

บรรณานุกรม

- กรมปศุสัตว์. 2545. นิทรรศการ 60 ปี กรมปศุสัตว์. กรุงเทพฯ : กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- กรมปศุสัตว์. 2549. ข้อมูลจำนวนปศุสัตว์ในประเทศไทยปี 2549. [online]. Available : <http://www.dld.go.th/09/09/2005>.
- เกียรติศักดิ์ รักสถาน. 2549. “ ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพซากของโคขุนโพนยางคำ ”. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี สาขาสัตวศาสตร์ ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.
- จรัญ จันทลักษณ์. 2526. การพัฒนาปศุสัตว์เพื่อชนบท. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- จรัญ จันทลักษณ์. 2546. “ แนวทางการพัฒนาโคพันธุ์กำแพงแสนในอนาคต ”. วารสารสัตวบาล. 13(62): 21-30.
- จุฑารัตน์ เสริมฐกุล. 2539. เอกสารประกอบการสอนวิชาวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ชั้นสูง. ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.
- จุฑารัตน์ เสริมฐกุล และญาณิน โอภาสพัฒนกิจ. 2548. ชิ้นส่วนหลัก (primal cuts) ชิ้นส่วนรอง (rough cuts) โคขุนลูกผสมเลือดยุโรป. [โปสเตอร์]. กรุงเทพฯ : ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ชัยณรงค์ กันธพนิต. 2529. วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. ภาควิชาสัตวบาล. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- ญาณิน โอภาสพัฒนกิจ จุฑารัตน์ เสริมฐกุล กันยา ดันติวิสุทธิกุล และมาลัย จงเจริญ. 2547ก. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพซากในการผลิตเนื้อโคคุณภาพสูงของเกษตรกรรายย่อย. หน้า 112-119. ในการประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยขอนแก่น ครั้งที่ 1. 27-28 มกราคม 2547. ณ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น.
- ญาณิน โอภาสพัฒนกิจ จุฑารัตน์ เสริมฐกุล กันยา ดันติวิสุทธิกุลและมาลัย จงเจริญ. 2547ข. การเลี้ยงโคเนื้อคุณภาพสูงจากโคเลือดชาร์โรเลส์ : คุณภาพซากและคุณภาพเนื้อ. หน้า 298-306. ในการประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42. 3-6 กุมภาพันธ์ 2547 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ญาณิน โอภาสพัฒนกิจและจุฑารัตน์ เสริมฐกุล. 2548. สถานภาพการผลิตและการตลาดเนื้อโคของประเทศไทย. ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.
- ตรีพล เจะจิตต์. 2527. การเลี้ยงสัตว์ใหญ่. กรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ.

- ธนันท์ สุภกิจจานนท์. 2547. “คุณภาพซากและผลตอบแทนในการผลิตเนื้อโคคุณภาพสูงจากโคลูกผสมบราห์มัน”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสัตวศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.
- ปฐพีชล วายุคคี. 2532. การเลี้ยงโคเนื้อ. ฐานเกษตรกรรม. นนทบุรี.
- ปรารธนา พุกกะศรี. 2544. “กลยุทธ์การเพาะเลี้ยงวัวเนื้อเพื่อการค้า”. วารสารสัตวบก. 1(1): 22-53.
- ไพบุลย์ ใจเค็ด. 2539. เอกสารประกอบการสอนวิชาหลักการเลี้ยงสัตว์. ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.
- มัทนา โอสดหงษ์ ให้สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2549. วิจิต พรหมอินทร์ ผู้สัมภาษณ์. ปริมาณการผลิตเนื้อโคขุนคุณภาพสูงของสหกรณ์โพนยางคำ. สหกรณ์โคเนื้อโพนยางคำ.
- มาลัย จงเจริญ. 2546. “คุณภาพซากและผลตอบแทนในการผลิตเนื้อโคคุณภาพสูง จากโคลูกผสมเลือดชาร์โรเลส์”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสัตวศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.
- เมธา วรรณพัฒน์ และฉลอง วชิราภากร. 2533. เทคนิคการให้อาหารโคเนื้อและโคนม. ฟีนีฟลับ บลิซซิ่ง. ขอนแก่น
- ยอดชาย ทองไชยนันท์ และไพโรจน์ ศิริสม. 2548. การเลี้ยงโคเนื้อ. ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์ตาก [online]. Available : <http://www.dld.go.th/service/beef/type.html>. 09/09/2005.
- ศรเทพ ธีมวาส. 2539. การเลี้ยงโคเนื้อ: แนวทางการพัฒนาอาชีพของเกษตรกรไทย. ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สมาคมโคเนื้อพันธุ์กำแพงแสน. 2544. โคเนื้อพันธุ์กำแพงแสน. เพื่องฟ้าพรินติ้ง. กรุงเทพฯ.
- สิทธิพร บุรณัญ ให้สัมภาษณ์, 25 พฤษภาคม 2549. วิจิต พรหมอินทร์ ผู้สัมภาษณ์. ปริมาณการผลิตเนื้อโคขุนคุณภาพสูงของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน. สหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน.
- อรุณณี ถนอมใจ. 2546. “อิทธิพลของชนิดสัตว์เคี้ยวเอื้องและอัตราการเจริญเติบโตที่มีผลต่อคุณภาพซาก”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสัตวศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.
- AOAC. 1995. **Office Meathods of Analysis of Association of Official Analysis Chemists**. 16th ed. Washington D.C.: Association of Official Analysis Chemists.
- Berruga, T.B. H.Vergara, and L.Gallego. 2005. “ Influence of Packging Coditions on Microbial and Lipid Oxidation in Lamb Meat ”. **J. Meat Sci.** 57:257-264.
- Devine, C.E. Walhgran, N.M. and Tornberg, E. 1999. “ Effect of Rigor Temperature on Muscle Shortening and Tenderisation of Retrained and Unrestrained Beef M.Longissimus Thoracicus Etlumborun ”. **J. Meat Sci.** 51 : 61-72

- Duane, M. Wulf, Shannon, F. O'Connor, Daryl, J. Tatum, Gary, and Smith, C. 1997. "Using Objective Measures of Muscle Color to Predict Beef Longissimus Tenderness". **J. Anim. Sci.** 75 : 684-692.
- Duckett, S.K. Wagner, D.G. Yates, L.D. Dolezal, H.G. and May, S.G. 1993. "Effects of Time on Feed on Beef Nutrient Composition". **J. Anim. Sci.** 71 : 2079-2088.
- French, P. O'Riordan, E.G. Monahan, F.J. Caffrey, P.J. Mooney, M.T. Troy, D.J. and Moloney, A.P. 2001. "The Eating Quality of Meat of Steers Fed Grass and/or Concentrates". **J. Anim. Sci.** 79 : 379-386.
- Hwang, I.H. Park, B.Y. Cho, S.H. and Lee, J.M. 2004. "Effect of Muscle Shortening and Proteolysis on Warner-Bratzler Shear Force in Beef *Longissimus* and *Semitedinosus*". **J. Anim. Sci.** 82 : 497-505.
- Kazala, E.C. Lazeman, F.J. Mir, P.S. Lorche, A. David Briley, R.C. and Randall Weselake, J. 1999. "Relational of Fatty Acid Composition to Intramuscular Fat Content in Beef From Crossbreed Wagyu Cattle". **J. Anim. Sci.** 77 : 1717-1725.
- King, D.A. Dikeman, M.E. Wheeler, T.L. Kastner, C.L. and Koohmaraie, M. 2003. "Chilling and Cooking Rate Effects on Some Myofibrillar Determinants of Tenderness of Beef". **J. Anim. Sci.** 81 : 1473-1481.
- Krehbiel, C.R. Kreikemeier, K.K. and Ferrell, C.L. 2000. "Influence of *Bos indicus* Crossbreeding and Cattle Age on Apparent Utilization of a High-Grain Diet". **J. Anim. Sci.** 78 : 108-116.
- Kuber, P.S. Busboom, J.R. Loneragn, Huff, E. Duckett, S.K. Mir, Z. McCormick, R.J. Dodson, M.V. Gaskins, C.T. Crontath, J.D. Marks, D.J. and Reeves, J.J. 2004. "Effects of Biological Type and Dietary Fat Treatment on Factors Associated with Tenderness : 1 Measurements on Beef Longissimus Muscle". **J. Anim. Sci.** 82 : 770-778.
- Laborde, F.L. Mandell, I.B. Tosh, J.J. Wilton, J.W. and Buchanan-Smith, J.G. 2001. "Breed Effects on Growth Performance, Carcass Characteristics, Fatty Acid Composition, and Palatability Attributes in Finishing Steers". **J. Anim. Sci.** 79 : 355-365.
- Lawrence, T.E. Whatley, J.D. Montgomery, T.H. Perino L.J. and Dikeman, M.E. 2001. "Influence of Dental Carcass Maturity Classification on Carcass Traits and Tenderness of Longissimus Steaks from Commercially Fed Cattle". **J. Anim. Sci.** 79 : 2092-2096.

- Mandell, I.B. Buchanan-Smith, J.G. Holub, B.J. and Campbell, C.P. 1997. "Effects of Fish meal in Beef Cattle Diets on Growth Performance, Carcass Characteristics, and Fatty Acid Composition of Longissimus Muscle". **J. Anim. Sci.** 75 : 910-919.
- Morgan, J.B. Savell, J. Hale, D.S. Miller, R.K. Griffin, D.B. Cross, H.R. and Shackelford, S.D. 1991. "National Beef Tenderness Survey". **J. Anim. Sci.** 69 : 3274-3283.
- Morgan, J.B. Wheeler, T.L. Koohmaraie, M. Savell, J.W. and Crouse, J.D. 1993. "Meat Tenderness and the Calpain Proteolytic System in Longissimus Muscle of Young Bulls and Steer". **J. Anim. Sci.** 71 : 1471-1476.
- Nelson, M.L. Busboom, J.R. Cronrath, J.D. Falen, L. and Blankenbaker, A. 2000. "Effects of Graded Levels of Potato By-Products in Barley and Corn-Based Beef Feedlot Diets : I Feedlot Performance, Carcass Traits, Meat Composition, and Appearance". **J. Anim. Sci.** 78 : 1829-1836.
- O'Sullivan, A. O'Sullivan, K. Galvin, K. Moloney, A.P. Troy, D.J. and Kerry, J.P. 2002. "Grass Silage Versus Maize Silage Effects on Retail Packaged Beef Quality". **J. Anim. Sci.** 80 : 1556-1563.
- O'Sullivan, A. O'Sullivan, K. Galvin, K. Moloney, A.P. Troy, D.J. and Kerry, J.P. 2004. "Influence of Concentrate Composition and Forage Type on Retail Packaged Beef Quality". **J. Anim. Sci.** 82 : 2384-2391.
- Park, G.B. Moon, S.S. Ko, Y.D. Ha, J.K. Lee, J.G. Chang, H.H. and Joo, S.T. 2002. "Influence of Slaughter Weight and Sex on Yield and Quality Grades of Hanwoo (Korean Native Cattle) Carcass". **J. Anim. Sci.** 80 : 129-136.
- Riley, D.G. Chase Jr, C.C. West, R.L. Johnson, D.D. Olson, T.A. Hammond, A.C. and Coleman, S.W. 2004. "Estimation to the Genetic Control of Brahman Beef Quality, and Palatability Traits". [Online]. Available : http://www.brahmanjournal.com/research_estimation_article.html. 13/10/2004.
- Riley, D.G. Johnson, D.D. Chase Jr, C.C. West, R.L. and Coleman, S.W. 2005. "Factors Influencing Tenderness in Steaks from Brahman Cattle". **J. Anim. Sci.** 83 : 347-356.
- SAS. 1985. **SAS/STAT Guide for Personal Computers**. 6th ed. North Carolina, USA : SAS Institute Inc.
- Savell, J.W. Knapp, R.H. Miller, M.F. Recio, M.F. and Cros, H.R. 1989. "Removing Excess Subcutaneous and Internal Fat From Beef Carcasses Before Chilling". **J. Anim. Sci.** 67: 2384-2391.

- Shackelford, S.D. Wheeler, T.L. and Koohmaraie, M. 1997. "Tenderness Classification of beef :I Evaluation of Beef Longissimus Shear Force at 1 or 2 Day Postmortem as a Predictor of Aged Beef Tenderness". **J. Anim. Sci.** 75 : 2417-2422.
- Splan, R.K. Cundiff, L.V. Dikemans, M.E. and Van Vleck, L.D. 2002. "Estimates of Parameters Between Direct and Maternal Genetic Effects for Weaning Weight and Direct Genetic Effects for Carcass Traits in Crossbred Cattle". **J. Anim. Sci.** 80 : 3107-3111.
- Tedeschi, L.O. Boin, C. Fox, D.G. Leme, P.R. Alleoni, G.F. and Lanna, D.P.D. 2002. "Energy Requirement for Maintenance and Growth of Nellore Bulls and Steers Fed High-Forage Diets". **J. Anim. Sci.** 80 : 1671-1682.
- Van Koeving, M.T., D.R. Gill, F.N. Ovens, H.G. Dolezal and C.A. Strasia. 1995. "Effect of Time on Feed on Performance of Feedlot Steers, Carcass Characteristic and Tenderness and Composition of Longissimus Muscles". **J. Anim. Sci.** 73 : 21-28.
- Warris, P.D. 2000. **Meat Science**. UK : School of Veterinary Science University of Bristol.
- Wulf, D.M. and Page, J.K. 2000. "Using Measurements of Muscle Color, pH, and Electrical Impedance to Augment the Current USDA Beef Quality Grading Standards and Improve the Accuracy and Precision of Sorting Carcasses Into Palatability Groups". **J. Anim. Sci.** 78 : 2595-2607.
- Yancey, E.J., Hunt, M.C., Dikeman, M.E., Addis, P.B. and Katsanidis, E. 2001. "Effects of Postexsanguination Vascular Infusion of Cattle with a Solution of Saccharides, Sodium of Saxxharides, Sodium Chloride, Phosphates, and Vitamins C, E, or C+E on Meat Display-Color Stability". **J. Anim. Sci.** 79 : 2619-2626.



