

เอกสารอ้างอิง

- กรมการข้าว. 2554. องค์กรความรู้เรื่องข้าว (rice knowledge bank). กรมการข้าว. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.brrd.in.th/rkb/>. (7 เมษายน 2554).
- กาญจนา ทองทา. 2550. ผลของรำข้าวเหนียวเก่า (*Oryza sativa* L.) ต่อการพัฒนาวิลไลในลำไส้เล็ก ระดับไขมันในเลือดและสมรรถภาพการผลิตของลูกสุกรหลังหย่านม. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาสัตวศาสตร์และสัตวน้ำ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (ข้อมูลติดต่อส่วนตัว)
- จรัญจิต เพ็ชรรัตน์ และ สุวัฒน์ เจียรระคมั่น. 2552. ข้าวเหนียวดำ หลากประโยชน์ หลายแนวคิด เสริมเศรษฐกิจไทย สู่สากล. การประชุมวิชาการข้าวและธัญพืชเมืองหนาว ประจำปี 2552. 9 - 11 มิถุนายน 2552. กรุงเทพฯ. หน้า 325-342.
- รัชชชัย แถวถาทำ, พันทิพา พงษ์เพ็ญจันทร์ และ เพทาย พงษ์เพ็ญจันทร์. 2547. ผลของแกมมา-ไอโรซานอล ต่อการตอบสนองของภูมิคุ้มกันในหนูถีบจักรเพศผู้. วารสารเกษตร. 20(2).
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545. การประเมินทางประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 412 น.
- พันทิพา พงษ์เพ็ญจันทร์. 2546. ทฤษฎีและวิธีการวิเคราะห์อาหารและอาหารสัตว์. ภาควิชาสัตวศาสตร์และสัตวน้ำ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 107 น.
- เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิศิษฐ์. 2536. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. สหมิตรออฟเซต, กรุงเทพฯ. 133 น.
- วิทย์พงษ์ เปี้ยวงค์. 2554. ผลของข้าวเหนียวเก่าต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตคุณภาพซากและปริมาณคอเลสเตอรอลในเลือดของสุกรขุน. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาสัตวศาสตร์และสัตวน้ำ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (ข้อมูลติดต่อส่วนตัว)
- สัญญา จตุรสิทธิ์ธา. 2553. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. พิมพ์ครั้งที่ 3. โรงพิมพ์มิ่งเมือง. เชียงใหม่. 367 น.
- อุษณีย์ วินิจเขตคำนวน. 2547. ชีวิตเคมีของลิปิดและไลโปโปรตีน. พิมพ์ครั้งที่ 2. ดาวคอมพิวกราฟิก. เชียงใหม่. 194 น.
- Ahn, D.U. and A.J. Maurer. 1990. Poultry meat color, pH and the heme-complex forming reaction. *J. Poult. Sci.* 69: 2040-2050.

- Allen, C.D., D.L. Fletcher, J.K. Northcutt and S.M. Russel. 1998. The relationship of broiler breast colour to meat quality and shelf life. *J. Poult. Sci.* 77: 361-366.
- Amphonephet, S., N. Piumpon, and J. Yaeram. 2010. Replacing broken rice by PANG KHAO MARK - fermented cassava chipmeal and *Leucaena* leaf meal on performance, carcass characteristics and economic return in growing-finishing pigs. International Conference on Food and Agricultural Supply Chain in Indo-China Region: Science and Technology Point of View, 29-31 March 2010, Topland Hotel, Phitsanulok, Thailand.
- Anitha, B., M. Moorthy and K. Viswanathan. 2006. Production performance of broilers fed with crude rice bran oil. *Poult. Sci.* 5(11): 1046-1052.
- AOAC. 1996. Official methods of analysis. (15th Ed.). Association of Official Analytical Chemists, Arlington, VA. USA.
- Biggs, H.G., J.M. Erikson and W.R. Moorehead. 1975. Manual colorimetric assay of triglycerides in serum. *Clin. Chem.* 21: 437-441.
- Boonsit, P., P. Pongpiachan, S. Julsrigival and D. Kaladee. 2010. Gamma-oryzanol content in glutinous purple rice landrace varieties. *CMU Journal of Natural Sciences.* Vol.9 No. 1.
- Bodwell, C.E. and P.E. McClain. 1971. Chemistry of animal tissue: proteins. In: The Science of Meat and Meat Product. Eds. J. F. Price and B. S. Schweigert. W. H. Freeman and Company, USA. 78-132 p.
- Camp, L.K., L.L. Southern and T.D. Bidner. 2003. Effect of carbohydrate source on growth performance, carcass traits, and meat quality of growing-finishing pigs. *J. Anim. Sci.* 81: 2488-2495.
- Carr, S.N., P.J. Rincker, J. Killefer, D.H. Baker, M. Ellis and F.K. McKeith. 2005. Effects of different cereal grains and ractopamine hydrochloride on performance, carcass characteristics, and fat quality in late-finishing pigs. *J. Anim. Sci.* 83: 223-230.
- Chen, C.W. and H.H. Cheng. 2006. A rice bran oil diet increases LDL-receptor and HMG-CoA reductase mRNA expressions and insulin sensitivity in rats with streptozotocin /nicotinamide-induced type 2 diabetes. *J. Nutr.* 136: 1472-1476.

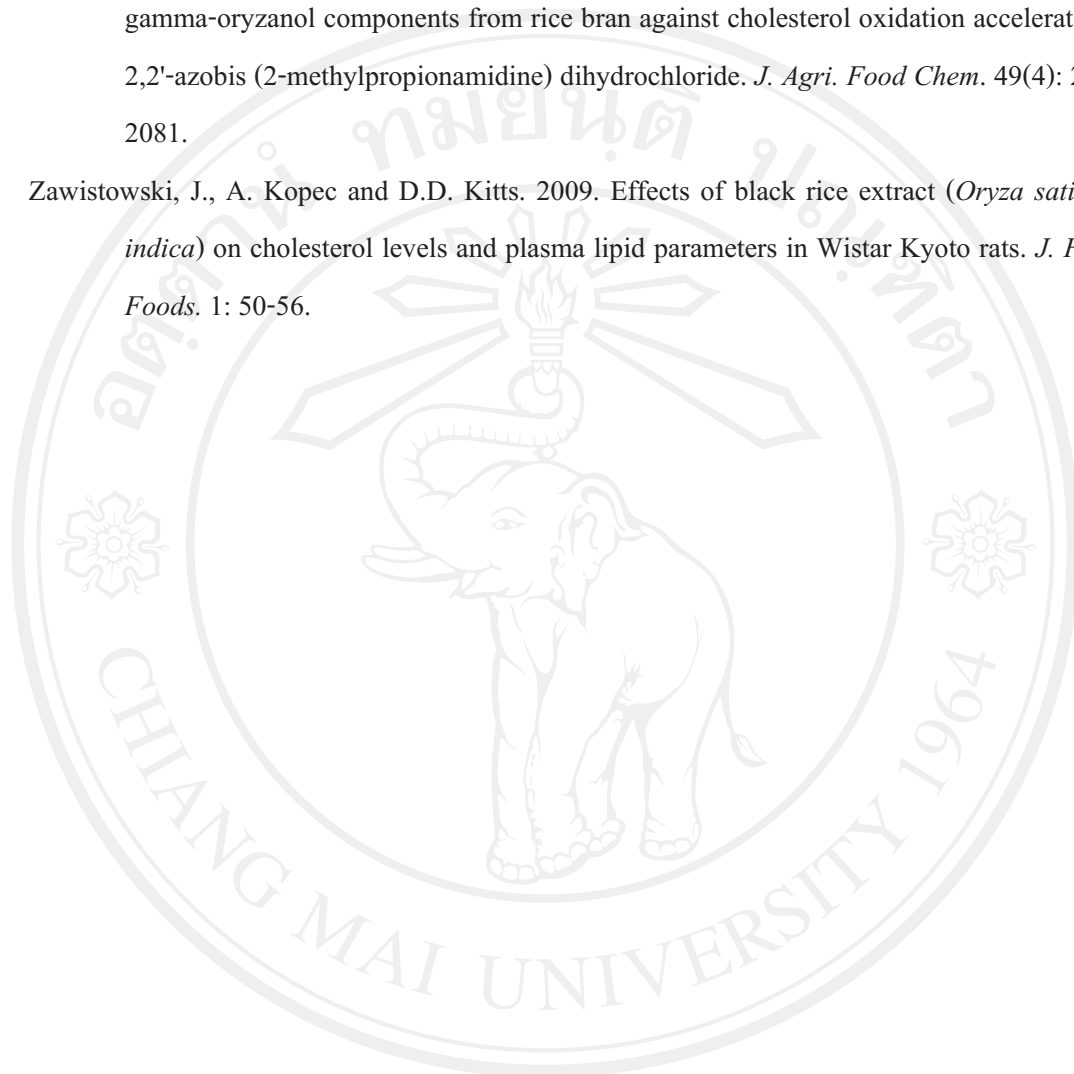
- Chotimarkorn, C., S. Benjakul and N. Silalai. 2008. Antioxidant components and properties of five long-grained rice bran extracts from commercial available cultivars in Thailand. *Food Chem.* 111: 636-641.
- Chrystall, B. 1999. Meat texture measurement. *In: Quality Attributes and Their Measurement in Meat, Poultry and Fish Products.* Eds. A. M. Pearson and T. R. Dutson. Aspen Publishers Inc. Gaithersburg, Maryland, USA. 316-336 p.
- Corino, C., M. Musella and J. Mourot. 2008. Influence of extruded linseed on growth, carcass composition, and meat quality of slaughtered pigs at one hundred ten and one hundred sixty kilograms of live weight. *J. Anim. Sci.* 86: 1850-1860.
- De Smet, S., K. Raes and D. Demeyer. 2004. Meat fatty acid composition as affected by fatness and genetic factor: a review. *Anim. Res.* 53: 81-94.
- Enser, M., R.I. Richardson, J.D. Wood, B.P. Gill and P.R. Sheard. 2000. Feeding linseed to increase the *n*-3 PUFA of pork: fatty acid composition of muscle, adipose tissue, liver and sausages. *Meat Sci.* 55: 201-212.
- Folch, J., M. Lee and G.H.S. Stanley. 1957. A simple method for the isolation and purification of total lipid from animal tissue. *J. Biol. Chem.* 226: 497-509.
- Greaser, M.L. 2009. Proteins. *In: Handbook of Muscle Foods Analysis.* Eds. L.M.L. Nollet and F. Toldra. CRC Press. Taylor & Francis Group, USA. 57-71 p.
- Guo, H., B.T. Richert, J.R. Burgess, D.M. Webel, D.E. Orr, M. Blair, A.L. Grant and D.E. Gerrard. 2006. Effect of dietary vitamin E supplementation and feeding period on pork quality. *J Anim. Sci.* 84: 3071-3078.
- Hill, F. 1966. The solubility of intramuscular collagen in meat animal of various ages. *J. Food Sci.* 31: 161-166.
- Honikel, K.O. and R. Hamm. 1999. Measurement of water-holding capacity and juiciness. *In: Quality Attributes and Their Measurement in Meat, Poultry and Fish Products.* Eds. A.M. Pearson and T.R. Dutson. Aspen Publishers Inc. Gaithersburg, Maryland. USA. 125-161 p.
- Hou, D.X., K. Kai, J.J. Li, S. Lin, N. Terahara, M. Wakamatsu, M. Fujii, M.R. Young and N. Colburn. 2004. Anthocyanidins inhibit activator protein 1 activity and cell

- transformation:structure-activity relationship and molecular mechanism. *Carcinogenesis*. 25(1): 29-35.
- Irwin, J.W. and N. Hedges. 2004. Measuring lipid oxidation. *In: Understanding and Measuring the Shelf-life of Food*. Eds. R. Steele. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge, England. 289-311 p.
