

มีการอ้างอิงบทความวิจัย Acute Effect of Riceberry Waffle Intake on Postprandial Glycemic Response in Healthy Subjects 2 บทความ

”ตั้งแต่ ตุลาคม 2567 – 31 มีนาคม 2568 จำนวน 2 บทความ

≡ Google Scholar

บทความผลการค้นหา 2 รายการ (0.03 วินาที)

เวลาใดก็ได้ตั้งแต่ 2025ตั้งแต่ 2024ตั้งแต่ 2021กำหนดช่วงเอง...2025 — 2025ค้นหา

จัดเรียงตามความเกี่ยวข้องจัดเรียงตามวันที่

✉ สร้างการแจ้งเตือน

Acute effect of riceberry waffle intake on postprandial glycemic response in healthy subjects


☐ ค้นหาบทความที่เกี่ยวข้อง

Black rice (*Oryza sativa* L.) and its anthocyanins: mechanisms, food applications, and clinical insights for postprandial glycemic and lipid regulation
T Thilavech, T Suantawee, C Chusak... - ... Processing and Nutrition, 2025 - Springer
Postprandial hyperglycemia and hyperlipidemia are key contributors to chronic metabolic disturbances, thereby promoting the onset and progression of cardiovascular diseases and ...
☆ บันทึก 59 อ้างถึง บทความที่เกี่ยวข้อง ทั้งหมด 3 ฉบับ

[PDF] springer.com

Effect of consuming pigmented rice on metabolic parameters in adults: a systematic review and meta-analysis
W Juengsanguanpomsuk, P Winch, J Wattanathorn... - Nutrire, 2025 - Springer
Purpose Growing evidence shows the potential health benefits of pigmented rice. However, the definite advantages remain uncertain. Thus, we performed a systematic review and meta ...
☆ บันทึก 59 อ้างถึง บทความที่เกี่ยวข้อง

[PDF] springer.com



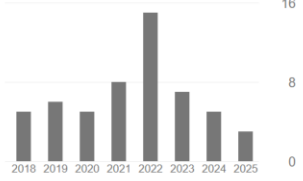
Benjapor Phongnarisorn

Lecturer at Food Technology Programme, Phuket Rajabhat University
ยืนยันอีเมลแล้วที่ pkru.ac.th
Food Science

กำลังติดตาม

อ้างอิง

	ทั้งหมด	ตั้งแต่ปี 2020
การอ้างอิง	54	43
ดัชนี h	3	3
ดัชนี i10	1	1



ผู้เขียนร่วมแก้ไข

ไม่มีผู้เขียนร่วม

☐ ชื่อ ☐ อ้างอิง ☐ ปี

☐ Enrichment of biscuits with matcha green tea powder: Its impact on consumer acceptability and acute metabolic response
B Phongnarisorn, C Orfila, M Holmes, LJ Marshall
Foods 7 (2), 17

37 1 19 0

☐ Acute effect of riceberry waffle intake on postprandial glycemic response in healthy subjects
P Tongkaew, D Purong, S Ngoh, B Phongnarisorn, E Aydin
Foods 10 (12), 2937

6 0 2 0

☐ Gluten-free pancakes and waffles prepared from Riceberry flour instant mix with xanthan gum addition: Physical, sensory and chemical properties
B Phongnarisorn, N Pichaiyut, P Tongkaew
Agriculture and Natural Resources 57 (1), 1–10–1–10

3

☐ Effect of Matcha green tea powder in shortbread biscuits on consumer acceptability and acute metabolic response
B Phongnarisorn

1

28. Tongkaew P, Purong D, Ngoh S, Phongnarisorn B, Aydin E. Acute Effect of Riceberry Waffle Intake on Postprandial Glycemic Response in Healthy Subjects. *Foods*. 2021;10:2937. <https://doi.org/10.3390/foods10122937>.

[Article](#) [PubMed](#) [PubMed Central](#) [Google Scholar](#)

Tongkaew, P., Purong, D., Ngoh, S., Phongnarisorn, B., & Aydin, E. (2021). Acute effect of riceberry waffle intake on postprandial glycemic response in healthy subjects. *Foods*,10(12), 2937. <https://doi.org/10.3390/foods10122937>

[Article](#) [CAS](#) [PubMed](#) [PubMed Central](#) [Google Scholar](#)

Food products made from black rice flour

The study by Tongkaew et al. explored a new gluten-free waffle made from black rice flour and its effects on postprandial glucose responses in humans (Tongkaew et al., 2021). Interestingly, the black rice flour used contained a substantial amount of total phenolic compounds, measuring 3,014 µg/g gallic acid equivalent. However, this phenolic content dropped significantly to 83 µg/g gallic acid equivalent when the black rice flour was transformed into cooked waffles. To understand how these black rice waffles affect postprandial glucose, researchers conducted a comprehensive human study. Postprandial

