

## เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงสาธารณสุข. (2548). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 294) เรื่องรอยัลเฮลตี้และผลิตภัณฑ์รอยัลเฮลตี้ .
- กระทรวงสาธารณสุข. (2548). คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 293) เรื่องผลิตภัณฑ์อาหารเสริม.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. (25 28). การสัมมนาการเลี้ยงผึ้งแห่งชาติ ครั้งที่ 1. เอกสารประกอบการสัมมนา, เชียงใหม่.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2550). “น้ำผึ้งตกผลึก” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://saraburi.doae.go.th/chaloemphrakiat/struct/honey.htm> (1 มีนาคม 2553)
- กองเผยแพร่และควบคุมการโฆษณา สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เอกสารเผยแพร่. (2541). “รอยัลเฮลตี้” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://webnotes.fda.moph.go.th/consumer/csmb/csmb2545.nsf/c8822a1b58ce742747256e60002f3b8a/423c22823e9b536dc7256cc4000c7d26?OpenDocument> (23 มกราคม 2551).
- กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2551). “นมผึ้ง” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://elib.fda.moph.go.th> (23 มกราคม 2551).
- เกรียงศักดิ์ เลิศประภามงคล, ถักขณา จิวสระ, จงลิ้มกษณ์ เขียบแหลม, จันทรภานต์ ศรีสมทรัพย์ และชัชณัฐร สวัสดิวัตน์. (2548). “คุณสมบัติต้านมะเร็งของวานิลลาและสารที่มีโครงสร้างคล้ายกัน” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.scisoc.or.th/stt/31/sec\\_b/paper/stt31\\_B0070.pdf](http://www.scisoc.or.th/stt/31/sec_b/paper/stt31_B0070.pdf) (25 กุมภาพันธ์ 2553).
- ขนิษฐา ศรีนวล. (2550). ปัจจัยที่มีผลต่อการตกผลึกและการเปลี่ยนแปลงสมบัติทางเคมีกายภาพของน้ำผึ้งไทย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ตรีทิพย์ เชี่ยวชาญวิทย์. (2528). การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของนมผึ้งและคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียของนมผึ้ง . วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต สาขาวิชาชีวเคมี บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ประไพศรี ศิริจักรวาล. สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล. (2537). “นมผึ้ง” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.inmu.mahidol.ac.th/th/knowledge/pdf/66.pdf> (28 มกราคม 2551).

พิชัย คงพิทักษ์. (2524). *การคัดเลือกและการผลิตสายพันธุ์ผึ้งพันธุ์ (Apis mellifera L.) เพื่อผลิตนมผึ้ง*. รายงานการวิจัยเสนอต่อสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ, เชียงใหม่.

พิชัย คงพิทักษ์ และสมนึก บุญเกิด. (2537). *การปรับปรุงการเลี้ยงผึ้งและผลิตภัณฑ์ผึ้ง*. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาการเกษตร . สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จ.นครปฐม : ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ.

ไพโรจน์ วิริยารีย์. (2535). *การวางแผนและการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

มอก. (2526). *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำผึ้ง สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม, กรุงเทพมหานคร.*

นักสิต ปัญโญใหญ่. (2546). *การลดเวลาอบแห้งหอมหัวใหญ่โดยการลดน้ำด้วยวิธีออสโมติก*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

นาวิ มีบรรจง. (2550). “น้ำผึ้ง” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.siamhealthy.net> (26 กุมภาพันธ์ 2553).

นิธิยา รัตนานพนธ์. (2551). *เคมีอาหาร*. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2535). *วิศวกรรมแปรรูปอาหาร : การถนอมอาหาร*. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

วัฒนะ พิระพันธุ์. (2546). *การผลิตรอยัลเจลลี่*. ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร, พิษณุโลก.

วิไล รังสาดทอง. (2546). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. เท็กซ์แอนด์เจอร์นัลพับลิเคชัน, กรุงเทพฯ.

สถาบันอาหารและเทคโนโลยีและศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีแห่งชาติ. (2545). *เอกสารประกอบการอบรมสัมมนาวิชาการด้านอุตสาหกรรม เรื่องการตรวจวิเคราะห์แบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคในอาหาร*. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.

สโรบล สโรชวิถีสิต, ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี และศักดิ์มน เทพหัสดิน. (2550). การทำแห้งน้ำสับประรดด้วยเครื่องอบแห้งแบบพ่นฝอย . *วารสารอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์* , 38(6) (พิเศษ), 131-134.