- James, S.J. and C. James. 2002. Drip production in meat refrigeration. *In: Meat Refrigeration*. CRC Press, Boca Raton FL, USA. 21-42 p.
- Jaturasitha, S., T. Srikanchai and M. Kreuzer. 2007. Efficiency of tuna oil to modify meat quality and fatty acid profile in pork as affected by gender and slaughter weight. *J. Appl. Anim. Res.* 32: 125-131.
- Juliano, C., M. Cossu, M.C. Alamanni and L. Piu. 2005. Antioxidant activity of gamma-oryzanol: mechanism of action and its effect on oxidative stability of pharmaceutical oils. *Int. J. Pharm.* 299(1-2): 146-54.
- Jung, D.H., H.G. Biggs and W.R. Moorehead. 1975. Colorimetry of serum cholesterol with use of ferric acetate/uranyl acetate and ferrous sulfate/sulfuric acid reagent. *Clin. Chem.* 21: 1526-1540.
- Karladee, D., P. Pongpiachan, T. Taltathum and A. Gavilo. 2003. Accumulation of gamma-oryzanol in purple rice grain. *Book of abstracts Bio Thailand 2003*. 374 p.
- Kaneda, I., F. Kubo and H. Sakurai. 2006. Antioxidative compounds in the extracts of black rice bran. *J. Health Sci.* 52(5): 495-511.
- Kelly, F.D., A.J. Sinclair, N.J. Mann, A.H. Turner, L. Abedin and D. Li. 2001. A stearic acid-rich diet improves thrombogenic and atherogenic risk factor profiles in healthy males. *Eur. J. Clin. Nutr.* 55(2): 88-96.
- Kong, J.M., L.S. Chai, N.K.T.F. Chai and R. Brouillard. 2003. Analysis and biological activities of anthocyanins. *Phytochem.* 64: 923-933.
- Lampe, J.F., T.J. Baas and J.W. Mabry. 2006. Comparison of grain sources for swine diets and their effect on meat and fat quality traits. *J. Anim. Sci.* 84: 1022-1029.
- Lawrie, R.A. 1998. Lawrie's meat science - 7th edition. Woodhead publishing Ltd. Cambridge, England. 417p.

- Ling, W.H., L.L. Wang and J. Ma. 2002. Supplementation of the black rice outer layer fraction to rabbits decreases atherosclerotic plaque formation and increases antioxidant status. *J. Nutr.* 132: 20-26.
- Liu, Q., M.C. Lanari and D.M. Schaefer. 1995. A review of dietary vitamin E supplementation for improvement of beef quality. *J. Anim. Sci.* 73: 3131-3140.
- Maoka, T., F. Tanimoto, M. Sano, K. Tsurukawa, T. Tsuno, S. Tsujiwaki, K. Ishimaru and K. Takii. 2008. Effects of dietary supplementation of ferulic acid and gamma-oryzanol on integument color and suppression of oxidative stress in cultured red sea bream, *pagrus major*. *J. Oleo Sci.* 57(2): 133-137.
- Moreland, M.R. 1971. Effects of feeding various grains upon quality of pork. Thesis in Food and Nutrition. Master of Science in Home Economics. The graduate faculty of Texas Tech University, Texas, USA. 54 p.
- Morrison, E.R. and L.M. Smith. 1964. Preparation of fatty acid methyl esters and dimethylacetals from lipids with boron fluoride – methanol. *J. Lipid Res.* 5: 600 – 608.
- Nakornriab, M. and P. Srihanam. 2010. Study on total phenolic contents and their antioxidant activities of Thai white, red and black rice bran extracts. *Pak. J. Biol. Sci.* 13(4): 170-174.
- Nelida, G., J.R. Ramirez-Martinez, J.O. Aldana, M.E. Ramos-Nino, M.N. Clifford, S. Pekerar and B. Mendez. 1998. Isolation, characterization and determination of biological activity of coffee proanthocyanidins. *J. Sci. Food Agri.* 77: 368-372.
- Ngapo, T. M. and C. Gariépy. 2008. Factors affecting the eating quality of pork: Critical reviews. *Food Sci. and Nutri.* 48(7): 599-633.
- NRC. 1998. Nutrition Requirements of Swine (10th Ed.). National Academy Press, Washington D.C.
- Patel, M. and S.N. Naik. 2004. Gamma-oryzanol from rice bran oil: a review. *J. Sci. Ind. Res.* 63: 569-578.
- Pelicano, E.R.L., P.A. de Souza, H.B.A. de Souza, A. Oba, E.A. Norkus, L.M. Kodawara and T.M.A. de Lima. 2003. Effect of different probiotics on broiler carcass and meat quality. *Brazil J. Poult. Sci.* 5(3): 207-214.

- Pérez, M.L., I. Escalona and I. Guerrero. 1998. Effect of calcium chloride marination on calpain and quality characteristics of meat from chicken, horse, cattle and rabbit. *Meat Sci.* 48: 125-134.
- Pongpiachan, P., T. Teltathum and D. Karladee. 2004. Gamma-oryzanol quantity in plant products, *J. Agriculture*. Chiang Mai University. 20(2): 111-119.
- Rosenvold, K. and H.J. Andersen. 2003. Factors of significance for pork quality: a review. *Meat Sci.* 64: 219-237.
- Rossell, J.B. 1994. Measurement of rancidity. *In: Rancidity in Foods*. J.C. Allen and R.J. Hamilton. (eds.) Chapman & Hall, London. England. p. 22-53.
- Rukmini, C. and T.C. Raghuram. 1991. Nutritional and biochemical aspects of the hypolipidemic action of rice bran oil: a review. *J. Am. Coll. Nutr.* 10(6): 593-601.
- SAS Institute. 1996. The SAS System for Windows. Version 6.12. SAS Inst. Inc., Cary, NC.
- Sáyago-Ayerdi, S.G., A. Brenes, A. Viveros and I. Goni. 2009. Antioxidative effect of dietary grape pomace concentrate on lipid oxidation of chilled and long-term frozen stored chicken patties. *Meat Sci.* doi:10.1016/j.meatsci.2009.06.038.
- Shipp, J. and E.M. Abdel-Aal. 2010. Food applications and physiological effects of anthocyanins as functional food ingredients. *The Open Food Science Journal.* 4: 7-22.
- Teltathum, T. 2004. Effect of gamma-oryzanol in purple glutinous rice bran on immune response in male mice (*Mus musculus*). *Thesis Master of Science*. The Graduate School, Chiang Mai University. 155 p.
- Wilson, T.A., R.J. Nicolosi, B. Woolfrey and D. Kritchevsky. 2007. Rice bran oil and oryzanol reduce plasma lipid and lipoprotein cholesterol concentrations and aortic cholesterol ester accumulation to a greater extent than ferulic acid in hypercholesterolemic hamsters. *J. Nutri. Biochem.* 18: 105-112.
- Xia, X., W. Ling, J. Ma, M. Xia, M. Hou, Q. Wang, H. Zhu and Z. Tang. 2006. An anthocyanin-rich extract from black rice enhances atherosclerotic plaque stabilization in apolipoprotein e-deficient mice. *J. Nutr.* 136: 2220-2225.
- Xu, Z. and J.S. Godber. 1999. Purification and identification of components of gamma-oryzanol in rice bran oil. *J. Agri. Food Chem.* 47: 2724-2728.

- Xu, Z., N. Hua and J.S. Godber. 2001. Antioxidant activity of tocopherols, tocotrienols, and gamma-oryzanol components from rice bran against cholesterol oxidation accelerated by 2,2'-azobis (2-methylpropionamide) dihydrochloride. *J. Agri. Food Chem.* 49(4): 2077-2081.
- Zawistowski, J., A. Kopec and D.D. Kitts. 2009. Effects of black rice extract (*Oryza sativa* L. *indica*) on cholesterol levels and plasma lipid parameters in Wistar Kyoto rats. *J. Funct. Foods.* 1: 50-56.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved