

เอกสารอ้างอิง

- กองโภชนาการ. 2535. คุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย. กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- ณัติพร ดีพลภักดิ์. 2548. ผลของน้ำผึ้งต่อการเหลือรอดของเชื้อ *Bifidobacterium longum* ในไอศกรีมโยเกิร์ตข้าวกล้อง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ทวีทอง พงษ์วิวัฒน์. 2541. อาหารสุขภาพในแนววัฒนธรรม. สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด. นีรมล อุดมอ่าง. จริญญา พันธูรักษา. อิศรพงศ์ พงษ์ศิริกุล. วิวรรธน์ วินิจจรยา และจิตรา กลิ่นหอม. 2547. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องผสมธัญพืชและถั่วบรจุกระป๋อง. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากล้าผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- บุเรศ บำรุงการ. 2534. น้ำผึ้ง และประโยชน์ของแมลงผึ้งกับชีวิต และงานของแมลงผึ้ง. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แพรวพิทยา.
- พาลาภ เล็กมณี. 2539. ทักษะของผู้ให้บริการศูนย์สุขภาพที่มีต่อไอศกรีมโยเกิร์ตในอำเภอเมืองจังหวัดเชียงใหม่. ค้นคว้าอิสระตามหลักสูตรปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต. สาขาวิชาบริหารธุรกิจ. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ภาณุวรรณ จันทวรรณกูร. 2545. การผลิตโยเกิร์ตผลิตภัณฑ์ใหม่โดยใช้น้ำผึ้ง และนมผึ้ง. รายงานการวิจัย. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รัชนิกร คมนิยวนิช. 2528. การทำเครื่องดื่มโยเกิร์ตแบบง่ายๆ. ปัญหาพิเศษ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เรณู ปิ่นทอง. 2537. คู่มือจุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนปนนท์. 2544. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วรภัทร โดชนะเกษม. 2547. นมเปรี้ยว : การขยายตัวการแข่งขันเข้มข้น. วารสารสรุปข่าวธุรกิจ. 24:3-6.
- วราวุฒิ ครุสง และรุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2532. เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.: สำนักพิมพ์ไอ.เอส.พรินติ้ง.เฮ้าส์.

- สมพร หิรัญรามเดช. 2525. *สมุนไพรใกล้ตัว*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์พิมพ์เนศ.
- สุมาลัย ไพรวิน. 2545. *การเจริญ และการผลิตกรดโดยแลคติก แอซิด แบคทีเรีย และ Bifidobacteria ที่เจริญในน้ำนมปราศจากไขมันผสมน้ำผึ้ง*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2538. ผลกระทบจากข้าว และคุณค่าทางโภชนาการ. *อุตสาหกรรมเกษตร*. 2(2) : 109-115.
- อิสรา วัฒนนภาเกษม. 2546. *การพัฒนาโยเกิร์ตข้าวกล้องเติมเชื้อโพรไบโอติก*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- A.O.A.C. 1998. In Association of Office Analytical Chemists. 16th ed. AOAC Inc. Arlington. Virginis. USA.
- Arunachalam, K.D. 1999. Role of bifidobacteria in nutrition, medicine and technology. *Nutr. Res.* 19(10) : 1559-1597.
- Ballongue, J. 1998. Bifidobacteria and probiotic action. In S. Salminen, and A. V. Wright (Eds), *Lactic Acid Bacteria : Microbiology and Functional Aspects*. 516-587.
- Berrada, N., Lemeland, J. F., Laroche, G., Thouvenot, P., and Piaia, M. 1991. *Bifidobacterium* from fermented milks : Survival during gastric transit. *J. of Dairy Sci.* 74:409-413.
- Birolla, G. A., Reinheimer, J. A., and Vinderola, C. G. 2000. Viability of lactic acid microflora in different types of yoghurt. *Food Research Int.* 33:799-805.
- Bolliger, S., Kornbrust, B., Goff, H. D., Tharp, B. W., and Winhab, E. J. 2000. Influence of emulsifiers on ice cream produced by conventional freezing and low temperature extrusion processing. *Int. Dairy J.* 10:497-504.
- Cochran, W. G., and Cox. G. M. 1957. *Experimental Designs*. New York : John Wiley & Sons.
- Champagne, C. P., Roy, D., and Lafond, A. 1997. Selective enumeration of *Lactobacillus casei* in yoghurt type fermented milks based on a 15°C incubation temperature. *Biotechnol Tech.* 11 (8) : 567-569.
- Colombel, J. F., Cortot, A., Neut, C., and Romond, C. 1987. Yogurt with *Bifidobacterium longum* reduces erythromycin-induced gastrointestinal effects. *Lancet* 2 : 43.
- Dave, R. I. and Shah, N. P. 1996. Viability of yoghurt and probiotic bacteria in yoghurt made from commercial starter cultures. *Int. Dairy Sci.* 79:1529-1536.

- Daveport, H.W. 1977. Physiology of the Digestive Tract. 4th edition. Year Book Medical, Chicago, IL.
- Ferrai, A., Pacini, N., and Canzi, E. 1980. A note on bile acids transformations by strains bifidobacterium. *J. Appl Bacteriol.* 49:193-197.
- Fuller, R. 1991. Probiotic in human medicine. *Gut.* 32:439-442.
- Gardiner, G. E., Ross, R. p., Kelly, P. M., Stanton, C., Collin, J. K., and Fitzgerald, G. 2002. Therapeutic products of fermented milk. In R. K. Robinson (Ed.), *Dairy Microbiology Handbook*. 3rd edition. New York : John Wiley and Sons.
- Gomes, A.M., and Málcata, F. X. 1999. *Bifidobacterium* spp. And *Lactobacillus acidophilus* : biological, biochemical, technological and therapeutical properties relevant for use as probiotics. *Trend Food Sci. Technol.*10:139-167.
- Hansen, L. T., Allan-Wojtas, P. M., Jin, Y. -L., and Paulson, A. T. 2002. Survival of Ca-alginate microencapsulated gastrointestinal conditions. *Food microbiol.* 35-45.
- Hassan, A.N., Frank, J.F., Schmidt, K.A., and Shalabi, S.I. 1996. Rheological properties of yoghurt made with encapsulated non-ropy lactic culture. *J. Dairy Sci.* 79:2091-2097.
- Hekmat, S., and McMahon, J.D. 1992. Survival of *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium Bifidum* in ice cream for use as a probiotic food. *J. Dairy Sci.* 75:1415-1422.
- Hill, M.J., 1990. *Factors controlling the microflora of the health upper gastrointestinal tract*. In: Hill, M.J., Marsh, P.D. (Eds), *Human Microbial Ecology*. CRC Press. Boca Raton. FL. 57-85.
- Hotta, M., Sato, Y., Iwata, S., Yamashita, N., Sunakawa, K., Oikawa, T., Tanaka, R., Watanabe, K., Takayama, H., Yajima, M., Sekiguchi, S., Arai, S., Sakurai, T., and Mutai, M. 1987. Clinical effects of *Bifidobacterium* preparations on pediatric in diarrhea. *Keio J. Med.* 36:298-314.
- Huges, D.B., and Hoover, D.G. 1991. Bifidobacteria : Their potential for use in American dairy product. *Food Technol.* 45(4): 74-80.
- IDF. 1990. In standard : Dairy starter cultures of lactic acid bacteria (LAB) standard of identity. *Brussels Belgium.* 4.
- IDF. 1997. In standard : Dairy starter cultures of lactic acid bacteria (LAB) standard of identity. *Brussels Belgium.* 41 : 4.

- Ishibashi, N., and Shimamura, S. 1993. Bifidobacteria: research and development in Japan. *Food Technol.* 6:126-136.
- Kailasapathy, K., and Rybka, S. 1997. *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium spp.* : their therapeutic potential and survival in yoghurt. *Aust. J. Dairy Technol.* 52:28-35.
- Kalantzopoulos, G. 1997. Fermented products with probiotic qualities. *Anaerobe*, 3:185-190.
- Kamaly, K. M. 1997. Bifidobacteria fermentation of soybean milk. *Food Res. Int.* 30(9):675-682.
- Kantha, D., and Arunachalam. 1999. Role of bifidobacteria in nutrition, Medicine and technology. *Nutrition Researh.* 19(10) : 1559-1597.
- Kebary, K. M. K., Hussein, S. A., and Badawai, R. M. 1998. Improving viability of bifidobacterium and their effect on frozen ice milk. *Egyptian J. Dairy Sci.* 26:319-337.
- Kneifel, W., Jaros, D., and Erhard, F. 1993. Microflora and acidification properties of yoghurt and yogurt- related products fermented with commercially available starter cultures. *Int. J. Food Microbiol.* 18:179-189.
- Lankaputhra, W.E.V., and Shah, N.P. 1995. Survival of *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium ssp.* in the presence of acid and bile salts. *Cult. Dairy Prod. J.* 30:2-7.
- Lee, K.Y., and Heo, T.R. 2000. Survival of *Bifidobacterium longum* immobilized in calcium alginate beads in simulated gastric juice and bile salt solution. *Appl. Environ. Microbiol.* 66:869-873.
- Lian, W. -C., Hsiao, H. -C., and Chou, C. C. 2003. Viability of microencapsulated bifidobacteria in simulated gastric juice and bile solution. *Food microbiol.* 293-301.
- Marshall, V. M., and Tamime, A. Y. 1997. Starter cultures employed in the manufacture of biofermented milks. *Int. Dairy J.* 50:35-39.
- Mc Donald, L. C., Mc Feeters, R. F., Daeschel, M. A., and Fleming, H. P. 1987. Avdifferential medium for enumeration of homofermentative and heterofermentative heterofermentative lactic acid bacteria. *App. Environ. Microbiol.* 53:1382-1384.
- Mitsuoka, T. 2000. Significance of dietary modulation of intestinal microflora and intestinal environment. *Biosci. Microflora.* 19:15-25.
- Molan, P. C. 1992. The antibacterial activity of honey : The nature of the antibacterial activity. *Bee World.* 73:5-28.

- Musu, M. R., and Hartel, R. W. 2003. Ice cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness. *J. Dairy Sci.* 87:1-10.
- Nicole, M., Roy, M. D. and Helen, H. P. 1994. The effect of low temperature on enzyme activity.
- Noriega, L., Gueimonde, M., Sanchez, B., Margolles, A., and Reyes-Gavilan, C. G. 2004. Effect of the adaptation to high bile salts concentrations on glycoside activity, Survival at low PH and cross-resistance to bile salts in *Bifidobacterium*. *Food microbiol.* 79-86.
- Payne, J. F., Morris, A. E. J., and Beer, P. 1999. Note: Evaluation of selective media for the enumeration of *Bifidobacterium spp.* In milk. *J. Appl. Microbiol.* 86: 353-358.
- Rao, A., Shiwnarain, V.N., and Maharaj, I. 1989. Survival of microencapsulated *Bifidobacterium pseudolongum* in simulated gastric and intestinal juices. *Can. Inst. Food Technol. J.* 22:345-349.
- Reuter, G. 1990. Bifidobacteria culture as components of yoghurt-like product. *Bifidobacteria and Microflora.* 9(2):107-118.
- Rosalina, P. S., Richard, W. H. 2004. Effects of overrun on structural and physical characteristics of ice cream. *Int. Dairy J.* 14:255-262.
- Roy, D. 2001. Review: Media for the isolation and enumeration of bifidobacteria in dairy products. *Food microbiol.* 69: 167-182.
- Saarela, M., Mogensen, G., Fonden, R., Matto, J., Mattila-Sandholm, T. 2000. Probiotic bacteria : Safety, functional and technological properties. *J. Biotechnol.* 84:197-215.
- Salminen, S., Ouwehand, A. C. and Isolauri, E. 1998. Clinical applications of bacteria. *Int. Dairy Journal,* 8 : 563-572.
- Samat, S. K., Singhal, R. S., Kulkarni, P. R., and Rege, D. V. 1993. Protein-poly saccharide interactions : a new approach in food formulations. *Int. J. of Food Sci .and Technol.* 28 (6) : 547-563.
- Samona, A., and Robinson, R. K. 1994. Effect of yoghurt cultures on the survival of bifidobacteria in fermented milks. *J. of Society of Dairy Technol.* 47: 58-60.
- Sanders, M. E. 1998. Development of consumer probiotics for the US market. *British J. of Nutrition.* 80:S. 213-218.

- Scadovi, V. 1986. The genus *Bifidobacterium*. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. Williams and Wilkins Co., Baltimore MD. USA.
- Schmidt, G., and Zink, R. 2000. Basic features of the stress response in three species of bifidobacteria : *B. longum*, *B. adolescentis* and *B. breve*. *Int. J. Food Microbiol.* 55: 41-45.
- Shah, N. P., Lankaputhra, W. E. V., Britz, M. L., and Kule, W., S. 1995. Survival of *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium bifidum* in commercial yoghurt during refrigerated storage. *Int. Dairy J.* 5:515-521.
- Shah, N. P. 1997. Isolation and enumeration of bifidobacteria in fermented milk product: A review. *Milchwissenschaft.* 52:72-76.
- Shamala, T. R., Shri Jyothi., and Saibaba, P. 2000. Stimulatory effect of honey on multiplication of lactic acid bacteria under in vitro and in vivo conditions. *Letters in Applied Microbiology*, 30:453-455.
- Simon, G. L., and Gorbach, S. L. 1984. Intestinal flora in health and disease. *Gastroenterology.* 86:174-193.
- Sjovall, J. 1959. On the concentration of bile acids in the human gastrointestinal tract. *Proc. Natl. Acad. Sci. U.S.A.* 99:14422-14427.
- Sullivan, A., Barkholt, L., and Nord, C. E. 2001. *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium lactis* and *Lactobacillus F19* prevent antibiotic-associated ecological disturbances of *Bacteroides fragilis* in the intestine. *J. Antimicrob. Chemother.* 52:308-311.
- Sultana, K., Godward G., Reynold, N., Arumugaswamy, Peiris, P., and Kaila K. 2000. Encapsulation of probiotic bacteria with alginate-starch and evaluation of survival in simulated gastrointestinal conditions and in yoghurt. *Food microbiol.* 47-55.
- Sun, W., and Griffiths, M. W. 2000. Survival of bifidobacteria in yogurt and simulated gastric juice following immobilization in gellan-xanthan beads. *Food microbiol.* 17-25.
- Tamime, A. Y. 2002. Microbiology of starter cultures. In R. K. Robinson, (Ed). *Dairy Microbiology Handbook*. 3rd edition. New York : John Wiley and Sons.
- Tamime, A. Y., and Robinson, R. K. 1985. *Yoghurt Science and Technology*. Pergamon Press Ltd. Exeter. Britain.

Tannock, G. W. 1995. Microecology of the gastrointestinal tract in relation to lactic acid bacteria.

Int. Dairy J. 5:1059-1070.

Tannock, G.W. 1999. A fresh look at the intestinal microflora. In : Tannock, G. W. (Ed.).

Probiotics:A Critical Review. Horizon. Scientific Press. Wymondham. England.

Tianan J., Azilin M., and Dennis A. S. 1996. Improvement of Lactose Digestion in Humans by

Ingestion of Unfermented Milk Containing *Bifidobacterium longum*. *J. Dairy Sci.* 79 : 750-757.

Ting-Jang Lu, Chin-Wen Chuang and Yung-Ho Chang. 2001. Sensory and physicochemical analyses on commercial taro ice product. *J. of Food and drug Analysis.* 10 (1) : 55-63.

Tojyo, M., Oikawa, T., Morikawa. Y., Yamashita, N., Iwata, S., Satoh, Y., Hanada, J., and

Tanaka, R. 1987. The effect of *Bifidobacterium breve* administration on *Campylobacter* enteritis. *Acta Paediatr. Jpn.* 29:160-167.

Ustunol, Z. 2000. The Effect of Honey on the Growth of Bifidobacteria. [Online]. Available

<http://www.nhb.org> (30 May 2003).

Verbeken, D., Bael, K., Thas, O., and Dewettinck, K. 2006. Interactions between K-carrageenan,

milk proteins and modified starch in sterilized dairy desserts. *Int. Dairy J.* 16:482-488.

Vernam, A.H., and Sutherland., J.P. 1994. Milk and Milk Product : *Technology, Chemistry and*

Microbiology. Chapman & Hall Inc. New York.

Wenrong, S., and Mansel, W. G. 2000. Survival of bifidobacteria in yogurt and simulated

gastric juice following immobilization in gellan-xanthan beads. *Int. J. of Food Microbiol.* 61:17-25.