

## เอกสารอ้างอิง

กรมการข้าว. 2550. ข้าว: โภชนาการ สุขภาพ. พิมพ์ครั้งที่ 1, โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, กรุงเทพมหานคร.

กรมการข้าว. 2552. คุณสมบัติทางเคมีและกายภาพของข้าว. (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 และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2546. เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 3, สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.

กิตติยา กิจควรวดี. 2539. วิทยาการเก็บเกี่ยวข้าว. ใน ข้าว ความรู้สู่ชาวนา เอกสารวิชาการครบรอบ 80 ปี ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี, สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ, หน้า 138-144.

คุณหญิงอรุณกษ. 2544. การผลิตโยเกิร์ตแช่แข็งจากนมถั่วเหลือง น้ำมันข้าวกล้องและรำข้าว. วิทยานิพนธ์ระดับวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

เครือวัลย์ อัดตะวิริยะสุข. 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, สันสนีย์ 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 สีตะจิตต์. 2548. การเกิดรีโทเกรเดชันของข้าวและข้าวหนึ่งที่มีปริมาณแอมิโลสสูงหุงสุกแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์ระดับปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะ

อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต, แก้วณรงค์ ศรีรอด, เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ, ไชยรัตน์ เพ็ชรชลาณวัฒน์,

รุ่งทิวา วันสุขศรี, บุญทิวา นิลจันทร์ และ Naoyashi Inouchi. 2546. การศึกษาคุณสมบัติของ  
แป้งข้าวพันธุ์ต่างๆในประเทศไทยเพื่อเป็นกลยุทธ์ในการสร้างผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม. รายงาน  
การวิจัย ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ศศิธร ศิริอมรพรรณ. 2547. การวิเคราะห์ห้อยักประกอบทางเคมี ภายภาพ และคุณสมบัติของแป้ง  
ของข้าวตัวอย่างในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. รายงานการวิจัย ภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและ  
โภชนศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

สงกรานต์ จิตรากร. 2544. ข้าวกับวิถีชีวิตคนไทย. ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับข้าวไทย,  
ฝ่ายนิเทศสัมพันธ์ ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนัก  
งานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ, กรุงเทพฯ, หน้า 13-28.

สุนันทา ทองทา. 2549. ผลของอุณหภูมิ ปริมาณน้ำ และการเปลี่ยนสมบัติทางกายภาพต่อการเกิด  
รีโทรเกรดชันของแป้งมันสำปะหลัง. รายงานการวิจัย สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร  
สำนักวิชาการเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.

สุขจิตต์ กังวานคุณากร, ศิริขวัญ สันติชัยโรจน์, สุภาพร เป็ญปึง และเอกสุรีย์ สักดีศรีชัย. 2549.  
การศึกษาเบื้องต้นเพื่อหาปริมาณเหล็ก สังกะสี ทองแดง และแมงกานีสในตัวอย่างข้าวโดยวิธี  
อะตอมมิกแอบซอร์พชันสเปกโตรโฟโตเมตรี. เอกสารประกอบการประชุมงานวิทยาศาสตร์  
และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยครั้งที่ 32, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ, 10-12 ตุลาคม  
2549.

สุพิสา สมโต. 2547. คุณลักษณะทางกายภาพและเคมี และความคงตัวของข้าวไทยที่มีธัญควัดดู.  
วิทยานิพนธ์ระดับมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร  
มหาวิทยาลัยศิลปากร.

ตำเริง แซ่ตัน, รุจิรา ปรีชา, ขวัญใจ คชภักดี, อมรศักดิ์ แววศักดิ์, ประสิทธิ์ ศรีทองแก้ว,  
อำภา ขำประเสริฐ และนาคยา หนูหนอง. 2550. ข้าวพันธุ์พื้นเมืองภาคใต้ เล่ม 1. ศูนย์วิจัยข้าว  
พัทลุง, สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว, กรมการข้าว.

อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. ข้าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.

อารีรัตน์ อิมศิลป์. 2544. การศึกษาการเกิดรีโทรเกรดชันในข้าวเจ้าสุกระหว่างการเก็บรักษาที่  
สภาวะต่างๆ. วิทยานิพนธ์ระดับวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร บัณฑิต  
วิทยาลัย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

- อังคณา เหลืองศิริโรจน์รัตน์ 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,  $\gamma$ -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. 16<sup>th</sup> 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 34<sup>th</sup> 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., Penteado, 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., Bulcon, 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 2<sup>nd</sup>. (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  $\alpha$ -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., Bic, 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.
- Leclayuthsoonthorn, 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 4<sup>th</sup> 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 Viscos<sup>TM</sup> 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 3<sup>rd</sup> 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 propeerties 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 Febuary. 19-23, 1996.
- Ong, M.H. and Blanshard, J.M.V. 1995. Texture determinants of cooked, parboiled rice: Rice starch amylose and the find 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, defattes 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., Vermcyleu, 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*.