เอกสารอ้างอิง

กรมส่งเสริมการเกษตร. (2551). “น้ำผึ้งตกผลึก” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://saraburi.doae.go.th/chaloemphrakiat/struct/honey.htm. (25 ตุลาคม 2551).

กระทรวงอุตสาหกรรม. (2535). “มาตรฐานผลิตภัณฑ์แป้งดัดแปรสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร”. กรุงเทพฯ. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.

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

คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (2540). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ:

โครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา. (2551). “น้ำผึ้งบรรจุหลอด” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://kumis.cpc.ku.ac.th/nk40/nk/semi_busi/projb06.html. (18 ตุลาคม 2551).

นิธิยา รัตนาปนนท์. (2545). เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์

นิธิยา รัตนาปนนท์. (2549). เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์, มณฑิรา นพรัตน์ ดวงพร ตั้งบำรุงพงษ์ และ สุเทพ อภินันท์จารุพงศ์. (2545) กระบวนการผลิตน้ำผักผลไม้รวมผงโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบพ่นกระจายและไมโครเวฟสุญญากาศ. *วารสารวิจัยและพัฒนา* มหาวิทยาลัยจุฬาลงกรณ์, ปีที่ 25, ฉบับที่ 3.

พรศักดิ์ มนัสศิริเพ็ญ และสมยศ จรรยาวิลาส. (2534). การทำแห้งแบบพ่นฝอย. *วารสารอาหาร* สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ปีที่ 20, ฉบับที่ 4.

พิชัย คงพิทักษ์. (2548). ผลิตภัณฑ์ผึ้งและการแปรรูป. ห้องปฏิบัติการผึ้งและแมลงผสมเกสร ภาควิชากีฏวิทยา คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

พิพัฒน์ ปัทมราชวิเชียร, ศศิธร นามโคตร และศิริรัตน์ อมรวิริยะกุล. (2551). “การทำน้ำลำไยผงด้วยวิธีการอบแห้งแบบพ่นฝอย” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา www.kmitl.ac.th/foodeng/new/file/project/2548-2.doc. (15 กรกฎาคม 2551)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

พีรพล เปรมประสพโชค. (2551). การทำแห้งแบบแช่เยือกแข็งของน้ำผึ้ง. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. (2540). หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ศูนย์วิจัยกสิกร. (2552). “น้ำผึ้งไทย”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.positioningmag.com/prnews/prnews.aspx?id=31117 (13 เมษายน 2552).

สโรบล สโรชวิกสิต, ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี และสักกมน เทพหัสดิน ณ อยุธยา. (2550). การทำแห้งน้ำสับปะรด ด้วยเครื่องอบแห้งแบบพ่นฝอย. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, ปีที่ 38, ฉบับที่ 6.

สิริวัฒน์ วงษ์ศิริ, ยงยุทธ ไวยกุล และแสนนัด หงษ์ทรงเกียรติ. (2528). หลักการเลี้ยงและขยายพันธุ์ผึ้งในประเทศไทย. กรุงเทพฯ: ฟันนี่พับลิชชิ่ง.

แสนนัด หงษ์ทรงเกียรติ. (2537). ผลิตภัณฑ์ผึ้ง. หน้า 65-73. ใน: พิชัย คงพิทักษ์ และสมนึก บุญเกิด. (ผู้รวบรวม). การปรับปรุงการเลี้ยงผึ้งและผลิตภัณฑ์ผึ้ง. เอกสารวิชาการ. กรุงเทพฯ: โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อพัฒนาการเกษตร.

หลวงบุเรศร บำรุงการ. (2528). น้ำผึ้งและประโยชน์ของแมลงผึ้งกับชีวิตและงานของแมลงผึ้ง. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สมาคมพฤกษชาติแห่งประเทศไทย.

อรกมล วงศ์ทะกัณฑ์. (2550). คุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และคุณสมบัติในการต้านอนุมูลอิสระของน้ำผึ้งไทย. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เอกดนัย กอกิมพงษ์. (2551). “เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.thaiscience.com/lab_vol/p28/Spray_Dryer.asp. (15 กรกฎาคม 2551)

อุดม จิรเสวตกุล และสุทธิชัย สุทธิวราภิรักษ์. (2551). “ผึ้งและการเลี้ยงผึ้ง” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://agriqua.doae.go.th/plantclinic/clinic/other/bee/index.html. (15 กรกฎาคม 2551)

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 testingdevice. *Journal of Food Engineering, 8*, 11–22.

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 Engineerin, 79*, 1207-1213.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Al-Muhtaseb, A.H., McMinn, W.A.M. and Magee, T.R.A. (2004). Water sorption isotherms of starch powder PartI: mathematical description of experimental data. *Journal of Food Engineering, 61*, 297-307.

AOAC. (2000). Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists Internationals. USA: Association of Official Analytical Chemists Internationals Press.

Barbosa-Cánovas, G.V. and Vega-Mercado, H. (1996). *Dehydration of Foods*. USA: Chapman and Hall.

Barbosa-Cánovas, G.V., Ortega-Rivas. E., Juliano., P and Y, H. (1996). *Foods powders*. New York: USA.

