

## เอกสารอ้างอิง

- กัลยา วานิชย์บัญชา. 2542. การวิเคราะห์ข้อมูลด้วย SPSS for Windows. ภาควิชาสถิติ คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 371 หน้า.
- จรัญ จันทลักขณา. 2540. สถิติวิธีวิเคราะห์และวางแผนงานวิจัย. ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 468 หน้า.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2532. คุณภาพซาก. สุกราส์. ปีที่ 15 ฉบับที่ 60 หน้า 39-44.
- ชัยณรงค์ คันทพนิต. 2529. วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 276 หน้า.
- ชัยณรงค์ คันทพนิต. 2531. คุณภาพซาก. สุกราส์. ปีที่ 14 ฉบับที่ 56 หน้า 5-14.
- ชูศักดิ์ เวชแพศย์. 2520. สรีรวิทยา. คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล. โรงพิมพ์อักษรสมัย กรุงเทพมหานคร. 492 หน้า.
- บุญล้อม ชีวะอิสระกุล. 2540. ชีวเคมีทางโภชนศาสตร์สัตว์. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 162 หน้า.
- บุญลือ เผือกผ่อง. 2536. การผลิตและการจัดการสุกร. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 299 หน้า.
- บุญลือ เผือกผ่อง, บุญล้อม ชีวะอิสระกุล, สัญชัย จตุรสีทธา และขวัญชาติ อุคมศรี. 2532. การศึกษาการย่อยได้ สมรรถนะการผลิตและคุณภาพซากของสุกรเพศผู้ เพศผู้ตอน เพศเมีย เพศเมียตอน ที่ใช้ข้าวเปลือกเหนียวบดในสูตรอาหาร. สุกราส์. 16(61) : 9-19.
- พันทิพา พงษ์เพ็ญจันทร์ ปิยะรัตน์ วรรณไกรโรจน์ และ นเรศน์ ตระกูลกุล. 2541. ทางเลือกของการแก้ปัญหาการใช้สารต้องห้ามเพิ่มคุณลักษณะทางเศรษฐกิจในสุกร. ธุรกิจอาหาร สัตว์. 15(63) : 47-73.
- พันทิพา พงษ์เพ็ญจันทร์. 2535. หลักการอาหารสัตว์ เล่ม 1 ; โภชนะ. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 207 หน้า.
- เพทาย พงษ์เพ็ญจันทร์. 2538. สรีรวิทยาสัตว์เลี้ยง. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 282 หน้า.
- เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิศิษฐ์. 2536. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 135 หน้า.

- สมชัย จันทร์สว่าง. 2529. คุณภาพเนื้อสุกร. *สุกรสารสิน*. 13(50) : 51-65.
- สมภพ คำโอภาส สัญชัย จตุรสิทธิ์หา พันธิพา พงษ์เพ็ญจันทร์ และ บุญลือ เผือกผ่อง. 2542. อิทธิพลของเพศต่อสมรรถภาพการผลิต และคุณภาพซากของสุกรขุน. รายงานการประชุมสัมมนาวิชาการ เกษตรภาคเหนือครั้งที่ 2 สาขาสัตวบาล/สัตวศาสตร์/สัตวแพทย์ ณ สถาบันวิจัยสังคม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. หน้า 451-461.
- สมศักดิ์ วณิชชีวะ. 2520. *ฮอร์โมนของการสืบพันธุ์*. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 15 หน้า.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง. 2539. *กระบวนการแช่เยือกแข็งอาหาร*. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 131-172.
- สัญชัย จตุรสิทธิ์หา และ มิชาเอล ครอยเซอร์. 2540. คุณภาพซากและเนื้อของสุกรเลี้ยงปล่อยภายใต้การคัดเลือกด้วยค่าการนำไฟฟ้า. รายงานการประชุมวิชาการ “แนวโน้มการผลิตปศุสัตว์ในประเทศไทย” คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 66-77.
- สัญชัย จตุรสิทธิ์หา. 2534. *การจัดการเนื้อสัตว์*. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 145 หน้า.
- สัญชัย จตุรสิทธิ์หา. 2540. แอนโดรสทีโนนและสกาโทล ในเนื้อสุกรเพศผู้. *วารสารเกษตร*. 13(2) : 154-163.
- สัญชัย จตุรสิทธิ์หา. 2543. *เทคโนโลยีเนื้อสัตว์*. ธนบรรณการพิมพ์, เชียงใหม่. 244 หน้า.
- สุรพงษ์ ชรรณจันทร์. 2527. “การศึกษาสัมพันธ์ระหว่างลักษณะการเจริญเติบโตกับลักษณะซากในสุกร”. *วิทยานิพนธ์*. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 216 หน้า.
- ศุภมิตร เมฆฉาย. 2537. “ประสิทธิภาพการสืบพันธุ์ของโค และสุกร ภายหลังการกระตุ้นภูมิคุ้มกันต่อฮอร์โมนเทสโทสเทอโรน”. *วิทยานิพนธ์ปริญญาโท*. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 117 หน้า.
- Alekseeva I.I. and Shramko V.I. 1977. Indolic compounds of the bacteroid membrane and soluble fractions of the yellow lupin nodules. *Sovijet Plant Physio.*, 24 : 114-118.
- Andersson K., Hullberg A., Malmgren L., Squires J. and Rydhmer L. 1997. Relation between boar taint and puberty in entire male pigs. In: *Boar Taint in Entire Male Pigs*. “Proceeding and utilization of meat from entire male pigs” EAAP Publication No. 92. Stockholm, Sweden. : 70-73.
- AOAC. 1965. Official Methods of Analysis of the Association of Official Agricultural Chemists.

