

## เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2550. “น้ำผึ้งตกผลึก.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://saraburi.doae.go.th/chaloemphrakiat/struct/honey.htm> (1 มิ.ย. 2550).
- ชลดา เอี่ยมสะอาด. 2547. สมบัติของน้ำผึ้งในการยับยั้งจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนাপนนท์. 2543. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ฝ่ายวิชาการ. 2546. “น้ำผึ้ง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.bonmeeherb.com/webboard/question.asp?QID> (1 มิ.ย. 2550).
- พิษณุ เทพทอง. 2545. “หน่วยวิจัยผึ้งและผลิตภัณฑ์.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.ist.cmu.ac.th/riseat/al/2002/02/03.php> (1 มิ.ย. 2550).
- ไพโรจน์ วิริยาริ. 2535. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ลักขณา รุจน์ไกรกานต์ และนิธิยา รัตนাপนนท์. 2544. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิกิพีเดีย. 2550. “น้ำผึ้ง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://th.wikipedia.org/wiki> (5 มิ.ย. 2550).
- สมพิศ แม้นคำ, 2545. “การเกิดผลึกของน้ำผึ้งเหลว.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.school.net.th/library/create-web/10000/generalty> (5 มิ.ย. 2550).
- สุกัลยา พลเดช. 2550. “น้ำผึ้ง.” โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ. สำนักงานพัฒนาอู่ตะเภาวิทยา. 2550. “สภาวะอากาศของประเทศไทย พ.ศ. 2549.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.tmd.go.th/programs/yearSummary/weather2549-1.pdf> (5 ต.ค. 2550).
- หลวงบุเรศ บำรุงการ. 2528. น้ำผึ้งและประโยชน์ของแมลงผึ้งกับชีวิตและงานของแมลงผึ้ง. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ, : สมาคมพฤกษชาติแห่งประเทศไทย.
- อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2544. การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- Abarca, N.A. Campos, M.G., Avila-Reyes, J.A., Naranjo-Jimenez, N., Corral, J.H. and Gonzalez-Valdez, L.S. 2007. Antioxidant activity of polyphenolic extract of monofloral honeybee collected pollen from mesquite (*Prosopis juliflora*, *Leguminosae*). *Journal of Food Composition and Analysis*. 20: 119-124.
- Ahmed, J., Prabhu, S.T., Raghavan, G.S.V. and Ngadi, M. 2007. Physico-chemical, rheological, calorimetric and dielectric behavior of selected Indian honey. *Journal of Food Engineering*. 79: 1207-1213.
- AOAC. 2000. *Official Method of Analysis of AOAC International*. 17<sup>th</sup> ed. The United States of America.
- Bogdanov, S. 1993. Liquefaction of honey. *Apiacta XXVIII*, 4:10.
- Bogdanov, S. 1997. Nature and origin of the antibacterial substances in honey. *Lebensmittel-Wissenschaft and technologie*. 30: 748-753.
- Boonyai, P., Howes, T. and Bhandari, B. 2007. Instrumentation and testing of a thermal mechanical compression test for glass-rubber transition analysis of food powders. *Journal of Food Engineering*, 78: 1333-1342.
- Bubnik, Z., Kadlec, P., Urban, D., and Buhns, M. 1995. *Sugar technologists manual* (8<sup>th</sup> ed.), Bartens, Germany.
- Buratti, S., Benedetti, S. and Cosio, M.S. 2007. Evaluation of the antioxidant power of honey, propolis and royal jelly by amperometric flow injection analysis. *Talanta*. 71: 1387-1392.
- Chirife, J., Zamora, M.C. and Motto, A. 2006. The correlation between water activity and % moisture in honey: Fundamental aspects and application to Argentine honeys. *Journal of Food Engineering*. 72: 287-292.
- Conforti, P.A., Lupano, C.E., Malacalza, N.H., Arias, V. and Castells, C.B. 2006. Crystallization of honey at -20°C. *International Journal of Food Properties*, 9: 99-107.
- Dutton, G.G.S. and Slessor, K.N. 1966. Synthesis of 6'-substituted maltoses. *Canadian Journal of chemistry*, 44(9): 1069-1074.
- Escobedo, R.M., Ordonez, Y.M., Jaramillo-Flores, M.E. and Gutierrez-Lopez, G.F. 2006. The composition, rheological and thermal properties of tajonal (*viguira dentate*) Mexican honey. *International Journal of Food Properties*, 9: 299-316.

