

เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2550). “น้ำผึ้งตกผลึก.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://saraburi.doae.go.th/chaloemphrakiat/struct/honey.htm> (10 มกราคม 2552).
- ขนิษฐา ศรีนวล. (2550). *พฤติกรรมการตกผลึกของน้ำผึ้งไทยและผลกระทบต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพ*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ชลดา เอี่ยมสะอาด. (2547). *สมบัติของน้ำผึ้งในการยับยั้งจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ชนากร ฑะริยะ และจิตติชน อาษากิจ. (2551). *การศึกษาพฤติกรรมการตกผลึกของน้ำผึ้งไทย*. รายงานวิชาโครงการงานปัญหาพิเศษ, ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- พงศ์เทพ อัครชนกุล. (2534). *ว่าด้วยผึ้งและการเลี้ยงผึ้ง*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร: บริษัทโรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2535). *การวางแผนและการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมพิศ แม้นคำ. (2545). “การเกิดผลึกของน้ำผึ้งเหลว.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.school.net.th/library/create-web/10000/generalty> (10 มกราคม 2552).
- ทนง ภัครัชพันธุ์. (2549). *การถนอมอาหารโดยใช้ความร้อน*. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.
- สุกัลยา พลเดช. 2550. “น้ำผึ้ง.” *โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ*.
- สุคนษีน ศรีงาม. (2549). *กระบวนการทำแห้งอาหาร*. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.
- มอก. (2526). “มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำผึ้ง”. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพมหานคร.

วสันต์ กันธมุล.(2552). “การทำให้เข้มข้นโดยการแช่แข็ง”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา:

<http://202.44.47.77//tam/SubjectsbyWASAN/6733352%20FoodProcessingII/freeze%20concentration.pdf>. (20 กุมภาพันธ์ 2552).

วิไล รังสาดทอง. (2545). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพมหานคร : เท็กซ์ แอนด์เจอร์นัลพับลิเคชั่น.

บุเรศ บำรุงการ. (2528) น้ำผึ้งและประโยชน์ของแมลงผึ้งกับชีวิตและงานของแมลงผึ้ง.

พิมพ์ครั้งที่2. กรุงเทพฯ, : สมาคมพฤกษชาติแห่งประเทศไทย

Abramovic, H., Jamnik, M., Burkan, L. and Kac, M. (2007). Water activity and water content in Slovenian honeys. *Food Control*, 19, 1086–1090.

Alex, P. and Darren, B. (2008). Ultrasonic innovations in the food industry : From the laboratory to commercial production. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 9, 147-154.

Ameur, A. L, Gilles, T. and Ines, B. A. (2006). Accumulation of 5-hydroxymethyl-2-furfural in cookies during the baking process: Validation of an extraction method. *Journal of Food Chemistry*, 98, 790–796.

AOAC. (2000). *Official Method of Analysis of AOAC International*. 17th Ed., The United States of America.

Atchley, A. A. and Crum, L. A. (1998). Acoustic cavitation and bubbles dynamics. in K. S. Suslick (Ed.), *Ultrasounds, its chemical, physical and biological and biological effects* (pp.1-64), New York : VCH Publishers, Inc.

Belitz, H.D. and Grosch, W. (1999). Sugars, Sugar Alcohols and Honey. in H.D. Belitz and W. Grosch (Eds.), *Food chemistry*, 2nd Ed., (pp.821-827), Heidelberg : Springer-Verlag.

Bermúdez-Aguirre, D., Mawson, R., Versteeg, K. and Barbosa-Cánovas, G.V. (2008).

Composition properties, physicochemical characteristics and shelf-life of whole milk after thermal and thermo-sonication treatments. *Journal of Food Quality*, 10,172-178.

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.

- Bogdanov, S., Lullmann, C., Mossel, B. L., D'Arcy, B. R., Russmann, H., Vorwohl, G., Oddo, L., Sabatini, A. G., Marcazzan, G. L., Piro, R., Flamini, C., Morlot, M., Lheretier, J., Borneck, R., Marioleas, P., Tsigouri, A., Kerkvliet, J., Ortiz, A., Ivanov, T., Vit, P., Martin, P. and von der Ohe, W. (1999) Honey quality and international regulatory standards: review by the International Honey Commission. *Bee World*, 80(2), 61-69.
- Bubnik, Z., Kadlec, P., Urban, D. and Buhns, M. (1995). Sugar technologists manual. 8th Ed., Germany : Bartens.
- Cheftel, J.C., Cuq, J.L. and Lorient, D. (1989). Proteinas Alimentarias. in J.C. Cheftel, J.L. Cuq, and D. Lorient (Eds.), *Proteinas Alimentarias-Bioquimica, Propiedades* (pp. 37-47), Acribia, Zaragoza, Espana.
- Chow, R., Blindt, R., Chivers, R. and Povey, M. (2003). The sonocrystallization of ice in solutions : primary and secondary nucleation. *Ultrasonics*, 41, 595-604.
- Codex Alimentarius Commission. (2001). "Codex stand for honey" [online]. Available : <http://www.fao.org/docrep/woo76E/woo76E29.htm>. (20 February 2009).
- 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.
- Escobedo, R.M., Ordonez, Y.M., Jaramillo-Flores, M.E. and Gutierrez-Lopez, G.F. (2006). The composition, rheological and thermal properties of tajonal (viguiira dentate) Mexican honey. *International Journal of Food Properties*, 9, 299-316.
- Feather, M. S., Harris, D. W. and Nichols, S. B. (1982). Routes of conversion of d-xilose, hexouronics acids and L-ascorbic acid to 2-furaldehyde. *Journal of Organic Chemistry*, 37, 1600-1606.
- Ferreiral, C.F.R. I., Aires, E., Barreira, J. C.M. and Estevinho, L. M. (2009). Antioxidant activity of Portuguese honey samples: Different contributions of the entire honey and phenolic extract. *Food Chemistry*, 114, 1438-1443.
- Floros, J. D. and Liang, H. (1994). Acoustically assisted diffusion through membranes and biomaterials. *Food Technology*, 48, 79-84.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (1996). "SUMMARY POTENTIAL USES OF HONEY". [online]. Available : http://www.agriculture.gov.sk.ca/Honey_Industry_Profile. (11 January 2009).

- Frizzell, L. A. (1988). Biological effects of acoustic cavitation. in K. S. Suslick (Ed.), *Ultrasounds, its chemical, physical and biological and biological effects* (pp. 287- 303), New York : VCH Publishers, Inc.
- Gallego-Juarez, J. A. (1988). Some applications of air-borne power ultrasound to food processing. in M. J. W. Povey and T. J. mason (Eds.), *Ultrasound in food processing* (pp.127-143).
- Garcia, A., Valcarcel, M., Fernandez, MI., Herrero, C., Latorre, MJ. and Mesas, JM. (1986). Effect of packing on the quality of honeys from Galicia. *Industria-Conserve*, 69(4), 353-357.
- Gheldof, N. and Engeseth, N. J. (2002). Antioxidant capacity of honeys from variousfloral sources based on the determination of oxygen radical absorbance capacity and inhibition of in vitro lipoprotein oxidation in human serum samples. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50, 3050–3055.
- Gheldof, N., Wang, X.-H. and Engeseth, N. J. (2004). Identification and quantification of antioxidant components of honeys from various floral sources. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50, 5870–5877.
- 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.
- Gonnet,M., Lavie, P., and Louveaux, J. (1964). La pasteurisation des miels. *Annales Abeilles*, 7, 81–102.
- Vaikousi, H., Konstantinos, K. and Costas, G. B. (2009). Kinetic modelling of non-enzymatic browning in honey and diluted honey systems subjected to isothermal and dynamic heating protocols. *Journal of Food Engineering*, 95, 541–550.
- Herbach, K. M., Stintzing, F. C. and Carle, R. (2006). Betalain stability and degradation structural and chromatic aspects. *Journal of Food Science*, 71, 41-50.
- Hoover, D. G. (2000). Ultrasound: Kinetics of microbial inactivation for alternative food processing technologies. *Journal of Food Science*, 93-95.
- Kirca, A. and Cemeroglu, B. (2003). Degradation kinetics of anthocyanins in blood orange juice and concentrate. *Food Chemistry*, 81, 583-587.
- Lazaridou, A., Biliaderis, C.G., Bacandritsos, N. and Sabatini, A.G. (2004). Composition, thermal and rheological behaviour of selected Greek honeys. *Journal of Food Engineering*, 64, 9-21.

- Lupano, C.E. (1997). DSC Study of honey granulation stored at various temperatures. *Journal of Food Research International*, 30, 683-688.
- Mason, T. J. (1998). Power ultrasound in food processing-the way forward. in M. J. W. Povey and T. J. Mason (Eds.), *Ultrasound in Food Processing* (pp.105-126), London : Blackie Academic and Professional
- Manzocco, L., Calligaris, S., Mastrocola, D., Nicoli, M. C. and Lerici, C. R. (2001). Review of non-enzymatic browning and antioxidant capacity in processed foods. *Trends in Food Science and Technology*, 11, 340–346.
- Miles, C.A., Morley, M.J. and Rendell, M. (1999). High power ultrasonic thawing of frozen foods. *Journal of Food Engineering*, 39, 151-159.
- Mizrach, A., Galilli, N. and Rosenhouse, G. (1994). Determining quality of fresh products by ultrasonic excitation. *Food Technology*, 48, 68–71.
- Molan, P.C. (1992). The antibacterial activity of honey : 2 Variation in the potency of the antibacterial activity. *Bee World*, 73, 59-76.
- Nicoli, M. C., Anese, M., Parpinel, M. T., Franceschi, S., and Lerici, C. R. (1997). Loss and/or formation of antioxidants during food processing and storage. *Cancer Letters*, 114, 71–74.
- Palma, M. and Barroso, C.G. (2002). Ultrasound-assisted extraction and determination of tartaric and malic acids from grapes and winemaking by-products. *Analytica Chimica Acta*, 458, 119–130.
- Pancoast, H. M. and Junk, W. R. (1980). Handbook of sugars. AVI, Westport, CT.
- 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.
- Sala, F. J., Burgos, J., Condon, S., Lopez, P. and Raso, J. (1995). Effect of heat and ultrasound on microorganism and enzymes. in G. W. Gould (Ed.), *New Methods of Food Preservation* (pp. 176-204), Glasgow : Blackie Academic and Professional.
- Shoh, A. (1988). Industrial applications of ultrasound. in K. S. Suslick (Ed.), *Ultrasound, its chemical, physical and biological effects* (pp. 97–122), New York : VCH Publishers, Inc.

