

เอกสารอ้างอิง

- กฤษฎา บูรณารมย์ และ อลงกลด แทนอมทอง. 2543. คุณภาพเนื้อสัตว์ในระหว่างการแปรรูป. *สารสันไก่อและการเกษตร*. 48 (3): 71 – 75.
- จรัส จันทร์หลักขณา. 2540. สถิติวิธีวิเคราะห์และวางแผนงานวิจัย. ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 468 น.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2538. คุณภาพเนื้อสัตว์กับการบริโภค (Meat quality) ใน “คุณภาพเนื้อสัตว์” เอกสารประกอบการสัมมนาเกษตรกรผู้เลี้ยงสุกร กองส่งเสริมการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ 7 – 9 สิงหาคม 2537. *สัตว์เศรษฐกิจ*. 12 (268). 36 – 39.
- ชัยณรงค์ คันทพนิต. 2529. วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 276 น.
- ไชยา อัยสูงเนิน. 2533. ไก่บ้าน – ไก่พื้นเมือง. ศูนย์ผลิตตำราเกษตรเพื่อชนบท. โรงพิมพ์มิตรสยาม, กรุงเทพมหานคร. 103 น.
- ชุมศักดิ์ พลุกษาพงษ์. 2540. ไบมันร้อยจริงหรือ. *ใกล้หมอ*. 21 (11). 32 – 43.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. 2538. องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหาร (บางส่วน). *คณะเกษตร*. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร. 203 น.
- นพวรรณ ชมชัย ไสว นามคุณ วิทยา สุมาลย์ และ เสาวคนธ์ โรจนสถิตย์. 2541. ผลของระดับโปรตีนและพลังงานต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตของไก่พื้นเมืองลูกผสม. *สารสันไก่อและการเกษตร*. 47:46. 57 – 68.
- เนื้อทอง วานานูวัธ. 2539. น้ำมันไขมัน และผลิตภัณฑ์ ใน “วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร”. บรรณาธิการโดย อรอนงค์ นัยวิกุล และคณะ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร. 452 – 463.
- บุญพะเยาว์ เลาะห์จินดา. 2539. คู่มือปฏิบัติการเคมีคลินิก. ภาควิชาเคมีคลินิก คณะเทคนิคการแพทย์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- บุญเยี่ยม เกียรติวุฒิ, อุ่น เกียรติวุฒิ, เทิด เทศประทีป และ พิเคราะห์ อาจทรงคุณ. 2524. วิทยาภูมิคุ้มกัน วัคซีนและการประยุกต์ใช้ทางสัตวแพทย์. *บัณฑิตการพิมพ์*, กรุงเทพมหานคร. 170 น.
- บัญญัติ เหล่าไพบูลย์ อัมพร ห่อนาค และ ทวีสุข แสนทวีสุข. 2526. การเปรียบเทียบระหว่างการเลี้ยงไก่กระทง ไก่ชน และไก่ลูกผสมในแง่การผลิตเนื้อ. รายงานการประชุมสัมมนาไก่พื้นเมือง ครั้งที่ 1 ขอนแก่น สำนักงานเกษตรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ.

- ประชุม อินทร ไซติ อุดมศรี อินทร ไซติ รัชดาวรรณ พูนพิพัฒน์ และ กัลยา บุญญานวัตร. 2534. อายุ และน้ำหนักที่เหมาะสมในการเลี้ยงไก่พื้นเมืองลูกผสมแบบเลี้ยงปล่อยลานกับแบบขังคอก. ประมวลเรื่องการประชุมทางวิชาการด้านปศุสัตว์ ครั้งที่ 10 ระหว่างวันที่ 13 – 16 กันยายน 2534. กรมปศุสัตว์กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 223 – 246.
- ประณีต ผ่องแผ้ว. 2539. โภชนศาสตร์ชุมชนในสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงภาวะเศรษฐกิจอย่างรวดเร็ว. บริษัท ลิฟวิ้ง ทรานส์ มีเดีย จำกัด, กรุงเทพมหานคร. 489 น.
- ไพโชค ปัญจะ. 2542. การศึกษาระดับโปรตีนที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของไก่พื้นเมือง ช่วงอายุ 0 – 6, 7 – 12 และ 13 – 18 สัปดาห์. รายงานการประชุมสัมมนาทางวิชาการ เกษตรภาคเหนือ ครั้งที่ 2 สาขาสัตวบาล/สัตวศาสตร์/สัตวแพทย์ ณ สถาบันวิจัยสังคม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ระหว่างวันที่ 8 – 10 ธันวาคม 2542. 59 – 71.
- ไพโรจน์ วิริยาริ. 2535. การวางแผนการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 275 น.
- ยุวฉัตร วุฒิชรรคมณาร. 2544. ผลของการเพิ่มกรดไขมันโอเมก้า – 3 โดยการเสริมน้ำมันปลาพู่ना ในสูตรอาหารต่อสมรรถภาพการผลิต คุณภาพซาก และไขมันของสุกรเพศผู้ตอน และสุกรเพศเมีย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 169 น.
- ยอดชาย ภักมี. 2543. ไก่พื้นเมืองอนาคตใหม่ของวงการยาสัตว์จริงหรือ?. สัตว์เศรษฐกิจ. 18 (392). 46 – 50.
- เรณู ปิ่นทอง. 2535. จุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 284 น.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์. 2533. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิโรจน์ จันทร์รัตน์. 2540. กายวิภาคและสรีรวิทยาของสัตว์เลี้ยง. ภาควิชาเทคโนโลยีทางสัตว์ คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 980 น.
- ศิริพันธ์ โมราถบ อำนวย เลี้ยวธารากุล และ สวัสดิ์ ธรรมบุตร. 2540. การผสมพันธุ์และคัดเลือกพันธุ์ไก่เนื้อพื้นเมือง สถานีบำรุงพันธุ์สัตว์มหาสารคาม I. อายุและน้ำหนักเมื่อให้ไข่ฟองแรก. รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2539 – 2540. กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ. 99 – 110.
- ศิริ ชมชาญ และ สมภพ มงคลพิทักษ์. 2526. Hatcher management and equipment. Ahtso training course poultry section. Animal health and technical service operation. บริษัทเครือเจริญโภคภัณฑ์จำกัด, กรุงเทพมหานคร.

- สมควร ปัญญาวีร และศิริพันธ์ โมราถบ. 2539. อัตราการเจริญเติบโตของไก่ลูกผสมพื้นเมือง x โรดไอแลนด์เรด, พื้นเมือง x บาร์พลีมัทร็อค, พื้นเมือง x เชียงใหม่ 1 และพื้นเมือง x เชียงใหม่ 2 ในสภาพการเลี้ยงแบบหมู่บ้าน. การประชุมวิชาการปศุสัตว์ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2539. ระหว่างวันที่ 4 – 6 กันยายน 2539. กองฝึกอบรมกรมปศุสัตว์, กระทรวงเกษตรศาสตร์และสหกรณ์. 124 – 130 น.
- สมจิต สุรพัฒน์ และ อรอนงค์ นัยวิกุล. 2539. ส่วนประกอบของอาหาร ใน “วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร”. บรรณาธิการโดย อรอนงค์ นัยวิกุล และคณะ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร. 452 – 463.
- ศัญชัย จตุรสิทธา. 2534. การจัดการเนื้อสัตว์. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 145 น.
- ศัญชัย จตุรสิทธา. 2543. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. ธนบรรณการพิมพ์, เชียงใหม่. 244 น.
- สวัสดิ์ ธรรมบุตร. 2540. กลยุทธ์การอนุรักษ์และพัฒนาไก่พื้นเมืองไทย. สารสนเทศและการเกษตร. 47 (45): 13 – 16.
- สวัสดิ์ ธรรมบุตร และเกรียงไกร โชปราคาการ. 2525. อัตราการเจริญเติบโต และความต้องการโปรตีนของไก่พื้นเมืองที่ถูกเลี้ยงดูในสภาพชนบท. รายงานผลงานวิจัยสาขาสัตวศาสตร์. การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 20 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร. 98 – 108.
- สวัสดิ์ ธรรมบุตร, พิทยา นามแดง และ วีรชัย โพธิวาระ. 2531. การเลี้ยงไก่พื้นเมืองในระบบเกษตรกรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. การประชุมสัมมนาทางวิชาการเกษตร : ไก่พื้นเมือง ครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 17 – 19 สิงหาคม 2531 ณ หอประชุมสำนักงานเกษตรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ, ขอนแก่น.
- เสกสม อาตมางกุล. 2544. รายงานสุขภาพของพ่อแม่พันธุ์ น้าหนักลูกไก่พื้นเมืองที่อายุ 1 วัน และความหนาแน่นของฝูงไก่ เอื้อต่อสมรรถภาพการผลิตและความสม่ำเสมอของฝูงไก่. การประชุม VIV. Asia 2001. ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์, กรุงเทพมหานคร.
- สุวิทย์ ธีรพันธุ์วัฒน์ พิทักษ์ ศรีประยา และ สมพงษ์ ฉายพุทธ. 2531. อิทธิพลของอาหารที่มีต่อส่วนประกอบของซากไก่พื้นเมือง. การประชุมสัมมนาทางวิชาการเกษตร ไก่พื้นเมือง ครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 14 – 19 สิงหาคม 2531. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น. 1 – 8.

- ไสว นามคุณ จารุวัฒน์ ชินสุวรรณ และ อำนวย เลี้ยวธารากุล. 2541. การทำนายน้ำหนักตัวไก่พื้นเมือง ที่อายุ 16 และ 20 สัปดาห์. รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2541. ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์เชียงใหม่ สำนักงานปศุสัตว์เขต 5. กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 100 น.
- อุดมศรี อินทรโชติ ทวี อบอุ่น และ สุรพล เสี่ยงแจ้ว. 2540. อายุและขนาดที่เหมาะสมในการเลี้ยงไก่ลูกผสมพื้นเมืองที่เหมาะสมในการบริโภคในครัวเรือน. รายงานผลงานวิจัยงานคั้นคว่ำและวิชาการผลิตสัตว์ ประจำปี 2539. สาขา ปรับปรุงพันธุ์สัตว์ และการจัดการฟาร์ม. 298 – 319.
- อุดมศรี อินทรโชติ รัชดาวรรณ พูนพิพัฒน์ และ กัลยา บุญญานุวัตร. 2539. การเจริญเติบโตและคุณภาพซากของไก่ลูกผสมพื้นเมือง. การประชุมทางวิชาการปศุสัตว์ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2539. ระหว่างวันที่ 4 – 6 กันยายน 2539. ณ โรงแรมราชเทวี, กรุงเทพฯ. จัดทำโดยกองฝึกอบรม กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ. 303 – 314.
- อุดมศรี อินทรโชติ รัชดาวรรณ พูนพิพัฒน์ กัลยา บุญญานุวัตร และประชุม อินทรโชติ. 2535. อิทธิพลทางพันธุกรรมเนื่องจากยีนส์ผสม Heterosis ต่อลักษณะคุณภาพซากของไก่ลูกผสม. ประมวลเรื่องการประชุมวิชาการด้านปศุสัตว์ ครั้งที่ 11 วันที่ 16 – 19 กันยายน 2535 ณ โรงแรมเชียงใหม่ออรัลคิด จ. เชียงใหม่. กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 232 – 424.
- อภิชัย รัตนวราหะ. 2531. ไก่พื้นเมือง : ปัญหาและแนวทางแก้ไข. การประชุมสัมมนาทางวิชาการเกษตร : ไก่พื้นเมือง ครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 17 – 19 สิงหาคม ณ หอประชุมสำนักงานเกษตรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ, ขอนแก่น.
- อรวินท์ ไทรกี และ ประชา บุญญศิริกุล. 2522. อาหาร. สมาคมคหเศรษฐศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 346.
- อานนท์ อินทพัฒน์. 2542. การเลี้ยงไก่ไข่. อักษรสยามการพิมพ์, กรุงเทพมหานคร. 104 น.
- อัปสร กรีกัษร. 2543. การฆ่าสัตว์ปีกของสหภาพยุโรป. สารสนเทศและการเกษตร. 48 (3): 49 – 52.
- อำนวย เลี้ยวธารากุล สมควร ปัญญาวิวัฒน์ และสันติสุข ดวงจันทร์. 2540. น้ำหนักตัว อัตราการเจริญเติบโตและอัตราการตายของลูกไก่พื้นเมืองที่เกิดจากพ่อ-แม่พันธุ์ที่มีภูมิคุ้มกันโรคนิวคาสเซิลสูงและต่ำ. รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2539 – 2540. กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ. 66 – 110.

- อำนาจ เลี้ยวธารากุล อรอนงค์ พิมพ์คำไหล และ ศิริพันธ์ โมราถบ. 2541. ผลตอบแทนทางเศรษฐกิจสำหรับการเลี้ยงไก่ลูกผสมพื้นเมือง โรดไอแลนด์แดงด้วยอาหาร และระยะเวลาในการเลี้ยงต่าง ๆ กัน. รายงานผลงานวิจัย ประจำปี 2541. กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ. 23 – 32.
- อำนาจ เลี้ยวธารากุล อรอนงค์ พิมพ์คำไหล และศิริพันธ์ โมราถบ. 2542. ผลตอบแทนทางเศรษฐกิจสำหรับการเลี้ยงไก่ลูกผสมพื้นเมือง โรดไอแลนด์แดงด้วยอาหาร และระยะเวลาในการเลี้ยงต่าง ๆ กัน. รายงานผลงานวิจัย ประจำปี 2542. ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์เชียงใหม่ สำนักงานปศุสัตว์เขต 5 กรมปศุสัตว์กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพมหานคร. 100 น.
- ไอสด นาคสกุล สุมน โพรธิจันทร์ และ สมจิตร์ อินทรธณี. 2540. ผลของไลซีนในสูตรอาหารต่อสมรรถนะการเจริญเติบโตของไก่พื้นเมืองลูกผสม. สาส์นไก่และการเกษตร. 47:45. 55 – 67.
- Abraham W., H.L. Philip and E.L. Smith. 1973. Principle of Biochemistry. McGraw Hillkogakusha, LTD., 1295 p.
- 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. *J. Poult. Sci.*, 77: 361 – 366.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, Arlington, VA.
- AOAC. 1996. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, Arlington, VA.
- Buss, E.G. 1990. Genetic of growth and meat production in turkey. *In: Poultry Breeding and Genetic.* ed. R.D. Grawford, Elsevier Science Publishing Company Inc. New York. USA. 645 – 673.
- Chambers, J.R. 1990. Genetic of growth and meat production in chickens *In: Poultry Breeding and Genetic.* ed. R.D. Grawford, Elsevier Science Publishing Company Inc. New York. USA. 599 – 643.
- Clare, T.L., S.P. Jackson, M.F. Miller, C.T. Elliott and C.B. Ramsey. 1997. Improving tenderness of normal and callipyge lambs with calcium chloride. *J. Anim. Sci.*, 75: 377 – 385.
- Coppen, P.P. 1994. The use of antioxidant. *In: Rancidity in Foods.* eds. By J.C. Allen and R.J. Hamilton. Chapman & Hall, London, England. 84 – 103.

- 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. Aspen Publishers Inc. Gaithersburg, Maryland, USA. 34 – 78.
- Cross, H.R., Z.L. Carpenter and G.C. Smith. 1973. Effect of intramuscular collagen and elastin on bovine muscle tenderness. *J. Food Sci.*, 38: 998 – 1003.
- Crouse, J.D., L.V. Cundiff, R.M. Koch, M. Koochmaraie and S.C. Seideman. 1989. Comparisons of *Bos indicus* and *Bos taurus* inheritance for carcass beef characteristics and meat palatability. *J. Anim. Sci.*, 67: 2661.
- Cunningham, M. and D. Acker. 2001. *Animal Science and Industry.* Prentice – Hall, Inc. New York, USA. 746 p.
- Decker E. A. and A. H. Cantor. 1992. *Fatty Acid in Poultry and Egg Products.* University of Kentucky, Lexington, Kentucky, USA. 137 – 167.
- Dransfield, E. 1999. 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. Aspen Publishers Inc. Gaithersburg, Maryland, USA. 289 – 315.
- Ensminger, M.E. 1992. *Poultry Science.* 3rd edit. Interstate. Publishers, Inc. Danville, Illinois. 469 p.
- 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. *J. Poult. Sci.*, 55: 748 – 755.
- Farmer., L.J. 1999. Poultry meat flavour *In: Poultry Meat Science.* eds. R.I. Richadson and G.C. Mead. 1999. Poultry science symposium series. Volume twenty – five. 127 – 159.
- Fletcher D.L. 1999. Poultry meat color *In: Poultry Meat Science.* eds. R.I. Richadson and G.C. Mead. 1999. Poultry science symposium series. Volume twenty – five. 159 – 175.
- Folch, J., M. Lee and G.H.S. Stanley. 1957. A simple method for the isolation and purification of total lipids from animal tissue. *J. Biol. Chem.* 226: 497 – 509.
- Goldspink, G. and S.Y. Yang. 1999. Muscle structure, development and growth. *In: Poultry Meat Science.* eds. R.I. Richadson and G.C. Mead. 1999. Poultry science symposium series. Volume twenty – five. 3 – 18.

- Gray, J.I. and R.L. Crackel. 1992. Oxidative flavour changes in meat: Their origin and prevention. *In: The Chemistry of Muscle – Based Foods.* eds. E.D. Ledward, D.E. Johnston and M.K. Knight. The Royal Society of Chemistry. 145 – 168.
- Gray, J.I., A.M. Pearson and F.J. Monahan. 1999. Flavor and aroma problems and their measurement in meat, poultry and fish product. *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. 250 – 288.
- Hamilton, R.J. 1994. The chemistry of rancidity in food. *In: Rancidity in Foods.* eds. By J.C. Allen and R.J. Hamilton. Chapman & Hall, London, England. 1 – 20.
- Herren, R. 1994. The Science of Animal Agriculture. Delmar publishers Inc. New York, USA. 335.
- Hill, F. 1969. The solubility of intramuscular collagen in meat animals of various ages. *J. Food Sci.*, 31: 161 – 166.
- Hunton, P. 1990. Industrial breeding and selection. *In: Poultry Breeding and Genetic.* ed. R.D. Crawford. Elsevier Science Publishing Company Inc. New York, USA. 985 – 1028.
- 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 reagents. *Clin. Chem.* 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 broilers. *J. Poult. Sci.*, 76: 523 – 529.
- Klandroff H., Q. Zhou and A.R. Sams. 1996. Inhibition by aminoguanidine of glucose – derived collagen cross – linking in skeletal muscle of broiler breeder hens. *J. Poult. Sci.*, 75: 432 – 437.
- Koohmaraie M., G. Whipple and J.D. Crouse. 1990. Acceleration of post - mortem tenderization in lamp and brahman-cross beef carcasses through infusion of calcium chloride. *J. Anim. Sci.*, 68: 1278 – 1283.
- Lamont, S.J. and R.R. Dietert. 1990. Immunogenetics. *In: Poultry Breeding and Genetic.* ed. R.D. Crawford, Elsevier Science Publishing Company Inc. New York, USA. 497 – 541.
- Lawrie, R.A. 1979. Meat Science. William Clowes & Sons Ltd. England. 457 p.

- Ledward, D.E. 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.
- Lyon C.E., C.M. Papa and R.L. Wilson. J.R. 1991. Effect of feed withdrawal on yields, Muscle pH, and texture of broiler breast meat. *J. Poult. Sci.*, 70: 1020 – 1025.
- Mahon, M. 1999. Muscle abnormalities : morphological aspects. *In: Poultry Meat Science.* eds. R.I. Richardson and G.C. Mead. 1999. Poultry science symposium series. Volume twenty – five. 19 – 64.
- Meyer, L.H. 1960. Food Chemistry. Reinhold Publishing corporation, New York and Charles E. Tuttle company, Tokyo. 385 p.
- Moerck, K.E. and H.R. Ball JR. 1974. Lipid autoxidation in mechanically deboned chicken meat. *J. of Food Sci.*, 39; 876 – 879.
- Morrison, W.R. and L.M. Smith. 1964. Preparation of fatty acid methyl esters and dimethyl acetals from lipids with boron fluoride – methanol. *J. Lipid Res.* 5: 600 – 608.
- Nurmahmudi and A.R. Sams. 1997. Tenderizing spent fowl meat with calcium chloride 1. Effect of delivery method and tumbling. *J. Poult. Sci.*, 76: 534 – 537.
- Parkhurst, C.R. and G.J. Mountney. 1988. Poultry Meat and Egg Production. Anavi book, Chapman & Hall, London, England. 194 p.
- Pond, W.G. and K.R. Pond. 2000. Introduction to Animal Science. John Wiley & Sons, Inc. USA. 687.
- Raj, A.B.M. 1999. Effect of stunning and slaughter methods on carcass and meat quality. *In: Poultry Meat Science.* eds. R.I. Richardson and G.C. Mead. 1999. Poultry science symposium series. Volume twenty – five. 231 – 254.
- Ranken, M.D. 1994. Rancidity in meat. *In: Rancidity in Foods.* eds. J.C. Allen and R.J. Hamilton. Chapman & Hall, London, England. 191 – 202.
- Reineccius, G. 1999. Flavor and aroma chemistry. *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. 184 – 201.
- Rhee, K.S. 1992. Fatty acid in meats and meat products. *In: Fatty Acid in Food and Their Health Implications.* Marlol Donhov Inc. USA. 890 p.

- Rhee, K.S., L.M. Anderson and A.R. Sams. 1996. Lipid oxidation potential of beef, chicken and pork. *J. of Food Sci.*, 61 (1); 8 – 12.
- Roberts, V. 1997. British Poultry Standards. Blackwell Science Ltd., United kingdom. England. 368.
- Rossell, J.B. 1992. Chemistry of lipid. *In: The Chemistry of Muscle – Based Foods*. eds. E.D. Ledward, D.E. Johnston and M.K. Knight. The Royal Society of Chemistry. 193 – 200.
- Rossell, J.B. 1994. Measurement of rancidity, *In: Rancidity in Foods*. eds. J.C. Allen and R.J. Hamilton. Chapman & Hall, London, England. 22 – 53.
- Sams, A.R., D.M. Janky and S.A. Woodward. 1990. Comparison of two shearing method for objective tenderness evaluation and two sampling times for physical – characteristic analyses of early – harvested broiler breast meat. *J. Poult. Sci.*, 69: 348 – 353.
- SAS. 1990. SAS User's Guide. Statistics. SAS. Inst. Inc., Cary, NC. USA.
- Sim. R.J. and J.A. Fiorito. 1991. Antioxidant. *In: Biotechnology and Food Ingredients*. Grand metropolitan. U.S. 483 – 505.
- Sims, T.J. and A.J. Bailey. 1992. Structural aspects of 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. 106 – 127.
- Smith, E.L., R.L. Hill, I.R. Lehman, R.J. Lefkowitz, P. Handler and A. White. 1983. Principles of Biochemistry Mammalian Biochemistry. McGraw – Hill. Singapore. 760 p.
- Smith, D.P., D.L. Fletcher, R.J. Bunn and R.S. Beyer. 1993. Pekin duckling and broiler chicken *Pectoralis* muscle structure and composition. *J. Poult. Sci.*, 72: 202 – 208.
- Sutherland, J.P. A.H. Varnam and M.G. Evan. 1986. A Colour Atlas of Food Quality Content. Wolf Publishing Ltd., Netherlands. 272 p.
- Voet, D and J. Voet. 1995. Biochemistry. John Willey & Sons, INC. New York Chichester Brisbane Toronto, Singapore. 1360 p.
- Warriss, P.D., L.J. Wilkins and T.G. Knowles. 1999. The Influence of ante – mortem handling on poultry meat quality. *In: Poultry Meat Science*. eds. R.I. Richardson and G.C. Mead. 1999. Poultry science symposium series. Volume twenty – five. 217 – 230.
- Wheeler T.L., M. Koochmaraie. and S.D. Shackelford. 1997. Effect of postmortem injection time and post injection aging time on the calcium – activated tenderization process in beef. *J. Anim. Sci.*, 75: 2652 – 2660.

- Winger, R.J. and C.J. Hagyard. 1999. Juiciness – its importance and some contributing factors. *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. 94 – 124.
- Whipple, G. and M. Koohmaraie. 1992. Freezing and calcium chloride marination effects on beef tenderness and calpastatin activity. *J. Anim Sci.*, 70: 3081 – 3085.
- 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. *J. Poult. Sci.*, 72: 583 – 588.
- Yeshajahu, P. and C.E. Meloan. 1994. Food Analysis Theory and Practice. Chapman & Hall, Dept. BC, One Penn Plaza. New York. 778 p.
- Young L.L. and C.E. Lyon. 1997. Effect of calcium marination on biochemical and textural properties of peri – rigor chicken breast meat. *J. Poult. sci.*, 76:197 – 201.