

เอกสารอ้างอิง

- กรมการข้าว. 2550. ข้าว: โภชนาการ สุขภาพ. พิมพ์ครั้งที่ 1, โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, กรุงเทพมหานคร.
- กรมการข้าว. 2552. คุณสมบัติน้ำตาลและกายภาพของข้าว. (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก: <http://www.riceproduct.org> [12 พฤษภาคม 2552].
- กรมการค้าต่างประเทศ. 2552. สถิติการส่งออกข้าวไทย. (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก: <http://www.dft.moc.go.th> [12 พฤษภาคม 2552].
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. 2546. เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 3, สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.
- กิตติยา กิจวรรดิ. 2539. วิทยาการเก็บเกี่ยวข้าว. ใน ข้าว ความรู้คู่ชาวนา เอกสารวิชาการครบรอบ 80 ปี ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี, สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ, หน้า 138-144.
- กฤษณทิยา ครุฑทกะ. 2544. การผลิตโยเกิร์ตแช่แข็งจากน้ำนมถั่วเหลือง น้ำมันข้าวกล้องและรำข้าว. วิทยานิพนธ์ระดับวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- เครือวัลย์ อัดตะวีระสุข. 2536. คุณภาพเมล็ดข้าวทางกายภาพและการแปรสภาพเมล็ด. ใน เอกสารประกอบการบรรยายฝึกอบรมหลักสูตรวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว ณ ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง, ฝ่ายฝึกอบรมสถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ, หน้า 1-53.
- งามชื่น คงเสรี. 2536. คุณภาพเมล็ดทางเคมี. ใน เอกสารประกอบการบรรยายฝึกอบรมหลักสูตรวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว ณ ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง, ฝ่ายฝึกอบรมสถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ, หน้า 54-70.
- จรัส โปร่งศิริวัฒนา. 2534. ความรู้เรื่องข้าว. สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.
- ชนากานต์ พรหมอุทัย, ศันสนีย์ จำจด และเบญจวรรณ ฤกษ์เกษม. 2550. ธาตุเหล็กในเมล็ดข้าวไทย (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก: <http://www.doa.go.th> [24 มิถุนายน 2550].
- นันทยา จงใจเทศ. 2550. การศึกษาวิตามินในข้าว (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก: <http://nutrition.anamai.moph.go.th> [21 กรกฎาคม 2550].
- น้ำฝน ศิตะจิตต์. 2548. การเกิดริโทเกรเดชันของข้าวและข้าวหนึ่งที่มีปริมาณแอมิโลสสูงสูงสุกแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์ระดับปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะ

- อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต, กล้าณรงค์ ศรีรอด, เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ, ไชยรัตน์ เพ็ชรชลาณวัฒน์, รุ่งทิวา วันสุขศรี, บุญทิวา นิลจันทร์ และ Naoyashi Inouchi. 2546. การศึกษาคุณสมบัติของแป้งข้าวพันธุ์ต่างๆในประเทศไทยเพื่อเป็นกลยุทธ์ในการสร้างผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม. รายงานการวิจัย ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศศิธร ศิริอมรพรรณ. 2547. การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี กายภาพ และคุณสมบัติของแป้งของข้าวตัวอย่างในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. รายงานการวิจัย ภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- สงกรานต์ จิตรากร. 2544. ข้าวกับวิถีชีวิตคนไทย. ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับข้าวไทย, ฝ่ายนิเทศสัมพันธ์ ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ, กรุงเทพฯ, หน้า 13-28.
- สุนันทา ทองทา. 2549. ผลของอุณหภูมิ ปริมาณน้ำ และการเปลี่ยนสมบัติทางกายภาพต่อการเกิดรีโทรเกรดชันของแป้งมันสำปะหลัง. รายงานการวิจัย สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร สำนักวิชาการเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.
- สุขจิตต์ กังวานคุณากร, ศิริขวัญ สันติชัยโรจน์, สุภาพร เป็งปิง และเอกสุรีย์ สักดิ์ศรีชัย. 2549. การศึกษาเบื้องต้นเพื่อหาปริมาณเหล็ก สังกะสี ทองแดง และแมงกานีสในตัวอย่างข้าวโดยวิธีอะตอมมิกแอบซอร์พชันสเปกโตรโฟโตเมตรี. เอกสารประกอบการประชุมงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยครั้งที่ 32, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ, 10-12 ตุลาคม 2549.
- สุพิศา สมโต. 2547. คุณลักษณะทางกายภาพและเคมี และความคงตัวของข้าวไทยที่มีรงควัตถุ. วิทยานิพนธ์ระดับมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ลำเรียง แซ่ตัน, รุจิรา ปรีชา, ขวัญใจ คชภักดี, อมรศักดิ์ แวศักดิ์, ประสิทธิ์ ศรีทองแก้ว, อ่ำภา จำประเสริฐ และนาตยา หนูนอง. 2550. ข้าวพันธุ์พื้นเมืองภาคใต้ เล่ม 1. ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง, สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว, กรมการข้าว.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. ข้าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.
- อารีรัตน์ อิมศิลป์. 2544. การศึกษาการเกิดรีโทรเกรดชันในข้าวเจ้าสุกระหว่างการเก็บรักษาที่สภาวะต่างๆ. วิทยานิพนธ์ระดับวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

- อังคณา เหลืองศิริโรจนรัตน์ และเครือวัลย์ อัดตะวิริยะสุข. 2539. เรื่องของเมล็ดข้าว. ใน ข้าว ความรู้คู่ชาวนา เอกสารวิชาการครบรอบ 80 ปี ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี, สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ, หน้า 149-155.
- Aguilar-Garcia, C., Gavino, G., Baragaño-Mosqueda, M., Hevia, P. and Gavino, V.C. 2007. Correlation of tocopherol, tocotrienol, γ -oryzanol and total polyphenol content in rice bran with different antioxidant capacity assays. *Food Chemistry*, 102: 1228-1232.
- Amen, B. N. 1983. Dietary carcinogens and anticarcinogens. Oxygen radicals and degenerative diseases. *Journal of Science*. 221: 1256–1264.
- AOAC. 2000. Official Method of Analysis. 16th ed. Verginia: The Associate Analysis Chemists.
- Bindra, G.S., Gibson, R.S. and Thompson, L.U. 1986. [Phytate] [calcium][zinc] ratios in Asian immigrant lacto-ovo vegetarian diets and their relationship to zinc nutrition. *Nutrition Review*. 6: 475–483.
- Brindle, P. and Timberlake, C.F. 1996. Anthocyanin as natural food color-selected aspects. *Food Chemistry*. 58: 103-109.
- Buleon, A., Colonna, P., Planchot, V. and Ball, S. 1998. Starch granule: structure and biosynthesis. *International Journal of Biological Macromolecules*. 23: 85-112.
- Chang, Y.H. and Lin, J.H. 2007. Effect of molecular size and structure of amylopectin on the retrogradation thermal properties of waxy rice and waxy cornstarches. *Food Hydrocolloids*. 21: 645-653.
- Cheng, F.M., Zhong, L.J., Wang, F. and Zhang, G.P. 2005. Differences in cooking and eating properties between chalky and translucent parts in rice grains. *Food Chemistry*. 90: 39-46.
- Chiang, P.Y. and Yeh, A.I. 2002. Effect of soaking on wet-milling of rice. *Journal of Cereal Science*. 35: 85-94.
- Choi, Y., Jeong, H.S., and Lee, J. 2007. Antioxidant activity of methanolic extracts from some grains consumed in Korea. *Food Chemistry*. 103: 130-138.
- Chotimakorn, C., Benjakul, S. and Silalai, N. 2008. Antioxidant components and properties of long-grained rice bran extracts from commercial available cultivars in Thailand. *Food Chemistry*. 111: 636-641.
- Chrastil, J. 1990. Chemical and physicochemical changes of rice during storage at different temperature. *Journal of Cereal Science*. 11: 71-85.

- Dalai, N. and Tongta, S. 2008. Comparative study on physical properties of waxy and non-waxy rice during storage. In proceeding of the 34th congress on science and technology of Thailand, Burapha university, Chonburi, Thailand, october 15-17, 2008.
- Deepa, G., Singh, V. and Naidu, K.A. 2008. Nutrient composition and physicochemical properties of Indian medicinal rice-Njavara. *Food Chemistry*. 106: 165-171.
- Eliasson, A.C. 2004. Starch in food: structure, function and application. TJ International Limited, Padstow, Cornwall, England.
- Eliasson, A.C. and Gudmundsson, M. 1996. Starch physicochemical and functional aspects. In *Carbohydrates in Food*. Marcel Dekker Inc., New York.
- Escribano-Bailón, M.T., Santos-Buelga, C. and Rivas-Gonzalo, C. 2004. Anthocyanins in cereals. *Journal of Chromatography A*. 1054: 129-141.
- Fredriksson, H., Silverio, J., Andersson, R., Eliasson, A.C. and Aman, P. 1998. The influence of amylose and amylopectin characteristics on gelatinization and retrogradation properties of different starch. *Carbohydrate Polymers*. 35: 119-134.
- Goffman, F.D., Bergman, C.J., 2004. Rice kernel phenolic content and its relationship with antiradical efficiency. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 84: 1235–1240.
- Gómez-Alonso, S., García-Romere, E. and Hermosín-Gutiérrez, I. 2007. HPLC analysis of diverse grape and wine phenolics using direct injection and multidetection by DAD and Fluorescence. *Journal of food Composition and Analysis*. 20: 618-626.
- Harborn, J.P. and Grayer, R.J. 1988. The Anthocyanins. In *The flavonoids: Advances in Research Since 1980*. (Harborne, J.B. ed). pp. 1-20. Chapman and Hall, London.
- Hamaker, R.B. and Griffin, V.K. 1990. Change the viscoelastic properties of cooked rice through protein disruption. *Cereal Chemistry*. 67: 261-264.
- Hamalatha, S., Platel, K. and Srinivasan, K. 2007. Zinc and iron contents and their bioaccessibility in cereals and pulses consumed in India. *Food Chemistry*. 102: 1328-1336.
- Heinemann, R.J.B., Fagundes, P.L., Pinto, E.A., Pentead, M.V.C. and Lanfer-Marquez, U.M. 2005. Comparative study of nutrient composition of commercial brown, parboiled and milled rice from Brazil. *Journal of Food Composition and Analysis*. 18: 287-296.
- Henry, R.J. and Kettlewell, P.S. 1996. *Cereal Grain Quality*. Chapman and Hall, London.
- Hibi, Y.S., Kitamura and Kuge T. 1990. Effect of lipids on the retrogradation of cooked rice. *Journal of Cereal Chemistry*. 67: 7-10.

- Hizukuri, S. 1996. Starch Analytical aspects. In Carbohydrate in Food. (Eliasson, A.C., ed). pp. 403. Marcel Dekker, New York.
- Hoover, R. and Manule, H. 1996. The effect of heat-moisture treatment on the structure and physicochemical properties of normal maize, waxy maize, dull waxy maize and amylosemaize V starches. *Journal of Cereal Science*. 23: 153-162.
- Hoseney, R.C. 1986. Principles of Cereal Science and Technology. The American Association of Chemists, Inc., St. Paul, Minnesota.
- Imberty, A., Buleon, A., Tran, V., and Nantes, S. P. 1991. Recent advance in knowledge of starch structure. *Starch/stärke*. 43: 375-384.
- International Organization for Standardisation. 1987. ISO 6647: 1987E. Rice: determination of amylose content.
- Iqbal, S., Bhangar, M.I. and Anwar, F. 2005. Antioxidant properties and components of some commercially available varieties of rice bran in Pakistan. *Food Chemistry*. 93: 265-272.
