

รวม คัดเลือกพันธุ์เห็ดตีนแรดจากแหล่งต่าง ๆ เพื่อเป็นพันธุ์ทางการค้า
 Collection and Selection on Strains of *Macrocybe crassum* from Various
 Sources for Commercial Production

อัจฉรา พยัพพาณนท์¹ นันทินี ศรีจุ่มปา
 กลุ่มวิจัยโรคพืช สำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช

บทคัดย่อ

ได้ทำการสำรวจ และเก็บรวบรวมเห็ดตีนแรด (*Macrocybe crassum*) ได้ 15 สายพันธุ์ จากภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออกและภาคใต้ โดยสามารถ จัดได้ เป็น 3 กลุ่มตามลักษณะของขนาดของหัวกดออก ความยาวของก้านดอก เส้นใยของหัว 15 สาย พันธุ์เจริญได้ดีบนอาหาร PDA ที่อุณหภูมิระหว่าง 20-30°ซ. เจริญขึ้นที่ 15°ซ. ไม่เจริญที่ 35°ซ. และที่ 40°ซ. ผลการเพาะเปรียบเทียบผลผลิตของเห็ดตีนแรด 10 สายพันธุ์ (DOA-1 - DOA-10) ครั้งที่ 1 ระหว่างเดือน มี.ค.-ต.ค. 2549 พบร้าสายพันธุ์ DOA-1, DOA-4, DOA-7 และ DOA-10 ให้ผลผลิต ระหว่าง 178.5-195.4 กรัมต่อกลุ่ม วัสดุเพาะ 800 กรัม ซึ่งสูงกว่าอีก 6 สายพันธุ์อย่างมีนัยสำคัญ ระหว่าง 168.25-243.25 กรัมต่อกลุ่ม จากการเพาะเปรียบเทียบผลผลิตครั้งที่ 2 ระหว่างเดือน พ.ย.2549-ม.ย.2550 พบร้าสาย พันธุ์ DOA-1, DOA-2, DOA-3, DOA-4, DOA-5 และ DOA-10 ให้ผลผลิตสูงระหว่าง 112.5-127.8 กรัมต่อกลุ่ม วัสดุเพาะ 800 กรัม การเพาะเปรียบเทียบผลผลิตครั้งที่ 3 ระหว่างเดือน ก.ค.-พ.ย.2550 พบว่าสายพันธุ์ DOA-4, DOA-5, DOA-6, DOA-7, DOA-1 และ DOA-2 ให้ผลผลิตสูงระหว่าง 168.25-243.25 กรัมต่อกลุ่ม นอกจากนี้ยังพบว่าขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของหัวกดออกและความ ยาวก้านดอกของสายพันธุ์ต่างๆ ยังมีความแตกต่างกันไปอย่างมาก ความแตกต่างทางด้าน ผลผลิตและลักษณะทางสัณฐานวิทยาเหล่านี้จะมีคุณค่าต่อโครงการปรับปรุงพันธุ์เห็ดตีนแรด ที่อยู่ในอนาคต

รหัสโครงการ 01-16-49-03

^{1/} ศูนย์วิจัยพืชสวนเชียงราย

คำนำ

เห็ดตีนแรด มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Tricholoma crassum* (Berk.) sacc. ชื่งปัจจุบันเปลี่ยนเป็น *Macrocybe crassum* เป็นเห็ดที่พบได้ทุกภาคของประเทศไทยและประเทศเพื่อนบ้าน ใกล้เคียงจึงมีชื่อเรียกตามแต่ละท้องถิ่นต่าง ๆ กัน เช่นชื่อ เห็นตับเต่าขาว (ภาคกลาง) เห็ดจัน (ภาคเหนือ) เห็ดตีนแยดหรือเห็ดใหญ่ (ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ) แหล่งที่พบมากเกิดบนพื้นดินที่มีใบไม้ผุทับถม, ตามทุ่งหญ้าป่าเข้า, ป่าไปร่อง, ป่าลามมา และเกิดมากในช่วงฤดูฝนจะเกิดออกได้แต่ถ้าอากาศเย็นจะชะงักการเจริญเติบโต มีการศึกษาทดลองเกี่ยวกับเห็ดตีนแรด ตั้งแต่ปี พ.ศ.2501 (ดิพร้อม ไชยวัฒน์เกียรติ, 2519; พิมพ์กานต์และคณะ, 2529) เห็ดตีนแรดมีคุณค่าทางโภชนาการสูงเช่นเดียวกับเห็ดหลาหยวนนิด และมีคุณค่าทางสมุนไพรที่น่าสนใจแม้ว่ายังไม่มีการศึกษาถูกต้องโดยตรง แต่ในตระกูลเดียวกันเช่น *T. gambosum* และ *T. matsutake* พบว่ามีสารที่มีผลต่อการยับยั้งเซลล์มะเร็ง ควบคุมระบบการทำงานหมุนเวียนของโลหิต ลดไข้ และอื่น ๆ (Saosong et al., 2003) เห็ดตีนแรดสามารถเก็บรักษาความสดได้ในตู้เย็นได้ไม่น้อยกว่า 3 วัน มีแนวโน้มแปรรูปเป็นเห็ดแห้งและคงน้ำเกลือไว้จนถ่ายทิ้งในประเทศไทยและต่างประเทศ เห็ดตีนแรดที่เกิดอยู่ทั่วไปในประเทศไทยย่อมมีความหลากหลาย ตามสิ่งแวดล้อมหรือทางพันธุกรรม นับเป็นผลดี ต่อการที่จะรวบรวมคัดเลือก เพื่อนำมาขยายให้เป็นประโยชน์กับหน่วยงาน องค์กรต่างๆ หรือให้กับเกษตรกร แต่ปัจจุบันสายพันธุ์เห็ดตีนแรดที่จะบริการตั้งกล่าวยังไม่มี ดังนั้นการศึกษารังนั้นจึงมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ได้พันธุ์เห็ดแนะนำที่เหมาะสมกับพื้นที่เพาะและฤดูกาล และมีลักษณะตามความต้องการของตลาดไว้เป็นสายพันธุ์บริการ และใช้ปรับปรุงพันธุ์ต่อไป

วิธีดำเนินการ

อุปกรณ์และวิธีการ

1. เก็บรวบรวมคัดเลือกตัวอย่างทดสอบเห็ดตีนแรด

ในธรรมชาติจากภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือภาคกลาง ภาคตะวันออก และภาคใต้ บันทึกลักษณะของเห็ดและแหล่งเก็บทดสอบ ทำการแยกและเก็บเชือบบริสุทธิ์ โดยวิธีตัดเนื้อเยื่อเลี้ยงบนอาหาร PDA และเก็บรักษาเส้นใยไว้บน PDA

2. ศึกษาการเจริญของเส้นใยทดสอบเห็ด

คัดเลือกสายพันธุ์เห็ด รหัส DOA-1-DOA-10 เป็นสายพันธุ์ทดสอบการเจริญของเส้นใย ที่อุณหภูมิ 15, 20, 25, 30, 35 และ 40° บนอาหาร PDA วางแผนการทดลองแบบ CRD จำนวน 10 กรรมวิธี (เห็ดตีนแรด 10 สายพันธุ์)

3. ทดสอบประสิทธิภาพการเกิดดอกเห็ด

ศึกษาการให้ผลผลิต ลักษณะและคุณภาพดอกเห็ดจากการเพาะใน ถุงหูนา ถุงร้อนและถุงผั่น

3.1 เตรียม ก้อนอาหารเพาะ

สูตร 1 ฟางข้าว : น้ำมันล้วง : รำละเชียด : ปูนขาว ในอัตราส่วน 100: 25 : 5 : 1 โดยน้ำหนัก

สูตร 2 ชี้อ่อนไไม้ย่างพารา: รำละเชียด: ตีเกลือ: ปูนขาว ในอัตราส่วน 100:3:0.2:1 โดยน้ำหนักบรรจุ

ถุงละ 800 กรัม

3.2 การเปิดดอก

3.2.1 เมื่อสีน้ำเงินเต็มก้อนอาหารฟางข้าว เปิดให้เกิดดอกโดยเปลือยถุงลงตะกร้า จำนวน 10 ก้อน/ตะกร้า และปิดหน้าก้อนเข้าด้วยดิน ให้เกิดดอกในโรงเรือนสภาพธรรมชาติที่ศูนย์ศึกษาการพัฒนาพืชจังหวัดสกลนคร

3.2.2 เมื่อสีน้ำเงิน เต็มก้อนอาหารขี้เลือย ข้ายกุ้งก้อนเข้าไปเปิดให้เกิดดอกโดยเปิดปากถุงแล้วปิดหน้าก้อนเข้าแต่ละถุงด้วย ดิน ให้เกิดดอกใน โรงเรือนสภาพธรรมชาติ กำหนดสายพันธุ์ ละ 55 ชั้้า (ถุง) ที่สำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช กรุงเทพมหานคร วางแผนการทดลองแบบ CRD 10 กรรมวิธี (เห็ดตีนแรด 10 สายพันธุ์)

4. วิเคราะห์ คุณค่าทางโภชนาการของดอกเห็ดตีนแรด

ดอกเห็ดตีนแรดสดที่เกิดจากการเพาะ 1 สายพันธุ์ ส่งวิเคราะห์หาคุณค่าทางโภชนาการ จำนวน 17 รายการ โดยส่งวิเคราะห์ที่ห้องปฏิบัติการกลางตรวจสอบผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหาร (LCFA)

ผลและวิจารณ์ผลการทดลอง

1. รวมรวมคัดเลือก เชือพันธุ์เห็ดตีนแรดจากแหล่งต่างๆ

รวมรวมเห็ดตีนแรดระหว่างปี พ.ศ. 2548-2549 ได้ 10 ตัวอย่าง และในปี พ.ศ. 2550 ได้ 5

ตัวอย่าง (Table 1) โดยเก็บจากในดินไม้ต่างๆ มักเกิดเป็นกลุ่มเล็กๆ เพียง 2-3 ดอกและดอกมีขนาดเล็ก จากกองใบสนทะเลขึ้นกู่มุดอกขนาดใหญ่มากกว่า 10 ดอก น้ำหนักมากกว่า 1 กิโลกรัม แสงสี (2522) ได้ รายงานไว้ว่าสายพันธุ์จาก จ.กาญจนบุรี เชียงใหม่ ดอกเห็ดส่วนมากเกิดเป็นกลุ่ม ขนาดหมวดและก้านมีขนาดปานกลาง เมื่อเทียบกับสายพันธุ์จากชลบุรี และหาก ดอกมักเกิดเป็นดอกเดี่ยวและสายพันธุ์จากชลบุรี ให้ดอกที่มีขนาดใหญ่ที่สุดส่วนสายพันธุ์จากภาคใต้ดอกที่มีขนาดเล็กที่สุด เส้นใยเห็ดตีนแรด 15 สายพันธุ์ ให้รหัสเป็นสายพันธุ์ DOA-1 - DOA-15 เส้นใยบน PDA แล้วเก็บในน้ำกลันนีน์ ซึ่งผ่าน การนึ่งที่อุณหภูมิ 121°C แล้วเก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิห้อง ($24\text{-}32^{\circ}\text{C}$)

2. ศึกษาการเจริญของเส้นใยเห็ดตีนแ雷ดบนอาหาร PDA

เส้นใย เจริญได้ตีระหง่านอุณหภูมิ $20-30^{\circ}\text{C}$ เจริญเต็ม PDA ในงานนี้ ที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางกว้าง 9 ซม. ภายใน 9-19 วันไม่เจริญที่ 35°C และ 40°C (Table 2) แต่มีอย่างไปปั่นที่อุณหภูมิท้อง ($24-35^{\circ}\text{C}$) เห็ดตีนแ雷ดทุกสายพันธุ์สามารถเจริญได้ปกติ

3. การจำแนกกลุ่มเห็ดตีนแ雷ด

จากกฎปั่น ขนาด ของหมวดและก้านดอกเห็ดตีนแ雷ด 10 สายพันธุ์(DOA-1-DOA-10) ตาม Table 1 ที่เพาะทดสอบระหว่าง พ.ศ.2549-2550 สามารถจัดได้ 3 กลุ่ม โดยกลุ่มที่ 1 ได้แก่ DOA-1, DOA-3, DOA-5, DOA-6, DOA-7, DOA-8, DOA-9 DOA-10 ซึ่งหมวดปั่นร่าง ทรงกลม มีขนาดค่อนข้างใหญ่ ระหว่าง 8.5-11 ซม. เฉลี่ย 4.87-6.35 ซม. ก้านยาว 20-24 ซม. เฉลี่ย 12.63-16.55 ซม. กลุ่มที่ 2 DOA-2 หมวดปั่นร่างทรงกลม มีขนาดเล็ก-ปานกลาง 3-8 ซม. ก้านยาว 20-26.3 ซม. เฉลี่ย 19.23 ซม. และกลุ่มที่ 3 DOA-4 หมวดปั่นร่างคล้ายกระจากนูนตรง กลางหมวดปั่น เป็นแผ่นแบน มีขนาด แคบ 3.4 -6.13 ซม. ก้านสั้นขนาด 8.7-11.8 ซม. เฉลี่ย 8.73 ซม. (Table 3) ส่วนสายพันธุ์ DOA-11-DOA-15 จะได้ศึกษาครั้งต่อไป

สปอร์ของเห็ดตีนแ雷ด ที่เพาะทั้ง 10 สายพันธุ์ มี สีขาว รูปไข่ขนาด $8.25-10.5 \times 6-7.5$ ไมโครเมตร ซึ่งต่างกับที่ Pegler(1986)รายงานว่าสปอร์ของ *Tricholoma crassum* มีขนาด $4.7-6 \times 3.5-4.5$ ไมโครเมตร เบซิเดียม(basidium)รูปกรวยของ เบซิดิโอล (basidiole) รูปกรวยของ ขนาด $22.5-50 \times 2.5-10$ ไมโครเมตร เส้นใยเนื้อครีบเรียงตัวกันแบบขานาน ผนังบางใส เส้นใยเนื้อหมวด ผนังบาง พันกันหนาแน่น มี clamp connection และเส้นใยผิวน้ำนมมีลักษณะเช่นเดียวกับเส้นใยเนื้อหมวด ไม่พบเซลล์หมัน(cystidium) ที่เนื้อครีบ ซึ่งข้อมูลดังกล่าวปรากฏ เช่นเดียวกับข้อมูล ของ Pegler (1986) ที่บันทึกว่ามักไม่พบเซลล์หมัน โดยเฉพาะ cheilocystidium.

4. ทดสอบประสิทธิภาพการเกิดดอกเห็ด

ผลศึกษาการให้ผลผลิต ลักษณะและคุณภาพดอกเห็ดจากการเพาะในถุงร้อน ถุงฝัน และ ถุงหน้า

4.1 ดำเนินการที่ศูนย์ศึกษาการพัฒนาภูมิภาค จ. ศอกลนคร ระหว่าง มีนาคม-กันยายน 2549

เส้นใยเจริญเต็มก้อนอาหารฟางข้าวหมัก ภายใน 60 วัน (มี.ค.-พ.ค. 2549) และเกิดดอกช่วง มิ.ย.-ก.ย. 2549 ซึ่งอุณหภูมิอยู่ระหว่าง $26-30^{\circ}\text{C}$ เห็ดตีนแ雷ดสายพันธุ์ DOA-1,DOA-4,DOA-7 และ DOA-10 ให้ผลผลิตสูงระหว่าง 178.5-195.4 กรัมต่อบุ้ง สูงกว่าอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (Table 4)

4.2 ดำเนินการที่ศูนย์ศึกษาการพัฒนาภูมิภาค จ. ศอกลนคร ระหว่าง พฤศจิกายน 2549- มิถุนายน 2550 เส้นใยเจริญเต็มก้อนอาหารฟางข้าวหมักภายใน 67-70 วัน (พ.ย. 2549-ม.ค.

2550) เกิดดอกและเก็บผลผลิตได้ช่วง ม.ค.-ม.ย. 2550 เห็ดตีนแรดสายพันธุ์ DOA-1,DOA-2,DOA-3, DOA-4,DOA-5 และ DOA-10 ให้ผลผลิตสูง ระหว่าง 112.5-127.8 กรัมต่อถุง (Table4) จากการเพาะช่วงฤดูร้อน-ฝน (ม.ค.-ก.ย.2549) เห็ดเกิดดอกหลังจากเส้นใยเจริญเต็มถุง ได้เร็วกว่า การเพาะ ช่วงฤดูหนาว ซึ่งเส้นใยจะพักตัวนานไม่เกิดดอกช่วง ม.ค.-ก.พ. 2550 เมื่อจากขณะนี้อุณหภูมิค่อนข้างต่ำ ไม่เหมาะสมต่อการเกิดดอก ผลงานให้ปริมาณผลผลิตลดลง

4.3 ดำเนินการที่ศูนย์ศึกษาการพัฒนาภูมิปัญญาฯ ศกนศ ระหว่าง พฤษภาคม - กันยายน 2550 เส้นใยเจริญเต็มก้อนอาหารฟางช้าวนมภากาย ใน 43-46 วัน (พ.ค.- ม.ย.2550) ช่วงเวลา 8.00 น. อุณหภูมิอยู่ระหว่าง 25-30 °ช และช่วง 13.00-16.00 น. อยู่ระหว่าง 28-34 °ช ซึ่งเป็นช่วงอุณหภูมิเหมาะสมต่อการเจริญของเห็ดตีนแรดระยะเส้นใยเกิดดอกและเก็บผลผลิตได้ช่วง (ก.ค.- ก.ย. 2550) ซึ่งอุณหภูมิ ช่วง 8.00 น. อยู่ระหว่าง 19-27 °ช และช่วง 13.00-16.00 น. อยู่ระหว่าง 24-29 °ช ซึ่งเป็นช่วงอุณหภูมิเหมาะสมต่อการเจริญของเห็ดตีนแรด สายพันธุ์ DOA-4, DOA-5, DOA-6, DOA-7, DOA-1 และ DOA-2 ให้ผลผลิตสูงระหว่าง 168.25-243.25 กรัมต่อถุง (Table 4)

4.4 ดำเนินการที่กลุ่มวิจัยโรคพืช สำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช กทม. ระหว่าง เมษายน-ตุลาคม 2549 เส้นใยเจริญเต็มก้อนอาหารช้าอ่อน ภายใน 90 วัน (อุณหภูมิห้องปั่น 29-32 °ช ระหว่าง เม.ย.-ก.ค.2549) ซึ่งให้ผลลัพธ์ว่า เพาะด้วยฟางช้าวนมภาก สายพันธุ์ DOA-3 ให้ผลผลิต 134.5 กรัมต่อถุง สูงกว่าสายพันธุ์อื่นๆ (Table 4) และให้ผลผลิตเร็วกว่าด้วยเป็นสายพันธุ์ที่เส้นใยเจริญได้รวดเร็วที่อุณหภูมิ 25-30 °ช (Table 2)

5. ผลกระทบทางคุณค่าทางโภชนาการเห็ดตีนแรด (Table 5)

ผลการวิเคราะห์ ดอกเห็ดตีนแรดสด สายพันธุ์ DOA-4 พบว่า มีไขมัน 0.33 g/100g สูงกว่า เห็ดนางฟ้า นางรม เป้าอ้อ เห็ดฟาง เห็ดหอม หุหุ และเห็ดเข็มทอง ซึ่งมีอยู่ 0.03-0.21 g/100g มีปริมาณน้ำตาล 1.17 g/100g สูงกว่าเห็ดทั้ง 7 ชนิดที่มีอยู่ 0.00-0.77 g/100g (ค่าวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ของเห็ดนางฟ้า นางรม เป้าอ้อ เห็ดฟาง เห็ดหอม หุหุ และเห็ดเข็มทอง จาก LCFA.,2549 ในรายงานการศึกษา ฉบับสมบูรณ์ โครงการศึกษาดูชีววัต คุณลักษณะสำคัญ ที่ใช้เป็นเกณฑ์ ในการ評ชี้คุณภาพการแบ่งชั้นคุณภาพและการกำหนดรหัสขนาด ของเห็ด เสนอ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ โดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์) เช่นเดียวกับ โซเดียม ซึ่งมีปริมาณสูงกว่าในเห็ดทั้ง 7 ชนิดดังกล่าวแต่ปริมาณ แคลเซียมและ ไข่ขาวจะต่ำกว่า แต่สูงกว่าจากตัวอย่างวิเคราะห์ของ ศูนย์น้ำและคณบ (2529) เห็ดตีนแรดสายพันธุ์ DOA-4 มีสารซีลีเนียม (selenium) ซึ่งจะทำหน้าที่เป็นส่วนหนึ่งของระบบต้านอนุมูลอิสระ มีอยู่ 0.179 mg/kg สูงกว่า DOA-1,DOA-2,DOA-3 และ DOA-5 ซึ่งมี 0.036, 0.057, 0.03 และ 0.04 mg/kg ทั้งสูงกว่า เห็ดฟางที่มีอยู่ 0.123 mg/kg และเห็ดถั่ว (*Coprinus cinereus*) ซึ่งมีเพียง 0.012 mg/kg (อัจฉรา 2549) กล่าวได้ว่าเห็ดตีนแรด DOA-4 มีความสามารถตัดซับสารซีลีเนียมที่

มีอยู่ในสตดุปถูก ซึ่งสนับสนุนงานวิจัยของ Stajic *et al.* (2005) ว่าแต่ละสายพันธุ์ของเห็ด *Pleurotus ostreatus* ตุดชับสารซีลีเนียมได้มากน้อยแตกต่างกันตามความเข้มข้นและชนิด ซีลีเนียม เช่น สายพันธุ์ HAI 387 ตุดชับโซเดียมซีลีโนไรด์ (Na_2SeO_3) และซีลีเนียมไดออกไซด์ (SeO_2) ได้สูง นอกจากนั้นยังมี สังกะสี (zinc) ซึ่งมีรายงานว่าทำหน้าที่เป็นส่วนหนึ่งของระบบต้านอนุมูลอิสระด้วย เห็ดชนิดนี้จึงน่าจะได้มีการส่งเสริมให้รู้จักบริโภคมากขึ้นเพื่อสุขภาพที่ดี และช่วยให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการเพาะเป็นการค้า

สรุปผลการทดลองและคำแนะนำ

จากการรวมคัดเลือกพันธุ์เห็ดตีนแรด *M. crassum* จากแหล่งต่าง ๆ ระหว่าง ตุลาคม 2549-มิถุนายน 2550 ทดสอบประสิทธิภาพการเกิดดอก ให้สายพันธุ์ที่มีแนวโน้มสามารถใช้เพาะช่วงฤดูร้อน ฤดูฝน และฤดูหนาว ไม่น้อยกว่า จำนวน 4 สายพันธุ์ ที่ให้ผลผลิตสูงคุณภาพดี สำหรับเป็นพันธุ์แนะนำแก่เกษตรกร ไว้เพาะเป็นการค้า และความแตกต่างทางด้านผลผลิตและลักษณะทางสัณฐานวิทยาเหล่านี้จะมีคุณค่าต่อโครงการปรับเปลี่ยนพันธุ์เห็ดตีนแรดต่อไปในอนาคต

เอกสารอ้างอิง

ดีพร้อม ไชยวงศ์เกียรติ. 2519. การทดลองเพาะเห็ดตีนแรดในถุงพลาสติก. เอกวิทยา. ปีที่: 1 ฉบับที่ 1 หน้า. 1-25.

พิมพ์งานต์ อร่วม พงษ์พันธุ์ สมพงษ์ อังโกร์วัฒน์ อุทัย ทองมี และพันธุ์ทวี ภักดีดินแดน. 2529. การเพาะเห็ดตีนแรดในโรงเรือนและนอกโรงเรือน. ใน รายงานผลงานวิจัย พ.ศ.2529 กองโรคพืชและ จุลชีววิทยา กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ. หน้า 140-145.

สุนันท์ พงศ์สามารถ สุรangs ขัตตมั่นคง นราวนิล มารคแม่น บิยะวรรณ สุรินทร์รัตน์ ชิติรัตน์ ปานม่วงจงดี ว่องพินัยรัตน์และประเสริฐ์ฤทธิ์คัมภีร์. 2529. การประเมินทางชีวเคมีและทางชีวภาพของคุณค่าทางโภชนาการของเห็ด.. ใน รายงานการวิจัยได้รับการสนับสนุนการวิจัยแห่งชาติปี 2524-2526 ภาควิชาชีวเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. หน้า 31.

แสงมนี ชิงดวง สัญชัย ตันตยาภรณ์ และประเสริฐ์ ฤทธิ์คัมภีร์. 2529. การศึกษาการถ่ายทอดลักษณะทางสัณฐานวิทยาของเห็ดตับเต่าขาว. ใน รายงานผลงานวิจัย พ.ศ.2529. กองโรคพืชและ จุลชีววิทยา. กรมวิชาการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ. หน้า 105-111.

อุจจรา พยัพพานนท์. 2549. ชีวีเนียม ในเห็ดป้องกันมะเร็งต่อมลูกหมาก ข่าวสารเพื่อเพาะผู้เหด.
ปีที่ 11ฉบับที่ 3, หน้า1-6.

Pegler,D.N.1986. Agaric Flora of Sri Lanka Kees Bulletin Additional Series. p.357-372.

Saosoong ,P. , S. Simma, W. Butlak and C. Pukahuta . 2003. Antioxidant activity of some Thai edible mushroom. p. 57. In Abstract Bio Thailand for Life. 17-20 July 2003.

Stajic,M.,I.Brceki,S. Duletic-Lausevic,J.Vukojevic,S.P.Wasser and E.Nevo.2005.Effect of selenium source on selenium absorption by mycelium of nine *Pleurotus ostreatus* strains. p.135-139. In Proceedings of the 5thInternational Conference on Mushroom Biology and Mushroom Products 8-12 April 2005, Shanghai, China.