

## เอกสารอ้างอิง

- กรมปศุสัตว์. 2545. กองบำรุงพันธุ์สัตว์. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dld.go.th> (20 มีนาคม 2548).
- เกรียงไกร โชประการ วัชรพงษ์ วัฒนกุล กิตติ วงศ์วิเศษฐ และวรพงษ์ สุริยจันทร์ธาทอง. 2543. ไม้พื้นเมืองและไม้ลูกผสมพื้นเมือง: อดีตและปัจจุบัน. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
- คำ พรหมจันทร์ ทรงยศ กิตติชนม์รัชวัช สมเจต ทองนวล ชัยภูมิ บัญชาศักดิ์ และ กัญจนะ มากวิจิตร. 2546. การศึกษาความสามารถในการเลือกกินสมุนไพร บางชนิดต่อสมรรถภาพการผลิตและลักษณะซากของไก่เบตง. รายงานการประชุมวิชาการครั้งที่ 41 ระหว่างวันที่ 3-7 กุมภาพันธ์ 2546. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 347-354 น.
- โหมยิต เตียงทองสกุล. 2544. ไก่บ้านแก้ง. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : พิมพ์พรีนติ้ง เซ็นเตอร์. 76 น.
- จรัญ จันทลักษณ์. 2540. สถิติวิเคราะห์และวางแผนงานวิจัย. ไทยวัฒนาพานิช, กรุงเทพฯ. 468 น.
- จันทร์พร เจ้าทรัพย์ และกัลยา ตันตวิสุทธิกุล. 2549. การศึกษาคุณภาพเนื้อของไก่พื้นเมืองสายพันธุ์พม่า ไก่กระทง และไก่พื้นเมืองสายพันธุ์ไทย. การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44, 30 มกราคม -2 กุมภาพันธ์ 2549. 391-399 น.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2540. การจัดการโรงฆ่าสัตว์. ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยี การเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 260 น.
- ชัยณรงค์ คันทพนิต. 2529. วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. ภาควิชาสัตวบาล. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 276 น.
- ไชยา อัยสูงเนิน. 2542. ไก่บ้าน-ไก่พื้นเมือง. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : เอเชีย แปซิฟิก พรีนติ้ง. 93 น.
- ไชยวรรณ วัฒนจันทร์ อัจฉรัตน์ สุวรรณภักดี และ สุชาติ สุขสถิตย์. 2545. การศึกษาเปรียบเทียบการเจริญเติบโตและคุณภาพซากของไก่คอกอ่อนและไก่พื้นเมืองที่เลี้ยงแบบเข้มข้นตามวิธีการแบบพื้นบ้าน. รายงานการประชุมวิชาการสัตวบาลภาคใต้ ครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 10-11 สิงหาคม 2545 มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, สงขลา. 90-96 น.

- ไชยวรรณ วัฒนจันทร์ สุธา วัฒนสิทธิ์ เสาวคนธ์ วัฒนจันทร์ และอาภรณ์ ส่งแสง. 2547. ผลของ น้ำหนักมีชีวิตรและเพศที่มีต่อองค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีของกล้ามเนื้อของ ไก่คออ่อนและไก่พื้นเมืองที่เลี้ยงแบบพื้นบ้าน. คณะทรัพยากรธรรมชาติ. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- จิตติมา ทรงคุณ สุชน ตั้งทวิวัฒน์ และ บุญล้อม ชีวอิสระกุล. 2549. การใช้กากลินซิดเป็นแหล่ง โปรตีนและพลังงานในอาหารไก่เนื้อ. รายงานการประชุมวิชาการครั้งที่ 44 ระหว่างวันที่ 30 มกราคม - 2 กุมภาพันธ์ 2549. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 339-346 น.
- ทรงยศ กิตติชนมร์วัช ชัยภูมิ บัญชาศักดิ์ สำเร็จ ไพบูลย์ และ อมรรัตน์ พรหมบุญ. 2546. การศึกษา เปรียบเทียบสมรรถภาพการเจริญเติบโต และคุณภาพซากของไก่พื้นเมืองไทย ไก่พื้นเมือง ญี่ปุ่น และไก่ลูกผสมพื้นเมืองไทย x พื้นเมืองญี่ปุ่น. การประชุมทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ระหว่างวันที่ 3-7 กุมภาพันธ์ 2546. กรุงเทพฯ. 64-72 น.
- ทวีศิลป์ จินด้าง อำนวย เลี้ยวธารากุล และอรอนงค์ เลี้ยวธารากุล. 2544. น้ำหนักตัว, อัตราการ เจริญเติบโต และสัดส่วนของร่างกาย ไก่ลูกผสมพื้นเมือง - โรดไอแลนด์แดงและ ลูกผสมพื้นเมือง - โรดไอแลนด์แดง - บาร์พล์มีทรอก. รายงานผลการปฏิบัติงาน ประจำปี 2544. ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์เชียงใหม่. 98-107 น.
- ธวัชชัย ศุภดิษฐ์ วิโรจน์ กิตติคุณ รุ่งจรัส หุตะเจริญ สัญชัย จตุรสีทธา และสุทธาพันธ์ โพธิ์กำเนิด. 2545. การใช้รากสมุนไพรหนอนตายหายากผสมในอาหารและมูลไก่เพื่อควบคุมหนอน แมลงวัน I. สมรรถภาพการผลิตและคุณภาพซากของไก่. แก่นเกษตร 30(2) : 129-136
- นพวรรณ ชมชัย สุนน โพธิ์จันทร์ และ วิโรจน์ วนาสีทชัชวัฒน์. 2541. ผลของระดับโปรตีนและ ระบบการเลี้ยงต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตและลักษณะซากของไก่พื้นเมืองลูกผสม. รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2541 กองอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์. น. 1-22. [ระบบ ออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dld.go.th> (20 มีนาคม 2548).
- นิธยา รัตนานนท์. 2543. ผลของกระบวนการแปรรูปต่ออาหารและสารอาหาร. คณะ อุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 119 น.
- นิรัตน์ กองรัตนานนท์. 2535. การศึกษาการเจริญเติบโตและการพัฒนาทางการสืบพันธุ์ของไก่พันธุ์ พื้นเมืองเปรียบเทียบกับไก่พันธุ์แท้บางพันธุ์. รายงานการวิจัยการรวบรวมวิเคราะห์ และสังเคราะห์งานวิจัยสัตว์ปีกในประเทศไทย. น.16
- นิรัตน์ กองรัตนานนท์ และรัตนา โชติสังกาศ. 2544. การเจริญเติบโตและผลผลิตซากที่ระดับอายุ ต่างๆ ของไก่เบตงในสภาพการเลี้ยงแบบขังคอกปล่อยพื้น. การประชุมทางวิชาการ ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 39, 5-7 กุมภาพันธ์ 2544 น. 59-66

- ปฐม เลาหะเกษตร. 2540. การเลี้ยงสัตว์ปีก. ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 311-312 น.
- ปริญญา กัญญาคำ. 2549. คุณภาพซาก เนื้อ และไขมันของไก่เบรส และไก่กระดุกดำ ภายใต้สภาพการผลิตเชิงพาณิชย์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิตมหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปริญญา กัญญาคำ สุภศิษย์ บุญนวล อำนวย เลี้ยวธรากรกุล นุชา สิมะสาธิตกุล และ สัญชัย จตุรสีทธา. 2549. คุณภาพซากและเนื้อทางอ้อมของไก่เบรส และ ไก่กระดุกดำ. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44, 20 มกราคม – 2 กุมภาพันธ์ 2549. น. 37-44
- พน นิลผึ้ง. 2543. อุดมทัศน์ไก่ชนไทย. สำนักพิมพ์ เอส พลัส (1999). กรุงเทพมหานคร. 275 หน้า
- ไพโรจน์ วิริยาริ. 2535. การวางแผนการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 275 น.
- มาลัยวรรณ อารยะสกุล และ วรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษร. 2546. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. น. 244-333 น.
- ยรรยง บุญยรัตน์ และ สมศักดิ์ นวลสม. 2549. การสัมมนาโครงการอนุรักษ์และพัฒนาสายพันธุ์ไก่พื้นเมืองประจำถิ่น ศูนย์วิจัยและถ่ายทอดเทคโนโลยีนครศรีธรรมราช. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dld.go.th/region8/Web/Other/kroi> (20 มีนาคม 2548).
- เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิศิษฐ์. 2536. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. คณะเทคโนโลยีการเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพมหานคร. 135 น.
- รัชนิวรรณ เขียวสะอาด สัญชัย จตุรสีทธา อังคณา ผ่องแผ้ว นครินทร์ พรธิปไหว วราภรณ์ เหลืองวันทา อำนวย เลี้ยวธรากรกุล สุภฤกษ์ สายทอง และ ทศนีย์ อภิชาติสร่างกูร. 2547. คุณภาพเนื้อของไก่พื้นเมืองและไก่บ้านไทยโดยอิทธิพลจากเพศ น้ำหนัก และ กล้ามเนื้อ. รายงานการประชุมวิชาการครั้งที่ 42 ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2547. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 116-126 น.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์. 2533. ลักษณะที่นักรับประทานของเนื้อสัตว์. ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 150-174 น. (พิมพ์ครั้งที่ 1)

- วรวิทย์ วณิชชาภิชาติ ศิริวัฒน์ วาฬิกศิริ จีระศักดิ์ แซ่ลิ้ม และ อภิวัฒน์ ดาววรรณ. 2542. ผลของวิธีการตอนไถ่แบบฝังฮอร์โมนและแบบผ่าตัดต่อคุณภาพซากของไก่ตอน. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 8-10 ธันวาคม 2542. 437-449 น.
- วิรัตน์ สุรพิทยานนท์. 2543. การผลิตสัตว์ปีก. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 234 น.
- วิศาล อุดทน วรวิทย์ วณิชชาภิชาติ และ สุธา วัฒนสิทธิ์. 2545. การศึกษาผลของระดับโปรตีนในอาหารต่อสมรรถนะการเติบโตของไก่พื้นเมือง ไก่ลูกผสมพื้นเมือง 50% และ 70%. รายงานการประชุมวิชาการสาขาสัตวบาล/สัตวศาสตร์/สัตวแพทยศาสตร์ ครั้งที่ 3 วันที่ 28-29 มกราคม 2545. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 79-90 น.
- วิศาล อุดทน ไชยวรรณ วัฒนจันทร์ และสุธา วัฒนสิทธิ์. 2547. ลักษณะรูปร่างภายนอกและคุณภาพซากของไก่คอลลอนที่เลี้ยงในระบบการผลิตแบบพื้นบ้าน. เอกสารรองลงตีพิมพ์ในวารสารวิจัยมหาวิทยาลัยทักษิณ. ปีที่ 7.
- สมควร ปัญญาวิรุฬห์ ศิริพันธ์ โมราถบ และ สุชน ตั้งทวีพัฒน์. 2545. การเปรียบเทียบส่วนประกอบของซากไก่พันธุ์แท้บางสายพันธุ์. รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2545 กองอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์. น. 1-22. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dld.go.th> (20 มีนาคม 2548).
- สวัสดิ์ ธรรมบุตร และ เกรียงไกร โช้ประการ 2525. อัตราการเจริญเติบโตและความต้องการโปรตีนของไก่พื้นเมืองที่ถูกเลี้ยงดูในสภาพชนบท รายงานผลงานวิจัยสาขาสัตวศาสตร์ ครั้งที่ 20 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dld.go.thnutritionResearch> (20 มีนาคม 2548).
- สัญญาชัย จตุรสิทธิ์. 2543. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. เชียงใหม่: ธนบรรณการพิมพ์. 244 น.
- สัญญาชัย จตุรสิทธิ์ สุภฤกษ์ สายทอง อังคณา ผ่องแผ้ว. ทศนิยม อภิศาสตร์วางกูร และอำนาจ เลี้ยวธารากุล. 2546. คุณภาพซากและเนื้อของไก่พื้นเมืองและสายพันธุ์ลูกผสม 4 สายพันธุ์. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ ชุด โครงการ “การพัฒนาไก่พื้นเมือง”. 127 น.
- สัญญาชัย จตุรสิทธิ์. 2547. การจัดการเนื้อสัตว์. พิมพ์ครั้งที่ 3. เชียงใหม่ : โรงพิมพ์มิ่งเมือง. 170 น.
- สัญญาชัย จตุรสิทธิ์ รัชนิวรรณ เขียวสะอาด อังคณา ผ่องแผ้ว อำนาจ เลี้ยวธารากุล สุภฤกษ์ สายทอง ทศนิยม อภิศาสตร์วางกูร และ วราภรณ์ เหลืองวันทา. 2547. คุณภาพซากและเนื้อทางอ้อมของไก่พื้นเมืองและไก่บ้านไทยในเพศและน้ำหนักต่างกัน. รายงานการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42 ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2547. กรุงเทพฯ. 137-147 น.

- สุพจน์ รอดคำเนิน. 2542. การเลี้ยงไก่พื้นเมือง. อักษรสยามการพิมพ์. กรุงเทพมหานคร. 88หน้า
- สุภาพร อิศริโยดม นิรัตน์ กองรัตนานันท์ และ รัตนา โชติสังกาศ. 2536. การเจริญเติบโตและ ส่วนประกอบซากของไก่พื้นเมืองเปรียบเทียบกับของไก่พันธุ์แท้บางพันธุ์. การประชุม ทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 31, 3-6 กุมภาพันธ์ 2536. 172-183 น.
- สุธา วัฒนสิทธิ์ สุรพล ชลดำรงกุล วรวิทย์ วัฒนวิชาติ และสมเกียรติ สายธนู. 2535. การศึกษา ลักษณะปรากฏของไก่พันธุ์พื้นเมืองในภาคใต้. สงขลา: รายงานการวิจัยภาควิทยาศาสตร์ ศาสตร์ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สมทรง เลขะกุล. 2542. เมตะบอลิซึมของลิปิด. ใน นิโบลบ เนืองตัน (บก.). ซีวเคมี 2 คณะแพทย ศาสตร์ศิริราชพยาบาล เล่ม 2. พิมพ์ครั้งที่ 5. บริษัทธรรมสาร จำกัด. กรุงเทพฯ. 305-351 น.
- สุมน โพธิ์จันทร์ ประเสริฐ โพธิ์จันทร์ และ วิโรจน์ วนาสิทธิ์ชัยวัฒน์. 2544. ผลของอาหารและ ระยะเวลาขุนต่อลักษณะซากและต้นทุนการขุนไก่พื้นเมืองลูกผสม. รายงานผลงานวิจัย ประจำปี 2544 กองอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์. น. 214-202. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dld.go.th> (20 มีนาคม 2548).
- สำนักงานปศุสัตว์เขต 9. มปป. การเลี้ยงไก่คอกอ่อนพัทลุง. เอกสารเผยแพร่แก่บุคคลทั่วไป. สงขลา: สำนักงานปศุสัตว์เขต 9 กรมปศุสัตว์. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dld.go.th> (20 มีนาคม 2548).
- ศรีสกุล วรจันทรา และ อาวุธ ดันโซ. 2539. การศึกษาการตอบสนองต่อระดับโปรตีนและพลังงาน ในไก่ลูกผสมสามสายเลือดพันธุ์สุวรรณ6. การประชุมทางวิชาการของ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 34, 30 มกราคม - 1 กุมภาพันธ์ 2539. 110-118 น.
- ศูนย์วิจัยและถ่ายทอดเทคโนโลยีนครศรีธรรมราช. 2549. การสัมมนาโครงการอนุรักษ์และพัฒนา สายพันธุ์ไก่พื้นเมืองประจำถิ่น. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dld.go.th/region8/Web/Other/kroi> (20 มีนาคม 2548).
- อรพินท์ จินตสถาพร อุทัย กันโธ อรทัย ไตรวุฒานนท์ และ ศรีน้อย ชุ่มคำ. 2544. การศึกษา คุณภาพซาก องค์ประกอบทางเคมีและกรดอะมิโนในไก่กระທงที่ได้รับอาหารระดับ โปรตีนต่างกัน. วารสารสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ 33 (2) : 108-120
- อัจฉรา ขยัน. 2549. คุณภาพเนื้อ และไขมันของไก่เบรส ไก่โรดไอแลนด์เรด และไก่แม่ฮ่องสอนที่ เลี้ยงด้วยอาหารไก่ไข่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิตมหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- อภิชัย รัตนวราหะ สุทัศน์ ศิริ และ สมจิตต์ จิตรุ่งเรือง. 2528. โครงการปรับปรุงไก่พื้นเมือง  
ระยะที่ 2: เพื่อเพิ่มผลผลิตและรายได้ของเกษตรกรในชนบท. สำนักวิจัยและส่งเสริม  
วิชาการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้, เชียงใหม่.
- อภิชัย รัตนวราหะ. 2530. การศึกษาเปรียบเทียบการผสมข้ามพันธุ์ในไก่พื้นเมืองกับไก่พันธุ์แท้  
ระหว่างลูกผสมสองและสามสายเลือด ในแง่ทั้งการให้เนื้อและการให้ไข่. รายงาน  
ผลงานวิจัย 2529 - 2530. สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตรสถาบัน  
เทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้เชียงใหม่ 81-103 น.
- อภิชัย รัตนวราหะ. 2534. ไก่พื้นเมืองในระบบไร่นาผสม. สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้.  
เชียงใหม่. 108 น.
- อภิชัย รัตนวราหะ. 2536. การเลี้ยงไก่พื้นเมืองกับระบบการเกษตรของไทย. วารสารสัตว์บาล  
3(13): 11 - 13 น.
- อภิชัย รัตนวราหะ. 2541. ไก่พื้นเมืองสัตว์เศรษฐกิจระดับชาวบ้าน. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: พิมพ์  
ณศ พรินต์ติ้ง เซ็นเตอร์. 89 น.
- อุดมศรี อินทร โหติ รัชดาวรรณ พูนพิพัฒน์ และ กัลยา บุญญานวัตร. 2539. การเจริญเติบโตและ  
คุณภาพซากของไก่ลูกผสมพื้นเมือง. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัย-  
เกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 34, 30 มกราคม - 1 กุมภาพันธ์ 2539. 388-394 น.
- อำนาจ เลี้ยวธารากุล อรอนงค์ พิมพ์คำไหล และ ศิริพันธ์ โมราถบ. 2542. ผลตอบแทนทาง  
เศรษฐกิจสำหรับการเลี้ยงไก่ลูกผสมพื้นเมือง-โรดไอแลนด์แดง ด้วยอาหารและ  
ระยะเวลาในการเลี้ยงต่างๆ กัน. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
ครั้งที่ 37, สาขาสัตว สาขาสัตวแพทยศาสตร์, 3-5 กุมภาพันธ์ 2542. 249-257 น.
- อำนาจ เลี้ยวธารากุล สุรศักดิ์ โสภณจิตร และศุภฤกษ์ สายทอง. 2545. การคัดเลือกและปรับปรุง  
พันธุ์ไก่พื้นเมืองของท้องถิ่น(แม่ฮ่องสอน)สำหรับเลี้ยงในเขตพื้นที่สูงภาคเหนือของ  
ประเทศไทย: สมรรถภาพการผลิตและพารามิเตอร์ทางพันธุกรรมของไก่แม่ฮ่องสอน  
ชั่วอายุที่ 1. รายงานการประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวง ประจำปี  
2545 วันที่ 21-22 พฤศจิกายน 2545. ณ โรงแรมเชียงใหม่ภูคำ, เชียงใหม่. 394- 404 น.
- Abeni, F. and G. Bergoglio. 2001. Characterization of different strains of broiler chicken by  
carcass measurements, chemical and physical parameters and NIRS on breast  
muscle. Meat Sci. 57: 133-137 .
- Adeyinka, I.A., O.O. Oni, B.I. Nwagu and F.D. Adeyinka. 2006. Genetic parameter estimates of  
body weights of Naked Neck broiler chickens. Poult. Sci. 5(6):589-592 .

- Allen, C.D., D.L. Fletcher, J.K. Northcutt and S.M. Russell. 1997. The relationship of broiler breast color to meat quality and shelf-life. *Poult. Sci.*, 77: 361-366.
- Ang, C.Y. and D. Hamm. 1982. Proximat analyses, selected vitamins and minerals and cholesterol content of mechanically deboned and hand-deboned broiler parts. *J. of Food Sci.* 47: 885 – 888.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. (15th Ed.). Association of Official Analytical Chemists, Arlington, V.A.
- Arranz, J. J., W. Coppieters, P. Berzi, N. Cambisano, B. Grisart, L. Karim, F. Marcq, L. Moreau, C. Mezer, J. Riguet, P. Simon, P. Vanmanshoven, D. Waqenaar and M. Georges. 1998. A QTL affecting milk yield and composition map to bovine chromosome20: A confirmation. *Anim. Genet.* 29:107-115.
- 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.
- Barbanti, D. and M. Pasquini. 2005. Influence of cooking conditions on cooking loss and tenderness of raw and marinated chicken breast meat. *LWT.* 38: 895-901.
- Bartor. 1998. Lack of interrelationship between the effect of dietary factors and food withdrawal on carcass quality of broiler chickens. *British Poult. Sci.* 39:426-433.
- Bergendahl, K., J. L. Sell, and D.R. Zimmerman. 2002. Effect of low-protein diets on growth performance and body composition of broiler chicks. *Poult. Sci.* 81:1156-1167.
- 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 .
- Bragagnolo, N. 2001. Comparative aspects of meats according to fatty acid profile and cholesterol level. In *Second International Virtual Conference on Pork Quality*, 5<sup>th</sup> November – 6<sup>th</sup> December 2001. Retrieved April 20, 2002, <http://www.conferencia.uncet.br/pork/seg>
- Cabel, M.C. and P.W. Waldoup. 1991. Effect of dietary protein level and length of feeding on performance and abdominal fat content of broiler chickens. *Poult. Sci.* 70; 1550-1558.

- Candek-Potokar, M., L. Lefaucheur, B. Zlender and M. Bonneau. 1998a. Effect of slaughter weight and/or age on histological characteristics of pig longissimus dorsi muscle as related to meat quality. *Meat Sci.* 52:195-203.
- Candek-Potokar, M., B. Zlender, L. Lefaucheur and M. Bonneau. 1998b. Effects of age and/or weight at slaughter on longissimus dorsi muscle: Biochemical traits and sensory quality in pigs. *Meat Sci.* 48:287-300.
- 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.
- Chen, H., and B. P. Marks. 1998. Visible/near-infrared spectroscopy for physical characteristics of cooked chicken patties. *J. of Food Sci.*, 63, 279-282.
- Cheng, H. H., I. Levin, R. L. Vallejo, H. Khatib, J.B. Dodgson, L. B. Crittenden and J. Hillel. 1995. Development of a genetic map of the chicken with markers of high utility. *Poult. Sci.* 74: 1855-1874.
- Cherian, G. R.K. Selvaraj, M.P. Goeger and P.A. Stitt. 2002. Muscle fatty acid composition and thiobarbituric acid-reactive substances of broilers fed different cultivars of sorghum. *Poult. Sci.* 81: 1415-1420.
- Christensen, M., P.P. Purslow and L.M. Larsen. 2000. The effect of cooking temperature on mechanical properties of whole meat, single muscle fibres and perimysial connective tissue. *Meat Sci.* 55:301-307.
- 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.
- Cozzolino, D., I. Murray, R., Paterson and J. R. Scaife. 1996. Visible and near infrared rectance spectroscopy for the determination of moisture, fat and protein in chicken breast and thigh muscle. *Journal of Near Infrared Spectroscopy*, 4, 213-223.
- Crespo, N. and E. Esteve-Garcia. 2002. Dietary polyunsaturated fatty acids decrease fat deposition in separable fat depots but not in the remainder carcass. *Poult. Sci.* 81: 512 – 518.



- Crooijmans, R. P. M., P. A. M. V. Oers, J. A. Strijk, J. J. V. D. Poel and M. A. M. Groenen. 1996. Preliminary map of the chicken (*Gallus domesticus*) genome based on microsatellites marker: 77 new markers mapped. *Poult. Sci.* 75: 746-754.
- Cunningham, M. and D. Acker. 2001. *Animal Science. and industry.* Prentice – Hall. Inc. New York. USA. 746.
- Deeb, N. and A. Cahaner. 1999. The effects of naked neck genotypes, ambient temperature, and feeding status and their interactions on body temperature and performance of broilers. *Poult. Sci.* 78: 1341-1346.
- Deeb, N. and A. Cahaner. 2001. Genotype-by-environment interaction with broiler genotypes differing in growth rate. 1. The effects of high ambient temperature and naked-neck genotype on lines differing in genetic background. *Poult. Sci.* 80 (6):695-702.
- Du, M., S.J. Hur and D.U. Ahn. 2001. Raw-meat packaging and storage affect the color and odor of irradiated broiler breast fillets after cooking [Online]. Available:<http://www.sciencedirect.com> [2006, June 21]
- Eikelenboom, G., V.M.H. Barnier, A.H. Hoving-Bilink, F.J. M. Smulders and J. Culioli. 1998. Effect of pelvic suspension and cooking temperature on the tenderness of electrically stimulated and aged beef, assessed with shear and compression tests, *Meat Sci.* 49:89-99.
- Fathi, M.M., A. Galal and A. Zein El-Dein. 2006. Effect of naked neck gene and crest gene on body weight and carcass measurements in chickens raised under low ambient temperatures *J. of Poult. Sci.* 5 (8): 780-785, 2006
- Ferguson, N.S., R.S. Gates, J.L. Taraba, A.H. Cantor, A.J. Pescatore, M.L. Straw, M.J. Ford and D.J. Burnham. 1998a. The effect of dietary protein and phosphorus on ammonia concentration and litter composition in broiler. *Poult. Sci.* 77:1085-1093.
- Ferguson, N.S., R.S. Gates, J.L. Taraba, A.H. Cantor, A.J. Pescatore, M.L. Straw, M.J. Ford and D.J. Burnham. 1998b. The effect of dietary crude protein on growth, ammonia concentration and litter composition in broiler. *Poult. Sci.* 77:1481-1487.
- Fernandez, X., V. Sante, E. Baeza, E. Lebihan-Duval, C.Berri, H. Remignon, R. Babil, G. Lepottier, N. Millet, P. Berge and T. Astruc. 2001. Post mortem muscle metabolism and meat quality in three genetic types of tukey. *Poult. Sci.* 42:462-469.

- 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 Poultry Sci.*, 58: 131-145.
- Gates, R.S. 2002. Poultry diet manipulation to reduce output of pollutants to environment. *Biosystems and Agricultural Engineering*. pp.63-75.
- Goodwin, T.L., L.D. Andrews. and J.E. Webb. 1939. The influence of age, sex, and energy level on the tenderness of broilers. *Poult. Sci.* 48: 548-552.
- Haitook, T., E. Tawfik and M. Zobisch. 2003. Option for native chicken production in Northeastern Thailand. In: *Deutscher Tropentag Conference*. Germany, Oct. 8-10, 2003.
- Henry, I.L., H.N. Jacob, J.A. Henrik and O., Niels. 2001. Cellular model for induction of drip loss in meat. *J. Agric. Food Chem.* 49:4876-4883.
- Hanne, C.B., Andrew K.W., Henrik J.A. and Anders H.K. 2003. PH dependence of the progression in NMR  $T_2$  relaxation times in post-mortem muscle. *J. Agric. Food Chem.* 51:4072-4078.
- Szalay, I., 2007. Hungarian Indigenous chicken breeds, origin, breeding purposes and standard characteristics [online]. Available: <http://www.katki.hu/English/genmege/gmege97.html> [2006, May 8]
- Jacob, J. and F. B. Mather. 2000. Capon. Institute of food and Agricultural Sciences. University of Florida [online] Available: <http://edis.ufl.edu>. [2006, May 8]
- Jaturasitha, S., V. Leangwunta, A. Leotaragul, A. Phongphaew, T. Apichartsrungkoon, N. Simasatitkul, 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.
- Jette, F.Y., R. Katja, S. Jan, L.S. Charlotte, H.N. Jacob and Henrik J.A. 2003. Significance of preslaughter stress and different tissue PUFA level on the oxidative status and stability of porcine muscle and meat. *J. Agric. Food chem.* 51 : 6877-6881.

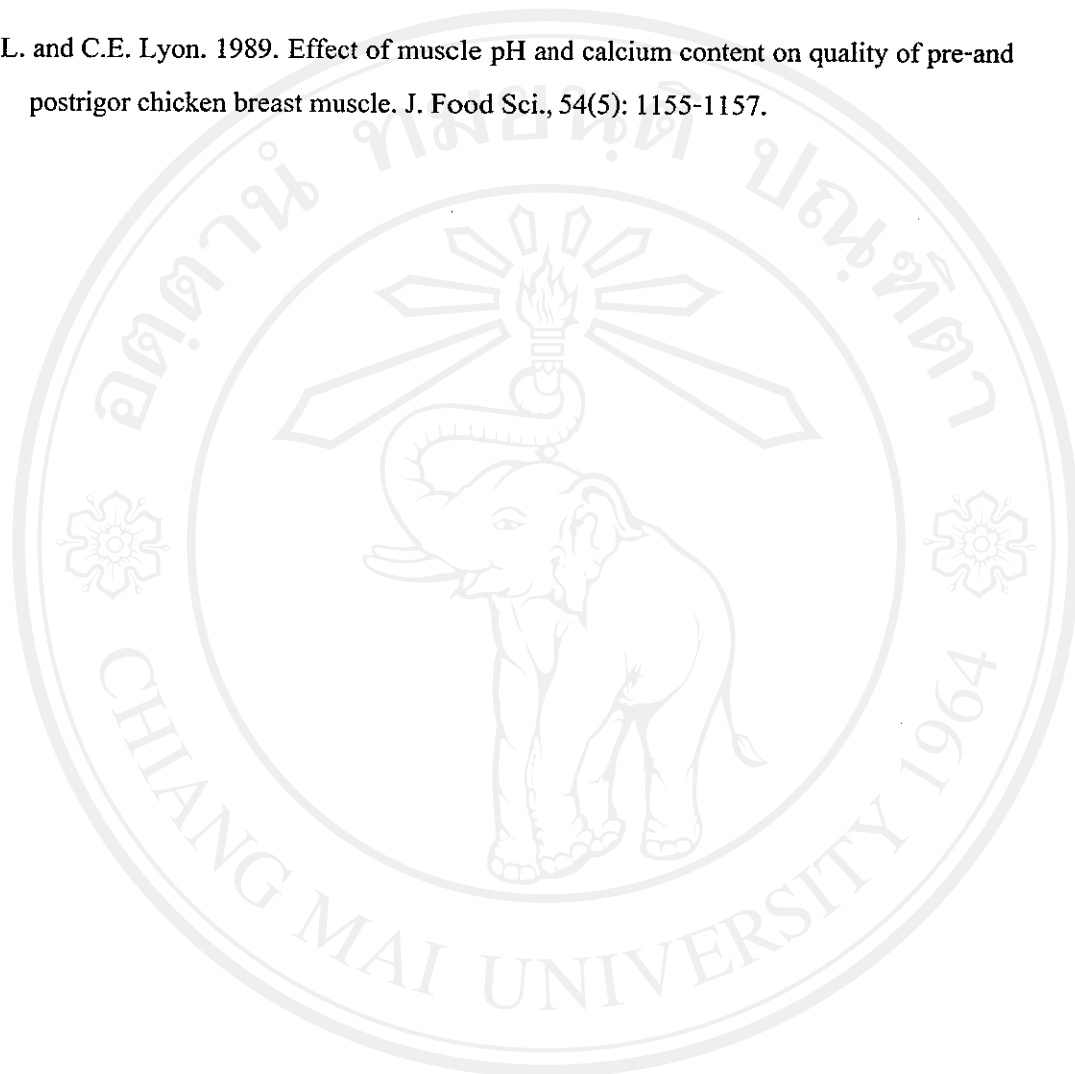
- Skinner J.L., 2007. Turkey, chicken breeds and varieties (A2880), University of Wisconsin-Madison.[Online].Available <http://www.poultrymad.co.uk/chickens/nakedneck.shtml>
- Lawrie, R.A. 1991. Meat Scienc. 5<sup>th</sup> ed. Oxford: Pergamon Press.
- Lawrie, R.A. 1998. The eating quality of meat. In: Lawrie's Meat Sci. 6<sup>th</sup> ed. Suffolk: St Edmundsbury Press, England. 212-258 p.
- Le Bihan-Duval, E., N. Millet and Remignon, H. 1999. Broiler meat quality: effect of selection for increased carcass quality and estimates of genetic parameters. *Poult. Sci.* 78:822-826.
- 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 and R.G. Kauffman. 2000. Use of electrical conductivity to predict water-holding capacity in post-rigor pork. *Meat Sci.* 55 : 385-389.
- Lippens, M., G. Room, G. De Groote and M. Decuypere. 2000. Early and temporary quantitative food restriction of broiler chickens. 1.Effects on performance characteristics, mortality and meat quality. *British Poult. Sci.* 41:343-354.
- Liu, Y., X. Fan, Y-R. Chen and D.W. Thayer. 2002. Changes in structure and color characteristics of irradiated chicken breasts as a function of dosage and storage time [Online]. Available:<http://www.sciencedirect.com> [2006, May 8]
- Lonergan, S.M., N. Deep, C.A. Fedler and S.J. Lamont. 2006. Breast meat quality and composition in unique chicken populations. *Poult. Sci.* 82 : 1990-1994
- Maltin, C.A., C.C. Warkup, K.R. Matthews, C.M. Grant, A.D. Porter and M.I. Delday. 1997. Pig muscle fibre characteristics as a source of variation in eating quality. *Meat Sci.* 47:237-248.
- 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.

- Moran, E.T. 1999. Live production factors influencing yield and quality of poultry meat. In R.I. Richardson and G.C. Mead (Eds.), Poultry Meat Science Symposium Series Vol. 25 (pp. 179 – 195). Oxon: CABI Publishing.
- Moreng, R.E. and J.S. Aven. 1985. Poultry meat and meat products. Poul. Sci. and Production. Reston publishing company Inc. Reston. Virginia. 285-344.
- Morrissey, P.A., D.J. Buckley, P.J.A. Sheehy and F.J. Monahan. 1994. Vitamin E and meat quality. In: Proceedings of the Nutrition Society, 53: 289–295.
- Murphy, R.Y. and B.P. Marks. 2000. Effect of meat temperature on proteins, texture and cook loss for ground chicken breast patties. Poul. Sci. 79:99-104.
- Murphy, R.Y., E.R. Johnson, L.K. Duncan, E. C. Clausen, M.D. Davis and J.A. March. 2001. Heat transfer properties, moisture loss, product yield and soluble proteins in chicken breast patties during air convection cooking. Poul. Sci. 80:508-514.
- 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%20processing/4391/eopr-4391.pdf) (2005, July 20).
- Munira, K.N., M.J. Uddin, S. Faruque, M.S. Parvez, M.Y. Miah and M.S.I. Siddiqui. 2006. Comparative study on carcass characteristics of different genetic groups of spent hen in Bangladesh. Poul. Sci. 5. 2:178-180.
- Mutungi, G., P. Purslow and C. Warkup. 1995. Structure and mechanical changes in raw and cooked single porcine muscle fibres extended to fracture. Meat Sci. 40:217-223.
- 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 16 st, Naresuan University.(Abst.). 12.
- Oktay, G., Z. Tokgoz and G. Guner. 1999. Collagen content and electrophoretic analysis of type I collagen in breast skin of heterozygous naked neck and normally feathered commercial broilers. J. of. Vet. and Ani. Sci. 23: 483-487.
- 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.
- Frederique, P., R. Bergé, G. Coquerelle, R.P.M.A. Crooijmans, M.A.M. Groenen, A. Vignal and M.T.-Boichard. 2000. Mapping the Naked Neck (NA) and Polydactyly (PO) mutants of the chicken with microsatellite molecular markers. *Genet. Sel.* 32:73-86
- SAS. 1990. SAS Institute Inc., SAS/STAT Software: Changes and Enhancements, Release 6.12, Cary, NC
- Santé, V., G. Bielicki, M. Renner and A. Lacourt. 1991. Postmortem evolution in the Pectoralis superficialis muscle from two turkey breeds: relationship between pH and colour changes. Proceedings of the 37<sup>th</sup> International Congress of Meat Science and Technology, Kulmbach, Germany, pp.456-468.
- Savell, J.W., S.L. Mueller and B.E. Baird. 2005. The chilling of carcasses. *Meat Sci* 70:449-459.
- The Naked neck chicken. (2006). [online] Available: <http://www.Poulthymad.co.uk>. [2006, May 8]
- Valdes, E. V. and J. D Summers. 1986. Determination of crude protein and fat in carcass and breast muscle samples of poultry by near infrared reflectance spectroscopy. *Poult. Sci.*, 65, 485-490.
- Van Lacc, 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.
- Wattanachant, S., S. Benjakul and D. A. Ledward. 2004. Compositions, color and texture of Thai indigenous and broiler chicken muscles. *Poult. Sci.* 83 : 114 - 119.
- Warkup, C. 1993. Improvement of pigmeat quality. Proceedings of the National Swine Improvement Federation Annual Meeting, St. Louis, MO. 18:16-24.
- Warris, P.D. 2000. The effect of live animal handling on carcass and meat quality. In: *Meat Sci.* CABI Publishing, Wallingford. 131-155.
- Wimmers, K., S. Ponsuksili, T. Hardge, A. Valle-Zarate, P.K. Mathur and P. Horst. 2000. Genetic distinctness of African, Asian and South American local chickens. *Anim Genet* 31:159-165.
- Wood, J.D., G.R. Nute, G.A.J. Fursey and A. Cuthbertson. 1995. The effect of cookings on the eating quality of pork. *Meat Sci.* 40:127-135.

Xlong, Y.L., A.H. Cantor, A.J. Pescatore, S.P. Blanchard and M.L. Straw. 1993. Variations in muscle chemical composition pH and protein extractability among eight different broiler crosses. *Poult. Sci.* 72: 583 - 588.

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.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved