

## เอกสารอ้างอิง

กรมปศุสัตว์. 2545. กองบำรุงพันธุ์สัตว์. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dld.go.th> (20 มีนาคม 2548)

กรมปศุสัตว์, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2545. คู่มือโครงการเนื้อสัตว์อนามัย: โครงการการแก้ไขปัญหาหายปฏิวณะกลุ่มในโครูปูแรนส์ตัก้างในไก่ไทยและสารตัก้างในไก่ไทยและสารตัก้างอื่นๆ. กองปศุสัตว์สัมพันธ์ กรมปศุสัตว์, กรุงเทพฯ.

กรมส่งเสริมสหกรณ์, ศูนย์สารสนเทศ. 2547. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.kasetcity.com/data/article/details.asp?GID=264> (18 กรกฎาคม 2548)

กมลชัย ตรงวานิชนาม. 2543. การใช้ยาต้านจุลชีพในสัตว์. พิมพ์ครั้งที่ 2. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

คำ พรหมจันทร์ ทรงยศ กิตติชนม์รัช สมเจต ทองนวล ชัยภูมิ บัญชาศักดิ์ และกัญจนะ มาภวิจิตร. 2546. การศึกษาความสามารถในการเลือกกินสมุนไพร บางชนิดต่อสมรรถภาพการผลิตและลักษณะซากของไก่เบตง. การประชุมวิชาทางวิชาการ ครั้งที่ 41 ระหว่างวันที่ 3-7 กุมภาพันธ์ 2546. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 347-354.

จุฑารัตน์ เสริมสกุล. 2540. การจัดการโรงฆ่าสัตว์. ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยี การเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 260 น.

จันทร์พร เจ้าทรัพย์ และ กัญญา ดันตวิสุทธิกุล. 2549. ก. คุณภาพเนื้อของไก่กระตง ไก่พื้นเมือง ไก่สีทอง และตะนาวศรี. การประชุมวิชาทางวิชาการ ครั้งที่ 44 “เกษตรศาสตร์เพื่อพลังงานชีวภาพตามแนวพระราชดำริ” 30 มกราคม-2 กุมภาพันธ์ 2549 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน. 230-239.

จันทร์พร เจ้าทรัพย์ และ กัญญา ดันตวิสุทธิกุล. 2549. ข. คุณภาพซากคุณสมบัติบางประการของเนื้อไก่กระตง ไก่พื้นเมือง ไก่สีทอง และตะนาวศรี. การประชุมวิชาทางวิชาการ ครั้งที่ 44 “เกษตรศาสตร์เพื่อพลังงานชีวภาพตามแนวพระราชดำริ” 30

- มกราคม-2 กุมภาพันธ์ 2549 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน. 240-249.
- คณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, โครงการพัฒนาชุดตรวจสอบยาต้านจุลชีพตกค้าง  
ในอาหาร. 2545. เอกสารประกอบชุดตรวจสอบสารต้านจุลชีพในเนื้อสัตว์ CM-TEST.  
คณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- ชัยณรงค์ คันธพนิต. 2529. วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. โรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิชย์, กรุงเทพฯ. 276 น.
- ไชยา อ้อยสูงเนิน. 2542. ไก่บ้าน-ไก่พื้นเมือง. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : เอเชีย แปซิฟิก พรินติ้ง. 93น.
- ธงชัย เฉลิมชัยกิจ เกียรติศักดิ์ พูนสุข เกียรติศักดิ์ แดงพรหม มณฑล เลิศวรปรีชา และ กิตติกร โชติ  
สกุลรัตน์. 2545. ประสิทธิภาพของชุดตรวจสอบยาต้านจุลชีพตกค้างในเนื้อสัตว์ "CM-  
Test". วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 33(6); 376-379.
- ธีรวรรณ จันทอง. 2543. ลิปิด. ใน พจน์ ศรีบุญเรือง, โสพิศ วงศ์คำ, พัชรีย์ บุญศิริ (บก.), ตำรา  
ชีวเคมี. หน้า 79-97. พิมพ์ครั้งที่ 3. ขอนแก่น : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. เคมีอาหาร. โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 504 น.
- พรสุรางค์ สุวรรณสนธิ. 2545. การศึกษาปริมาณเนื้อเยื่อเกี่ยวพันคอตลาเจนในเนื้อไก่พื้นเมือง.  
ปัญหาพิเศษคุรุศาสตร์อุตสาหกรรมบัณฑิต. ภาควิชาคุรุศาสตร์เกษตร คณะคุรุศาสตร์  
อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 49 น.
- พันทิพา พงษ์เพ็ญจันทร์. 2543. หลักการอาหารสัตว์. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ, 207 น.
- เพิ่มศักดิ์ ศิริวรรณ อภิชัย รัตนวราหะ สุภานัน พิมพ์สาร วิชิต สนั่นอย และศุภฤกษ์ นาคกิตเศรษฐ์.  
2547. การศึกษาเบื้องต้นในการพัฒนาและปรับปรุงพันธุ์ไก่กระดูกดำ. วารสารสัตว์บาล.  
68(14): 44-53
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2535. การวางแผนการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาวิทยาศาสตร์  
และเทคโนโลยีทางการอาหาร, คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 275น.
- มาลินี ลีหมโกคา. 2540. การใช้ยาต้านจุลชีพในสัตว์: สัตว์บกและสัตว์น้ำ. พิมพ์ครั้งที่ 4. จรัลสนิท  
วงศ์, กรุงเทพฯ. 680 น.
- เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิศิษฐ์. 2535. การศึกษาปริมาณเนื้อเยื่อเกี่ยวพันในเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์.  
รายงานผลการวิจัยเสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ ประจำปี 2534-  
2535. กรุงเทพฯ: ภาควิชาอุตสาหกรรมการเกษตร. คณะเทคโนโลยีการเกษตร. สถาบัน  
เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 135 น.
- รัชนีวรรณ เขียวสะอาด สัตย์ชัย จตุรสิทธา อังคณา ผ่องแผ้ว นครินทร์ พริบไหว วราภรณ์ เหลือง  
วันทา อำนวย เลี้ยวธารากุล ศุภฤกษ์ สายทอง และทัศนีย์ อภิชาติสร้างกูร. 2547. คุณภาพ  
เนื้อของไก่พื้นเมืองและไก่บ้านไทยโดยอิทธิพลจากเพศ น้ำหนัก และกล้ามเนื้อ. การ

ประชุมวิชาการครั้งที่ 42 ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2547. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 116-126.

วิลโลว์ รังสาทอง. 2543. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ : เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น จำกัด. 401 น.

วีระศักดิ์ หลวงดี. 2545. การศึกษาคุณภาพของเนื้อไก่กระหง. ปัญหาพิเศษครุศาสตร์อุตสาหกรรมบัณฑิต. ภาควิชาครุศาสตร์เกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 77 น.

วิศาล อุดทน วรวิทย์ วนิชชาติ และสุธา วัฒนสิทธิ์. 2545. การศึกษาผลของระดับโปรตีนในอาหารต่อสมรรถนะการเติบโตของไก่พื้นเมือง ไก่ลูกผสมพื้นเมือง 50% และ 70%. รายงานการประชุมวิชาการสาขาสัตวบาล/สัตวศาสตร์/สัตวแพทยศาสตร์ ครั้งที่ 3 วันที่ 28-29 มกราคม 2545. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 79-90

ศิริพันธ์ โมราถบ อำนวย เลี้ยวธารกุล และจเร หลิมวัฒนา, 2548. การคัดเลือกและปรับปรุงพันธุ์ไก่พื้นเมืองของท้องถิ่น (ไก่สีฟ้า) สำหรับเลี้ยงในเขตพื้นที่สูงภาคเหนือของประเทศไทย. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ตามโครงการ วิจัยที่ 3045 - 3274 งบประมาณปี 2545 - 2547. มูลนิธิโครงการหลวง

สมชัย พงศ์จรยากุล. 2530. จุลกายวิภาคศาสตร์ทางสัตวแพทย์: เชลล์และเนื้อเยื่อ. ภาควิชากายวิภาคศาสตร์ คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 226 น.

สุคนธ์ชื่น ศรีงาม และ วรณวิบูลย์ กาญจนกฤษ. 2546. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 528 น.

สุนีย์ สหัสโพธิ์. 2543. ชีวเคมีทางโภชนาการ. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 129 น.

สุวรรณ เกษตรสุวรรณ. 2529. ไข่ไก่และเนื้อไก่. พิมพ์ครั้งที่ 2. อมรการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 382 น.

สมควร ดีรัมย์. 2542. การเลี้ยงไก่พื้นเมือง การเลี้ยงไก่ลูกผสมพื้นเมือง. โรงพิมพ์เลิฟแอนด์ลิฟเพรส. กรุงเทพฯ. 77น.