สมชาติ โสภณธรรมฤทธิ. (2532). *การอบแห้งอาหาร*. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ.

สมพิศ แม้นคำ. (2545). “การเกิดผลึกของน้ำผึ้งเหลว. ” [ระบบออนไลน์].

แหล่ง <http://www.school.net.th/library/create-web/10000/generalty> (3 มกราคม 2552).

สิริวัฒน์ วงษ์ศิริ, ยงยุทธ ไวยกุล และแสนนัด หงษ์ทรงเกียรติ. (2528). *หลักการเลี้ยงและขยายพันธุ์ผึ้งในประเทศไทย*. ฟีนนี่พับบลิชชิง, กรุงเทพฯ. 159 หน้า.

สิริวัฒน์ วงษ์ศิริ. (2540). สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ 15. “ผึ้ง : ทำไมผึ้งนางพญาจึงมีขนาดโตกว่าผึ้งอื่นๆ” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://kanchanapisek.or.th/kp6/BOOK15/chapter1/t15-1-13.htm#sect> (18 มกราคม 2553).

สุภาภรณ์ พงศกร. (2539). *เกร็ดความรู้เรื่อง Royal jelly (นมผึ้ง)*. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.

อนงค์ เสริฐวาสนา และสิงหนาท พวงจันทร์แดง. (2551). การพัฒนากระบวนการแปรรูปน้ำผึ้งผงและจิงผง. *วารสารอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์*, 39(3)(พิเศษ), 481-484.

อภิชัย อารยะเจริญชัย. (2552). “วานิลลา” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.sc.mahidol.ac.th/wiki/doku.php> (4 มีนาคม 2553).

อัจฉราพร พันธุ์รักสว่างส์. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย เทคโนโลยีวานิลลา (2544). “วานิลลา.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

[http://www.tistr.or.th/t/publication/page\\_area\\_show\\_bc.asp?i1=45&i22](http://www.tistr.or.th/t/publication/page_area_show_bc.asp?i1=45&i22) (4 มีนาคม 2553).

อิทธิพล หนูน้ำคำ. (2545). *ผลของนมผึ้งต่อการเจริญของเชื้อแบคทีเรียบางชนิด*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อุษามาส วังชัยสุนทร. (2547). คุณภาพอาหารทางจุลชีววิทยา คืออะไร. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย*, 24(2), 51-63.

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 Engineering*, 79(4), 1207-1213.

AOAC. (1998). *Bacteriological Analytical Manual*. 8<sup>th</sup> ed. Gaithersburg, MD. : Association of Official Analytical Chemists.

AOAC. (2000). *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 17<sup>th</sup> ed. The United States of America.

AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 18<sup>th</sup> ed. The United States of America.

- Antinelli, J.F., Zeggane, S., Davico R., Rognone, C., Faucon, J.P. and Lizzani, L. (2003). Evaluation of (E)-10-hydroxydec-2-enoic acid as a freshness parameter for royal jelly. *Food Chemistry*, 80(1), 85-89.
- APHA. (2001). *Compendium of methods for the microbiological examination of foods*. 4<sup>th</sup> ed. Washington, DC : American Public Health Association,
- BAM. (2001). *Bacteriological Analytical Manual*. 8<sup>th</sup> edition. USA : U.S. Food and Drug Administration.
- BAM. (2002). *Bacteriological Analytical Manual*. 8<sup>th</sup> edition. USA : U.S. Food and Drug Administration.
- Barbosa-Cánovas, G.V. and Vega-Mercado, H. (1996). *Dehydration of Foods*. USA : Chapman and Hall.
- Barboza-Cávas, G.V. and Juliano, P. (2005). Physical and chemical properties of food powders. (40-86). in Onwulata, C. *Encapsulated and Powders Foods*. USA : Taylor and Francis Group. LLC.
- Belitz, H.D. and Grosch, W. (1999). Sugars, Sugar Alcohols and Honey. *Food Chemistry*. 2<sup>nd</sup> ed., Berlin : Springer-Verlag.
- Bell, L. and Labuza, T. (2000). *Moisture Sorption : Practical Aspects of Isotherm Measurement*. American Association of Cereal Chemists. Minnesota : Eagan Press.
- Bincoletto, C., Eberlina, S., Figueiredoa, C.A.V., Luengoa, M.B. and Queiroza, M.L.S. (2005). Effects produced by royal jelly on haematopoiesis: relation with host resistance against Ehrlich ascites tumour challenge. *International Immunopharmacology*, 5(4), 679-688.
- Bodhimage, A. (2006). Correlation between physical properties and flowability indicators for fine powder. Thesis for Master of Science. Saskatchewan University.
- Bogdanov, S. (1993). Liquefaction of honey. *Apiacta*, 28, 4-10.
- Bogdanov, S. (2009). Honey Composition. Book of Honey, chapter 5. *Bee Product Science*, 1-13.
- Budavari, S., O'Neil, M.J., Smith, A. and Heckelman, P.E. (1996). *The Merck Index*, 12<sup>th</sup> ed. Rahway, New Jersey : Merck & Co., Inc.
- Buffo, R.A. and Reineccius, G.A. (2001). Comparison among assorted drying processes for the encapsulation of flavors. *Perfumer and Flavorist*, 26, 58-67.