- Ishihara, K. and Hirano, T. 2002. IL-6 in autoimmune disease and chronic inflammatory proliferative disease. *Cytokine and Growth Factor Reviews*. 13: 357-368.
- Itani, T., Tamaki, M., Arai, E. and Horino, T. 2002. Distribution of amylase, nitrogen, and minerals in rice kernels with various characters. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 5326-5332.
- Jacquier, J.C., Kar, A., Lyng, L.G., Morgan, D.J. and McKenna, B.M. 2006. Influence of granule size on the flow behaviour of heated rice starch dispersions in excess water. *Carbohydrate Polymers*. 66: 425-434.
- Jane, J.L. and Chen, J.F. 1993. Effect of amylose molecular size and amylopectin branch chain length on paste properties of starch. *Journal of Cereal Chemistry*. 69: 60-65.
- Jeroen, J. G., Hubertus, T., Dick de Wit and Johannes, F. G. V., 1995. Short-range structure in (partially) crystalline potato starch determined with attenuated total reflectance Fourier-transform IR spectroscopy. *Carbohydrate Research*. 201-214.
- Juliano, B. O. 1972. Rice chemistry and technology. American association of Cereal Chemistry Inc., Minnesota.
- Juliano, B.O. 1977. The chemical basis of grain quality. Proceeding Workshop Chemical Aspects of Grain Quality, International Rice Research Institute, Los Banos, Laguna, Philippines.

- Juliano, B.O. 1985. Criteria and tests for rice grain qualities. In Rice Chemistry and Technology 2nd. (Juliano, B.O., ed). The American association of cereal chemists, Inc., St. Paul, Minnesota.
- Kaur, M., Singh, N., Sandhu, K.S. and Guraya, H.S. 2004. Physicochemical, morphological, thermal and rheological properties of starch separate from kernels of some Indian mango cultivars (*Mangifera indica L.*). Food Chemistry. 85: 131-140.
- Kim, J.O., Kim, W.S. and Shin, M.S.K. 1997. A comparative study on retrogradation of rice starch gels by DSC, X-ray and α -amylase method. Starch/stärke. 49: 71-75.
- Klauning, J.E. and Kamendulis, L.M. 2004. The role of oxidative stress in carcinogenesis. Annual Reviews of Pharmacology and Toxicology. 44: 239–267.
- Koh, H.J., Won, Y.J., Cha, G.W. and Heu, M.H. 1996. Varietal variation of pigmentation and some nutritive characteristics of colored rice. Korean Journal of Crop Science. 41: 600-607.
- Lamberts, L., Bie, E.D., Vandeputte, G.E., Veraverbeke, W.S., Derycke, V., Man, W.D. and Delcour, J.A. 2007. Effect of milling on color and nutritional properties of rice. Food Chemistry. 100: 1496-1503.
- Leelayuthsoonthorn, P. and Thipayarat, A. 2006. Texture and morphological change of Jasmine rice under various elevated cooking condition. Food Chemistry. 96: 606-613.
- Li, J.-Y. and Yeh, A.-I. 2001. Relationships between thermal, rheological characteristics and swelling power for various starches. Journal of Food Engineering. 50: 141-148
- Lumdubwong, N., Boonta, B. and Tatongjai, j. 2005. Structure and functional properties of Thai waxy rice starches. In proceeding of Starch Update 2007: the 4th International Conference on Starch Technology, Queen Sirikit National Convention Center, Bangkok, Thailand, November 6-7, 2007, 161-166.
- Martin, M. and Fitzgerald, M.A. 2002. Proteins in rice grains influence cooking properties. Journal of Cereal Science. 36: 285-294.
- Meng, F., Wei, Y. and Yang, X. 2005. Iron content and bioavailability in rice. Journal of Trace Elements in Medicine and Biology. 18: 333–338.
- Mohapatra, D. and Bal, S. 2006. Cooking quality and instrumental texture attributes of cooked rice for different milling fractions. Journal of Food Engineering. 73: 253-259.
- Morrison, W.R. 1988. Lipids. In Wheat Chemistry and Technology. (Pomeranz, V., ed). The American association of cereal chemists, Inc., St. Paul, Minnesota.

- Nadia, V.M.M., Isabel, L.M., Chistina, S.C.I.P. and Ursula, M.L.M. Comparative study of phenolic compounds in different Brazilian rice. *Journal of Food Composition and Analysis*.
- Navdeep, S. and Narpinder, S. 2003. Morphological, thermal and rheological properties of starches separated from rice cultivars grown in India. *Food Chemistry*. 80: 99-108.
- Newport Scientific. 1998. Instrument Manual for Series 4 ViscosTM Analyzer. New South Wales, Australia.
- Nimsung, P., Thongngam, M. and Naivikul, O. 2004. Some properties of raw banana flour and starch from Thai banana cultivars. In proceeding The 3rd National Conference on Starch Technology. BioThailand 2004. Bangkok, Thailand.
- Noosuk, P., Sandra, E.H., Imad, A.F., John, R.M. and Pasawadee, P. 2003. Relationship between viscoelastic properties and starch structure in rice from Thailand. *Starch/stärke*. 57: 587-598.
- Norman, F.T. and Marshall, W.E. 1989. Differential Scanning Calorimetry of whole grain milled rice and milled rice flour. *Journal of Cereal Chemistry*. 66: 317-320.
- Oates, C.G. 1996. Physical modification of starch. In proceeding of Advance post Academic Course on Tapioca Starch Technology, AIT center, Bangkok, January 22-26 and February. 19-23, 1996.
- Ong, M.H. and Blanshard, J.M.V. 1995. Texture determinants of cooked, parboiled rice: Rice starch amylose and the fine structure of amylopectin. *Journal of Cereal Science*. 21, 251-260.
- Ong, M.H. and Blanshard, J.M.V. 1995. Texture determinants of cooked, parboiled rice: Physicochemical properties and leaching behaviour of rice. *Journal of Cereal Science*. 21: 261-269.
- Perdon, A.A., Siebenmorgan, T.J., Buescher, R.W. and Gbur, E.E. 1999. Starch retrogradation and texture of cooked milled rice during storage. *Journal of Food Science*. 64: 828-832.
- Perera, C. and Hoover, R. 1999. Influence of hydroxypropylation on retrogradation properties of native, defatted and heat-moisture treated potato starches. *Food chemistry*. 64: 361-375.
- Ramesh, M., Bhattacharya, K.R. and Mitchell, J.R. 2000. Development in understanding the basis of cooked-rice texture. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 40: 449-460.
- Ratnayake, W. S. and Jackson, D.S. 2007. A new insight into the gelatinization process of native starches. *Carbohydrate Polymers*. 67: 511-529.

- Richardson, P.H., Jeffcoat, R. and Shi, Y.C. 2000. High-amylose starches : From biosynthesis to their use as food ingredients. pp. 20-24.
- Robin, J.P., Mercier, C., Charbonniere, R. and Guilbot, J.A. 1975. Lintnerized starch, gel filtration and enzymatic studies of insoluble residues from prolonged acid treatment of potato starch. *Journal of Cereal Chemistry*. 51: 389-406.
- Roy, P., Ijiri, T., Okadome, H., Nei, D., Orikasa, T., Nakamura, N. and Shiina, T. 2008. Effect of processing condition on overall energy consumption and quality of rice. *Journal of food engineering*. 89: 343-348.
- Sakai, N., Yonekawa, S. and Matsuzaki, A. 1996. Two-dimensional image analysis of shape of rice and its application to separating varieties. *Journal of Food Engineering*. 27: 397-407.
- Sancho, F., Lambert, Y., Demazeau, G., Largeteau, A., Bouvier, J. and Narbonne, J., 1998. Effect of ultra-high hydrostatic pressure on hydro soluble vitamins. *Journal of Food Engineering*. 39: 247-253.
