

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กรมส่งเสริมการเกษตร. 2544. **เทคนิคการเพาะเห็ดถั่งหอย**. ฝ้ายเอกสารแนะนำ กองเกษตรสัมพันธ์ กรมส่งเสริมการเกษตร, กรุงเทพฯ.

คณาจารย์ภาควิชาปฐพีวิทยา. 2544. **ปฐพีวิทยาเบื้องต้น**. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

จริงแท้ สิริพานิช. 2544. **สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้**. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ชมรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตร. 2546. **เพิ่มความแข็งแรงของเชื้อถั่งหอยตั้งแต่เลี้ยงบนเมล็ดข้าวฟ่าง**. *จดหมายข่าวเพื่อชาวฟาร์มเห็ด* 12 (12): 30.

ชรูภา ชีรภัทรสกุล. 2547. **การทดลองใช้สารปลดปล่อยซิลิกา (ภูไมท์กับซีโอไลท์ สเม็คไทต์) กับเห็ดนางรม**. *ชมรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตร*. แหล่งที่มา: <http://www.thaiagro.com/article/4406193.htm>, 5 กุมภาพันธ์ 2547.

ชาญยุทธ์ ภาณุทัต. 2546. **สถานการณ์การผลิตและการตลาดเห็ดในประเทศไทย**. *จดหมายข่าวเพื่อชาวฟาร์มเห็ด* 12 (12): 26-31.

ดีพร้อม ไชยวงศ์เกียรติ. 2545. **พืชผักปลอดสารพิษด้วยภูไมท์**. *ชมรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตร*, สุพรรณบุรี.

ทัศนีย์ อัดตะนันท์, จงรักษ์ จันทร์เจริญสุข และสุรเดช จินตกานนท์. 2537. **แบบฝึกหัดและคู่มือปฏิบัติการการวิเคราะห์ดินและพืช**. ภาควิชาปฐพีวิทยา คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

นิรนาม. ม.ป.ป. การใช้ ภูเขาไมท์, ภูเขาไมท์ก้อน, ซีโอไลท์-สเม็คไทต์, ซีโอไลท์คาสซิดสถาน, ไคลนีนอพิติโลไลท์และซิลิซิค แอซิค ทางการเกษตร. **ชมรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตร.** แหล่งที่มา: <http://www.thaiagro.com/aticle/product/p2.html>, 26 กุมภาพันธ์ 2547.

นิรนาม. 2546ก. ตลาดเห็ดสดใสนี้กว่า 6 พันล้านเห็ดฟางตั้งหนึ่ง. **จดหมายข่าวเพื่อชาวฟาร์มเห็ด** 12 (12): 15.

นิรนาม. 2546ข. เพาะเลี้ยงเห็ด: อนาคตไกล...วางแผนบุกตลาดในและตลาดนอก. **บทสรุปสำหรับผู้บริหาร.** แหล่งที่มา: http://www.krc.co.th/tfrc/cgi/ticket/ticket.exe/7350240676/tfrc/thai/brief/bri98/feb/mman395a_4 พฤศจิกายน 2546.

นิรนาม. 2549. ภูเขาไมท์ซัลเฟต. **ชมรมเกษตรปลอดสารพิษ.** แหล่งที่มา: http://www.thaigreenagro.com/main_zeolite/pumicesulphate.htm, 27 มกราคม 2549.

บรรณ บูรณะชนบท. 2532. การเพาะเห็ดนางรม-นางฟ้า. ศูนย์ผลิตตำราเกษตรเพื่อชนบท, นนทบุรี.

ประภาศรี จงประดิษฐ์นันท์. 2544. การวิเคราะห์โพแทสเซียม แคลเซียม และแมกนีเซียมในพืช. ใน กลุ่มงานวิจัยเคมีดิน กองปฐพีวิทยา กรมวิชาการเกษตร, บรรณาธิการ. **คู่มือการวิเคราะห์ดินและพืช.** โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด, กรุงเทพฯ.

ปัญญา โพธิ์ดิรัตน์ และกิตติพงษ์ ศิริวานิชกุล. 2538. **เทคโนโลยีการเพาะเห็ด.** ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตพืช คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.

- พรรณี บุตรธนู และศุภนิตย์ หิรัญประดิษฐ์. 2545. การใช้ปูนเป็นวัสดุเสริมเพื่อเพิ่มผลผลิตเห็ดเป่าฮื้อ, น. 87-94. ใน อภิรัชต์ สมฤทธิ์, อัจฉรา พยัพพานนท์, วัลลภา ชีรภาวะ, ชารทิพย์ ภาสบุตร, อภิญญา สุราวุธ และสังกะ ประสงค์ทรัพย์, ผู้รวบรวม. **เห็ดไทย 2545**. บริษัท นวัตกรรมคณาการพิมพ์ (ประเทศไทย) จำกัด, กรุงเทพฯ.
- วารุณี มณีนาค. 2546. การคัดเลือกเชื้อรา *Trichoderma* spp. ที่ผลิตเอนไซม์เซลลูเลส และไคติเนสได้สูง และการทดสอบประสิทธิภาพในการควบคุมเชื้อรา *Pythium aphanidermatum* (Edson) Fitzp. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วรรณนา สุวรรณวิจิตร. 2546. ผลของอาหารเสริมบางชนิดที่มีต่อผลผลิตและคุณค่าทางโภชนาการของเห็ดเป่าฮื้อ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วสันต์ เพชรรัตน์. 2536. การผลิตเห็ด. ภาควิชาการจัดการศัตรูพืช คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, สงขลา.
- วัชรินทร์ สราวิช. 2536. เอกสารประกอบการสอน วิชา 03-133-212 การเพาะเห็ด (Mushroom culture). คณะเกษตรศาสตร์ บางพระ (กาฬสินธุ์) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล กระทรวงศึกษาธิการ, กาฬสินธุ์.
- วีระศักดิ์ ศักดิ์ศิริรัตน์. 2529. การผลิตเห็ด. ภาควิชากีฏวิทยาและโรคพืช คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น.
- ศุภนิตย์ หิรัญประดิษฐ์. 2545. บอกล่าเรื่องผลงานวิจัยเห็ดปี 2544. **ข่าวสารเพื่อผู้เพาะเห็ด** 7 (3): 2-8.
- _____. 2547. งานวิจัยเห็ดเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการเพาะเห็ดเป็นการค้า. **จดหมายข่าวเพื่อชาวฟาร์มเห็ด** 13 (2): 6-27.

สมาน ชินเบญจพล. 2523. **ทฤษฎีและหลักปฏิบัติในการเพาะเห็ดแชมปิญองและเห็ดเป๋าฮื้อ.**
ภาควิชาส่งเสริมและเผยแพร่การเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่,
เชียงใหม่.

อานนท์ เอื้อตระกูล. 2531. **การเพาะเห็ดเป๋าฮื้อ.** พิมพ์สวย 88, กรุงเทพฯ.

Adamicki, F. n.d. Mushroom. **Agricultural Research Service.** Available Source:
<http://usna.usda.gov/hb66/093mushroom.pdf#search=%22Adamicki%20mushroom%22>,
November 23, 2003.

A.O.A.C. 2000. **Official Method of Analysis of AOAC International.** 16th ed., AOAC
International, Gaithersburg, Maryland, U.S.A.

Auetragul, A. 1983. **Growing Mushroom: Oyster Mushroom, Jew's Ear Mushroom,
Straw Mushroom.** Regional Office for Asia and the Pacific, Bangkok.

Baker, J.D., J.B. Watkins and M. Lawson. 1981. Postharvest Management of Mushrooms. pp.
645-653. In N.G. Nair, ed. **Mushroom Science XI (Part I).** International Congress on
the Science and Cultivation of Edible Fungi, Sydney, Australia.

Bano, Z. and S. Rajarathnam. 1989. *Pleurotus* mushroom as a nutritious food. pp. 363-380.
In S.T. Chang and T.H. Quimio, eds. **Tropical Mushrooms: Biological Nature and
Cultivation Methods.** The Chinese University Press, Hong Kong.

Bartley, C.E., R.B. Beelman and J.R. Winnett. 1991. Factors affecting colour of mushrooms
(*Agaricus bisporus*) prior to harvest and during postharvest storage. pp. 689-694. In M.J.
Maher, ed. **Science and Cultivation of Edible Fungi II.** A.A. Balkema, Rotterdam, The
Netherlands.

- Beecher, T. M., N. Magan and K. S. Burton. 2001. Water potentials and soluble carbohydrate concentration in tissues of freshly harvested and stored mushrooms (*Agaricus bisporus*). **Postharvest Biol. Technol.** 22 (2): 121-131.
- Beelman, R.B., A. Okereke and B. Guthrie. 1986. Evaluation of textures related to postharvest quality and shelf life of fresh mushrooms, pp. 251-258. In P.J. Wuest, D.J. Royes and R.B. Beelman, eds. **Cultivating Edible Fungi**. The Pennsylvania State University, Pennsylvania, U.S.A.
- _____, M.B. Miklus, J.L. Mau, S.O. Ajilouni and S.S. Simons. 1993. Select cultural and harvest practices to improve quality and shelf life of *Agaricus* mushrooms. pp. 177-184. In S.T. Chang, J.A. Buswell and S. Chiu, eds. **Mushroom Biology and Mushroom Products**. The Chinese University Press, Hong Kong.
- _____, S. Simon and D. Beyer. 2000. Cultural strategies to increase yield and improve quality of fresh and processed mushroom (*Agaricus bisporus*) products. **Science and Cultivation of Edible Fungi**. Proceeding of 15th International Congress on the Science and Cultivation of Edible Fungi, Maastricht, The Netherlands.
- Braaksma, A., D.J. Schaap, T. de Vrijje, W.M.F. Jongen and E.J. Woltering. 1994. Ageing of the mushroom (*Agaricus bisporus*) under post-harvest condition. **Postharvest Biol. Technol.** 4: 99-110.
- _____, D.J. Schaap and C.M.A. Schipper. 1999. Time of harvest determines the postharvest quality of the common mushroom *Agaricus bisporus*. **Postharvest Biol. Technol.** 16: 195-198.
- Bradford, M. 1976. A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. **Anal. Biochem.** 71: 248-254.

- Burton, K.S. 1993. Mushroom senescence: its mechanism and control. pp. 171-176. *In* S.T. Chang, J.A. Buswell and S. Chiu, eds. **Mushroom Biology and Mushroom Products**. The Chinese University Press, Hong Kong.
- _____ and R. Noble. 1993. The influence of flush number, bruising and storage temperature on mushroom quality. **Postharvest Biol. Technol.** 3: 39-47.
- _____, S. Sreenivasaprasad, T. Rama, C.E. Evered and A. McGarry. 1995. Mushroom quality and senescence. pp. 687-693. *In* T.J. Elliott, ed. **Mushroom Science XIV Science and Cultivation of Edible Fungi (Vol.2)**. International Congress on the Science and Cultivation of Edible Fungi, Wellesbourne, UK.
- Burton, W.G. 1982. **Postharvest Physiology of Food Crops**. London: Longman.
- Chang, S.T. and P.G. Miles. 1989. **Edible Mushrooms and Their Cultivation**. CRC Press, Boca Raton, Florida.
- _____ and T.H. Quimio. 1982. **Tropical Mushrooms: Biological Nature and Cultivation Methods**. The Chinese University Press, Hong Kong.
- Cho, K.Y., K.H. Yung and S.T. Chang. 1982. Preservation of cultivation methods. pp. 63-86. *In* S.T. Chang and T.H. Quimio, eds. **Tropical Mushrooms: Biological Nature and Cultivation Methods**. The Chinese University Press, Hong Kong.
- Choi, M.H. and G.H. Kim. 2004. Quality changes in *Pleurotus ostreatus* during modified Atmosphere Storage. **Acta Hort. (628)**: Available Source: http://www.actahort.org/books/628/628_43.htm, April 12, 2004.

- De La Plaza, J. L., R. Alique, J. P. Zamorano and M. L. Calvo. 1995. Effect of the high permeability to O₂ on the quality changes and shelf-life of fresh mushrooms stored under modified atmosphere packaging. pp. 709-716. In T.J. Elliott, ed. **Science and Cultivation of Edible Fungi**. Balkema, Rotterdam. The Netherlands.
- Donker, H. C. W. and A. Braaksma. 1997. Changes in metabolite concentrations detected by ¹³C-NMR in the senescing mushroom (*Agaricus bisporus*). **Postharvest Biol. Technol.** 10 (2): 127-134.
- Garcha, H.S., P.K. Khanna and G.L. Soni. 1993. Nutritional importance of mushrooms. pp. 227-236. In S.T. Chang, J.A. Buswell and S. Chiu, eds. **Mushroom Biology and Mushroom Products**. The Chinese University Press, Hong Kong.
- Hammond, J.B.W. 1979. Changes in composition of harvested mushrooms (*Agaricus bisporus*). **Phytochem.** 18 (3): 415-418.
- _____. 1980. The composition of fresh and stored oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*). **Phytochem.** 19 (12): 2565-2568.
- Hartman, S.C., R.B. Beelman and S. Simon. 2000. Calcium and selenium enrichment during cultivation improves the shelf life of *Agaricus* mushrooms. **Science and Cultivation of Edible Fungi**. Proceeding of 15th International Congress on the Science and Cultivation of Edible Fungi, Maastricht, The Netherlands.
- Husby, C. 1998. The role of silicon in plant susceptibility to disease. **Silicon and Plant Health**. Available Source:
http://www.fiu.edu/~chusb001/GiantEquisetum/Silicon_and_Plant_Health.html,
November 23, 2003.

- Hodge, J.E. and B.T. Hofreiter. 1962. Determination of reducing sugar and carbohydrates. pp. 380-394. In R.L. Whistler and M.L. Wolfrom, eds. **Methods in Carbohydrate Chemistry, Vol.1**. Academic Press, New York.
- Jacobsson, A., J. Bower and N. Amos. 2001. Quality Changes of Mushrooms During Storage. **Acta Hort.** 2 (553): 745-748.
- Jolivet, S., N. Arpin, H.J. Wichers and G. Pellon. 1998. *Agaricus bisporus* browning: a review. **Mycol. Res.** 102 (12): 1459-1483.
- Kandanda, K. T. and G. L. Hennebert. 1996. Protein and chitin nitrogen contents and protein content in *Pleurotus osteratus* var. *columbinus*. **Food Chem.** 57 (2): 223-227.
- Leguijt, T., D. Yuksel, R. van der V. de Vries, M. Eillebrecht, N. Muskens, H. van der Valk, M. Sanders, T. de Rijk and H. Wichers. 1996. Flavor and texture of the common mushroom, *Agaricus bisporus*. pp. 515-523. In D.J. Royse, ed. **Mushroom Biology and Mushroom Products**. The Pennsylvania State University, Pennsylvania, U.S.A.
- Lopresti, J. 1998. **Specialty Mushrooms Improving Postharvest Handling and Storage**. Rural Industries Research and Development Corporation. Victoria, Australia.
- Manzi, P. and L. Pizzoferrato. 2000. Beta glucans in edible mushrooms. **Food Chem.** 68: 315-318.
- McGarry, A. and K.S. Burton. 1994. Mechanical properties of mushroom, *Agaricus bisporus*. **Mycol. Res.** 98: 241-245.
- Miklus, M.B. and R.B. Beelman. 1996. CaCl₂ treated irrigation water applied to mushroom crops (*Agaricus bisporus*) increase Ca concentration and improves postharvest quality and shelf life. **Mycologia.** 88 (3): 403-409.

- Murr, D. P. and L. L. Morris. 1975. Effect of storage temperature on postharvest changes in mushroom. **J. Amer. Soc. Hort. Sci.** 100 (1): 16-19.
- Nelson, N. 1944. A Photomometric adaptation of the Somogyi method for the determination of glucose. **J. Biol. Chem.** 153: 375-380.
- Neil, D. B., M. Duxbury and N. Sharpe. 2001. The determination of chitinase activity of grapes: an introductory enzyme assay. **Biochem. Mol. Biol. Educ.** 29: 144-146.
- Nichols, R. 1985. Post-harvest Physiology and Storage. pp. 195-210. *In* P.B. Flegg, D.M. Spencer and D.A. Wood, eds. **The Biology and Technology of the Cultivated Mushroom.** John Wiley&Sons Ltd. Chichester, UK.
- Noble, R. and R.H. Gaze. 1994. Controlled environment composting for mushroom cultivation; substrates based on wheat and barley straw and deep litter poultry manure. **J. Agri. Sci.** 123: 71-79.
- Oei, P. 1996. **Mushroom Cultivation: with Special Emphasis on Appropriate Techniques for Developing Countries.** Tool Publications, Leiden.
- Philippoussis, A., P. Diamantopoulous and G. Zervakis. 2001. Calcium chloride irrigation influence on yield, calcium content, quality and shelf-life of the white mushroom *Agaricus bisporus*. **J. Sci. Food Agric.** 81 (15): 1447-1454.
- Rajarithnam, S., M. N. Shashirekha and S. Rashmi. 2003. Biochemical changes associated with mushroom browning in *Agaricus bisporus* (Lange) Imbach and *Pleurotus florida* (Block & Tsao): commercial implications. **J. Sci. Food Agric.** 83 (14): 1531-1537.
- Richmond, K.E. and M. Sussmary. 2003. Got silicon? The non-essential beneficial plant nutrient. **Curr. Opin. Plant Biol.** 6: 268-272.

- Sexena, S. and R. D. Rai. 1988. Storage of button mushrooms (*Agaricus bisporus*): The effect of temperature, perforation of packs and pretreatment with potassium metabisulphite. **Mush. J. Tropics**. 8: 15-22.
- Simon, A. and A. Gurria. 2000. Relationship between quality of mushroom (*Agaricus bisporus*) at harvest and postharvest shelf-life. **ITEA Prod. Vegetal**. 96 (2): 124-131.
- Singleton, V.L. and J.A. Rossi, Jr. 1965. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagents. **Amer. J. Enol. Vitic**. 16 (3): 144-157.
- Souza, R. F., R. C. Gomes, R. R. R. Coelho, C. S. Alviano and R. M. A. Soares. 2003. Purification and characterization of an endochitinase produced by *Collectotrichum gloeosporioides*. **FEMS Microbiol. Lett**. 222: 45-50.
- Stamets, P. 1993. **Growing Gourmet and Medicinal Mushrooms**. Ten Speed Press, Berkeley, California, U.S.A.
- Suslow, T.V. and M. Cantwell. 2002. Mushroom recommendation for maintaining postharvest quality. **Postharvest Technol**. Available Source: <http://rics.ucdavis.edu/postharvest2/ProduceFacts/Veg/mushroom.shtml> , January 14, 2003.
- Thompson, A. K. 1998. **Controlled Atmosphere Storage of Fruits and Vegetables**. CAB International. New York, U.S.A.
- Varoquaux, P., B. Gouble, C. Barron and F. Yildiz. 1999. Respiratory parameters and sugar catabolism of mushroom (*Agaricus bisporus* Lange). **Postharvest Biol. Technol**. 16 (1): 51-61.

- Villaescusa R. and M.I. Gil. 2002. Quality improvement of *Pleurotus* mushrooms by modified atmosphere packaging and moisture absorbers. **Postharvest Biol. Technol.** 00: 1-11.
- Wang, D., A. Sakoda and M. Suzuki. 2000. Biological efficiency and nutritional value of *Pleurotus ostreatus* cultivated on spent beer grain. **Bioresource Technol.**
Available Source: [http://www.google.com/bioresource technology.htm](http://www.google.com/bioresource%20technology.htm), November 23, 2003.
- Yang, C., S. Fujita, MD. Ashrafuzzaman, N. Nakamura and N. Hayashi. 2000. Purification and characterization of polyphenol oxidase from banana (*Musa sapientum* L.) pulp. **J. Agric Food Chem.** 48: 2732-2735.
- Yildiz, A., M. Karakaplan and F. Aydin. 1998. Studies on *Pleurotus ostreatus* (Jacq. Ex Fr.) Kumm. var. *salignus* (Pers. ex Fr.) Konr. et Maubl.: Cultivation, proximate composition, organic and mineral composition of carpophores. **Food Chem.** 61 (1/2): 127-130.
- Zadrazil, F. 1978. Cultivation of *Pleurotus*. pp. 521-557. In S.T. Chang and W.A. Hayes, eds. **The Biology and Cultivation of Edible Mushroom.** Academic Press, New York.
- Zivanovic, S., R. W. Buescher and K. S. Kim. 2000. Textural changes in mushrooms (*Agaricus bisporus*) associated with tissue ultrastructure and composition. **J. Food Sci.** 65 (4): 722-725.