Fisher science. 2007. "Maltose Monohydrate". [online]. Available :

<http://www.fscimage.fishersci.com/msds/13585.htm>. [2007, June13].

Flood, A.E., Mensah, J.A., Johns, M.R. and White, E.T. 1996. Refractive Index, Viscosity, Density and Solubility in the System Fructose+Ethanol+Water at 30, 40 and 50 °C. *Journal Chemistry Engineering*, 41: 418-421.

Food and Rural Revitalization. 2004. Honey Industry profile. 1-12.

Gleiter, R.A., Horn. H. and Isengard. H.D. 2006. Influence of type and state of crystallization on the water activity of honey. *Food chemistry*, 96: 441-445.

Hermosin, I., Chicon, R.M. and Cabezudo, M.D. 2003. Free amino acid composition and botanical origin of honey. *Food Chemistry*. 83: 263-268.

Jhonston, J.E., Sepe, H.A., Miano, C.L., Brannan, R.G. and Alderton, A.L. 2005. Honey inhibits lipid oxidation in ready-to-eat ground beef patties. *Meat Science*. 70: 627-631.

Lazaridou, A., Biliaderis, C.G., Bacandritsos, N. and Sabatini, A.G. 2004. Composition, thermal and rheological behaviour of selected Greek honey. *Journal of Food Engineering*. 64: 9-21.

Mizrahi, A. and Lensky, Y. 1997. Bee products. Plenum Press. New York and London.

Molan, P.C. 1992. The antibacterial activity of honey : 2. Variation in the potency of the antibacterial activity. *Bee World*. 73: 59-76.

Pancoast, H. M. and Junk, W. R. 1980. *Handbook of sugars*. AVI, Westport, CT.

Popek, S. 2002. A procedure to identify a honey type. *Food Chemistry*. 79: 404-406.

Russell, K.M., Molan, P.C., Wilkins, A.L. and Hollamd, P.T. 1988. Identification of some antibacterial constituents of New Zealand manuka honey. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 38: 10-13.

Sopade, P.A., Halley, P., Bhandari, B., D'Arcy, B., Doebler, C. and Caffin, N. 2002. Application of the Williams-Landel-Ferry model to the viscosity-temperature relationship of Australian honeys. *Journal of Food Engineering*. 56: 67-75.

The National honey board. (Nodate). [online]. Available :

<http://www.honey.com/download/crystallization.pdf>. [2007, June13].

- Tosi, E.A., Ré, E., Lucero H. and Bulacio, L. 2004. Effect of honey high-time heating on parameters related to quality, crystallization phenomena and fungal inhibition. *Lebensm.-Wiss. U.-Technol*, 37: 669-678.
- Turkmen, N., Sari, F. Poyrazoglu, E.S. and Velioglu, Y.S. 2006. Effects of prolonged heating on antioxidant activity and colour of honey. *Food Chemistry*. 95: 653-657.
- White, J.W. 1974. Beekeeping: honey and honey products. In Encyclopedia of Food Technology. Johnson, A.H.; Peterson, M.S.; Eds.; The AVI Publishing Company: Westport, Connecticut. 2: 103-108.
- Yanniotis, S., Skaltsi, S. and Karaburniotti, S. 2006. Effect of moisture content on the viscosity of honey at different temperatures. *Journal of Food Engineering*. 72: 372-377.
- Yong, J. 2003. Solubility of Glucose Monohydrate in Honey. Bachelor of Engineering. Department of Chemical Engineering, The University of Queensland.
- Zamora, M.C. and Chirife, J. 2006. Determination of water activity change due to crystallization in honeys from Argentina. *Food control*, 17: 59-64.