

เอกสารอ้างอิง

- กนกทิพย์ ทรัพย์เจริญกุล. 2550. ประสิทธิภาพของคลอรีน ไดออกไซด์และน้ำอเล็กโทรไลต์ชนิดกรดในการทำลายฟิล์มชีวภาพของบาซิลลัส ซีเรียส สแตฟฟีโลคอกคัส ออเรียส และสปอร์เกาติคของบาซิลลัส ซีเรียส บนพื้นผิวสัมผัสอาหาร. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 127 หน้า.
- เกวลิน คุณาศักดากุล. 2547. เทคนิคโรคพืช. ภาควิชาโรคพืช คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 90 หน้า.
- เกศินี ระมิงค์วงศ์. 2546. การจัดจำแนกไม้ผล. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 417 หน้า.
- เกียรติเกษร กาญจนพิสุทธิ์. 2547. คู่มือมะม่วง. เพ็ท-แพล้น พับลิชชิง, กรุงเทพฯ. 272 หน้า.
- จามรี เกติมา. 2552. ผลของน้ำอเล็กโทรไลต์ต่อการเจริญเติบโตของเชื้อรา *Colletotrichum gloeosporioides* สาเหตุโรคแอนแทรคโนสของมะม่วงหลังการเก็บเกี่ยว. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 43 หน้า.
- ชญชิตา สิงคมณี. 2551. การใช้ไอโซนและน้ำอเล็กโทรไลต์ในการควบคุมเชื้อรา *Penicillium digitatum* ของส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 100 หน้า.
- รัชชัช รัตน์ชเลศ และรุ่งทิพย์ อุทุมพันธุ์. 2553. พัฒนามะม่วงไทยก้าวไกลสู่มะม่วงโลก. วนิตการพิมพ์, เชียงใหม่. 148 หน้า.
- นิพนธ์ วิสารทานนท์. 2542. โรคมะม่วง. เอกสารเผยแพร่ทางวิชาการหลักสูตร “หมอพืช-ไม้ผล” ฉบับที่ 6. ภาควิชาโรคพืช คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 44 หน้า.
- บุญเลิศ สอาดสิทธิศักดิ์. 2532. มะม่วง ประวัติและความสำคัญ. หน้า 1-7. ใน: เอกสารวิชาการที่ 1 เรื่องมะม่วง. สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.
- ประจวบ บุตรศาสตร์. 2530. การสำรวจโรคที่เกิดจากเชื้อราหลังการเก็บเกี่ยวผลมะม่วง (*Mangifera indica* L.) และวิธีป้องกันกำจัดโรคที่รุนแรงบางวิธี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 106 หน้า.

ประทีป กุณาศล. 2532. พันธุ์และลักษณะประจำพันธุ์มะม่วง. หน้า 8-13. ใน: เอกสารวิชาการที่ 1 เรื่องมะม่วง. สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.

ประเสริฐ ศรีสาทร. 2548. คู่มือการทำสวนมะม่วง. อักษรสยามการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 192 หน้า.

พวงแก้ว เตชะภัทร และธศวินทร์ ยิ้มละมัย. 2551. นิสิต มก. แนะนำการล้างผักและผลไม้ด้วยคลื่นเสียงความถี่สูง. (ระบบออนไลน์). แหล่งข้อมูล: <http://www.phtnet.org/news51/view-news.asp?nID=428> (8 มีนาคม 2553).

พีระศักดิ์ นายประสาธ. 2552. การถ่ายทอดผลงานวิจัยเทคโนโลยี หลังการเก็บเกี่ยวมะม่วง น้ำดอกไม้อีสทอง เพื่อการส่งออกสู่ชุมชน. (ระบบออนไลน์). แหล่งข้อมูล: http://www.nu.ac.th/news_view.php?n_id=1014&action=view (8 ตุลาคม 2553).

มนตรี แสนสุข. 2554. มะม่วง พีชวิถีชีวิตไทย สร้างรายได้ร้อยพันล้าน. ประชาญ, กรุงเทพฯ. 208 หน้า.

ขงยุทธ ชำรงนิमित. 2547. โรคไม้ผล. อักษรสยาม, กรุงเทพฯ. 136 หน้า.

วิจัย รักรักษาศาสตร์. 2551. ราวิทยาเบื้องต้น. จามจุรีโปรดักท์, กรุงเทพฯ. 351 หน้า.

วิจิตร วังน. 2529. มะม่วง. ศรีสมบัติการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 301 หน้า.

วิลาวลัย คำปวน. 2552. ผลของสารต้านทานเชื้อราที่มีในยางของผลมะม่วงต่อโรคหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วงเขียวมรกต. หน้า 364. ใน: บทคัดย่อ การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 8 “พืชสวนไทยบนเส้นทางสู่ความยั่งยืน”. 6-9 พฤษภาคม 2552. ณ โรงแรมดิเอ็มเพรส อ.เมือง จ.เชียงใหม่.

สถาบันส่งเสริมการสอนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (สสวท.). 2553. กรด-เบส. (ระบบออนไลน์). แหล่งข้อมูล: http://school.obec.go.th/prangku/acid-base_1.doc (3 มีนาคม 2553).

สุชาติ วิจิตรานนท์ ขจรศักดิ์ ภวกุล และคารา พวงสุวรรณ. 2532. โรคของมะม่วง. หน้า 47-63. ใน: เอกสารวิชาการที่ 1 เรื่องมะม่วง. สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.

สุชาติ วิจิตรานนท์. 2541. สมุคภาพโรคมะม่วงและการป้องกันกำจัดโดยวิธีผสมผสาน. บริษัท วงตะวัน จำกัด, กรุงเทพฯ. 30 หน้า.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2555. สถิติการส่งออกมะม่วง (รวม). (ระบบออนไลน์). แหล่งข้อมูล: <http://www.oae.go.th> (28 มกราคม 2555).

อชิพร คนใจซื่อ. 2550. การใช้น้ำอเล็กโทรไลต์ในการควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยวระหว่างการรักษาผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง. (ระบบออนไลน์). แหล่งข้อมูล:

<http://www.science.cmu.ac.th/reg-sci/presentstud/index.asp?pg=285> (8 มีนาคม 2553).

- อังสุมา ชัยสมบัติ. 2533. โรคหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงที่เกิดจากเชื้อรา *Colletotrichum gloeosporioides* (Penz.) Sacc. และการควบคุม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 116 หน้า.
- Akem, C.N. 2006. Mango Anthracnose Disease: Present Status and Future Research Priorities. (Online). Available: <http://docsdrive.com/pdfs/ansinet/ppj/2006/266-273.pdf> (May 19, 2010).
- Archer, D. L., and F. E. Young. 1988. Contemporary issues: Diseases with a food vector. *Clinical Microbiology Reviews* 1: 377–398.
- Ayebah, B., Y. C. Hung, and J. F. Frank. 2005. Enhancing the bactericidal effect of electrolyzed water on *Listeria monocytogenes* biofilms formed on stainless steel. *Journal of Food Protection* 68: 1375–1380.
- Bonde, M.R., S.E. Nester, A. Khayat, J.L. Smilanick, R.D. Frederick and N.W. Schaad. 1999. Comparison of effects of acidic electrolyzed water and NaOCl on *Tilletia indica* teliospore germination. *Plant Disease* 83: 627-632.
- Dennison, R.A. and E.M. Ahmed. 1975. Irradiation treatment of fruit and vegetable. pp. 118-129. *In: Haad and Salunkhe (eds.). Symposium: Postharvest Biology and Handling of Fruits and Vegetables.* The AVI Publishing Company INC. Westport, C.T..
- Deza, M.A., M. Araujo and M.J. Garrido. 2003. Inactivation of *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella enteritidis* and *Listeria monocytogenes* on the surface of tomatoes by neutral electrolyzed water. (Online). Available: http://www.napazol.com/documents/Inactivation_of_Escherichia_coli_by_neutral_electrolyzed_water_.pdf (May 19, 2010).
- Eckert, J.W. 1975. Postharvest disease of fresh fruits and vegetables-etiology and control. pp. 81-118. *In: Haad and Salunkhe (eds.). Symposium: Postharvest Biology and Handling of Fruits and Vegetables.* The AVI Publishing Company INC. Westport, C.T..
- Fabrizio, K.A., R.R. Sharma, A. Demirci and C.N. Cutter. 2002. Comparison of electrolyzed oxidizing water with various antimicrobial interventions to reduce *Salmonella* species on poultry. (Online). Available: <http://ps.fass.org/content/81/10/1598.full.pdf> (May 19, 2010).

- Fabrizio, K. A. and C.N. Cutter. 2004. Comparison of electrolyzed oxidizing water with other antimicrobial interventions to reduce pathogens on fresh pork. *Meat Science* 68: 463–468.
- Fabrizio, K.A. and C.N. Cutter. 2005. Application of electrolyzed oxidizing water to reduce *Listeria monocytogenes* on ready-to-eat meats. (Online). Available: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0309174005001439> (May 19, 2010).
- Fujiwara Kazuhiro, Doi Ryuta, Iimoto Mitsuo and Yano Akira. 2000. Fundamental Studies on Crop Disease Control by Spraying Electrolyzed Anode-Side Water(3) -Effects of Spraying Electrolyzed Anode-Side Water and pH-Available Chlorine Concentration-Regulated Water on the Severity of Powdery Mildew Infection and Percentage of Leaves with a Leaf Burn-Like Physiological Disorder on Cucumber Leaves. (Online). Available: <http://sciencelinks.jp/j-east/article/200012/000020001200A0390303.php> (May 19, 2010).
- Garthright, W. E., D. L. Archer and J. E. Kvenberg. 1988. Estimates of and costs of intestinal infectious diseases in the United States. *Public Health Report* 103: 107–115.
- Guentzel, J.L., L.K. Liang, M.A. Callan, S.A. Emmons and V.L. Dunham. 2008. Reduction of bacteria on spinach, lettuce, and surfaces in food service areas using neutral electrolyzed oxidizing water. *Food Microbiology* 25(1): 36-41.
- Hoon Park, Yen-Con Hung and Donghwan Chung. 2004. Effects of chlorine and pH on efficacy of electrolyzed water for inactivating *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes*. *Food Microbiology* 91: 13-18.
- Hsu, S.Y. 2004. Effects of flow rate, temperature and salt concentration on chemical and physical properties of electrolyzed oxidizing water. (Online). Available: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0260877404001098> (May 19, 2010).
- Huang, Y.R., S.H. Hung, Y.L. Shin, J.L. Shin, C.H. Yen and F.H. Deng. 2006. Application of electrolyzed oxidizing water on the reduction of bacterial contamination for seafood. (Online). Available : <http://www.sciencedirect.com> (May 7, 2010).
- Huang, Y.R., Y.C. Hung, S.Y. Hsu, Y.W. Huang and D.F. Hwang. 2008. Application of electrolyzed water in the food industry. (Online). Available: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713507001697> (March 17, 2010).

- Izumi, H. 1999. Electrolyzed water as a disinfectant for fresh-cut vegetables. *Journal of Food Science* 64: 536–539.
- Jane L.G., L.L. Kang, A.C. Michael, A.E. Stuart and L.D. Valgene. 2008. Reduction of bacteria on spinach, lettuce, and surfaces in food service areas using neutral electrolyzed oxidizing water. (Online). Available: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0740002007000962> (May 19, 2010).
- Janet Raloff. 2000. New solution for kitchen germs. (Online). Available: <http://www.sciencenews.org/articles/20010217/food.asp> (March 7, 2010).
- Jitareerat P., C. Wongs-Aree and S. Sangchote. 2006. Detection of quiescent infection of *Colletotrichum gloeosporioides* on green mango fruit by polymerase chain reaction. *ISHS Acta Horticulturae* 712: 927-936.
- Joellen Feirtag. 2006. Researchers study electrolyzed water as pathogen killer. (Online). Available: <http://www.foodproductiondaily.com/Quality-Safety/Researchers-study-electrolyzed-water-as-pathogen-killer> (March 7, 2010).
- Josep Cano, Josep Guarro and Josepa Gene. 2004. Molecular and Morphological Identification of *Colletotrichum* Species of Clinical Interest. *Clinical Microbiology* 42(6): 2450–2454.
- Kakimoto, K., K. Hayashi, T. Nakano, K. Sano, T. Simokawa, and M. Nakai. 1997. Effect of electrolytic products of sodium chloride on HIV-1 infectivity and HBs immunoreactivity. *Environmental Infections* 12: 1–4 (in Japanese).
- Ken Pernezny, N. R. Richard, Nikol Havranek and Jairo Sanchez. 2005. Toxicity of mixed-oxidant electrolyzed oxidizing water to in vitro and leaf surface populations of vegetable bacterial pathogens and control of bacterial diseases in the greenhouse. *Crop Protection* 24: 748-755.
- Kim, C., Y.C. Hung and R.E. Brackett. 2000a. Roles of oxidation-reduction potential in electrolyzed oxidizing and chemically modified water for the inactivation of food-related pathogens. (Online). Available: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/10643764> (March 17, 2010).
- Kim, C., Y.C. Hung and R.E. Brackett. 2000b. Efficacy of electrolyzed oxidizing (EO) and chemically modified water on different types of foodborne pathogens. *International Journal of Food Microbiology* 61: 199–207.

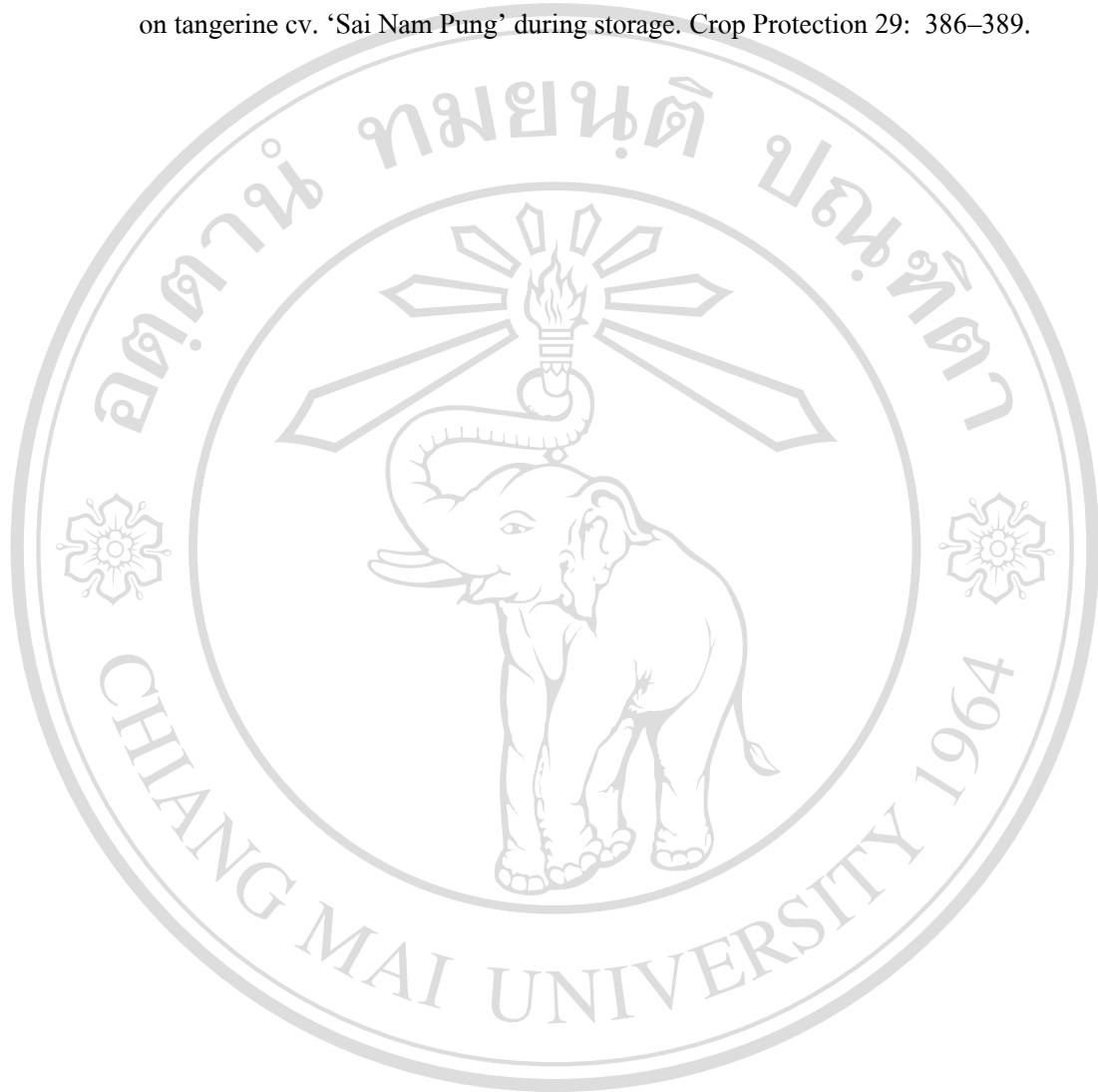
- Kitano, J., T. Kohno, K. Sano, C. Morita, M. Yamaguchi, T. Maeda and N. Tanigawa. 2003. A Novel Electrolyzed Sodium Chloride Solution for the Disinfection of Dried HIV-1. *Bulletin of Osaka Medical College* 49: 29–36.
- Kiura, H., K. Sano, S. Morimatsu, T. Nakano, C. Morita and M. Yamaguchi. 2002. Bactericidal activity of electrolyzed acid water from solution containing sodium chloride at low concentration, in comparison with that at high concentration. *International Journal of Food Microbiology Methods* 49: 285-293.
- Len, S.V., Y.C. Hung, Donghwan Chung, J.L. Anderson, M.C. Erickson and Kazuo Morita. 2002. Effects of storage conditions and pH on chlorine loss in electrolyzed oxidizing (EO) water. *Agric. Food Chem.* 50: 209–212.
- Liu, C., Duan, J., & Su, Y. C. (2006). Effects of electrolyzed oxidizing water on reducing *Listeria monocytogenes* contamination on seafood processing surfaces. *International Journal of Food Microbiology* 106: 248–253.
- Mori, Y., S. Komatsu and Y. Hata. 1997. Toxicity of electrolyzed strong acid aqueous solution-subacute toxicity test and effect on oral tissue in rats. *Odontology* 84: 619-626.
- Morita, C., K. Sano, S. Morimatsu, H. Kiura, T. Goto, T. Kohno, W. Hong, H. Miyoshi, A. Iwasawa, Y. Nakamura, M. Tagawa, O. Yokosuka, H. Saisho, T. Maeda and Y. Katsuoka. 2000. Disinfection potential of electrolyzed solutions containing sodium chloride at low concentrations. *Journal of Virological Methods* 85: 163–174.
- Muhammad Imran Al-Haq, Yasuhisa Seo, Seiichi Oshita and Yoshinori Kawagoe. 2002. Disinfection effects of electrolyzed oxidizing water on suppressing fruit rot of pear caused by *Botryosphaeria berengeriana*. *Food Research International* 35: 657-664.
- Muhammad Imran Al-Haq and Junichi Sugiyama. 2004. Application of Electrolyzed Water in Food Processing. (Online). Available: <https://elibrary.asabe.org/abstract.asp?aid=16995> (March 17, 2010).
- Murashige, T. and F. Skoog. 1962. A revised medium for rapid growth and bioassays with tobacco cultures. *Physiologia Plantarum* 15(3): 473-497.
- Nelson, S.C. 2008. Mango Anthracnose (*Colletotrichum gloeosporioides*). (Online). Available: www.ctahr.hawaii.edu/oc/freepubs/pdf/pd-48.pdf (May 19, 2010).

- Nobuo A., K. Masahiko and Y. Kyoichiro. 2004. Efficacy of electrolyzed acidic water for disinfection and quality maintenance of fresh-cut cabbage. pp. 363-367. *In: Proceeding of The APEC Symposium on Quality Management in Postharvest Systems*. August 3-5, 2004. Bangkok Thailand.
- Okull, D. O. and L. F. Laborde. 2004. Activity of electrolyzed oxidizing water against *Penicillium expansum* on suspension and on wounded apples. *Journal of Food Science* 69: 23–27.
- Ozer, N. P. and A. Demirci 2006. Electrolyzed oxidizing water treatment for decontamination of raw salmon inoculated with *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes* Scott A and response surface modeling. *Journal of Food Engineering* 72: 234–241.
- Palin, A.T. 1967. Methods for the determination in water of free and combined available chlorine, chlorine dioxide and chlorite, bromine, iodine, and ozone, using diethyl-p-phenylene diamine (DPD). *Inst. Water Eng.* 21: 537-547.
- Paola, C.L., C.V. Rocío, Mercado Marcela, Díaz Milciades and C.A. Karina. 2005. Effectiveness of electrolyzed oxidizing water for inactivating *Listeria monocytogenes* in lettuce. (Online). Available: http://www.javeriana.edu.co/universitas_scientiarum/universitas_docs/vol10n1/9-EFFECTIVENESS.pdf (March 17, 2010).
- Park, C. M., Y. C. Hung, M. P. Doyle, G. O. I. Ezeike and C. Kim. 2001. Pathogen reduction and quality of lettuce treated with electrolyzed oxidizing and acidified chlorinated water. *Journal of Food Science* 66: 1368–1372.
- Park, C. M., Y. C. Hung and R. E. Brackett. 2002. Antimicrobial effect of electrolyzed water for inactivating *Campylobacter jejuni* during poultry washing. *International Journal of Food Microbiology* 72: 77–83.
- Ploetz, R.C. 2011. Anthracnose of mango: Management of the most important pre- and post-harvest disease. (Online). Available: http://www.mango.org/media/55703/anthracnose_of_mango.pdf (May 19, 2010).

- Ren T. and Y.C. Su. 2006. Effects of electrolyzed oxidizing water treatment on reducing *Vibrio parahaemolyticus* and *Vibrio vulnificus* in raw oysters. (Online). Available: http://www.zapwatertechnology.com/yahoo_site_admin/assets/docs/electrolyzed_water_oysters.9161939.pdf (March 17, 2010).
- Richard, E.L. 2009. The Mango: Botany, Production and Uses. MPG Books Groups, Bodmin. 680 p.
- Russell, S. M. 2003. The effect of electrolyzed oxidative water applied using electrostatic spraying on pathogenic and indicator bacteria on the surface of eggs. Poultry Science 82: 158-162.
- Sakurai, Y.M., N.Y. Sato and K. Sato. 2003. Endoscope contamination from HBV- and HCV-positive patients and evaluation of a cleaning/disinfecting method using strongly acidic electrolyzed water. Digestive Endoscopy 15: 19-24.
- Sanders, G.M. and L. Korsten. 2003. A comparative morphological study of South African avocado and mango isolates of *Colletotrichum gloeosporioides*. Botany 81(8): 877-885.
- Sangchote, S. 1987. Postharvest diseases of mango fruits and their losses. Kasetsart Journal 21: 81-85.
- Sharma, R.R. and A. Demirci. 2003. Treatment of *Escherichia coli* (O157:H7) inoculated alfalfa seeds and sprouts with electrolyzed oxidizing water. (Online). Available: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168160502005494> (May 19, 2010).
- Smilanick, J.L., W. Hershberger, M.R. Bonde and S.E. Nester. 1997. Germinability of teliospores of *Tilletia indica* after hot water and Sodium Hypochlorite treatments. Plant Dis. 81: 932-935.
- Sumida, O. 1998. Redox water and usage of oxidized water using redox water maker. Fresh Food System 26: 21-28.
- Suzuki, T., T. Noro, Y. Kawamura, K. Fukunaga, M. Watanabe, M. Ohta, H. Sugiue, Y. Sato, M. Kohno and K. Hotta. 2002. Decontamination of aflatoxin-forming fungus and elimination of aflatoxin mutagenicity with electrolyzed NaCl anode solution. Journal of Agricultural Food Chemistry 50(3): 633-641.

- Tagawa, M., T. Yamaguchi, O. Yokosuka, S. Matsutani, T. Maeda and H. Saisho. 2000. Inactivation of hepadnavirus by electrolyzed acid water. *Journal of Antimicrobial Chemotherapy* 46(3): 363–368.
- Tanaka N., T. Fujisawa, T. Daimon, K. Fujiwara and M. Yamamoto. 1999. The effect of electrolyzed strong acid aqueous solution on hemodialysis equipment. *Artificial Organs* 23: 1055-1062.
- Toyohiko Doi, Ryo Kato and Mamoru Tomita. 2011. Use of Sterilizing Electrolyzed Water in Food Sanitation Systems. (Online). Available: <http://www.ffcr.or.jp/zaidan/ffcrhome.nsf> (March 17, 2010).
- Tsukagoshi, S., Y. Sunohara, Y. Noma, E. Takahashi and A. Schörner. 2001. Control of powdery mildew by spraying the electrolyzed water in hydroponically grown strawberry. (Online). Available: http://www.actahort.org/members/showpdf?booknrarnr=559_111 (March 17, 2010).
- Tsunco Namai, Miki Morikita, Kazuko Seii and Takashi Nishizawa. 2006. Control of Powdery Mildew of Melon Grown in Plastic House by Spraying the Electrolyzed Strong Acid Water. (Online). Available: <http://scielinks.jp/j-east/display.php?id=000020060706A0152568> (March 17, 2010).
- Venkitanarayanan, K. S., G. O. Ezeike, Y. C. Hung and M. P. Doyle. 1999a. Inactivation of *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes* on plastic kitchen cutting boards by electrolyzed oxidizing water. *Journal of Food Protection* 62: 857–860.
- Venkitanarayanan, K.S., G.O. Ezeike, Y.C. Hung and M.P. Doyle. 1999b. Efficacy of Electrolyzed Oxidizing Water for Inactivating *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella enteritidis* and *Listeria monocytogenes*. (Online). Available: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/10473453> (March 17, 2010).
- Vorobjeva, N.V., L.I. Vorobjeva and E.Y. Khodjaev. 2004. The bactericidal effects of electrolyzed oxidizing water on bacterial strains involved in hospital infections. (Online). Available: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/15153153> (May 19, 2010).
- Walker, S. P., A. Demirci, R. E. Graves, S. B. Spencer and R. F. Roberts. 2005. Cleaning milking systems using electrolyzed oxidizing water. *Transactions of ASAE* 48: 1827–1833.

Whangchai K., K. Saengnil, C. Singkamane and J. Uthaibutra. 2010. Effect of electrolyzed oxidizing water and continuous ozone exposure on the control of *Penicillium digitatum* on tangerine cv. 'Sai Nam Pung' during storage. *Crop Protection* 29: 386–389.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved