

เอกสารอ้างอิง

- กรมปศุสัตว์. 2539. ข้อมูลเศรษฐกิจการปศุสัตว์ประจำปี 2539. กรุงเทพมหานคร : กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- กันตา จิตตั้งสมบูรณ์. 2543. ภาวะการส่งออกไก่สดแช่แข็งและแปรรูปของไทย. ผู้ส่งออก 14(314): 10-16.
- จุฬารัตน์ เศรษฐกุล. 2537. คุณภาพเนื้อสัตว์. สุกรสาร 21 : 47 – 52.
- จุฬารัตน์ เศรษฐกุล. 2540. การจัดการโรงฆ่าสัตว์. กรุงเทพมหานคร : ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ชัยณรงค์ กันธพนิต. 2529. วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช จก.
- ไชยวรรณ วัฒนจันทร์ อัจฉรัตน์ สุวรรณภักดี และมนตรีมงคล. 2545ก. การศึกษาสภาพการเลี้ยงไก่คอกอ่อนของเกษตรกรในจังหวัดพัทลุง. ใน รายงานการประชุมวิชาการสัตวศาสตร์ วันที่ 25-26 มกราคม 2545 ณ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (หน้า 413 – 416). เชียงใหม่ : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไชยวรรณ วัฒนจันทร์ อัจฉรัตน์ สุวรรณภักดี และสุชาติ สุขสถิตย์. 2545ข. การศึกษาเปรียบเทียบการเจริญเติบโตและคุณภาพซากของไก่คอกอ่อนและไก่พื้นเมืองที่เลี้ยงแบบเข้มข้นตามวิธีการแบบพื้นบ้าน. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการสัตวศาสตร์ภาคใต้ ครั้งที่ 2 วันที่ 10 - 11 สิงหาคม 2545 ณ คณะทรัพยากรธรรมชาติ ม.สงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ (หน้า 90 – 96). สงขลา : คณะทรัพยากรธรรมชาติ ม.สงขลานครินทร์.
- ไชยวรรณ วัฒนจันทร์ อัจฉรัตน์ สุวรรณภักดี สุชาติ สุขสถิตย์ และมนตรี มงคล. 2545ค. สมรรถภาพการเจริญเติบโตของไก่คอกอ่อนในระบบการเลี้ยงของเกษตรกร. วารสารมหาวิทยาลัยทักษิณ 5 : 53 - 61.
- นุชรินทร์ เกตุนิล. 2543. สถานการณ์การส่งออกสินค้าอาหารของไทยในช่วง 6 เดือนแรก. ว.สถาบันอาหาร 3(13): 50 - 55.
- ประยูร ทองวัตร. 2543. การสัมภาษณ์เรื่องการเลี้ยงไก่คอกอ่อนในพื้นที่ตำบลเกาะเต่า อำเภอป่าพะยอม จังหวัดพัทลุง เมื่อวันที่ 15 ตุลาคม 2543 โดยไชยวรรณ วัฒนจันทร์.
- สวัสดิ์ ธรรมบุตร และเกรียงไกร โชปราคา. 2525. อัตราการเจริญเติบโต และความต้องการโปรตีนของไก่พื้นเมืองที่ถูกเลี้ยงดูในสภาพชนบท. ใน รายงานผลงานวิจัยสาขาสัตว-

ศาสตร์. การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 20 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (หน้า 98 – 108). กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สมชัย จันทร์สว่าง. 2529. คุณภาพของเนื้อสุกร. สุกรศาสตร์ 13 : 55.

สุชน ตั้งทวีพัฒน์ บุญล้อม ชีวะอิสระกุล และรุ่งรัตน์ ปิงเมือง. 2543. ระดับโปรตีนและพลังงานที่เหมาะสมในอาหารไก่ลูกผสมพื้นเมืองระยะเจริญเติบโต (1). ใน การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 38 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (หน้า 100 – 113). กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุรพล อุปติสสกุล. 2528 ก. สถิติการวางแผนการทดลอง เล่ม 1. กรุงเทพมหานคร : แอ็สเสทการพิมพ์.

สุรพล อุปติสสกุล. 2528 ข. สถิติการวางแผนการทดลอง เล่ม 2. กรุงเทพมหานคร : แอ็สเสทการพิมพ์.

สุธา วัฒนสิทธิ์ สุรพล ชลดำรงกุล วรวิทย์ วนิชภิษชาติ และสมเกียรติ สายธนู. 2535. การศึกษาลักษณะปรากฏของไก่พันธุ์พื้นเมืองในภาคใต้. ใน รายงานวิจัยของภาควิชาสัตว-ศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา : ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะทรัพยากรธรรมชาติ ม.สงขลานครินทร์.

สัญชัย จตุรสีทธา. 2543. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. เชียงใหม่ : โรงพิมพ์ธนบรรณการพิมพ์.

สำนักงานปศุสัตว์เขต 9. _____. การเลี้ยงไก่คอกอ่อนพัทลุง. เอกสารเผยแพร่แก่นักคอกทั่วไป. สงขลา : สำนักงานปศุสัตว์เขต 9 กรมปศุสัตว์.

สวัสดิ์ ธรรมบุตร และเกรียงไกร โชปการ. 2525. อัตราการเจริญเติบโต และความต้องการโปรตีนของไก่พื้นเมืองที่ถูกเลี้ยงดูในสภาพชนบท. ใน รายงานผลงานวิจัยสาขาสัตว-ศาสตร์. การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 20 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (หน้า 98 – 108). กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

บัญญัติ เหล่าไพบูลย์, เชิดชัย รัตนเศรษฐากุล และประภาส เนรมิตรมานสุข. 2529. การศึกษาสภาพการเลี้ยงไก่พื้นเมืองของเกษตรกรจังหวัดชัยภูมิ. วารสารแก่นเกษตร 14 (4) : 195 – 202.

มาโนช พลศิริ. 2544. ระดับโปรตีนและพลังงานในอาหารที่เหมาะสมสำหรับไก่พื้นเมืองในภาคใต้และไก่ลูกผสมพื้นเมือง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาสัตวศาสตร์. สงขลา : มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

นพวรรณ ชมชัย สุมน โพร้จันทร์ และ วิโรจน์ วนาสิทธิชัยวัฒน์. 2541. ผลของระดับโปรตีนและระบบการเลี้ยงต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโต และคุณภาพซากของไก่พื้นเมืองลูกผสม. สุกรศาสตร์ 23 (96): 55 – 70.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. เคมีอาหาร. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์โอเคียนสโตร์.

นิรัตน์ กองรัตนานันท์ และ รัตนา โชติสังกาศ. 2538. การศึกษาการเจริญเติบโตและผลผลิตซากของไก่เบตงเปรียบเทียบกับของไก่พื้นเมืองและไก่ลูกผสมเบตง x พื้นเมือง. ใน รายงานผลการวิจัยประจำปี 2538. โครงการวิจัยรหัส ส-ป 2.38. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

รัตนา โชติสังกาศ และ นิรัตน์ กองรัตนานันท์. 2542. การเจริญเติบโตและคุณภาพซากของไก่พื้นเมือง เลี้ยงภายใต้ชั่วโมงแสงธรรมชาติ และชั่วโมงแสงยาว 23 ชั่วโมงต่อวัน. วิทยาสารเกษตรศาสตร์ (วิทย.) 33(1): 60-74.

วรวิทย์ วณิชชาติ. 2539. งานวิจัยที่ไม่ได้เผยแพร่. ติดต่อบุคคล.

วรวิทย์ วณิชชาติ สุธา วัฒนสิทธิ์ วิศาล อุดทน และศยาม ขุนชำนาญ. 2546. การศึกษาการเปลี่ยนแปลงลักษณะรูปร่างของไก่พื้นเมืองเทศมียเมื่ออายุ 20 สัปดาห์ ถึงเมื่อให้ไข่ฟองแรก. ใน การสัมมนาวิชาการเกษตร ประจำปี 2546 วันที่ 27 - 28 มกราคม 2546 ณ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น (หน้า 35 - 45). ขอนแก่น : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

วิศาล อุดทน. 2545. สมรรถนะการให้ผลผลิตของไกรุ่นพ่อแม่พันธุ์ และผลของระดับโปรตีนในอาหารต่อสมรรถนะการเติบโตของไก่พื้นเมืองและไก่ลูกผสมพื้นเมืองในภาคใต้. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสัตวศาสตร์. สงขลา : มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

วราภรณ์ เหลืองวันทา สัญชัย จตุรสิทธิ์ อำนวย เลี้ยวธารากุล อัครณา ผ่องแผ้ว และชัยณรงค์ คันธพนิต. 2546. คุณภาพเนื้อและไขมันของไก่พื้นเมือง ไก่ลูกผสมสองสายพันธุ์และสามสายพันธุ์. ใน รายงานการประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 41 สาขาสัตว สาขาสัตวแพทยศาสตร์ วันที่ 3 - 7 กุมภาพันธ์ 2546 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (หน้า 52 - 63). กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อภิชัย 2536. การเลี้ยงไก่พื้นเมืองกับระบบการเกษตรของไทย. วารสารสัตวบาล 3 (13) : 11 - 13.

อาวุธ วณิชชาติ. 2522. การศึกษาเกี่ยวกับการผลิตสัตว์กระเพาะเดี่ยวในหมู่บ้านของอำเภอกำแพงแสน. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อุดมศรี อินทรโชติ และจำรัส ภักดี. 2527. ข้อมูลเบื้องต้นการเลี้ยงไก่พันธุ์ต่างๆ ที่เลี้ยงอยู่ที่สถานีบำรุงพันธุ์สัตว์ทับกวาง. รายงานประจำปี 2527. สถานีบำรุงพันธุ์สัตว์ทับกวาง, กรมปศุสัตว์, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, หน้า 76 - 78.

- อุดมศรี อินทรโชติ รัชดาวรรณ พูนพิพัฒน์ กัลยา บุญญานูวัตร และประชุม อินทรโชติ. 2535. อิทธิพลทางพันธุกรรมเนื่องจากยีนส์ผสม heterosis ต่อลักษณะคุณภาพซากของไก่ลูกผสม. ใน ประมวลเรื่องการประชุมวิชาการด้านปศุสัตว์ ครั้งที่ 11 วันที่ 16 - 19 กันยายน 2535 ณ โรงแรมเชียงใหม่ออรัลคิด จ. เชียงใหม่ (หน้า 232 - 424). กรุงเทพมหานคร :กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- อุดมศรี อินทรโชติ ทวี อบอุ่น และ สุรพล เสียงแจ้ว. 2540. อายุและขนาดที่เหมาะสมในการเลี้ยงไก่ลูกผสมพื้นเมืองที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคในครัวเรือน. ใน รายงานผลงานวิจัยงานค้นคว้าและวิจัยการผลิตสัตว์ ประจำปี 2539 สาขาการปรับปรุงพันธุ์สัตว์และการจัดการฟาร์ม (หน้า 298 - 319). กรุงเทพมหานคร :กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- อุดมศรี อินทรโชติ รัชดาวรรณ พูนพิพัฒน์ และ กัลยา บุญญานูวัตร. 2539. การเจริญเติบโตและคุณภาพซากของไก่ลูกผสมพื้นเมือง. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการปศุสัตว์ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2539. ระหว่างวันที่ 4 - 6 กันยายน 2539. ณ โรงแรมราชเทวี, กรุงเทพฯ. (หน้า 303 - 314). กรุงเทพมหานคร : กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- เอี่ยมพร วิชัยดิษฐ์ และประยูทธ บุญทา. 2527. การศึกษาเปรียบเทียบลักษณะทางเศรษฐกิจของไก่ลูกผสม 2 สายพันธุ์. ใน รายงานประจำปี 2527 ของสถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตร (หน้า 45 - 50). กรุงเทพมหานคร : วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ.
- อำนวยการเลี้ยงฆารากุล พชรินทร์ สนธิไพโรจน์ ศิริพันธ์ โมราอดบ. 2539. การผสมพันธุ์และคัดเลือกพันธุ์ไก่เนื้อพื้นเมือง สถานีบำรุงพันธุ์สัตว์มหาสารคาม II สมรรถภาพการผลิตของไก่พื้นเมืองที่สถานีบำรุงพันธุ์สัตว์. วารสารเกษตร 12 (1) : 55 - 64.
- Al-Najdawi and Abdullah, B. 2002. Proximate composition, selected minerals, cholesterol content and lipid oxidation of mechanically and hand-deboned chickens from the Jordanian market. *Meat Science* 61 : 243 - 247.
- Allen, C.D., S.M. Russell, and D.L. Fletcher. 1997. The relationship of broiler breast meat color and pH to shelf-life and odor development. *Poultry Science* 76 : 1042 - 1046.
- Allen, C.D., D.L. Fletcher, J.K. Northcutt and S.M. Russell. 1998. The relationship of broiler breast color to meat quality and shelf life. *Poultry Science* 77 : 361 - 366.
- Ang, C.Y. and Hamm, D. 1982. Proximate analyses, selected vitamins and minerals and cholesterol content of mechanically deboned and hand-deboned broiler parts. *J. of Food Science* 47 : 885 - 888.

- AOAC. 1990. **Official Methods of Analysis of the Association of Official Analysis Chemists**. 15 th ed.. Arlington : Association of Official Analysis Chemists, Inc.
- Barbut, S. 1993. Colour measurements for evaluating the pale soft exudative (PSE) occurrence in turkey meat. **Food Res. Intl.** 26 : 39 – 43.
- Bender, A. 1992. **Meat and Meat Products in Human Nutrition in Developing Countries**. Food and Nutrition paper No. 23. Rome : Food and Agriculture Organization of the United Nation.
- Biggs, H.G., J.M. Erikson, W.R. Moorehead. 1975. A manual colorimeter assay of triglycerides in serum. **Clinical Chemistry** 21 : 437 – 441.
- Berg, R.T. and R.M. Butterfield. 1975. Growth of meat animal. In D.J.A. Cole and R.A. Lawire (Eds.), **Meat** (pp. 19 – 41). Connecticut : AVI.
- Bergman, I. and R. Loxley. 1963. Two improved and simplified methods for the spectrophotometric determination of hydroxyproline. **Analytical Chemist.** 35 : 1961 – 1965.
- Bragagnolo, N. 2001. Comparative aspects of meats according to fatty acid profile and cholesterol level. In **Second International Virtual Conference on Pork Quality**, 5th November – 6th December 2001. Retrieved April 20, 2002, from <http://www.conferencia.uncnet.br/pork/seg>.
- Castellini, C., C. Mugnai, A D. Bosco. 2002. Effect of organic production system on broiler carcass and meat quality. **Meat Science** 60 : 21 – 225.
- Christie, W.W. 1993. **Methods for lipid extraction**. The Scottish Crop Research Institute. Retrieved December 24, 2001, from <http://www.lipid.co.uk>
- Chrystall, B. 1994. Meat texture measurement. In A..M. Pearson and T.R. Dutson (Eds.), **Quality Attributes and their Measurement in Meat, Poultry and Fish Products** (pp. 316 - 336). Black Academic & Professional, UK.
- Crespo, N. and E. Esteve-Garcia. 2002. Dietary polyunsaturated fatty acids decrease fat deposition in separable fat depots but not in the remainder carcass. **Poultry Science** 81 : 512 – 518.
- Cross, H.R., P.R. Durland and S.C. Seideman. 1986. Sensory qualities of meat. In P.J. Bechtel (Ed.), **Muscle as Food** (pp. 279 – 320). Florida : Academic Press.

- Decker, E.A. and A.H. Canton. 1992. **Fatty acid in poultry and egg products** (pp. 137 – 167). Lexington, Kentucky : University of Kentucky.
- Deeb, N. and Cahaner, A. 1999. The effects of naked neck genotypes, ambient temperature, and feeding status and their interactions on body temperature and performance of broilers. **Poultry Science** 78: 1341-1346.
- Ding, H., Xu, R.J. and Chan, D.K.O. 1999. Identification of broiler chicken meat using a visible/near-infrared spectroscopic technique. **J. Sci. Food Agric.** 79: 1382-1388.
- Dransfield, E. 1994. Tenderness of meat, poultry and fish. In A..M. Pearson and T.R. Dutson (Eds.), **Quality Attributes and their Measurement in Meat, Poultry and Fish Products** (pp. 289 - 315). Black Academic & Professional, UK.
- Dawson, P.L., B.W. Sheldon and J.J. Miles. 1991. Effect of aseptic processing on the texture of chicken meat. **Poultry Science** 70 : 2359 – 2367.
- Enser, M. 1999. Nutritional effects on meat flavour and stability. In R.I. Richardson and G.C. Mead (Eds.), **Poultry Meat Science Symposium Series Vol. 25** (pp. 197 – 215). Oxfordshire : CABI Publishing.
- Evan D.G., T.L. Goodwin and L.D. Andrew. 1976. Chemical composition carcass yield and tenderness of broilers an influenced by rearing method and genetic strains. **Poultry Science** 55: 748 - 755 .
- Farmer, L.J. 1999. Poultry flavour. In R.I. Richardson and G.C. Mead (Eds.), **Poultry Meat Science Symposium Series Vol. 25** (pp. 127 – 158.). Oxfordshire : CABI Publishing.
- Fletcher, D.L. 1995. Relationship of breast meat color variation to muscle pH and texture. **Poultry Science** 74 (Suppl. 1) : 120.
- Fletcher, D.L. 1999 a. Poultry meat color. In R.I. Richardson and G.C. Mead (Eds.), **Poultry Meat Science Symposium Series Vol. 25** (pp. 159 – 175). Oxfordshire : CABI Publishing.
- Fletcher, D.L. 1999 b. Broiler breast meat color variation, pH, and texture. **Poultry Science** 78 : 1323 – 1327.
- Foegeding, E.A., T.C. Lanier and H.O. Hultin. 1996. Characteristics of edible muscle tissues. In O.R. Fennema (Ed.), **Food Chemistry**. 3rd ed. New York, Marcel Dekker, Inc., pp. 880 – 942.
- Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge and R.A. Merkel. 1975. **Principles of Meat Science**. San Francisco : W. H. Freeman & Co.

- Gray, J.I., A.M. Pearson and F.J. Monahan. 1994. Flavor and aroma problems and their measurement in meat, poultry and fish products. In A.M. Pearson and T.R. Dutson (Eds.), **Quality Attributes and their Measurement in Meat, Poultry and Fish Products** (pp. 250 - 288). Black Academic & Professional, UK.
- Guye, E.F., A. Dieng and S. Dieng. 1997. Meat quality of indigenous and commercial chickens in Senegal. In **Proceedings INFPD Workshop**, 9th - 11th December 1997, (pp. 169 - 175). M'Bour, Senegal,
- Hafez, E.S.E. 1969. Introduction to animal growth. In E.S.E. Hafez and I.A. Dyer (Eds.), **Animal Growth and Nutrition** (pp. 1 - 17). Philadelphia : Lea & Febiger.
- Hamm, R. 1986. Functional properties of the myofibrillar system. In P.J. Bechtel (ed.), **Food Muscle as** (pp. 135 - 200). Florida : Academic Press.
- Hofmann, K. 1993. Quality concepts for meat products. **Fleischwirtschaft** 73 : 16 - 28.
- Honnikel, K.O. and W. Woltersdorf. 1991. Fleischqualität bei Qualitäts- und Markenfleisch. **Mittl. Der BAFF Kulmbach Nr. 112** : 130 - 133.
- Jacob 1999. <http://www.dps.ulf.edu>.
- Jones, S. B., Carroll, R.J. and J.R. Cavanaugh. 1976. Muscle samples for scanning electron microscopy: preparative techniques and general morphology. **J. of Food Science** 41 : 867 - 873.
- Jones, S. B., Carroll, R.J. and J.R. Cavanaugh. 1977. Structural changes in heated bovine muscle: a scanning electron microscope study. **J. of Food Science** 42 : 125 - 131.
- Joseph, J.D and R.G. Ackman. 1992. Capillary column gas chromatographic method for analysis of encapsulated fish oil and fish oil ethyl esters: collaborative study. **J. of AOAC International** 75 (3) : 488 - 506.
- Jung, D.H., H.G. Biggs and W.R. Moorehead. 1975. Colorimetry of serum cholesterol with use of ferric acetate/ uranyl acetate and ferrous sulphate/ sulphuric acid reagent. **Clinical Chemistry** 21 : 1526 - 1530.
- Kannan, G., J.L. Heath, C.J. Wabeck, M.C.P. Souza, J.C. Howe and J.A. Mench. 1997. Effect of crating and transport on stress and meat quality characteristic in broiler. **Poultry Science** 76 : 523 - 529.
- Kreuzer, M. 1999. Objektive, ideelle und imaginäre Qualität von Milch und Fleisch : Besonderheit auf verschiedenen Ebenen. In Beitrag der Tierernährung zur

Besonderheit der CH-produkte (pp. 47 – 60). ETH Zurich : Schriftenreihe Institut für Nutztierwissenschaften, Ernährung-Produkte-Umwelt.

Lawrie, R.A. 1991. **Meat Science**. 5th ed. Oxford : Pergamon Press.

Liu, A., T. Nishimura and K. Takahashi. 1996. Relationship between structural properties of intramuscular connective tissue and toughness of various chicken skeletal. **Meat Science** 43 : 43 – 49.

Lyon, C.E. and R.J. Buhr. 1999. Biochemical basis of meat texture. In R.I. Richardson and G.C. Mead (Eds.), **Poultry Meat Science Symposium Series Vol. 25** (pp. 99 - 126.). Oxfordshire : CABI Publishing.

McWilliams, M. 1993. **Food Experimental Perspectives**. New York : Macmillan Publishing Company.

Miller, R.K. 1994. Quality characteristics. In D.M. Kinsman, A.W. Kotula and B.C. Breidenstein (Eds.), **Muscle Foods: Meat Poultry and Seafood Technology** (pp. 296 – 332). New York : Chapman & Hall.

Moran, Jr., 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). Oxfordshire : CABI Publishing.

Mountney, G.J. and C.R. Parkhurst. 1995. **Poultry Products Technology**. New York : Food Products Press.

Najdawi, R. and B. Abdullah. 2002. Proximate composition, selected minerals, cholesterol content and lipid oxidation of mechanically and hand-deboned chickens from the Jordanian market. **Meat Science** 61 : 243 – 247.

Nawar, W.W. 1996. Lipids. In O.R. Fennema (Ed.), **Food Chemistry** 3rd ed (pp. 226 – 319). New York : Marcel Dekker, Inc.

Nute, G.R. 1999. Sensory assessment of poultry meat quality. In R.I. Richardson and G.C. Mead (Eds.), **Poultry Meat Science Symposium Series Vol. 25** (pp. 359 – 375). Oxfordshire : CABI Publishing.

National Cattlemen's Beef Association. 1997. **Beef Facts: Nutrition**. Series No. FS/N 003. Illinois : National Cattlemen's Beef Association,

- Prescott, J.H.D. 1978. Growth and development of lambs. In **Conference on the Management and Diseases of Sheep** (pp. 358 – 376). Papers presented at a British Council Special Course, Edinburgh, 5 – 7 March 1978.
- Qiao, M., D.L. Fletcher, J.K. Northcutt and D.P. Smith. 2002. The relationship between broiler breast meat color and composition. **Poultry Science** 81 : 422 – 427.
- Rajion, M.A. 1985. **Essential Fatty Acid Metabolism in the Fetal and Newborn Lamb**. Ph. D. Thesis, Melbourne : The University of Melbourne, Australia.
- Romans, J.R., W.J. Costello, C.W. Carlson, M.L. Greaser and K.W. Jones. 1994. **The Meat We Eat**. Illinois : Interstate Publishers.
- SAS. 1988. **SAS/Stat guide for personal computers**. Version 6.03 ed. Cary, NC. : SAS Institute Inc.
- Sim, R.J. and J.A. Fiorito. 1991. Antioxidant. In **Biotechnology and Food Ingredients** (pp. 483 – 505). Grand metropolitan, USA.,
- Smith, D.P., Fletcher, D.L., and Papa, C.M. 1992. Duckling and chicken processing yields and breast meat tenderness. **Poultry Science** 71: 197 - 202.
- Smith, D.P., Fletcher, D.L., Buhr, R.J. and Beyer, R.S. 1993. Pekin duckling and broiler chicken Pectoralis muscle structure and composition. **Poultry Science** 72: 202 - 208.
- Stone, H. and J.L. Sidel. 1993. **Sensory Evaluation Practices**. 2nd ed. San Diego, CA. : Academic Press, Inc.
- Takahashi, K. 1996. Structural weakening of skeletal muscle tissue during post-mortem ageing of meat: the non-enzymatic mechanism of meat tenderization. **Meat Science** 43 : S67 - S80.
- Van Marle-Koster, E. and Webb, E.C. (2000) Carcass characteristics of South African native chicken lines. **South African J. of Animal Science** 30 (1) : 53 - 55.
- Warriss, P.D. 2000. **Meat Science : An Introductory Text**. Oxon : CABI.
- Wattanachant, S., S. Benjakul and D. A. Ledward. 2004a. Compositions, color and texture of Thai indigenous and broiler chicken muscles. **Poultry Science** 83 : 123 – 128.
- Wattanachant, S. Benjakul, S. and Ledward, D.A. 2004b. Microstructure and thermal characteristics of Thai indigenous and broiler muscles. **Paper submitted to Poultry Science**.

- Wood, D.F. and J.F. Richards. 1975. Effects of some antemortem stressors on postmortem aspects of chicken broiler *Pectoralis* muscle. **Poultry Science** 54 : 528 – 531.
- 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. **Poultry Science** 72: 583 - 588.
- <http://www.sac.ac.uk> . 2001.