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.N. and Labuza, T.P. (2000). Moisture sorption: Practical aspect of isotherm measurement and use. 2nd edn. St. Paul: American Association of Cereal Chemists.

Bell, L.N. and Touma, D.E. (1996). Glass transition temperatures determined using a temperature -cycling differential scanning calorimeter. *Journal of Food Science,* 61, 807–810.

Bhandari, B. R., Senoussi, A., Dumoulin, E. D., & Lebert, A. (1993). Spray drying of concentrated fruit juices. *Drying Technology*, *11,* 33–41.

Bhandari, B.R., Datta, N., Crooks, R., Howes, T. and Rigby, S. (1997a). A semi-empirical approach to optimize the quantity of drying aids required to spray dry sugar-rich foods. *Drying Technology*, *15,* 2509-2525.

Bhandari, B. R., Datta, N., & Howes, T. (1997b). Problem associated with spray drying of sugar-rich foods. Drying Technology, 15(2), 671–684.

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.

Birchal, V.S.; Huang, L.; Mujumdar, A.S.and Passos, M.L. (2006) Spray dryers: Modelling and simulation. *Drying Technology, 24,* 359–371.

Boonyai, P., Bhandari, B.R. and Howes, T. (2004). Stickiness measurement techniques for food powders: a review. *Powder Technology*, 145, 34–46.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

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.

Bodhmage, A. (2006). Correlation between physical properties and flowability powders. Master Thesis. Saskatchewan University.

Busin, L., Buisson, P. and Bimbenet, J. J. (1996). Notion de transition vitreuse appliquee au sechage par pulverisation de solutions glucidiques. *Sciences des Aliments, 16,* 443-459.

Chegini, G.R. and Ghobadian, B. (2005). Effect of spray-drying conditions on physical properties of orange juice powder. *Drying Technology, 23,* 657-68.

Chen; X.D., Patel K.C. (2008). Manufacturing better quality food powders from spray drying and subsequent treatments. *Drying Technology, 26,* 1313–1318.

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.

Chung, H.J., Lee, E.J. and Lim, S.T. (2002). Comparison in glass transition and enthalpy relaxation between native and gelatinized rice starches. *Carbohydrate Polymers*, *48,* 287–298.

Chung, H.J., Woo, K.S. and Lim, S.T. (2004). Glass transition and enthalpy relaxation of cross-linked corn starches. *Carbohydrate Polymers*, *55,* 9–15.

Chung, H.J. and Lim, S.T. (2004). Physical aging of glassy normal and waxy rice starches: thermal and mechanical characterization. *Carbohydrate Polymers*, *57,* 15–21.

Debnath, S., Hemavathy, J. and Bhat, K.K. (2002). Moisture sorption studies on onion powder. *Food Chemistry, 78*, 479-482.

Downton, G.E., Flores-Luma, J.L. and King, C.J. (1982). Mechanism of stickiness in hygroscopic amorphous powders. *Industrial Engineering Chemistry Fundamentals*, *21***,** 447–449.

Fernandez, E., Schebor, C. and Chirife, J. (2003). Glass transition temperature of regular and lactose hydrolyzed milk powders. *Lebensmittel-Wissenschaft and-Technologie, 36*, 547-551.

Ferreira, I.C.F.R., Aires, E., Barreira, J.C.M., Estevinho, L.M. (2009). Antioxidant activity of Portuguese honey samples: Different contributions of the entire honey and phenolic extract. *Food Chemistry, 114*, 1438–1443.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

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.

Fellows, P.J. (2000). *Food processing technology*. Woodhead Publishing Limited. England:

Foster, K., Bronlund, J.E. and Peterson, A.H.J. (2005). The prediction of moisture sorption isotherms for dairy powder. *International Dairy Journal, 15*, 411-418.

Genin, N. and Rene, F. (1995). Analyse du role de la transition vitreause dans les proceds de conversation agro-alimentaire. *Journal of Food Engineering, 26*, 391-407.

Goula, A.M., Adamopoulos, K.G. and Kazakis, N.A. (2004). Influence of spray drying conditions on tomato powder properties. *Drying Technology, 22*, 1129-1151.

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.

Haque, M.K. and Roos, Y.H. (2004). Water plasticization and crystallization of lactose in spray-dried lactose/protein mixtures. *Journal of Food Science*, *69,* 23–29.

Hennings, C.; Kockel, T.K. and Langrish, T.A.G. (2001) New measurements of the sticky behavior of skim milk powder. *Drying Technology*, *19*, 471–484.

Herbar, H.U., Rastogi, N.K. and Subramanian. (2008). Properties of dried and intermediate moisture honey product: A review. *International Journal of Food Properties, 11*, 804-819.

Hui, Y.H., Clary, C., Farid, M.M., Fasina, O.O., Noomhorn, A. and Welti-Chanes. (2008). *Food drying science and technology.* USA: Taylor and Francis Group, LLC.

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 Engineerin*g, *84*, 194–205.

Kenyon, M.M. (1995). Modified starch, maltodextrin, corn syrup solids as wall material for food encapsulation. pp. 42-49. in: Risch, S.J. and Reineccius, G.A. (Ed.). *Encapsulation and controlled release of food ingredients*. Washington: American Chemical Society.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

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.

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.

Langrish, T.A.G. (2001). Advances in spray drying. In: *Second Asian-Oceanic Drying Symposium (ADC 2001)*, Penang, Malaysia. 393–418.

Langrish, T.A.G., Chan, W.C. and Kota, K. (2007). Comparison of maltodextrin and skim milk wall deposition rates in a pilot-scale spray dryer. *Powder Technology*, *179,* 84–89.

Loksuwan, J. (2007). Characteristics of microencapsulated β-carotene formed by spray drying with modified tapioca starch, native tapioca starch and maltodextrin. *Food Hydrocolloids*, *21,* 928– 935.

Mandala, I.G. and Bayas, E. (2004). Xanthan effect on swelling, solubility and viscosity of wheat starch dispersions. *Food Hydrocolloid, 18*, 191–201.

Masters, K. (1991). *The Spray Drying Handbook*. Longman Scientific and Technical. New York : USA.

Mathlouthi, M. and Roge, B. (2003). Water vapour sorption isotherms and the caking of food powders. *Food Chemistry, 82*, 61-71.

McGuire, R.G. (1992). Reporting of objective color measurements. *HortScience*., 27, 1254-1255.

Nijdam, J.J. and Langrish, T.A.G. (2005). An investigation of milk powders produced by a laboratory-scale spray dryer. *Drying Technology, 23,* 1043-1056.

Ozmen, L. and Langrish, T.A.G. (2002). Comparison of glass transition temperature and sticky point temperature for skim milk powder. *Drying Technology, 20,* 1177-1193.

Peleg, M. (1993). Assessment of a semi-empirical four parameter general model for sigmoid moisture sorption isotherms. *Journal of Food Process Engineering, 16*, 21.

Peleg, M. (1978). Flowability of food powders and methods for its evaluation—a review.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Journal of Food Process Engineering, 1, 303–328.

Peleg, M. (2005). Mixtures of food powders and Particulate. pp. 27-39. in Onwulata, C. *Encapsulated and powders foods.* New York: USA.

Peng, G., Chen, X., Wu, W. and Jiang, X. (2007). Modeling of water sorption isotherm for corn starch. *Journal of Food Engineering, 80*, 562-567.

Perera, C., Hoover, R. and Martin, A.M. (1997). The effect of hydroxypropylation on the structure and physicochemical properties of native, defatted and heat-moisture treated potato starches. *Food Research International*, *30,* 235–247.

Rahman, S. (1995). *Food Properties Handbook*. CRC Press, Inc. New York: USA.

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.

Roustapour, O.R., Hosseinalipour, M. and Ghobadian, B. (2006). An experimental investigation of lime juice drying in a pilot plant spray dryer. *Drying Technology, 24*, 181-188.

Shittu, T.A. and Lawal, M.O. (2007). Factors affecting instant properties of powdered cocoa beverages. *Food Chemistry, 100,* 91-98.

Shogren, R.L. (1996). Preparation, thermal properties, and extrusion of high-amylose starch acetates. *Carbohydrate Polymers, 29,* 57-62.

Shrestha, A.K., Howes, T., Adhikari, B.P., Wood, B.J. and Bhandari, B.R. (2007). Effect of protein concentration on the surface composition, water sorption and glass transition temperature of spray-dried skim milk powders. *Food Chemistry*, *104,* 1436–1444.

Shrestha, A.K., Howes, T., Adhikari, B.P. and Bhandari, B.R. (2008). Spray drying of skim milk mixed with milk permeate: Effect on drying behavior, physicochemical properties, and storage stability of powder. *Drying Technology*, *26,* 239–247.

Silva, M.A., Sobral, P.J.A. and Kieckbusch, T.G. (2006). State diagrams of freez-dried camu-camu (Myrciaria dubia (HBK) Mc Vaugh) pulp with and without maltodextrin addition. *Journal of Food Engineering, 77,* 426-432.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Singha, J., Kaurb, L. and McCarthy, O.J. (2007). Factors influencing the physico-chemical, morphological, thermal and rheological properties of some chemically modified starches for food applications. *Food Hydrocolloids*, *21,* 1–22.

Truong, V. (1994). Spray drying of tamarind concentrate and its quality evaluation. Master Thesis. Asian Institute of Technology.

Truong, V., Bhandari, B.R. and Howes, T. (2005). Optimization of cocurrent spray drying process for sugar rich foods. Part II – Optimization of spray drying process based on glass transition concept. *Journal of Food Engineering, 71,* 66–72.

The National honey board. Driedhoney. [online]. Available : http://www.honey.com/downloads/driedhoney.pdf. [2008, October 18].

Tonon, R.V., Brabet, C. and Hubinger, M.D. (2008). Influence of process conditions on the physicochemical properties of aÇai (*Euterpe oleraceae* Mart.) powder produced by spray drying. *Journal of Food Engineering*, *88,* 411–418.

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.

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