เอกสารอ้างอิง

กลุ่มวิจัยและพัฒนาโคเนื้อ. 2546. การเลี้ยงโคเนื้อเชิงธุรกิจ. กองบำรุงพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพมหานคร. 192 น.

เข็มทอง นิ่มจินดา. 2538. ทฤษฎีอาหาร. ตำรา – เอกสารวิชาการฉบับที่ 81 ภาคพัฒนาตำราและเอกสารวิชาการหน่วยศึกษานิเทศก์ กรมการฝึกหัดครู. 139 น.

จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2538. คุณภาพเนื้อกับการบริโภค (Meat quality) ใน "คุณภาพเนื้อสัตว์" เอกสารประกอบการสัมมนาเกษตรกรผู้เลี้ยงสุกร กองส่งเสริมการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ 7 – 9 สิงหาคม 2537. สัตว์เศรษฐกิจ. 12(268) : 36 – 39.

จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2540. การจัดการโรงฆ่าสัตว์. ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 260 น.

ชัยณรงค์ คันธพนิต. 2529. วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. บริษัทโรงพิมพ์ไทยวัฒนาพาณิชจำกัด, กรุงเทพฯ. 274 น.

ชัยณรงค์ คันธพนิต และจันทร์พร เจ้าทรัพย์. 2539. การศึกษาเปรียบเทียบคุณสมบัติบางประการและการตรวจชิมเนื้อจากกระบือและโคลูกผสมบราห์มันที่ขุนด้วยอาหารข้น 3 ระดับ. วารสารเกษตรศาสตร์ (วิทย.) 30(4) : 435 – 443.

ไชยวรรณ วัฒนจันทร์ และนิพนธ์ จันทร์โพธิ์. 2535. ผลการเปรียบเทียบคุณลักษณะของเนื้อกระบือและเนื้อโค. แก่นเกษตร. 20(1) : 1 – 7.

เทอดชัย เวียรศิลป์. 2548. โภชนศาสตร์สัตว์เคี้ยวเอื้อง. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 357 น.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 473 น.

บุญยืน สาริกะภูติ. 2522. โปรตีน. ภาควิชาชีวเคมี คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 155 น.

บุญล้อม ชีวะอิสระกุล. 2546. ชีวเคมีทางสัตวศาสตร์. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 202 น.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ปนัดดา โรจน์พิบูลสถิตย์. 2546. ชีวเคมีทางการแพทย์ : เมตาบอลิสมของสารอาหารเชิงบูรณาการ. บริษัท บุ๊คเน็ท จำกัด, กรุงเทพฯ. 348 น.

ประสบ บูรณมานัส. 2531. กระบือและการรักษา. ไทยวัฒนาพานิช, กรุงเทพฯ. 284 น.

ปรารถนา พฤกษะศรี. 2533. การเลี้ยงโคขุน. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 226 น.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2535. การวางแผนการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 275 น.

เมธา วรรณพัฒน์. 2547. การผลิตโคเนื้อและกระบือในเขตร้อน. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น. 208 น.

ยอดชาย ทองไทยนันท์. 2547. การผลิตเนื้อโคคุณภาพ. พิมพ์ครั้งที่ 1. กลุ่มวิจัยและพัฒนาโคเนื้อ กองบำรุงพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 74 น.

เยาวลักษณ์ สุรพันธพิศิษฐ์. 2536. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 133 น.

สมทรง เลขะกุล. 2542. เมตะบอลิสมของไลปิด. ใน “ชีวเคมี 1” บรรณาธิการโดย นิโลบล เนื่องตัน. บริษัท ธรรมสาร จำกัด. กรุงเทพฯ. 305 – 351.

สรรเสริญ ทรัพยโตษก. 2531. โภชนาการเชิงชีวเคมี. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ. 550 น.

สิริพันธุ์ จุลกรังคะ. 2541. โภชนศาสตร์เบื้องต้น. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 282 น.

สัญชัย จตุรสิทธา. 2550. การจัดการเนื้อสัตว์. พิมพ์ครั้งที่ 4. โรงพิมพ์มิ่งเมือง, เชียงใหม่. 171 น.

สัญชัย จตุรสิทธา. 2551. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. พิมพ์ครั้งที่ 2. โรงพิมพ์มิ่งเมือง. 335 น.

ศรเทพ ธัมวาสร. 2548. การเลี้ยงโคเนื้อ : แนวทางการพัฒนาอาชีพของเกษตรกรไทย. พิมพ์ครั้งที่ 3. อักษรสยามการพิมพ์. กรุงเทพฯ. 452 น.

