

## บรรณานุกรม

กรมส่งเสริมการเกษตร. กรม. 2547. ทำเนียบกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงผึ้งพันธุ์ ปีงบประมาณ 2547/48.

กรุงเทพฯ : กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

ไชยา อ้อยสูงเนิน. 2531. การเลี้ยงผึ้ง. เรื่องแสงการพิมพ์. กรุงเทพมหานคร.

ปรีชา บุญจุง. 2549. สารต้านอนุมูลอิสระในธรรมชาติ. ใน โอภา วัชรคุปต์ (บก.), สารต้าน

อนุมูล-อิสระ. หน้า 124-127.

พงศ์เทพ อัครชนกุล. 2534. ว่าด้วยผึ้งและการเลี้ยงผึ้ง. สำนักพิมพ์ ไทยวัฒนาพานิชจำกัด

กรุงเทพมหานคร.

พิมพ์ร ลีลาพรพิสิฐ . 2554. เครื่องสำอางสำหรับผิวหนัง. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

หน้า 10.

รสสุคนธ์ สุกนธประดิษฐ์ . 2548. การตั้งตำรับและการทดสอบความคงสภาพของเจลผักคราดหัว

แหวนเพื่อใช้ในช่องปาก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีเภสัช

กรรม บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วิฑูรย์ ปัญญากุล อารีรัตน์ กิตติศิริ และ ธนรัช ไกล่กลาง. 2547. ผลพวงจากรวงผึ้งผลิตภัณฑ์เพื่อ

สุขภาพ. เกษตรกรรมธรรมชาติ. 7(9) : 20-29.

วิศรุตมา มีทอง. 2548. พฤติกรรมการบริโภคน้ำผึ้งในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่. ภาควิชา

เศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ศิริวรรณ สุนทรจิตต์ และ สุวรรณ เวชอภิกุล. 2527. สารประกอบฟีนอลิก. เอกสารประกอบการ

สอนกระบวนวิชาเภสัชเวชชั้นสูง 2. ภาควิชาเภสัชเวช คณะเภสัชศาสตร์

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สรจักร ศิริบริรักษ์. 2542. เภสัชโภชนาการ. สำนักพิมพ์ศรีสารา. กรุงเทพมหานคร.

สิริวัฒน์ วงษ์ศิริ ยงยุทธ ไวกกุล และแสนนัด หงส์ทรงเกียรติ. 2528. หลักการเลี้ยงและขยายพันธุ์ผึ้ง.

สมาคมวิทยาศาสตร์การเกษตรแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์. กรุงเทพมหานคร.

สิริวัฒน์ วงษ์ศิริ สุรรัตน์ เตียววณิชย์ และ อรวรรณ ดวงภักดี. 2551. ผึ้งและน้ำผึ้ง. สำนักพิมพ์แห่ง

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพมหานคร.

อ้อมบุญ ล้วนรัตน์ 2536. การตรวจสอบฟลาโวนอยด์ การตรวจสอบสารสำคัญจากผลิตภัณฑ์

ธรรมชาติ. ภาควิชาเภสัชวินิจฉัย คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. หน้า 105-111.

โอภา วัชรคุปต์. 2549. สารต้านอนุมูลอิสระในธรรมชาติ. ใน โอภา วัชรคุปต์ (บก.), สารต้าน

อนุมูล-อิสระ. หน้า 11.

- Al, M. V., Daniel, D., Moise, A., Bobis, O., Laslo, L. and Bogdanov, S. 2009. Physico-chemical and bioactive properties of different floral origin honeys from Romania. *Food Chemistry*, 112:863-867.
- Al-Mamary, M., Al-Meer, A., and Al-Habori, M. 2002. Antioxidant activities and total phenolics of different types of honey. *Nutrition Research*, 22:1041-1047.
- Al-Waili, N.S. 2003. Effects of daily consumption of honey solution on hematological indices and blood levels of minerals and enzymes in normal individuals. *Journal of Medicinal Food*, 6:135-140.
- Baltrušaitytė, V., Venskutonis, P.R. and eksteryt, V. 2007. Radical scavenging activity of different floral origin honey and beebread phenolic extracts. *Food Chemistry*, 101:502-514.
- Beretta, G., Granata, P., Ferrero, M., Orioli, M. and Facino, R.M. 2005. Standardization of antioxidant properties of honey by a combination of spectrophotometric/fluorimetric assays and chemometrics. *Analytica Chimica Acta*, 533:185-191.
- Bogdanov, S., Jurendic, T., Sieber, R. and Gallmann, P. 2008. Honey for nutrition and health : a review. *American Journal of the College of Nutrition*, 27:677-689.
- Bogdanov, S. 2009. Honey composition. *Food of honey* 5
- Borisovich, V.P. and Rinatovna, A.P. 2009. Free-flowing particulate honey product comprising crystallised natural honey and process for producing thereof. WO2009157810 (A1).
- 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.
- Chanchao, C. 2009. Properties and antimicrobial activity of *Apis dorsata* honey from Thailand. *Pakistan Journal of Medical Sciences*, 25(2):313-318.
- Chen, L., Mehta, A., Berenbaum, M., Zangerl, A R. and Engeseth, N. J. 2002. Honeys from different floral sources as inhibitors of enzymatic browning in fruit and vegetable homogenates. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 48: 4997-5000.
- Cheeseman, K. H. and Slater, T. F. 1993. Free radical in medicine. Churchill Livingstone. London.

- Chigarina, K.M., Ogly, A.I. M., Zalevskaia, S.I., Ozherel'eva, N.N., Sharokhina, A.I, Gazina I.D., Zhukova O.P. 2005. Purifying washing gel. *European Patent Office*. RU2252013 (C1).
- Cooper, R.A., Molan, P.C. and Harding, K.G. 1999. Antibacterial activity of honey against strains of *Staphylococcus aureus* from infected wounds. *Journal of the Royal Society of Medicine*, 92:283-285.
- Cooper, R.A., Molan, P.C. and Harding, K.G. 2002. The sensitivity to honey of Gram-positive cocci of clinical significance isolated from wounds. *Journal of Applied Microbiology*, 93: 857- 863.
- Frankel, S., Robinson, G. E. and Berenbaum, M. R. 1998. Antioxidant capacity and correlated characteristics of fourteen unifloral honeys. *Journal of Apicultural Research*, 37:27-31.
- Gheldof, N. and Engeseth, N.J. 2002. Antioxidant capacity of honey from various floral sources based on the determination of oxygen radical absorbance and inhibition of in vitro lipoprotein oxidation in human serum samples. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50:3050-3055.
- Gheldof, N., Wang, X. and Engeseth, N.J. 2002. Identification and quantification of antioxidant components of honeys from various floral sources. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50:5870-5877.
- Gheldof, N., Wang, X.H. and Engeseth, N.J. 2003. Buckwheat honey increases serum antioxidant capacity in humans. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51:1500-1505.
- Jang, S., Kelley, K.W. and Johnson, R.W. 2008. Luteolin reduces IL-6 production in microglia by inhibiting JNK phosphorylation and activation of AP-1. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 105(21):7534-7539
- Jadhav, S. J., Nimbalkar, S. S., Kulkarni, A. D. and Madhavi, D. L. 1995. Lipid Oxidation In Biological and Food Systems. In Food Antioxidants. Madhavi, D. L., Deshpande, S. S. and Salunkhe, D. K. (Eds.). New York. pp. 5-63.
- Jing, Z. 2006. Method for preparing anti-diarrhea Chinese medicinal oral gel for fant. *European Patent Office*. CN1840167 (A).
- Kenjerić, D., Mandić, M.L., Primorac, L., Bubalo, D. and Perl A. 2007. Flavonoid profile of Robinia honeys produced in Croatia. *Food Chemistry*, 102:683-690.

- Kilicoglu, B., Kismet, K., Koru, O., Tanyuksel, M., Oruc, M.T., Sorkun, K. and Akkus M.A. 2006. The scolicidal effects of honey. *Advances in Therapy*, 23:1077-1083.
- Küçük , M., Kolayli, S., Karaoğlu, S., Ulusoy, E., Baltacı , C. and Candan, F. 2007. Biological activities and chemical composition of three honeys of different types from Anatolia. *Food Chemistry*, 100(2):526-534.
- Lau, T. 2008. “A Healthy Way to Live”: The Occurance, Bioactivity, Biosynthesis, and Synthesis of Kaempferol. *Chemistry*, 150.
- Lusby, P.E., Coombes, A.L. and Wilkinson, J.M. 2005. Bactericidal activity of different honey against pathogenic bacteria. *Archives of Medical Research*, 36:464-467.
- Meda, A., Lamien, C.E., Romito, M., Millogo, J. and Nacoulma, O.G. 2005. Determination of the total phenolic, flavonoid and praline contents in Burkina Fasan honey, as well as their radical scavenging activity. *Food Chemistry*, 91:571-577.
- Molan, P.C. 1996. Honey as an antimicrobial agent. In Mizrahi, A. and Lensky, Y. (eds) : *Bee Product Properties, Applications, and Apitherapy*, PlenumPress. New York. pp. 27-37.
- Nagai, T., Inoue, R., Kanamori, N., Suzuki, N. and Nagashima, T. 2006. Characterization of honey from different floral sources. Its functional properties and effects of honey species on storage of meat. *Food Chemistry*, 97:256-262.
- Nzeako, B.C. and Hamdi, J. 2000. Antimicrobial potential of honey on some microbial isolates. *Sultan Qaboos University Journal for Scientific Research-Medical Sciences*, 2:75-79.
- Papus, A.M. 1998. *Antioxidant Status, Diet, Nutrient and Health*. CRC Press LLC. London.
- Rice and Evans, C.A., Miller, N.J. and Paganga, G. 1997. Antioxidant properties of phenolic compound. *Trends in Plant Science*, 2:152-159.
- Peng, H., Xiang, S. and Bi, Z. 1981. Yao Hsueh T'ung Pao, 16(ISS 2):11-13.
- Rice-Evans, C.A., Miller, N.J. and Paganga, G. 1997. Antioxidant properties of phenolic compounds. *Trends in Plant Science*, 2:152-159.
- Schramm D.D., Karim, M., Schrader, H.R., Holt, R.R., Cardetti, M. and Keen, C.L. 2003. Honey with high levels of antioxidant can provide protection to healthy human subjects. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51:1732-1735.

- Siu-Wan, I. P. 2006. Therapeutic effect of Dimocarpus longan lour honey on Ichthyosis patients. *In Abstracts 1<sup>st</sup> International Conference on the Medicinal Use of Honey (From Hive to Therapy)*, Kelantan, Malaysia, 26-28 August 2006.
- Socha, R., Juszczak L., Pietrzyk S. and Fortuna T. 2009. Antioxidant activity and phenolic composition of herbhoney. *Food Chemistry*, 113:568-574.
- Tan, X. 2009. Capsule production method using honey and placenta powder. CN101449826 (A).
- Taormina, P. J., Niemira, B. A. and Beuchat, L. R. 2001. Inhibitory activity of honey against foodborne pathogens as influenced by the presence of hydrogen peroxide and level of antioxidant power. *International Journal of Food Microbiology*, 69:217-225.
- Theunissen, F., Grobler, S. and Gedalia, I. 2001. The antifungal action of three South African honeys on *Candida albicans*. *Apidologie*, 32:371-379.
- Vandaputte, J. 2006. Honey based skin care preparation. *European Patent Office*. US2006099166 (A1).
- Wang, 2000. Drugs of the future. 25(2):146-149.
- Weston, J.R., Mitchell, R.K. and Allen, L.K. 1999. Antibacterial phenolic components of New Zealand manuka honey. *Food Chemistry*, 64:295-301.
- Yamaguchi, T., Takamura, H., Matoba, T. and Terao, J. 1998. HPLC method for evaluation of the free radical-scavenging activity of foods by using 1, 1-diphenyl-2-picrylhydrazyl. *J. Biosci. Biotechnol. Biochem*, 62:1201-1204.
- Yao, L., Data, N., Tomás-Barberán, A.F., Ferreres, F., Martos, I. and Singanusong, R. 2003. Flavonoids, phenolic acids and abscisic acid in Australian and New Zealand *Leptospermum* honeys. *Food Chemistry*, 81:159-168.
- Zeina, B., Othman, O. and Al-Assad, S. 1996. Effect of honey versus thyme on Rubella virus Survival in vitro. *Journal of Alternative and Complementary Medicine*, 2:345-348.
- Zeina, B., Zohra, B.I. and al Assad, S. 1997. The effects of honey on Leishmania parasites: an in vitro study. *Tropical Doctor*, 27(Suppl 1):36-38.
- Zumla, A. and Lulat, A. 1989. Honey- a remedy rediscovered. *Journal of the Royal Society of Medicine*, 82:384-385.