- Asghar A., Gray J.L., Buckley A.M., Pearson A.M. and Boren A.M. 1988. Perspectives on warmed-over flavor. *Food Technol.*, 42 : 102-108.
- Aziz N.N. and Ball R.O. 1995. Effect of backfat thickness and carcass weight on the chemical composition and quality of meat from culled sows. *Can. J. Anim. Sci.*, 75 : 191-196.
- Babol J., Squires E.J. and Lundstrom K. 1997. Relationship between metabolism of androstenone and skatole. *In: Boar Taint in Entire Male Pigs*. "Proceeding and utilization of meat from entire male pigs" EAAP Publication No. 92. Stockholm, Sweden. : 62-65.
- Baltic M., Raicevic S., Tadic I. and Drljacic A. 1997. Influence of zeorite on skatole content of swine fat tissue. *In: Boar Taint in Entire Male Pigs*. "Proceeding and utilization of meat from entire male pigs" EAAP Publication No. 92. Stockholm, Sweden. 97-99.
- Barton-Gade P.A. 1987. Meat and fat quality in boars, castrates and gilts. *Livest. Prod. Sci.*, 16 : 187-196.
- Beery K.H., Sink J.D., Patton S. and Ziegler J.H. 1971. Characterization of the swine sex odor (SSO) components in boar fat volatile. *J. food. Sci.*, 36 : 1086
- Blanchard P.J., Ellis M., Warkup C.C., Chadwick J.P. and Willis M.B. 1999. The influence of sex (boar and gilt) on growth, carcass and pork eating quality characteristics. *Anim. Sci.*, 68 : 487-493.
- Bonneau M., Kempster A.J., Claus R., Claudi-Magnussen C., Diestre A., Tornberg E., Walstra P., Chevillion P., Weiler U. and Cook G.L. 2000. An international study on the importance of androstenone and skatole for boar taint: I. Presentation of the programme and measurement of boar taint compounds with different analytical procedures. *Meat Sci.*, 54 : 251-259.
- Bonneau M. and Cook G.L. 1997. EU research programme on boar taint: overall presentation of the programme, aim, participants, general organisation. *In: Boar Taint in Entire Male Pigs*. "Proceeding and utilization of meat from entire male pigs" EAAP Publication No. 92. Stockholm, Sweden. : 16-19.

- Bonneau M., Dufour R., Chouvet C., Roulet C., Meadus W. and Squires E.J. 1994. The effect of immunization against luteinizing hormone-releasing hormone on performance, sexual development, and level of boar taint-related compounds in intact male pigs. *J. Anim. Sci.*, 72 : 14-20.
- Book R.I. and Pearson A.M. 1986. Steroid hormone pathways in the pig, with special emphasis on boar odor. *J. Anim. Sci.*, 62 : 632-645.
- Borisova M.A. and Oreshkin E.F. 1992. On the water condition in pork meat. *Meat Sci.*, 31: 257-265.
- Brook R.I. and Pearson A.M. 1989. Odor threshold of the C<sub>19</sub>- $\Delta$ 16 steroids responsible for boar odor in pork. *Meat Sci.*, 25 : 11-19.
- Butt W.R. 1976. *Hormone Chemistry* 2<sup>nd</sup> edition volume 2. Printed in Great Britain by Cox & Wyman Ltd., London. 272 p.
- Campbell R.G. and King R.H. 1982. The influence of dietary protein and level of feeding on the growth performance and carcass characteristics of entire and castrated male pigs. *Anim. Prod.*, 35 : 177-184.
- Campbell R.G., Steele N.C., Caperna T.J., McMurtry J.P., Solomon M.B. and Mitchell A.D. 1989. Interrelationship between sex and exogenous growth hormone administration on performance, body composition and protein and fat accretion of growing pigs. *J. Anim. Sci.*, 67 : 177-186.
- Chadd S.A., Cole D.J.A. and Walters J.R. 1993. The food intake, performance and carcass characteristics of two pig genotype grown to 120 kg live weight. *Anim. Prod.*, 57 : 473-481.
- Chant J.L., Sriffler Jr.D.M., Kinsman D.M. and Kotula A.W. 1976. Chemical and sensory aspect of commercial bacons. *J. Anim. Sci.*, 43 : 989-993.
- Christian L.L., Strock K.L. and Carlson J.P. 1983. Effect of protein, breed cross, sex and slaughter weight on swine performance and carcass traits. *J. Anim. Sci.*, 51(1) : 51-58.
- Cisneros F., Ellis M., McKeith F.K., McCaw J. and Fernando R.L. 1996. Influence of slaughter weight on growth and carcass characteristics, commercial cutting and

- curing yield, and meat quality of barrows and gilt from two genotype. *J. Anim. Sci.*, 74 : 925-933.
- Claus R., Weiler U. and Herzog A. 1994. Physiological aspects of androstenone and skatole formation in the boar – a review with experimental data. *Meat Sci.*, 38 : 289-305.
- David D.W. 1997. *Reproductive hormone*. Laboratory Animal Endocrinology. copyright by John Wiley & Sons Ltd. Baffin Lane, Chichester West Sussex, England. 567 p.
- Dehnhard M., Claus R., Hillenbrand M. and Herzog A. 1993. High-performance liquid chromatographic method for the determination of 3-methylindole (skatole) and indole in adipose tissue of pigs. *J. Chromatography.*, 616 : 205-209.
- Diesbourg L., Swatland H.J. and Millman B.M. 1988. X-ray diffraction measurement of postmortem changes in the myofilament lattice of pork. *J. Anim. Sci.*, 66 : 1048-1057.
- Edwards S.M., Squires E.J., VanDerMark P.K. and Steggles A.W. 1997. Involvement of cytochrome b5 in androstenone biosynthesis. *In: Boar Taint in Entire Male Pigs*. "Proceeding and utilization of meat from entire male pigs" EAAP Publication. No. 92. Stockholm, Sweden. 66-69.
- Ellis M., Webb A.J., Avery P.J. and Brown I. 1996. The influence of terminal sire genotype, sex, slaughter weight, feeding regime and slaughterhouse on growth performance and carcass and meat quality in pigs and on the organoleptic properties of fresh pork. *Anim. Sci.*, 62 : 521-530.
- Ellis M., Smith W.C., Clark J.B.K. and Innes N. 1983. A comparison of boars, gilts and castrates for bacon manufacture. *Anim. Prod.*, 73 : 1-9.
- Fortin A., Wood J.D. and Whelehan O.P. 1987. Breed and sex effect on the development and proportion of muscle, fat and bone in pigs. *Agric. Sci.*, 108 : 39-45.
- Friesen K.G., Nelssen J.L., Unruh J.A., Goodband R.D. and Tokach M.D. 1994. Effect of the interrelationship between genotype, sex, and dietary Lysine on growth performance and carcass composition in finishing Pigs Fed to either 104 or 127 kilograms. *J. Anim. Sci.*, 72 : 946-954.
- Garrido M.D., Pedauge J., Banono S. and Laencina J. 1994. Objective assessment of pork quality. *Meat Sci.*, 37 : 411-420.

- Giersing M., Lundstrom K. and Andersson A. 1997. Social effect on boar taint. *Boar Taint in Entire Male Pigs*. "Proceeding and utilization of meat from entire male pigs" EAAP Publication No. 92. Stockholm, Sweden. : 108-111.
- Goodman H.M. 1988. *Basic Medical Endocrinology*. Raven press, Avenue of the American, New York. 346 p.
- Henry Y., Seve B., Mounier A. and Ganier P. 1996. Growth performance and brain neurotransmitters in pigs as affected by tryptophan, protein and sex. *J. Anim. Sci.*, 74 : 2700-2710.
- Hofmann K. 1994. What is quality? Definition, measurement and evaluation of meat quality. *Meat Focus Int.*, : 72-82.
- Irie M. and Swatland H.J. 1993. Prediction of fluid losses from pork using subjective and objective paleness. *Meat Sci.*, 33 : 277-292.
- Jaturasitha S., Kamopas S., Phongpiachan P., Phuayphong B. and Worachai L. 2000. The effect of gender on the production performance and fiber Limited diets. *In: Animal Nutrition as Part of a Sustainable Agriculture*, Schriftenreihe fuer Nutztierwissenschaften ETH Zurich. No 14, Switzerland.
- Jensen M.T. and Jensen B.B. 1997. Tasty meat through diet design: Production of the boar taint compound skatole can be reduced through selecting the right ingredients to use in pig diets. *Feed mix.*, 5(4) : 8-12.
- Jeremiah L.E., Ball R.O., Gibson J.K., Dick P., Stobbs L. and Uttaro B. 1994. The effect of feed treatment and gender on the flavour and texture profiles of cured and uncured pork cuts. III. Effect of Gender. *Meat Sci.*, 37 : 37-54.
- Johansen S., Hakansson J. and Anderson K. 1993. Effect of selecting for increased lean tissue growth rate in swine on low or high dietary protein levels. *J. Anim. Sci.*, 71 : 1203-1208.
- Jon E. 1990. Meat and meat product. Official Method of Analysis. *J.A.O.A.C.* , : 931-956.
- Judge M.D., Mills E.W., Orcutt M.W., Forrest J.C., Diekman M.A., Harmon B.G., Lis R.S. and Nicholls, L.L. 1990. Utilization of boar meat: Composition, quality and odor incidence in relation to androstenone and skatole. *J. Anim. Sci.*, 68 : 1030-1033.

- Kay M. and Houseman R. 1974. The influence of sex on meat production. Meat proceeding of the twenty-first easter school in agriculture science, University of Nottingham. R.J. Acford Ltd., Industrial Estate Chichester. 85-108.
- Kanis E. and Koops W.J. 1990. Daily gain, food intake and food efficiency in pigs during the growing period. *Anim. Prod.*, 50 : 353-364.
- Kempster A.J., Dilworth A.W., Evans D.G. and Fisher K.D. 1986. The effect of fat thickness and sex on pig meat quality with special reference to the problems associated with overleanness. *J. Anim. Sci.*, 43 : 517-533.
- Klindt J., Buonomo F.C. and Yen J.T. 1995. Administration of porcine somatotropin by sustained-release Implant : growth, carcass and sensory responses in crossbred white and genetically lean and obese boars and gilts. *J. Anim. Sci.*, 73 : 1337-1339.
- Knudson B.K., Hogberg M.G., Merkel R.A., Allen R.E. and Magee W.T. 1985. Developmental comparisons of boars and barrows: I. Growth rate, carcass and muscle characteristics. *J. Anim. Sci.*, 61(4) : 789-796.
- Kowalenska A., Zelazowska J., Babuchowski A., Hammond E.G., Glatz B.A. and Ross F. 1985. Isolation of aromabearing material from lactobacillus helveticus culture and cheese. *J. of Dairy Sci.*, 58 : 2165-2171.
- Kumar A. and Barsaul C.S. 1991. Evaluation of best sex and economic slaughter weight on standard feeding in Large white pigs under indian condition. *A.J.A.S.*, 4(3) : 227-230.
- Lundstrom K., Malmfors B., Vahlun S., Kempster A.J., Andresen Q. and Hagelso A.M. 1985. Recent research on the use of boar for meat production- a report from the EAAP Working Group Meeting in Denmark, 1984. *Livest. Prod. Sci.*, 13 : 303-309.
- Lundstrom K., Malmfors B., Malmfors G., Stern S., Petersson H., Mortensen A.B. and Sorensen S.E. 1988. Skatole, androstenone and taint in boar fed two different diets. *Livest. Prod. Sci.*, 18 : 55-67.
- Martin A.H., Sather A.P., Fredeen H.T. and Jolly R.W. 1980. Alternative market weight for swine. II carcass composition and meat quality. *J. Anim. Sci.*, 50(4) : 699-705.
- Mathhaws K.R., Agerheim H., Beague M.P., Claudi-Magnussen C., Cook G.L., Fischer K., Font M., Furnols I., Gispert M., Punter P. and Siret F. 2000. EU research programme on boar taint: preliminary analysis of the result of the consumer

- surveys. *In: Boar Taint in Entire Male Pigs*. "Proceeding and utilization of meat from entire male pigs" EAAP Publication No. 92. Stockholm, Sweden. 29-36.
- McCauley I., Hennessy D.P., Boghossian V., Sali L., Salvatore L., Reynolds J. and Mewson R. 1997. Effect of method of cooking and processing pork on the perception of boar taint. *In: Boar Taint in Entire Male Pigs*. "Proceeding and utilization of meat from entire male pigs" EAAP Publication No. 92. Stockholm, Sweden. 156-160.
- Melvin T. and Carlson J.R. 1979. Microbial metabolites of tryptophan in the intestinal tract with special reference to skatole. *Am. J. Clini. Nutr.*, 32 : 173-178.
- Moss B.W., Beattie V.E. and Weatherup N. 1997. Effect of increasing slaughter weight on meat quality and boar taint. *In: Boar Taint in Entire Male Pigs*. "Proceeding and utilization of meat from entire male pigs" EAAP Publication No. 92. Stockholm, Sweden. 100-103.
- Mottram D.S., Wood J.D. and Patterson R.L.S. 1982. Comparison of boars and castrates for bacon production. *Anim. Prod.*, 35 : 75-80.
- National Research Council. 1998. *Nutrient Requirements of Swine* 10<sup>th</sup> Ed. Washington, DC. National Academy Press. 190 p.
- Newell J.A. and Bowland J.P. 1972. Performance, carcass composition and fat composition of boars, gilts and barrows fed two levels of protein. *Can. J. Anim. Sci.*, 52 : 543-551.
- Nold R.A., Romans J.R., Cosetello W.J., Henson J.A. and Libal G.W. 1997. Sensory characteristics and carcass traits of boars, barrows and gilts fed high – or adequate-protein diets and slaughtered at 100 or 110 kilograms. *J. Anim. Sci.*, 75 : 2641-2651.
- Nold R.A., Romans J.R., Cosetello W.J., Henson J.A. and Libal G.W. 1999. Characteristics of muscle from boars, barrows, and gilts slaughtered at 100 or 110 kilograms: differences in fat, moisture, color, water-holding capacity, and collagen. *J. Anim. Sci.*, 77 : 1746-1754.
- Norman A.W. and Litwack G. 1997. *Hormones* 2<sup>nd</sup>. Academic press, a division of Harcourt Brace & Company, San Diego, California. 558 p.



- Patterson. 1968. 5-androst-16-ene-3-one : Compound responsible for taint in boar fat. *J. Sci. Food. Agric.*, 19 : 31-37.
- Procter M.H. 1958. Bacterial dissimilation of indoleacetic acid a new route of breakdown of the indole nucleus. *Nature.*, 4619 : 1345.
- Riette L.J.M. van Laack and Smulders Frans J.M. 1992. On the assessment of water-holding capacity of hot- vs cold-bones pork. *Meat Sci.*, 32 : 139-147.
- Rossell J. B. 1994. Measurement of rancidity: *Rancidity in Foods*. Blackie Academic & Professional, London, UK. 22-53.
- Sather A.P., Jones S.D.M. and Joyal S. 1991. Feedlot performance, carcass composition and pork quality from entire male and female Landrace and Large White market-weight pigs. *Can. J. Anim. Sci.*, 71 : 29-42.
- Sather A.P., Jones S.D.M., Robertson W.M. and Zawadzki S. 1995. Sex effect on fat hardness meter reading of market weight pigs. *Can. J. Anim. Sci.*, 75 : 509-515.
- Schwagele F., Haschke C., Honikel, K.O. and Krauss, G. 1996a. Enzymological investigations on the causes for the PSE-syndrome, I. Comparative studies on pyruvate kinase from PSE- and normal pig muscles. *Meat Sci.*, 44(1-2) : 27-40.
- Schwagele F., Lopes Buesa P.L. and Honikel K.O. 1996b. Enzymological investigations on the causes for the PSE-syndrome, II. Comparative studies on glycogen phosphorylase from pig muscle. *Meat Sci.*, 44(1-2) : 41-53.
- Seideman S.C., Cross H.R., Oltjen R.R. and Schanbacher B.D. 1982. Utilization of the intact male for red meat production: a review. *J. Anim. Sci.*, 55 : 826-840.
- Siret J., Beague M.P., Fiseher K. and Chevillon P. 1997. Consumer acceptability and characterization of the cooking odour of pork with different androstenone and skatole content : Comparisson of two cooking procedures. In: *Boar Taint in Entire Male Pigs*. "Proceeding and utilization of meat from entire male pigs" EAAP Publication No. 92. Stockholm, Sweden. 161-164.
- Smed A.F., Kjeldsen N. and Udesen F. 1993. Practical tests regarding skatole level in entire male pigs. 44<sup>th</sup> *E.A.A.P.*, Arhus, Denmark.
- Snochowski M., Lundstrom K., Dahlberg E., Petersson H. and Edqvist L.E. 1981. Androgen and Glucocorticoid reception in Porcin skeletal Muscle. *J. Anim. Sci.*, 53 : 80-90.

- Spray R.S. 1948. Three new species of the genus clostridium. *J. of Bact.*, 55 : 839-842.
- Squires E.J., Adeola O., Young L.G. and Hacker R.R. 1993. The role of growth hormone,  $\beta$ -adrenergic agent and intact male in pork production: A review. *Can. J. Anim. Sci.*, 73 : 1-23.
- Tarrent P.V., Gallwey W.J. and McGloughlin P. 1979. Carcass pH values in Irish Landrace and Large white pigs. *Ir. J. Agric. Res.*, 18 : 167-172.
- Thurnton K. 1989. International perspectives boar pork. *Hog Farm Management*. 26(8) : 4-5.
- Uttaro B.E., Ball R.O., Dick P., Rae W., Vessie G. and Jeremiah L.E. 1993. Effect of ractopamine and sex on growth, carcass characteristics, processing yield and meat quality characteristics of crossbred swine. *J. Anim. Sci.*, 71 : 2439-2449.
- Warriss P.D., Brown S.N. and Adams S.J.M. 1991. Use of the Tecpro Pork Quality Meter for assessing meat quality on the slaughterline. *Meat Sci.*, 30 : 147-156.
- Warnant N., Van Oeckel M.J. and Boucque Ch.V. 1998. Effect of incorporation of dietary polyunsaturated fatty acid in pork backfat on the quality of salami. *Meat Sci.*, 49 (4) : 435-445.
- Wasser S.K., Thomas R., Nair P.P., Guidry C., Southers J., Lucas J., Wildt D.E. and Monfort S.L. 1993. Effect of dietary fiber on faecal steroids measurement in baboons (*Papio cynocephalus cynocephalus*). *J. Reprod. Fert.*, 97 : 569-574.
- Weatherup R.N., Beattie V.E., Moss B.W., Kilpatrick D.J. and Walker N. 1998. The effect of increasing slaughter weight on the production performance and meat quality of finishing pigs. *Anim. Sci.*, 67 : 591-600.
- Weiler U., Fischer K., Kemmer H., Dobrowolski A. and Claus R. 1997. Influence of androstenone sensitivity on consumer reaction to boar meat. Proceeding of a meeting of the EAAP working group Production and utilization of meat from entire male pigs. *EAAP publication.*, 92 : 147-151.
- Whittemore C. 1993. Pig meat and carcass quality. *The Science and Practice of Pig Production*. London group UK limited. 4-47.
- Wood J. D. and Enser M. 1982. Comparison of boars and castrates for bacon production. 2 composition of muscle and subcutaneous fat, and changes in side weight during curing. *Anim. Prod.*, 35 : 65-74.

- Wood J.D., Moottram D.S. and Brown A.J. 1981. A note on the eating quality of pork from lean pigs. *Anim. Prod.*, 32 : 117-120.
- Wood J.D. and Riley J.E. 1981. Comparison of boars and castrates for bacon production. I. growth data, and carcass and joint composition. *Anim. Prod.*, 35 : 55-63.
- Wood J.D., Jones R.C.D., Francombe M.A. and Whelehan O.P. 1986. The effect of fat thickness and sex on pig meat quality with special reference to the problems associated with overleanness. *Anim. Prod.*, 43 : 535-544.
- Yokoyama M.T., Carlson J.R. and Holdeman L.V. 1977. Isolation and characteristics of a skatole producing *Lactobacillus* sp. *Appl. and Envir. Micro.*, 41 : 72-76.