

## บรรณานุกรม

- กาญจนา เสือมัน และคนอื่น ๆ (2562.) การวิเคราะห์หาสารต้านอนุมูลอิสระในข้าวไรซ์เบอร์รี่และข้าวหอมดอกมะลิ 105. วารสารคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม. 4(3) : 95-108.
- จิราภรณ์ ทองตัน และวรวงศ์ ภูพงษ์. (2560.) การประยุกต์ใช้น้ำมันรำข้าวและสารสกัดจากรำข้าวหอมมะลิแดงในเครื่องสำอางสำหรับผิว. วารสารวิจัยและพัฒนาวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์. 12(2) : 43-56.
- บังอร วงศ์รักษ์ และศศิลักษณ์ ปิยะสุวรรณ. (2549.) ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของผักพื้นบ้าน. วิทยานิพนธ์ปริญญาเภสัชศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ปวีณา รัตนเสนา และประภัสสร บุขหมั่น, (2555), กิจกรรมต้านอนุมูลอิสระและปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดในข้าวกล้อง ข้าว กล้องงอก และข้าวฮางอกของข้าวไทยบางสายพันธุ์, เครือข่ายสารสนเทศงานวิจัยเกษตรไทย (ออนไลน์), แหล่งที่มา : <http://anchan.lib.ku.ac.th/ag net/handle/001/5394>, 20 สิงหาคม 2565.
- พิมพ์ใจ สุวรรณวงศ์ และ วชิรี วรรณจัญกุล. (2563). ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและฤทธิ์ยับยั้งกิจกรรมเอนไซม์แอลฟาอะไมเลสของสารสกัดจากข้าวพันธุ์ลูนยั้งและแม่พญาทองคำ. วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ 30(3) : 518-528.
- มันทนา นครเรียบ. (2555.) ประโยชน์ที่ดีต่อสุขภาพของข้าวกล้องงอกและข้าวฮางอก. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี. 34 : 69-79.
- ชัชวิน เพชรเลิศ และธรรมบุญ แสงประทุม. 2563. การเปรียบเทียบฟีนอลิก และแอนโทไซยานินในกลุ่มข้าวดิบและข้าวสุก 4 ชนิด. วารสารนเรศวรพะเยา. 13(2) : 36-41.
- สุนันทา ทองทา. 2556. อะราบินไซเลนสกัดจากรำข้าว: คุณสมบัติต้านออกซิเดชัน. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.
- สุพิชญา คำคม. 2562. ผลของแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ต่อสมบัติทางเคมีกายภาพและฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระของผลิตภัณฑ์ซาลาเปา. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 28(11) : 2025-2038.
- สำราญ พิมพ์ราช และคนอื่น ๆ (2558.) ปริมาณกาบาและกิจกรรมต้านอนุมูลอิสระของข้าวกล้องงอกพันธุ์พื้นเมือง 5 สายพันธุ์. วารสารเกษตรพระวรุณ. 12(1) : 35-40.

- อัครเกียรติ พวงแสง และศุภกาญจน์ รัตน์กร. (2563). การสกัดสารออกฤทธิ์ชีวภาพจากรำข้าวโดย การให้ความร้อนแบบไฮโดรเทอร์มอล ร่วมกับการใช้ คลื่นอัลตราซาวด์. ใน การประชุม วิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 21 วันที่ 27 มีนาคม 2563 หน้า BMO6-8 . ขอนแก่น :มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- Chalamaiah, M. Yu, W. and Wu, J. (2018.) Immunomodulatory and anticancer protein hydrolysates (peptides) from food proteins: A review. **Food Chemistry**. 245 : 205-222.
- Hetharia, G. et al (2020.) Antioxidant Extraction Based on Black Rice (*Oryza Sativa* L. Indica) to Prevent Free Radical. **IOP Conference Series Materials Science and Engineering**. 823(2020) : 1-7.
- Huang, H. et al (2018.) Green Recovery of Phenolic Compounds from Rice Byproduct (Rice Bran) Using Glycerol Based on Viscosity, Conductivity and Density. **International Journal of Food Science and Technology**. 54(4) : 1363-1371.
- Kerdpi boon, S. & Puttongsiri, T. (2015). Characteristics of Hang Rice and its Cooking. **KKU Research Journal**. 20(1) : 26-33.
- Liu, N. Wang, et al (2020.) RDP3, A Novel Anti-Gout Peptide Derived from Water Extract of Rice. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 36(16) : 1-36.
- Manosroi, J. et al (2020.) In Vivo Anti-Ageing Activity of Cream Containing Niosomes Loaded with Purple Glutinous Rice (*Oryza sativa* Linn.) extract. **International Journal of Cosmetic Science**. 42(2020) : 622-631.
- Itharat, A., et.al. (2016). In vitro antioxidant activities of extracts of Bauhinia strychnifolia stems and leaves: comparison with activities in green tea extracts. **Med Aromat Plants**, 5(243), 2167-0412.
- Singh, G. et al (2020.) Valorization of Paddy Straw Using De-oiled Cakes for *P. ostreatus* Cultivation and Utilization of Spent Mushroom Substrate for Biopesticide Development. **Waste and Biomass Valorization**. 12 : 333-346.
- Sripum, C. et al (2017.) The Effect of Extraction Conditions on Antioxidant Activities and Total Phenolic Contents of Different Processed Thai Jasmine rice. **International Food Research Journal**. 24(4) : 1644-1650.

- Taniguchi, M. et al (2017.) Cationic peptides from peptic hydrolysates of rice endosperm protein exhibit antimicrobial, **LPS-neutralizing, and angiogenic activities**. *Peptides*. 97 : 70-78.
- Tunde, A. (2020.) Production of Glucose from Hydrolysis of Potato Starch. *World Scientific News*. 145 : 128-143.
- Graff, G. D., Hochman, G., Zilberman, D., Tuteja, N., & Gill, S. S. (2013). Crop Improvement under Adverse Conditions. 1-34.
- Wu, T. et al (2017.) Anthocyanins in black rice, soybean and purple corn increase fecal butyric acid and prevent liver inflammation in high fat diet-induced obese mice. *Food & Function*. 8 (9) : 3178-3186.



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี