

เอกสารอ้างอิง

กรมส่งเสริมการเกษตร. (2550). “น้ำผึ้งตกผลึก” [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา <http://saraburi.doae.go.th/chaloemphrakiat/struct/honey.htm> (1 มิ.ย. 2551).

ขนิษฐา ศรีนวล. (2550). *ปัจจัยที่มีผลต่อการตกผลึกและการเปลี่ยนแปลงสมบัติทางเคมีกายภาพของน้ำผึ้งไทย*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ณัญญา คนชื้อ. (2544). *การพัฒนากระบวนการผลิตมะม่วงแก้วอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์และเครื่องอบแห้งแบบสุญญากาศ*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นภัสดี ปัญญาใหญ่. (2546). *การลดเวลาอบแห้งหอมหัวใหญ่โดยการลดน้ำด้วยวิธีออสโมติก*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

นิธิยา รัตนานนท์. (2549). *เคมีอาหาร*. กรุงเทพมหานคร : โอเดียนสโตร์.

นาวิ มีบรรจง. (2550). “น้ำผึ้ง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.siamhealthy.net> (20 เมษายน 2552).

พรศักดิ์ มนต์ศิริเพ็ญ และสมยศ จรรยาวิลาส. (2534). *การทำแห้งแบบพ่นฝอย*. วารสารอาหารสถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. ปีที่ 20. ฉบับที่ 4.

พิชัย คงพิทักษ์ และสมนึก บุญเกิด. (2537). *เอกสารวิชาการของโครงการ “การปรับปรุงการเลี้ยงผึ้งและผลิตภัณฑ์ผึ้ง”*. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พิชัย คงพิทักษ์. (2548). *ผลิตภัณฑ์ผึ้งและการแปรรูป*. ห้องปฏิบัติการผึ้งและแมลงผสมเกสร

ภาควิชากีฏวิทยา คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่.

พีรพล เปรมประสพโชค. (2551). *การทำแห้งแบบแช่เยือกแข็งของน้ำผึ้ง*. การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร.

บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพโรจน์ วิริยจารี. (2535). *การวางแผนและการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

- รัตนา อัดตปัญญา โปไลรัก บุญใหญ่ และเรณู ปิ่นทอง. (2540). *การเลือกใช้เทคโนโลยีและเครื่องจักรในการผลิตผักและผลไม้อบแห้งระดับอุตสาหกรรม*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มอก. (2526). “มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำผึ้ง.” สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพมหานคร.
- ลักขณา รุจนไกรกานต์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. (2544). *หลักการวิเคราะห์อาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รัตน์นัท พรธนาโรนัทย์. (2550). “Water activity” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://tws.ac.th/.../bulletin/water activity. html>. (12 มีนาคม 2552).
- วิไล รังสาดทอง. (2546). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ: บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชัน จำกัด.
- สิริวัฒน์ วงษ์ศิริ, ยงยุทธ ไวยกุล และแสนนิต หงษ์ทรงเกียรติ. (2528). *หลักการเลี้ยงและขยายพันธุ์ผึ้งในประเทศไทย*. ฟันนี้พับลิชชิง, กรุงเทพฯ. 159 หน้า.
- สำนักส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 6 จังหวัดเชียงใหม่. (2548). “การผลิตการตลาดน้ำผึ้ง” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://ndoae.doe.go.th/news/news_0102.html (7 มกราคม 2552).
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. (2552). “การอบแห้ง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.tistr-foodprocess.net/fruit_dry.html#m4. (5 เมษายน 2552).
- สมพิศ แม้นคำ. (2545). “การเกิดผลึกของน้ำผึ้งเหลว.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.school.net.th/library/create-web/10000/generality> (3 มกราคม 2552).
- Adhikari, B., Howes, T., Bhandari, B.R. and Truong, V. (2003). In situ characterization of stickiness of sugar-rich foods using a linear actuator driven stickiness testing device. *Journal of Food Engineering*. 8. 11–22.
- Ahmed, J., Ramaswamy, H.S. and Khan, A.R. (2005). Effect of water activity on glass transitions of date pastes. *Journal of Food Engineering*. 66. 253-258.
- 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.
- Anon. (1952). Dehydration of fruits and vegetable. In: *Food Technology Review*; Torrey, M.; edition, Noyes Data Corporation, Park Ridge: New Jersey. 13. 66-80.

- Antoine, A.-A., Thomas, J.C., III, Robert, G. and Shylock, S.M. (2003). Human insulin interaction with soybean powder. *Pharmaceutical Engineering*. 23. 1-5.
- AOAC. (2000). *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemists*. 17th ed. USA, AOAC International.
- Barbosa-Cánovas, G.V. and Vega-Mercado, H. (1996). *Dehydration of Foods*. USA: Chapman and Hall.
- Barboza-Cávas, G.V. and Juliano, P. (2005). Physical and chemical properties of food powders. (pp. 40-86). in Onwulata, C. *Encapsulated and Powders Foods*. USA: Taylor and Francis Group. LLC.
- Bell, L. and Labuza, T. (2000). *Moisture Sorption : Practical Aspects of Isotherm Measurement*. American Association of Cereal Chemists. Minnesota : Eagan Press.
- 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.
- Bhandari, B.R., Datta, N. and Howes, T. (1997). A semi-empirical approach to optimize the quantity required to spray dry sugar-rich foods. *Drying Technology*. 15. 2509-2525.
- Bhandari, B.R. and Howes, T. (1999). Implication of glass transition for the drying and stability of dried foods. *Journal of Food Engineering*. 40. 71-79.
- Bhandari, B.R. and Hartel, R.W. (2005). Phase transition during food powder production and powder stability. (pp.261-290). in Onwulata, C. *Encapsulated and Powders Foods*. USA: Taylor and Francis Group. LLC.
- Bodhmagé, A. (2006). Correlation between physical properties and flowability indicators for fine powder. Thesis for Master of Science. Saskatchewan University.
- Bogdanov, S. (1993). Liquefaction of honey. *Apiacta XXVIII*. 4. 10.
- Boonyai, P., Howes, T. and Bhandari, B.R. (2006). Application of the cyclone stickiness test for characterization of stickiness in food powders. *Drying Technology*. 24. 703-709.
- Brunauer, S., Emmett, P.H. and Teller, E. (1938). The adsorption of gases in multimolecular layers. *Journal of the American Chemical Society*. 60. 309.
- Carr, R.L. (1965). Classifying flow properties of solids. *Chemical Engineering*. 1. 69-72.
- Carr, R.L. (1970). Particle behaviour, storage and flow. *British Chemical Engineering*. 15. 1541-1549.

- Cathaway, M.D. (1932). Moisture in honey. *Canadian Journal of Research*. 6. 532-547.
- Chaplin, M. (2008). "Water activity" [online]. Available : <http://www.Isbu.ac.uk/water/activity.html>. (17 January 2008).
- 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*. 61. 287-292.
- Codex Alimentarius. (2009). "Codex standard for honey" [online]. Available : <http://www.fao.org/docrep/woo76E/woo76e29.htm>. (5 April 2009).
- Copley, M.J., Kaufman, V.F. and Rasmussen, C.L. (1956). Recent development in fruit and vegetable powder technology. *Food Technology*. 13. 589-594.
- 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.
- Crane, E. and Walker, P. (1984). Composition of honeys from some important honey source, *Bee World*. 65(2). 167-174.
- Desai, K.G.H. and Park, H.J. (2005). Recent developments in microencapsulation of food ingredients. *Drying Technology*. 23. 1361-1394.
- Dyce, E. J. (1931). *Fermentation and crystallization of honey*. Cornell University Agricultural Experiment Station Bulletin 528. CUAES. Ithaca. NY
- Escobedo, R.M., Ordonez, Y.M., Jaramillo-Flores, M.E. and Gutierrez-Lopez, G.F. (2006). The composition, rheological and thermal properties of Tajonal (*Viguiera Dentata*) mexican honey. *International Journal of Food Properties*. 9. 299-316.
- Fellows, P.J. (2000). *Food Processing Technology*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Fennema, O.R., Damodaran, S. and Parkin, K.L.(2008). *Food Chemistry*. 4th Ed., New York: CRC Press.
- Fernandez, E., Schebor, C. and Chirife, J. (2003). Glass transition temperature of regular and lactose hydrolyzed milk powders. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*. 36. 547-551.
- Fitzpatrick, J.J., Hodnett, M., Twomey, M., Cerqueira, P.S.M., O'Flynn, J. and Roos, Y.H. (2007). Glass transition and the flowability and caking of powders containing amorphous lactose. *Powder Technology*. 178. 119-128.

- Geldart, D., Abdullah, E.C., Hassanpour, A., Nwoke, L.C. and Wouters, I. (2006). Characterization of powder flowability using measurement of angle of repose. *China Particuology*. 4. 104-107.
- Goula, A.M. and Adamopoulos, K.G. (2005) Spray drying of tomato pulp in dehumidified air. II. The effect on powder properties. *Journal of Food Engineering*. 66. 35–42
- Goula, A.M., Karapantsios, T.D., Achilias, D.S. and Adamopoulos, K.G. (2008). Water sorption isotherms and glass transition temperature of spray dried tomato pulp. *Journal of Food Engineering*. 85. 73-83.
- Hebbar, H.U., Rastogi, N.K. and Subramanian, R. (2008). Properties of dried and intermediate moisture honey product: A review. *International Journal of Food Properties*, 11, 804-819.
- Jaya, S. and Das. H. (2004). Effect of maltodextrin, glycerol monostearate and tricalcium phosphate on vacuum dried mango powder properties. *Journal of Food Engineering*. 63. 125–134.
- Jinapong, N., Suphantharika, M. and Jamnong, P. (2008). Production of instant soymilk powders by ultrafiltration, spray drying and fluidized bed agglomeration. *Journal of Food Engineering*. 84. 194–205.
- Kim, E.H.-J., Chen, X.D. and Pearce, D. (2005). Effect of surface composition on the flowability of industrial spray-dried dairy powders. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces*. 46. 182–187.
- Klinkesorn, U., Sophanodora, P., Chinachoti, P. and McClements, D.J. (2004). Stability and rheology of corn oil-in-water emulsions containing maltodextrin. *Food Research International*. 37. 851-859.
- Koc, B., Eren, I. and Ertekin, F.K. (2008). Modelling bulk density, porosity and shrinkage of quince during drying: The effect of drying method. *Journal of Food Engineering*. 85. 340-349.
- Kurozawa, L.E., Park, K.J. and Hubinger, M.D. (2009). Effect of maltodextrin and gum arabic on water sorption and glass transition temperature of spray dried chicken meat hydrolysate protein. *Journal of Food Engineering*. 91. 287-296.

- 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.
- Lee, J.H. and Lee M.J. (2008). Effect of drying method on the moisture sorption isotherms for *Inonotus obliquus* mushroom. *Lebensmittel Wissenschaft and Technologie*. 41. 1478-1484.
- Lin, Y.P., Tsen, J.H. and King, V.A. (2005). Effects of far-infrared radiation on the freeze-drying of sweet potato. *Journal of Food Engineering*. 68. 249-255.
- Madene, A., Jacquot, M., Scher, J. and Desobry, S. (2005). Flavour encapsulation and controlled release. *Journal of Food Science and Technology*. 41. 1-21
- Mathlouthi, M. and Roge, B. (2003). Water vapour sorption isotherms and the caking of food powders. *Food Chemistry*. 82. 61-71.
- Masters, K. (1991). *The Spray Drying Handbook*. Longman Scientific and Technical. New York: USA.
- Miao, S., and Roos, Y.H. (2006). Isothermal study of nonenzymatic browning kinetics in spray-dried and freeze-dried systems at different relative vapor pressure environments. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 7. 182-194.
- Mowlah, G., Takano, K., Asari, T., Kami, I. and Obara, T. (1982). Inactivation behavior of enzymes and changing pattern of some physicochemical properties during steam blanching of banana slices before further processing. *Journal of Japanese Society for Food Science and Technology*. 28(12). 620-629.
- Myhara, R.M. and Sablani, S. (2001). Unification of fruit water sorption isotherms using artificial neural networks. *Drying Technology*. 19(8). 1543-1554.
- Omar, E.A.M. and Roos, Y.H. (2007). Glass transition and crystallization behaviour of freeze dried lactose-salt mixtures. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*. 40. 536-543.
- Onwulata, C. (2005). *Encapsulated and Powdered Foods*. USA: Taylor and Francis Group, LLC.
- Ouchemoukh, S., Louaileche, H. and Schweitzer, P. (2007). Physicochemical characteristics and pollen spectrum of some Algerian honeys. *Food Control*. 18. 52-58.
- Paine, H.S., S.I. Certler and R.F. Lothrof. (1934). Colloidal constituent of honey. *Journal of Industrial & Engineering Chemistry*. 26-73.

- Rahman, M.S. (1995). *Food Properties Handbook*. New York: CRC Press, Inc.
- Rahman, M.S. and Perera, C.O. (1999). Drying and food preservation. In Rahman, M.S.(Ed.), *Handbook of Food Preservation*. (pp.183). New York : Marcel Dekker, Inc.
- Ramaswamy, H. and Marcotte, M. (2006). Food dehydration. In Ramaswamy, H. and Marcotte, M. (Eds.), *Food Processing Principles and Applications* (pp.244, 291-295). New York: CRC Press.
- Raymus, G.J. (1985). Handling of bulk solids. In R.H. Perry, and D. Green, (eds.). *Chemical Engineer's Handbook, 6th ed.* New York: McGraw Hill.
- Roos, Y. and Karel, M. (1991). Water and molecular weight effects on glass transitions in amorphous carbohydrates and carbohydrate solutions. *Journal of Food Science*. 56. 1676–1681.
- Roos, Y. H., Karel, M., and Kokini, J. L. (1996). Glass transition in low moisture and frozen foods. *Journal of Food Technology*. 11. 95–107.
- Sablani, S.S., Shrestha, A.K. and Bhandari, B.R. (2008). A new method of producing date powder granules: Physicochemical characteristics of powder. *Journal of Food Engineering*. 87. 426-432.
- Sahu, J. K. (2008). The effect of additives on vacuum dried honey powder properties. *International Journal of Food Engineering*. 4.
- Schoug, A., Olsson, J., Carlfors, J., Schnurer, J. and Hakansson, S. (2006). Freeze-drying of *Lactobacillus coryniformis* Si3-effects of sucrose concentration, cell density, and freeze rate on cell survival and thermophysical properties. *Cryobiology*. 53. 119-127.
- Schwartzberg, H. (2009). "Freeze concentration " [Online]. Available: http://166.111.30.161/incoming/new_book/Food%20Science/.../92856_f29.pdf (5 April 2009).
- Silva, M.A., Sobral, P.J.A. and Kieckbusch, T.G. (2006). State diagrams of freeze-dried camucamu (*Myrciaria dubia* (HBK) Mc Vaugh) pulp with and without maltodextrin addition. *Journal of Food Engineering*. 77. 426-432.
- Shittu, T.A. and Lawal, M.O. (2007). Factors affecting instant properties of powdered cocoa beverages. *Food Chemistry*. 100. 91-98.
- Song, C.S., Nam, J.H., Kim, C.J. and Ro, S.T. (2005). Temperature distribution in a vial during freeze-drying of skim milk. *Journal of Food Engineering*. 67. 467-475.

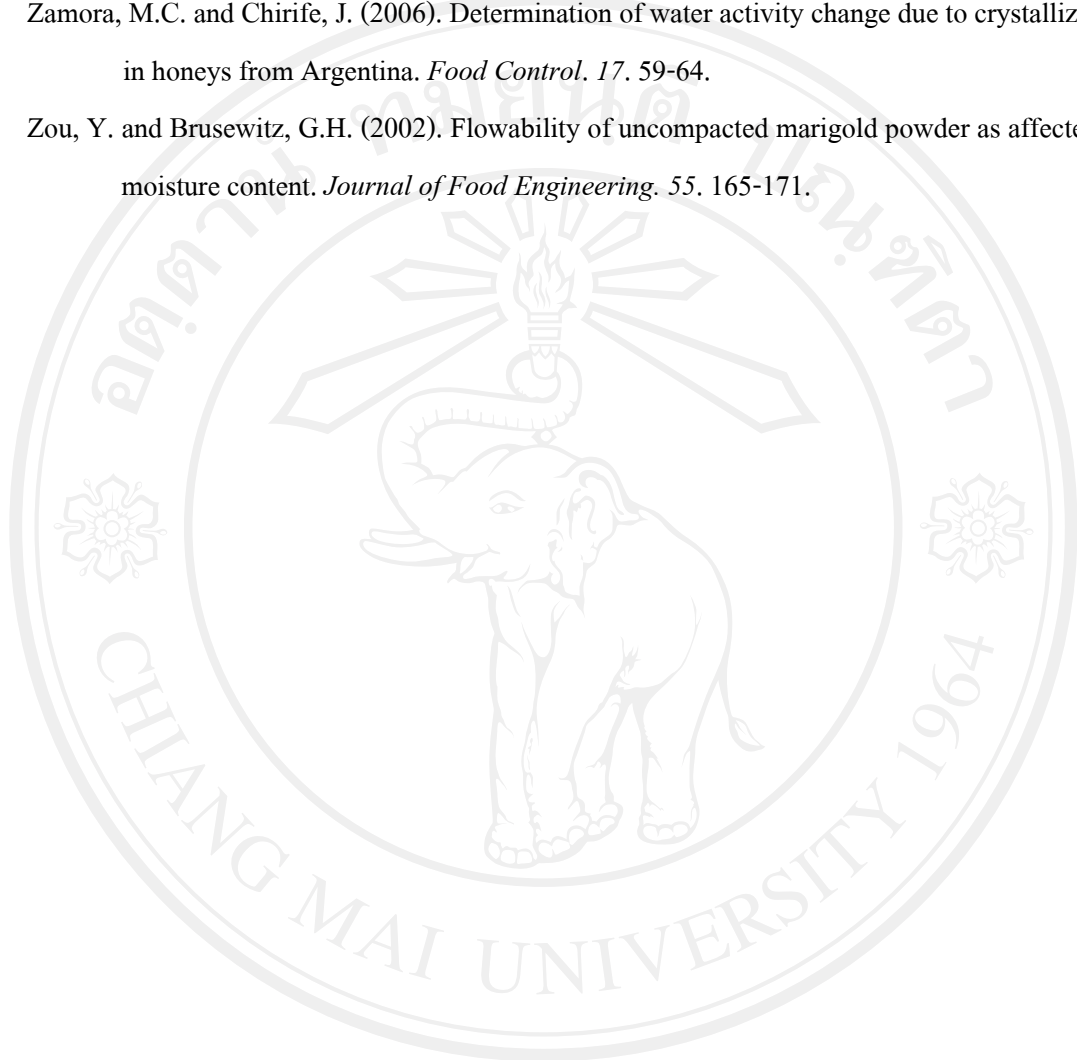
- Sopade, P.A., Lee, S.B., White, E.T. and Halley, P.J. (2007). Glass transition phenomena in molasses. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*. 40. 1117-1122.
- Stencl, J. (2004). Modelling the water sorption isotherms of yoghurt powder spray. *Mathematics and Computers in Simulation*. 65. 157-164.
- Terzaghi, K. and Peck, R.B. (1948). *Soil Mechanics in Engineering Practice*. New York: John Wiley and Sons. Inc.
- Tsami, E., Krokida, M.K. and Drouzas, A.E. (1998). Effect of drying method on the sorption characteristics of model fruit powder. *Journal of Food Engineering*. 38. 381–392.
- Tolstoguzov, V.B. (2000). The importance of glassy biopolymer components in food. *Nahrung-Food*. 44. 76-84.
- Tonon, R.V., Brabet, C. and Hubinger, M.D. (2008). Influence of process conditions on the physicochemical properties of acai (*Euterpe oleracea* Mart.) powder produced by spray drying. *Journal of Food Engineering*. 88. 411–418.
- Vaikousi, H., Koutsoumanis, K. and Biliaderis, C.G. (2009). Kinetic modeling of non-enzymatic browning in honey and diluted honey systems subjected to isothermal and dynamic heating protocols. *Journal of Food Engineering*. 95. 541-550.
- Varju, M. (1970). Mineral stoffzusammensetzung der ungarischenakazienhomigarten oned Zusammenhang mit der Pflanze und dem Boden. *Z. Lebensmitt untersuch*. 144. 308-313.
- Wang, S. and Langrish, T.A.G. (2009). A review of process simulations and the use of additives in spray drying. *Food Research International*, 42, 13-25.
- White, J.W., Jr. and Maher, J. (1953). Transglucosidation by honey invertase. *Archives of Biochemistry and Biophysics*. 42. 360.
- White, J.W., M.L. Riethof, M.H. Subers and I. Kushnir. (1962). *Composition of American honeys*. (pp 162)
- 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.
- Yan, Z., Sousa-Gallagher, M.J. and Oliveira F.A.R. (2008). Sorption isotherms and moisture sorption hysteresis of intermediate moisture content banana. *Journal of Food Engineering*. 86. 342-348.

Yong, J. (2003). *Solubility of Glucose Monohydrate in Honey*. Bachelor of Engineering Thesis.

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.

Zou, Y. and Brusewitz, G.H. (2002). Flowability of uncompacted marigold powder as affected by moisture content. *Journal of Food Engineering*. 55. 165-171.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved