

## เอกสารอ้างอิง

- คมสัน หุตะแพทย์ และวาริ ยินดีชาติ. 2542. ถั่วเหลือง: พืชมหัศจรรย์สารพันประโยชน์. สำนักพิมพ์ เกษตรกรรมธรรมชาติ. กรุงเทพฯ.
- ชลดา เอี่ยมสะอาด. 2547. สมบัติของน้ำผึ้งในการยับยั้งจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ณัฏพร ดีพลักดิ์. 2548. ผลของน้ำผึ้งต่อการเหลือรอดของเชื้อ *Bifidobacterium Longum* ใน ไอศกรีมโยเกิร์ตข้าวกล้อง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธารรัตน์ สุกศิริ. 2542. โพรไบโอติกแบคทีเรียเพื่อสุขภาพ. วารสารวิทยาศาสตร์. 53 (6): 357-360.
- เบญจพร บุญมา. 2543. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง. วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา เทคโนโลยีการพัฒนากล้าถั่วเหลือง. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยะจารี. 2536. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชา เทคโนโลยีการพัฒนากล้าถั่วเหลือง. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยะจารี. 2539. หลักเทคโนโลยีการพัฒนากล้าถั่วเหลือง เล่ม 1, 2. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากล้าถั่วเหลือง. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ภวัต สังขะวัฒนะ. 2544. การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมหมักกล้ายโยเกิร์ตโดยใช้เชื้อโพรไบโอติก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เรณู ปิ่นทอง. 2523. การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตจากถั่วเหลือง. วารสารอาหาร. 12 (2): 230-247.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และ นิธิยา รัตนานนท์. 2544. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วรวิมล คุรุสง และ รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2532. เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม. สำนักพิมพ์ โอ. เอส. พรินติ้ง. เฮาส์. กรุงเทพฯ.
- วิเชียร ลีลาวัชรมาศ. 2534. ซีอิ๊ว. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- สมชาย ประภาวัต. 2532. คุณค่าทางอาหารของถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง. วารสารอาหาร. 19 (3): 174-179.
- สยาม วิริโยสุทธิกุล. 2535. คุยกันฉันเพื่อน-น้ำผึ้ง. วารสารอุตสาหกรรมเกษตร. 3(3), 57-59.

- หลวงบุเรศร บำรุงการ. 2528. *น้ำผึ้งและประโยชน์ของแมลงผึ้งกับชีวิตและงานของแมลงผึ้ง*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สมาคมพฤษชาติแห่งประเทศไทย.
- อิสรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2544. *การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อิสรา วัฒนนภาเกษม. 2546. *การพัฒนาโยเกิร์ตข้าวกล้องเต็มเชื้อโพรไบโอติก*. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Anderson, J. J. B., Anthony, M., Messina, M., Garnar, S. C. 1999. *Effects of phyto-oestrogens on tissues*. Nutrition Research 12, 75-116.
- A.O.A.C. 1998. *In Association of Office Analytical Chemists*. 16<sup>th</sup> ed. AOAC Inc. Arlington, Virginis, USA.
- A.O.A.C. 2000. *Office Methods of Analysis Association of Chemists*, Dairy products, 33:83-88.
- Arunachalam, K. D. 1999. *Role of Bifidobacteria in nutrition, Medicine and Technology*. Nutrition Research 19 (10): 1559-1597.
- Ballongue, J. 1998. *bifidobacteria and probiotic action*. In S. Salmene, and A. V. Wright (Eds.), Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspects (pp. 516-587), New York: Marcel Dekker.
- Chou, C.C. and Hou, J. W. 2000. *Growth of bifidobacteria in soymilk and their survival in the fermented soymilk drink during storage*. Int. journal of Food Microbiology 56: 113-121.
- Dave, R. I. and Shah, N. P. 1996. *Viability of yoghurt and probiotic bacteria in yoghurt made from commercial starter cultures*. Int. Dairy Journal 7: 31-41.
- Drake, M. A., Chen, X. Q. and Tamarapu, B. 2000. *soy protein fortification affects sensory, chemical, and microbiological properties of dairy yoghurts*. Int. Journal. 65 (10): 7.
- Fuller, R. 1989. *Probiotic in man and animals*. Journal Appl. Bacteriol. 66: 365-378.
- Food and Rural Revitalization. 2004. *Honey Industry profile*. 1-12.
- Fujimaki, M., Yamashita, M., Arai, S., and Kati, H. 1970. *Agr. Biological Chemistry* 34: 485.

- Garro, M. S., Valdez, G. F. and Ciori, G. S. 2004. *Temperature effect on biological activity of Bifidobacterium longum CRL 849 and Lactobacillus fermentum CRL 251 in pure and mixed culture in soymilk*. Food Microbiology 21: 511-518.
- Gomes, A.M. and Malcata, F. X. 1999. *Bifidobacterium spp. and Lactobacillus acidophilus: biological, biochemical, technological and therapeutical properties relevant for use as probiotic*. Trend Food Sci. Technol. 10:139-157.
- Holzapfel, W. H., Haberer, P., Geisen, R., Bjorkroth, J. and Schillinger, U. 2001. *Taxonomy and important features of probiotic microorganisms in food and nutrition*. Am. J. Clin. Nutr. 73: 365-373.
- Hotta, M., Sato, Y., Iwata, S., Yamashita, N., Sunakawa, K., Okawa, T., Tanaka, R., Watanabe, K., Takayama, H., Yajima, M., Sekiguchi, S., Aria, S., Sakurai, T. and Mutai, M. 1987. *Clinical effects of Bifidobacterium preparations on pediatric intractable diarrhea*. Keio J. Med. 36: 298-314.
- Hou, J. W., Yu, R. C. and Chou, C. C. 2000. *Changes in some components of soymilk during fermentation with bifidobacteria*. Food Research International. 33 (200) 393-397.
- Hughes, D. B. and Dallas, G. H. 1991. *Bifidobacteria: their potential for use in American dairy products*. Food Technol. 45(45): 74-80.
- IDF. 1997. *In standard: Dairy starter cultures of lactic acid bacteria (LAB) standard of identity*. Brussels Belgium, 41: 4.
- Ishibashi, N. and Shimamura, S. 1993. *Bifidobacteria: research and development in Japan*. Food Technology, 47: 126-134.
- Ishibashi, N. and Yamazaki, S. 2001. *Probiotic and safety*. Am. J. Clin. Nutr.73: 465-470.
- Kalbrene, J. E., Warner, K. and Eldridge, A. C. 1974. *Cereal Chem.* 51: 406.
- Kamaly, K. M. 1997. *Bifidobacteria fermentation of soybean milk*. Food Research Int. 30(9): 675-682.
- Kumar, P. and Mishra, H. N. 2004. *Mango soy fortified set yoghurt: effect of stabilizer addition on physiochemical, sensory and textural properties*. Food Chemistry 87: 501-507.
- Lilley, D.M. and Stillwell, R. H. 1965. *Probiotics: growth promoting factors produced by microorganisms*. Science. 147: 747-748.
- Martensson, O., Oste, R. and Holst, O. 2002. *The effect of yoghurt culture on the survival of probiotic bacteria in oat-based, non-dairy products*. Food Research Int. 775-784.

- Metchinkoff, E. 1908. *The prolongation of life*. New York, G. Puthnam's Sons.
- Mizrachi, A., and Lensky, Y. (Eds.) 1997. *Bee products*. Plenum Press. New York and London.
- Rattanapitikon, P. 2005. *Effect of edible bilayer films from sodium caseinate and fat on survival of immobilized bifidobacterium in tapioca starch beads*. Thesis of Philosophy in Food Science and Technology. Chiang Mai University.
- Payne, J. F., Morris, A. E. J. and Brees, P. 1999. Note: *Evaluation of selective media for the enumeration of Bifidobacterium spp. in milk*. Journal Appl. Microbiology 86: 353-358.
- Rice, J. 2002. *Probiotics and Prebiotics for Healthful Benefits*. (online). Available: <http://www.fooproductdesign.com>. (July 2002).
- Roy, D. 2001. *Review: Media for the isolation and enumeration of bifidobacteria in dairy products*. Int. Journal Food Microbiology 69: 167-182.
- Saloff-Coste, C. J. 1997. *Bifidobacteria Danone Newsletter No. 16*, (online). Available: <http://www.danonenewsletter.fr>. France.
- Salminen, S., Ouwehand, A. C. and Isolauri, E. 1998. *Clinical application of probiotic bacteria*. Int. Dairy journal, 8: 563-572.
- Samona, A., Robinson, R. K. and Marakis, S. 1996. *Acid production by bifidobacteria and yoghurt bacteria during fermentation and storage of milk*. Food Microbiol. 13: 275-280.
- Scalabrini, P., Rossi, M., Spettoli, P. and Matteuzzi, D. 1998. *Characterization of Bifidobacterium strains for use in soymilk fermentation*. Food Microbiol. 39: 213-219.
- Scardovi, V. 1986. *The genus Bifidobacterium*. In *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. Ed. Holt J. G., Vol. 2 Willkins Co., Baltimore MD, USA.
- Shah, N. P. 1997. *Isolation and enumeration of bifidobacteria in fermented milk product: A review*. Milchwissenschaft. 52: 72-76.
- Shamala, T. R., Jyothi, S. and Saibaba, P. 2000. *Stimulatory effect of honey from different flora source and their influence on growth of selected intestinal bacteria: An in vitro comparison*. Food Research Int. 38: 721-728.
- Shurtleff, W. and Aoyaki, A. 1984. *Tofu and soymilk production*, 2<sup>nd</sup> ed., Soyfoods Center., P.O. Box 234. Lafayette, CA 94549.344 P.
- Tamine, A. Y. and Robisin, R. K. 1999. *Yoghurt Science and Technology*. 2<sup>nd</sup> ed. England: TJ. Int. ch. 2, 3, 5, 9, 10.

- Tamine, A. Y. 2002. *Microbiology of starter cultures*. In R. K. Robinson, (Ed), Dairy Microbiology Handbook (3 rd ed.), New York: Jonh Wiley and Sons.
- The National honey board. (Nodate). *I'm here to tell you the bear facts about honey*. (online). Available: <http://www.nhb.org>. (2002).
- Ustunol, Z. 2000. *The Effect of Honey on the Growth of Bifidobacteria*. (online). Available: <http://www.nhb.org>. (30 May 2003).
- Wang, Y. J., Yu, R. C. and Chou, C. C. 2002. *Growth and survival of bifidobacteria and lactic acid bacteria during the fermentation and storage of cultured soymilk drink*. Food Microbiol. 20: 333-338.
- Wang, Y.C., Yu, R. C., Yang, H. Y. and Chou, C. C. 2003. *Sugar and acid contents in soymilk fermented with lactic acid bacteria alone or simultaneously with probiotic*. Food Microbiol. 20: 333-338.
- Yanoski, J. 2000. *Honey's Effecton the Growth of Bifidobacteria*. National Honey Board. (online). Available: <http://www.nhb.org>. (12 June 2000).