

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงสาธารณสุข. (2548). *ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 294) เรื่อง รอยัลเฮลตี้และผลิตภัณฑ์รอยัลเฮลตี้*.
- จักรพันธ์ ศิริชัยญาณลักษณ์. (2538). *ยาเม็ด : การผลิต วิจัย และ พัฒนา*. ภาควิชาเทคโนโลยีเภสัชกรรม คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จักรพันธ์ ศิริชัยญาณลักษณ์. (2551). *เทคโนโลยีเภสัชกรรม 1*. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์เภสัชกรรม คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- ตรีทิพย์ เชี่ยวชาญวิทย์. (2528). *การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของนมผง และคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียของนมผง*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีวเคมี บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ทรงวุฒิ ยศวิมลวัฒน์. (2550). *การเตรียมสารช่วยเอนกประสงค์ชนิดใหม่สำหรับการผลิตยาเม็ดจากแป้งมันสำปะหลัง*. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ทรงวุฒิ ยศวิมลวัฒน์. (2551). *เทคโนโลยีเภสัชกรรม 1*. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์เภสัชกรรม คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- ทัตทรง ท้วทิพย์. (2534). *ยาเม็ด*. เภสัชอุตสาหกรรม คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- นงสุดา บุญนาค. (2545). *การพัฒนาถั่วแดงหลวงอัดเม็ดสำหรับเด็กวัยเรียนและวัยรุ่น*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิธิยา รัตนปนนท์. (2549). *เคมีอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปราโมทย์ ทิพย์ดวงตา. (2539). *ยาเม็ด*. ภาควิชาเทคโนโลยีเภสัชกรรม คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พัชรินทร์ ย้ายวน. (2544). *การพัฒนาอาหารเสริมสุขภาพชนิดอัดเม็ดจากเห็ดหลินจือ*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- พิชัย คงพิทักษ์ และ สมนึก บุญเกิด. (2537). การปรับปรุงการเลี้ยงผึ้งและผลิตภัณฑ์ผึ้ง. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาการเกษตร. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จ.นครปฐม : ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ.
- พิชัย คงพิทักษ์. (2545). การคัดเลือกและการผลิตสายพันธุ์ผึ้งพันธุ์ (*Apis mellifera L.*) เพื่อผลิตนมผึ้ง. รายงานการวิจัยเสนอต่อสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ, เชียงใหม่.
- มยุรฉัตร นาทวรทัต. (2550). การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมอัดเม็ดเสริมโปรตีนสำหรับนักเรียนในชนบท. ปริญญาปรัชญาคุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2535). วิศวกรรมแปรรูปอาหาร:การถนอมอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- วิไล รังสาดทอง. (2546). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ: บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชัน จำกัด.
- วุฒินันท์ คงทัต. (2541). การพัฒนาอาหารเสริมโปรตีนชนิดอัดเม็ดจากไข่แดงและนมผงเพื่อเป็นอาหารของเด็กวัยเรียน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุภาภรณ์ พงศกร. (2539). เกร็ดความรู้เรื่อง Royal jelly (นมผึ้ง). คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. (2549). ตำราจุลชีววิทยาทางอาหาร *Food Microbiology*. พิมพ์ครั้งที่ 2 โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ กรุงเทพฯ.
- อิทธิพล หนูน้าคำ. (2545). ผลของนมผึ้งต่อการเจริญของเชื้อแบคทีเรียบางชนิด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Abdelhafiz, A.T and Muhamad, J.A. (2008). Midcycle pericoital intravaginal bee honey and royal jelly for male factor infertility. *International Journal of Gynecology and Obstetrics*, 101, 146-149.
- Abdullah, E.C. and Geldart, D. (1999). The use of bulk density measurements as flowability indicators. *Powder Technology*, 102, 151–165.
- Adebayo, S.A., Brown-Myrie, E. and Itiola, O.A. (2008). Comparative disintegrant activities of breadfruit starch and official corn starch. *Powder Technology*, 181, 98-103.

- Adhikari, B., Howes, T., Lecomte, D. and Bhandari, B.R. (2005). A glass transition temperature approach for the prediction of the surface stickiness of a drying droplet during spray drying. *Powder Technology*, 149, 168-179.
- Ahmed, J., Ramaswamy, H.S. and Khan, A.R. (2005). Effect of water activity on glass transitions of date pastes. *Journal of Food Engineering*, 66, 253-258.
- Alberto-Culver Co. (1970). Effervescent tablets. *British Patent* 1176087. FSTA Database. Accession no. 70-06-H0687.
- 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, 85-89.
- AOAC. (2000). *Official methods of analysis of AOAC international*. 17th ed. Virginia, USA, Association of Official Analytical Chemists.
- Barani, R. and Avanvsions, Z.S. (1997). Atablet for preparation of coffee drinks and a process for obtaining the tablet. *European Patent Application EP0813816A1*. FSTA Database. Accession no" 1988-06-H1057.
- Barbosa-Cánovas, G.V. and Vega-Mercado, H. (1996). *Dehydration of Foods*. USA: Chapman and Hall.
- Barboza-Cánovas, 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. and Labuza, T. (2000). *Moisture Sorption : Practical Aspects of Isotherm Measurement*. American Association of Cereal Chemists. Minnesota : Eagan Press.
- Belz, K. (2001). Beer Tablet. *German Federal Replubic Patent Application DE19936991A1*. FSTA Database. Accession no. 2001-06-H1403.
- Bernhart, M. and Fasina, O.O. (2009). Moisture effect on the storage, handling and flow properties of poultry litter. *Waste Management*, 29, 1392-1398.
- Bilikova, K., Hanes, J., Nordhoff, E., Saenger, W., Klaudiny, J. and Simuth, J. (2002). Apisimin, a new serine-valine-rich peptide from honeybee (*Apis mellifera* L.) royal jelly : purification and molecular characterization. *FEBS Letters*, 528, 125-129.

- 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, 679-688.
- Bitra, V.S.P., Womac, A.R., Chevanan, N., Miu, P.I., Igathinathane, C., Sokhansanj, S. and Smith, D.R. (2009). Direct mechanical energy measures of hammer mill comminution of switchgrass, wheat straw, and corn stover and analysis of their particle size distributions. *Powder Technology*, 193, 32-45.
- Bodhmaghe, A. (2006). Correlation between physical properties and flowability indicators for fine powder. *Thesis for Master of Science*. Saskatchewan University, USA.
- Boonyai, P. (2005). Development of instrumental techniques for measurement of stickiness of solid particulate food powders. Ph.D. Thesis, The University of Queensland, Australia.
- Briones, A.V., Ambal, W.O., Monroyo, E.C., Bonifacio, T.S. and Sison, F.E.M. (1997). Seaweed tablet: a natural source of Iodine. *The Philippine Journal of Science*, 6(3), 221-232.
- 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, 1387-1392.
- Carr, R.L. (1965). Classifying flow properties of solids. *Chemical Engineering*, 1, 69-72.
- Carr, R.L. (1970). Particle behaviour, storage and flow. *British Chemical Engineering*, 15, 1541-1549.
- Center for Food Safety and Applied Nutrition. (2001). *Bacteriological Analytical Manual*. U.S. Food and Drug Administration, USA.
- Chaplin, M. (2010). "Water activity" [online]. Available : <http://www.Isbu.ac.uk/water/activity.html>. (17 February 2010).
- Chen, C. and Chen, S.Y. (1995). Change in protein components and storage stability of royal jelly under various conditions. *Food Chemistry*, 54, 195-200.
- Chi-Ying Wong, A. (2002). Use of angle of repose and bulk densities for powder characterization and the prediction of minimum fluidization and minimum bubbling velocities. *Chemical Engineering Science*, 57, 2635-2640.
- 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.

- Dziki, D. and Laskowski, J. (2010). Study to analyze the influence of sprouting of the wheat grain on the grinding process. *Journal of Food Engineering*, 96, 562–567.
- El-Nekeety, A.A., El-Khly, W., Abbas, N.F., Ebaid, A., Amra, H.A and Abdel-Wahhab, M.A. (2007). Efficacy of royal jelly against the oxidative stress of fumonisin in rats. *Toxicol*, 50, 256-269.
- Emami, S. and Tabil, L.G. (2008). Friction and compression characteristics of chickpea flour and components. *Powder Technology*, 182, 119-126.
- Emery, E., Oliver, J., Pugsley, T., Sharma, J and Zhou, J. (2009). Flowability of moist pharmaceutical powders. *Powder Technology*, 189, 409-415.
- Falkenstein, K. (1997). Coffee tablets with integrated roast aroma. *German Federal Republic Patent Application DE19614669A1*. FSTA Database. Accession no” 1988-04-H0659.
- FAO. (1996). *Value-Added Products from Beekeeping* ; FAO Agricultural Services Bulletin 124; Food and Agriculture Organization of the United Nations: Rome, Italy.
- Fellows, P.J. (2000). *Food Processing Technology*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Fennema, O.R., Damodaran, S. and Parkin, K.L. (2008). *Food Chemistry*. 4th Ed., New York: CRC Press.
- Fernandez, E., Schebor, C. and Chirife, J. (2003). Glass transition temperature of regular and lactose hydrolyzed milk powders. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*, 36, 547-551.
- 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.
- 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 of honeybees (*Apis mellifera*). *Peptides*, 25, 919-928.
- 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 Biological Chemistry*, 265, 11333-11337.

- 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, 331-337.
- 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, 104-107.
- Ghorbani, Z., Masoumi, A.A. and Hemmat, A. (2010). Specific energy consumption for reducing the size of alfalfa chops using a hammer mill. *Biosystems Engineering*, 105, 34-40.
- Goula, A., Karapantsios, T., Achilias, D. and Adamopoulos, K. (2008). Water sorption isotherm and glass transition temperature of spray dried tomato pulp. *Journal of Food Engineering*, 85, 73-83.
- 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, 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*, 2005-006630.
- Howe, S.R., Dimick, P.S. and Benton, A.W. (1985) Composition of freshly harvested and commercial royal jelly. *Journal of Apicultural Research*, 24, 52-61.
- 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. *Animal Reproduction Science*, 93, 24-33.
- Iguedjtal, T., Louka, N. and Allaf, K. (2008). Sorption isotherms of potato slices dried and texturized by controlled sudden decompression. *Journal of Food Engineering*, 85, 180-190.
- Jamnik, P., Goranovic, D. and Raspor, P. (2007). Antioxidative action of royal jelly in the yeast cell. *Experimental Gerontology*, 42, 594-600.

- Jegade, O. (2000). Tablets containing millet and groundnut. *European Patent Application FP1051916A1. FSTA Database. Accession no. 2001-03-G0127.*
- Jinapong, N., Suphantharika, M. and Jamnong, P. (2008). Production of instant soymilk powders by ultrafiltration, spray drying and fluidized bed agglomeration. *Journal of Food Engineering. 84.* 194–205.
- Kamakura, M., Mitani, N., Fukuda, T. and Fukushima, M. (2001). Antifatigue effect of fresh royal jelly in mice. *Journal of Nutritional Science and Vitaminology, 47,* 394-401.
- Kamakura, M., Suenobu, N. and Fukushima, M. (2001). Fifty-seven-kDa protein in royal jelly enhances proliferation of primary cultured rat hepatocytes and increases albumin production in the absence of serum. *Biochemical and Biophysical Research Communications, 282,* 865-874.
- Kanbur, M., Eraslan, G., Beyaz, L., Silici, S., Liman, B.C., Altinordulu, S. and Atasever, A. (2009). The effects of royal jelly on liver damage induced by paracetamol in mice. *Experimental and Toxicologic Pathology, 61,* 123-132.
- Karaali, A., Meydanoglu, F. and Eke, D. (1988). Studies on composition, freeze-drying and storage of Turkish royal jelly. *Journal of Apicultural Research, 27,* 182-185.
- Kazuhiisa, T. and Kazunori, Y. (2007). Tablet. *Patent of Japan, 2007-075062.*
- Kenke, D. and Walkowiak, R. (2000). Easily used tablets containing a beverage mix. *German Federal Republic Patene Application DE19927963A1. FSTA Database. Accession no. 2001-04-H0780.*
- 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: Biointerface, 46,* 182–187.
- Kridli, R.T. and Al-Khetib, S.S. (2006). Reproductive responses in ewes treated with eCG or increasing doses of royal jelly. *Animal Reproduction Science, 92,* 75-85.
- Labuza, T.P. (2000). Practical Aspects of Moisture Sorption Isotherm Measurement and Use. 2nd Edition AACC Egan Press, Egan, MN.
- Landillon, V., Cassan, D., Morel, M.H. and Cuq, B. (2008). Flowability, cohesive, and granulation properties of wheat powders. *Journal of Food Engineering, 86,* 178–193.

- Larrauri, J.A., Perdomo, U., Fernandez, M. and Rorroto, R. (1995). Selection of the most suitable method to obtain dietary powdered fiber tablets. *Alimentaria*, 265, 67-70.
- Lercker, G., Capella, P., Conte, L.S. and Ruini, F. (1981). Components of royal jelly : identification of the organic acids. *Lipid*, 16, 912-919.
- Maghsoodi, M., Taghizadeh, O., Martin, G.P. and Nokhodchi, A. (2008). Particle design of naproxen-disintegrant agglomerates for direct compression by a crystallo-co-agglomeration technique. *International Journal of Pharmaceutics*, 351, 45–54.
- 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- α release. *International Immunopharmacology*, 6, 269-278.
- Masaaki, H., Shinji, A., Yasuhiro, T. and Hideichiro, I. (2002). Tablet produced by direct tableting and method for producing the same. *Patent of Japan*, 2002-238471.
- Masahito, S., Kyotaro, H. and Nobuyuki, K. (2000). Royal jelly – Containing solid composition for beverage. *Patent of Japan*, 2000-342231.
- Mathlouthi, M. and Roge, B. (2003). Water vapour sorption isotherms and the caking of food powders. *Food Chemistry*, 82, 61-71.
- Messia, M.C., Caboni, M.F. and Marconi, E. (2005). Storage stability assessment of freeze-dried royal jelly by furosin determination. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53, 4440-4443.
- Miao, S., and Roos, Y.H. (2006). Isothermal study of nonenzymatic browning kinetics in spray-dried and freeze-dried systems at different relative vapor pressure environments. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 7, 182-194.
- 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 Ethno-pharmacology*, 101, 215-220.
- Miyata, S.K., Okamoto, I., Ushio, S., Iwaki, K., Ikeda, M. 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, 767-773.

- Mollan, M.J. and Celik, M. (1995). The effects of humidity and storage time on the behavior of maltodextrins for direct compression. *International Journal of Pharmaceutics*, 114, 23-32.
- Nagai, T. and Inoue, R. (2004). Preparation and the functional properties of water and alkaline extract of royal jelly. *Food Chemistry*, 84, 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, 363-367.
- Nakajin, S., Okiyama, K., Yamashita, S., Akiyama, Y. and Shimoda, M. (1982). Effect of royal jelly on experimental hypercholesterolemia in rabbit. *Yakugaku Zasshi*, 36, 65-69.
- Nobuyuki, K. and Koji, K. (2001). Royal jelly – containing soft capsule agent. *Patent of Japan*, 2001-178383.
- Nokhodchi, A., Rubinstein, M.H., Larhrib, H. and Guyot, J.C. (1995). The effect of moisture on the properties of ibuprofen tablets. *International Journal of Pharmaceutics*, 118, 191-197.
- Onwulata, C. (2005). *Encapsulated and Powdered Foods*. USA: Taylor and Francis Group, LLC.
- Pikel, M.J. (2002). *Freeze Drying in Encyclopedia of Pharmaceutical Technology*. Marcel Dekker, Inc., New York, 2002.
- Rahman, M.S. (1995). *Food Properties Handbook*. New York: CRC Press, Inc.
- Ramaswamy, H. and Marcotte, M. (2006). Food dehydration. In Ramaswamy, H. and Marcotte, M. (Eds.), *Food Processing Principles and Applications* (pp.244, 291-295). New York: CRC Press.
- Raschip, I.E., Yakimets, I., Martin, C.P., Paes, S.S., Vasile, C. and Mitchell, J.R. (2008). Effect of water content on thermal and dynamic mechanical properties of xanthan powder : A comparison between standard and novel techniques. *Powder Technology*, 182, 436–443.
- 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*, 6th ed. New York: McGraw Hill.
- Salazar-Olivo, L.A. and Paz-Gonzales, V. (2005). Screening of biological activities present in honeybee (*Apis mellifera*) royal jelly. *Toxicology in Vitro*, 19, 645- 651.

- Saša, B., Odon, P., Stane, S. and Julijana, K. (2006). Analysis of surface properties of cellulose ethers and drug release from their matrix tablets. *European Journal of Pharmaceutical Sciences*, 27, 375–383.
- 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, 119-127.
- Schwartzberg, H. (2010). “Freeze concentration” [Online]. Available: http://166.111.30.161/incoming/new_book/Food%20Science/.../92856_f29.pdf (18 February 2010).
- Sebhatu, T., Ahlneck, C and Alderborn, G. (1997). The effect of moisture content on the compression and bond-formation properties of amorphous lactose particles. *International Journal of Pharmaceutics*, 146, 101-114.
- Sharma, N.K. and Arora, C.P. (1995). Influence of product thickness, chamber pressure and heating conditions on production rate of freeze-dried yoghurt. *International Journal of Refrigeration*, 18(5), 297-307.
- 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, 139-145.
- Shittu, T.A. and Lawal, M.O. (2007). Factors affecting instant properties of powdered cocoa beverages. *Food Chemistry*, 100, 91-98.
- Shuichiro, U. and Mitsuyoki, H. (2000). Milk beverage and milk fermented food. *Patent of Japan*, 2000-342176.
- 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- α release is a regular component of honey. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52, 2154-2158.
- Sinija, V.R. and Mishra, H.N. (2008). Moisture sorption isotherm and heat of sorption of instant (soluble) green tea powder and green tea granules. *Journal of Food Engineering*, 86, 494-500.
- Stencl, J. (2004). Modelling the water sorption isotherms of yoghurt powder spray. *Mathematics and Computers in Simulation*, 65, 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, 183–189.
- Sun, C. and Grant, D.J.W. (2001). Effects of initial particle size on the tableting properties of L-lysine monohydrochloride dihydrate powder. *International Journal of Pharmaceutics*, 215, 221–228.
- Susumu, A., Tomoniri, I. and Taizo, O. (2002). Royal jelly – Formulated liquid and drink. *Patent of Japan*, 2002-176936.
- Taizo, N. and Sadahiro, Y. (1999). Beverage for health. *Patent of Japan*, 11-276075.
- Takenaka, T. (1982). Chemical compositions of royal jelly. *Honeybee Science*, 3(2), 69-74.
- 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, 457–460.
- Terzaghi, K. and Peck, R.B. (1948). *Soil Mechanics in Engineering Practice*. New York: John Wiley and Sons. Inc.
- Teunou, E. and Fitzpatrick, J.J. (1999). Effect of relative humidity and temperature on food powder flowability. *Journal of Food Engineering*, 42, 109-116.
- Teunou, E., Fitzpatrick, J.J. and Synnott, E.C. (1999). Characterisation of food powder flowability. *Journal of Food Engineering*, 39, 31-37.
- TGA. (2010). “Therapeutic Goods Administration Draft Compositional Guideline Royal Jelly and derivatives”. Australian Government Department of Health and Ageing. [Online]. Available: <http://www.tga.gov.au/docs/pdf/compguid/drroyalj.pdf> (23 February 2010).
- The United States Pharmacopoeia XX/National Formulary XV. (1980). U.S. Pharmacopoeia Convention. Rockville, 965-1031.
- Toshiro, M. (2002). Gastrointestinal enzyme production of bioactive peptides from royal jelly protein and their antihypertensive ability in SHR. *The Journal of Nutritional Biochemistry*, 13, 80-86.
- 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, 9-22.

- Verner, R.D. (1975). Dried honey product. *U.S. Patent 3879567*. FSTA Database Accession no. 75-12-L0975.
- Vucevic, D., Melliou, E., Vasilijic, S., Gasic, S., Ivanovski, P., Chiou, I and Colic, M. (2007). Fatty acid isolated from royal jelly modulate dendritic cell-mediated immune response in vitro. *International Immunopharmacology*, 7, 1211-1220.
- Wang, W. and Chen, G. (2005). Heat and mass transfer model of dielectric-material-assisted microwave freeze-drying of skim milk with hygroscopic effect. *Chemical Engineering Science*, 60, 6542-6550.
- Watanabe, K., Shinmoto, H., Kobori, M., Tsushida, T., Shinohara, K., Kanaeda, J. and Yonekura, M. (1998). Stimulation of cell growth in the U-937 human myeloid cell line by honey royal jelly protein. *Cytotechnology*, 26, 23-27.
- Xinde, X., Shanjing, Y., Ning, H. and Bin, S. (2007). Measurement and influence factors of flow ability of microencapsules with high-content β -carotene. *Chinese Journal Chemical Engineering*, 15(4), 579-585.
- Yoshimitsu, T. and Takamitsu, U. (2003). Powder – containing tablet. *Patent of Japan*, 2003-250487.
- Yukiya, K., Itaru, M. and Toshiyuki, A. (1999). Production of modified royal jelly powder, modified royal jelly powder and food containing the same powder. *Patent of Japan*, 11-346679.
- Zurabishvill, G.G. and Machikhin, Y. (1980). Process for making tablets from spicy vegetable material. *U.S.S.R. Patent 719593*. CAB Abstracts Database. Accession no. 81-06-T0312.
- Zou, Y. and Brusewitz, G.H. (2002). Flowability of uncompacted marigold powder as affected by moisture content. *Journal of Food Engineering*, 55, 165-171.