

เอกสารอ้างอิง

- กุศล คำเพราะ และ วรณพร คำเพราะ. 2536. สมุนไพรฟ้าทะลายโจร เพื่อการเลี้ยงไก่เนื้อ (ป้องกันโรคหลอดลมอักเสบ). สัตวเศรษฐกิจ. 11 (236) : 38-44.
- 2538. การศึกษาเบื้องต้น ในการใช้สมุนไพรใบปีบและฟ้าทะลายโจร เพื่อการเลี้ยงไก่เนื้อ. สัตวเศรษฐกิจ. 13 (284) : 37-42
- กุศล คำเพราะ, วรณพร คำเพราะ, ประจวบ ศรีเมือง, ทองใส บุญบุตร และจันทร์เพ็ญ นันทบุตร. 2537. สมุนไพรฟ้าทะลายโจรเพื่อทดแทนปฏิชีวนะ สารกลอเตตราซัยคลินในอาหารไก่เนื้อ. สัตวเศรษฐกิจ. 12 (260) : 14-20.
- กุศล คำเพราะ, วรณพร คำเพราะ และเจตนา หนูพันธ์. 2545. การใช้สมุนไพรผักกระดากหัวแหวน ต่อสมรรถภาพการผลิตและภูมิคุ้มกันโรคของไก่เนื้อและไก่พื้นบ้าน. ใน : สมุนไพรไทย โอกาสและทางเลือกใหม่ของอุตสาหกรรม. ณ โรงแรมมารวยการ์เด็น จตุจักร กรุงเทพฯ วันที่ 24 – 25 ตุลาคม 2545.
- กรมส่งเสริมการส่งออก. 2545. สถิติสินค้าส่งออกปี 2545. กรมส่งเสริมการส่งออก. กรุงเทพฯ.
- กองสัตวแพทย์สาธารณสุข. 2543. สินค้าปศุสัตว์ที่รับรองในปี 2543. กรมปศุสัตว์ กรุงเทพฯ.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2540. การจัดการโรงฆ่าสัตว์. ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 260 น.
- จรัล จันทลักขณา. 2540. สถิติวิธีวิเคราะห์และวางแผนวางวิจัย. ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 468 น.
- จิโรจ ศศิปรีย์จันทร์. 2542. สมุนไพรคุมโรคไก่ได้ผลเยี่ยม. สัตวเศรษฐกิจ. 17 (378) : 32-34.
- เจริญศักดิ์ ศาลากิจ, ณรงค์ศักดิ์ จึงสมานญาติ, เฉลียง ศาลากิจ และศรีสมัย คูโมริพันธ์. 2542. ผลของโสมคน (ว่านผักปัง) ต่อประสิทธิภาพการให้ผลผลิตในแม่สุกร สุกรสาส์น. 24 (99) : 65-69.
- ชัยณรงค์ คันธพนิต. 2529. วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 276 น.
- ถนอมศรี วงศ์รัตนานิตย์ และ อ้อมบุญ ล้วนรัตน์. 2533. องค์ประกอบเคมีในพืชสมุนไพร : กลัยโคไซด์. ใน : เอมอร โสมนะพันธ์ และ นพมาศ สรรพคุณ (บรรณาธิการ) คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. หน้า 135-137.

- นันทวัน บุญยะประภัศร (บรรณาธิการ). 2529. ก้าวไกลกับสมุนไพร. ธรรมกมลการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- 2530. ก้าวไกลกับสมุนไพร. ธรรมกมลการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- นันทิยา สรชานานนท์. 2534. การพัฒนารูปแบบยาสมุนไพรในรูปเจลจากใบบัวบก. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาเภสัชเวช คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- นิพนธ์ รัตนผล และมณีรัตน์ รัตนผล. 2545. การใช้ใบฝรั่งป้องกันโรคบิดในไก่เนื้อ. ใน : สมุนไพรไทย โอกาสและทางเลือกใหม่ของอุตสาหกรรม. ณ โรงแรมมารวยการ์เด็น จตุจักร กรุงเทพฯ วันที่ 24 – 25 ตุลาคม 2545.
- นัยน์ปพร กาญจน์ลัทธ์. 2540. เจลใบบัวบกสำหรับรักษาแผลในปาก. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. คณะเภสัชศาสตร์ สาขาวิจัยและพัฒนาเภสัชภัณฑ์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- ประพันธ์ ภาณุภาค. 2539. วิทยานิพนธ์คัมภีร์เบื้องต้น. หน่วยภูมิคุ้มกันวิทยา ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ. น.1-27.
- บงกช นพพล, เสรี แจ็งแอ, วสันต์ จันทร์สนธิ และพิทักษ์ น้อยเมตต์. 2545. การเสริมช่วงในอาหารต่อการเจริญเติบโตของไก่เนื้อ. ใน : สมุนไพรไทยโอกาสและทางเลือกใหม่ของอุตสาหกรรม. ณ โรงแรมมารวยการ์เด็น จตุจักร กรุงเทพฯ วันที่ 24–25 ตุลาคม 2545.
- บุญพะเยาว์ เลาะห์จินดา. 2539. คู่มือปฏิบัติการเคมีคลินิก. ภาควิชาเคมี คณะเทคนิคการแพทย์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 132-148.
- บุญล้อม ชีวอิสระกุล. 2541. โภชนศาสตร์. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.
- พัชนีนาฏ สุวานิช, สัตยชัย จตุรสิทธา, เพทวย พงษ์เพ็ญจันทร์ และอำนวยการ เลี้ยวธรรารกุล. 2545. ผลของการใช้ใบบัวบกในอาหารไก่กระตู่ต่อสมรรถภาพการผลิตและคุณภาพซาก. ใน : สมุนไพรไทยโอกาสและทางเลือกใหม่ของอุตสาหกรรม. ณ โรงแรมมารวยการ์เด็น จตุจักร กรุงเทพฯ วันที่ 24 – 25 ตุลาคม 2545.
- พันทิพา พงษ์เพ็ญจันทร์. 2538. หลักการอาหารสัตว์ เล่ม 2. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.
- พร้อมจิต ศรีลัมภ์. 2542. ศักยภาพของสมุนไพรเพื่อการพึ่งพาตนเอง. ใน: ฉัฐนันท์ สิ้นชัยพานิช และคณะ (บรรณาธิการ) เกษตรพัฒนาเพื่อการพึ่งพาตนเอง เอกสารประกอบการประชุมเสวนากรรมสมาคมประจำปี 2542. 90 - 105 น.
- พิเชษฐ แสงศรีจันทร์. 2544. การใช้เศษเหลือจากโรงงานผลิตน้ำมันหอมระเหยจากเมล็ดมีสตาร์ด เป็นแหล่งโปรตีนในอาหารสัตว์ปีก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2535. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 275 น.
- ภาวดี รามศิริ. 2530. การศึกษาการย่อยได้และอัตราการเคลื่อนที่ของอาหารในห่านและเป็ดเทศ. มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ขอนแก่น.
- ยุวฉัตร วุฒิชรรคนาพร. 2544. ผลของการเพิ่มกรดไขมันโอเมก้า - 3 โดยการเสริมน้ำมันหูกานาในสูตรอาหารต่อสมรรถภาพการผลิต คุณภาพซาก และไขมันของสุกรเพศผู้ตอนและสุกรเพศเมีย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิศิษฐ์. 2536. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ. 135 น.
- รัชดาวรรณ พูนพิพัฒน์, สุภาพร อิศริโยคม, สวัสดิ์ ธรรมบุตร และพัฒนา สุขประเสริฐ. 2542. ผลของการเสริมสมุนไพรฟ้าทะลายโจร ในอาหารไก่กระทอง. ผลงานวิจัยเสนอที่ประชุมวิชาการประจำปีของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 37. ระหว่างวันที่ 3-5 กุมภาพันธ์ 2542, กรุงเทพฯ. หน้า 108-112.
- รัชณี โหดระวารีกาญจน. 2534. การเตรียมบับกผงสำเร็จรูป. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาเกษตรเขต คณะเกษตรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- ลิขิต เอียดแก้ว. 2532. ไก่กระทอง. สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม. โรงพิมพ์มิตรสยาม. กรุงเทพฯ.
- วรรณะ กาญจนวรรณะ. 2538. ชิ้นส่วนไก่เพื่อการส่งออก. ในเอกสารประกอบการฝึกอบรมเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ ครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 27-31 มีนาคม 2538 คณะเทคโนโลยีการเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.
- ศรีน้อย ชุ่มคำ, อรพินท์ จินตสถาพร และอรทัย ไตรวุฒานนท์. 2545. อิทธิพลของกวางเครือขาวต่อไขมันบางชนิดในเลือดและตับไก่กระทอง. ใน : สมุนไพรไทยโอกาสและทางเลือกใหม่ของอุตสาหกรรม. ณ โรงแรมมารวยการ์เด็น จตุจักร กรุงเทพฯ วันที่ 24 - 25 ตุลาคม 2545.
- สัญญาชัย จตุรสิทธิ์ธา. 2534. การจัดการเนื้อสัตว์. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 145 น.
- 2543. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. ชนบรรณการพิมพ์. เชียงใหม่. 244 น.

- สมจิตร พิชิตการตะพงษ์. 2544. ผลของน้ำหมักมาในระดับที่ต่างกันของสุกรเพศผู้ต่อสมรรถภาพการผลิต คุณภาพซาก เนื้อ และไขมัน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- สมพร ภูติยานันต์. 2525. สมุนไพรไล่ตัว ตอนที่ 3. ภาควิชาเกษตรเขต คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.
- สมโภชน์ ทับเจริญ, ยุธนา สมิตสิริ, สุเจตน์ ชื่นชม, หลอด แปรงกระโทก และเสาวลักษณ์ ผ่องลำเจียก. 2545. ผลของกวางเครือขาวต่อสมรรถภาพการผลิต และคุณภาพซากของสุกรในระยะรุ่น-ขุน. การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 40 สาขาสัตว มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 4-7 กุมภาพันธ์ 2545, กรุงเทพฯ
- สุชาติ สวงวนพันธ์, อรทัย ไตรวุฒานนท์, อรรณวดี พลายนบุญ และสุกัญญา รัตนทับทิมทอง. 2545. การศึกษาผลของการเสริมไบโอดีทในสูตรอาหารต่อคุณภาพสมรรถภาพการให้ผลผลิต และการลดกลิ่นคาวไข่. ใน : สมุนไพรไทย โอกาสและทางเลือกใหม่ของอุตสาหกรรม. ณ โรงแรมมารวยการ์เด็น จตุจักร กรุงเทพฯ วันที่ 24 - 25 ตุลาคม 2545.
- สาโรช คำเจริญ และเขาวมาลย์ คำเจริญ. 2545. วัตถุประสงค์ในอาหารสัตว์ ภาพรวมและแนวโน้มในอนาคต. ในสมุนไพรไทยโอกาสและทางเลือกใหม่ของอุตสาหกรรม. ณ โรงแรมมารวยการ์เด็น จตุจักร กรุงเทพฯ วันที่ 24 - 25 ตุลาคม 2545.
- สำนักงานสาธารณสุขสุขชั้นมูลฐาน. 2537. สมุนไพรในงานสาธารณสุขมูลฐานสำหรับบุคลากรสาธารณสุข. กระทรวงสาธารณสุข.
- อรรวดี หาญวิวัฒน์วงศ์. 2536. ปฏิกริยาระหว่างแอนติเจนและแอนติบอดี. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ. 77-102.
- อาวุธ ต้นโซ. 2538. การผลิตสัตว์ปีก. ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์, คณะเทคโนโลยีการเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.
- อุไร แสนคุณท้าว. 2545. กรรมวิธีการผลิตและผลการเสริมกระเทียมผงในอาหารต่อสมรรถนะการเจริญเติบโต การควบคุมโรค และคุณภาพซากของไก่เนื้อ. ใน: สมุนไพรไทยโอกาสและทางเลือกใหม่ของอุตสาหกรรม. ณ โรงแรมมารวยการ์เด็น จตุจักร กรุงเทพฯ วันที่ 24 - 25 ตุลาคม 2545.
- ฤทัย สกุลแรมรุ่ง. 2536. ภูมิคุ้มกัน. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ. 88-90.

- Ahn, D.U. and A.J. Maurer. 1990. Poultry meat color pH and the heme-complex forming reaction. *Poult. Sci.* 69 : 2040 - 2050.
- Ahn, D.U., F.H. Wolfe and J.S. Sim. 1995. Dietary α -linolenic acid and mixed tocopherols and packaging influences on lipid stability in broiler chicken breast and leg muscle. *J. Food Sci.* 60, 1013-1018.
- Allen, C.D., D.L. Fletcher, J.K. Northcutt and S.M. Russell 1998. The Relationship of Broiler Breast Color to Meat Quality and Shelf-Life. *Poult. Sci.* 77: 361-366.
- Ang, C.Y.W. and F. Liu. 1996. Influence of hearting end - point temperature on volatiles from poultry meat - a review. *J. Muscle Foods.* 7, 219-302.
- Ang, C.Y.W. and B.G. Lyon. 1990. Evaluations of warmed-over flavour during chill storage of cooked broiler breast, thigh and skin by chemical, instrumental and sensory methods. *J. Food Sci.* 55, 644-648, 673.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, Arlington, VA.
- Asakawa, Y. R. Matsuda and T. Takemoto. 1982. Mono and sesquiterpenoids from *Sydocotyle* and *Centella* species. *Psytochemistry.* 21: 2590 - 2592.
- Babu, T.D., G. Kuttan and J. Padikkala. 1995. Cytotoxic and anti-tumour properties of certain taxa of Umbelliferae with special reference to *Centella asiatica* (L.) Urban. *J. Ethnopharmacol.* 48: 53 - 57.
- Basellini, A. 1985. Varicose disease in pregnancy. *Ann Obstet Gyn Med Perinat* 106: 337 - 341.
- Catty, D. and C. Raykundalia. 1988. Antibody apractical approach. 1: 61-173.
- Dacson, P.L., B.W. Sheldon and J.J. Miles. 1991. Effect of aseptic processing on the texture of chicken meat. *Poult. Sci.* 70 : 2359 - 2367.
- Delo, H. 1974. TIP-TOP Poultry, Inc. Marieth Georgia.
- Dutta, T. and U. P. Basu. 1962. Triterpenoids: Part I-Thankuniside & Thankunic acid-A new triterpene glycoside & acid from *Centella asiatica* Linn. (Urb.). *J. Sci. Ind. Res.* 21B: 239 - 240.
- Eun, S.C. and A.Y. Lee. 1985. Contact dermatitis due to Madecassol. *Contact Dermatitis*; 13: 310 - 313.
- Faustman, C., W.K.M. Chan, D.M. Schaefer and A. Havens. 1998. Beef color update the role for vitamin E. *J. Anim. Sci.* 76 : 1019 - 1026.

- Fleming, B.K., G.W. Froning and T.S. Yang. 1991. Heme pigment levels in chicken broilers chilled in ice slush and air. *Poult. Sci.* 70 : 2197 - 2200.
- Folch, J., M. Lee, and G.H.S. Stanley. 1957. A simple method for the isolation and purification of total lipids from animal tissue. *J. Biol. Chem.* 226: 497 – 509.
- Francis, F.J. and F.M. Clydesdale. 1999. Food Colorimetry: Theory and Applications. AVI Publishing Inc., Westport, Connecticut, p.v.
- Froning, G.W., A.S. Babji and F.B. Mather. 1978. The effect of preslaughter temperature stress, struggle and anesthetization on color and textural characteristic of turkey muscle. *Poult. Sci.* 57: 630 -633.
- Fujimura, S., T Muramoto., M. Katsukawa., T. Hatano and T. Ishibashi. 1995. Chemical analysis and sensory evaluation of free amino acid and 5'-inosinic acid in meat of Hi-dori, Japanese native chicken. Comparison with broilers and layer pullets. *J. Anim. Sci. and Tech. (Japan)* 65, 610-618.
- Grimaldi, R., F. De Ponti., L.D'Angelo., M.Caravaggi., G. Guidi., S. Lecchini., G.M. Frigo and A. Crema. 1990. Pharmacokinetics of the total triterpenic fraction of *Centella asiatica* after single and multiple administrations to healthy volunteers. A new assay for asiatic acid. *J. Ethnopharmacol.* 28: 235 - 241.
- Geroje, V.K. and J.L. Gnanarethinan . 1975. Free amino acids in *Centella asiatica*. *Curr Sci.* 44: 721-790.
- Jung, D.H., H.G. Biggs and W.R. Moorehead. 1975. Colorimetry of serum cholesterol with use of ferric acetate uranyl acetate and ferrous sulfate/sulfuric acid reagents. *Clin. Chem.* 21: 1526 – 1530.
- Kailaswar, S.A., R.G. Burte, Shamal – Pawar and V.A. Toro. 1997. Effect of dietary supplementation of Rovarsone and Livol on the performances of broilers. *Indian J. of Anim. Nutr.* 14 (4) 279 – 280.
- Keller, J.D. and J.E. Kinsella. 1997. Phospholipid changes and lipid oxidation during cooking and frozen storage of raw ground beef. *J. Food Sci.* 38: 1200-1204.
- Kim, C.K., J.H., Kim, K.M. Park, K.H. Oh, U. Oh. and S.J. Hwang. 1997. Preparation and evaluation of a titrated extract of *Centella asiatica* injection in the form of an extemporaneous micella solution. *Int. J. Pharm.* 146: 63 - 70.

- Konjufca, V.H., G.M. Pesti and R.I. Bakalli. 1997. Modulation of Cholesterol Levels in Broiler Meat by Dietary Garlic and Copper. *Poult. Sci.* 76: 1264-1271.
- Kossaluatna, S.C. Sipsanich and K. Bhangnada. 1988. The effect of one percent *Centella asiatica* cream on chronic ulcers. *Siriraj Sosp Gaz*; 40, 6: 455 – 461.
- Lawrie, R.A. 1992. Meat Science, 5th ed. Pergamon, Oxford.
- Lyon, C.E. 1989. Use of a single Allo-Kramer type blade to measure textural differences in *Pectoralis major* meat. *Poult. Sci.* 68 (Suppl. 1): 191.
- Lyon, B.G. 1993. Sensory profile changes in broiler tissues (breast, thigh, skin) due to cooking storage and reheating. *Poult. Sci.* 72: 178-183.
- MacLeod, G. and J.M. Ames. 1986. The effect of heat on beef aroma: comparisons of chemical composition and sensory properties. *Flavour and Fragrance Journal* 1, 91-104.
- Maga, J.A. 1994. Umami flavor in meat. In: Shahidi, F.(ed.) *Flavor of Meat and Meat Products*. Chapman & Hall, Glasgow, pp. 98-115.
- Marion, J.E. and J.G. Woodroof. 1995. The fatty acid composition of breast, thigh and skin tissues of chicken broilers as influenced by dietary fats. *Poult. Sci.* 42, 1202-1207.
- Merrison, W.R. and L.M. Smith. 1964. Preparation of fatty acid methyl esters and dimethyl acetals from lipids with boron fluoride – methanol. *J. Lipid Res.* 5:600-608.
- Miller, R.K. 1994. Quality characteristics. In: Kinsman, D.M., A.W.Kotula and Breidenstein, B.C. (eds) *Muscle Foods; Meat, Poultry, and Seafood Technology*. Chapman & Hall, New York, pp. 296-332.
- Murphy, R.Y., and B.P. Marks. 2000. Effect of meat temperature on proteins, texture, and cook loss for ground chicken breast patties. *Poult. Sci.* 79: 99-104.
- NRC. 1994. Nutrient Requirements of Poultry, 9th ed., National Academy Press. Washington, D.C.
- Pramongkit, K. 1995. Active constituents of *Centella asiatica* (Linn.) Urban in Thailand. [M. S. thesis in Pharmaceutical Chemistry]. Bangkok: Faculty of Pharmacy, Mahidol University.
- Prun, N., B. Illel and J. Ragnaud. 1983. Flavonoid glycoside from *Cantella*. *Pharmazie. Pharmazie* 38: 417-423.
- Ramasawamy, A.S., S.M. Periyasamy and N. Basu. 1970. Pharmacological studies on *Centella asiatica* Linn. (*Brasma Manduki*) (N.O. Umbelliferae). *Jres Ind Med.* 42: 160 - 175.

- Rastogi, R.P, B. Sarker and M.L. Dsar. 1960. Chemical examination of *Centella asiatica* Linn.; Part I. Isolation of the chemical constituents. *J. Sci. Ind. Res-B*; 19, 7: 252 - 257.
- Rhee, K.S. 1992. Fatty acid in meats and meat products. *In: Fatty Acid in Food and Their Health Implications*. Marlol Donhov Inc. USA. 890 p.
- Rhee, K.S., L.M. Anderson and A.R. Sams. 1996. Lipid oxidation potential of beef, chicken and pork. *J. Food Sci.* 61 (1); 8-12.
- Richardson R.I. and G.C. Mead. 1999. Poultry meat science. *Poultry science symposium series*. 25: 444.
- Rincon, A.M., F. Carrillo de Padilla, C. Araujo de Vizcarrondo and E. Martin. 1997. Cholesterol content in chicken meat and chicken products. *Archivos Latinoamericanos de Nutricion*. 47(1): 81-84.
- Rossell, J.B. 1994. Measurement of rancidity, *In: Rancidity in Foods*. eds. J.C. Allen and R.J. Hamilton. Chapman & Hall, London, England. 22-53.
- Sakina M.R and P.C. Dandiya. 1990. A psycho – neuropsycharmacological profile of *Centella asiatica* extract. *Fitoterapia*; LXI, 4: 291 - 296.
- Sappakun N. and J. Ungwitayatorn. 1982. Thai crude drugs; Their preparations and specifications. *J. Pharm. Sci* ; 9, 3:53 - 58.
- Sheehy, P.J.A., P.A. Morrissey., D.J. Buckley and J. Wen. 1997. Effects of vitamins in the feed on meat quality in farm animals: vitamin E. *In: Granworth, P.C. and J. Wiseman, (eds) Recent Advances in Animal Nutrition*, 1997. Nottingham University Press, Nottingham, UK., pp.1-27.
- Shi, H. and C.T. Ho. 1994. The flavour of poultry meat. *In: Shahidi, F. (ed.) Flavor of Meat and Meat Products*. Chapman & Hall, Glasgow, pp. 52-70.
- Simpson, M.D. and T.L. Goodwin. 1974. Comparison Between Shear Values and Taste Panel Scores for Predicting Tenderness of Broilers. *Poult. Sci.* 53: 2042-2046.
- Sunildumar, M., S. Parameshwaraiah and H.G. Shivakumar. 2001. Evaluation of topical formulations of aqueous extract of *Centella asiatica* on open wounds in rats. *Phytomedicine* . 8 (8): 230 - 5.
- SAS, Institute. 1996. SAS for windows User's Guide, Release 6.12. Statistical Analysis System Institute Inc., Cary, North Carolina.
- Tang, W. and G. Eisenbrand. 1992. Chinese drugs of plant origin. Germany: Springer-Verlag, 273-276.

- Van de Zijpp, A.J. 1984. Breeding for Immune Responsiveness and Disease Resistant in Poultry. Proc. 33rd Annu. Natl. Poul. Breeders Round table, St. Louis.
- Voet, D and J. Vote. 1995. Biochemistry. Joonh Willey & Son, INC. New York Chichester Brisbane Toronto, Singapore. 1360 p.
- Williams, W.D. 1992. Origin and Impact of color on consumer preference for food: *Poult. Sci.* 71: 744-746.
- Wirth, F. 1988. Technologies for making fat – reduced meat products. *Fleischwirtsch.* 68:1153-1156.
- www.2B.brinkster.com/charee92. อาการแพ้ที่อาจพบได้จากการใช้ยาสมุนไพร.
- www.geocities.com/herbalsth. ข้อควรระวังในการใช้สมุนไพร.
- www.samunpri.com. อาการเจ็บป่วย และโรคที่ไม่ควรใช้สมุนไพรรักษา.
- www.samuithaiherb.com. การเก็บยาสมุนไพรให้ได้สรรพคุณที่ดี.
- www.samuithaiherb.com. อนาคตของสมุนไพรไทย.
- www.thai.net/samunprisiam/gen/10.html. การนำสมุนไพรมาใช้เป็นยา.