



บรรณานุกรม

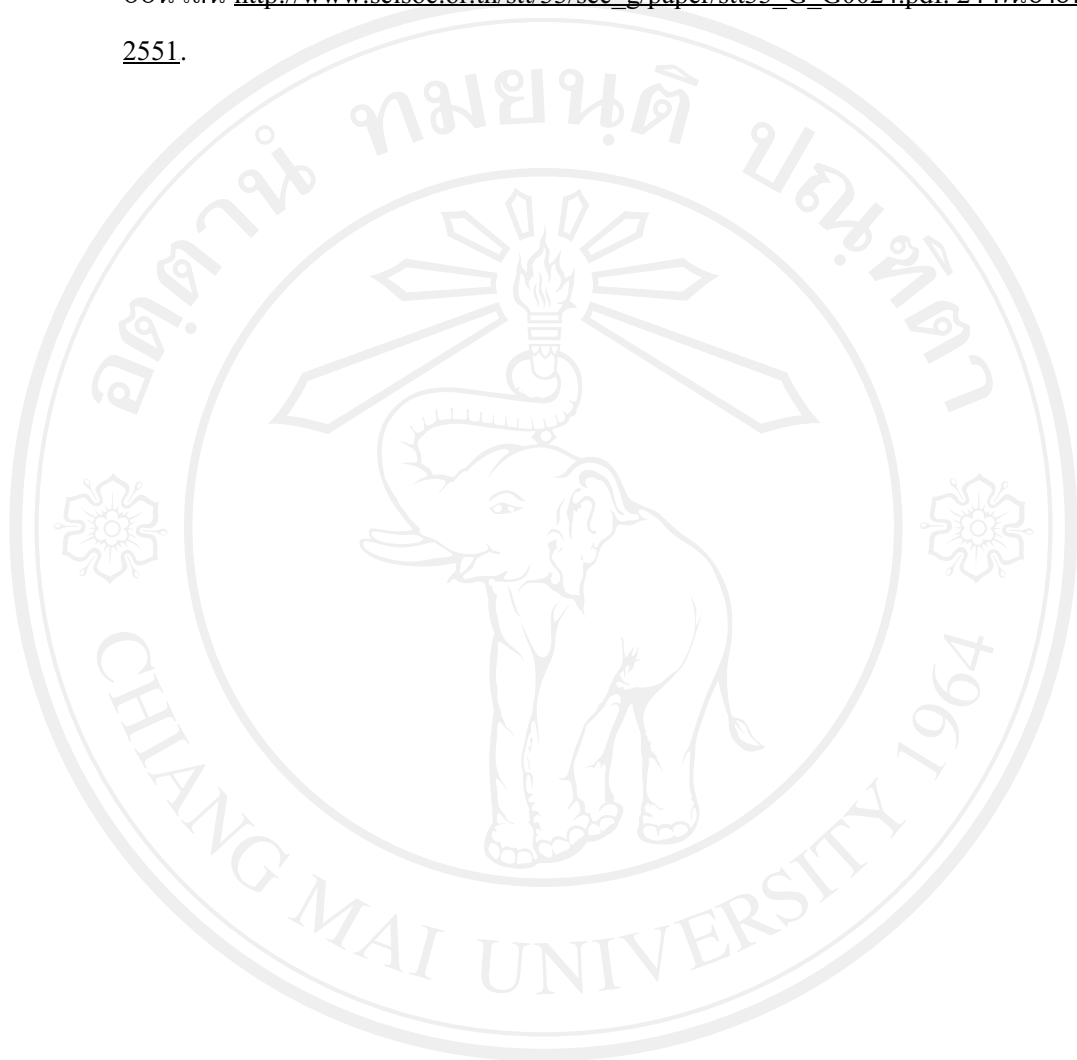
ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

เอกสารอ้างอิง

- โกมุท อุ๋นศรีสัง ประสาน พรโสมิณ มะลิ บุญยรัตนผลิน เทอดชัย เวียร์ศิลป์ G. Hoerstgen-Schwark และ U. ter Meulen. 2547. การเปรียบเทียบลักษณะสำคัญของปลาเรนโบว์เทราต์ (*Oncorhynchus mykiss*) ภายใต้สภาพการเลี้ยงในที่สูงของประเทศไทย. มุลนิธิโครงการหลวง. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ตามโครงการวิจัยที่ 3050-3276. 55 น.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2538. คุณภาพเนื้อสัตว์กับการบริโภคในคุณภาพเนื้อสัตว์ เอกสารประกอบการสัมมนาเกษตรกรผู้เลี้ยงสุกร กองส่งเสริมการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ 7-9 สิงหาคม 2537. สัตว์เศรษฐกิจ.12 (268) : 36-39.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2549. เคมีอาหาร. โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 504 น.
- บัณฑิต ยวงสร้อย อรพินท์ จินตสถาพร ประจักษ์ ตาบทิพย์วรรณ และสงศรี มหาสวัสดิ์. 2546. การเพิ่มระดับกรดไขมันกลุ่มโอเมก้า 3 ในปลานิล (*Oreochromis niloticus*) โดยการใช้ไขมันปลาทูน่า. เรื่องเติมการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 41: สาขาประมง. กรุงเทพฯ. 3-7 กุมภาพันธ์ 2546. 86-93 น.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2535. การวางแผนการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 275 น.
- รุ่งกานต์ กล้าหาญ อรพินท์ จินตสถาพร ประจักษ์ ตาบทิพย์วรรณ สงศรี มหาสวัสดิ์ และศรีน้อย ชุ่มคำ. 2547. การใช้ใบ เถาและหัวกวาวเครือขาวในอาหารปลานิล. หน้า 37-44. ใน: การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42 สาขาประมง สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพฯ.
- เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิศิษฐ์. 2536. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. สหมิตรออฟเซต, กรุงเทพฯ. 133 น.
- รอมลี เจะคอเลาะ พัชรินทร์ ภัคดีฉนวน และเทวี ทองแดง. 2550. รูปแบบของกรดไขมันในปลาทะเลและปลาน้ำจืดจังหวัดปัตตานี. เรื่องเติมการประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วทท.) ครั้งที่ 33. มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์, นครศรีธรรมราช. 18- 20 ตุลาคม 2550. สืบค้น

ออนไลน์ http://www.scisoc.or.th/stt/33/sec_g/paper/stt33_G_G0024.pdf, 24 กันยายน
2551.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

- รัชนีวรรณ เขียวสะอาด. 2548. ระยะเวลาที่เหมาะสมในการเลี้ยงสุกรด้วยอาหารน้ำมันปลาทูน่าเพื่อเพิ่มกรดไขมัน โอเมก้า 3 ในเนื้อสุกร. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 165 น.
- ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงน้ำจืดเชียงใหม่. 2551. ปลาเทราต์. สืบค้นออนไลน์. <http://www.fisheries.go.th/if-chiangmai/trout/trout.htm>. 20 พฤษภาคม 2551.
- สมทรง เลขะกุล. 2542. แมเทบอลิซึมของไลปิด. ชีวเคมี คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล. บริษัทธรรมสาร จำกัด. กรุงเทพฯ. น. 305-351.
- สุภาพร สุกสีเหลือง. 2542. มีนวิทยา. ศูนย์สื่อเสริมกรุงเทพ. 568 น.
- สัญญาชัย จตุรสิทธิ์ธา. 2550. การจัดการเนื้อสัตว์. พิมพ์ครั้งที่ 4. โรงพิมพ์มิ่งเมือง. เชียงใหม่. 171 น.
- สัญญาชัย จตุรสิทธิ์ธา. 2551. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. พิมพ์ครั้งที่ 2. โรงพิมพ์มิ่งเมือง. เชียงใหม่. 335 น.
- Acerete, L., L. Reig, D. Alvarez, R. Flos and L. Tort. 2009. Comparison of two stunning/slaughtering methods on stress response and quality indicators of European sea bass (*Dicentrarchus labrax*). *Aquaculture*. 287: 139-144.
- Ahn, D.U. and A.J. Maurer. 1990. Poultry meat color pH and the heme-complex forming reaction. *Poult. Sci.* 69: 2040-2050.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. (15th Ed.). Association of Official Analytical Chemists, Arlington, VA. USA.
- Arashisar, S., O. Hisar and T. Yanık. 2005. The effects of lactic acid on chemical properties of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets. *J. Food Technol.* 3(4): 495-497.
- Bahuaud, D., T.-K. Østbye, B.E. Torstensen, M.B. Røra, R. Ofstad, E. Veiseth, M.S. Thomassen and B. Ruyter. 2009. Atlantic salmon (*Salmo salar*) muscle structure integrity and lysosomal cathepsins B and L influenced by dietary n-6 and n-3 fatty acids. *Food Chem.* 114: 1421-1432.
- Bigg, H.G., J.M. Erikson and W.R. Moorehead. 1975. Annual colorimetric assay of triglycerides in serum. *Clin. Chem.* 21: 437 – 441.
- Bodwell, C.E. and P.E. McClain. 1971. Chemistry of animal tissue: proteins. In: The Science of Meat and Meat Product. (eds). J. F. Price and B. S. Schweigert. W. H. Freeman and Company, USA. 78-132 p.

- Cakli, S., B. Kilinc, T. Dincer and S. Tolasa. 2006. Comparison of the shelf lives of map and vacuum packaged hot smoked rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *Eur. Food Res. Technol.* 224: 19-26.
- Celik, M., M.A. Gökçe, N. Basusta, A. Küçükgülmez, O. Tasbozan and S.S. Tabakoglu. 2008. Nutritional quality of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) caught from the Atatürk dam lake in Turkey. *J. Muscle Foods.* 19: 50-61.
- Chaiyapechara S., M.T. Casten, R.W. Hardy and F.M. Dong. 2003. Fish performance, fillet characteristics, and health assessment index of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fed diets containing adequate and high concentrations of lipid and vitamin E. *Aquaculture.* 219: 715-738.
- Choubert G. and M. Baccaunaud. 2006. Colour change of fillets of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss* W.) fed astaxanthin or canthaxanthin during storage under controlled or modified atmosphere. *LWT.* 39: 1203-1213.
- Diler, I. and N. Gokoglu. 2004. Investigation of the sensory properties of the flesh of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fed diets with astaxanthin, shrimp waste meal and red pepper meal. *Eur. Food Res. Technol.* 219: 217-222.
- Dullaire, V., P. Lessard, G. Vandenberg and J. de la Noüe. 2007. Effect of algal incorporation on growth, survival and carcass composition of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fry. *Bioresource Technol.* 98: 1433-1439.
- Dvořák P., B. Kratochvíl and M. Grolichová. 2005. Change of colour and pH in fish musculature after ionizing radiation exposure. *Eur. Food Res. Technol.* 220: 309-311
- Fletcher, D.L. 1999. Poultry meat color *In: Poultry Meat Science.* R.I. Richardson and G.C. Mead. (eds). 1999. Poultry science symposium series. Volume twenty-five. 159-175 p.
- 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.
- Francesco, de M., G. Parisi, F. Médale, P. Lupi, S.J. Kaushik and B.M. Poli. 2004. Effect of long-term feeding with a plant protein mixture based diet on growth and body/fillet quality traits of large rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *Aquaculture.* 236: 413-429.

- Gokoglu, N., P. Yerlikaya and E. Cengiz. 2004. Effects of cooking methods on the proximate composition and mineral contents of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *Food Chem.* 84: 19-22.
- Gómez-Guilién M.C., P. Montero, O. Hurtado and A.J. Borderías. 2000. Biological characteristics affect the quality of farmed Atlantic salmon and smoked muscle. *J. Food sci.* 65(1): 53-60.
- Haliloglu, H.I., N.M. Aras and H. Yetim. 2002. Comparison of muscle fatty acids of three trout species (*Salvelinus alpinus*, *Salmo Trutta fario*, *Oncorhynchus mykiss*) raised under the same conditions. *Turk. J. Vet. Anim. Sci.* 26: 1097-1102.
- Hill, F. 1969. The solubility of intramuscular collagen in meat animal of various ages. *J. Food Sci.* 31: 161- 166.
- Honikel, K.O. and R. Hamm. 1999. Measurement of water-holding capacity and juiciness. *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. USA. 125-161 p.
- Johansson L., A. Kiessling, K-H. Kiessling and L. Berglund. 2000. Effect of altered ration levels on sensory characteristics, lipid content and fatty acid composition of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *Food Qual. Prefer.* 11: 247-254.
- Johnston, I.A., X. Li, V.L.A. Vieira, D. Nickell, A. Dingwall, R. Alderson, P. Campbell and R. Bickerdike. 2006. Muscle and flesh quality traits in wild and farmed Atlantic salmon. *Aquaculture.* 256: 323-336.
- 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 reagent. *Clin. Chem.* 21: 1526 – 1540.
- Karakatsouli, N., S.E. Papoutsoglou, G. Pizzonia, G. Tsatsos, A. Tsopelakos, S. Chadio, D. Kalogiannis, C. Dalla, A. Polissidis and Z. Papadopoulou-Daifoti. 2007. Effect of light spectrum on growth and physiological status of gilthead seabream *Sparus aurata* and rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) reared under recirculating system conditions. *Aquacult. Eng.* 36: 302-309.

- Kaushik, S.J., J.P. Cravedi, J.P. Lalles, J. Sumpter, B. Fauconneau and M. Laroche (1995). Partial or total replacement of fish meal by soybean protein on growth, protein utilization potential estrogenic or antigenic effects, cholesterolemia and flesh quality in rainbow trout, *Oncorhynchus mykiss*. *Aquaculture*. 133: 257-274.
- Kocoman, E.M., T. Yanik, O. Ergoğan and A.K. Çiltaş. 2005. Alteration in cholesterol, glucose and triglyceride levels in reproduction of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *J. Anim. Vet. Adv.* 4(9): 801-804.
- Korhonen, R.W., T.C. Lanier and F. Giesbrecht. 1990. An evaluation of simple methods for following rigor development in fish. *J. Food Sci.* 55: 346-348.
- Kristoffersen, S., T. Tobiassen, V. Steinsund and R.L. Olsen. 2006. Slaughter stress, postmortem muscle pH and rigor development in farmed Atlantic cod (*Gadus morhua* L.). *Int. J. Food Sci. Tech.* 41: 861-864.
- Küçükbay, F.Z., H. Yazlak, N. Sahin and M.N. Cakmak. 2006. Effects of dietary chromium picolinate supplementation on serum glucose, cholesterol and minerals of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *Aquacult. Int.* 14: 259-266.
- Lawrie, R.A. 1998. Meat Science 6th ed. Woodhead Publishing Limited. Cambridge. England. 336 p.
- Lefèvre, F., J. Bugeon, B. Aupérin and J. Aubin. 2008. Rearing oxygen level and slaughter stress effects on rainbow trout flesh quality. *Aquaculture*. 284: 81-89.
- Lellis, W.A., F.T. Barrows and R.W. Hardy. 2004. Effects of phase-feeding dietary phosphorus on survival, growth, and processing characteristics of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *Aquaculture*. 242: 607-616.
- Liu, A., T. Nishimura and K. Takahasahi. 1996. Relationship between structural properties of intermuscular connective tissue and toughness of various chicken skeletal muscles. *Meat Sci.* 43: 43-49.
- Liu, K.K.M., F.T. Barrows, R.W. Hardy and F.M. Dong. 2004. Body composition, growth performance, and product quality of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fed diets containing poultry fat, soybean/corn lecithin, or menhaden oil. *Aquaculture*. 238: 309-328.

- Luzia, L.A., G.R. Sampaio, C.M.N. Castellucci and E.A.F.S. Torres. 2003. The influence of season on the lipid profiles of five commercially important species of Brazilian fish. *Food Chem.* 83: 93-97.
- Mathew. S., K. Ammu, P.G. Viswanathan Nair and K. Devadasan. 1999. Cholesterol content of Indian fish and shellfish. *Food Chem.* 66: 455-461.
- Maranesi, M., M. Marchetti, D. Bochicchio and L. Cabrini. 2005. Vitamin B₆ supplementation increases the docosahexaenoic acid concentration of muscle lipids of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *Aquacult. Res.* 36: 431-438.
- Masniyom, P., S. Benjakul and W. Visessanguan. 2005. Collagen changes in refrigerated sea bass muscle treated with pyrophosphate and stored in modified-atmosphere packaging. *Eur. Food Res. Technol.* 220: 322-325.
- Moreira, A.B., J.V. Visentainer, N.E. de Souza and M. Matsushita. 2001. Fatty acids profile and cholesterol contents of three Brazilian *Brycon* freshwater fishes. *J. Food Compos. Anal.* 14: 565-574.
- Morris, P.C., P. Gallimore, J. Handley, G. Hide, P. Houghton and A. Black. 2005. Full-fat soya for rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) in freshwater: Effects on performance, composition and flesh fatty acid profile in absence of hind-gut enteritis. *Aquaculture.* 248: 147-161.
- Morrison, E.R. and L.M. Smith. 1964. Preparation of fatty acid methyl esters and dimethylacetals from lipids with boron fluoride – methanol. *J. Lipid Res.* 5: 600 – 608.
- Nelson D.L. and Cox M.M. 2005. Lehninger Principles of Biochemistry. W. H. Freeman and Company. 4th edition. NY. USA. P. 1124.
- Nerantzaki, A., A. Tsiotsias, E.K. Paleologos, I.N. Savvaidis, E. Bezirtzoglou and M.G. Kontominas. 2005. Effect of ozonation on microbiological, chemical and sensory attributes of vacuum-packaged rainbow trout stored at 4 ± 0.5 °C. *Eur. Food Res. Technol.* 221: 675-683.
- Pelicano, E.R.L., P.A. de Souza, H.B.A. de Souza, A. Oba, E.A. Norkus, L.M. Kodawara and T.M.A. de Lima. 2003. Effect of different probiotics on broiler carcass and meat quality. *Brazil. J. Poult. Sci.* 5(3): 207-214.

- Pérez, M.L., I. Escalona and I. Guerrero. 1998. Effect of calcium chloride marination on calpain and quality characteristics of meat from chicken, horse, cattle and rabbit. *Meat Sci.* 48: 125-134.
- Poontawee, K. 2006. Flesh Qualities and Muscle Fiber Characteristics of Diploid and Triploid Rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). Ph.D.thesis, Cuvillier Verlag, Göttingen. 149 p.
- Pornsopin, P. 2004. Performance comparison of Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) under the specific environmental condition in the Hignland of Northern Thailand. Ph.D.thesis, Cuvillier Verlag, Göttingen. 63 p.
- Quillet E., S.L. Guillou, J. Aubin, L. Labbé, B. Fauconneau and F. Médale. 2007. Response of a lean muscle and a fat muscle rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) line on growth, nutrient utilization, body composition and carcass traits when fed two different diets. *Aquaculture.* 269: 220-231.
- Rasmussen, R.S. and T.H. Ostefeld. 2000. Effect of growth rate on quality traits and feed utilization of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) and brook trout (*Salvelinus fontinalis*). *Aquaculture.* 184: 327-337.
- Rasmussen, R.S., B. Rønsholdt, T.H. Ostefeld, E. Mclean and J.C. Byatt. 2001. Growth, feed utilization, carcass composition and sensory characteristics of rainbow trout treated with recombinant bovine placental lactogen and growth hormone. *Aquaculture.* 195: 367-384.
- Rezaei, M., S. F. Hosseini, H.E. Langrudi, R. Safari and S.V. Hosseini. 2008. Effect of delayed icing on quality changes of iced rainbow trout (*Onchorynchus mykiss*). *Food Chem.* 106: 1161-1165.
- Regost C., J. Arzel, M. Cardinal, M.Laroche and S.J. Kaushik. 2001. Fat deposition and flesh quality in seawater reared, triploid brown trout (*Salmo trutta*) as affected by dietary fat levels and starvation. *Aquaculture.* 193: 325-345.
- Robb, D.H.F., S.C. Kestin and P.D. Warriss. 2000. Muscle activity at slaughter: I. Changes in flesh colour and gaping in rainbow trout. *Aquaculture.* 182: 261-269.
- 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.

- Roth, B., D. Moeller, J.O. Veland, A. Imsland and E. Slinde. 2002. The effect of stunning methods on rigor mortis and texture properties of Atlantic salmon (*Salmo Salar*). *J. Food Sci.* 67(4): 1462-1466.
- Roth, B., S. Birkeland and F. Oyarzun. 2009. Stunning, pre slaughter and filleting conditions of Atlantic salmon and subsequent effect on flesh quality on fresh and smoked fillets. *Aquaculture*. 289: 350-356.
- Rønsholdt, B. and E. McLean. 2004. Effect of growth hormone and salbutamol on growth performance, fillet proximate composition and pigmentation of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *Aquaculture*. 229: 225-238.
- SAS. 2001. SAS User's Guide. Statistics. SAS. Inst. Inc., Cary, NC. USA.
- Sato, K., C. Ohashi, K. Ohtsuki and M. Kawabata. 1991. Type V collagen in trout (*Salmo gairdneri*) muscle and its solubility change during chilled storage of muscle. *J. Agric. Food Chem.* 39: 1222-1225.
- Sérot, T., C. Regost and J. Arzel. 2002. Identification of odour-active compounds in muscle of brown trout (*Salmo trutta*) as affected by dietary lipid sources. *J. Sci. Food and Agri.* 82: 636-643.
- Skonberg, D.I., R.W. Hardy, F.T. Barrows and F.M. Dong. 1998. Color and flavor analyses of fillets from farm-raised rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fed low-phosphorus feeds containing corn or wheat gluten. *Aquaculture*. 166: 269-277.
- Suárez, M. D., M. Abad, T. Ruiz-cara, J. D. Estrada and M. García-Gallego. 2005. Changes in muscle collagen content during *post mortem* storage of farmed sea bream (*Sparus aurata*): influence on textural properties. *Aquacult. Int.* 13: 315-325.
- Testi S., A. Bonaldo, P.P. Gatta and A. Badiani. 2006. Nutritional traits of dorsal and ventral fillets from three farmed fish species. *Food Chem.* 98: 104-111.
- Tokur, B. 2007. The effect of different cooking methods on proximate composition and lipid quality of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *Int. J. Food Sci. and Technol.* 42: 874-879.
- Turan, H., Y. Kaya and I. Erkoyuncu. 2003. Effects of glazing, packaging and phosphate treatments on drip loss in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss* W., 1792) during frozen storage. *Turk. J. Fish. Aquat. Sci.* 3: 105-109.

- Turchini, G.M., T. Mentasi, L. Frøyland, E. Orban, F. Caprino, V.M. Moretti and F. Valfré. 2003. Effects of alternative dietary lipid sources on performance, tissue chemical composition, mitochondrial fatty acid oxidation capabilities and sensory characteristics in brown trout (*Salmo trutta* L.). *Aquaculture*. 225: 251-267.
- Trushenski, J.T., H.A. Lewis and C.C. Kohlor. 2008. Fatty acid profile of Sunshine bass: II. Profile change differs among fillet lipid classes. *Lipids*. 43: 643-653.
- Werner C., K. Poontawee, A. Mueller-Belecke, G. Hoerstgen-Schwark and M. Wicke. 2008. Flesh characteristics of pan-size triploid and diploid rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) reared in a commercial fish farm. *Arch. Tierz., Dummerstorf*. 51: 71-83.
- Whitaker, J. 1975. The experimental introduction of rainbow trout in Thailand. *Thai Fisheries Gazette*, No. 4: 469-479.
- Wood, J.D., R. I. Richardson, G. P. Nute, A. V. Fisher, M. M. Campo, E. Kasapidou, P. R. Sheard and M. Enser. 2003. Effect of fatty acids on meat quality: a review. *Meat. Sci*. 66:21-32.
- Yamamoto, T., T. Goto, N. Tanaka, H., Furuita, T. Sugita and N. Suzuki. 2007. Supplemental effects of essential amino acids and bile salts to a high-fat diet containing soybean meal, corn gluten meal and squid meal for rainbow trout *Oncorhynchus mykiss*. *Aquacult. Sci*. 55(1): 115-123.
- Yildiz, M. 2004. The study of fillet quality and the growth performance of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fed with diets containing different amount of vitamin E. *Tur. J. Fish. and Aquacult. Sci*. 4: 81-86.
- Yıldız, M., E. Şener and H. Gün. 2006. Effect of refrigerated storage on fillet lipid quality of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss* W.) fed a diet containing different level of DL α -tocopherol acetate. *Turk. J. Vet. Anim. Sci*. 30:143-150.
- Zelenka, J., E. Fajmonivá, T. Komprda, D. Kladroba and I. Šarmanová. 2003. Effect of dietary linseed and sunflower oil on cholesterol and fatty acid contents in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *Czech J. Anim. Sci*. 48 (3): 321-330.
- Zhong, Y., T. Madhujih, N. Mahfouz and F. Shahidi. 2007. Compositional characteristics of muscle and visceral oil from steelhead trout and their oxidative stability. *Food Chem*. 104: 602-608.