

เอกสารอ้างอิง

- จักรพันธ์ อินไสย. 2545. การวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลบางชนิดในน้ำผึ้งแท้และน้ำผึ้งเทียม ปัญหาพิเศษ. ภาควิชาเคมีวิทยา คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จารุวรรณ ศรีพรรณพร. 2543. โยเกิร์ตอาหารเพื่อสุขภาพ. วารสารอาหาร. 30 (4) : 292 – 297.
- ชลดา เอี่ยมสะอาด. 2547. สมบัติของน้ำผึ้งในการยับยั้งจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- บุญบา วิวัฒน์เวคิน. 2538. หลักการของฟรีไบโอติก – อาหารเพื่อปรับสภาพจุลินทรีย์ในลำไส้ใหญ่ของมนุษย์. วารสารอาหารและยา FDA JOURNAL. 7 (1) : 19.
- พิมพ์วิทย์ รัมภการณณ์ และ สุดสาย ตรีวานิช. 2535. คุยกันฉันเพื่อน : ขอบ Bifidobacteria เป็นตัวเอก. วารสารอุตสาหกรรมเกษตร. 3 (2) : 61– 66.
- พาลาก เล็กมณี. 2539. ทศนคติของผู้ใช้บริการศูนย์สุขภาพที่มีต่อไอศกรีมโยเกิร์ตในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่. ค้นคว้าอิสระตามหลักสูตรปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต. สาขาวิชาบริหารธุรกิจ. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2536. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยี การพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ภวัต สังข์วัฒนะ. 2544. การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมหมักกล้ายโยเกิร์ตโดยใช้เชื้อโปรไบโอติก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เรณู ปิ่นทอง. 2537. คู่มือจุลชีวะวิทยาทางอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และ นิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิเชียร ลีลาวัชรมาศ. 2541. โปรไบโอติก - อาหารสุขภาพสำหรับมนุษย์และสัตว์. วารสารจารย์พา. 5 (41) : 50 – 53.

- วรรณมา ตั้งเจริญชัย และ วิบูลย์ศักดิ์ กาวิละ. 2531. นมและผลิตภัณฑ์นม. สำนักพิมพ์ไอ. เอส. พรินติ้ง. เข้าส. กรุงเทพฯ.
- วรวิภา คุรุสง และ รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2532. เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม. สำนักพิมพ์ ไอ. เอส. พรินติ้ง. เข้าส. กรุงเทพฯ.
- สง่า ดามพงษ์ และคณะ. 2543. ก้าวสู่สุขภาพดี. บริษัทสามเจริญพานิช (กรุงเทพ) จำกัด. หน้า 13.
- สยาม วิริโยสุทธิกุล. 2535. คู่กันฉันเพื่อน - น้ำผึ้ง. วารสารอุตสาหกรรมเกษตร. 3 (3) : 57 – 59.
- สมจิต ฤกษ์ห่วย. 2536. ไอศกรีมโยเกิร์ต. วารสารอุตสาหกรรมเกษตร. 4 (1) : 15 – 19.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2545. จุลชีพเพื่อสุขภาพ. วารสารจารย์พา. 9 (65) : 41 – 49.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2545. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พร้อมกฎกระทรวง และ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข.
- หลวงบุเรศ บำรุงการ. 2528. น้ำผึ้งและประโยชน์ของแมลงผึ้งกับชีวิตและงานของแมลงผึ้ง. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ. สมาคมพฤษชาติแห่งประเทศไทย.
- อิสรา วัฒนนภาเกษม. 2546. การพัฒนาโยเกิร์ตข้าวกล้องเติมเชื้อโพรไบโอติก. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร . บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- A.O.A.C. 1998. In Association of Office Analytical Chemists. 16th ed. AOAC Inc. Arlinton, Virginis, USA.
- A.O.A.C. 2000. Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemists, Dairy products, 33 : 83 – 88.
- Arbuckle, W.S. 1977. Ice cream. (3rd edition). AVI Publishing Company, INC., 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 (pp. 516-587), New York: Marcel Dekker.
- Bogdanov, S. 1997. Non-peroxide antimicrobial agent. In Bee Products. (Mizarahi, A., and Lensky, Y., Eds.), Plenum Press, New York and London : pp. 39-47.

- Bolliger, S., Kornbrust, B., Goff, H. D., Tharp, B. W., and Windhab, E. J. 2000. Influence of emulsifiers on ice cream produced by conventional freezing and low temperature extrusion processing. *Int. Dairy Journal*, 10 : 497 – 504.
- Davidson, R.H., Duncan, S.E., Hackney, C.R., Eigel, W.N., Boiling, J.W. 2000. Probiotic culture survival and implications in fermented frozen yogurt characteristics. *J. Dairy Sci*, 83(4) : 666-673.
- Dave, R. I. and Shah, N. P. 1996. Evaluation of Media for Selective Enumeration of *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus*, and Bifidobacteria. *J. Dairy Sci*, 79 : 1529 – 1536.
- Dave, R. I. and Shah, N. P. 1996. Viability of yoghurt and probiotic bacteria in yoghurt made from commercial starter cultures. *Int. Dairy Journal*, 7 : 31 – 41.
- Food and Rural Revitalization. 2004. Honey Industry profile. 1-12.
- Food Preservation and Safety. [online]. Available. <http://hgic.clemson.edu/>. 2005, Sep. 20.
- Gardiner, G. E., Ross, R. P., Kelly, P. M., Stanton, C., Collins, 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.
- Glenn R. Gibson. 2004. Prebiotics. *Best Practice & Research Clinical Gastroenterology*. 18: 287-298.
- Gome, A.M., and Malcata, 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.
- Harrigan, W. F. 1998. *Laboratory methods in food microbiology*. 3 Vols.
- 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.
- Huges, D.B., and Hoover, D.G. 1991. Bifidobacteria : Their potential for use in American dairy produce. *Food Technol.* 45(4): 74-80.
- IDF. 1997. *In standard* : Dairy starter cultures of lactic acid bacteria (LAB) standard of identity. Brussels Belgium, 41 : 4.
- 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

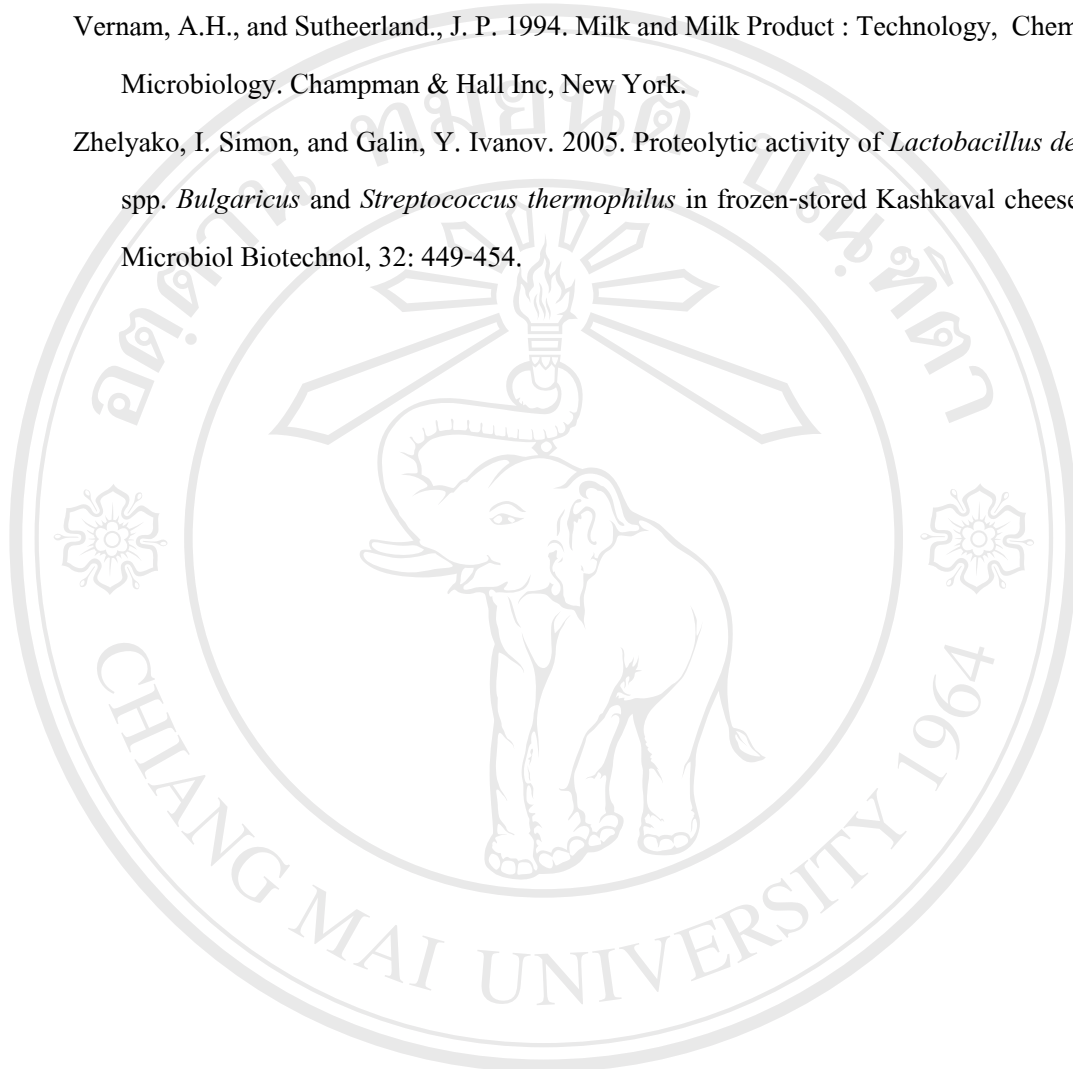
- Kantha, D., Arunachalam. 1999. Role of bifidobacteria in nutrition, Medicine and technology. *Nutrition Research*, 19(10) : 1559 – 1597.
- Katz, F. 2001. Active cultures add function to yogurt and otherfoods. *Foodtechnology*, 55(3) : 46 – 49.
- Keব্য, K.M.K. 1996. Viability of *Bifidobacterium bifidum* and its effect on quality of frozen Zabady. *Food Research International*, 29 : 431 – 437.
- Mattila-Sandholm, T., Myllarinen, P., Crittenden, R., Mogenson, R., and Saarela, M. 2002. Technological challenges for future probiotic foods. *Int. Dairy Journal*, 12 :173 – 182.
- Mitsuoka, T. 2000. Significance of dietary modulation of intestinal microflora and intestinal environment. *Biosci. Microflora*. 19:15-25.
- Mizrahi, A., and Lensky, Y., Eds. 1997. Bee products. Plenum Press. New York and London.
- Modler, H. W., McKellar, R. C., and Yoguchi, M. 1990. Bifidobacteria and bifidogenic factors. *J. Can. Int. Food Sci. Technol.*, 23:29-41.
- Molan, P. C. 1992. The antibacterial activity of honey : 1. The nature of the antibacterial activity. *Bee World* 73 : 5-28
- Muse, M. R., and Hartel, R. W. 2003. Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness. *J. Dairy Sci.* 87:1-10
- Nakazawa, Y. , and A. Hosono. 1992. Functions of Fermented Milk. Translated by Howells, B. W. Elsevier Science Publishers Ltd. Essex, England.
- Nicole More, Roy M. Daniel, and Helen H. Petach. 1994. The effect of low temperature on enzyme activity
- Payne, J. F., Morris, A. E. J., and Beers, P. 1999. Note: Evaluation of selective media for the enumeration of *Bifidobacterium* spp. In milk. *J. Appl. Microbiol.* 86:353-358.
- Roy, D. 2001. Review: Media for the isolation and enumeration of bifidobacteria in dairy products. *Int. J. Food Microbiol.* 69: 167-182
- Russell, K. M., Molan, P.C., Wilkins, A. L., and Holland, P. T. 1988. Identification of some antibacterial constituents of New Zealand manuka honey. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 38 : 10-13.
- Samona, A., and Robinson, R.K. 1995. Acid production by bifidobacteria and yoghurt bacteria during fermentation and storage of milk. *Food Microbiology*, 13 : 275 - 280.

- Salminen, S., Ouwehand, A. C. and Isolauri, E. 1998. Clinical applications of probiotic bacteria. *Int. Dairy Journal*, 8 : 563 – 572
- Scordovi, V. 1986. The genus *Bifidobacterium*. In “Berget’s Manual of Systematic Bacteriology.” Ed. Holt J.G., Vol.2 Williams and Willkins Co., Baltimore MD, USA.
- Segall, K.I. and Goff, H.D. 2002. A modified ice cream processing routine that promotes fat destabilization in the absence of added emulsifier. *Int. Dairy Journal*, 12 : 1013 – 1018.
- 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.
- Shin Han-Seung, and Ustunol Zeynep. 2005. Carbohydrate composition of honey from different floral sources and their influence on growth of selected intestinal bacteria: An in vitro comparison. *Food Research International*. 38: 721-728.
- Snowdon, J. A., and Cliver, D. O. 1996. Microorganism in honey. *International journal of Food Microbiology*. 31 : 1-26.
- 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, Great Britain.
- The National honey board. (Nodate). I’m here to tell you the bear facts about honey.[online]. Available : <http://www.nhb.org/download/factsht/techbroch.pdf>. [2002, june, 30]
- Tianan Jiang, Azilin Mustapha, and Dennis A. Savaiano. 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. *Journal of Food and Drug Analysis*, 10(1) : 55-63.
- Todashi Hagiwara, and Richard W. Hartel. 1995. Effect of Sweetener, Stabilizer, and Storage Temperature on Ice Recrystallization in Ice Cream. *J Dairy Sci*. 79:735-744.

Ustunol, Z. 2000. The Effect of Honey on the Growth of Bifidobacteria. [Online]. Available <http://www.nhb.org> (30 May 2003).

Vernam, A.H., and Sutherland., J. P. 1994. Milk and Milk Product : Technology, Chemistry and Microbiology. Champman & Hall Inc, New York.

Zhelyako, I. Simon, and Galin, Y. Ivanov. 2005. Proteolytic activity of *Lactobacillus delbrueckii* spp. *Bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* in frozen-stored Kashkaval cheese. J. Ind. Microbiol Biotechnol, 32: 449-454.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved