

เอกสารอ้างอิง

- กษิติก อื้อเขียวชาญกิจ. 2536. การนำสัตว์เข้าตามชายแดน ขื่อหารีระหว่างรัฐบาลกับพ่อค้าสัตว์.
วารสารสัตว์บาล. 3(14) 72 – 75.
- จรัส จันทลักขณา. 2540. สถิติวิธีวิเคราะห์และวางแผนงานวิจัย. ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 468 น.
- ชัยณรงค์ คันธพนิต. 2529. วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. ภาควิชาสัตวศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
กรุงเทพมหานคร. 276 น.
- ชัยวัฒน์ เจนวานิชย์. 2524. พจนานุกรมเคมี. โอเดียนสโตร์. 512 น.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. 2538. องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหาร (บางส่วน).
คณะเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร. 203 น.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์กรุงเทพมหานคร.
302 น.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2535. การวางแผนการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 275 น.
- ศรเทพ ธีมวาสร. 2544. การเลี้ยงโคเนื้อแนวทางการพัฒนาอาชีพของเกษตรกรไทย. ภาควิชา
สัตวบาล. คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 441 น.
- ศิริลักษณ์ สิ้นชวาลย์. 2525. ทฤษฎีอาหาร เล่ม 2 หลักการถนอมอาหารและการควบคุมคุณภาพ
อาหาร. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,
กรุงเทพมหานคร. 263 น.
- สัญญาชัย จตุรสิทธา. 2534. การจัดการเนื้อสัตว์. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย
เชียงใหม่. เชียงใหม่. 145 น.
- สัญญาชัย จตุรสิทธา. 2543. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. ธนบรรณการพิมพ์. จ. เชียงใหม่. 244 น.
- สายสนม ประดิษฐดวง. 2539. วัตถุเจือปนอาหาร ใน “วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร”.
บรรณาธิการโดย อรอนงค์ นัยวิกุล และคณะ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ
อาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร. 131 - 163.
- อรวินท์ ไทกรีกี และ ประชา บุญญศิริกุล. 2522. อาหาร. สมาคมคหกรรมศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 346 น.

- Angelo St. A.J., M. Koochmaraie, K.L. Crippen and J. Crouse. 1991. Simultaneous acceleration of post – mortem tenderization inhibition of warmed – over flavor by infusion calcium chloride plus antioxidants into lamb carcass. *J. Food Sci.*, (2) 56: 359 – 362.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, Arlington, VA.
- AOAC. 1996. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, Arlington, VA.
- Bogart, R. 1977. Scientific Farm Animal Production. Burgess publishing company. USA. 420 p.
- Boleman S.J., R.K. Miller, M.J. Buyck, H.R. Cross and J.W. Savell. 1996. Influence of Realimentation of mature cows on maturity, color, collagen solubility and sensory characteristics. *J. Anim. Sci.*, 74: 2187 – 2194.
- Boleman S.J., S.L. Boleman, T.D. Bidner, K.W. McMillin and C.J. Monlezun. 1995. Effect of postmortem time of calcium chloride injection on beef tenderness and drip, cooking and total loss. *Meat Sci.*, 39: 35 – 41.
- Budavari, S.M.J. O' Neli, A. Smith and P.E. Heckelman. 1989. The Merck Index. Merck & Co., Inc. Rahway, N.J., USA.
- Buss, E.G. 1990. Genetic of growth and meat production in turkey. *In: Poultry Breeding and Genetic.* ed. R.D. Grawford. Elsevier Science Publishing Company Inc. New York. USA. 645 – 673.
- Clare, T.L., S.P. Jackson, M.F. Miller, C.T. Elliott and C.B. Ramsey. 1997. Improving tenderness of normal and callipyge lambs with calcium chloride. *J. Anim. Sci.*, 75: 377 – 385.
- Cornforth, D. 1999. Color – its basis and importance. *In: Quality Attributes and Their Measurement in Meat, Poultry and Fish Products.* eds. A.M. Pearson and T.R. Dutson. Aspen Publishers Inc. Gaithersburg, Maryland. USA. 34 – 78.
- Crouse, J.D., L.V. Cundiff, R.M. Koch, M. Koochmaraie and S.C. Seideman. 1989. Comparisons of *Bos indicus* and *Bos taurus* inheritance for carcass beef characteristics and meat palatability. *J. Anim. Sci.*, 67: 2661 p.
- Cross, H.R., M.S. Stanfield and E.J. Koch. 1976. Beef palatability as affected by cooking rate and final internal temperature. *J. Anim. Sci.*, 43: 114 p.

- Cross, H.R., Z.L. Carpenter and G.C. Smith. 1973. Effect of intramuscular collagen and elastin on bovine muscle tenderness. *J. of Food Sci.*, 38; 998 – 1003.
- Dayton W.R., W.J. Reville, D.E. Goll and M.H. Stromer. 1976. A Ca^{2+} – Activated protease possibly involved in myofibrillar protein turnover: Partial characterization of the purified enzyme. *Biochem.* 15: 2159 – 2167.
- Delgado, E.F., G.H. Geesink, J.A. Marchello, D.E. Goll and M. Koochmaraie. 2001. The calpain system in three muscle of normal and callipyge sheep. *J. Anim. Sci.* 79: 398 – 412.
- Dransfield, E. 1999. Tenderness of meat, poultry and fish. *In: Quality Attributes and Their Measurement in Meat, Poultry and Fish Products.* eds. A.M. Pearson and T.R. Dutson. Aspen Publishere Inc. Gaithersburg, Maryland. USA. 289 – 315.
- Dilles J.J.B., M.F. Miller and B.L. Owen. 1994. Calcium chloride concentration, injection time and aging period effect on tenderness, sensory and retail color attributes of loin steak from mature cows. *J. Anim. Sci.*, 72: 2017 – 2021.
- Duckett, S.K., T.A. Klein, R.K. Leckie. J.H. Thorngate, J.R. Busboom and G.D. Snowder. 1998. Effect of freezing on calpastatin activity and tenderness of callipyge lamb. *J. Anim. Sci.*, 76: 1869 – 1874.
- Edsall, J.T. and J. Wyman. 1958. Biophysical Chemistry. Academic press Inc. Publishers. New York. USA. 699 p.
- Farmer., L.J. 1999. Poultry meat flavor *In: Poultry Meat Science.* eds. R.I. Richadson and G.C. Mead. 1999. Poultry science symposium series. Volume twenty – five. 159 – 175.
- Geesink, G.H. and M. Koochmaraie. 2000. Ionic strength – induced inactivation of μ – calpain in postmortem muscle. *J. Anim Sci.*, 78: 2336 – 2343.
- Gray, J.I. and R.L. Crackel. 1992. Oxidative flavour changes in meat : Their origin and prevention. *In: The Chemistry of Muscle – Based Foods.* eds. E.D. Ledward, D.E. Johnston and M.K. Knight. The Royal Society of Chemistry. 145 – 168.
- Gray, J.I., A.M. Pearson and F.J. Monaham. 1999. Flavor and aroma problems and their measurement in meat, poultry and fish product. *In: Quality Attributes and Their Measurement in Meat, Poultry and Fish Products.* eds. A.M. Pearson and T.R. Dutson. Aspen Publishere Inc. Gaithersburg, Maryland. USA. 250 – 288.

- Harris, S.E., E. Huff – Lonergan, S.M. Lonergan, W.R. Jones and D. Rankins. 2001. Antioxidant status affects color stability and tenderness of calcium chloride – injected beef. *J. Anim. Sci.*, 79: 666 – 677.
- Hamm, R. 1975. Water holding capacity of meat. *In: Meat. Proceedings of the twenty – first Easter school in agricultural science, University of Nottingham.* ed. Cole. D.J.A. and Lawrie. R.A. Butter worths London, England. 321 – 338.
- Hill, F. 1966. The solubility of intramuscular collagen in meat animals of various ages. *J. Food Sci.*, 31: 161 – 166.
- Hoover, L.C., K.D. Cook, M.F. Miler, K.L. Huffman, C.K. Wu, J.L. Lansdell and C.B. Ramsey. 1995. Restaurant consumer acceptance of beef loin strip steaks tenderized with calcium chloride. *J. Anim. Sci.*, 73: 3633 – 3638.
- Huff – Lonergan, E., T. Mitsuhashi, D.D. Beekman, F.C. Parrish J.R., D.G. Olson and R.M. Robson. 1996. Proteolysis of specific muscle structural proteins by μ – calpain at low pH and temperature is similar to degradation in post – mortem bovine muscle. *J. Anim Sci.*, 74: 993 – 1008.
- Ilian, M.A., R.S. Gilmeur and R. Bicker staffe. 1998. Quantification of Ovine and Bovine calpain I, calpain II and calpastatin mRNA by ribonuclease protection assay. *J. Anim Sci.*, 76: 853 – 864.
- Kannan G., J.L. Heath, C.J. Wabeck, M.C.P. Souza, J.C. Howe and J.A. Mench. 1997. Effect of crating and transport on stress and meat quality characteristic in broilers. *J. Poutl. Sci.*, 76: 523 – 529.
- Kask, U and J.D. Rawn. 1993. General Chemical. Wm. C. Brown Communications, Inc., USA. 1000 p.
- Kerth C.R., M.F. Miller and C.B. Ramsey. 1995. Improvement of beef tenderness and quality traits with calcium chloride injection in beef loins 48 hours postmortem. *J. Anim. Sci.*, 73: 750 – 756.
- Koohmaraie, M. 1990. Quantification of Ca^{2+} – dependent protease activities by hydrophobic and ion – exchange chromatography. *J. Anim. Sci.* 68: 659 – 665.

- Koohmaraie M., G. Whipple and J.D. Crouse. 1990. Acceleration of post-mortem tenderization in lamp and Brahman – cross beef carcasses through infusion of calcium chloride. *J. Anim. Sci.*, 68: 1278 – 1283.
- Kuboki, M., H. Ishii and M. Kazama. 1990. Characterization of calpain I – binding proteins in human erythrocyte plasma membrane. *J. Biochem.* 107, 776 – 780.
- Lansdell J.L., M.F. Miller, T.L. Wheeler, M. Koohmaraie and C.B. Ramsey. 1995. Postmortem injection of calcium chloride effect on beef quality traits. *J. Anim. Sci.*, 73: 1735 – 1740.
- Lawrie, R.A. 1979. Meat Science. William clowes & Sons Ltd. Beccles and Lond. England. 451 p.
- Ledward, D.E. 1992. Colour of raw and cooked meat. *In: The Chemistry of Muscle – Based Foods.* eds. E.D. Ledward, D.E. Johnston and M.K. Knight. The Royal Society of Chemistry. 128 – 144.
- Mandigo R.W. and W.N. Osburn. 1995. Cured and processed meats in freezing effect on food quality. Library of Congress Cataloging – in – Publication Data. 135 – 182.
- Meyer, L.H. 1960. Food Chemistry. Reinhold Publishing corporation, New York and Charles E. Tuttle company, Tokyo. 385 p.
- McFarlane, B.J. and J.A. Unruh. 1996. Effect of blast chilling and post – mortem calcium chloride injection on tenderness of pork longissimus muscle. *J. Anim. Sci.*, 74: 1842 – 1845.
- Miller, S. 1967. Introduction to Food and Nutrition. John Wiley & Sons. Inc., USA. 515 p.
- Milligan, S.D., M.F. Miller, C.N. Oats and C.B. Ramsey. 1997. Calcium chloride injection and degree of doneness effects on the sensory characteristics of beef inside round roasts. *J. Anim. Sci.*, 75: 668 – 672.
- Morgan J.B., R.K. Miller, F.M. Mendez. 1991. Using calcium chloride injection to improve tenderness of beef from mature cows. *J. Anim. Sci.*, 69: 4469 – 4476.
- Ockerman, H.W. 1977. Meat protein. *In: Food colloid ed.* By H.D. Graham. The Avi Publishing company. Inc. 240 – 291.
- O'Halloran, G.R., D.J. Troy and D.J. Buckley. 1997. The relationship between early post – mortem pH and the tenderization of beef muscle. *Meat Sci.*, 45; 239 – 251.

- Page, J.K., D.M. Wulf and T.R. Schwotzer. 2001. A survey of beef muscle color and pH. *J. Anim. Sci.*, 79: 678 – 687.
- Reineccius, G. 1999. Flavor and aroma chemistry. In: Quality Attributes and Their Measurement in Meat, Poultry and Fish Products. eds. A.M. Pearson and T.R. Dutson. Aspen Publishers Inc. Gaithersburg, Maryland, USA. 184 – 201.
- SAS. 1990. SAS User's Guide. Statistics. SAS. Inst. Inc., Cary, NC. USA.
- Shackelford, S.D., M. Koohmaraie, M.F. Miller, J.D. Crouse and J.O. Reagan. 1991. An evaluation of tenderness of the longissimus muscle of Angus by Hereford versus Brahman crossbred heifer. *J. Anim. Sci.*, 69: 171 – 177.
- Shackelford, S.D., M. Koohmaraie, L.V. Cundiff, K.E. Gregory, G.A. Rohrer and J.W. Savell. 1994. Heritabilities and phenotypic and genetic correlation for bovine post rigor calpastatin activity, intramuscular fat content, Warner – Bratzler shear force, retail product yield and growth rate. *J. Anim. Sci.*, 72: 857 – 863.
- Sumida, M., M. Hamada, A. Shimowake, C. Morimoto and H. Okuda. 1988. Ca^{2+} uptake in bovine adrenocortical microsomes: formation of phosphorylated intermediate Ca^{2+} dependent ATPase. *J. Biochem.* 104, 687 – 692.
- Thomson, B.C., B.J. Hosking, R.D. Sainz and V.H. Oddy. 1997. The effect of nutritional status on protein degradation and components of the calpain system in skeletal muscle of weaned wether lambs. *J. of Agri. Sci.*, 129: 471 – 477.
- Voet, D and J. Voet. 1995. Biochemistry. John Wiley & Sons, INC. New York Chichester Brisbane Toronto, Singapore. 1360 p.
- Warriss, P.D. 2000. Meat Science an Introductory Text. CABI Publishing. UK. 310 p.
- Wheeler T.L., J.D. Crouse and M. Koohmaraie. 1992. The effect of postmortem time of injection and freezing on the effectiveness of calcium for improving beef tenderness. *J. Anim. Sci.*, 70: 3451 – 3457.
- Wheeler T.L. and M. Koohmaraie. 1991. A modified procedure for simultaneous extraction and subsequent assay of calcium – dependent and lysosomal protease system from a skeletal muscle biopsy. *J. Anim. Sci.*, 69: 1559 – 1569.
- Wheeler T.L., M. Koohmaraie and J.D. Crouse. 1991. Effect of calcium chloride injection and hot boning on the tenderness of round muscle. *J. Anim. Sci.*, 69: 4871 – 4875.

- Wheeler T.L., M. Koohmaraie, J.L. Lansdell, G.R. Siraqusa and M.E. Miller. 1993. Effect of post – mortem injection time, injection level and concentration of calcium chloride on beef quality traits. *J. Anim. Sci.*, 71: 2965 – 2974.
- Wheeler, T.L. M. Koohmaraie and S.D. Shackelford. 1996. Effect of vitamin C concentration and co – injection with calcium chloride on beef retail display color. *J. Anim. Sci.*, 74: 1846 – 1853.
- Wheeler T.L., M. Koohmaraie. and S.D. Shackelford. 1997. Effect of postmortem injection time and post injection aging time on the calcium – activated tenderization process in beef. *J. Anim. Sci.*, 75: 2652 – 2660.
- Whipple, G. and M. Koohmaraie. 1992. Freezing and calcium chloride marination effects on beef tenderness and calpastatin activity. *J. Anim Sci.*, 70: 3081 – 3085.
- Wulf, D.M., J.B. Morgan, J.D. Tatum and G.C. Smith. 1996. Effect of animal age marbling score, calpastatin activity subprimal cut calcium injection and degree of doneness on the palatability of steaks from Limousin steers. *J. Anim . Sci.* 74: 569 – 576.
- Young L.L. and C.E. Lyon. 1997. Effect of calcium marination on biochemical and textural properties of peri – rigor chicken breast meat. *J. Poult. Sci.*, 76:197 – 201.