

บรรณานุกรม



บรรณานุกรม

- กรมประมง (2541) “การเพาะเลี้ยงปลานิล” กรมประมง คำนวณวันที่ 28 สิงหาคม 2555 จาก
<http://www.fisheries.go.th/it-network/knowledge/typeoffish.htm>
- กลุ่มวิจัยอาหารสัตว์น้ำ (2534) อาหารสัตว์น้ำ กรุงเทพมหานคร กองส่งเสริมการประมง
กรมประมง
- การุณ ทองประจุแก้ว (2554) “การพัฒนาสูตรอาหารโดยใช้เทคโนโลยีของเอนไซม์ย่อยอาหารเพื่อ
การเจริญเติบโตอย่างมีคุณภาพของปลากัด (*Betta splendens* Regan, 1910)”
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ชีวภาพ มหาวิทยาลัย-
เกษตรศาสตร์
- การุณ ทองประจุแก้ว และ อุทัยวรรณ โกวิทวาทิ (2555) “การดัดแปรวัตถุดิบด้วยวิธีทางฟิสิกส์เพื่อ
การผลิตอาหารสัตว์” วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ 22, 2 (พฤษภาคม-
สิงหาคม): 470-478
- เกษม เชตะวัน และพิจิตร พันธุ์ศรี (2536) “เปรียบเทียบการใช้ประโยชน์จากกากมะพร้าวและใบ
กระถินป่นเพื่อเป็นแหล่งอาหารเสริมโปรตีนในการเลี้ยงปลาตะเพียนขาวในกระชัง”
การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 31 วันที่ 3-6 กุมภาพันธ์
สาขาประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร
- จันทกานต์ นุชสุข อรุณี อิงคากุล อุทัยวรรณ โกวิทวาทิ และอรพินท์ จินตสถาพร (2550)
“คุณลักษณะของเอนไซม์ย่อยอาหารในปลาสาวย่น *Helicophagus leptocephalus*
Ng and Kottelat, 2000” การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ครั้งที่ 45 วันที่ 30 มกราคม-2 กุมภาพันธ์ 2550 กรุงเทพมหานคร หน้า 147-155
- จิราภรณ์ ชัยศิริเจริญกุล (2552) “องค์ประกอบทางเคมีและโครงสร้างของลูกเตี๋ยและผลของ
กระบวนการแปรรูปด้วยความร้อนต่อคุณสมบัติทางเคมีและเคมีกายภาพของแป้งลูก
เตี๋ย” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัย
เทคโนโลยีสุรนารี
- จิรภา หินชูข (2552) “การทำให้บริสุทธิ์ คุณลักษณะ และการใช้ประโยชน์เอนไซม์ทริปซิน และ
เอนไซม์ไคโมทริปซินจากอวัยวะภายในปลานิล (*Oreochromis niloticus*
Linnaeus)” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาผลิตภัณฑ์ประมง
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- ณัฐพงศ์ เมืองสุวรรณ (2550) “ผลของกากมะพร้าวและกากมันสำปะหลังต่อการเจริญเติบโต การ
ย่อยได้ และการใช้ประโยชน์ของอาหารในปลาดุกอุกผสม (*Clarias macrocephalus* x
C. gariepinus)” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- นฤมล อัสวเกษมณี (2550) *อาหารและการให้อาหารปลา* กรุงเทพมหานคร ภาพพิมพ์
- นันทนา มูลมัตย์ Makoto Otsuka ศุภชัย อุดชาชน และกฤตพล สมมัตย์ (2553) “การประเมิน
คุณค่าทางโภชนาและค่าพลังงานที่ใช้ประโยชน์ได้ของรำละเอียด กากเมล็ดนุ่นและ
กากมะพร้าวในโคเนื้อพื้นเมืองไทย” *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี* 29, 4
(ตุลาคม-ธันวาคม): 382-388
- เพ็ญพรรณ ศรีสกุลเดิยว (2543) “สภาวะการเพาะเลี้ยงปลานิลในประเทศไทย” *วารสารแก่นเกษตร*
28, 1 (มกราคม-มีนาคม): 173-181
- มานนท์ สุตันทวงษ์ ประพนธ์ ปราณ โสภณ จูติมา คงรัตน์อาภรณ์ และ สาธิต วงษ์ขารี (2543) “การ
ฉายรังสีแกมมาไม้ตัดดอกในการกักกันพืชเพื่อกำจัดไรสองจุด” *การประชุมวิชาการ
ของ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 38* มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร
รุ่งกานต์ กล้าหาญ (2552) “กิจกรรมของเอนไซม์ในระบบย่อยอาหาร ประสิทธิภาพการย่อยอาหาร
และผลของการเสริมเอนไซม์ต่อการ ใช้ประโยชน์ของอาหารในปลานิล
(*Oreochromis niloticus* L.)” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชา
เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- วิทวัส จิรัฐพงศ์ และกฤษณเวช ทรงชนศักดิ์ (2554) “การศึกษาปริมาณเซลลูโลส เฮมิเซลลูโลส
และลิกนิน จากของเหลือทิ้งจากพืชเพื่อใช้ในการผลิตแผ่นฟิล์มพลาสติก” *การประชุม
วิชาการนานาชาติ วิศวกรรมเคมีและเคมีประยุกต์แห่งประเทศไทย ครั้งที่ 21* วันที่ 10-
11 พฤศจิกายน 2554 ภาควิชาวิศวกรรมเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
- วีรพงศ์ วุฒิพันธุ์ชัย (2536) *อาหารปลา* กรุงเทพมหานคร สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์
- เสกสรรค์ สวนกุล ณัฐวุฒิ ปุรินทรภิบาล จินดา สนิทวงศ์ฯ และเจลิยว ศรีชู (2547) *รายงาน
ผลงานวิจัยประจำปี 2547* การใช้กากเนื้อในเมล็ดปาล์มและกากมะพร้าวในอาหาร
ผสมเสร็จสำหรับโคขุน กองอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- สาโรช คำเจริญ (2542) *อาหารและการให้อาหารสัตว์ไม่เคี้ยวเอื้อง* ภาควิชาสัตวศาสตร์
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

- สุริยา แก้วทอง (2533) “การใช้ใบกระถินและกากมะพร้าวเป็นแหล่งโปรตีนในอาหารสุกรรุ่นขุน”
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
- เสาวพงศ์ เจริญ และ สุรศักดิ์ สัจจนุต (2550) “ผลของรังสีแกมมาต่อคุณภาพของปู้อัด” การ
ประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีนิเวศครั้งที่ 10 วันที่ 16–17 สิงหาคม
2550 กรุงเทพมหานคร กลุ่มงานวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี สถาบันเทคโนโลยีนิเวศ
แห่งชาติ (องค์การมหาชน)
- สำนักงานยุทธศาสตร์การพาณิชย์ (2553) “มะพร้าว” ค้นวันที่ 28 สิงหาคม 2554 จาก
http://otp.moc.go.th/index_gen.php?page=news_detail&news_id=512
- อนันท์ เชาวเครือ พิไลพรรณ รักการเขียน และ ไพลิน เฟื่องพิศ (2550) “ผลของสัดส่วนกาก
เนื้อในสับประรดกับอาหารชั้น ต่อจลนศาสตร์การหมักย่อยในระบบ *in vitro*” *วารสาร
แก่นเกษตร* 40, ฉบับพิเศษ 2: 193–196
- อรพิน เกิดชูชื่น ทรงศิลป์ พงษ์ชนะชัย ญัฐฐา เลากุลจิตต์ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ ผ่องเพ็ญ
จิตอารีรัตน์ วณิช ลืมโอภาสมณี สุชาดา เสกสรรวิริยะ ประพนธ์ ปราณโสภณ
และ จุติมา คงรัตนอารมณ์ (2550) “อิทธิพลของรังสีแกมมาต่อปริมาณ carotenoids,
vitamin C และ total phenol ในผลแก้วมังกร” *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร* 38, 6
(พฤศจิกายน–ธันวาคม): 247–250
- Abd El-Hady, E.A. and Habiba, R.A. (2003). “Effect of soaking and extrusion
conditions on antinutrients and protein digestibility of legume seeds.”
Food Science and Technology. 36, 3 (May) : 285–293.
- Achremowicz, B., Fortuna, T., Januszewska, R., Juszczak L., Kielski, A. and
Palasinski, M, (1997). Influence of starch granules’ dimensions on their
porosity. *Zywnosc, Technologia, Jakosc*, 12: 28–35.
- Alajaji, S.A. and El-Adawy, T.A. (2006). “Nutritional composition of chickpea
(*Cicer arietinum* L.) as affected by microwave cooking and other
traditional cooking methods.” *Journal of Food Composition and Analysis*.
19, 8 (December): 806–812.
- Al-Masri, M.R. and Guenther, K.D. (1999). “Changes in digestibility and cell-wall
constituents of some agricultural by-products due to gamma irradiation and
urea treatments.” *Radiation Physics and Chemistry*. 55, 3: 323–329.
- Al-Masri, M.R. and Zarkawi, M. (1999). “Digestibility and composition of broiler
litter, as affected by gamma irradiation.” *Bioresource Technology*. 69, 2:
129–132.
- Andrés, M., Gisbert, E., Díaz, M., Moyano, F.J., Estévez, A. and Rotllant, G. (2010).
“Ontogenetic changes in digestive enzymatic capacities of the spider crab,
Maja brachydactyla (Decapoda: Majidae).” *Journal of Experimental
Marine Biology and Ecology*. 389, 1 (June): 75–84.
- AOAC. (2005). *Official Method of Analysis*. 18th ed. Association of Official
Analytical Chemists, Washington, DC.

- Areekijserree, M., Engkagul, A., Kovitvadhi, S., Kovitvadhi, U., Thongpan, A. and Rungruangsak-Torrissen, K. (2006). "Development of digestive enzymes and *in vitro* digestibility of different species of phytoplankton for culture of early juveniles of the freshwater pearl mussel, *Hyriopsis (Hyriopsis) bialatus* Simpson, 1900." *Invertebrate Reproduction and Development*. 49, 4: 255–262.
- Areekijserree, M., Engkagul, A., Kovitvadhi, U., Thongpan, A., Mingmuang, M., Pakkong, P. and Rungruangsak-Torrissen, K. (2004). "Temperature and pH characteristics of amylase and proteinase of adult freshwater pearl mussel, *Hyriopsis (Hyriopsis) bialatus* Simpson 1900." *Aquaculture* 234, 1 (May): 575–587.
- Bak, J.S., Ko, J.K., Han, Y.H., Lee, B.C., Choi, I.G. and Kim, K.H. (2009). "Improved enzymatic hydrolysis yield of rice straw using electron beam irradiation pretreatment." *Bioresource Technology*. 100, 3: 1285–1290.
- Bao, J.S and Corke, H. (2002). "Pasting properties of gamma-irradiated rice starches as affected by pH." *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50, 2 (January): 336–341.
- Bhat, R., Sridhar, K.R. and Toita-Yokotani, K. (2007). "Effect of ionizing radiation on antinutritional features of velvet bean seeds (*Mucuna pruriens*)." *Food Chemistry*. 103, 3 : 860–866.
- Bhattacharyya, P., Ghosh, U., Gangopadhyay, H. and Raychaudhuri. U. (2004). "Effects of different treatments on physico-chemical properties of rice starch." *Journal of Scientific and Industrial Research*. 63 (October): 826–829.
- Brewer, M.S. (2009). "Irradiation effects on meat flavor: A review." *Meat Science*. 81, 1 (January): 1–14.
- Choct, M. and Annison, G. (1992). "Anti-nutritive effect of wheat pentosans in broiler chickens: roles of viscosity and gut microflora." *Journal of British Poultry Science*. 33, 4 (September): 821–834.
- Chung, H.J., Lee, S.Y., Kim, J.H., Lee, J.W., Byun, M.W. and Lim, S.T. (2010). "Pasting characteristics and *in vitro* digestibility of γ -irradiated RS₄ waxy maize starches." *Journal of Cereal Science*. 52, 1 (July): 53–58.
- Chung, H.J. and Liu, Q. (2009). "Effect of gamma irradiation on molecular structure and physicochemical properties of corn starch." *Journal of Food Science*. 74, 5 (June): 353–361.
- Chung, H.J. and Liu, Q. (2010). "Molecular structure and physicochemical properties of potato and bean starches as affected by gamma-irradiation." *International Journal of Biological Macromolecules*. 47, 2 (August): 214–222.
- Ciesla, K., Yoo, Y. and Gluszewski, W. (2000). "Denaturation processes in gamma irradiated proteins studied by differential scanning calorimetry." *Radiation Physics and Chemistry*. 58, 3 (May):233–243.
- Dung, N.H.X., Manh, L.H., and Udén, P. (2002). "Tropical fibre sources for pigs–digestibility, digesta retention and estimation of fibre digestibility *in vitro*." *Animal Feed Science and Technology*. 102, 1–4 (December): 109–124.
- Ebrahimi, S.R., Nikkhah, A., Sadeghi, A.A. and Raisali, G. (2009). "Chemical composition, secondary compounds, ruminal degradation and *in vitro* crude

- protein digestibility of gamma irradiated canola seed.” *Animal Feed Science and Technology*. 151, 3–4 (May): 184–193.
- El-Niely, H.F.G. (2007). “Effect of radiation processing on antinutrients, *in vitro* protein digestibility and protein efficiency ratio bioassay of legume seeds.” *Radiation Physics and Chemistry*. 76 (June): 1050–1057.
- Fakhouri, M.O. and Ramaswamy, H.S. (1993). “Temperature uniformity of microwave heated foods as influenced by product type and composition.” *Food Research International*. 26: 89–95.
- Fannon, J.E., Hauber, R.J. and BeMiller, J.N. (1992). “Surface pores of starch granules.” *Cereal Chemistry*. 69: 284–288.
- Fannon, J.E., Shull, J.M. and BeMiller, J.N. (1993). “Interior channels of starch granules.” *Cereal Chemistry* 70: 611–613.
- Fredriksson, H.J., Silverio, J., Anderson, R., Eliasson, A.C. and Aman, P. (1998). “The influence of amylase and amylopectin characteristics on gelatinization and retrogradation properties of different starches.” *Carbohydrate Polymers*. 35, 3-4 (March–April): 119–134.
- Hamza, R.G., Afifi, S., Abdel-Ghaffar, A.R.B. and Borai, I.H. (2012) “Effect of gamma-irradiation or/and extrusion on the nutritional value of soy flour.” *Biochemistry and Analytical Biochemistry*. 1, 6.
- Hossain, M.A., Focken, U. and Becker, K. (2001). “Effect of soaking and soaking followed by autoclaving of Sesbania seeds on growth and feed utilisation in common carp, *Cyprinus carpio* L.” *Aquaculture*. 203, 1/2 (November): 133–148.
- Hu, Z. and Wen, Z. (2008). “Enhancing enzymatic digestibility of switchgrass by microwave assisted alkali pretreatment.” *Biochemical Engineering Journal*. 38, 3 (March): 369–378.
- Huber, K.C. and BeMiller, J.N. (1997). “Visualization of channels and cavities of corn and sorghum starch granules.” *Cereal Chemistry*. 74, 5: 537–541.
- Juszczak, L. (2001). “Surface structure of starch granules.” *Zeszyty Naukowe AR w Krakowie*. 13: 73–86.
- Kaur, M., Sandhu, K.S. and Lim, S.T. (2010). “Microstructure, physicochemical properties and *in vitro* digestibility of starches from different Indian lentil (*Lens culinaris*) cultivars.” *Carbohydrate Polymers*. 79, 2 (August): 349–355.
- Kempner, E.S. (1993). “Damage to proteins due to the direct action of ionizing radiation.” *Quarterly Reviews of Biophysics*. 26: 27–49.
- Khandelwal, S., Udipi, S.A. and Ghugre, P. (2010). “Polyphenols and tannins in Indian pulses: Effect of soaking, germination and pressure cooking.” *Food Research International*. 43, 1 (November): 526–530.
- Kristensen, J.B., Thygesen, L.G., Felby, C., Jørgensen, H. and Elder, T. (2008). “Cell-wall structural changes in wheat straw pretreated for bioethanol production.” *Biotechnology for Biofuels*. 16, 1 doi: 10.1186/1754-6834-1-5.
- Kumar, P., Barrett, D.M., Delwiche, M.J. and Strove, P. (2009). “Methods for pretreatment of lignocellulosic biomass for efficient hydrolysis and biofuel production.” *Industrial and Engineering Chemistry Research*. 48, 8 (March): 3713–3729.

- Lopez-Rubio, A., Flanagan, B.M., Shrestha, A.K., Michael, M.J. and Gilbert, E.P. (2008). "Molecular rearrangement of starch during *in vitro* digestion: toward a better understanding of enzyme resistant starch formation in processed starches." *Biomacromolecules*. 9, 7 (July): 1951–1958.
- Luzzana, U., Mentasti, T., Opstvedt, J., Nykard, E. Moretti, V.M. and Valfre, F. (1999). "Racemization kinetics of aspartic acid in fish material under different conditions of moisture, pH and oxygen pressure." *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 47, 7 (July): 2879–2884.
- Ma, H., Liu, W.W., Chen, X., Wu, Y.J. and Yu, Z.L. (2009). "Enhanced enzymatic saccharification of rice straw by microwave pretreatment." *Bioresource Technology*. 100, 3 (February): 1279–1284.
- Mahdi, K. and Lope, G.T. (2011). "Effect of microwave-chemical pre-treatment on compression characteristics of biomass grinds." *Biosystems Engineering*. 108, 1 (January): 36–45.
- Moorthy, M. and Viswanathan, K. (2010). "Digestibility and feeding value of coconut meal for white leghorn layers." *Tamil Nadu Journal of Veterinary and Animal*. 6, 5 (September–October): 196–203.
- Mtui, G.Y.S. (2009). "Recent advances in pretreatment of lignocellulosic waste and production of value added products." *African Journal of Biotechnology*. 8, 8 (April): 1398–1415.
- Negi, A., Boora, P. and Khetarpaul, N. (2001). "Effect of microwave cooking on the starch and protein digestibility of some newly released moth bean (*Phaseolus aconitifolius* Jacq.) cultivars." *Journal of Food Composition and Analysis*. 14, 5 (October): 541–546.
- O'Doherty, J.V. and McKeon, M.P. (2000). "The use of expeller copra meal in grower and finisher pig diets." *Livestock Production Science*. 67, 1 (March): 55–65.
- Olude, O.O., Alegbeleye, W.O.A. and Obasa, S.O. (2008). "The use of soaked copra meal as a partial substitute for soybean meal in the diet of Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) fingerlings." *Livestock Research for Rural Development*. 20, 10 (September): Article 169.
- Palav, T. and Seetharaman, K. (2007). "Impact of microwave heating on the physico-chemical properties of a starch-water model system." *Carbohydrate Polymers*. 67, 4 (February): 596–604.
- Palekar, M.P., Cabrera-Diaz, E., Kalbasi-Ashtari, A., Maxim, J.E., Miller, R.K., Cisneros-Zevallos, L. and Castillo, A. (2004). "Effect of electron beam irradiation on the bacterial load and sensorial quality of sliced cantaloupe." *Journal of Food Science*. 69, 9 (November–December): 267–273.
- Pietrzyk, S. and Fortuna, T. (2005). "Oxidation-induced changes in the surface structure of starch granules." *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*. 14/55, 2: 159–164.
- Pimpa, B., Muhammad, S.K.S., Hassan, M.A., Ghazali, Z., Hashim, K. and Kanjanasopa, D. (2007). "Effect of electron beam irradiation on physicochemical properties of sago starch." *The Songklanakarin Journal of Science and Technology*. 29, 3 (May–June): 759–768.

- Ridout, M.J., Gunning, A.P., Parker, M.L., Wilson, R.H. and Morris, V.J. (2002). "Using AFM to image the internal structure of starch granules." *Carbohydrate Polymers*. 50 (December): 123–132.
- Rungruangsak-Torrissen, K. and Fosseidengen, J.E. (2007). "Effect of artificial feeding on digestive efficiency, growth and qualities of muscle and oocyte in maturing Atlantic mackerel (*Scomber scombrus* L.)." *Journal of Food Biochemistry*. 31, 6 (December): 726–747.
- Rungruangsak-Torrissen, K., Moss, R., Andresen, L. H., Berg, A. and Waagbo, R. (2006). "Different expressions of trypsin and chymotrypsin in relation to growth in Atlantic salmon (*Salmo salar* L.)." *Fish Physiology and Biochemistry*. 32, 1 (March): 7–23.
- Rungruangsak-Torrissen, K., Rustad, A., Sunde, J., Eiane, S.A., Jensen, H.B., Opstvedt, J., Nygard, E., Samuelson, T.A., Mundheim, H., Luzzana, U. and Venturini, G. (2002). "In vitro digestibility based on fish crude enzyme extract for prediction of feed quality in growth trials." *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 82, 6 (May): 644–654.
- Rungruangsak-Torrissen, K. and Sundby, A. (2000). "Protease activities, plasma free amino acids and insulin at different ages of Atlantic salmon (*Salmo salar* L.) with genetically different trypsin isozymes." *Fish Physiology and Biochemistry*. 22, 4 (November): 337–347.
- Rymer, C. (2008). "The effect of wilting and soaking Eupatorium adenophorum on its digestibility *in vitro* and voluntary intake by goats." *Animal Feed Science and Technology*. 141, 1–2 (March): 49–60.
- Sadeghi, A.A. and Shawrang, P. (2006). "Effects of microwave irradiation on ruminal degradability and *in vitro* digestibility of canola meal." *Animal Feed Science and Technology*. 127, 1 (March): 45–54.
- Shawrang, P., Sadeghi, A.A., Behgar, M., Zarehshahi, H. and Shahhoseini, G. (2011). "Study of chemical compositions, anti-nutritional contents and digestibility of electron beam irradiated sorghum grains." *Food Chemistry*. 125, 2 (March): 376–379.
- Sinha, E. and Rout, S.K. (2009). "Influence of fibre-surface treatment on structural, thermal and mechanical properties of jute fibre and its composite." *Bulletin of Materials Science*. 32, 1 (February): 65–76.
- Stewart, O.J., Raghavan, G.S.V., Orsat, V. and Golden, K.D. (2003). "The effect of drying on unsaturated fatty acids and trypsin inhibitor activity in soybean." *Process Biochemistry*. 39, 4 (December): 483–489.
- Sunde, J., Eiane, S.A., Rustad, A., Jensen, H.B., Opstvedt, J., Nygard, E., Venturini, G. and Rungruangsak-Torrissen, K. (2004). "Effect of fish feed processing conditions on digestive protease activities, free amino acid pools, feed conversion efficiency and growth in Atlantic salmon (*Salmo salar* L.)." *Aquaculture Nutrition*. 10, 4 (August): 261–277.
- Sunde, J., Taranger, G.L. and Rungruangsak-Torrissen, K. (2001). "Digestive protease activities and free amino acids in white muscle as indicators for feed conversion efficiency and growth rate in Atlantic salmon (*Salmo salar* L.)." *Fish Physiology and Biochemistry*. 25, 4 (January): 335–345.
- Sundu, B., Kumar, A. and Dingle, J. (2004). "The effect of levels of copra meal and enzymes on bird performance." *Proceedings of the 16th Australian Poultry*

- Science Symposium*. February 9-11, 2004. Sydney, New South Wales, Australia.
- Sundu, B., Kumar, A. and Dingle, J. (2006). "Response of broiler chicks fed increasing levels of copra meal and enzymes." *International Journal of Poultry Science*. 5, 1: 13–18.
- Sunthornchot, J., Engkagul, A., Kovitvadhi, U., Pakkong, P. and Choowongkamon, K. (2009). "Development of radiation feed for commercial product of adult Nile tilapia, *Oreochromis niloticus*." In *The 35th Congress on Science and Technology of Thailand*. October 15–17, 2009. Chonburi, Thailand.
- Taghinejad, M., Nikkhah, A., Sadeghi, A. A., Raisali, G. and Chamani, M. (2009). "Effects of gamma irradiation on chemical composition, antinutritional factors, ruminal degradation and *in vitro* protein digestibility of full-fat soybean." *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*. 22, 4 (April): 534–541.
- Taghinejad, M., Shawrang, P., Rezapour, A., Sadeghi, A. and Ebrahimi, S.R. (2009). "Change in anti-nutritional factors, ruminal degradability and *in vitro* protein digestibility of gamma irradiation canolar meal." *Journal of Animal and Veterinary Advances*. 8, 7 :1298–1304.
- Taghinejad-Roudbaneh, M., Ebrahimi, S.R., Azizi, S. and Shawrang, P. (2010). "Effects of electron beam irradiation on chemical composition, anti nutritional factors, ruminal degradation and *in vitro* protein digestibility of canola meal." *Radiation Physics and Chemistry*. 79, 12 (December): 1264–1269.
- Takashima, F. and Hibiya, T. (1995). "An Atlas of Fish Histology Normal and Pathological Features. 2nd ed." Tokyo: Kodansha. Stuttgart NewYork Fischer. : 195.
- Thongprajukaew, K., Kovitvadhi, U., Engkagul, A. and Rungruangsak-Torrissen, K. (2010). "Characterization and expression levels of protease enzymes at different developmental stages of Siamese fighting fish (*Betta splendens* Regan, 1910)." *Kasetsart Journal (Natural Science)*. 44, 3 (January): 411–423.
- Thongprajukaew, K., Kovitvadhi, U., Kovitvadhi, S., Somsueb, P. and Rungruangsak-Torrissen, K. (2011). "Effects of different modified diets on growth, digestive enzyme activities and muscle compositions in juvenile Siamese fighting fish (*Betta splendens* Regan, 1910)." *Aquaculture*. 322–323 (December): 1–9.
- Thorne, P.J., Wiseman, J., Cole, D.J.A. and Machin, D.H. (1992). "Amino acid composition and aspects of protein quality in expeller copra meals for pig feeding." *Tropical Science*. 32, 2: 145–151.
- Vijayakumari, K., Pugalenth, M. and Vadivel, V. (2007) "Effect of soaking and hydrothermal processing methods on the levels of antinutrients and *in vitro* protein digestibility of *Bauhinia purpurea* L. seeds." *Food chemistry*. 103, 3: 968–975.
- Yong, J.W.H., Ge, L., Fei Ng, Y. and Tan, S.N. (2009) "The chemical composition and biological-properties of coconut (*Cocos nucifera* L.) water." *Molecules*. 14, 1 (December): 5144–5164.

Zhu, S., Wu, Y., Yu, Z., Zhang, X., Li, H. and Goa, M. (2006). “The effect of microwave irradiation on enzymatic hydrolysis of rice straw.” *Bioresource Technology*. 97, 15 (October): 1964–1968.

