

## เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2550). “น้ำผึ้งตกลึก.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://saraburi.doae.go.th/chaloemphrakiat/struct/honey.htm> (3 มกราคม 2551).
- ขนิษฐา ศรีนวล. (2550). *พฤติกรรมการตกผลึกของน้ำผึ้งไทยและผลกระทบต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพ*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ขนิษฐาพร พวงสมบัติ. (2552). “น้ำผึ้งแท้หรือน้ำผึ้งปลอม.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.foodsciencetoday.com/viewContent.php?content=textword&id=28> (4 กุมภาพันธ์ 2552).
- ธนากร ทะริยะ และจิตติชน อาษากิจ. (2551). *การศึกษาพฤติกรรมการตกผลึกของน้ำผึ้งไทย*. รายงานวิชาโครงการงานปัญหาพิเศษ, ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- นักสิต ปัญโญใหญ่. (2546). *การลดเวลาอบแห้งหอมหัวใหญ่โดยการลดน้ำด้วยวิธีออสโมติก*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2549). *เคมีอาหาร*. กรุงเทพมหานคร : โอเดียนสโตร์.
- นาวิ มีบรรจง. (2550). “น้ำผึ้ง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.siamhealthy.net> (4 กุมภาพันธ์ 2552).
- พีรพล เปรมประสพโชค. (2551). *การทำแห้งแบบแช่เยือกแข็งของน้ำผึ้ง*. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2535). *การวางแผนและการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- มูลนิธิโครงการหลวง. (2552 ก.) “บัทрут.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.kanchanapisek.or.th/kp12/product/index-product.htm> (27 กุมภาพันธ์ 2552).

มูลนิธิโครงการหลวง. (2552 ข.) “โครงการหลวง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.royalprojectthailand.com/general/history/history.htm> (15 เมษายน 2552).

มอก. (2526). “มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำผึ้ง.” สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพมหานคร.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2535). *วิศวกรรมแปรรูปอาหาร*. การถนอมอาหาร. กรุงเทพมหานคร: ไอ.เอส.พรินติ้ง เฮ้าส์.

วสันต์ กันธะมูล. (2552). “การทำให้เข้มข้นโดยการแช่แข็ง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://202.44.47.77/tam/SubjectsbyWASAN/673352%20FoodProcessingII/freeze%20concentration.pdf> (25 กุมภาพันธ์ 2552).

วิไล รังสาดทอง. (2543). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพมหานคร: เท็กซ์ แอนด์เจอร์นัลพับลิเคชั่น.

วิไลฐู จະวะสิต. (2551). “น้ำตาลและสารทดแทนความหวาน.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doctor.or.th/node/3341> (22 เมษายน 2552)

ศูนย์ธรรมชาติบำบัดบลิ. (2552). “ปีทรูท.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.balavi.com/webboard/QAview.asp?id=7256> (27 กุมภาพันธ์ 2552).

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. (2552). “การอบแห้ง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.tistr-foodprocess.net/fruit\\_dry.html#m4](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 2551).

สุทัศน์ สุระวัง. (2547). เทคโนโลยีสารให้กลิ่นรสและสารให้สี. ใน นิธิยา รัตนานนท์ และ ไพโรจน์ วิริยาริ (บก.), *เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร*. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

สรจักร ศิริบริรักษ์. (2544). “อาหารกับโรคหลอดเลือดและหัวใจ.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.elib-online.com/doctors3/med\\_ischemia04.html](http://www.elib-online.com/doctors3/med_ischemia04.html) (22 เมษายน 2552)

หทัยพร ศิรินามารัตนะ. (2552). “น้ำผึ้ง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.pharm.su.ac.th> (4 กุมภาพันธ์ 2552).

- 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.
- Aljadi, A.M. and Kamaruddin, M.Y. (2004). Evaluation of the phenolic contents and antioxidant capacities of two Malaysian floral honeys. *Food Chemistry*, 85, 513-518.
- AOAC. (2000). *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemists*. 17<sup>th</sup> ed. USA, AOAC International.
- Barbosa-Canovas, G.V. and Juliano, P. (2005). Physical and chemical properties of food powders. in Onwulata, C.I. (Ed.), *Encapsulated and Powdered Foods* (pp.65-67), New York : CRC Press.
- Barbosa-Canovas, G.V., Ortega-Rivas, E., Juliano, P. and Yan, H. (2005). *Food powders physical properties, processing and functionality*. New York:Plenum.
- Barbosa-Cánovas, G.V. and Vega-Mercado, H. (1996). *Dehydration of foods*. New York: Chapman and Hall.
- Belitz, H.D. and Grosch, W. (1999). Sugars, Sugar Alcohols and Honey. in H.D. Belitz and W. Grosch (Eds.), *Food chemistry, 2<sup>nd</sup> Ed.*, (pp. 821-827), Heidelberg : Springer-Verlag.
- Bell, L. and Labuza, T. (2000). Moisture sorption : Practical aspects of isotherm measurement and use. in L. Bell (Ed.), *American Association of Cereal Chemists* (pp.33-36), Minnesota : Eagan Press.
- Beristain, C.I., Vazquez, A., Garcia, H.S. and Vernon-Carter, E.J. (1996). Encapsulation of orange peel oil by co-crystallization. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie*, 29, 645-647.
- Bhandari, B.R., Datta N., D'Arcy, B. and Rintoul, G.B. (1998). Co-crystallization of honey with sucrose. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie*, 31, 138-142.
- Bodhmag, A. (2006). Correlation between physical properties and flowability indicators for fine powder. Thesis for Master of Science, Saskatchewan University.
- 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.

- Brunauer, S., Emmett, P.H. and Teller, E. (1938). The adsorption of gases in multimolecular layers. in Rahman (Ed.), *Food Properties Handbook* (pp. 26), New York: CRC Press, Inc.
- Buffo, R.A. and Reineccius, G.A. (2001). Comparison among assorted drying processes for the encapsulation of flavors. *Perfumer and Flavourist*, 26, 58-67
- Cai, Y.Z., Sun, M. and Corke, H. (2005). Characterization and application of betalain pigments from plants of the Amaranthaceae. *Journal of Food Science and Technology*, 16, 370-376.
- Chaplin, M. (2009). "Water activity" [online]. Available : <http://www.lsbu.ac.uk/water/activity.html> (5 February 2009).
- Chung, D.S. and Pfoest, H.B. (1967). Adsorption and desorption of water vapor by cereal grains and their products. Part I. Heat and free energy changes of adsorption desorption. in Rahman (Ed.), *Food Properties Handbook* (pp. 26), New York: CRC Press, Inc.
- Codex Alimentarius. (2009). "Codex standard for honey" [online]. Available : <http://www.fao.org/docrep/woo76E/woo76e29.htm> (5 April 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.
- Deladino, L., Anbinder, P.S., Navarro, A.S. and Martino, M.N. (2007). Co-crystallization of yerba mate extract (*Ilex paraguariensis*) and mineral salts within a sucrose matrix. *Journal of Food Engineering*, 80, 573-580.
- Desai, K.G.H. and Park, H.J. (2005). Recent developments in microencapsulation of food ingredients. *Journal of Drying Technology*, 23, 1361-1394.
- Duangmal, K., Saicheua, B. and Sueprasas, S. (2008). Colour evaluation of freeze-dried roselle extract as a natural food colorant in a model system of a drink. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie*, 41, 1437-1445.
- 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.

- Escribano, J. and Pedreno, M.A. (2001). Correlation between antiradical activity and stability of betanin from *Beta vulgaris* L roots under different pH, temperature and light conditions. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 81, 627-631.
- Fabra, M.J., Talens, P. and Martinez-Navarrete, M.N. (2009). Sorption isotherm and state diagram of grapefruit as a tool to improve product processing and stability. *Journal of Food Engineering*, 93, 52-58.
- Fäldt, P and Bergenstahl, B. (1996). Spray-dried whey protein/lactose/soy-bean oil emulsions. 1. Surface composition and particle structure. *Food Hydrocolloids*, 10, 421-429.
- Fellows, P. J., (2000). Freeze drying and freeze concentration. in Fellow, P. J.,(Ed.), *Food processing technology: Principles and practice*, 2<sup>nd</sup> Ed., (pp. 441-450) New York : CRC Press.
- Fennema, O.R., Damodaran, S. and Parkin, K.L.(2008). *Food Chemistry*, 4<sup>th</sup> Ed., New York: CRC press.
- Gabas, A.L., Telis, V.R.N., Sobral, P.J.A. and Telis-Romero, J.(2007). Effect of maltodextrin and Arabic gum in water vapor sorption thermodynamic properties of vacuum dried pineapple pulp powder. *Journal of Food Engineering*, 82, 246-252.
- 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.
- 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.
- 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.
- Grubben, G.J.H. and Denton, O.A. (2004) *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. Wageningen: Backhuys.
- Halsey, G. (1948). Physical adsorption on non-uniform surfaces. in Rahman (Ed.), *Food Properties Handbook* (pp. 26), New York: CRC Press, Inc.
- Hanelt, P. and Büttner, R. (2001). *Mansfield's encyclopedia of agricultural and horticultural crops*. Gatersleben: Springer-Verlag.



- Henderson, S. M. (1952). A basic concept of equilibrium moisture. in Rahman (Ed.), *Food Properties Handbook* (pp. 25), New York: CRC Press, Inc.
- 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.
- Iglesias, H.A. and Chirife, J. (1978). An empirical equation for fitting water sorption isotherms of fruits and related products. in Rahman (Ed.), *Food Properties Handbook* (pp. 29), New York: CRC Press, Inc.
- Jones, O.G., Decker, E.A. and McClements, D.J. (2009). Formation of biopolymer particles by thermal treatment of  $\beta$ -lactoglobulin-pectin complexes. *Food Hydrocolloids*, 23, 1312-1321.
- Kaushik, V. and Roos, Y.H. (2007). Limonene encapsulation in freeze-drying of gum Arabic-sucrose-gelatin systems. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie*, 40, 1381-1391.
- Kirca, A., and Cemeroglu, B.(2003). Degradation kinetics of anthocyanins in blood orange juice and concentrate. *Food Chemistry*, 81, 583-587.
- 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.
- Koshida, D., Sugisawa, K., Matsumura, Y., Kimura, T. and Taga, K. (1983). Method for preparing porous saccharide granules and foods therefrom. U. S. patent 4382967.
- 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 und Technologie*, 41, 1478-1484.
- Lupano, C.E. (1997). DSC study of honey granulation stored at various temperatures. *Journal of Food Research International*, 30, 683-688.
- 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.
- Minemoto, Y., Adachi, S. and Matsuno, R. (1997). Comparison of oxidation of methyl linoleate encapsulated with gum arabic by hot-air-drying and freeze drying. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 45, 4530-4534.
- Mobhammer, M.R., Stintzing, F.C. and Carle, R. (2005). Colour studies on fruit juice blends from *Opuntia* and *Hylocereus* cacti and betalain-containing model solutions derived therefrom. *Journal of Food Research International*, 38, 975-981.
- Moraga, G., Martinez-Navarrete, N. and Chiralt, A. (2006). Water sorption isotherms and transitions in kiwifruit. *Journal of Food Engineering*, 72, 147-156.
- Myhara, R.M. and Sablani, S. (2001). unification of fruit water sorption isotherms using artificial neural networks. *Drying Technology*, 19(8), 1543-1554.
- Onwulata, C. (2005). *Encapsulated and powdered foods*. USA: Taylor and Francis Group, LLC.
- Ortiz, S.E.Mo., Mauri, A., Monterrey-Quintero, E.S., Trindade, M.A., Santana, A.S. and Favaro-Trindade, C.S.(2009). Production and properties of casein hydrolysate microencapsulated by spray drying with soybean protein isolate. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie*, 42 , 919–923
- Oswin, C.R. (1946). The kinetics of package life III. The isotherm. in Rahman (Ed.), *Food Properties Handbook* (pp. 25), New York: CRC Press, Inc.
- Perdomo, P., Cova, A., Sandoval, A.J. Garcia, L., Laredo, E. and Muller, A.J. (2009). Glass transition temperature and water sorption isotherms of cassava starch. *Carbohydrate Polymers*, 76, 305-313.
- Prescott, J.K and Barnum, R.A. (2000). Powder flowability. *Pharmaceutical Technologies*, 24, 60-84.
- Rahman, M.S. (1995). *Food Properties Handbook*. New York: CRC Press, Inc.
- Rahman, M.S.(2007). *Handbook of food preservation second edition*. 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.
- Schuchmann, H., Ray, I. and Peleg, M. (1990). Empirical models for moisture sorption isotherms at very high water activities. in Rahman (Ed.), *Food Properties Handbook* (pp. 29), New York: CRC Press, Inc.
- Schwartzberg, H. (2009). "Freeze concentration" [Online]. Available: [ftp://166.111.30.161/incoming/new\\_book/Food%20Science/.../92856\\_f29.pdf](ftp://166.111.30.161/incoming/new_book/Food%20Science/.../92856_f29.pdf) (5 April 2009).
- Serris, G.S. and Biliaderis, C. G. (2001). Degradation kinetics of beetroot pigment encapsulated in polymeric matrices. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 81, 691-700.
- Shittu, T.A. and Lawal, M.O. (2007). Factors affecting instant properties of powdered cocoa beverages. *Food Chemistry*, 100, 91-98.
- Shrestha, A.K., Howes, T., Adhikari, B.P. and Bhandari, B.R. (2007). Water sorption and glass transition properties of spray dried lactose hydrolyzed skim milk powder. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie*, 40, 1593-1600.
- Smith, S.E. (1947). The sorption of water vapor by high polymers. in Rahman (Ed.), *Food Properties Handbook* (pp. 25), New York: CRC Press, Inc.
- Starovicová, M. (2009). "Beetroot colours (betalains)" [Online]. Available: <http://www.food-info.net/uk/colour/beetroot.htm> (22 April 2009)
- Stintzing, F.C., Schieber, A. and Carle, R. (2002). Betacyanins in fruits from red-purple pitaya, *Hylocereus polyrhizus* (Weber) Britton & Rose. *Food Chemistry*, 77, 101-106.
- Syamaladevi, R.M., Sablani, S.S., Tang, J., Powers, J. and Swanson, B.G. (2009). State diagram and water adsorption isotherm of raspberry (*Rubus idaeus*). *Journal of Food Engineering*, 91, 460-467.
- The National honey board. (2009). "Honey crystallization." [online]. Available : <http://www.honey.com/download/crystallization.pdf>, (22 April 2009).
- Tosi, E.A., Re, E., Lucero, H. and Bulacio, L. (2004). Effect of honey high-temperature short-time heating on parameters related to quality, crystallization phenomena and fungal inhibition. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie*, 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.
- 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](http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl)  
(3 May 2009)
- Webb, A.J., Patel, N., Aboud, Z., Misra, S., Rashid, R. and Ahluwalia, A. (2008). Acute Blood Pressure Lowering, Vasoprotective, and Antiplatelet Properties of Dietary Nitrate via Bioconversion to Nitrite. *Hypertension*, 51, 784-790
- Wu, L., Hsu, H.W., Chen, Y.C. and Chiu, C.C. (2006). Antioxidant and antiproliferative activities of red pitaya. *Food Chemistry*, 95, 319-327.
- 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. Department of Chemical Engineering, The University of Queensland, Australia.
- Zamora, M.C. and Chirife, J. (2006). Determination of water activity change due to crystallization in honeys from Argentina. *Food Control*, 17, 59-64.
- Zeller, B.L., Saleeb, F.Z. and Ludescher, R.D. (1999). Trends in development of porous carbohydrate food ingredients for use in flavor encapsulation. *Trends in Food Science and Technology*, 9, 389-394.
- Zryd, J.P. and Christinet, L. (2003) "Betain pigments" [Online]. Available: [http://www.2.unil.ch/lpc/docs/pdf/betalaines\\_book.pdf](http://www.2.unil.ch/lpc/docs/pdf/betalaines_book.pdf) (16 December 2003).