

### เอกสารอ้างอิง

- กลุ่มงานผึ้งและแมลงอุตสาหกรรม. 2543. แหล่งน้ำผึ้งในประเทศไทย. กองกัญและสัตววิทยา กรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ.
- เกสร พะลัง. 2539. เคมีอินทรีย์เบื้องต้น. บริษัทโรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช จำกัด. กรุงเทพฯ.
- จันทร์เพ็ญ ลิ้มปยอม. 2547. ชนิดและแหล่งพืชอาหารผึ้ง. เกษตรกรรมธรรมชาติ. 7(9): 35-38.
- จินตนา สิริพิทยานนท์. 2537. การวิเคราะห์โครงสร้างผลึก. ภาควิชาเคมี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชาคริต ทองอุไร, สุธรรม สุขมณี และจรรยา อินทมณี. 2540. การเติมสเตียรินที่เหมาะสมในการตกผลึกน้ำมันปาล์ม. ภาควิชาวิศวกรรมศาสตร์ คณะวิศวกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. 2543. เอ็นไซม์ทางอาหาร. โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- พัฒนา เหล่าไพบูลย์. 2547. โครมาโตกราฟีแบบของเหลวแรงดันสูง: หลักการและการประยุกต์ใช้. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- พงศ์เทพ อัครชนกุล. 2534. ว่าด้วยผึ้งและการเลี้ยงผึ้ง. โรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช จำกัด. กรุงเทพฯ.
- วนิดา จรุงจิตต์. 2547. การจัดการการเลี้ยงผึ้ง. เกษตรกรรมธรรมชาติ. 7(9): 30-34.
- สมนึก บุญเกิด. 2544. ผึ้ง. สำนักพิมพ์มติชน. กรุงเทพฯ.
- สมนึก บุญเกิด. 2545. น้ำผึ้งดอกกลิ่นจี่ น้ำผึ้งดอกทานตะวันต้องตกผลึก. เกษตรกรรมธรรมชาติ. 7: 54-56.
- สิริวัฒน์ วงษ์ศิริ. 2532. ชีววิทยาของผึ้ง. บริษัทต้นอ้อ จำกัด. กรุงเทพฯ.
- แสนนัด หงษ์ทรงเกียรติ. 2532. เทคโนโลยีการเลี้ยงผึ้ง. คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.
- Anindyawati, T., Ann, Y-G., Ito, K., Iizuka, M. and Minamiura, N. 1998. Two kinds of novel  $\alpha$ -glucosidase from *Aspergillus awamori* KT-11: their purifications, properties and specificities. Journal of Fermentation and Bioengineering. 85(5): 465-469.
- Anklam, E. 1998. A review of the analytical methods to determine the geographical and botanical origin of honey. Food Chemistry. 63(4): 549-562.
- A.O.A.C. 2000. Official Methods of Analysis of the Association of Official Chemists. The Association of Official Analytical Chemists. Washington, D.C.
- Assil, H. I., Sterling, R. and Sporns, P. 1991. Crystal control in processed liquid honey. J. Food Sci. 56(4) : 1034-1041.

- Bath, P. K. and Singh, N. 1999. A comparison between *Helianthus annuus* honey and *Eucalyptus lanceolatus* honey. *Food Chemistry*. 67: 389-397.
- Berger, K. G. 1977. Some theoretical and practical aspects of fractionation of palm oil. *Oil Palm News*. 22: 10-18.
- Bhandari, B., D'Arcy, B. and Chow, S. 1999. Rheology of selected Australian honeys. *Journal of Food Engineering*. 41: 65-68.
- Cano, C. B., Felsner, M. L., Matos, J. R., Bruns, R. S., Whatanabe, H. M. and Almeida-Muradian, L. B. 2001. Composition of method for determining moisture content of citrus and Eucalyptus Brazilian Honeys by refractometry. *Journal of Food Composition and Analysis*. 14: 101-109.
- Cavia, M. M., Fernandez-Muino, M. A., Gomez-Alonso, E., Montes-Perez, M. J., Huidobro, J. F. and Sancho, M. T. 2002. Evolution of fructose and glucose in honey over one year: influence of induced granulation. *Food Chemistry*. 78(2): 157-161.
- Chaytors, A. 2001. A Laboratory Technique for Separating Crystals from Candied Honey. Bachelor of Engineering. University of Queensland.
- Cherdrungsi, K. 1999. Bulk Crystallization of Lysozyme. A thesis submitted for admission to the degree of Doctor of Philosophy Department of Chemical Engineering University of Queensland Australia.
- Crane, E. 1975. *Honey : A Comprehensive Survey*. Morrison and Gibb Ltd. Hieneman London.
- Crane, E. 1980. *A Book of Honey*. Oxford University Prees. London.
- Dyce, E. J. 1975. *Producing finely granulated or creamed honey*. Russak and Company, Inc. NY.
- Da Costa Leite, J. M., Trugo, L. C., Costa, L. S. M., Quinterio, L. M. C., Barth, O. M., Dutra, V. M. L. and De Maria, C. A. B. 2000. Determination of oligosaccharides in Brazilian honeys of different botanical origin. *Food Chemistry*. 70(1): 93-98.
- Dadant, C. C. and Sons. 1975. *The Hive and the Honey Bee: A new book on beekeeping which continues the tradition of "Langstroth on the Hive and the Honeybee"*. Dother Dadant Publications. Hamilton Illinois.
- Duan, K. J., Sheu, D. C., Lin, M. T. and Hsueh, H. C. 1995. Reaction mechanism of isomaltooligosaccharides synthesis by  $\alpha$ -glucosidase from *Aspergillus carbonarius*. *Biotechnology Letters*. 16(11): 1151-1156.

- Esti, M., Panfili, G., Marconi, E. and Trivisonno, M. C. 1996. Valorization of the honeys from the Molise region through physico-chemical, organoleptic and nutritional assessment. *Food Chemistry*. 58(1): 125-128.
- Geankoplis, C. J. 1983. *Transport Process and Unit Operation*. Allyn and Bacon, Inc. USA.
- Gleiter, R. A., Horn, H. and Isengard, H. D. 2006. Influence of type and state of crystallisation on the water activity of honey. *Food Chemistry*. 96(3): 1-5.
- Gojmerac, W. L. 1980. *Bees Beekeeping Honey and Pollination*. AVL Publishing Co., Inc. Westport Connecticut.
- Hang, Y. D. and Woodams, E. E. 1996. Optimization of enzymatic production of fructo-oligosaccharides from sucrose. *Lebensm.-Wiss. u.-Technol.* 29: 578-580.
- Hanrahan, A. 2002. *Glucose Monohydrate Growth Rate in Creamed Honey*. Bachelor of Engineering. University of Queensland.
- Hooper, T. 1976. *Guide to Bees and Honey*. Blandford Link House. Poole Dorset.
- Kajiwara, S., Gandhi, H. and Ustunol, Z. 2002. Effect of honey on the growth of and acid production by human intestinal *Bifidobacterium* spp.: An in vitro comparison with commercial oligosaccharides and inulin. *Journal of Food Protection*. 65(1): 214-218.
- Lupano, C. E. 1997. DSC study of honey granulation stored at various temperatures. *Food Research International*. 30(9): 683-688.
- Mala, S., Dvorakova, H., Hrabal, R. and Kralova, B. 1999. Towards regioselective synthesis of oligosaccharides by use of  $\alpha$ -glucosidase with different substrate specificity. *Carbohydrate Research*. 322: 209-218.
- Mala, S. and Kralova, B. 2000. Heterooligosaccharide synthesis catalyzed by  $\alpha$ -glucosidase from *Bacillus stearothermophilus*. *Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic*. 10(6): 617-621.
- Matissek, R and Wittkowski, R. 1993. *High Performance Liquid Chromatography in Food Control and Research*. Technomic Publishing. Lancaster.
- Matsui, T., Ueda, T., Oki, T., Sugita, K., Terahara, N. and Matsumoto, K. 2001.  $\alpha$ -glucosidase inhibitory action of natural acylated anthocyanins. 1. Survey of natural pigments with potent inhibitory activity. *J. Agric. Food Chem.* 49: 1948-1951.

- Matsui, T., Ueda, T., Oki, T., Sugita, K., Terahara, N. and Matsumoto, K. 2001.  $\alpha$ -glucosidase inhibitory action of natural acylated anthocyanins. 2.  $\alpha$ -glucosidase inhibition by isolated acylated anthocyanins. J. Agric. Food Chem. 49: 1952-1956.
- Mendes, E., Brojo Proenca, E., Ferreira, I. M. P. L. V. O. and Ferreira, M. A. 1998. Quality evaluation of Portuguese honey. Carbohydrate Polymers. 37: 219-223.
- Merin, U., Brenstein, S. and Rosenthal, I. 1998. A parameter for quality of honey. Food Chemistry. 63(2): 241-242.
- Morse, R. 2000. Making creamed honey. Bee Culture. 128(6): 43-45.
- Mullin, J. W. 1992. Crystallization. 3<sup>rd</sup> ed. Butterworth-Heinemann Ltd. Oxford.
- Oh, F. C. H. and Berger, K. G. 1981. Physical properties of palm oil in relation to food use. PORIM Bulletin. 2: 13-24.
- Root, I. A. 1950. A. B. C. and X. Y. Z. of Bee-Culture. A. I. Root Co. Medina Ohio.
- Rowe, G. E. and Margaritis, A. 2003. Enzyme kinetic properties of  $\alpha$ -1,4-glucosidase in *Bacillus thuringiensis*. Biochemical Engineering Journal. 17(2): 121-128.
- Rufford, A. 2000. Crystallization in an Australian Honey. Bachelor of Engineering. University of Queensland.
- Serrano, S., Villarejo, M., Espejo, R. and Jodral, M. 2004. Chemical and physical parameters of Andalusian honey: classification of Citrus and Eucalyptus honeys by discriminant analysis. Food Chemistry. 14: 17-24.
- Siok, K. Y. 1999. Rheology of Selected Australian Honeys. Bachelor of Engineering. University of Queensland.
- Tosi, E. A., Re, E., Lucero, H. and Bulacio, L. 2004. Effect of honey high-temperature short-time heating on parameters related to quality, crystallisation phenomena and fungal inhibition. Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie. 37(6): 669-678.
- Uhlrig, H. 1998. Industrial Enzymes and Their Applications. A Wiley-Interscience Publication. New York.
- van den Berg, A. 1998. The Production of Good Creamed Honey. Bachelor of Engineering. University of Queensland.
- Verma, R. L. 1990. Beekeeping. Oxford and IBH Publishing Co. Ltd. New Delhi.
- Weston, R. J. and Brocklebank, L.K. 1999. The oligosaccharides composition of some New Zealand honeys. Food Chemistry. 64(1): 33-37.

- Yanniotis, S., Skaltsi, S. and Karaburnioti, S. 2006. Effect of moisture content on the viscosity of honey at different temperatures. *Journal of Food Engineering*. 72(4): 372-377.
- Youn, J. Y., Park, H. Y. and Cho, K. H. 2004. Anti-hyperglycemic activity of *Commelina communis* L.: inhibition of  $\alpha$ -glucosidase. *Diabetes Research and Clinical Practice*. 66(1): 149-155.
- Zamora, M. C. and Chirife, J. 2006. Determination of water activity change due to crystallization in honeys from Argentina. *Food Control*. 17(1): 59-64.