

## เอกสารอ้างอิง: เห็ดเผาะ

1. ราชบัณฑิตยสถาน. เห็ดกินได้และเห็ดมีพิษในประเทศไทย ฉบับราชบัณฑิตยสถาน. กรุงเทพฯ: บริษัท อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน); 2537.
2. เพ็ญญา ทรรศัยเจริญ, บรรณาธิการ. ผักพื้นบ้านภาคเหนือ. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก; 2542.
3. สมศักดิ์ กริชชัย, บรรณาธิการ. เห็ดเพื่อสุขภาพ สำหรับเป็นอาหาร เป็นยาและเพื่อเศรษฐกิจตามภูมิปัญญาของหม้อพื้นบ้าน. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย; 2556.
4. Biswas G, Nandi S, Kuila D, Acharya K. A comprehensive review on food and medicinal prospects of *Astraeus hygrometricus*. Pharmacogn J. 2017;9(6):799-806.
5. Pramanik A, Sirajul Islam S. Structural studies of a polysaccharide isolated from an edible mushroom, *Astraeus hygrometricus*. Trends Carbohydr Chem. 1997;3:57-64.
6. Pramanik A, Islam SS. Structural studies of a polysaccharide isolated from an edible mushroom, *Astraeus hygrometricus*. Indian J Chem B. 2000;39B(7):525-9.
7. Sanmee R, Dell B, Lumyong P, Izumori K, Lumyong S. Nutritive value of popular wild edible mushrooms from northern Thailand. Food Chem. 2003;82(4):527-32.
8. Chakraborty I, Mondal S, Rout D, Chandra K, Islam SS. Structural investigation of a heteroglycan isolated from the fruit bodies of an ectomycorrhizal fungus *Astraeus hygrometricus*. Carbohydr Res. 2007;342(7):982-7.
9. Maiti D, Chandra K, Mondal S, Ojha AK, Das D, Roy SK, et al. Isolation and characterization of a heteroglycan from the fruits of *Astraeus hygrometricus*. Carbohydr Res. 2008;343(4):817-24.
10. Takaishi Y, Murakami Y, Ohashi T, Nakano K, Murakami K, Tomimatsu T. Three triterpenes from *Astraeus hygrometricus*. Phytochemistry. 1987;26(8):2341-4.
11. Shao H, Fang L, Yang W, Wang F, Liu J. A new sterol ester from the culture mycelia of the basidiomycete *Astraeus hygrometricus* (Astraceae). Yunnan Zhiwu Yanjiu. 2007;29(3):371-4.
12. Singh N. Wild edible plants: a potential source of nutraceuticals. Int J Pharm Sci Res. 2011;2(12):216-25.
13. สุรีย์พันธุ์ บุญวิสุทธิ, บรรณาธิการ. ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย. นนทบุรี: โรงพิมพ์องค์การทหารผ่านศึก; 2544.
14. Biswas G, Sarkar S, Acharya K. Hepatoprotective activity of the ethanolic extract of *Astraeus hygrometricus* (pers) morg. Dig J Nanomater Biostruct. 2011;6(2):637-41.
15. Biswas G, Rana S, Sarkar S, Acharya K. Cardioprotective activity of ethanolic extract of *Astraeus hygrometricus* (Pers) Morg. Pharmacologyonline. 2011;2:808-17.
16. Biswas G, Acharya K. Hypoglycemic activity of ethanolic extract of *Astraeus hygrometricus* (Pers) Morg. in alloxan-induced diabetic mice. Int J Pharm Pharm Sci. 2013;5(1)391-4.
17. Biswas G, Sarkar S, Acharya K. Free radical scavenging and anti-inflammatory activities of the extracts of *Astraeus hygrometricus* (Pers) Morg. Lat Am J Pharm. 2010;29(4):549-53.

18. Pavithra M, Sridhar KR, Greeshma AA, Tomita-Yokotani K. Bioactive potential of the wild mushroom *Astraeus hygrometricus* in South-west India. *Mycology*. 2016;7(4):191-202.
19. Khan F, Chandra R. Bioprospecting of wild mushrooms from India with respect to medicinal aspects. *Int J Med Mushrooms*. 2019;21(2):181-92.
20. Kettawan A, Chanlekha K, Kongkachuichai R, Charoensiri R. Effects of cooking on antioxidant activities and polyphenol content of edible mushrooms commonly consumed in Thailand. *Pak J Nutr*. 2011;10(11):1094-103.
21. Badshah H, Ullah F, Khan MU, Mumtaz AS, Malik RN. Pharmacological activities of selected wild mushrooms in South Waziristan (FATA), Pakistan. *S Afr J Bot*. 2015;97:107-10.
22. Chakraborty I, Mondal S, Pramanik M, Rout D, Islam SS. Structural investigation of a water-soluble glucan from an edible mushroom, *Astraeus hygrometricus*. *Carbohydr Res*. 2004;339(13):2249-54.
23. Maiti S, Bhutia SK, Mallick SK, Kumar A, Khadgi N, Maiti TK. Antiproliferative and immunostimulatory protein fraction from edible mushrooms. *Environ Toxicol Pharmacol*. 2008;26(2):187-91.
24. Mallick S, Bhutia S, Maiti T. Macrophage stimulation by polysaccharides isolated from barometer earthstar mushroom, *Astraeus hygrometricus* (Pers.) Morgan (Gasteromycetidae). *Int J Med Mushrooms*. 2009;11(3):237-48.
25. Mallick SK, Maiti S, Bhutia SK, Maiti TK. Immunostimulatory properties of a polysaccharide isolated from *Astraeus hygrometricus*. *J Med Food*. 2010;13(3):665-72.
26. Mallick SK, Maiti S, Bhutia SK, Maiti TK. Activation of RAW 264.7 cells by *Astraeus hygrometricus*-derived heteroglucan through MAP kinase pathway. *Cell Biol Int*. 2011;35(6):617-21.
27. Mallick SK, Maiti S, Bhutia SK, Maiti TK. Antitumor properties of a heteroglucan isolated from *Astraeus hygrometricus* on Dalton's lymphoma bearing mouse. *Food Chem Toxicol*. 2010;48(8):2115-21.
28. Biswas G, Chatterjee S, Acharya K. Chemopreventive activity of the ethanolic extract of *Astraeus hygrometricus* (Pers) Morg. on Ehrlich's ascites carcinoma cells. *Dig J Nanomater Biostruct*. 2012;7(1):185-91.
29. Dasgupta A, Dey D, Ghosh D, Lai TK, Bhuvanesh N, Dolui S, et al. Astrakurkurone, a sesquiterpenoid from wild edible mushroom, targets liver cancer cells by modulating Bcl-2 family proteins. *IUBMB Life*. 2019;71(7):992-1002.
30. Nandi S, Chandra S, Sikder R, Bhattacharya S, Ahir M, Biswal D, et al. Characterization and inception of a triterpenoid astrakurkurool, as a cytotoxic molecule on human hepatocellular carcinoma cells, Hep3B. *J Agric Food Chem*. 2019;67(27):7660-73.
31. Giri S, Biswas G, Pradhan P, Mandal SC, Acharya K. Antimicrobial activities of basidiocarps of wild edible mushrooms of West Bengal, India. *Int J Pharm Tech Res*. 2012;4(4):1554-60.

32. Lai TK, Biswas G, Chatterjee S, Dutta A, Pal C, Banerji J, et al. Leishmanicidal and anticandidal activity of constituents of Indian edible mushroom *Astraeus hygrometricus*. Chem Biodivers. 2012;9(8):1517-24.
33. Mallick S, Dutta A, Dey S, Ghosh J, Mukherjee D, Sultana SS, et al. Selective inhibition of *Leishmania donovani* by active extracts of wild mushrooms used by the tribal population of India: An *in vitro* exploration for new leads against parasitic protozoans. Exp Parasitol. 2014;138:9-17.
34. Mallick S, Dey S, Mandal S, Dutta A, Mukherjee D, Biswas G, et al. A novel triterpene from *Astraeus hygrometricus* induces reactive oxygen species leading to death in *Leishmania donovani*. Future Microbiol. 2015;10(5):763-89.
35. Mallick S, Dutta A, Chaudhuri A, Mukherjee D, Dey S, Halder S, et al. Successful therapy of murine visceral *Leishmaniasis* with astrakurkurone, a triterpene isolated from the mushroom *Astraeus hygrometricus*, involves the induction of protective cell-mediated immunity and TLR9. Antimicrob Agents Chemother. 2016;60(5):2696-708.
36. Hussain A, Ghosh S, Roy K, Nath S, Sarkar B, Dutta A, et al. A mushroom derived 'carbohydrate-fraction' reinstates host-immunity and protects from *Leishmania donovani* infection. Parasite Immunol. 2020:e12806.
37. โรคไลชมาเนียซิส (LEISHMANIASIS) [อินเทอร์เน็ต]. สมาคมโรคติดต่อในเด็กแห่งประเทศไทย; [เข้าถึงเมื่อ 16 ต.ค. 2563]. เข้าถึงได้จาก: <https://www.pidst.or.th/A245.html>.
38. โรคไลชมาเนียซิส (Leishmaniasis) [อินเทอร์เน็ต]. หน่วยปฏิบัติการวิจัยโรคอุบัติใหม่และอุบัติซ้ำในสัตว์ คณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย; [เข้าถึงเมื่อ 16 ต.ค. 2563]. เข้าถึงได้จาก: <http://www.eidas.vet.chula.ac.th/th/diseases/people/parasite/396>.
39. เทคโนโลยีชาวบ้าน. 'เห็ดเผาะ' ของหายาก แต่อร่อย [อินเทอร์เน็ต]. 2559 [เข้าถึงเมื่อ 21 ธ.ค. 2563]. เข้าถึงได้จาก: [https://www.technologychaoban.com/bullet-news-today/article\\_125](https://www.technologychaoban.com/bullet-news-today/article_125).
40. กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข. กรมควบคุมโรคเตือนในช่วงหน้าฝนนี้ขอให้ประชาชนระวังอันตรายจากการเก็บหรือซื้อเห็ดป่ามารับประทานอาจเป็นเห็ดพิษเสี่ยงเสียชีวิตได้ [อินเทอร์เน็ต]. 2563 [เข้าถึงเมื่อ 17 ธ.ค. 2563]. เข้าถึงได้จาก: [https://ddc.moph.go.th/brc/news.php?news=13194&deptcode=brc&news\\_views=3215](https://ddc.moph.go.th/brc/news.php?news=13194&deptcode=brc&news_views=3215).
41. เห็ดเผาะ คุณค่าและสรรพคุณที่มากกว่าความอร่อย [อินเทอร์เน็ต]. 2560 [เข้าถึงเมื่อ 17 ธ.ค. 2563]. เข้าถึงได้จาก: <https://www.hongthongrice.com/v2/blog/beauty-health/barometer-earth-stars/>.
42. Gymmii. วิธีเลือกซื้อเห็ดถอบ [อินเทอร์เน็ต]. 2560 [เข้าถึงเมื่อ 15 ธ.ค. 2563]. เข้าถึงได้จาก: <https://www.wongnai.com/food-tips/how-to-boil-barometer-earthstars-like-a-boss>.
43. สุมาลี ทะบุญ. น้ำพริกข่า [อินเทอร์เน็ต]. เชียงใหม่: ฐานข้อมูลอาหารพื้นบ้านล้านนา โดย ศูนย์สนเทศภาคเหนือ สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่; 2550 [เข้าถึงเมื่อ 18 ธ.ค. 2563]. เข้าถึงได้จาก: [http://lannainfo.library.cmu.ac.th/lannafood/detail\\_lannafood.php?id\\_food=152](http://lannainfo.library.cmu.ac.th/lannafood/detail_lannafood.php?id_food=152).

44. ภัณติรา กัณทะกาลังค์. คั่วเห็ดเผาะ [อินเทอร์เน็ต]. เชียงใหม่: ฐานข้อมูลอาหารพื้นบ้านล้านนา โดย ศูนย์สนเทศภาคเหนือ สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่; 2550 [เข้าถึงเมื่อ 18 ธ.ค. 2563]. เข้าถึงได้จาก: [http://lannainfo.library.cmu.ac.th/lannafood/detail\\_lannafood.php?id\\_food=57](http://lannainfo.library.cmu.ac.th/lannafood/detail_lannafood.php?id_food=57).
45. ธงชัย พุ่มพวง. แม่โจ้ประสบผลสำเร็จการเพาะเห็ดเผาะเพิ่มปริมาณในธรรมชาติ [อินเทอร์เน็ต]. 2562 [เข้าถึงเมื่อ 15 ธ.ค. 2563]. เข้าถึงได้จาก: [https://www.technologychaoban.com/agricultural-technology/article\\_133256](https://www.technologychaoban.com/agricultural-technology/article_133256).
46. อนิรุทธ์ เอื้อวิทยา. ฮาวทู... เพาะเห็ดเผาะให้มีกินและมีอันจะกินตลอดปี [อินเทอร์เน็ต]. 2563 [เข้าถึงเมื่อ 15 ธ.ค. 2563]. เข้าถึงได้จาก: <https://adaymagazine.com/barometer-earthstar/>.