- 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(3), 1387–1392.
- Burri, J., Graf, M., Lambelet, P. and Loliger, J. (1989). Vanillin: more than a flavouring agent a potent antioxidant. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 48(1), 49–56.
- Cano-Chauca, M., Stringheta, P.C., Ramos, A.M. and Cal-Vidal, J. (2005). Effect of the carriers on the microstructure of mango powder obtained by spray drying and its functional characterization. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 6(4), 420-428.
- Carr, R.L. (1965). Classifying flow properties of solids. *Chemical Engineering*, 72(3), 69-72.
- Carr, R.L. (1970). Particle behaviour, storage and flow. *British Chemical Engineering*, 15(12), 1541-1549.
- Chataway, H.D. (1932). Moisture in honey. *Canadian Journal of Research*, 6, 532-547.
- Cerrutti, P., Alzamora, S.M. and Vidales, S.L. (1997). Vanillin as an antimicrobial for producing shelf-stable strawberry puree. *Journal of Food Science*, 62(3), 608–610.
- Che Man, Y.B., Irwandi, J. and Abdullah, W.J.W. (1999). Effect of different types of maltodextrin and drying methods on physico-chemical and sensory properties of encapsulated durian flavour. *Journal of Science of Food Agriculture*, 79, 1075-1080.
- Chen C. and Chen S. Y. (1995) Changes in protein components and storage stability of royal jelly under various conditions. *Food Chemistry*, 54(2), 195–200.
- 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*, 72(3), 287-292.
- Crane, E. and Walker, P. (1984). Composition of honeys from some important honey source. *Bee World*, 65(2), 167-174.
- Damodaran, S., Parkin, K.L. and Fennema, O.W. (2008). *Fennema's Food Chemistry*, 4<sup>th</sup> Edition. Taylor and Francis group, Boca Raton, London, New York : CRC Press, Inc.
- Davidson, P.M. and Naidu, A.S. (2000). Phyto-phenols. In : Naidu, A.S. (Ed.), *Natural Food Antimicrobial Systems*. CRC Press LLC, Boca Raton, London, New York, Washington, DC, 265–294.
- Decourt, M.N. (1956). Royal jelly. *Rev. Path. Genm. Paris*, 56 : 1495.



- Desai, K.G.H. and Park, H.J. (2005). Recent developments in microencapsulation of food ingredients. *Drying Technology*, 23(7), 1361-1394.
- Donadieu, Y. (1983). Dosage of royal jelly. *Royal Royal Jelly in Natural Therapeutics*, 27(3), 182-185.
- Duangmal, K., Saicheua, B. and Sueeprasan, S. (2008). Colour evaluation of freeze-dried roselle extract as a natural food colorant in a model system of a drink. *Lebensmittel-Wissenschaft and -Technologie - Food Science and Technology*, 41(8), 1437-1445.
- Egawa, T., Kameyama, A. and Takeuchi, H. (2006). Structural determination of vanillin, isovanillin and ethylvanillin by means of gas electron diffraction and theoretical calculations. *Journal of Molecular Structure*, 794(1-3), 92-102.
- Escobedo, R.M., Ordonez, Y.M., Jaramillo-Flores, M.E. and Gutierrez-Lopez, G.F. (2006). The composition, rheological and thermal properties of Tajonal (*Viguiera Dentata*) mexican honey. *International Journal of Food Properties*, 9, 299-316.
- FDA. (2007) "Royal Jelly" [online]. Available :  
<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2007/ucm076314.htm> ( 20 April 2010).
- Fellows, P.J. (2000). *Food Processing Technology*. England : Woodhead Publishing Limited.
- Fitzgerald, D.J., Stratford, M. and Narbad, A. (2003). Analysis of the inhibition of food spoilage yeasts by vanillin. *Intl. Journal of Food Microbiology*, 86(1-2), 113-122.
- 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(2), 119-128.
- Fontana, R., Mendes, M.A., Monson de Souza, B., Konno, K., Marcondes Cesar, L.M., Malaspina, O and Palma, M.S. (2004). Jelleines : a family of antimicrobial peptides from the royal jelly pf honeybees (*Apis mellifera*). *Peptides*, 25(6), 919-928.
- Fujii, A., Kobayashi, S., Kuboyama, N., Furukawa, Y., Kaneko, Y., Ishihama, S., Yamamoto, H. and Tamura, T. (1990). Augmentation of wound healing by royal jelly (RJ) in streptozotocin-diabetic rats. *Journal of Pharmacology*, 53(3), 331-337.

- Fujiwara, S., Imai, J., Fujiwara, M., Yaeshima, T., Kawashima, T. and Kobayashi, K. (1990). A potent antibacterial protein in royal jelly. Purification and determination of the primary structure of royalisin. *Journal of Biology and Chemistry*, 265(19), 11333–11337.
- Furia, T.E. (1972). *Handbook of Food Additive*, 2<sup>nd</sup> ed., New York : AVI Publishing.
- Geldart, D., Abdullah, E.C., Hassanpour, A., Nwoke, L.C. and Wouters, I. (2006). Characterization of powder flowability using measurement of angle of repose. *China Particuology*, 4(3-4), 104-107.
- Goula, A.M., Karapantsios, T.D., Achilias, D.S. and Adamopoulos, K.G. (2008). Water sorption isotherms and glass transition temperature of spray dried tomato pulp. *Journal of Food Engineering*, 85(1), 73-83.
- Gustva v. Barbosa-Canovas, Enrique Ortega-Rivas, Pablo Juliano, and Hong Yan, (2005). Encapsulation Processes. In *Food Powders : Physical Properties, Processing, and Functionality*. New York, United State of America, 199-219.
- Hart, C. (1999). The mysterious placebo effect. *Modern Drug Discovery, American Chemical Society*, 2(4), 30-40.
- Hebbar, H.U., Rastogi, N.K. and Subramanian, R. (2008). Properties of dried and intermediate moisture honey product: A review. *International Journal of Food Properties*, 11(4), 804-819.
- Henrique, L., Ligia, G.A. and Mradian, B.A. (2007). Physicochemical composition of pure and adulterated royal jelly. *Quim Nova*, 30(2), 257-259.
- Hidaka, S., Okamoto, Y., Uchiyama, S., Nakatsuma, A., Hashimoto, K., Ohnishi, S.T. and Yamaguchi, M. (2006). Royal jelly prevents osteoporosis in rats : Beneficial effects in ovariectomy model and in bone tissue culture model. *Evidence-based Complementary and Alternative Medicine*, 3(3), 339-348.
- Hideo., Y. (2005). Sugar-coated tablet of royal jelly containing raw material having calcium absorption-promoting activity and method for producing the same. *Patent of Japan*, 006630.
- Hsu, C.L., Chen, W., Weng, Y.M. and Tseng, C.Y. (2003). Chemical composition, physical properties, and antioxidant activities of yam flours as affected by different drying methods. *Food Chemistry*, 83(1), 85-92.

- Husein, M.Q. and Haddad, S.G. (2006). A new approach to enhance reproductive performance in sheep using royal jelly in comparison with equine chorionic gonadotropin. *Journal of Animal Reproduction Science*, 93(1-2), 24-33.
- Jamnik, P., Goranovic, D. and Raspor, P. (2007). Antioxidative action of royal jelly in the yeast cell. *Journal Experimental Gerontology*, 42(7), 594-600.
- Kamakura, M., Mitani, N., Fukuda, T. and Fukushima, M., (2001). Antifatigue effect of fresh royal jelly in mice. *Journal of Nutrient Science Vitaminology*, 47(6), 394-401.
- Kramer, K.J., Tager, H.S. and Childs, C.N. (1980). Insulinlike and glucagon-like peptides in insect hemolymph. *Insect Journal of Biochemistry*, 10(3) 179–182.
- Kramer, K.J., Childs, C.N., Spiers, R.D. and Jacobs, R.M. (1982). Purification of insulin-like peptides from insect haemolymph and royal jelly. *Insect. Journal of Biochemistry*, 12(1), 91–98.
- 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(3), 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(9), 851-859.
- Krell, R. (1996). Value-added products from beekeeping. FAO Agricultural Service Bullentin No. 124. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.
- Kridli, R.T. and Al-Khetib, S.S. (2006). Reproductive responses in ewes treated with eCG or increasing doses of royal jelly. *Journal of Animal Reproduction Science*, 92(1-2), 75-85.
- Lamprecht, T., Pichlmayer, F., and Schmid, E.R. (1994). Determination of the authenticity of vanilla extracts by stable-isotope ratio analysis and component analysis by HPLC. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 42(8), 1722–1727.
- Lin, Y.P., Tsen, J.H. and King, V.A. (2005). Effects of far-infrared radiation on the freeze-drying of sweet potato. *Journal of Food Engineering*, 68(2), 249-255.
- Lopez-Malo, A., Alzamora, S.M. and Argaiz, A. (1998). Vanillin and pH synergistic effects on mould growth. *Journal of Food Science*, 63(1), 143–146.



- Madene, A., Jacquot, M., Scher, J. and Desobry, S. (2005). Flavour encapsulation and controlled release. *Journal of Food Science and Technology*, 41(1), 1-21.
- Majtan, J., Kovacova, E., Bilikova, K. and Simuth, J. (2006). The immunostimulatory effect of the recombinant apalbumin 1-major honeybee royal jelly protein-on TNF- $\alpha$  release. *International Immunopharmacology*, 6(2), 269-278.
- Marcare, R., Robinson, R.K. and Sasler, M.J. (1993). *Encyclopedia of Food Science : Food Technology and Nutrition*. 2, Academic Press, London.
- Marquez, O., Waliszewski, K.N., Oliart, R.M. and Pardio, V.T. (2008). Purification and Characterization of Cell Wall-Bound Peroxidase from Vanilla Bean. *Lebensmittel-Wissenschaft and -Technologie - Food Science and Technology*, 41(8), 1372–1379.
- Masahito, S., Kyotaro, H. and Nobuyuki, K. (2000). Royal jelly – Containing solid composition for beverage. *Patent of Japan*, 342231.
- Matsui, T., Yukiyo, A., Doi, S., Sugimoto, H., Yamada, H. and Matsumoto, K. (2002). Gastrointestinal enzyme production of bioactive peptides from royal jelly protein and their antihypertensive ability in SHR. *Journal of Nutritional Biochemistry*, 13(2), 80–86.
- Melliou, E. and Chinou, I. (2005). Chemistry and Bioactivity of Royal Jelly from Greece. *Journal of Agriculture Food Chemistry*, 53(23), 8987-8992.
- Messia, M., Caboni, M. and Marconi, E. (2005). Storage stability assessment of freeze-dried royal jelly by furosin determination. *Journal of Agricultural And Food Chemistry*, 53(11), 4440-4443.
- Minemoto, Y., Adachi, S. and Matsuno, R. (1997). Comparison of oxidation of menthyl linoleate encapsulated with gum arabic by hot-air-drying and freeze-drying. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 45(12), 4530–4534.
- Mishima, S., Suzuki, K., Isohama, Y., Kuratsu, N., Araki, Y., Inoue, M. and Miyata, T. (2005). Royal jelly has estrogenic effect in vitro and in vivo. *Journal of Ethnopharmacology*, 101(1-3), 215-220.
- Miyata, K., Okamoto, S., Ushio, I., Iwaki, S., Ikeda, K. and Kurimoto, M. (2004). Identification of a collagen production- promoting factor from an extract of royal jelly and its possible mechanism. *Bioscience Biotechnology and Biochemistry*, 68(4), 767-773.
- Morse, R.A. (1975). *Bees and beekeeping*. New York : Cornell University Press.

- Nagai, T. and Inoue, R. (2004). Preparation and the functional properties of water and alkaline extract of royal jelly. *Food Chemistry*, 84(2), 181-186.
- Nagai, T., Inoue, R., Suzuki, N. and Nagashima, T. (2006). Antioxidant properties of enzymatic hydrolysates from royal jelly. *Journal of Medicinal Food*, 9(3), 363-367.
- Nakajin, S., Okiyama, K., Yamashita, S., Akiyama, Y. and Shinoda, M. (1982). Effect of royal jelly on experimental hypercholesterolemia in rabbit. *Yakugaku Zasshi*, 36(1), 65-69.
- Nazzi, F., Bortolomeazzi, R., Vedova, G.D., Piccolo, F.D., Annoscia, D. and Milani, N. (2009). Octanoic Acid Confers to Royal Jelly Varroa-Repellent Properties. *Naturwissenschaften*, 96(2), 309-314.
- Nobuyuki, K. and Koji, K. (2001). Royal jelly – Containing soft capsule agent. *Patent of Japan*, 178383.
- Noda, N., Umebayashi, K., Nakatani, T., Miyahara, K. and Ishiyama, K. (2005). Isolation and characterization of some hydroxy fatty and phosphoric acid esters of 10-hydroxy-2-decenoic acid from the royal jelly of honeybees (*Apis mellifera*). *Lipids*, 40(8), 833-838.
- Obara, R., Obiedzinski, M. and Kolczak, T. (2006). The effect of water activity on cholesterol oxidation in spray- and freeze-dried egg powders. *Food Chemistry*, 95, 173-179.
- Ouchemoukh, S., Louaileche, H. and Schweitzer, P. (2007). Physicochemical characteristics and pollen spectrum of some Algerian honeys. *Food Control*, 18(1), 52-58.
- Ozmen, L. and Langrish, T.A.G. (2002). Comparison of glass transition temperature and sticky point temperature for skim milk powder. *Drying Technology*, 20(6), 1177-1192.
- Perez-Silva, A., Odoux, E., Brat, P., Ribeyre, F., Rodriguez-Jimenes, G. and Robles-Olvera. (2006). GC-MS and GC-olfactometry analysis of aroma compounds in a representative organic aroma extract from cured vanilla (*vanilla planifolia* G Jackson) beans. *Journal of Food Chemistry*, 99(4), 728-735.
- Rahman, M.S. (1995). *Food Properties Handbook*. New York : CRC Press, Inc.
- Rahman, M.S. and Perera, C.O. (1999). Drying and food preservation. In Rahman, M.S. (Ed.), *Handbook of Food Preservation*, New York : Marcel Dekker, Inc. 183.
- Ramaswamy, H. and Marcotte, M. (2006). Food dehydration. In Ramaswamy, H. and Marcotte, M. (Eds.), *Food Processing Principles and Applications*. New York : RC Press.

- Ratanavalachai, T. (2002). Seasonal variation of chemical composition of royal jelly produced in Thailand. *Thammasat International Journal of Science and Technology*, 7(2), 1-8.
- Raymus, G.J. (1985). Handling of bulk solids. In R.H. Perry, and D. Green, (eds.). *Chemical Engineer's Handbook*, 6<sup>th</sup> ed. New York : McGraw Hill.
- Saltmarch, M. and Labuza, T.P. (1980). Influence of relative humidity on the physico-chemical state of lactose in spray dried sweet whey powders. *Journal of Dairy Science*, 45(5), 1231–1236, 1242.
- Schmitzova, J., Kloudiny, J., Albert, S., Schroder, W., Schreckengost, W., Hanes, J., Judova, J. and Simuth, J. (1998). A family of major royal jelly proteins of the honeybee (*Apis mellifera* L.). *Cell Molecule Life Science*, 54(9), 1020-1030.
- Schoug, A., Olsson, J., Carlfors, J., Schnurer, J. and Hakansson, S. (2006). Freeze-drying of *Lactobacillus coryniformis* Si3-effects of sucrose concentration, cell density, and freeze rate on cell survival and thermophysical properties. *Cryobiology*, 53(1), 119-127.
- Sesta, G. (2006). Determination of sugars in royal jelly by HPLC. *Apidologie Sciences*, 37(extra issue), 84–90.
- Sharquie, K.E. and Najim, R.A. (2004). Embalming with honey. *Journal of Medicine*, 25 (11), 1755-1756.
- Shimoda, M., Nakajin, S., Oikawa, T., Sato, K., Kamogawa, A. and Akiyama, Y. (1978). Biochemical studies on vasodilative factor in royal jelly. *Yakugaku Zasshi*, 98(2), 139-145.
- Shittu, T. A., and Lawal, M. O., (2007). Factors affecting instant properties of powdered cocoa beverages. *Food Chemistry*, 100(1), 91–98.
- Simuth, J., Bilikova, K., Kovacova, E., Kuzmova, Z. and Schroeder, W. (2004). Immunochemical approach to detection of adulteration in honey; physiologically active royal jelly protein stimulating TNF- $\alpha$  release is a regular component of honey. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52, 2154-2158.
- Song, C.S., Nam, J.H., Kim, C.J. and Ro, S.T. (2005). Temperature distribution in a vial during freeze-drying of skim milk. *Journal of Food Engineering*, 67(4). 467-475.
- Stencl, J. (2004). Modelling the water sorption isotherms of yoghurt powder spray. *Mathematics and Computers in Simulation*, 65(1-2), 157-164.

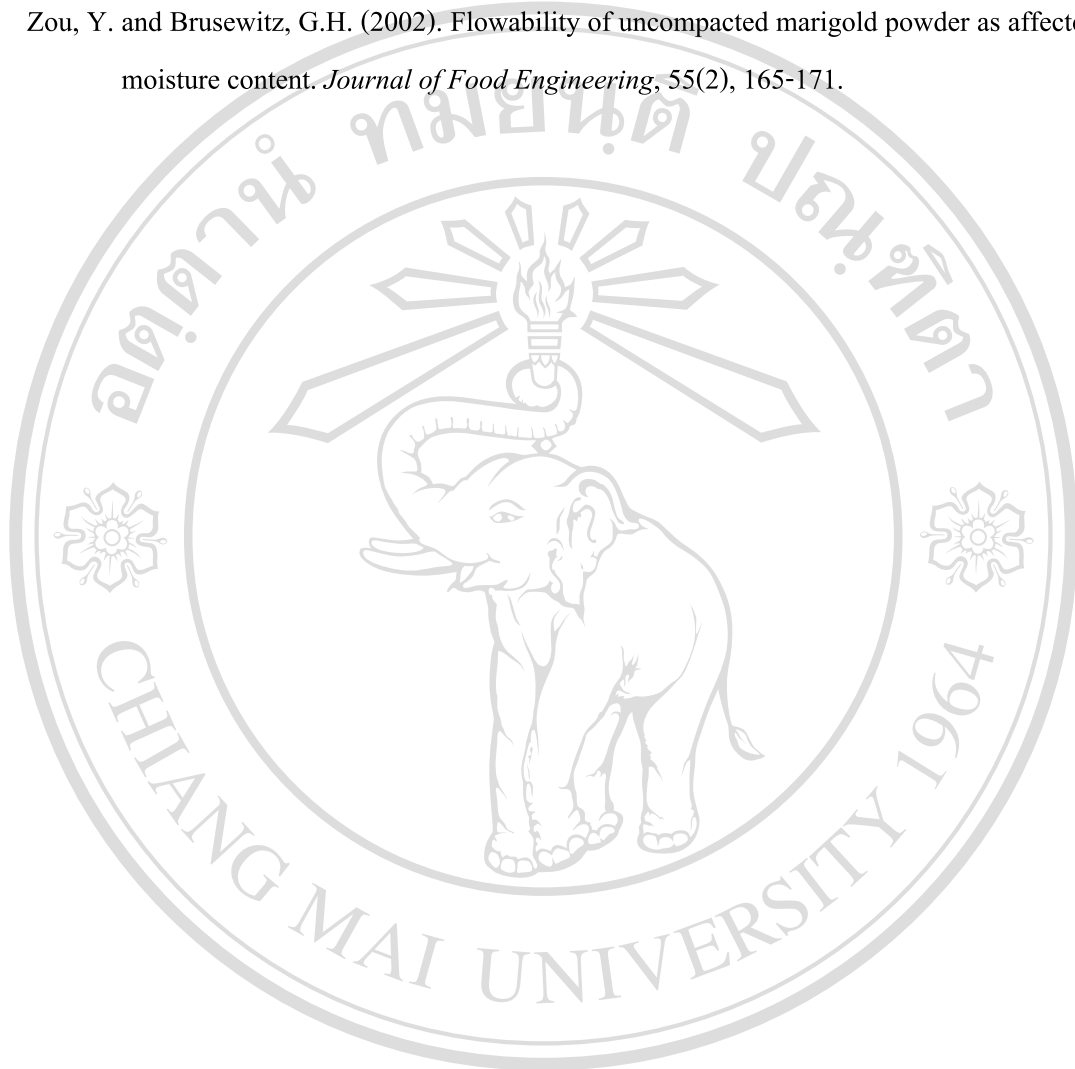
- Stocker, A., Schramel, P., Kettrup, A. and Bengsch, E. (2005). Trace and mineral elements in royal jelly and homeostatic effects. *Journal of Trace Elements in Medicine and Biology*, 19(2-3), 183–189.
- Susumu, A., Tomoniri, I. and Taizo, O. (2002). Royal jelly – Formulated liquid and drink. *Patent of Japan*, 176936.
- Taizo, N. and Sadahiro, Y. (1999). Beverage for health. *Patent of Japan*, 11-276075.
- Takekana, T. (1982). Chemical Composition of Royal Jelly. *Honey Bee Science*, 3, 69-74.
- Takenaka T. and Echigo T. (1983). Proteins and peptides in royal jelly. *Nippon Nogeikagaku Kaishi*, 57, 1203–1209.
- Tani, H., Takahashi, S., Hasumi, K., Tatefuji, T., Hongo, Y. and Koshino, H. (2009). Isolation of (E)-9,10-dihydroxy-2-decenoic acid from royal jelly and determination of the absolute configuration by chemical synthesis. *Tetrahedron : Asymmetry*, 20(4), 457–460.
- Tangpraputgul, P. (1993). Steroid hormone-like substances in royal jelly in Asian Apiculture. Press, U.S.A., 344-347.
- Taylor, J.S. (2009). “Royal Jelly Dosage” [Online]. Available : <http://bee-pollen-royal-jelly.com/2009/10/23/royal-jelly-dosage/> (20 April 2010).
- Terzaghi, K. And Peck, R.B. (1948). Soil Mechanics in Engineering Practice. New York : John Wiley and Sons, Inc.
- Tomoda G., Matsuyama J. and Matsuka M. (1977) Studies on protein in royal jelly. 2 Fractionation on water soluble protein by DEAE-cellulose chromatography, gel filtration and disc electrophoresis. *Journal of Apic*, 16, 125–130.
- Townsend, G.F., and Lucas, C.C. (1940). The Chemical Nature of Royal Jelly. *Journal of Biochemistry*, 34, 1155-1162.
- Townsend, G.F., Morgan, J.F., Toinai, Susan, Hazlett, Barbara, Morton, Helen J. (1960). Studies on the in vitro antitumor activity of fatty acids. I. 10-Hydroxy-2-decenoic acid from royal jelly. *Cancer Research*, 20, 503-10.
- Varju, M. (1970). Mineral stoffzusammensetzung der ungarischenakazienhomigarten oned Zusammenhang mit der Pflanze und dem Boden. *Z. Lebensmitt untersuch*, 144, 308-313.

- Velardi, S. and Barresi, A. (2008). Development of simplified models for the freeze-drying process and investigation of the optimal operating conditions. *Chemical Engineering Research and Design*, 86(1), 9-22.
- Walton, N.J., Mayer, M.J., and Narbad, A. (2003). Molecules of Interest Vanillin. *Phytochemistry*, 63(5), 505–515.
- Watanabe, K., Shinmoto, H., Kobori, M., Tsushida, T., Shimohara, K., Kanaeda, J. and Yonekura, M., (1996). Growth stimulation with honey royal jelly DIII protein of human lymphocytic cell lines in a serum-free medium. *Journal of Biotechnology Techniques*, 10(12), 959–962.
- Watanabe, K., Shinmoto, H., Kobori, M., Tsushida, T., Shimohara, K., Kanaeda, J., and Yonekura, M., (1998). Stimulation of cell growth in the U-937 human myeloid cell line by honey royal jelly protein. *Journal of Cytotechnology*, 26(1), 23–27.
- White, J.W. and Maher, J. (1953). Transglucosidation by honey invertase. *Archives of Biochemistry and Biophysics*, 42(2), 360-367.
- White, J.W., Riethof, M.L., Subers, M.H. and Kushnir, I. (1962). *Composition of American honeys*. Tech. Bull. U.S. Dept. Agric, 1261(4), 1-124.
- White, J.W. (1974). Beekeeping : honey and honey products. In *Encyclopedia of Food Technology*. Johnson, A.H.; Peterson, M.S.; Eds.; The AVI Publishing Company : Westport, Connecticut, 2, 103-108.
- Wu, L., Zhou, J., Xue, X., Li, Y. and Zhao J. (2009). Fast determination of 26 amino acids and their content changes in royal jelly during storage using ultra-performance liquid chromatography. *Journal of Food Composition and Analysis*, 22(3), 242–249.
- Yong, J. (2003). Solubility of Glucose Monohydrate in Honey. Bachelor of Engineering Thesis. Department of Chemical Engineering, The University of Queensland, Australia.
- Yukiya, K., Itaru, M. and Toshiyuki, A. (1999). Production of midified Royal jelly powder, midified Royal jelly powder and food containing the same powder. *Patent of Japan*, 11-346679.
- Yonei, Y. (1997). Colitis in a human consuming royal jelly. *Food Chemistry and Toxicology*, 35(12), 1228-1228.



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.

Zou, Y. and Brusewitz, G.H. (2002). Flowability of uncompacted marigold powder as affected by moisture content. *Journal of Food Engineering*, 55(2), 165-171.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved