

## เอกสารอ้างอิง

- กรมปศุสัตว์. 2545. กองบำรุงพันธุ์สัตว์. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dld.go.th> (20 มีนาคม 2548).
- คำ พรหมจันทร์, ทรงยศ กิตติชนม์รัชวัช, สมเจต ทองนवल, ชัยภูมิ ปัญชาศักดิ์ และ กัญจนะ มากวิจิตร. 2546. การศึกษาความสามารถในการเลือกกินสมุนไพร บางชนิดต่อสมรรถภาพการผลิตและลักษณะซากของไก่เบตง. รายงานการประชุมวิชาการครั้งที่ 41 ระหว่างวันที่ 3-7 กุมภาพันธ์ 2546. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 347-354.
- โหมยิต เทียงทองสกุล. 2544. ไก่บ้านแก่น. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : พิมพ์พรินติ้ง เซ็นเตอร์. 76 น.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2538. คุณภาพเนื้อสัตว์กับการบริโภค (Meat quality) ใน “คุณภาพเนื้อสัตว์” เอกสารประกอบการสัมมนาเกษตรกรผู้เลี้ยงสุกร กองส่งเสริมการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ 7-9 สิงหาคม 2537. สัตว์เศรษฐกิจ. 12(268). 36-39.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2540. การจัดการโรงฆ่าสัตว์. ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยี การเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 260 น.
- ชัยณรงค์ คันธพนิต. 2529. วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. ภาควิชาสัตวบาล. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 276 น.
- ไชยา อัยสูงเนิน. 2533. ไก่บ้าน-ไก่พื้นเมือง. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : ศูนย์ผลิตตำราเกษตรเพื่อชนบท. 103 น.
- ไชยา อัยสูงเนิน. 2542. ไก่บ้าน-ไก่พื้นเมือง. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : เอเชีย แปซิฟิก พรินติ้ง. 93น.
- ไชยวรรณ วัฒนจันทร์, อัจฉรัตน์ สุวรรณภักดี และ สุชาติ สุขสถิตย์. 2545. การศึกษาเปรียบเทียบการเจริญเติบโตและคุณภาพซากของไก่คอกอ่อนและไก่พื้นเมืองที่เลี้ยงแบบเข้มข้นตามวิธีการแบบพื้นบ้าน. รายงานการประชุมวิชาการสัตวบาลภาคใต้ ครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 10-11 สิงหาคม 2545 มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, สงขลา. 90-96.
- ฐิติมา ทรงคุณ, สุชน ตั้งทวีพัฒน์ และ บุญล้อม ชีวอิสระกุล. 2549. การใช้กากลินซีดเป็นแหล่งโปรตีนและพลังงานในอาหารไก่เนื้อ. รายงานการประชุมวิชาการครั้งที่ 44 ระหว่างวันที่ 30 มกราคม - 2 กุมภาพันธ์ 2549. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 339-346.

- ทรงยศ กิตติชนม์ธวัช, ชัยภูมิ บัญชาศักดิ์, สำเร็จ ไพบูลย์ และ อมรรัตน์ พรหมบุญ. 2546. การศึกษาเปรียบเทียบสมรรถภาพการเจริญเติบโต และคุณภาพซากของไก่พื้นเมืองไทย ไก่พื้นเมืองญี่ปุ่น และไก่ลูกผสมพื้นเมืองไทย x พื้นเมืองญี่ปุ่น. การประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ระหว่างวันที่ 3-7 กุมภาพันธ์ 2546. กรุงเทพฯ. 64-72.
- ทัศนีย์ พงษ์อัครศิริ, เสกสม อาตมางกูร และ ชัยภูมิ บัญชาศักดิ์. 2547. รายงานการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42 ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2547. กรุงเทพฯ. 99-106.
- ชนเดช มหิเมือง, สุชน ตั้งทวีวัฒน์ และบุญล้อม ชีวะอิสระกุล. 2547. การลดไขมันและคอเลสเตอรอลในไก่เนื้อโดยเสริมโคเลทานในอาหาร. รายงานการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42 ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2547. กรุงเทพฯ. 244-252.
- ธีรวรรณ ขันทอง. 2543. ลิปิด. ใน พงษ์ ศรีบุญเรือง, โสพิศ วงศ์คำ และพัชรี บุญศิริ (บก.), *ตำราชีวเคมี*. หน้า 79-97. พิมพ์ครั้งที่ 3. ขอนแก่น: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- นครินทร์ พรธิไพหว, ทิพยา สิงห์ลักษณ์ และ สมพรรณ ชื่อมาก. 2545. ผลการเสริมกระเทียมในอาหารต่อประสิทธิภาพการผลิต ระดับโคเลสเตอรอลและคุณลักษณะซากของไก่กระตัง. รายงานการประชุมวิชาการสัตวบาล/สัตวศาสตร์/สัตวแพทย์ ครั้งที่ 3 ระหว่างวันที่ 28-29 มกราคม 2545. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 395-412.
- นพวรรณ ชมชัย, สุมน โพธิ์จันทร์ และ วิโรจน์ วนาสิทธิชัยวัฒน์. 2541. ผลของระดับโปรตีนและระบบการเลี้ยงต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตและลักษณะซากของไก่พื้นเมืองลูกผสม. รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2541 กองอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์. น. 1-22. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dld.go.th> (20 มีนาคม 2548).
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์. 504 น.
- บุญล้อม ชีวะอิสระกุล, ชนเดช มหิเมือง และสุชน ตั้งทวีวัฒน์. 2547. การผลิตไก่เนื้อที่มีไขมันและคอเลสเตอรอลต่ำโดยเสริมทองแดงหรือโครเมียมอินทรีย์หรือไขมันไม่อิ่มตัว. รายงานการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42 ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2547. กรุงเทพฯ. 253-261.
- พันธิพา พงษ์เพ็ญจันทร์. 2543. อาหารและการย่อยอาหาร ใน “ สัตวศาสตร์และการผลิตสัตว์เบื้องต้น” บรรณาธิการโดย นุชา สิมะสาธิตกุล. บริษัท ทรีโอ แอดเวอร์ไทซิง แอนด์ มีเดีย จำกัด. เชียงใหม่. 387 น.

- เพิ่มศักดิ์ ศิริวรรณ, อภิชัย รัตนวราหะ, สุภานัน พิมสาร, วิจิต สนลอย และ ศุภฤกษ์ นาคกิต  
 เศรษฐ. 2547. การศึกษาเบื้องต้นในการพัฒนาและปรับปรุงพันธุ์ไก่กระดูกดำ. วารสาร  
 สัตวบาล. 68(14): 44-53.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2535. การวางแผนการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาวิทยาศาสตร์  
 และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 275 น.
- มาลัยวรรณ อารยะสกุล และ วรรณวิบูลย์ กาญจนบุญชร. 2546. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์.  
 ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์  
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. น. 244-333.
- เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิศิษฐ์. 2536. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โรง  
 พิมพ์สมิตรออฟเซต. 133 น.
- รัชนีวรรณ เขียวสะอาด, สัตยชัย จตุรสิทธา, อังคณา ม่องแผ้ว, นครินทร์ พรภิไหว, วราภรณ์  
 เหลืองวันทา, อำนวย เลี้ยวธารากุล, ศุภฤกษ์ สายทอง และ ทศนีย์ อภิชาติสร่างกูร.  
 2547. คุณภาพเนื้อของไก่พื้นเมืองและไก่บ้านไทยโดยอิทธิพลจากเพศ น้ำหนัก และ  
 กล้ามเนื้อ. รายงานการประชุมวิชาการครั้งที่ 42 ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2547.  
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 116-126.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์. 2533. ลักษณะที่น่ารับประทานของเนื้อสัตว์. ใน วิทยาศาสตร์และ  
 เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ  
 เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 150-174 น. (พิมพ์ครั้งที่ 1)
- วราภรณ์ เหลืองวันทา. 2546. อิทธิพลของไก่พื้นเมืองและลูกผสมต่อสมรรถภาพการผลิตและ  
 คุณภาพเนื้อ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์), สาขาวิชาสัตว  
 ศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- วราภรณ์ เหลืองวันทา, สัตยชัย จตุรสิทธา, อำนวย เลี้ยวธารากุล, อังคณา ม่องแผ้ว และ ชัยณรงค์  
 คันทรพนิต. 2546. คุณภาพเนื้อและไขมันของไก่พื้นเมือง ไก่ลูกผสมสองสายและสาม  
 สายพันธุ์. รายงานการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 41 ระหว่าง  
 วันที่ 3-7 กุมภาพันธ์ 2546. กรุงเทพฯ. 52-56.
- วิไล รังสาดทอง. 2543. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ: เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น  
 จำกัด. 401 น.
- วิศาล อดทน, วรวิทย์ วัฒนชาติ และ สุธา วัฒนสิทธิ์. 2545. การศึกษาผลของระดับโปรตีนใน  
 อาหารต่อสมรรถนะการเติบโตของไก่พื้นเมือง ไก่ลูกผสมพื้นเมือง 50% และ 70%.

- รายงานการประชุมวิชาการสาขาสัตวบาล/สัตวศาสตร์/สัตวแพทยศาสตร์ ครั้งที่ 3 วันที่ 28-29 มกราคม 2545. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 79-90
- ศิริพันธ์ โมราถบ, อำนวย เลี้ยวชารากุล และ จเร หลิมวัฒนา, 2548. การคัดเลือกและปรับปรุงพันธุ์ไก่พื้นเมืองของท้องถิ่น(ไก่ชัยฟ้า) สำหรับเลี้ยงในเขตพื้นที่สูงภาคเหนือของประเทศไทย. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ตามโครงการ วิจัยที่ 3045 - 3274 งบประมาณปี 2545 – 2547. มุลนิธิโครงการหลวง.
- ศูนย์สารสนเทศ กรมส่งเสริมสหกรณ์. 2547. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.kasetcity.com/data/articledetails.asp?GID=264> (18 กรกฎาคม 2548).
- สมควร ปัญญาวิโร, ศิริพันธ์ โมราถบ และ สุชน ตั้งทวีพัฒน์. 2545. การเปรียบเทียบส่วนประกอบของซากไก่พันธุ์ต่างๆสายพันธุ์. รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2545 กองอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์. น. 1-22. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dld.go.th> (20 มีนาคม 2548).
- สมทรง เลขะกุล. 2542. เมตะบอลิซึมของลิปิด. ใน นิโกลบ เนื่องตัน (บก.). ชีวเคมี 2. คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล เล่ม 2. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: บริษัทธรรมสาร จำกัด. น. 305-351.
- สุนทรชั้น ศรีงาม และ วรณวิบูลย์ กาญจนบุญชร. 2546. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 528 น.
- สุพจน์ รอดคำเนิน. 2542. การเลี้ยงไก่พื้นเมือง. อักษรสยามการพิมพ์. กรุงเทพฯ. 88 น.
- สุบบ โพธิ์จันทร์. ประเสริฐ โพธิ์จันทร์ และ วิโรจน์ วนาสิตชัชววัฒน์. 2544. ผลของอาหารและระยะเวลาขุนต่อลักษณะซากและต้นทุนการขุนไก่พื้นเมืองลูกผสม. รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2544 กองอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์. น. 214-202. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dld.go.th> (20 มีนาคม 2548).
- สุพจน์ รอดคำเนิน. 2542. การเลี้ยงไก่พื้นเมือง. กรุงเทพฯ: อักษรสยามการพิมพ์. 88 หน้า.
- สัญญาชัย จตุรสิทธา. 2543. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. เชียงใหม่: ธนบรรณการพิมพ์. 244 น.
- สัญญาชัย จตุรสิทธา, สุฤกษ์ สายทอง, อังคณา ผ่องแผ้ว. ทศนีย์ อภิชาติสร่างกูร และอำนวย เลี้ยวชารากุล. 2546. คุณภาพซากและเนื้อของไก่พื้นเมืองและสายพันธุ์ลูกผสม 4 สายพันธุ์. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ ชุด โครงการ “การพัฒนาไก่พื้นเมือง”. 127 น.
- สัญญาชัย จตุรสิทธา. 2547. การจัดการเนื้อสัตว์. พิมพ์ครั้งที่ 3. เชียงใหม่ : โรงพิมพ์มิ่งเมือง. 170 น.
- สัญญาชัย จตุรสิทธา, รัชนิวรรณ เขียวสะอาด, อังคณา ผ่องแผ้ว, อำนวย เลี้ยวชารากุล, สุฤกษ์ สายทองทศนีย์ อภิชาติสร่างกูร และ วราภรณ์ เหลืองวันทา. 2547. คุณภาพซากและเนื้อ

- ทางอ้อมของไก่พื้นเมืองและไก่อ่านไทยในเพศและน้ำหนักต่างกัน. รายงานการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42 ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2547. กรุงเทพฯ. 137-147.
- อัจฉรัตน์ สุวรรณภักดี, ไชยวรรณ วัฒนจันทร์ และ มนตรี มงคล. 2545. ประสิทธิภาพการเจริญเติบโตของไก่พื้นเมืองและไก่อ่อนพัทลุง. รายงานการประชุมวิชาการสัตวศาสตร์ภาคใต้ ครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 10-11 สิงหาคม 2545. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่, สงขลา. 244-248.
- อภิชัย รัตนวราหะ, สุทัศน์ ศิริ, และ สมจิตต์ จิตรุ่งเรือง. 2528. โครงการปรับปรุงไก่พื้นเมืองระยะที่ 2: เพื่อเพิ่มผลผลิตและรายได้ของเกษตรกรในชนบท. สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้, เชียงใหม่.
- อภิชัย รัตนวราหะ. 2541. ไก่พื้นเมืองสัตว์เศรษฐกิจระดับชาวบ้าน. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: พิมพ์ศรีพันธุ์เซ็นเตอร์. 89 น.
- อภิชัย รัตนวราหะ. 2534. ไก่พื้นเมืองในระบบไร่นาผสม. สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้. เชียงใหม่. 108 น.
- อุดมศรี อินทรโชติ, ไสว นามคุณ นิพนธ์ วิทยากร และ อำนวย เลี้ยวธารากุล. 2548. การคัดเลือกและปรับปรุงพันธุ์ไก่พื้นเมืองของท้องถิ่น (ไก่อ่าหลวง) สำหรับเลี้ยงในเขตพื้นที่สูงภาคเหนือของประเทศไทย. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ตามโครงการวิจัยที่ 3045 - 3275 งบประมาณปี 2545 - 2547. มุสนิธิโครงการหลวง.
- อำนวย เลี้ยวธารากุล, พัชรินทร์ สนธิไพโรจน์ และ ศิริพันธ์ โมราถบ. 2540. การผสมพันธุ์และคัดเลือกพันธุ์ไก่เนื้อพื้นเมือง. วารสารสัตวบาล. 7(37): 63-70.
- Abdesamie, R.E. and D.J. Farrell. 1985. Carcass composition and carcass characteristics of ducks. *In: Duck Production Science and Word Practice*. D.J. Farell and P. Stapleton (eds.). University of New England. 83-101 p.
- Ajuyaa, A.O., D.U. Ahn, R.T. Hardin, and J.S. Sim. 1993. Dietary antioxidants and storage affect chemical characteristics of  $\omega$ -3 fatty acid enriched broiler chicken meats. *J. of food sci.*, 58(1): 43-46.
- 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.
- Al-Najdawi, R. and B. Abdullah. 2002. Proximate composition selected minerals, cholesterol content and lipid oxidation of mechanically and hand-deboned chickens from the Jordanian market. *Meat Sci.*, 61: 243-247.

- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. (15th Ed.). Association of Official Analytical Chemists, Arlington, V.A.
- Baeza, E., M.R. Salichon, G. Marche, and H. Juin. 1998. Effect of sex on growth, technological and organoleptic characteristics of the Muscovy duck breast muscle. *Brit. Poult. Sci.*, 39: 398-403.
- Barbut, S. 2002. Measuring sensory and functional properties. *In: Poultry Products Processing An Industry Guide*. CRC Press. USA. 548 p.
- Blatzler, L.J. 1971. Palatability characteristics of meat. *In: The Science of Meat and Meat Products*. 2<sup>nd</sup> ed. J.F. Price and B.S. Schweigert (eds.). W.H. Freeman and company. San Francisco. 328-366 p.
- Bigg, H.G., J.M. Erikson, and W.R. Moorehead. 1975. A manual colorimetric assay of triglycerides in serum. *Clin. Chem.*, 21: 437-441.
- Bresse-Gauloise club, 2000. [Online]. Available:<http://goeurope.about.com/cs/france/a/bresse.htm> (2005, July 20)
- Bodwell, C.E. and P.E. McClain, 1971. Chemistry of animal tissue. *In: The Science of Meat and Meat Products*. 2<sup>nd</sup> ed. J.F. Price and B.S. Schweigert (eds.). W.H. Freeman and company. San Francisco. 78-207 p.
- Biggs, H.G., J.M. Erikson, and W.R. Moorehead. 1975. Annual colorimetric assay of triglycerides in serum. *Clin. Chem.*, 21: 437-441.
- Castellini, C., C. Mugnai, and A.D. Basco. 2002. Effect of organic production system on broiler carcass and meat quality. *Meat Sci.*, 60: 219-225.
- 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. Gaithersburg, Maryland. USA: Aspen Publisher Inc. 34-78 p.
- De Smet, S., K. Raes, and D. Demeyer. 2004. Meat fatty acid composition as affected by fatness and genetic factors: a review. *Anim. Res.*, 53: 81-98.
- 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. Gaithersburg, Maryland. USA: Aspen Publishere Inc. 289-315.
- Dugan, L.R. 1960. Antioxidant that protect your fats and foods made with them. December 1960, Circular No. 63, American Institute Foundation.

- Esquerra, R.G. and S. Leeson. 2000. Effect of menhaden oil and flaxseed in broiler diets on sensory quality and lipid composition of poultry meat. *Brit. Poult. Sci.* 41: 481-488.
- Evans, D.G., T.L. Goodwin, and L.D. Andrews. 1976. Chemical composition, carcass yield and tenderness of broilers as influenced by rearing methods and genetic strains. *Poult. Sci.*, 55 : 748-755.
- Farmer, L.J. 1992. Meat flavour. *In* : The Chemistry of Muscle-based Foods. (eds.) Ledward, D.A., Johnston, D.E. and Knight, M.K. Royal Society of Chemistry, Cambridge. 169-182 p.
- Fletcher, D.L. 1999. Broiler breast meat color variation, pH and texture. *Poult. Sci.*, 78: 1323-1327.
- Fletcher, D.L. 2002. Poultry meat quality. *World's Poult. Sci.*, 58: 131-145.
- Fletcher, D.L. 1999. Poultry meat color. *In*: Poultry Meat Science. Eds. R.I. Richardson and G.C. Mead. 1999. Poultry Science Symposium Series. Volume twenty-five. 159-175 p.
- Folch, J., M. Lee, and G.H.S. Stanley. 1957. A simple method for the isolation and purification of total lipid from animal tissue. *J. Biol. Chem.*, 226: 497 – 509.
- Goodwin, T.L., L.D. Andrews., and J.E. Webb. 1969. The influence of age, sex, and energy level on the Tenderness of broilers. *Poult. Sci.* 48: 548-552.
- Gray, J.I., A.M. Pearson, and F.J. Monahan. 1999. Flavor and aroma problems and their measurement in meat, poultry, and fish products. *In*: Quality Attributes and Their Measurement in Meat, Poultry and Fish Products. Eds. A.M. Pearson and T.R. Dutson. Gaithersburg, Maryland, USA: Aspen Publisher Inc. 250-288 p.
- Haitook, T., E. Tawfik and M. Zobisch. 2003. Option for native chicken production in Northeastern Thailand. Deutscher Tropentag conference. Germany, Oct. 8-10, 2003.
- Hambrecht, E., J.J. Eissen, and M.W.A. Versteegen. 2003. Effect of processing plant on pork quality. *Meat Sci.*, 64: 125-131.
- Hill. F. 1969. The solubility of intramuscular collagen in meat animals of various ages. *J. Food Sci.*, 31: 161 – 166.
- Ito, S. and K. Wakamatsu. 2003. Quantitative analysis of eumelanin and pheomelanin in humans, mice, and other animals: a comparative review. *Pigment Cell Res.*, 16: 523-531.
- Jaturasitha, S., V. Leangwunta, A. Leotaragul, A. Phongphaew, T. Apichartsrunkoon, N. Simasathitkul, T. Vearasilp, L. Worachai, and U. ter Meulen. 2002.

- A comparative study of Thai native chicken and broiler on productive performance, carcass and meat quality. Deutscher Tropentag in "Challenges to Organic Farming and Sustainable Land Use in the Tropics and Subtropics" Witzenhausen, Germany, Oct. 9-11, 2002.
- 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.
- Lawrie, R.A. 1998. The eating quality of meat. In: Lawrie's Meat Science. 6<sup>th</sup> ed. Suffolk: St Edmundsbury Press, England. 212-258 p.
- Ledward, D.A. 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 p.
- Lee, S., J.M. Norman, S. Gunasekaran, R.L.J.M. van Laack, B.C. Kim, R.G. Kauffman. 2000. Use of electrical conductivity to predict water-holding capacity in post-rigor pork. *Meat Sci.* 55 : 385-389.
- Manici, R.A. and M.C. Hunt. 2005. Current research in meat color: A Review. *Meat Sci.* In Press.
- May, C.G., and D. Hawksworth. 1982. British Poultry Standards : Complete specifications and judging points of all standardized breeds and varieties of poultry as compiled by the specialist breed societies and recognized by the Poultry Club of Great Britain. Eds. C. G. May and D. Hawksworth. 4<sup>th</sup> ed. London: Butterworth Scientific. 375 p.
- Miller, R.K. 2002. Factor affecting the quality of raw meat. In: Meat Processing Improving Quality Eds. J. Kerry, J. Kerry and D. Ledward, New York. USA: CRC Press. 27-63 p.
- Morrison, E.R., and L.M. Smith. 1964. Preparation of fatty acid methyl esters and dimethylacetals form lipids with boron fluoride-methanol. *J. Lipid Res.*, 5: 600-608.
- Mottram, D. 1994. Meat flavour. In: Understanding Natural Flavors. Eds. J. R. Piggott and A. Paterson. London: Blackie Academic & Professional. 140-163 p.
- Mourot, J. and D. Hermeir, 2001. Lipid in monogastric animal meat. *Reprod. Nutr. Dev.*, 41: 109-118.



- Mullen, A.M., B. Murray, and D. J. Troy. 2000. Predicting the eating quality of meat. *In* The National Food Centre. [Online]. Available [http://www.teagasc.ie/research/reports/food\\_processing/4391/eopr-4391.pdf](http://www.teagasc.ie/research/reports/food_processing/4391/eopr-4391.pdf) (2005, July 20).
- Nguyen, T.V., and C. Bunchasak. 2004. Effect of Dietary Protein and Energy on Growth Performance and Carcass Characteristics of Betong Chicken at Early Growth Period, *In: Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology 16st*, Naresuan University.(Abst.). 12 p.
- Nielsen, B.L., M.G. Thomsen, P. Sorensen, and J.F. Young. 2003. Feed and strain effects on the use of outdoor areas by broilers. *Brit. Polt. Sci.*, 44(2): 161-169.
- Pearson, A.M. 1999. Introduction to quality attributes and their measurement in meat, poultry and fish products *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. 1-3.
- Phuong, T.T.M. 2002. Study on the productivity and meat quality of AC chicken (black-bone chicken) in Vietnam. *In: Proceeding of an International Symposium Cum Workshop*. Hanoi, Vietnam. 235-244 p.
- Pikul, J. and F.A. Kummerow. 1990. Lipid oxidation in chicken muscles and skin after roasting and refrigerated storage of main broiler parts. *J. of food sci.*, 55(1): 30-37.
- Rhee, K.S. 1992. Fatty acid in meat and meat products. *In: Fatty Acid in Foods and Their Health Implication*. ed. C.K. Chow. Marcel Dekker, Inc. New York. 65-93 p.
- Riley, P.A. 1997. Melanin. *J. Biochem., Cell Biol.* 29: 1235-1239.
- Rossell, J.B. 1992. Chemistry of lipid. *In: The chemistry of muscle-base food*. Eds. E.D. Ledward, D.E. Johnston, and M.K. Knight. The Royal Society of Chemistry. 193-200.
- Rossell, J.B. 1994. Measurement of rancidity, *In: Rancidity in Foods*. eds. J.C. Allen and R.J. Hamilton. London. England: Chapman & Hall. 22-53 p.
- Rożanowska, M., T. Sarna, E.J. Land, and T.G. Truscott. 1998. Free radical scavenging properties of melanin interaction of eu- and pheo-melanin models with reducing and oxidizing radicals. *Free Radical Biol. & Med.*, 26: 518-525.

- Rule, D.C., K.S. Broughton, S.M. Shellito, and G. Maiorano. 2002. Comparison of muscle fatty acid profiles and cholesterol concentrations of bison, beef cattle, elk, and chicken. *J. Anim. Sci.*, 80: 1202-1211.
- SAS. 1990. SAS User's Guide. Statistics. Cary. NC. USA. SAS. Inst., Inc.
- Sauer, N.G., D.A. Cramer, and J.V. Shutze. 1968. The influence of age, sex, and energy level on the tenderness of broilers. *Poult. Sci.*, 48(2): 548-552.
- Tang, S., D. Sheeham, D.J. Buckley, P.A. Morrissey, and J.P. Kerry. 2001. Anti-oxidant activity of added tea catechins on lipid oxidation of raw minced red meat, poultry and fish muscle. *Inter. J. of Food Sci. and Technol.* 36: 685-692.
- Van Heerden, S.M., H.C. Schönfeldt, M.F. Smith, and D.M. Jansen van Rensburg. 2002. Nutrient content of South African chickens. *J. Food Comp. and Anal.*, 15: 47-64.
- Van Lacker, R.L.J.M. and R.G. Krauffman. 1999. Glycolytic potential of red, soft and exudative pork longissimus muscle. *J. Anim. Sci.*, 77: 2971-2973.
- Van Oeckel, M.J., N. Warnants, and Ch. V. Boucque. 1999. Comparison of different methods for measuring water holding capacity and juiciness of pork versus on-line screening methods. *Meat sci.*, 51: 313-320.
- Warriss, P.D., L.J. Wilkins and T.G. Knowles. 1999. The influence of ante-mortem handling on poultry meat quality. *In: Poultry Meat Science*. Eds. R.I. Richardson and G.C. Mead. 1999. Poultry Science Symposium Series. 25: 217-230 p.
- Warriss, P.D. 2000. The effect of live animal handling on carcass and meat quality. *In: Meat Science*. CABI Publishing. Wallingford. 131-155 p.
- Xiong, Y.L., A.H. Cantor, A.J. Pescator, S.P. Blanchard, and M.L. Straw. 1993. Variation in muscle chemical composition pH and protein extractability among eight different broiler crosses. *J. Poult. Sci.*, 72: 583-588.
- Xiong, Y.L., C-T. Ho, and F. Shahidi. 1999. Quality characteristic of muscle food. *In: Quality Attributes of Muscle Foods*. Eds. L.X. Youling, C.-T. Ho and F. Shahidi. Kluwer New York: Academic/Plenum Publishers. 1-10 p.
- Young, L.L. and C.E. Lyon. 1989. Effect of muscle pH and calcium content on quality of pre- and postrigor chicken breast muscle. *J. Food Sci.*, 54(5): 1155-1157.
- Young, O. A. and J. West. 2001. Meat color. *In: Meat Science and Applications*. Eds. Y.H. Hui, W.K. Nip, R. Rogers and O.A. Young. New York: Marcel Dekker, Inc. 39-70 p.