สมทรง เลขะกุล. 2542. เมตะบอลิซึมของลิปิด. ใน นิโบลบ เนืองตัน (บก.). ชีวเคมี 2 คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล เล่ม 2. พิมพ์ครั้งที่ 5. บริษัทธรรมสาร จำกัด. กรุงเทพฯ. 305-351 น.

สมศักดิ์ วรคามิน. 2547. สหราชอาณาจักรของอนาคต. สามเจริญพาณิชย์, กรุงเทพฯ. 124 น.

สรรเสริญ ทรัพย์โตษก. 2531. โภชนาการเชิงชีวเคมี. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 550 น.

สัตย์ชัย จตุรสิทธิ์. 2543. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. ชนบรรณการพิมพ์. เชียงใหม่. 244 น.

สัตย์ชัย จตุรสิทธิ์. 2547. การจัดการเนื้อสัตว์. พิมพ์ครั้งที่ 3. เชียงใหม่ : โรงพิมพ์เมือง. 170 น.

สัญญาชัย จตุรสิทธา รัชนิวรรณ เขียวสะอาด อังคณา ผ่องแผ้ว อำนวย เลี้ยวชารากุล สุภฤกษ์ สายทองทัตศนีย์ อภิชาติสร่างกูร และวราภรณ์ เหลืองวันทา. 2547. คุณภาพซากและเนื้อของไก่พื้นเมืองและไก่บ้านไทยในเพศและน้ำหนักต่างกัน. การประชุมวิชาการครั้งที่ 42 ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2547. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 137-147.

สัญญาชัย จตุรสิทธา สุภฤกษ์ สายทอง อังคณา ผ่องแผ้ว ทัตศนีย์ อภิชาติสร่างกูร และอำนวย เลี้ยวชารากุล. 2546. คุณภาพซากและเนื้อของไก่พื้นเมืองและสายพันธุ์ลูกผสม 4 สายพันธุ์. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ ชุด โครงการ “การพัฒนาไก่พื้นเมือง”. 127 น.

อุดมศรี อินทรโชติ ไสว นามคุณ และอำนวย เลี้ยวชารากุล. 2546. การคัดเลือกและปรับปรุงพันธุ์ไก่พื้นเมืองของท้องถิ่น (ไก่ฟ้าหลวง) สำหรับเลี้ยงในเขตพื้นที่สูงภาคเหนือของประเทศไทย. 1. สมรรถภาพการผลิตและพารามิเตอร์ทางพันธุกรรมของไก่ฟ้าหลวงชั่วอายุที่ 1. การประชุมวิชาการครั้งที่ 41 ระหว่างวันที่ 3-7 กุมภาพันธ์ 2546. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 434-444.

อวยพร อภิอร่ามวงศ์. 2549. กรดอะมิโนและ โปรตีน. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยศิลปากร, นครปฐม. 112 น.

อัจฉรา ขยัน. 2549. คุณภาพเนื้อ และไขมันของไก่เบรต ไก่โรคไอแลนค์เรด และไก่แม่ฮ่องสอนที่เลี้ยงด้วยอาหารไก่ไข่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิตมหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

Abeni, F., and G. Bergoglio. 2001. Characterization of different strain of broiler chicken by carcass measurement, chemical and physical parameters and NIRS on breast muscle. *Meat Sci.*, 57: 133-137.

Ajuyah, 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.

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. 2000. Official Methods of Analysis (17th Ed.) Association of Official Analytical Chemists, Gaithersburg, Md.

Aristoy, M.-C., and F. Toldrà. 1998. Concentration of free amino acids and dipeptides in porcine skeletal muscle with different oxidative patterns. *Meat Sci.*, 50(3); 327-332.

- Arslan, S. 2006. Effects of salt and phosphate levels on the emulsion properties of fresh and frozen hen meats. *Afr. J. Biotechnol.* 5(10):1006-1012.
- Baldwin, R.E., B.M. Korschgen, M. Korschgen, M.S. Russell, and L. Mabesa. 1976. Proximate analysis, free amino acid, vitamin and mineral content of microwave cooked meat. *J. Food Sci.*, 41(4); 762-765.
- Bartov, I. 1998. Lack of interrelationship between the effects of dietary factors and food withdrawal on carcass quality of broiler chickens. *Bri. Poult. Sci.* 39:426-433.
- Bilgen, G., G. Oktay, Z. Tokgöz, G. Guner, and S. Yalçin. 1999. Collagen content and electrophoretic analysis of type I collagen in breast skin of heterozygous naked neck and normally feathered commercial broilers. *Tr. J. Vet. and Anim. Sci.* 23: 483-487.
- Biggs, H.G., J.M. Erikson, and W.R. Moorehead. 1975. Annual colorimetric assay of triglycerides in serum. *Clin. Chem.*, 21: 437-441.
- Biesalski, H. -K. 2005. Meat as a component of a healthy diet- are there any or benefits if meat is avoided in diet?. A review. *Meat Sci.*, 70: 509-524.
- Borges, C.R., J.C. Roberts, D.G. Wilkins, and D.E. Rollins. 2001. Relationship of melanin degradation products to actual melanin content: application to human hair. *Anal. Biochem.*, 290: 116-125.
- Boren., J.C., R.L. Lochmiller, and D.M. Leslie. 1996. Relation of serum and muscle free amino acid to dietary protein in the Northern Bobwhite. *Proc. Okla. Acad. Sci.*, 76: 55-65.
- Bravo, E., A. Cantafora, V. Deluca, M. Tripodi, M. Avella, and K.M. Botham. 1998. The mechanism underlying the hypocholesterolemic effect of chronic fish oil feeding in rat is not due to increase excretion of dietary cholesterol. *Atherosclerosis.*, 139: 253-263.
- Buege, D.R., B.H. Ingham, D.W. Henderson, S.H. Water, L.L. Borchert, P.M. Crump, and E.J. Hentges. 1998. A nationwide audit of the composition of pork and chicken cuts at retail. *J. Food Comp. and Anal.*, 11: 249-261.
- Castellini, C., C. Mugnai, and A. Del Bosco. 2002. Effect of organic production on broiler carcass and meat quality. *Meat Sci.*, 60:219-225.
- Cha, S.-T., T.-F. Tseng, S.-S Ho, and R.-G.R. Chou. 2002. Comparison of postmortem proteolysis between breast and leg muscle in Chiayi native chickens. *Asian- Aust J. Anim. Sci.*, 15: 721-724.

- Cooper, R.G., and J.O. Horbañczuk. 2002. Anatomical and physiological characteristics of ostrich (*Struthio camelus var. domesticus*) meat determine its nutritional importance for man. *Anim, Sci. J.*, 73; 167-173.
- Cornet, M., and J. Bousset. 1999. Free amino acids and dipeptides in porcine muscles: differences between 'red' and 'white' muscle. *Meat Sci.*, 51; 215-219.
- Dawood, A.A.. 1995. Nutrient composition of Najdi-Camel Meat. *Meat Sci.*, 39: 71-78.
- 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 Publishers Inc. Gaithersburg. Maryland. USA. pp 289-315.
- Eid. Y.Z., A. Ohtsuka and K. Hayashi. 2003. Tea polyphenols reduce glucocorticoid-induced growth inhibition and oxidative stress in broiler chickens. *Bri. Poult. Sci.*, 44:127-132.
- FAO. 1992. Meat and meat products in human nutrition in developing countries. Food and nutrition paper 53. Rome.
- Fernandez, X., G. Monin, A. Talmant, J. Mourot and B. Lebret. 1999. Influence of intramuscular fat content on the quality of pig meat: 1. Composition of lipid fraction and sensory characteristics of *m. Longissimus lumborum*. *Meat Sci.*, 53:59-65.
- Feidt, C., J.B. Bellut, and E. Dransfield. 1998. Liberation of peptides during meat storage and their interaction with proteinase activity. *Meat Sci.*, 49; 223-231.
- 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. pp 159-175.
- Flores, M., E. Armero, M. C. Aristroy and F. Toldra. 1999. Sensory characteristics of cooked pork loin as affected by nucleotide content and postmortem meat quality. *Meat Sci.*, 51(1); 53-59.
- 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.
- Grau, A., R. Codony, S. Grimpa, M.D. Baucells, and F. Guardiola. 2001. Cholesterol oxidation in frozen dark chicken meat: influence of dietary fat source, and  $\alpha$ -tocopherol and ascorbic acid supplementation. *Meat Sci.*, 57; 197-208.
- Hamm, D.. 1981. Amino acid composition of breast and thigh meat from broiler produced in four location of the United States. *J. Food Sci.*, 46(4); 1122-1124.

- Hill, F. 1969. The solubility of intramuscular collagen in meat animal of various ages. *J. Food Sci.*, 31: 161-166.
- Hultin, H.O. 1985. Characteristics of muscle tissue *In: Food Chemistry*. Eds. O.R. Fennema. Marcel Dekker Inc. USA. pp. 726-788.
- Intarapichet, K., and B. Maikhunthod. 2005. Genotype and gender difference in carnosine extracts and antioxidant activities of chicken breast and thigh meats. *Meat Sci.*, 71: 634-642.
- Ito, Y., S. Toki, T. Omori, H. Ide, R. Tatsumi, J.I. Wakamatsu, T. Nishimura, and A. Hattori. 2004. Physicochemical properties of water-soluble myofibrillar proteins prepared from chicken breast muscle. *Anim. Sci. J.*, 75; 59-65.
- Jacques, S. 2004. Optical absorption of melanin. [Online]. Available : <http://omlc.ogi.edu> (16<sup>th</sup> July 2006)
- Johnson, D.D., C.H. McGowan, G. Nurse, and M.R. Anous. 1995. Breed type and sex effects on carcass traits, composition and tenderness of young goats. *Small Rum. Res.* 17:57-63.
- Jiang, X., and A.F. Groen. 2000. Chicken breeding with local breeds in China. A review. *Asian-Aus. J. Anim. Sci.*, 13(10): 1482-1498.
- 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
- Kerry, J., J. Kerry, and D. Ledward. 2002. Meat Processing; Improving Quality. Cambridge: Woodhead. USA. pp 464.
- Lawrie, R.A. 1998. The eating quality of meat. In: Lawrie's Meat Science. 6<sup>th</sup> ed. Suffolk: St Edmundsbury Press, England. pp. 212-258.
- Lee, S.O., J.S. Min, I.S. Kim, and M. Lee. 2003. Physical evaluation of popped cereal snacks with spent hen meat. *Meat Sci.* 64:383-390.
- Liu, A., T. Nishimura, and K. Takahashi. 1996. Relationship between structural properties of intramuscular connective tissue and toughness of various chicken skeletal muscles. *Meat Sci.*, 43(1): 43-49.
- Liu, K. 1999. Soybeans; Chemistry, Technology and Utilization. Aspen Publishers Inc. Gaithersburg. Maryland. USA. pp 63-64.

- Mountney, G. J. 1976. *Poultry Products Technology* 2nd ed. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Conn. 369 pp.
- Liu, Y., X.-L. Xu, and G.-H. Zhou. 2007. Changes in taste compound of duck during processing. *Food Chem.*, 102; 22-26.
- Mateo, J., M.C. Dominguez, M.M. Aguirrezabal, and J.M. Zumalacarregui. 1996. Taste compounds in chorizo and their changes during ripening. *Meat Sci.*, 44(4); 245-254.
- Mavromichalis, J., J.L. Emmert, S. Aoyagi, and H. Baker. 2000. Chemical composition of whole body, tissues, and organs of young chicken (*Gallus domesticus*). *J. of Food Comp. and Anal.*, 13; 799-807.
- 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, J.H., L.E. Dawson, and D.H. Bauer. 1965. Free amino acid content of muscle from broilers and hens. *J. Food Sci.*, 30(3); 406-411.
- Nakamura, Y.-N., H. Iwamoto, S. Tabata, Y. Ono, N. Shiba and S. Nishimura. 2003. Comparison of collagen content, distribution and architecture among the *pectoralis*, *iliotibialis lateralis* and *puboischiofemorialis* muscles with different myofiber composition in Silkycock. *Anim. Sci. J.*, 74; 119-128.
- Negrão, C.C., I.Y. Mizuvbuti, M.C. Morita, C. Coli, E.I. Ida, and M. Shimokomaki. 2005. Biological evaluation of mechanically deboned chicken meat protein quality. *Food Chem.*, 90; 570-583.
- Northcutt, J.K.. 2006. Factors affecting poultry meat quality. [Online]. Available : <http://pubs.caes.uga.edu/caespubs/pubcd/b1157-w.htm>. (14<sup>th</sup> July 2006)
- Nowsad, A.A.K.M., S. Kanoh, and E. Niwa. 2000. Thermal gelation characteristics of breast and thigh muscles of spent hen and broiler and their surimi. *Meat Sci.* 54:169-175.
- Osburn, W.N., and R.W. Mandigo. 1998. Reduced-fat bologna manufactured with poultry skin connective tissue gel. *Poult. Sci.* 77:1574-1584.

- Petritis, K., C. Elfakir, and M. Dreux. 2002. A comparative study of commercial liquid chromatographic detectors for the analysis of underivatized amino acids. *J. of Chromatogr. A*, 961; 9-21.
- 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.* pp 235-244.
- Pikul, J., and F.A. Kummerow. 1990. Lipid oxidation in chicken muscles and skin after roasting and refrigerated storage of main broiler parts. *J. food sci.*, 55(1): 30-37.
- Powell, T.H., M.C. Hunt, and M.E. Dikeman. 2000. Enzymatic assay to determine collagen thermal denaturation and solubilization. *Meat Sci.*, 54: 307-311.
- Purslow, P.P.. 2005. Intramuscular connective tissue and its role in meat quality. *Meat Sci.*, 70:435-447.
- Reineccius, G. 1999. Flavor and aroma chemistry. *In: Quality Attributes and Their Measurement in Meat, Poultry and Fish Products.* A. M. Pearson and T. R. Dutson. (eds.) Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland, p. 184-201.
- Rhee, K.S., L.M. Anderson, and A.R. Sams. 2005. Comparison of flavor changes in cooked-refrigerated beef, pork and chicken meat patties. *Meat Sci.*, 71: 392-396.
- Rossell, J.B. 1994. Measurement of rancidity, *In: Rancidity in Foods.* eds. J.C. Allen and R.J. Hamilton. Chapman & Hall, London. England.
- Rozanowska, 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.
- Sales, J.. 1998. Fatty acid composition cholesterol content of different ostrich muscles. *Meat Sci.*, 49:489-492.
- Sales, J., and J.P. Hayes. 1996. Proximate, amino acid and mineral composition of ostrich meat. *Food Chem.*, 56(2): 167-170.
- SAS. 1990. SAS User' s Guide. Statistics. SAS. Inst., Inc., Cary. NC. USA.

Scanes, C.G., G. Brant, and M.E. Ensminger. 2004. Poultry Science. Pearson Education, Inc., Upper Saddle River, New Jersey. pp 372.

Sheard, P.R., M. Enser, J.D. Wood, G.R. Nute, B.P. Gill, and R.I. Richardson. 2000. Shelf life and quality of pork and products with rised n-3 PUFA. *Meat Sci.*, 55: 213-221.

Södergren, E. 2000. Lipid Peroxidation in vivo; Evaluation and Application of Methods for Measurement. Comprehensive summaries of Uppsala dissertations, Faculty of medicine 949, Acta Universitatis Upsaliensis, Uppsala. Sweden.

Spanier, A.M., and J.A. Miller. 1993. Role of protein and peptides in meat flavor. *In* Food Flavor and Safety; Molecular Analysis and Design. Eds. Spanier, A.M., H. Okai, and M. Tamura. Maple Press. Washington, DC. pp 352.

Spanier, A.M., J.A. Miller, and J.M. Bland. 1992. Lipid oxidation: effect on meat proteins. *In* Lipid Oxidation in Food. Eds. A. J. St. Angelo. Maple Press. Washington, DC. pp 363.

Vaclavik, V.A., and E.W. Christian. 2003. Essentials of Food Science. Kluwer Academic/Plenum Publishers. New York. pp 482.

Valsta, L.M., H. Tapanainen, and S. Männistö. 2005. Meat fats in nutrition. *Meat Sci.*, 70: 525-530.

Walker, A.. 2001. Eating quality and appearance of UK poultry meat; Livestock knowledge tranfer. *Poultry*, 524.

Wardlaw, G.M., and P.M. Insel. 1995. Perspectives in Nutrition. Von Hoffman Press, USA. pp 1124.

Watanabe, A., Y. Ueda, and M. Higuchi. 2004. Effect of slaughter age on the levels of free amino acids and dipeptides in fattening cattle. *Anim. Sci. J.*, 75; 361-367.

Wattanachant, S., S. Benjakul, and D.A. Ledward. 2004. Composition, color, and texture of Thai indigenous and broiler chicken muscles. *Poult. Sci.* 83: 123-128.

Wattanachant, S., S. Benjakul, and D.A. Ledward. 2005. Effect of heat treatment on changes in texture, structure and properties of Thai indigenous chicken muscle. *Food Chem.*, 93; 337-348.

[www.chez.com/ferm/animaux/bresse\\_nior.htm](http://www.chez.com/ferm/animaux/bresse_nior.htm) (16<sup>th</sup> July 2006)