ศศิเกษม ทองยงค์ และพรรณี เดชกำแหง. 2530. เคมีอาหารเบื้องต้น. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 211 น.

ศูนย์สนเทศทางกระบือนานาชาติ. 2549. ควายในประเทศไทย. สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (ระบบออนไลน์). แหล่งข้อมูล http://ibic.lib.ku.ac.th/thai/thaibuf.htm. (10 ธันวาคม 2550)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

อวยพร อภิรักษ์อร่ามวง. 2549. กรดอะมิโนและโปรตีน. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร, นครปฐม. 112 น.

อุมาพร ศิริพินทุ์. 2546. เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อ. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 181 น.

อุษณีย์ วินิจเขตคำนวณ. 2548. E – Biochem คู่มือเรียนชีวเคมี โดย e – learning. ภาควิชาเคมี คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 463 น.

Agnihotri, M.K., H.B. Joshi and R.C. Keshri. 1995. Usefulness of physico – chemical tests to monitor changes in buffalo meat during refrigerated storage. *Buffalo Bulletin*. 14 (1) : 3 – 6.

Anjaneyulu, A.S.R., S.S. Senger, V. Lakshmanan and D.C. Joshi. 1985. Meat quality of male buffalo calves maintained on different levels of protein. *Buffalo Bulletin*. 4 (3) : 45 – 47.

AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. (15th Ed.). Association of Official Analytical Chemists, Arlington, VA. USA.

Belew, J.B., J.C. Brooks, D.R. McKenna and J.W. Savell. 2003. Warner-Bratzler shear evaluations of 40 bovine muscles. *Meat Sci.* 64 : 507 – 512.

Biggs, H.G., J.M. Erikson and W.R. Moorehead. 1975. Annual colorimetric assay of triglycerides in serum. *Clin. Chem*. 21 : 437 – 441.

Cerdeno, A., C. Vieira, E. Serrano, P. Lavin and A. R. Mantecon. 2006. Effect of feeding during a short finishing period on performance, carcass and meat quality in previously-grazed young bulls. *Meat Sci.* 72 : 719 – 726.

Cifuni, G.F., F. Napolitano, A.M. Riviezzi, A. Braghieri and A. Girolami. 2004. Fatty acid profile, cholesterol content and tenderness of meat from Podolian young bulls. *Meat Sci.* 67 : 289 – 297.

Dannenberger, D., K. Nuernberg, G. Nuernberg and K. Ender. 2006. Carcass – and meat quality of pasture *vs* concentrate fed German Simmental and German Holstein bulls. *Arch. Tierz., Dummerstorf*. 4 : 315 – 328.

Descalzo, A.M., L. Rossetti, A.M. Sancho, P.T. García, A. Biolatto, F.Carduzza and G.M. Grigioni. 2007. Antioxidant consumption and development of oxidation during ageing of buffalo meat produced in Argentina. *Meat Sci*. 79 (3) : 582 – 588.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Di Luccia, A., A. Satriani, C.M.A. Barone, P. Colatruglio, S. Gigli, M. Occidente, E. Trivellone, A. Zullo and D. Matassino. 2003. Effect of dietary content on the intramuscular fat depots and triglyceride composition of river buffalo meat. *Meat Sci*. 65 : 1379 – 1389.

Dryden, F.D. and J.J. Birdsall. 1980. Why nitrite does not impart color. *Food Technol.* 34 (7) : 29 – 42.

Eliot, F.B.B. Munks and A. Robinson. 1943. The amino acid composition of animal tissue protein. *J. Biol. Chem.* 431 – 439.

Farhoomand, P. 2003. Feedlot and carcass studies on western Azerbayjan male buffalo calves at three different ages. *Buffalo J.* 2 : 163 – 168.

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.

French, P., E.G. O'Riordan, F.J. Monahan, P.J. Caffrey, M. Vidal, M.T. Mooney, D.J. Troy and A.P. Moloney. 2000. Meat quality of steers finished on autumn grass, grass silage or concentrate – based diets. *Meat Sci*. 56 : 173 – 180.

French, P., E.G. O'Riordan, F.J. Monahan, P.J. Caffrey, M.T. Mooney, D.J. Troy and A.P. Moloney. 2001. The eating quality of meat of steers fed grass and/or concentrates. *Meat sci*. 57 : 379 – 386.

Greenwood, D.A., H.R. Kraybill and B.S. Schweigert. 1951. Amino acid composition of fresh and cooked beef cuts. *J. Biol. Chem*. 23 – 28.

