

เอกสารอ้างอิง

- เกรียงไกร โช้ประการ , วัชรพงษ์ วัฒนกุล , กิตติ วงศ์วิเศษ และ วรพงษ์ สุริยจันทร์ทาทอง. 2543. ไก่พื้นเมืองและไก่ลูกผสมพื้นเมือง : อดีตและปัจจุบัน . กรุงเทพมหานคร : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย .
- จรัญ จันทลักษณ์. 2526. การพัฒนาไปสู่สัตว์เพื่อชนบท.กรุงเทพมหานคร : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- ไชยวรรณ วัฒนจันทร์, อัจฉรัตน์ สุวรรณภักดี และมนตรี มงคล. 2545ก. การศึกษาสภาพการเลี้ยงไก่คอกอ่อนของเกษตรกรในจังหวัดพัทลุง. รายงานการประชุมวิชาการสาขาสัตวบาล /สัตวศาสตร์ /สัตวแพทย์ ครั้งที่ 3 ในงานเกษตรแห่งชาติ ประจำปี 2545 ณ คณะเกษตรศาสตร์ ม.เชียงใหม่ จ.เชียงใหม่. 28 - 29 มกราคม 2545, หน้า 413 -- 416.
- ไชยวรรณ วัฒนจันทร์, อัจฉรัตน์ สุวรรณภักดี และสุชาติ สุขสถิตย์. 2545ข. การศึกษาเปรียบเทียบการเจริญเติบโตและคุณภาพซากของไก่คอกอ่อนและไก่พื้นเมืองที่เลี้ยงแบบเข้มข้นตามวิธีการแบบพื้นบ้าน. ในรายงานการประชุมวิชาการสัตวศาสตร์ภาคใต้ ครั้งที่ 2 ณ คณะทรัพยากรธรรมชาติ ม.สงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ จ.สงขลา. 10-11 สิงหาคม 2545, หน้า 90-96.
- ไชยวรรณ วัฒนจันทร์, สุธา วัฒนสิทธิ์, เสาวคนธ์ วัฒนจันทร์ และอาภรณ์ ส่งแสง. 2548. ผลของน้ำหนักรูขี้วัดและเพศที่มีต่อองค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีของกล้ามเนื้อไก่คอกอ่อนและไก่พื้นเมืองที่เลี้ยงแบบพื้นบ้าน. การประชุมวิชาการสาขาสัตวบาล สัตวศาสตร์ สัตวแพทย์ ครั้งที่ 5 ณ คณะเกษตรศาสตร์ ม.เชียงใหม่, วันที่ 14-15 พฤศจิกายน 2549, หน้า 361-372.
- ไชยวรรณ วัฒนจันทร์, อาภรณ์ ส่งแสง, สุธา วัฒนสิทธิ์, พิทยา อุดลธรรม และเสาวคนธ์ วัฒนจันทร์. 2547. รายงานผลการวิจัยเรื่อง “คุณภาพซาก องค์ประกอบทางเคมี ลักษณะทางกายภาพ ลักษณะเนื้อสัมผัสของเนื้อไก่คอกอ่อนและไก่พื้นเมือง” รายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์เสนอต่อสำนักงานสนับสนุนการวิจัย (สกว.). สงขลา : มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- ไชยา อัฐสูงเนิน. 2533. ไก่บ้าน-ไก่พื้นเมือง. ศูนย์ผลิตตำราเกษตรเพื่อชนบท. โรงพิมพ์มิตรสยาม, กรุงเทพมหานคร.
- นพวรรณ ชมชัย, สุมณ โพธิ์จันทร์ และวิโรจน์ วนาสิทธิ์ชัยวัฒน์. 2541. ผลของระดับโปรตีนและ ระบบการเลี้ยงต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโต และคุณภาพซากของไก่พื้นเมืองลูกผสม. ตุกรสาร 23 : 55 – 70.
- นิรัตน์ กองรัตนานันท์ และรัตนา โชติสังกาศ. 2538. การศึกษาการเจริญเติบโตและผลผลิตซากของไก่เบดงเปรียบเทียบกับของไก่พื้นเมืองและไก่ลูกผสมเบดง x พื้นเมือง. รายงานผลการวิจัยประจำปี 2538:

โครงการวิจัยรหัส ศ-ป 2.38. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

บัญญัติ เหล่าไพบูลย์. 2525. แนวทางบางประการในการปรับปรุงการเลี้ยงไก่พื้นเมืองในสภาพชนบท. แก่นเกษตร 10 : 163-165.

เพิ่มศักดิ์ ศิริวรรณ . 2546. แนวทางการพัฒนาการเลี้ยงไก่พื้นเมืองในระบบการค้า. วารสารสัตว์บาล 33 : 60-74.

ไพโชค ปัญจะ. 2542. การศึกษาระดับโปรตีนที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของไก่พื้นเมือง ช่วงอายุ 0 - 6, 7-12 และ 13-18 สัปดาห์. รายงานการประชุมสัมมนาทางวิชาการ เกษตรภาคเหนือ ครั้งที่ 2 สาขา สัตวบาล/สัตวศาสตร์/สัตวแพทย์ ณ สถาบันวิจัยสังคม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ระหว่างวันที่ 8-10 ธันวาคม 2542. pp. 59-71.

ไพโชค ปัญจะ. 2545. การศึกษาระดับพลังงานที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของไก่พื้นเมือง ช่วงอายุ 0-6, 7-12 และ 13-18 สัปดาห์. รายงานการประชุมวิชาการสาขาสัตวบาล/สัตวศาสตร์/สัตวแพทยศาสตร์ ครั้งที่ 3 ระหว่างวันที่ 28-29 มกราคม 2545 คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

มาโนช พลศิริ. 2544. ระดับพลังงานและโปรตีนที่เหมาะสมสำหรับไก่พื้นเมืองในภาคใต้ และไก่ลูกผสมพื้นเมือง. วิทยานิพนธ์ ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาสัตวศาสตร์.

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

รววิทย์ วมัชชาภิชาติ. 2542. ไก่พื้นเมือง(ไก่บ้าน) : ทางเลือกใหม่ . ในเอกสารประกอบการเสวนาทางการเกษตร งานเกษตรภาคใต้ครั้งที่ 6 : 14 สิงหาคม 2542. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ .

รววิทย์ วมัชชาภิชาติ. 2545. ไก่พื้นเมือง (ไก่บ้าน) : ของดีมีอยู่. ในเอกสารประกอบการอบรม “การพัฒนาการผลิตไก่พื้นเมืองให้มีคุณภาพครบวงจร. สงขลา : คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหา วิทยาลัยสงขลานครินทร์, หน้า 1-17.

รววิทย์ วมัชชาภิชาติ, สุธา วัฒนสิทธิ์, วิศาล อคทน และศยาม ชุนชำนาญ. 2546. การศึกษาการเปลี่ยนแปลงรูปร่างของไก่พื้นเมืองเทศเมืออายุ 20 สัปดาห์ ถึงเมื่อให้ไข่ฟองแรก. รายงานการสัมมนาวิชาการเกษตรประจำปี 2546, วันที่ 27 - 28 มกราคม 2546. ขอนแก่น : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, หน้า 35 - 45.

วราภรณ์ เหลืองวันทา, ตัญชัย จตุรพิชชา, อำนวย เลี้ยวธารากุล, อักณา ผ่องแผ้ว และชัยณรงค์ กันทรนิต. 2546. คุณภาพเนื้อและไขมันของไก่พื้นเมือง ไก่ลูกผสมสองสายพันธุ์และสามสายพันธุ์. รายงาน

การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 41 สาขาสัตว สาขาสัตวแพทยศาสตร์. วันที่ 3-7 กุมภาพันธ์ 2546 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, หน้า 52-63.

วิศาล อคทน. 2545. สมรรถนะการให้ผลผลิตของไก่รุ่นพ่อแม่พันธุ์ และผลของระดับโปรตีนในอาหารต่อสมรรถนะการเติบโตของไก่พื้นเมืองและไก่ลูกผสมพื้นเมืองในภาคใต้. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสัตวศาสตร์. สงขลา: มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

วิศาล อคทน ไชยวรรณ วัฒนจันทร์ และสุธา วัฒนสิทธิ์. 2547. ลักษณะรูปร่างภายนอกและคุณภาพซากของไก่คอลลอนที่เลี้ยงในระบบการผลิตแบบพื้นบ้าน. วารสารมหาวิทยาลัยทักษิณ 7 : 58-67.

วิศาล อคทน ไชยวรรณ วัฒนจันทร์ สุปราณี เลียงพรพรรณ อาฮีสะ และเชิง และประนอม น้อยเจริญ. 2547. องค์ประกอบทางเคมีในกล้ามเนื้อและหนังของไก่พื้นเมืองภาคใต้ ไก่คอลลอนและไก่กระทง. ในรายงานการประชุมวิชาการสัตวศาสตร์ภาคใต้ ครั้งที่ 3 ณ คณะทรัพยากรธรรมชาติ ม.สงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ จ.สงขลา. 18-19 สิงหาคม 2547, หน้า 169-175.

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

สวัสดิ์ ธรรมบุตร และเกรียงไกร โขปรากร . 2525 . อัตราการเจริญเติบโต และความต้องการโปรตีนของไก่พื้นเมืองที่ถูกเลี้ยงดูในชนบท. รายงานผลการวิจัยสาขาสัตวศาสตร์. การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 20 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, หน้า 9-108.

สัญญา จตุรสิทธิ์, สุฤกษ์ สายทอง, อังคณา ผ่องแผ้ว, ทศนีย์ อภิชาติ สรวงกูร และอำนาจ เลี้ยวราภูล. 2546. คุณภาพซาก และเนื้อของไก่พื้นเมืองและสายพันธุ์ลูกผสม 4 สายพันธุ์. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เสนอต่อสำนักงานสนับสนุนการวิจัย(สกว.) เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

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

สุธา วัฒนสิทธิ์, สุพล ชลดำรงกุล, วรวิทย์ วมิชาติ และสมเกียรติ สายธนู. 2535. การศึกษาลักษณะปรากฏของไก่พันธุ์พื้นเมืองในภาคใต้. รายงานวิจัยของภาควิชาสัตวศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา: ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

อภิชัย รัตนะวราหะ. 2536. การเลี้ยงไก่พื้นเมืองกับระบบการเกษตรของไทย. วารสารสัตวบาล 3 : 11-13.

อาวุธ วมิชาติ. 2522. การศึกษาเกี่ยวกับการผลิตสัตว์สัตว์กระเพาะเดี่ยวในหมู่บ้านของอำเภอกำแพงแสน. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- อำนาจ เลียงธรรมากุล , พัชรินทร์ สนธิไพโรจน์ และศิริพันธ์ โมราอบ. 2539. การผสมพันธุ์ และคัดเลือกไก่เนื้อพื้นเมือง สถานีบำรุงพันธุ์สัตว์มหาสารคาม 2 สมรรถภาพการผลิตของไก่พื้นเมืองที่สถานีบำรุงพันธุ์สัตว์. วารสารเกษตร 12 : 55-64.
- เอี่ยมพร วิชัยสิทธิ์ และประยูทธ บุญทา. 2527. การศึกษาเปรียบเทียบลักษณะทางเศรษฐกิจของไก่ลูกผสม 2 สายพันธุ์. รายงานประจำปี 2527 ของสถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตร. กรุงเทพมหานคร : วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ, หน้า 45 - 50.
- Ahn DH, Hattori A., Takahashi K. 1993. Structural changes in Z-disks of skeletal muscle myofibrils during growth of chicken. *J. Biochem (Tokyo)* 113 : 383-388.
- Allen, C. D., Fletcher, D. L., Northcutt, J. K., and Russell, S. M. 1998. The relationship of broiler breast color to meat quality and shelf life. *Poultry Sci.* 77 : 361-366.
- AOAC. 1999. *Official Methods of Analysis*. Washington, DC. : Association of Official Analytical Chemists.
- Bihan-Duval, E. L., Berri, C., Baeza, E., Millet, N., and Beaumont, C. 2001. Estimation of the genetic parameters of meat characteristics and of their genetic correlations with growth and body composition in an experimental broiler line. *Poultry Sci.* 80 : 839-843.
- Bircan, C. and Barringer, S. A. 2002. Determination of protein denaturation of muscle foods using the dielectric properties. *J. Food Sci.* 67 : 202-205.
- Castaneda, M. P., Hirschler, E. M., and Sams, A. R. 2005. Skin pigmentation evaluation in broilers fed natural and synthetic pigments. *Poultry Sci.* 84 : 143-147.
- Chrystall, B. 1994. Meat texture measurement. In: *Quality Attributes and their Measurement in Meat, Poultry and Fish Products*. Eds., A. M. Pearson and T. R. Dutson. Glasgow : Black Academic & Professional, pp. 316-336.
- Claeys, E., Uytterhaegen, L., Buts, B. and Demeyer, D. 1995. Quantification of beef myofibrillar proteins by SDS-PAGE. *Meat Sci.* 39 :177-193.
- Cornforth, D. 1994. 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. Glasgow : Black Academic & Professional, pp. 34-78.
- Crawford, R.D. 1990. Chapter 1. Origin and history of poultry species. In : *Poultry Breeding and Genetics*, Ed. R.D. Crawford. Amsterdam : Elsevier Science Publisher.

- Dawson, P. L., Sheldon, B. W. and Miles, J. J. 1991. Effect of aseptic processing on the texture of chicken meat. *Poultry Sci.* 70 : 2359-2367.
- De Marchi, M., Cassandro, M., Lunardi, E., Baldan, G. and Siegel, P. B. 2005. Carcass characteristics and qualitative meat traits of the Padovana breed of chicken. *Inter. J. Poultry Sci.* 4: 233 – 238.
- Dransfield, E. 1994. Tenderness of meat, poultry and fish. In *Quality attributes and their measurement in meat, poultry and fish products*. Eds., A.M.Pearson and T.R.Dutson. Glasgow : Black Academic & Professional, pp.289-315.
- El, S. N. 1995. Evaluating protein quality of meats using collagen content. *Food Chem.* 53: 209-210.
- Fletcher, D. L. 1999a. Poultry meat colour. In: *Poultry Meat Science Symposium Series. Vol.25*. Eds., R.I. Richardson and G.C. Mead. Oxon : CABI Publishing, pp. 159–175.
- Fletcher, D. L. 1999b. Broiler breast meat color variation, pH, and texture. *Poultry Sci.* 78:1323-1327.
- Foegeding, E. A. and Lanier, T. C. 1996. Characteristic of edible muscle tissues. In *Food Chemistry*. 3rd ed. O. R. Fennema. New York : Marcel Dekker Inc.
- Forrest, J. C., Aberle, E. D., Hedrick, H. B., Judge, M. D. and Merkel, R. A. 1975. *Principle of Meat Science*. San Francisco : W. H. Freeman & Co.
- Hashimoto, K., Watabe, S., Kono, M. and Shiro, K. 1979. Muscle protein composition of sardine and mackerel. *Bull. Jap. Soc. Sci. Fish.* 45 : 1435-1441.
- Honikel, K. O. and Hamm, R. 1994. Measurement of water-holding capacity and juiciness. In *Quality Attributes and their Measurement in Meat, Poultry and Fish Products*. Eds., A.M.Pearson and T.R.Dutson. Glasgow : Black Academic & Professional, pp. 125 – 161.
- Jaturasitha, S., Leangwunta, V., Leotaragul, A., Phongphaew, A., Apichartsrunkoon, T., Simasathitkul, N., Vearasilp, T., Worachai, L. and Meulen, U. ter. 2002. A comparative study of Thai native chicken and broiler on performance, carcass and meat quality. In *Conference on International Agricultural Research for Development : Deutscher Tropentag 2002*, Witzenhausen, October 9-11, 2002.
- Kijowski, J. M. and Mast, M. G. 1988. Thermal properties of proteins in chicken broiler tissue. *J. Food Sci.* 53 : 363-366.
- Laemmli UK. 1970. Cleavage of structural proteins during assembly of head of bacteriophage T4. *Nature* 227 : 680-685.

- Lan, Y. H., Novakofski, J., McCusker, R. H., Brewer, M. S., Carr, T. R. and McKeith, F. K. 1995. Thermal gelation of myofibrils from pork, beef, fish, chicken and turkey. *J. Food Sci.* 60 : 941-945.
- Lawrie, R. A. 1991. *Meat Science*. Oxford : Pergamon Press.
- Liu, A., Nishimura, T. and Takahashi, K. 1996. Relationship between structural properties of intramuscular connective tissue and toughness of various chicken skeletal. *Meat Sci.* 43: 43-49.
- Lyon, C. E. and Buhr, R. J. 1999. Biochemical basis of meat texture. In: *Poultry Meat Science*. Poultry Meat Science Symposium Series. Vol.25. Eds., R.I. Richardson and G.C. Mead. Oxon : CABI Publishing, pp. 99-126.
- Miller, R.K. 1994. Quality characteristics. In: *Muscle Foods*. Eds., D.M. Kinsman, A.W. Kotula and B.C. Breidenstein. New York : Chapman&Hall.
- Moran, E. T. 1999. Live production factors influence yield and quality of poultry meat. In *Poultry Meat Science*. Poultry Meat Science Symposium Series. Vol.25. Eds., R.I. Richardson and G.C. Mead. Oxon : CABI Publishing, pp. 179-195.
- Murphy, R. Y. and Marks, B. P. 2000. Effect of meat temperature on properties, texture, and cook loss for ground chicken breast patties. *Poultry Sci.* 79 : 99-104.
- Murphy, R. Y., Marks, B. P. and Marcy, J. A. 1998. Apparent specific heat of chicken breast patties and their constituent proteins by differential scanning calorimetry. *J. Food Sci.* 63 : 88-91.
- Nakamura, R., Sekoguchi, S. and Sato, Y. 1975. The contribution of intramuscular collagen to the tenderness of meat from chickens with different ages. *Poultry Sci.* 54 : 1604-1612.
- Nakamura, Y. N., Iwamoto, H., Shiba, N., Miyachi, H., Tabata, S., and Nishimura, S. 2004a. Developmental states of the collagen content, distribution and architecture in the pectoralis, iliotibialis lateralis and puboischiofemoralis muscles of male Red Cornish x New Hampshire and normal broilers. *British Poultry Sci.* 45 : 31-40.
- Nakamura, Y. N., Iwamoto, H., Shiba, N., Miyachi, H., Tabata, S., and Nishimura, S. 2004b. Growth changes of the collagen content and architecture in the pectoralis and iliotibialis lateralis muscles of cockerels. *British Poultry Sci.* 45 : 753-761.
- Palka, K. 1999. Changes in intramuscular connective tissue and collagen solubility of bovine M. semitendinosus during retorting. *Meat Sci.* 53 : 189-194.

- Palka, K. and Daun, H. 1999. Changes in texture, cooking losses, and myofibrillar structure of bovine M. semitendinosus during heating. *Meat Sci.* 51 : 237-243.
- Panja, P. 1998. The effects of protein levels on native chickens performance during 0-6 weeks of age. *Animal Husbandry J.* 8 :45-49. (In Thai)
- Pearson, A. M. and Young, R. B. 1989. *Muscle and Meat Biochemistry*. California : Academic Press, Inc.
- Perez-Vendrell, J., Hernandez, M., Llaurodo, L., Schierle, J., and Brufau, J. 2001. Influence of source and ratio of xanthophylls pigments on broiler chicken pigmentation and performance. *Poultry Sci.* 80 : 320-326.
- Qiao, M., Fletcher, D. L., Smith, D. P. and Northcutt, J. K. 2001. The effect of broiler meat color on pH, moisture, water-holding capacity, and emulsification capacity. *Poultry Sci.* 80 : 676-680.
- Quentin, M., Bouvarel, I., Berri, C., Bihan-Duval, E. L., Baeza, E., Jegou, Y., and Picard, M. 2003. Growth, carcass compositions and meat quality response to dietary concentrations in fast-, medium- and slow-growing commercial broilers. *Anim. Res.* 52 : 65-77.
- Roberts, V. 1997. *British Poultry Standards*. Blackwell Science Ltd. UK, p.193-200.
- Rochdi, A., Foucat, L. and Renou, J. 2000. NMR and DSC studies during thermal denaturation of collagen. *Food Chem.* 69 : 295-299.
- Smith, D.P. and Fletcher, D.L. 1988. Chicken breast muscle fiber type and diameter as influenced by age and intramuscular location. *Poultry Sci.* 67 : 908-913.
- Steel, R.G.D. and Torrie, J.H. 1980. *Principles and Procedures of Statistics (a Biometric Approach)*. 2nd ed. New York : McGraw-Hill.
- Torrescano, G., Sanchez-Escalante, A., Gimenez, B., Roncales, P. and Beltran, J.A. 2003. Shear values of raw samples of 14 bovine muscles and their relation to muscle collagen characteristics. *Meat Sci.* 64 : 85-91.
- Warriss, P. D. 2000. *Meat science: An Introductory Text*. Oxon: CABI.
- Wattanachant, S. 2004. *Chemical Compositions, Properties and Structure of Muscle Affecting Textural Characteristics of Meat from Thai Indigenous Chicken and Broiler*. Doctor of Philosophy Thesis in Food Technology. Prince of Songkla University.
- Wattanachant, S., Benjakul, S. and Ledward, D. A. 2004. Compositions, color and texture of Thai indigenous and broiler chicken muscles. *Poultry Sci.* 83 : 123-128.

- Wattanachant, S., Benjakul, S. and Ledward, D. A. 2005. Microstructure and thermal characteristic of Thai indigenous and broiler chicken muscles. *Poultry Sci.* 84 : 328-336.
- Xiong, Y. L. and Brekke, C. J. 1989. Changes in protein solubility and gelation properties of chicken myofibrils during storage. *J. Food Sci.* 54 : 1141-1146.
- Xiong, Y. L., Ho, C. T. and Shahidi, F. 1999. Quality characteristics of muscle foods. In: *Quality Attributes of Muscle Foods*. Eds., Y.L. Xiong, C.T. Ho and F. Shahidi. New York : Kluwer Academic/Plenum Publishers.