- Shen, Y., Jin, L., Xiao, P., Lu, Y. and Bao, J. 2009. Total phenolics, flavonoids, antioxidant capacity in rice grain and their relations to grain color, size and weight. *Journal of cereal science*. 49: 106-111.
- Singh, N., Sodhi, N.S., Kaur, M. and Saxena, S.K. 2003. Physico-chemical, morphological, thermal, cooking and texture properties of chalky and translucent rice kernels. *Food Chemistry*. 82: 433-439.
- Singh, N., Singh, J., Kaur, L., Sodhi, N.S. and Gill, B.S. 2003. Morphological, thermal and rheological properties of starches from different botanical sources. *Food Chemistry*. 81: 219-231.
- Slad, L. and Levine, H. 1988. Non-equilibrium melting of native granular starch. Part 1. Temperature location of the glass transition associate with gelatinization of A-type cereal starches. *Carbohydrate Polymers*. 8: 183-208.
- Sodhi, N.S. and Singh, N. 2003. Morphological, thermal and rheological properties of starches separated from rice cultivars grown in India. *Food Chemistry*. 80: 99-108.
- Tanglertpaibul, T. and Rao, M. A. 1987. Intrinsic viscosity of tomato serum as affected by methods of determination and methods of processing concentration. *Journal of Food Science*. 6: 1642-1645.

- Tester, R.F. 1997. Starch the polysaccharide fractions. In P.J. Frazier, P. Richmon, and A.M. Donald, editors. Starch structure and functionality, Royal Society of Chemistry. pp. 163-171
- Tester, R.F. and Morrison, W.R. 1990. Swelling and gelatinization of cereal starches. 1 Effects of amylopectin, amylose and lipids. *Journal of Cereal Chemistry*. 67: 551-557.
- Toe, H.C., Karim, A.A., Cheah, P.B., Norziah, M.H. and Seow, C.C. 2000. On the role protein and starch in the aging of non-waxy rice flour. *Food chemistry*. 60: 229-236.
- Vanderputte, E.G., Vermeulen, R., Geeroms, J. and Delcour, J.A. 2003. Rice starch1: structural aspects provide insight into crystallinity characteristics and gelatinization behavior. *Journal of cereal science*. 38: 43-52.
- Wajira, S.R. and David, S.J. 2007. A new insight into the gelatinization process of native starches. *Carbohydrate Polymers*. 67: 511-529.
- Waliszewski, K. N., Aparico, M.A., Bello-Pérez, L.A. and Monroy, J.A. 2003. Change of banana starch by chemical and physical modification. *Carbohydrate Polymers*. 52: 237-242.
- Wang, L. and Wang, Y.J. 2004. Rice starch isolation by neutral protease and high-intensity ultrasound. *Journal of cereal science*. 30: 291-296.
- Xia, M., Ling, W.H., Ma, J., Kitts, D.D. and Zawistowski, J. 2003. Supplementation of Diets with the Black Rice Pigment Fraction Attenuates Atherosclerotic Plaque Formation in Apolipoprotein E Deficient Mice. *Journal of American Society for Nutritional Science*. pp. 744-751.
- Yadav, B.K. and Jindal, V.K. 2007. Water uptake and solid loss during cooking of milled rice in relation to its physicochemical properties. *Journal of Food Engineering*. 80: 46-54.
- Zhang, M.W., Guo, B.J., Zhang, R.F., Chi, J.W., Wei, Z.C., Xu, Z.H., Zhang, Y. and Tang, X.J. 2006. Separation, purification and identification of antioxidant compositions in black rice. *Agricultural Science in China*. 5: 431-440.
- Zhou, Z.K., Robard, K., Helliwell, S. and Blanchard, C. 2002. Composition and functional properties of rice. *Journal of Food Science and Technology*. 37: 849-868.
- Zigoneanu, I.G., Williams, L., Xu, Z. and Sabliov, C.M. 2007. Determination of antioxidant components in rice bran oil extracted by microwave-assisted method. *Bioresource Technology*.