

บรรณานุกรม

กชกร มลทา. 2552. การใช้ผึ้งพันธุ์ (*Apis mellifera* L.) ช่วยในการผสมเกสรเพื่อเพิ่มผลผลิตแตงกวา (*Cucumis sativus* L.). วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

กรมส่งเสริมการเกษตร. กรม. 2547. ทำเนียบกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงผึ้งพันธุ์ ปีงบประมาณ 2547/48. กรุงเทพฯ : กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

กลอยใจ ไชยมหาวัน. 2548. การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนทางการเงินของธุรกิจน้ำผึ้งและผลิตภัณฑ์จากผึ้ง กรณีศึกษาโรงงานแห่งหนึ่งในจังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

ขนิษฐา ศรีนวล. 2550. ปัจจัยที่มีผลต่อการตกผลึกและการเปลี่ยนแปลง สมบัติทางเคมีกายภาพของน้ำผึ้งไทย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

ครองจิต วรรณวงศ์. 2553. การปรับปรุงกระบวนการผลิตและสมบัติของนมผึ้งบริสุทธิ์อัดเม็ด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

จักรพันธ์ อินไสย. 2545. การวิเคราะห์น้ำตาลบางชนิดในน้ำผึ้งแท้ น้ำผึ้งเทียม. ปัญหาพิเศษภาควิชากีฏวิทยา คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เจน รัตน์จันทร์. 2549. การวิเคราะห์แหล่งกำเนิดโดยวิธี Melissopalynology. ปัญหาพิเศษภาควิชากีฏวิทยา คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ชลดา เอี่ยมสอาด. 2547. สมบัติของน้ำผึ้งในการยับยั้งจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

นพพร ตันติศิริินทร์. 2549. การจัดการธุรกิจและกลยุทธ์เพื่อการพัฒนาการตลาดของผู้เลี้ยงผึ้งในจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

ผจงวาด ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา. 2550. การวัดผลการดำเนินงานของกิจการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้งของบริษัทเชียงใหม่เฮลตี้โปรดักส์ จำกัด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

สุสติ พรหมประสิทธิ์, อมรรัตน์ มีสวาสดี และพิมพ์วิดิ พรพงษ์รุ่งเรือง. 2010. สันฐานวิทยาเรณูของพืชวงศ์ทานตะวันในอุทยานแห่งชาติน้ำหนาว. การประชุมทางวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 11 มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 806 – 815.

พิชัย คงพิทักษ์, ไพโรจน์ วิริยจารี, ระพีพงศ์ เกษตรสุนทร, สุรพล กอจันทร์, ศักดิ์มันตรี นาชัยเวียง และสนธยา จองแหลง. 2545. รายงานการดำเนินงาน โครงการฝึ้งและผลิตภัณฑ์ฝึ้งประจำปีงบประมาณ 2544. สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

พิมพ์ ลีลาพรพิสิฐ. 2554. เครื่องสำอางสำหรับผิวหน้า. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 10.

พิรพล เปรมประสพโชค. 2551. การทำแห้งแบบแช่เยือกแข็งของน้ำฝึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

มนตรา ศรียะแยม. 2553. สมบัติด้านเชื้อจุลินทรีย์และการต้านออกซิเดชันของน้ำฝึ้งจากฝึ้งพันธุ์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

“มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำฝึ้ง.” 2547. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dmso.moph.go.th/chiangmai/Productstandard/%B9%E9%D3%BC%D6%E9%A7.pdf> (10 กันยายน 2552).

วิฑูรย์ ปัญญากุล, อาริรัตน์ กิตติศิริ และ ธนรัช ไกล่กลาง. 2547. ผลพวงจากรวงฝึ้งผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ. เกษตรกรรมธรรมชาติ. 7 (9): 20-29.

ศิวพร ชุศิริโรจน์ และสวริพร วีระพงษ์สุชาติ. 2551. การพัฒนาตำรับลิปมันเหลวที่มีส่วนผสมของสารสกัด จากสมุนไพรไทยเก็บกักในนีโอโซมเพื่อลดรอยหมองคล้ำบนริมฝีปาก. ปัญหาพิเศษทางเทคโนโลยีเกษตรกรรม สาขาวิชาวิทยาศาสตรเกษตรกรรม คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สรจักร ศิริบริรักษ์. 2542. เกษตรโภชนาการ. สำนักพิมพ์ศรีสารา. กรุงเทพมหานคร.

สิริวัฒน์ วงษ์สิริ, ขงยุทธ ไวกกุล และ แสนนัด หงส์ทรงเกียรติ. 2528. หลักการเลี้ยงและขยายพันธุ์ฝึ้ง. สมาคมวิทยาศาสตรเกษตรแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์, กรุงเทพมหานคร.

สุนิสา เดชแสง. 2553. การผลิตนมฝึ้งปรุงแต่งกลิ่นรส. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

สุภาพ ชูพันธ์, ผ่องศรี มังกรทอง และ นิกร มังกรทอง. 2546. การศึกษาคุณสมบัติเชิงไฟฟ้าและเชิงแสงของน้ำฝึ้ง. เชียงใหม่: ภาควิชาฟิสิกส์ คณะวิทยาศาสตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อนุสรรา เมืองมา. 2552. การลดการเกาะติดของน้ำฝึ้งผงระหว่างกรอบแห้งแบบพ่นฝอย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

- Ajlouni, S., Sujirapinyokul, P. 2010. Hydroxymethylfurfuraldehyde and amylase contents in Australian honey. *Food Chemistry*, 119: 1000 - 1005.
- AOAC. 2000. In: Horwitz, W (Ed.), Official methods of analysis (17th ed.). Arlington, VA. USA: Association of Official Analytical Chemists.
- Andrade, P.B., Amaral M.T., Isabel, P., Carvalho, J.C.M.F., Seabra, R.M., Cunha, A.P. 1999. Physicochemical attributes and pollen spectrum of Portuguese heather honeys. *Food Chemistry*, 66: 503 - 510.
- Bacteriological analytical manual*. 2001. In *FDA Bacteriological Analytical Manual online*. Verinia Arlington, USA: The Association of Official Analytical Chemists, Inc.
- Bath, P.K., Singh, N. 1999. A comparison between *Helianthus annuus* and *Eucalyptus lanceolatus* honey. *Food Chemistry*, 67: 389 - 397.
- Bogdanov, S. 1997. Nature and origin of the antibacterial substances in honey. *Lebensmittel-Wissenschaft and Technologie*. 30: 748 - 753.
- Bonheví, J.S., Tarrés, E.G. 1993. Physicochemical properties, composition and pollen spectrum of ling heather (*calluna vulgaris* (L) Hull) honey produced in Spain. *Apidologie*, 24: 586 - 596.
- Cavia, M.M., Fernaéndez-Muino, M.A., Gomez-Alonso, E., Montes-Pérez, M.J., Huidobro, J.F., Sancho, M.T. 2002. Evolution of fructose and glucose in honey over one year: influence of induced granulation. *Food Chemistry*. 78: 157 - 161.
- Chanchao, C., Sintara, K., Wongsiri, S. 2006. Comparison of antibiotic and organoleptic properties of honey from various plant sources in Thailand. *Journal of Apicultural Science*, 50: 59 - 63.
- Chomnawang, M.T., Surassmo, S., Nukoolkarn, V.S., Gritsanapan, W. 2007. Effect of *Garcinia mangostana* on inflammation caused by *Propionibacterium acnes*. *Fitoterapia* 78: 401 - 408.
- Codex Alimentarius, *Revised Codex Standard for Honey*, Codex STAN 12 - 1981, Rev. 1 1987, Rev. 2, 2001: 1 - 8.
- Conti, M.E., Stripeikis, J., Campanella, L., Cucina, D., Tudino, M.B. 2007. Characterization of Italian honeys (Marche Region) on the basis of their mineral content and some typical quality parameters. *Chemistry Central Journal*. 1: 14.

- Downey, G., Hussey, K., Kelly, J., Walshe, T., Martin, P. 2005. Preliminary contribution to the characterization of artisanal honey produced on the island of Ireland by palynological and physico-chemical data. *Food Chemistry*, 91: 347 - 354.
- EU. 2002. Council Directive 2001/110/CE of 20 December 2001 on relating to honey. *Official Journal of the European Communities*, L10, 47 - 52.
- Felsner, M.L., Cano, C.B., Bruns, R.E., Watanabe, H.M., Almeida-Muradian, L.B., Matos, J.R. 2004. Characterization of monofloral honeys by ash contents through a hierarchical design. *Journal of Food Composition and Analysis*, 17: 737 - 747.
- Finola, M.S., Lasagno, M.C., Marioli, J.M. 2007. Microbiological and chemical characterization of honeys from Central Argentina. *Food Chemistry*, 100: 1649 - 1653.
- Gu G., Zhang Ch., Hu F. 2002. Analysis on the structure of honey production and trade in the world. *APIACTA*. 2: 1 - 5.
- Gomes, S., Dias, L.G., Moreira, L.L, Rodrigues, P., Estevinho, L. 2010. Physicochemical, microbiological and antimicrobial properties of commercial honeys from Portugal. *Food and Chemical Toxicology*, 48: 544 - 548.
- Iurlina, M.O., Fritz, R. 2005. Characterization of microorganisms in Argentinean honeys from different sources. *International Journal of Food Microbiology*. 105: 297 - 304.
- Kačaniová, M., Sudzina, M., Sudzinová, J., Fikselová, M., Čuboň, J., Haščík, P. 2007. Microbiological and physico - chemical quality of honey collected from different Slovak habitats. *Slovak Journal of Animal Science*, 40: 38 - 44.
- Küçük, M., Kolayli, S., Karaoğlu, S., Ulusoy, E., Baltacı, C., Candan, F. 2007. Biological activities and chemical composition of three honeys of different types from Anatolia. *Food Chemistry*, 100: 526 - 534.
- Lin, T.L., Ou, S.M. 1998. Quality analysis of Longan honey in Taiwan market. *Food Science, Taiwan*, 24: 479 - 489.
- Louveaux, J., Maurizio, A., Vorwohl, G. 1970. Methods of Melissopalynology. *Bee World*. 51 (3): 125 - 138.
- Malika, N., Mohamed, F., Chakib, E.A. 2005. Microbiological and Physico - Chemical Properties of Moroccan Honey. *International Journal of Agriculture & Biology*, 7: 773 - 776.
- Meda, A., Lamien, C.E., Romito, M., Milogo, J., Nacoulma O.G. 2005. *Food Chemistry*. 91: 571.

- Mendes, E., Proença, E.B., Ferreira, I.M.P.L.V.O., Ferreira, M.A. 1998. Quality evaluation of Portuguese honey. *Carbohydrate Polymers*, 37: 219 - 223.
- Molan, P.C. 1992. The antibacterial activity of honey: 2. Variation in the potency of the antibacterial activity. *Bee World*. 73: 59 - 76.
- Nanda, V., Sarkar, B.C., Sharma, H.K., Bawa, A.S. 2003. Physico-chemical properties and estimation of mineral content in honey produced from different plants in Northern India. *Journal of Food Composition and Analysis*, 16: 613-619.
- Oliveira, P.P., van den Berg, C., Dos Santos, F.A.R. 2010. Pollen analysis of honeys from Caatinga vegetation of the state of Bahia, Brazil. *Grana*, 49: 66 - 75.
- Ouchemoukh, S., Schweitzer, P., Bey, M.B., Djoudad-Kadji, H., Louaileche, H. 2010. HPLC sugar profiles of Algerian honeys. *Food Chemistry*, 121: 561-568.
- Pérez-Arquillué, C., Conchello, P., Ariño, A., Juan, T., Herrera, A. 1995. Physicochemical attributes and pollen spectrum of some unifloral Spanish honeys. *Food Chemistry* 54: 167 – 172.
- Piro, R., Mutinelli, F. 2003. The EU legislation for honey residue control. *APIACTA*. 38: 15 - 20.
- de Rodríguez, G.O., de Ferrer, B.S., Ferrer, A, Rodríguez, B. 2004. Characterization of honey produced in Venezuela. *Food Chemistry* 84: 499 - 502.
- Russell, K.M., Molan, P.C., Wilkins, A.L., Hollamd, P.T. 1988. Identification of some antibacterial constituents of New Zealand manuka honey. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 38: 10 - 13.
- Sanpa, S., Chantawannakul, P. 2009. Survey of six bee viruses using RT-PCR in Northern Thailand. *Journal of Invertebrate Pathology*, 100: 116 - 119.
- Shin, H.S., Ustunol, Z. 2005. Carbohydrate composition of honey from different floral sources and their influence on growth of selected intestinal bacterial: An *in vitro* comparison. *Food Research International*. 38: 721 - 728.
- Silva, L.R., Videira, R., Monteiro, A.P., Valentão, P., Andrade, P.B. 2009. Honey from Luso region (Portugal): Physicochemical characteristics and mineral contents. *Microchemical Journal*, 93: 73 - 77.
- Snowdon, J.A., Cliver, D.O. 1996. Microorganisms in honey. *International Journal of Food Microbiology*. 31: 1 - 26.

- Tchoumboe, J., Awah-Ndukum, J., Fonteh, F.A., Dongock, N.D., Pinta, J., Mvondo, Z.A. 2007. Physico-chemical and microbiological characteristics of honey from the sudano - guinean zone of West Cameroon. *African Journal of Biotechnology*, 6: 908 - 913.
- “The National honey board.” No date. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.honey.com/images/downloads/crystallization.pdf> (30 สิงหาคม 2554).
- Tosi, E.A., Rè, E., Lucero, H., Bulacio, L. 2004. Effect of honey high-temperature short-time heating on parameters related to quality, crystallisation phenomena and fungal inhibition. *Lebensm Wiss u Technol.*, 37: 669 - 678.
- Turhana, I., Tetika, N., Karhana, M., Gurel, F., Tavukcuoglua, H.R. 2008. Quality of honeys influenced by thermal treatment. *Lebensmittel-Wissenschaft and Technologie - Food Science and Technology*, 41: 1396 - 1399.
- White, J.W.Jr., Riethof, M., Subers, M., Kushmir, I. 1962. Composition of American honey. USDA. *Technical Bulletin*, 1261: 1 - 124.
- Zamora, M.C., Chirife, J. 2006. Determination of water activity change due to crystallization in honeys from Argentina. *Food control*, 17: 59 - 64.
- Zappalà, M., Fallico, B., Arena, E., Verzera, A. 2005. Methods for the determination of HMF in honey: a comparison. *Food Control*, 16: 273-277.