

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ค
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
- วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
- ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 ตรวจสอบเอกสาร	4
2.1 ไก่ดำ หรือ ไก่กระดูกดำ	4
2.1.1 ไก่ดำสีเทาหลายแดง	4
2.1.2 ไก่ดำสีทอง	5
2.1.3 ไก่ดำสีเทาสร้อยทอง	5
2.1.4 ไก่ดำสีดำหลายทองแดงสร้อยทอง	5
2.1.5 ไก่ดำขนขาว (ไก่ดำซี)	5
2.1.6 ไก่ดำทมิฬ	6
2.2 ลักษณะประจำพันธุ์ของไก่เบรส ไก่จิ้งฟ้า และไก่ฟ้าหลวง	6
2.2.1 ไก่เบรส (Bresse)	6
2.2.2 ไก่จิ้งฟ้า (Cheefah)	7
2.2.3 ไก่ฟ้าหลวง (Fahluang)	8
2.3 เมลานินในไก่ดำ (melanin)	10
2.4 คุณภาพของเนื้อเพื่อการบริโภค	12
2.4.1 การประเมินคุณภาพด้วยประสาทสัมผัส	14
2.4.1.1 ความนุ่มของเนื้อ	14
2.4.1.2 กลิ่น และรสชาติ	16
2.4.1.3 ความชุ่มฉ่ำ	19
2.4.1.4 ความพอใจโดยรวม	19
2.4.2 องค์ประกอบของเนื้อไก่	19

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.4.2.1 ส่วนประกอบทางเคมีของเนื้อไก่	19
2.4.2.2 ปริมาณคอเลสเทอรอล และ ไตรกลีเซอไรด์	20
2.4.2.2 ปริมาณคอเลสเตอรอล	23
2.4.2.3 โปรตีน และ กรดอะมิโน	26
2.4.2.4 ลักษณะเฉพาะของกรดอะมิโนบางชนิด	29
2.4.3 การตรวจสอบสารปนเปื้อนในเนื้อไก่	31
2.4.3.1 ชุดตรวจสอบสารต้านจุลชีพในเนื้อสัตว์	32
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการทดลอง	34
3.1 อุปกรณ์ และ เครื่องมือ	34
3.2 สารเคมี	35
3.3 การทดลอง	37
3.3.1 สัตว์ทดลอง	37
3.3.2 การวางแผนการทดลองทางสถิติ	38
3.3.3 การศึกษาคุณภาพเนื้อเพื่อการบริโภค	38
3.3.3.1 การวิเคราะห์หาค่าองค์ประกอบทางเคมี	38
3.3.3.2 การวิเคราะห์หาปริมาณคอเลสเทอรอล	41
3.3.3.3 การวิเคราะห์หาปริมาณ ไตรกลีเซอไรด์	42
3.3.3.4 การวิเคราะห์ค่าการหืน thiobarbituric acid (TBA)	43
3.3.3.5 การวิเคราะห์หาปริมาณคอเลสเตอรอลในกล้ามเนื้อ	43
3.3.3.6 การวิเคราะห์ปริมาณกรดอะมิโน	45
3.3.3.7 การตรวจซึม	46
3.3.3.8 การตรวจสอบการใช้ยาปฏิชีวนะในเนื้อสัตว์ (CM-test) จากชุดตรวจสอบสารต้านจุลชีพในเนื้อสัตว์	46
3.3.4 สถานที่ทำการวิจัย และ รวบรวมข้อมูล	48
3.3.5 ระยะเวลาในการดำเนินงานวิจัย	48

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการทดลอง	49
4.1 องค์ประกอบทางเคมีของ	49
4.2 ปริมาณคอเลสเทอรอล ไตรกลีเซอไรด์ และค่าการหืน	50
4.3 ปริมาณคอแลลาเจน	50
4.4 ปริมาณกรดอะมิโนจำเป็น และกรดอะมิโนไม่จำเป็น	58
4.5 การประเมินคุณภาพด้านประสาทสัมผัส	62
4.6 การตรวจสอบสารปฏิชีวนะในเนื้อสันใน	63
บทที่ 5 วิจัยรณผลการทดลอง	64
5.1 องค์ประกอบทางเคมี	64
5.2 ปริมาณคอเลสเทอรอล	65
5.3 ปริมาณไตรกลีเซอไรด์	66
5.4 ค่าการหืนของไขมัน	67
5.5 ปริมาณคอแลลาเจน	69
5.6 องค์ประกอบของกรดอะมิโน	70
5.7 การประเมินด้านการตรวจชิม	74
5.8 การตรวจสอบสารปนเปื้อนในเนื้อไก่	75
บทที่ 6 สรุปผลการทดลอง	77
เอกสารอ้างอิง	79
ภาคผนวก	89
ประวัติผู้เขียน	93

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 Combinations of possible skin color due to dietary xanthophylls being deposited in the epidermis or melanin being produced by the melanophores in either the dermis or epidermis	12
2 Cooking loss, moisture, lipid, and cholesterol content of raw and cooked <i>iliofibularis</i> muscle (MEAN±SD)	23
3 Total collagen content of wing, breast, thigh, and leg muscle of broiler and native chickens.	26
4 Efficiency of CM-test for residue screening the antimicrobial in pork and chicken meat. (Defection limits, ppm)	33
5 Ingredients of laying hen diet in different periods	37
6 Nutrients content of experimental diets	37
7 Chemical composition of breast and thigh muscle of Bresse, Cheefah and Fahluang chickens at 16 wks of age.	53
8 Cholesterol, triglyceride and thiobarbituric acid of breast and thigh muscle of Bresse, Cheefah and Fahluang chickens at 16 wks of age.	53
9 Panel score of breast and thigh muscle of Bresse, Cheefah and Fahluang chickens at 16 wks of age.	54
10 Soluble, insoluble, and total collagen content of breast and thigh muscle of Bresse, Cheefah and Fahluang chickens at 16 wks of age.	54
11 Amino acid composition of breast and thigh muscle from Bresse, Cheefah and Fahluang chickens at 16 wks of age.	61

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 Bresse (black-type)	6
2 Bresse (white-type)	6
3 Cheefah male	8
4 Cheefah female	8
5 Fahluang male	9
6 Fahluang female	9
7 Biosynthetic pathway of melanin	11
8 Quality attributes of a food product	13
9 Flavor perceptions	18
10 Mechanism of non-enzymatic lipid peroxidation	18
11 Triglyceride of breast muscle of Bresse, Cheefah and Fahluang chickens in different sex	51
12 Triglyceride of thigh muscle of Bresse, Cheefah and Fahluang chickens in different sex	51
13 TBA number of thigh muscle of Bresse, Cheefah and Fahluang chicken in different sex	52
14 Soluble collagen of breast muscle of Bresse, Cheefah and Fahluang chickens in different sex	55
15 Soluble collagen of thigh muscle of Bresse, Cheefah and Fahluang chickens in different sex	55
16 Insoluble collagen of breast muscle of Bresse, Cheefah and Fahluang chickens in different sex	56
17 Soluble collagen of thigh muscle of Bresse, Cheefah and Fahluang chickens in different sex	56
18 Total collagen of breast muscle of Bresse, Cheefah and Fahluang chickens in different sex	57

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ		หน้า
19	Total collagen of thigh muscle of Bresse, Chefah and Fahluang chickens in different sex	57
20	Tryptophan content of breast muscle of Bresse, Cheefah and Fahluang chickens in different sex	60
21	Tryptophan content of thigh muscle of Bresse, Cheefah and Fahluang chickens in different sex	60
22	Aspartic acid content of thigh muscle of Bresse, Cheefah and Fahluang chickens in different sex	62

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved