

บรรณานุกรม

- คณะกรรมการกลุ่มผลิต สาขาเกษตรศาสตร์. 2535. **เอกสารประกอบการสอน อาหารและโภชนาการ**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. 475 น.
- จิราภรณ์ เชาวติสุขุมาวาสี. 2544. ไคติน – ไคโตซาน สารมหัศจรรย์จากธรรมชาติ. **วารสารเพื่อส่งเสริมการวิเคราะห์วิจัยทางวิทยาศาสตร์ของไทย**. 1(2): 12-13.
- จุฑารัตน์ ศรีพรหมมา. 2528ก. **การจัดการเลี้ยงสัตว์**. กรุงเทพฯ: ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะ เทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 167 น.
- _____. 2528ข. ปัจจัยที่มีผลต่อการสร้างเนื้อแดงของสุกร. **สุกรศาสตร์**. 12(45): 15 – 22.
- _____. 2532. คุณภาพซาก. **สุกรศาสตร์**. 15(60): 39 – 40.
- ชัยณรงค์ กันธพานิต. 2529. **วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์**. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช. 26 น.
- นิโลบล เนื่องตัน. 2542. **ชีวนเคมี 1**. กรุงเทพฯ: บริษัทธรรมสารจำกัด. 540 น.
- ประจวบ หล้าอุบล. 2534. **สัตววิทยาทุ่ง**. กรุงเทพฯ: ภาควิชาวิทยาศาสตร์ทางทะเล คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 240 น.
- ปิยะบุตร วานิชพงษ์พันธุ์. 2543. **รายงานการประชุมสัมมนาเกษตรยุคใหม่เรื่อง ไคติน-ไคโตซาน**. กรุงเทพฯ: ศูนย์วิจัยเทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC). 20 น.
- พันทิพา พงษ์เพียจันทร์. 2543. ทางออกของการทำให้เนื้อสุกรแดงโดยคุณภาพเนื้อดีกว่าเดิม. **ธุรกิจอาหารสัตว์**. 17(70): 30 – 35.
- เพทยาย พงษ์เพียจันทร์. 2538. **สัตววิทยาสัตว์เลี้ยง**. เชียงใหม่: ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 244 น.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์. 2533. **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์**. เชียงใหม่: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 407 น.
- เขวลักษณ์ สุรพันธุ์พิสิษฐ์. 2536. **เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สหมิตรออฟเซต. 133 น.
- สมกิจ อนุวัชกุล. 2536. **เอกสารประกอบการสอนการผลิตสุกร**. พิษณุโลก: สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลวิทยาเขตพิษณุโลก. 220 น.
- สมชัย จันทรสว่าง. 2528. คุณภาพเนื้อสุกร. **สุกรศาสตร์**. 13(50): 51 – 56.
- _____. 2532. ลักษณะไขมันในสุกร. **สุกรศาสตร์**. 15(60): 45 – 58.

- สมรส พันธุ์พรม. 2544. **การเสริมโคติน-โคโคซานในอาหารสัตว์**. เอกสารสัมมนาสัตว์ปีก วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2544. ภาควิชาเทคโนโลยีทางสัตว์ คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่. 11 น.
- สัญญา จตุรลิตธา, พันทิพา พงษ์เพ็ชรจันทร์ และ บุญลือ เพื่อกฟ่อง. 2543. **การศึกษาการเปรียบเทียบน้ำหนักที่ระดับต่าง ๆ ของสุกรเพศผู้ต่อสมรรถนะการผลิตและคุณภาพซาก**. รายงานการประชุมวิชาการ สาขาสัตว์ ครั้งที่ 38 ระหว่างวันที่ 1 – 4 กุมภาพันธ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ. 167 น.
- สัญญา จตุรลิตธา. 2534. **การจัดการเนื้อสัตว์**. เชียงใหม่: ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 225 น.
- สุจิตรา เลิศพฤกษ์. 2536. **เทคโนโลยีของผลิตภัณฑ์เนื้อ**. เชียงใหม่: ภาควิชาอุตสาหกรรม การเกษตร คณะธุรกิจการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้. 205 น.
- สุทัศน์ สิริ. 2540ก. **การจัดการฟาร์มสุกร**. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีทางสัตว์ คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. 153 น.
- _____. 2540ข. **เทคนิคการวางแผนการทดลองและการวิเคราะห์งานวิจัยทางสัตว์**. พิมพ์ครั้งที่ 2. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีทางสัตว์ คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. 177 น.
- วัชร จันทอง. 2538. ระดับไลซีนและพลังงานในอาหารสุกรรุ่น-ขุน. **สุกรศาสตร์** 21(84): 17-25.
- วิเชียร ทองสิน. 2529. **ผลของการใช้เกลือกึ่งในอาหารสุกรระยะเติบโต-หนุ่มสาว (15-90 กก.)**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 175 น.
- วินัย ประถมพัสกาญจน์. 2527. **การผลิตสุกร**. สงขลา: ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่. 335 น.
- อุทัย คันโร. 2546. เลี้ยงสุกรอย่างไรให้ได้ซากดีมีสุขอนามัยปลอดภัยต่อผู้บริโภค. **สุกรศาสตร์**. 30(118): 29-44.
- อุษณีย์ วินิจเขตคำนวณ. 2538. **ชีวเคมีของลิปิดและไลโปโปรตีน**. เชียงใหม่: ภาควิชาเคมี คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 111 น.
- Allen, L.B., H.R. Thomas, P.P. Graham, R.F. Kelly and C.C. Brooks. 1961. Effect of slaughter weight on composition and efficiency of swine. **J. Anim. Sci.**, 20: 923.
- Asghar, A., J.I. Gray, A.M. Buckley, A.M. Pearson, and A.M. Booren. 1988. Perspectives on warmed-over flavor. **Food. Technol.**, 42: 102-108.

- Avila, J.L., M. Rojas, and A. Avila. 1996. Cholesterol sulphate-reactive autoantibodies are specifically increased in chronic chagasic human patients. **Clinical and Experimental Immunology**. 103: 40-46.
- Bartley, J.C. 1989. Lipid Metabolism and Its Diseases. pp. 107-135. **In Clinical Biochemistry of Domestic Animals**. 4th ed. New York: Academic Press.
- Barton-Gade, P.A. 1987. Meat and fat quality in boars, castrates and gilts. **Livest. Prod. Sci.**, 16: 187-196.
- Beattie, V.E., R.N. Weatherup, B.W. Moss and N. Walker. 1999. The effect of increasing carcass weight of finishing boars and gilts on joint composition and meat quality. **Meat Sci.**, 52: 205-211.
- Biggs, H.G., J.M. Erikson and W.R. Moorehead. 1975. A manual colorimetric assay of triglycerides in serum. **Clin. Chem.**, 21: 437-441.
- Bonneau, M., M. Le Denmat, J.C. Vaudelet, J.R. Veloso Nunes, A.B. Mortensen and H.P. Mortensen. 1992. Contributions of fat androstenone and skatole to boar taint : I. Sensory Attributes of Fat and Pork. **Livest. Prod. Sci.**, 32: 289-305.
- Candek Potokar M., B. Zlender, L. Lefaucheur and M. Bonneau. 1998. Effect of age and weights at slaughter on *longissimus dorsi* muscles: Biochemical traits and sensory quality in pigs. **Meat Sci.**, 48: 287-300.
- Choubert, G., Jr. and P. Leuguet. 1983. Utilization of shrimp meal for rainbow trout (*salmo gairdineri* Rich) pigmentation Influenced by fat content of the diet. **Aquaculture**. 32: 19-26.
- Cisneros, F., M. Ellis, J. McGraw, F.K. McKeith and Y. Hyrm. 1994. Influence of slaughter weight on carcass cutting yields and meat quality in pigs. **J. Anim. Sci.**, 72: 378.
- D'Arienzo, A., F. Manguso, G. Scaglione, G. Vienanza, R. Bennato and G. Mazzacca. 1998. Prognostic value of progressive decrease in serum cholesterol in predicting survival in Child-Pugh C viral cirrhosis. **Scand. J. Gastroenterol.** 33(11): 1213-1218.
- Ellis, M. and S.V.K. Horsfield. 1988. The potential for increasing slaughter weights for bacon pigs in the United Kingdom. **Pig News and Information**. 9: 31-34.
- Ellis, M., A.J. Webb, P.J. Avery and I. Brown. 1996. The Influence of terminal sire genotype, sex, slaughter weight, feeding regime and slaughter house on growth performance and

- carcass and meat quality in pigs and on the organoleptic properties of fresh pork. **J. Anim. Sci.**, 62: 521-530.
- Folch, J., M. Lees 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.
- Garnet, A. G. 2001. The effect of using different levels of shrimp meal in laying hen diets. **Poult. Sci.**, 80(5): 633-636.
- Jung, D.H., B.E. Biggs and W. R. Moorhead. 1975. Colorimetry of serum cholesterol with use of ferric acetate uranyl acetate and ferrous sulfate/sulfuric acid reagents. **Clin. Chem.**, 21: 1526-1530.
- Kempster, A. J. and C.C. Warkup. 1991. A possible explanation of the variation in tenderness and juiciness of pig meat. **J. Anim. Sci.**, 52:59.
- Kondos, A. C. 1997. Nutritional evaluation of six protein concentrates for the pig. **Aus. J. Exp. Agric. and Anim. Hus.**, 17: 872-879.
- Kuhn, M., L. Beesten and C. Jatsch. 1997. Influence of the feeding intensity and of the live weight on fattening and carcass performance of pigs and on the fatty acid pattern of the total and phospholipids of the *M. long. Dorsi*. Parameters of the fattening and carcass performance, the meat quality and the dry matter and ash content of the body fat compartments. **Zuch. Tungkunde.** 69(4): 294-306.
- Leach, L. M., M. Ellis, D. S. Sutton, F. K. McKeith and E. R. Wilson. 1996. The growth performance, carcass characteristics and meat quality of halothane carrier and negative pigs. **J. Anim. Sci.**, 74: 934-943.
- Leseigneur-Meynier, A., and G. Gandomor. 1991. Lipid composition of pork muscle in relation to the metabolic type of the fibres. **Meat Sci.**, 29: 229-241.
- Monin, G., C. Larzul, P. Le Roy and J. Culioli. 1999. Effect of the halothane genotype and slaughter weight on texture of pork. **J. Anim. Sci.**, 77: 408-415.
- Nicholls, L.L. and M.A. Price. 1987. A comparison of boars and barrows for meat quality characteristics and steroid concentrations at four slaughter weights. **Agriculture and Forestry Bulletin, Alberta.** 66: 30-32.

- Nold, R.A., J.R. Romans, W.J. Cosetello, J.A. Henson and G.W. Libal. 1997. Sensory characteristics and carcass traits of boars, barrows and gilts fed high-or adequate Protein diets and slaughtered at 100 or 110 kilograms. **J. Anim. Sci.**, 75: 2641 – 2651.
- Pour, M., F. Hovorka and J. Zib. 1976. Breed differences in pH and percentage grilling and boiling loss of pork. **Zivocisha Vyroba**. 19(1): 197-209.
- Ramaswami, A.M., I.A. Jayaprasad, A.M. Shanmugan and R.J.J. Abraham. 1993. Influence of slaughter weight on eating quality of pork. **Cheiron**. 22(4): 125-126. (abstr).
- Sather, A.P., S.D.M. Jones and S. Joyal. 1991. Feedlot performance, carcass composition and pork quality from entire male and female Landrace and Large White market weight pigs. **Can. J. Anim. Sci.**, 71: 29-42.
- Shuler, R.O., T.D. Pate, R.W. Mandigo and L.E. Lucas. 1983. Influence of confinement, hour, structure and slaughter weight on pork carcass characteristics. **J. Anim. Sci.**, 53: 31-35.
- Stant, E.G., Jr., T.D. Martin, M.D. Judge and R.B. Harrington. 1968. Physical separation and chemical analysis of the porcine carcass at 23, 45, 68 and 91 kg liveweight. **J. Anim. Sci.**, 27: 636.
- Sutton, D.S., M. Ellis, Y. Lan, F.K. McKeith and E.R. Wilson. 1997. Influence of slaughter weight and stress gene genotypes on the water holding capacity and protein gel characteristics of three porcine muscles. **Meat. Sci.**, 46: 173-180.
- Watkins, B.E., J. Adair and J.E. Oldfield. 1982. Evaluation of shrimp and king crab processing byproducts as feed supplements for mink. **J. Anim. Sci.**, 55: 578-589.
- Wiseman, J. and J.A. Agunbiade. 1998. The influence of changes in dietary fat and oils on fatty acid profiles of carcass fat in finishing pigs. **Livest. Prod. Sci.**, 54: 217-227.