Hill, F. 1969. The solubility of intramuscular collagen in meat animal of various ages. *J. Food Sci.* 31 : 161- 166.

Jung, D.H., H.G. Biggs and W.R. Moorehead. 1975. Colorimetry of serum cholesterol with use of ferric acetate uranyl acctate and ferrous sulfate/sulfuric acid reagent. *Clin. Chem.* 21 : 1526 – 1540.

Jurie, C., B. Picard, J.F. Hocquette, E. Dransfield, D. Micol and A. Listrat. 2007. Muscle and meat quality characteristics of Holstein and Salers cull cows. *Meat Sci.* 77 : 459 – 466.

Kerth, C.R., K.W. Braden, R. Cox, L.K. Kerth and D.L.Ramkins Jr. 2007. Carcass, sensory, fat color and consumer acceptance characteristics of Angus – cross steers finished on ryegrass (*Lolium multiflorum*) forage or on a high – concentrate diet. *Meat Sci.* 75 : 324 – 331.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Koch, R.M., H.G. Jung, J.D. Crouse, V.H. Varel and L.V. Cundiff. 1995. Growth, digestive capability, carcass and meat characteristics of *Bison bison, Bos Taurus* and *Bos x Bison*. *J. Anim. Sci.* 73 : 1271 – 1281.

Koutsidis, G., J.S. Elmore, M.J. Oruna-Concha, M.M. Campo, J.D. Wood and D.S. Mottram. 2008. Water-soluble precursors of beef flavour : I. Effect of diet and breed. *Meat Sci*. 79 : 124 – 130.

Kulkarni, V.V., B.N. Kowale and V.K. Rao. 1993. Lipid composition of water and EDTA treated buffalo (*Bubalus bubalis*) minced meat during refrigerated storage. *Buffalo J*. 3 : 253 – 258.

Leng, R. A. and J. V. Nolan. 1984. Nitrogen metabolism in the rumen. *J. Dairy Sci.* 67. 1072 – 1089.

Liu. 1995. Determination of amino acid in food and feed by derivatization with 6–Aminoquinolyl–N–hydroxysuccinimidyl carbornate and rerversed–phase lipid chromatographic separation. *J. AOAC Inter*. 78(3).

Lourdes, B., A. Alergria and R. Farre. 2006. Application of the 6–aminoquinolyl-N-hydroxysuccinimidyl carbornate (AQC) reagent to the RP-HPLC determination of amino acids in infant foods. *J. Chromato. B*. 831 : 176 – 183.

Lawrie, R. A. 1998. Lawrie's Meat Science 6th edition. Woodhead Publishing Limited, Cambridge England. 349 p.

Marchello, M.J., W.D. Slanger, M. Hadley, D.B. Milne and J.A. Driskell. 1998. Nutrient composition of bison fed concentrate diets. *J. Food Comp. and Ana*. 11 : 231 – 239.

Marino, R., M. Albenzio, A. Girolami, A. Muscio, A. Sevi and A. Braghieri. 2006. Effect of forage to concentrate ratio on growth performance, and on carcass and meat quality of Podolian young bulls. *Meat Sci*. 72 : 415 – 424.

Mendoza, M.G., L.A. Moreno, N.H. Leidenz, S.U. Bracho, M.J. Beriain and G.C. Smith. 2005. Occurrence of conjugated linoleic acid in *longissimus dorsi* muscle of water buffalo (*Bubalus bubalis*) and zebu – type cattle raised under savannah conditions. *Meat Sci.* 69 : 93 – 100.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Moloney, A. P., M. G. Keane, P. G. Dunne, M. T. Mooney and D. J. Troy. 2008. Effect of concentrate feeding pattern in a grass silage/concentrate beef finishing system on performance, selected carcass and meat quality characteristics. *Meat Sci.* 79 : 355 – 364.

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.

Neath, K.E., A.N. Del Berrio, R.M. Lapitan, J.R.V. Herrera, L.C. Cruz, T. Fujihara, S. Muroya, K. Chikuni, M. Hirabayashi and Y. Kanai. 2007. Difference in tenderness and pH decline between water buffalo meat and beef during postmortem aging. *Meat Sci*. 75 : 499 – 505.

Nuernberg, K., D. Dannenberger, G. Nuernberg, K. Ender, J. Voigt, N.D. Scollan, J.D. Wood, G.R. Nute and R.I. Richardson. 2005. Effect of a grass-based and a concentrate feeding system on meat quality characteristics and fatty acid composition of longissimus muscle in different cattle breeds. *Livest. Prod. Sci*. 94 : 137 – 147.

Rao, V.K., B.N. Kowale, N.P. Babu and G.S. Bisht. 1996. Effect of cooking and storage on lipid oxidation and development of cholesterol oxidation products in water buffalo meat. *Meat Sci.* 43 (2) : 179 – 185.

Robertson, J., D. Ratcliff, P.E. Bouton, P.V. Harris and W.R. Shorthose. 1984. Effect of cooking temperature and animal age on the shear properties of beef and buffalo meat. *J. Food Sci*. 49 : 1163 – 1166.

Rossell, J.B. 1994. Measurement of rancidity, *in* : Rancidity in Foods. J.C. Allen and R.J. Hamilton (eds.) Chapman & Hall, London. England. 22 – 53.

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.

Sami, A.S., C. Augustini and F.J. Schwarz. 2004. Effect of feeding intensity and time on feed on performance, carcass characteristics and meat quality of Simmental bulls. *Meat Sci*. 67 : 195 – 201.

Sanudo, C., E.S. Macie, J.L. Olleta, M. Villarroel, B. Panea and P. Alberti. 2004. The effects of slaughter weight, breed type and ageing time on beef meat quality using two different texture devices. *Meat Sci*. 66 : 925 – 932.

SAS. 2001. SAS User's Guide. Statistics. SAS. Inst. Inc., Cary, NC. USA.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Schweigert, B.S., B. T. Guthneck, H.R. Kraybill and D.A. Greenwood. 1949. The amino acid composition of pork and lamb cuts. *J. Biol. Chem*. 180 : 1077 – 1083.

Sekhon, K.S. and A.S. Bawa. 1996. Effect of muscle – type, stage of maturity and level of nutrition on the quality of meat from male buffalo calves. *Food Res. Int.* 29 (8) : 779 – 783.

Sekhon, K.S., V.K. Kakkar, A.S. Bawa and G.S. Makkar. 1996. Effect of level of nutrition and stage of maturity on carcass characteristics and meat quality of male Murrah buffalo calves. *J. Food Sci. Technol.* 33(1) : 60 – 62.

Singh, R., B. Singh, M. Wadhwa and M.P.S. Bakshi. 2000. Effect of roughage to concentrate ratio in pelleted diet on the productive performance of buffalo calves. *Buffalo J*. 2 : 131 – 137.

Spanghero, M., L. Gracco, R. Valusso and E. Piasentier. 2004. In vivo performance, slaughtering traits and meat quality of bovine (Italian Simmental) and buffalo (Italian Mediterranean) bulls. *Livest. Prod. Sci*. 91 : 129 – 141.

Tateo, A., P.D. Palo, N.C. Quaglia and P. Centoducati. 2007. Some qualitative and chromatic aspects of thawed buffalo (Bubalus bubalis) meat. *Meat Sci*. 76 : 352 – 358.

Tiwari, C.M., S.B. Jadhao, Chandramoni, S. Anandan and M.Y. Khan. 2001. Studies on carcass characteristics and economics of supplementation of different proteins to ammoniated straw – based rations in growing buffalo calves. *Buffalo J*. 2 : 179 – 193.

Torrescano, G., A.S. Escalante, B. Gimenez, P. Roncales and J.A. Beltran. 2003. Shear values of raw samples of 14 bovine muscles and their relation to muscle collagen characteristics. *Meat Sci*. 64 : 85 – 91.

Vasanthi, C., V. Venkataramanujam and K. Dushyanthan. 2007. Effect of cooking temperature and time on the physico – chemical, histological and sensory properties of female carabeef (buffalo) meat. *Meat Sci*. 76 : 274 – 280.

Von Seggern, D.D., C.R. Calkins, D.D. Johnson, J.E. Brickler and B.L. Gwartney. 2005. Muscle profiling : Characterizing the muscles of the beef chuck and round. *Meat Sci.* 71 : 39 – 51.

Wanapat, M., and C. Wachirapakorn. 1990. Utilization of roughage and concentrate by feedlot swamp buffalo (*bubalus bubalis*). *Asian-Aust. J. Anim. Sci*. 3(3) : 195 – 203.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Ziauddin, K.S., N.S. Mahendrakar, D.N. Rao, B.S. Ramesh and B.L. Amla. 1994. Observation on some chemical and physical characteristics of buffalo meat. *Meat Sci*. 37 : 103 – 113.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved