

เอกสารอ้างอิง

- กนกทิพย์ ทรัพย์เจริญกุล. 2550. ประสิทธิภาพของคลอรีนไดออกไซด์และน้ำอเล็กโทรไลต์ชนิดกรด ในการทำลายฟิล์มชีวภาพของบาซิลลัส ซีเรียส สแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส และสปอร์เกาะติด ของบาซิลลัส ซีเรียส บนพื้นผิวสัมผัสอาหาร. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 127 หน้า.
- กานดา หวังชัย, สุกานดา ไชยขง, พิระวุฒิ วงศ์สวัสดิ์, จักรพงษ์ พิมพ์พิมล และจ่านงค์ อุทัยบุตร. 2547. ผลของไอโซนต่อการลดปริมาณสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้างในผลลำไยสด. วารสารวิทยาศาสตร์ เกษตร ฉบับที่ 355-6 (พิเศษ): 333-336.
- กานดา หวังชัย. 2555. การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีออกซิเดชัน เพื่อลดสารพิษตกค้างยาฆ่าแมลงในผัก และผลไม้. ศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว. (ระบบออนไลน์). แหล่งข้อมูล: <http://www.phtnet.org/article/view-article.asp?aID=59> (23 สิงหาคม 2556).
- จามรี เกติมา. 2555. ผลของน้ำออกซิไดส์ที่ผ่านการแยกด้วยไฟฟ้าที่มีผลต่อการลดโรคแอนแทรกโนสบนผลมะม่วง พันธุ์น้ำดอกไม้. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 82 หน้า.
- จิราภรณ์ สิริสันธ์. ไม่ระบุปีที่พิมพ์. เอกสารประกอบการเรียนวิชาอุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น. สาขา อุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 48 หน้า.
- ชนัญชิตา สิงคมณี. 2551. การใช้ไอโซนและน้ำอเล็กโทรไลต์ในการควบคุมเชื้อรา *Penicillium digitatum* ของส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 100 หน้า.
- เชวเลศ ตรีกรุณาสวัสดิ์. ไม่ระบุปีที่พิมพ์. ผักสดปลอดภัยอินทรีย์...เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค. จัดหมายข่าวผลิใบ. (ระบบออนไลน์). แหล่งข้อมูล: http://it.doa.go.th/pibai/pibai/n12/v_8-sep/rai.html (3 มิถุนายน 2557).

- ณัฐพล กามล, คณัย บุญยเกียรติ และ พิษญา พูลลาภ. 2554. การลดอุณหภูมิผักกาดขาวปลีด้วยระบบสุญญากาศ (Vacuum cooling of headed Chinese cabbage). วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 42 ฉบับที่ 3 (พิเศษ): 137-140.
- ธีรพร กงบังเกิด. 2546. จุลชีววิทยาอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร. คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. มหาวิทยาลัยนเรศวร, พิษณุโลก. 198 หน้า.
- นิโลบล สุขสินธุ์. 2548. วิธีการตรวจสอบเชื้อแบคทีเรียสาเหตุโรคต้นแห้งตายของขุ่นและจำปาคะ โดยเทคนิคพีซีอาร์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 80 หน้า.
- บวรศักดิ์ คำมูล. 2545. ผลของการจุ่มน้ำร้อนต่อคุณภาพของผักกาดหอมห่อหั่นชิ้น. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 113 หน้า.
- ประสาทร สมิตะมาน และปัจฉิมา สมิตะมาน. 2530. การศึกษาโรคเน่าดำของกะหล่ำปลีและบรอกโคลี. ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร, เชียงใหม่. 43 หน้า
- ปิยรัตน์ ธรรมกิจวัฒน์ ณัฐธิดา โมฆิตเจริญกุล เพลินพิศ สงสังข์ และ วงศ์ บุญสืบสกุล. 2553. สำรวจรวบรวมและจำแนกแบคทีเรีย *Xanthomonas campestris* สาเหตุโรคเน่าดำของพืชตระกูลกะหล่ำและผักกาด. กลุ่มวิจัยโรคพืช. สำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช, กรุงเทพฯ. 1832-1835.
- พรรณวลัย จันทดา. 2551. การประยุกต์ใช้ไอโซนในการลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์และสารอะฟลาท็อกซินในสมุนไพรบางชนิด. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 98 หน้า.
- พิศุทธิ เอกอำนาจ. 2553. โรคและแมลงของพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ. พิมพ์ครั้งที่ 3. สวนสัตว์แมลงสยาม เชียงใหม่. 592 หน้า.
- ไพโรจน์ จัวงพานิช. 2525. หลักวิชาโรคพืช. ภาควิชาโรคพืช คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ, 393 หน้า.
- รุ่งรัตน์ วารีเขต. 2547. การจัดจำแนกและการตรวจสอบทางเซรุ่มวิทยาของเชื้อแบคทีเรียสาเหตุโรคต้นแห้งตายของขุ่นและจำปาคะ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 61 หน้า.

- วิญญู จิตสัมพันธเวช, นิตยา เกตุแก้ว, พรพิมล เอื้อการวะ และ เขาวมาลัย อังกิจไพบูลย์. 2546. “การศึกษาผลของผงฟู ต่างทับทีม และ โอโซน ในการลดปริมาณมาลาโทออนและ เมทิลพาราไทออนบนกะหล่ำปลี หน้า 276-283. ในการประชุมและสิ่งแวดล้อม, กรุงเทพฯ.
- วิลาวรรณ เชื้อบุญ. 2551. ลักษณะและการทดสอบประสิทธิภาพของแบคทีเรียที่มีประโยชน์ควบคุมเชื้อ *Erwinia carotovora* subsp. *carotovora* สาเหตุโรคน้ำและของกะหล่ำดอก วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 121 หน้า.
- ศศิธร วุฒิวณิชย์. 2545. โรคของผักและการควบคุมโรค. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 175 หน้า.
- ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ. 2556. นวัตกรรมยืดอายุผักผลไม้. สารความรู้. บรรจุภัณฑ์ฉลาด. (ระบบออนไลน์). แหล่งข้อมูล: <http://www.mtec.or.th/index.php/2013-05-29-09-06-21/2013-05-29-09-39-49/84-> (2 สิงหาคม 2557)
- ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย. 2557. สินค้าเกษตรอินทรีย์: โอกาสทองของไทยในตลาดโลก. (ระบบออนไลน์). แหล่งข้อมูล: http://pcoc.moc.go.th/PH2_MOC_CIM/uploadfiled/32/txt/สินค้าเกษตรอินทรีย์1.txt (7 สิงหาคม 2557)
- สมศิริ แสงโชติ. 2554. โรคภายหลังการเก็บเกี่ยวของผักผลไม้ และการจัดการ. (ระบบออนไลน์). แหล่งข้อมูล: <http://www.phtnet.org/article/view-article.asp?aID=43> (16 มิถุนายน 2557).
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2552. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. เกษตรอินทรีย์ เล่ม 1. (ระบบออนไลน์). แหล่งข้อมูล: www.thai_organic.com/standards.html. (22 กรกฎาคม 2557)
- สุจิตพรธน์ บุญมี. 2556. ผลของน้ำออกซิไดส์ที่ผ่านการแยกด้วยไฟฟ้าต่อการลดโรคราแป้งในพืชวงศ์แตง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 60 หน้า.
- สุทธิรักษ์ ผลเจริญ. 2556. “สารพิษตกค้าง และการล้างผัก”. คู่มือประกอบการอบรมเรื่องสุขภาพดีด้วยเกษตรอินทรีย์ที่ยั่งยืน, ห้องข่าวหอมมะลิ อาคารเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา, เชียงใหม่. 13 หน้า.

- อภิญา จันทราวัฒน์. 2551. บทปฏิบัติการที่ 1. เทคนิคพื้นฐานทางจุลชีววิทยา. ปฏิบัติการทางจุลชีววิทยาสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, กรุงเทพฯ. (ระบบออนไลน์). แหล่งข้อมูล:
www.agro.kmutnb.ac.th/e-learning/521302/1.php (30 มกราคม 2557)
- อังคณา สุวรรณภู. ไม้ระบุปีที่พิมพ์. เกษตรอินทรีย์เรื่องเล่าที่ไม่จบ ตอนที่ 1. จดหมายข่าวผลิใบ. กรมวิชาการเกษตร. (ระบบออนไลน์). แหล่งข้อมูล: it.doa.co.th/pibai/pibai/n16/v_8-sep/ceabsong.html
(10 สิงหาคม 2557)
- อัจฉรา แสนคม. ไม้ระบุปีที่พิมพ์. การประยุกต์ใช้สารฆ่าเชื้อกลุ่มออกซิไดส์ซึ่งเพื่อลดการตกค้างของยาฆ่าแมลงในผักสด. บทความวิทยานิพนธ์. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 4 หน้า.
- Aharoni, Y., E. Fallik, A. Cope1, M. Gil d, S. Grinberg and J.D. Klein. 1997. Sodium bicarbonate reduces postharvest decay development on melons. *Postharvest Biology and Technology* 10: 201-206.
- Ahmed, M.E.E. 2001. Detection and effects of latent contamination of potato tubers by soft rot bacteria, and investigations on the effect of hydrogen peroxide on lipopolysaccharides of *Erwinia carotovora* in relation to acquired resistance against biocides. (online). Available: <https://ediss.uni-goettingen.de/handle/11858/00-1735-0000-0006-AB8D-F> (14 July 2013)
- Archer, D.L. and F.E. Young. 1988. Contemporary issues: Disease 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.
- Bal, E. and S. Celik. 2010. The effects of postharvest treatment of salicylic acid and potassium permanganate on the storage of kiwifruit. *Bulgarian Journal of Agricultural Science* 16(5): 576-584.

- Bearson, S., B. Bearson and J. W. Foster. 1997. Acid stress responses in enterobacteria. pp. 135-164. *In: S. Salminen and A. Von Wright (eds.). Lactic acid bacteria. Marcel Dekker, Inc. New York.*
- 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.
- Burnett, S.L. and L.R. Beuchat. 2001. Food-borne pathogens : human pathogens associated with rae produce and unpasteurized juices and difficulties in decontamination. *Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology* 27: 107-110.
- Capuzzo, J.M. 1979. The effect of temperature on the toxicity of chlorinated cooling waters to marine animals-A preliminary review. *Marine Pollution Bulletin* 10: 45-47.
- Chaves, M.A., R.C.F. Bonomo, A.A.L. Silva, L.S. Santos, B.M.A. Carvalho, T.S. Souza, G.M.S Gomes and R.D. Soares. 2007. Use of potassium permanganate in the sugar apple post-harvest preservation. *Cienc. Tecnol. Aliment* 5(5): 346-351.
- Conway, W.S., B. Leverentz, W.J. Janisiewicz, R.A. Saftner and M.J. Camp. 2005. Improving biocontrol using antagonist mixtures with heat and/or sodium bicarbonate to control postharvest decay of apple fruit. *Postharvest Biology and Technology* 36: 235-244.
- Daniele, F. P. S., L. C. C. Salomão, D. L. de Siqueira, P. R. Cecon and A. Rocha. 2009. Potassium permanganate effects in postharvest conservation of the papaya cultivar Sunrise Golden. *Pesq. agropec. bras., Brasília* 44(7): 669-675.
- Delaquis, P.J., L.R. Fukumoto., P.M.A. Toivonen and M.A. Cliff. 2004. Implications of wash water chlorination and temperature for the microbiological and sensory properties of fresh-cut iceberg lettuce. *Postharvest Biology and Technology* 3: 81-91.
- 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.napasol.com/documents/Inactivation_of_Escherichia_coli_by_neutral_electrolyzed_water_.pdf (27 June 2013).

- Droby, S., M. Wisniewski, A.E. Ghaouth and C. Wilson. 2003. Influence of food additives on the control of postharvest rots of apple and peach and efficacy of the yeast-based biocontrol product Aspire. *Postharvest Biology and Technology* 27: 127_ 135.
- 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> (26 August 2013).
- Fernandez, B.R., B. Castillo, E. Diaz and J.H. Camacho. 2011. Evaluating electrolyzed oxidizing water as a fungicide using two rose varieties (*Rosa* sp.) in greenhouse condition. *Ingenieria Investigacion* 31(2): 91-101. (online). Available: <http://www.revistas.unal.edu.co/index.php/ingev/article/view/23631> (25 June 2013)
- Fuller, R. 1989. Probiotics in human and animals. *J. Appl. Bacteriol.* 66: 1430-1434.
- Guentzel, J. L., K. L. Lam, 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: 36-41.
- Hankin, L., M. Zucker and D.C. Sands. 1971. Improved solid medium for the detection and enumeration of pectolytic bacteria. *Appl. Microbiol* 22: 205-209.
- Hoon P., Y.C. Hung and D. 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. 2005. Effect of flow rate, temperature and salt concentration on chemical and physical properties of electrolyzed oxidizing water. *Journal of food Engineering* 66(2): 171-176.
- 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. *Food Control* 19: 329–345. (27 June 2013).
- Hulland, E.D. 1980. Hygeinic handlanding and the influence of raw material condition. *Food Control.* 143-153.

- Hung, Y.C., P. TILLY and C. KIM. 2010. Efficacy of electrolyzed oxidizing (EO) water and chlorinated water for inactivation of *Escherichia coli* O157:H7 on strawberries and broccoli. *Journal of Food Quality* 33: 559-577.
- 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 surface in food service areas using neutral electrolyzed oxidizing water. (online). Available: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0740002007000962> (27 June 2013).
- Karabulu, O.A., U. Arslan, K. Ilhan and G. Kuruoglu. 2005. Integrated control of postharvest diseases of sweet cherr with yeast antagonists and sodium bicarbonate applications within a hydrocooler. *Postharvest Biology and Technology* 37: 135-141.
- Karabulut, O.A., J.L. Smilanick, F.M. Gabler, M. Mansour and S. Droby. 2003. Near-harvest applications of *Metschnikowia fructicola*, ethanol, and sodium bicarbonate to control postharvest diseases of grape in Central California. *Plant Disease* 87 (11): 1384-1389.
- Ken, P., N.R. Richard, N. Havranek and J. 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 greenhouse. *Crop Protection* 24: 748-755.
- Kim, M.H., J.W. Jeong and Y.J. Cho. 2004. Comparison of characteristics on electrolyzed water manufactured by various electrolytic factors. *Korean Journal of Food Science and Technology* 36(3): 416-422.
- Koide, S., J. I. Takeda, J. Shi, H. Shono and G. G. Atungulu. 2009. Disinfection efficacy of slightly acidic electrolyzed water on fresh cut cabbage. *Food Control* 20: 294-297.
- Koseki, S., K. Isobe and K. Itoh. 2001. Decontamination of lettuce using acidic electrolyzed water. *Journal of Food Protection* 64(5): 652-658.

- Lindsey, A.K., B. Angela and A.A. Bassam. 2009. Efficacy of chlorinr, acidic electrolyzed water and aqueous chlorine dioxide solutions to decontaminate *Escherichia coli* O157:H7 from lettuce leaves. *International Journal of Food Microbiology* 132: 134-140.
- Michalik, B., P.W. Simon and W.H. Gabelman. 1992. Assessing susceptibility of carrot root to bacterial soft rot. *Hort Science* 27(9): 1020-1022.
- Mori, Y., S. Komatsu and Y. Hata. 1997. Toxicity of electrolyzed strong acid aqueous solution-subacute toxicity taet and effect on oral tissue in rats. *Odontology* 84: 619-626.
- Morita, C., K. Sano, S. Morimatsu, H. Kaira, 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 ai low concentrations. *Journal of Virological Methods* 85: 163-174.
- Muhammad, I.A., Y. Seo, S. Oshits and Y. Kawagoe. 2002. Disinfection effects of electrolyzed oxidixing water on suppressing fruit rot of pear caused by *Botryosphaeria berengeriana*. *Food Research International* 35: 657-664.
- Muhammad, I.A. and J. Sugiyama. 2004. Application of Electrolyzed Water in Food Processing. (online). Available: <http://elibrary.asabe.org/abstract.asp?aid=16995> (26 August 2013)
- Nasrin, T.A.A., M.M. Molla, M. A. Hossaen, M. S. Alam and L. Yasmin. 2008. Effect of postharvest treatments on shelf life and quality of tomato. *Bangladesh J. Agril. Res.* 33(3): 579-585.
- 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 Posthavest Systems.* August 3-5, 2004. Bangkok Thailand.
- Obagwu, J. and L. Korsten. 2003. Integrated control of citrus green and blue molds using *Bacillus subtilis* in combination with sodium bicarbonate or hot water. *Postharvest Biology and Technology* 28:187-194.

- 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.
- Palou, L., J. Usall, J.A. Munoz, J.L. Smilanick and I. Vinas. 2002. Hot water, sodium carbonate, and sodium bicarbonate for the control of postharvest green and blue molds of clementine mandarins. *Postharvest Biology and Technology* 24: 93-96.
- Paola, C.L., C.V. Rocio, Marcela, D. 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 (27 June 2013).
- 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(9): 1368-1372.
- Rahman, S. M. E., T. Ding and D. H. Oh, 2010. Effectiveness of low concentration electrolyzed water to inactivate foodborne pathogens under different environmental conditions. *International Journal of Food Microbiology* 139: 147-153.
- Ren, T. and Y.C. Su. 2006. Effects of electrolyzed oxidizing water treatment on reducing *Vibrio parahaemolyticus* and *Vibrio vulnificus* in raw oyster. (online). Available: http://www.zapwatertechnology.com/yahoo_site_admin/assets/docs/electrolyzed_water_oysters.9161939.pdf (26 August 2013).
- Rico, D., A.B. Martin-Diana, C. Batty-Ryan, J.M. Frias, G.T.M. Henehan and J.M. Barat. 2008. Use of neutral electrolyzed water (EW) for quality maintenance and shelf-life extension of minimally processed lettuce. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 9: 37-48.

- Russell, S.M. 2003. The effect of electrolyzed oxidative water applied using electrostatic spraying on pathogenic and indicator bacteria on the surface of egg. *Poultry Science* 82: 158-162.
- Saira, I., H. A. Rathore, T. Masud and S. Ali. 2009. Influence of post harvest calcium chloride application, ethylene absorbent and modified atmosphere on quality characteristics and shelf life of apricot (*Prunus armeniaca* L.) fruit during storage. *Pakistan Journal of Nutrition* 8 (6): 861-865.
- 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.
- Schaad, N.W., J.B. Jones. and W. Chun. 2001. *Laboratory Guide for Identification of Plant Pathogenic Bacteria*. 3rd ed. APS Press, St. Paul, Min. 373 p.
- Sharma, R.R. and A. Demirci. 2003. Treatment of *Escherichia coli* (O157:H7) inoculated alfalfa seed and sprouts with electrolyzed oxidizing water. (online). Available: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168160502005494> (27 June 2013).
- Sumida, O. 1998. Redox water and usage of oxidizing water using redox water maker. *Fresh Food System* 26: 21-28.
- 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.
- U.S. Food and Drug Administration. 2001. Microbiological safety of controlled and modified atmosphere packaging of fresh and fresh-cut produce. *In* Analysis and evaluation of preventive control measures for the control and reduction/elimination of microbial hazards on fresh and fresh-cut produce. (online). Available: <http://www.fda.gov> (3 June 2014).
- 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*. *Applied and Environmental Microbiology* 65(9): 4276-4279.
- Vicente, J.G., J.D. Taylor, A.G. Sharpe, I.A.P. Parkin, D.J. Lydiate and G.J. King. 2002 Inheritance of race-specific resistance to *Xanthomonas campestris* pv. *campestris* in *Brassica* genomes. *Phytopathology* 92: 1134-1141.
- Vicente, J.G. and E.B. Holub. 2012. *Xanthomonas campestris* pv. *Campestris* (cause of black rot of crucifers) in the genomic eras still a worldwide threat to brassica crops. *Molecular Plant Pathology* 14 (1): 2-18.
- Vidaver, A.K. and P.A. Lambrech. 2004. Bacteria as Plant Pathogens. (online). Available: <http://www.apsnet.org/edcenter/intropp/pathogengroups/pages/bacteria.aspx> (19 May 2014).
- Waddell, J.P. and G.C. Mayer. 2003. Effects of fenton's reagent and potassium permanganate applications on indigenous subsurface microbota: A literature review. (online). Available: https://smartech.gatech.edu/bitstream/handle/1853/48441/Waddell_8.9.2.pdf?sequence=1 (3 June 2014).
- 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.
- Wu, J. G., T. G. Luan, C. Y. Lan, T. W. H. Lo and G. Y. S. Chan. 2007. Removal of residual pesticides on vegetable using ozonated water. *Food Control* 18: 466-472.
- Xu, L. 1999. Use of ozone to improve the safety of fresh fruits and vegetables. *Food Technology* 53: 58-63.
- Yao, H., S. Tian and Y. Wang. 2004. Sodium bicarbonate enhances biocontrol efficacy of yeasts on fungal spoilage of pears. *International Journal of Food Microbiology* 93: 297-304.
- Zhang, S. and J.M. Farber. 1996. The effects of various disinfectants against *Listeria monocytogenes* on fresh-cut vegetables. *Food Microbiol.* 13: 311-321.