ธนนันท์ ศุภกิจจานนท์. 2547. " คุณภาพซากและผลตอบแทนในการผลิตเนื้อโคคุณภาพสูงจากโคลูกผสมบราห์มัน ". วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาสัตวศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.

ปฐพีชล วายุอัคคี. 2532. **การเลี้ยงโคเนื้อ.** ฐานเกษตรกรรม. นนทบุรี.

ปรารถนา พฤกษะศรี. 2544. " กลยุทธ์การเพาะเลี้ยงวัวเนื้อเพื่อการค้า ". **วารสารสัตวบก.** 1(1): 22-53.

ไพบูลย์ ใจเด็ด. 2539. **เอกสารประกอบการสอนวิชาหลักการเลี้ยงสัตว์.** ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.

มัทนา โอสถหงษ์ ให้สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2549. วิชิต พรหมอินทร์ ผู้สัมภาษณ์. ปริมาณการผลิตเนื้อโคขุนคุณภาพสูงของสหกณ์โพนยางคำ. สหกรณ์โคเนื้อโพนยางคำ.

มาลัย จงเจริญ. 2546. " คุณภาพซากและผลตอบแทนในการผลิตเนื้อโคคุณภาพสูง จากโคลูกผสมเลือดชาร์โรเล่ส์ ". วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาสัตวศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.

เมธา วรรณพัฒน์ และฉลอง วชิราภากร. 2533. **เทคนิคการให้อาหารโคเนื้อและโคนม.** ฟันนี่พลับบลิชชิ่ง. ขอนแก่น

ยอดชาย ทองไชยนันท์ และไพโรจน์ ศิริสม. 2548. **การเลี้ยงโคเนื้อ.** ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์ตาก [online]. Avariable : http://www. dld. go. th/service/beef/type.html. 09/09/2005.

ศรเทพ ธัมวาสร. 2539. **การเลี้ยงโคเนื้อ: แนวทางการพัฒนาอาชีพของเกษตรกรไทย.** ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

สมาคมโคเนื้อพันธุ์กำแพงแสน. 2544. **โคเนื้อพันธุ์กำแพงแสน.** เฟื่องฟ้าพริ้นติ้ง. กรุงเทพฯ.

สิทธิพร บุรณนัฏ ให้สัมภาษณ์, 25 พฤษภาคม 2549. วิชิต พรหมอินทร์ ผู้สัมภาษณ์. ปริมาณการผลิตเนื้อโคขุนคุณภาพสูงของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน. สหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน.

อรุณณี ถนอมใจ. 2546. " อิทธิพลของชนิดสัตว์เคี้ยวเอื้องและอัตราการเจริญเติบโตที่มีผลต่อคุณภาพซาก ". วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาสัตวศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.

AOAC. 1995. **Ofifice 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