

## 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 จันทลักขณา. 2526. **การพัฒนาปศุสัตว์เพื่อชนบท**. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- จรัญ จันทลักขณา. 2546. “แนวทางการพัฒนาโคพันธุ์กำแพงแสนในอนาคต.” วารสารสัตวบาล. 13(62):21-30.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2539. **เอกสารประกอบการสอนวิชาวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ขั้นสูง**. ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล และญาณิน โอภาสพัฒนกิจ. 2548. **ชิ้นส่วนหลัก (primal cuts) ชิ้นส่วนรอง (rough cuts) โคขุนลูกผสมเลือดยุโรป**. [โปสเตอร์]. กรุงเทพฯ : ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล ญาณิน โอภาสพัฒนกิจ กันยา ตันติวิสุทธิกุล และชนันท์ ศุภกิจจานนท์. 2548ก. การผลิตเนื้อจากโคลูกผสมเลือดบราห์มันที่เลี้ยงด้วยหญ้าเป็นอาหารหยาบ: คุณภาพซากและคุณภาพเนื้อ. หน้า 288-295. ในการประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 43. 1-4 กุมภาพันธ์ 2548 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล ญาณิน โอภาสพัฒนกิจ กันยา ตันติวิสุทธิกุล และชนันท์ ศุภกิจจานนท์. 2548ข. ผลของน้ำหนักร่างกายต่อชิ้นส่วนตัดแต่งของโคลูกผสมเลือดบราห์มันที่เลี้ยงด้วยหญ้าเป็นอาหารหยาบ. หน้า 329-336. ในการประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 43. 1-4 กุมภาพันธ์ 2548 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ชัยณรงค์ กันธพนิต. 2529. **วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์**. ภาควิชาสัตวบาล. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- ญาณิน โอภาสพัฒนกิจ จุฑารัตน์ เศรษฐกุล กันยา ตันติวิสุทธิกุล และมาลัย จงเจริญ. 2547ก. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพซากในการผลิตเนื้อโคคุณภาพสูงของเกษตรกรรายย่อย. หน้า 112-119. ในการประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยขอนแก่น ครั้งที่ 1. 27-28 มกราคม 2547. ณ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น.

- ญาณิน โอบาสพัฒนกิจ จุฑารัตน์ เศรษฐกุล กันยา ต้นติวีสุทธิกุลและมาลัย จงเจริญ. 2547ข. การเลี้ยงโคเนื้อคุณภาพสูงจากโคเลือดชาร์โรเลส์ : คุณภาพซากและคุณภาพเนื้อ. หน้า 298-306. ในการประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42. 3-6 กุมภาพันธ์ 2547 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ญาณิน โอบาสพัฒนกิจและจุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2548. **สถานภาพการผลิตและการตลาดเนื้อโคของประเทศไทย.** ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.
- ตรีพล เจาะจิตต์. 2527. **การเลี้ยงสัตว์ใหญ่.** กรุงเทพมหานครพิมพ์. กรุงเทพฯ.
- ชนันท์ ศุภกิจจานนท์. 2547. “คุณภาพซากและผลตอบแทนในการผลิตเนื้อโคคุณภาพสูงจากโคลูกผสมบราห์มัน.” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาสัตวศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.
- นันทนา ช่วยช่วงศ์. 2540. “การเปรียบเทียบสมรรถภาพการขุน คุณภาพผลิตและผลตอบแทนทางเศรษฐกิจของโคเนื้อ 5 พันธุ์ ที่มีอยู่ในประเทศไทย.” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ดุษฎีบัณฑิต สาขาสัตวบาล บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ปฐพีชล วายุอัคคี. 2532. **การเลี้ยงโคเนื้อ.** ฐานเกษตรกรรม. นนทบุรี.
- ปรารธนา พุกกะศรี. 2544. “กลยุทธ์การเพาะเลี้ยงวัวเนื้อเพื่อการค้า.” **วารสารสัตว์บก .** 1(1):22-53.
- ไพบุลย์ ใจเด็ด. 2539. **เอกสารประกอบการสอนวิชาหลักการเลี้ยงสัตว์.** ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.
- มัทนา โอสถหงษ์ ให้สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2549. วิจิต พรหมอินทร์ ผู้สัมภาษณ์. ปริมาณการผลิตเนื้อโคขุนคุณภาพสูงของสหกรณ์โคนอยางคำ. สหกรณ์โคนอยางคำ.
- มาลัย จงเจริญ. 2546. “คุณภาพซากและผลตอบแทนในการผลิตเนื้อโคคุณภาพสูง จากโคลูกผสมเลือดชาร์โรเลส์.” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาสัตวศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.
- เมธา วรรณพัฒน์ และฉลอง วชิราภากร. 2533. **เทคนิคการให้อาหารโคเนื้อและโคนม.** ฟันนี่พับลิชชิง. 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.** เพื่องฟ้าพริ้นติ้ง. กรุงเทพฯ.

- สิทธิพร บุรณันธุ์ ให้สัมภาษณ์, 25 พฤษภาคม 2549. วิชิต พรหมอินทร์ ผู้สัมภาษณ์. ปริมาณการผลิตเนื้อโคขุนคุณภาพสูงของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน. สหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน.
- อรุณณี ถนอมใจ. 2546. “อิทธิพลของชนิดสัตว์เคี้ยวเอื้องและอัตราการเจริญเติบโตที่มีผลต่อคุณภาพซาก.” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสัตวศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.
- AOAC. 1995. **Office Methods of Analysis of Association of Official Analysis Chemists**. 16<sup>th</sup> ed. Washington D.C. : Association of Official Analysis Chemists.
- Acker, D. and Cunningham, M. 1991. **Animal Science and Industry**. New Jersey : Prentice-Hall Inc.
- Berruga, T.B. H. Vergara, and L. Gallego. 2005. “Influence of Packing Conditions on Microbial and Lipid Oxidation in Lamb Meat.” **J. Meat Sci.** 57:257-264.
- Boehm, M.L. Kendall, T.L. Thompson, V.F. and Goll, D.E. 1998. “Changes in the Calpains and Calpastatin During Postmortem Storage of Bovine Muscle.” **J. Anim. Sci.** 76 : 2415-2434
- Bowling, R.A. Riggs, J.K. Smith, G.C. Carpenter, Z.L. and Butler, O.D. 1978. “Production, Carcass and Palatability Characteristics of Steers Produced by Different Management System.” **J. Anim. Sci.** 46 : 333-340.
- Busboom, J.R. Nelson, M.L. Jeremiah, L.E. Duckett, S.K. Cronrath, J.D. Falen, L. and Kuber, P.S. 2000. “Effects of Graded Levels of Potato By-Products in Barley and Corn-Based Beef Feedlot Diets : II. Palatability.” **J. Anim. Sci.** 78 : 1837-1844.
- Carroll, F.D. Rollins, W.C. and Ittner, N.R. 1955. “Brahman-Hereford and Hereford Gains, Carcass Yields and Carcass Differences.” **J. Anim. Sci.** 33 : 218-223.
- Conerford, J.W. House, R.B. Harpste, H.W. Henning, W.R. and Cooper, J.B. 1992. “Effects of Forage and Protein Source on Feedlot Performance and Carcass Traits of Holstein and Crossbred Beef Steers.” **J. Anim. Sci.** 70 : 1022-1031.
- Cross, H.R. Crouse, J.D. and MacNeil, M.D. 1984. “Influence of Breed, Sex, Age and Electrical Stimulation on Carcass and Palatability Traits of Three Bovine Muscles.” **J. Anim. Sci.** 62 : 1358-1365.
- Devine, C.E. Walhgran, N.M. and Tornberg, E. 1999. “Effect of Rigor Temperature on Muscle Shortening and Tenderisation of Retained and Unrestrained Beef M. Longissimus Thoracicus Etlumborum.” **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.
- Gerrard, F. and Mallion, F.J. 1997. **The Complete Book of Meat.** Virue and company limited
- 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 Semitendinosus.*" **J. Anim. Sci.** 82 : 497-505.
- Jeremiah, L.E. Beauchemin, K.A. Jones, S.D.M. Gibson, L.L. and Rode, L.M. 1998. "The Influence of Dietary Cereal Grain Source and Feed Enzyme on the Cooking properties and Palatability Attributes of Beef." **Can. J. Anim. Sci.** 78 : 271-275.
- 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 Koochmarai, 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. Crotath, 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.

- Luckett, R.L. T.D. Bidner. E.A. Icaza. And J.W. Turner. 1975. "Tenderness Studies in Straightbred and Crossbred Steers." **J. Anim. Sci.** 53 : 468-475.
- 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.
- Miller, M.F. Raney, C.B. Claborn, S.W. and Wu, C.K. 1995. " Effects of Breed Type and Accelerated Fat Removal on Subprimal Yields and Carcass Values." **J. Anim. Sci.** 73 : 1055-1063.
- 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.
- Page, J.K., D.M. Wulf, and T.R. Schwotzer. 2001. "A Survey of Beef Muscle Color and pH." **J. Anim. Sci.** 79 : 678-687.
- 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.
- Petit, H.V. and Flipot, P.M. 1992. "Source and Feeding Level of Nitrogen on Growth and Carcass Characteristics as Hay or Silage." **J. Anim. Sci.** 70 : 867-875.
- 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](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.
- Romans, J.R. Tuma, H.J. and Tucker, W.L. 1965. "Influence of Carcass Maturity and Marbling on the Physical and Chemical Characteristics of Beef. II. Muscle Pigments and Color." **J. Anim. Sci.** 24 : 686-690.
- SAS. 1985. **SAS/STAT Guide for Personal Computers**. 6<sup>th</sup> 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 Koochmaria, 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 Koevinger, 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.
- Veira, D.M., Butler, G., Proulx, J.G. and Poste, L.M. 1994. "Utilization of Grass Silage by Cattle : Effect of Supplementation with Different Sources and Amounts of Protein." **J. Anim. Sci.** 72 : 261-268.
- Warris, P.D. 2000. **Meat Science**. UK : School of Veterinary Science University of Bristol.
- Watanabe, A., Daly, C.D. and Devine, C.E. 1996. "The Effects of the Ultimate pH of Meat on Tenderness Changes During Ageing." **J. Meat. Sci.** 42 : 67-78.
- Wulf, D.M. and Page, J.K. 2000. "Using Measurements of Muscle Color, pH, and Electrical

- Wulf, D.M. and Wise, J.W. 1999. "Measuring Muscle Color on Beef Carcasses Using the L\* a\* b\* Color Space." **J. Anim. Sci.** 77 : 2418-2427.
- 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.
- Yu, L.P. and Lee Y.B. 1986. "Effects of Postmortem pH and Temperature on Bovine Muscle Structure and Meat Tenderness." **J. Food. Sci.** 51 : 774-780.