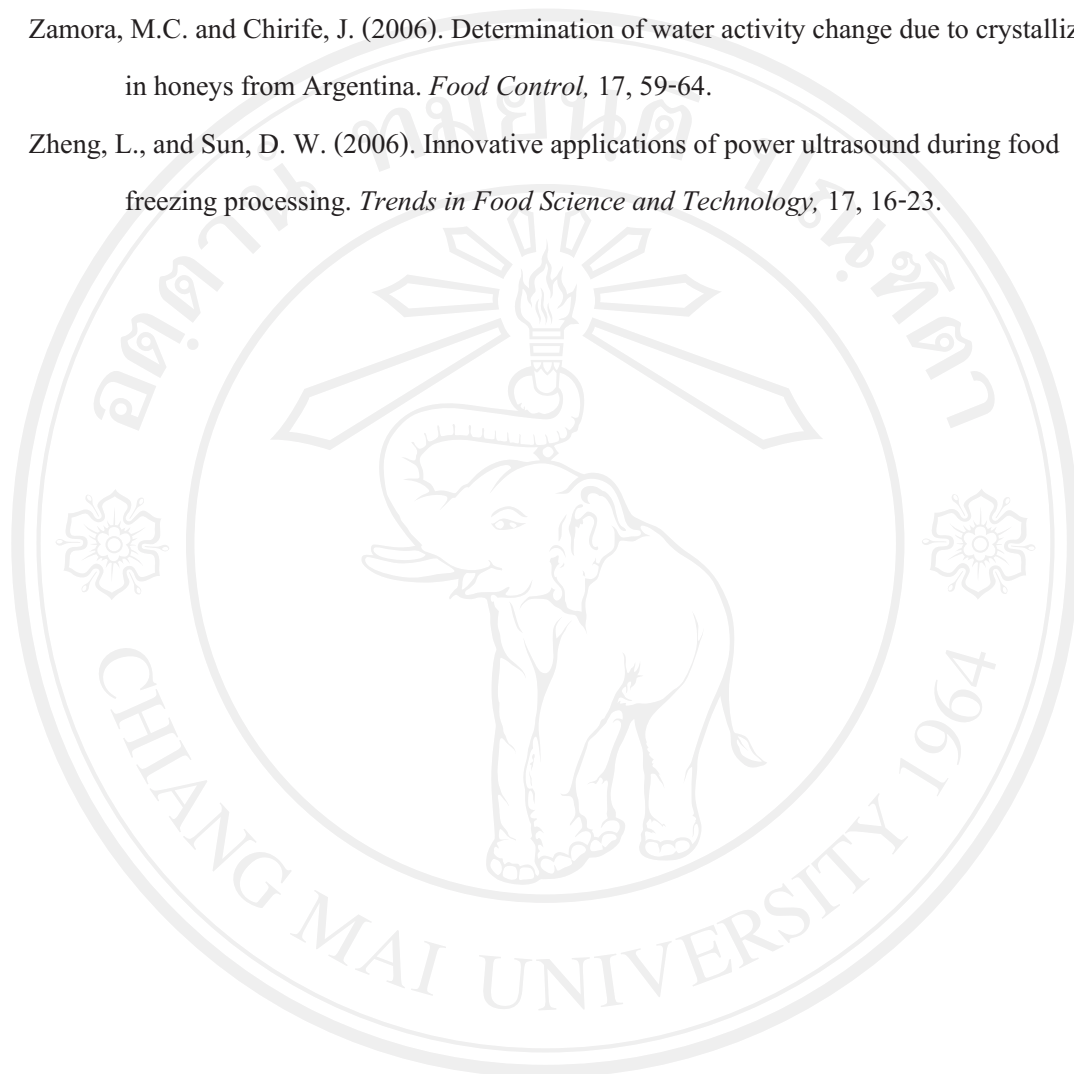
- Sopade, P.A., Halley, P., Bhandari, B., D'Arcy, B., Doebler, C. and Caffin, N. (2002). Application of the Williams-Landel-Ferry model to the viscosity-temperature relationship of Australian honeys. *Journal of Food Engineering*, 56, 67-75.
- Suslick, K. S. (1988). Homogeneous Sonochemistry. in K.S. Suslick (Ed.), *Ultrasounds, its chemical, physical and biological effects* (pp.121-164), New York : VCH Publishers, Inc.
- Suslick, K. S. (1994). The chemistry of ultrasound. in *The year book of science and the future* (pp. 138-155), Chicago.
- The National Honey Board. [online]. Available : <http://www.honey.com/download/crystallization.pdf>. (11 January 2009).
- Tosi, E.A., Re, E., Lucero, H. and Bulacio, L. (2004). Effect of honey high-temperature short-time heating on parameters relate to quality, crystallization phenomena and fungal inhibition. *Lebensmittel Wissenschaft and Technologie*, 37, 669-678.
- Tosi, E., Martinet, R., Oetega, M., Lucero, H. and Re, E. (2007). Honey diastase activit modified by Heating. *Food Chemistry*, 106, 883-887.
- Turkmen, N., Sari, F., Poyrazoglu, E. S., and Velioglu, Y. S. (2005). Effects of prolonged heating on antioxidant activity and colour of honey. *Food Chemistry*, 95, 653-657.
- USDA. (2008). "USDA National Nutrient Database for Standard Reference honey" [Online]. Available : http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl. (13 June 2007).
- White, J.W. (1974). Beekeeping : honey and honey product. in M.S. Peterson (Ed.), *Encyclopedia of Food Technology* (pp.103-108), The AVI Publishing Company : Westport, Connecticut.
- White, J. W. Jr. (1979). Composition of honey. in E. Crane (Ed.), *Honey a comprehensive survey* (pp. 162), London : Heinemann.
- William, A. (1994). New technologies in food preservation and processing Part II. *Nutrition and Food Science*, 1, 20-23.
- Yanniotis, S., Akaltsi, S. and Karaburnioti, S. (2006). Effect of moisture content on the viscosity of honey at different temperatures. *Journal of Food Engineering*, 72, 372-377.
- Young, F. E. (1975). D-glucose water phase diagram. *Journal of Physical Chemistry*, 61, 616-619.

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.

Zheng, L., and Sun, D. W. (2006). Innovative applications of power ultrasound during food freezing processing. *Trends in Food Science and Technology*, 17, 16-23.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved