

เอกสารอ้างอิง

- งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2550. การบรรจุอาหาร. บริษัท เอส.พี.เอ็ม การพิมพ์ จำกัด. กรุงเทพมหานคร.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ , นครปฐม. หน้า 396.
- ชมรมเห็ด มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.. 2552. ผลการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของเห็ดเป๋าฮื้อ. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา [http://hort.doae.go.th/Introduction/ NEWS/NEWS_04_H07.htm.1](http://hort.doae.go.th/Introduction/NEWS/NEWS_04_H07.htm.1). [2009, Oct.12]
- ชาญยุทธ์ ภาณุพัฒน์. 2549. เอกสารประกอบการประชุมวิชาการ โครงการศึกษาดูงานชี้วัดคุณลักษณะสำคัญ.
- ชำนาญ พัทธกิจทอง. 2551. เห็ดเศรษฐกิจ. พิมพ์ครั้งที่ 2. พิมพ์ที่อักษรสยามการพิมพ์, กรุงเทพฯ. หน้า 179.
- ดนัย บุญเกียรติ. 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. หน้า 230 .
- ดนัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนานนท์. 2548. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพมหานคร. หน้า 236.
- ดีพร้อม ไชยวงศ์เกียรติ. 2525. การเพาะเห็ดและเห็ดบางชนิดในประเทศไทย. พิมพ์ครั้งที่ 12. กรุงเทพฯ : อักษรสยามการพิมพ์. หน้า 111.
- คำเกิง ป้องพาล. 2545. การผลิตเห็ด. ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร, มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. 2547. หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- มยุรี ภาคลำเจียก. 2552. พลาสติกกับการบรรจุหีบห่อ. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.mew6.com>. [2008, Nov.13]

ยงยุทธ ขำมสี. 2539. เอกสารคำสอน สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. เชียงใหม่. หน้า 312.

วิรุทธ พุทธิง. 2549. คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผักกาดหอมพันธุ์ Red Coral ที่ปลูกในสารละลาย. ปัญหาพิเศษปริญญาตรีภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ .สารกongsเสริมพืชสวน. 2553.วิเคราะห์ข้อมูลการผลิตเห็ดใน ประเทศไทย.[ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา http://hort.doae.go.th/Introduction/NEWS/NEWS04_H07.htm.1. [2010, Jan.18]

สุธาวัลย์ สิทธิวิชาพร, วราภา มหากาญจนกุล และธนะบุญย์ สัจจานันตกุล. 2549. การลดปริมาณซัลโฟเนลลาปนเปื้อนในเห็ดฟางและกระเจียบเขียวด้วยสารละลายไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์และคลอรีนไดออกไซด์. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 37(2) : 102-107.

สุมนทนา วัฒนสินธุ์. 2552. จุลชีววิทยาทางอาหาร. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สุรศักดิ์ สัจจนตร. 2553. การรักษาคุณภาพของเห็ดกระดุมด้วยรังสี.[ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.tint.or.th/nkc/nkc51/nkc5101/nkc5101m.html>. [2010, Jan.18]

โศรดา วัฒนา. 2552. การยืดอายุการเก็บรักษาผักผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภคด้วยภาชนะบรรจุคัดแปลงบรรยากาศ(MAP).[ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา http://www.tistr - foodprocess.net/ download/ article/MAP_ th.htm. [2009, Nov.13]

อนงค์ จันทศรีกุล. 2544. เห็ดเมืองไทย เทคโนโลยีการเพาะเห็ด. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช. หน้า 22-23.

อนันท์ กล้ารอด. 2550. เห็ดเป่าฮื้อ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : http://klarod.blogspot.com/2007/09/blog-post_30.html (8 พฤษภาคม 2551).

Ananthaswamy, H.N., Eisenstark, A. 1977. Repair of hydrogen peroxide-induced single strand breaks in *Escherichia coli* deoxyribonucleic acid. *J. Bacteriol.* 130 : 187–191.

- Brennan, M., Le Port, G. and Gormley, R. 2000. Postharvest treatment with citric acid or hydrogen peroxide to extend the shelf life of fresh sliced mushrooms. *Lebensmittel Wissenschaft and Technology*. 33(4) : 285–289.
- Briones, G. L., Varoquaux, P., Chambroy, Y., Bouquant, J., Bureau G. and Pascat, B. 1992. Storage of common mushroom under controlled atmospheres. *International of Journal Food Science Technology*. 27: 493-505.
- CABI Bioscience Databases. 2004. Index Fungorum. [Online].Available : <http://www.indexfungorum.org/> (May 10, 2008).
- Cords, B.R. and Dychdala, G.R. 1993. Sanitizers: halogens, surface-active agents and peroxides. *In: Davidson, P.M., Branen, A.L. (Eds.), Antimicrobials in Food*, second ed., Marcel Dekker, New York, pp. 469–537.
- Center for Food Safety and Applied Nutrition. 2004. Frequently Asked Questions About GRAS. U.S. Department of Health and Human Services Food and Drug Administration.
- Gorny, J. R., 1997. Modified atmospheres packaging and the fresh-cut revolution. *Perishables Handling Newsletter Issue: No. 90: 4-5*.
- Gormley, T.R. 1975. Chill storage of mushrooms. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 26 : 401-411.
- Imlay, J.A. and Linn, S. 1988. DNA damage and oxygen radical toxicity. *Science* 240 : 1302–1309
- Juven, B.J. and Pierson, M.D. 1996. Antibacterial effects of hydrogen peroxide and methods for its detection and quantitation. *Journal of Food Protect.* 59(11) : 1233-1241.
- Kirk, P.M. et al., eds. 2001. Ainsworth & Bisby's dictionary of the fungi. Oxford: CAB International. 655 pp.
- Kim, K.M., Ko, J. A., Lee, J. S., Park H. J. and Hanna, M. A. 2005. Effect of modified atmosphere packaging on the shelf-life of coated, whole and sliced mushrooms.

- Long, J.T. and Alben, J.O. 1969. Preliminary studies of mushroom tyrosinase (Polyphenol oxidase). *Mushroom Science*. 5, 281-299.
- Raper, A.C..1978. Sexuality and Breeding. *In* N.S. Marvin and G.M. Phillip (eds.). *Genetics and Morphogenesis in the Basidiomycetes*. P. 84-86. Academic Press. New York.
- Sapers, G.M., Miller, R.M., Miller, F.C., Cook, P.H. and Choi, S. 1994. Enzymatic browning control in minimally processed mushroom. *Journal of Food Science* 59 : 1042-1047.
- Technologies for a clean environment. 2008. Specializing in Hydrogen Peroxide for Environmental and Industrial Applications. [Online]. Available: <http://www.h₂O₂.com/index.html>. (May 10, 2008).
- Trevor, S.V. and Cantwell, M. 2006. Recommendation for Maintaining Postharvest Quality. California. Department of Vegetable Crops, University of California.
- Vamos-Vigyazo, L. 1981. Polyphenol oxidase peroxidase in fruits and vegetables. *CRC Food Science Nutrition*. 15, 48-127.