

บรรณานุกรม

- กรมปศุสัตว์. 2548. คู่มือการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์. สำนักพัฒนาระบบ
และรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 127 หน้า
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2539. เอกสารประกอบการสอนวิชาวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ชั้นสูง. ภาควิชา
เทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
เจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพมหานคร. 226 หน้า
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2543. การจัดการโรงฆ่า. พิมพ์ครั้งที่ 3, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
เจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพมหานคร. 260 หน้า
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล ประภาพร ขอไพบูลย์ กัญญา ดันตวิสุทธิกุล อนุสรณ์ อินทร์มี และบดินทร์ ลือเลิศ-
ยศ. 2548. การพัฒนาโรงฆ่าสุกรต้นแบบขนาดเล็กที่ได้มาตรฐานสากล. รายงานฉบับ
สมบูรณ์ สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. กรุงเทพมหานคร. 162 หน้า
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล กัญญา ดันตวิสุทธิกุล รณชัย สิทธิไกรพงษ์ สายชล เลิศสุวรรณ กิตติมา เมืองมุสิทธิ.
2545. การพัฒนาการจัดระดับเกรดซากสุกรของประเทศไทย. รายงานฉบับสมบูรณ์
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.). กรุงเทพมหานคร. 107 หน้า
- ธงชัย เถลิ้มชัยกิจ. [Online Available]: <http://www.thaihealth.info/nutrition20.asp>.
- เดลินิวส์. 2548. ตะลุยทั่วไทยทีมข่าวภูมิภาค. ฉบับวันที่ 1 พฤศจิกายน 2548. หน้า 28.
- ประภาพร ขอไพบูลย์. 2548. เอกสารประกอบการสอนวิชา การจัดการสุขาภิบาลโรงงาน
อุตสาหกรรมอาหาร. โครงการคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอม
เกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพมหานคร. 112 หน้า
- ประภาพร ขอไพบูลย์. 2546. เอกสารประกอบการสัมมนาทางวิชาการ เรื่อง คุณภาพเนื้อสัตว์ จัด
โดยคณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ร่วมกับสมาคมปศุสัตว์เกษตรศาสตร์ ภายใต้โครงการพัฒนาคณาจารย์และบัณฑิตศึกษา
ทบวงมหาวิทยาลัย ระหว่างวันที่ 24-25 กุมภาพันธ์ 2546. กรุงเทพมหานคร.
- สัตว์เศรษฐกิจ. 2547 ก. เกษาดิสดานการณ้หมูส่งออกเหตุไฉนไปไม่ถึงดวงดาว. กรกฎาคม. หน้า 18-23.
- สัตว์เศรษฐกิจ. 2547 ข. เร่งรัฐยกเครื่องโรงฆ่าสัตว์ปรับสู่มาตรฐานสากล. ปีที่ 22, ฉบับที่ 488 ปักษ์แรก
พฤษภาคม 2547 หน้า 12-16.

- Dransfield, E. and D. K. Lockyer. 1985. Cold-shortening toughness in excised pork. *Meat Sci.* 13: 19-32.
- D' Souza, D. N., F. R. Dunshea., R. D. Warner and B. J. Leury. 1998. The effect of handling pre-slaughter and carcass processing rate post-slaughter on pork quality. *Meat Sci.* 50: 429-437.
- Eilert, S. J. 1997. What quality controls are working in the plant? P. 59-63. In: Proc Pork Quality Summit. July 8-9. National Pork Producers Council. Des Moines, IA.
- Johnson, R. 2001. The role of carcass chilling in the development of pork quality. <http://www.meatscience.org/Pubs/factsheets/chilling.pdf>.
- Jones, S. D. M., G. G. Greer, L. E. Jeremiah, A. C. Murray and W. M. Robertson. 1991. Cryogenic chilling of pork carcasses: effect on muscle quality, bacterial populations and palatability. *Meat Sci.* 29: 1-16.
- Monin, G., A. Talmant, P. Aillery and G. Colas. 1995. Effect on carcass weight and meat quality of pig dehairde by scalding or singeing post-mortem. *Meat Sci.* 39: 247-254.
- Morgan Morrow, W. E. 2002. Department of Animal Science. North Carolina State University Raleigh, NC 27695: <http://mark.asci.ncsu.edu/Healthy/Hogs/book1995/morrow.htm>.
- NACMCF (1992) Hazard analysis and critical control point system. *International Journal of Food Microbiology*, **16**, 1-23.
- [Online Available]: <http://www.kapook.com/news/10/3066.html>
- Troegor, K. and W. Woltersdorf. 1991. Gas anaesthesia of slaughter pig. *Fleischwirtschaft.* 71: 1063 - 1068.
- Val der Wal, P. G., G. van Beek, C. H. Veerkamp and G. Wijngaards. 1993. The effect of scalding on subcutaneous and ham temperatures and ultimate pork quality. *Meat Sci.* 34: 395-402.
- Velarde, A., M. Gispert, L. Faucitano, X. Manteca and A. Diestre. 2000. The effect of stunning methode on the incidence of PSE meat and heamorrhages in pork carcasses. *Meat Sci.* 55(3): 309-315.
- Weeding, C. M., H. J. Guise and R. H. C. Penny. 1993. Factors influenceing the welfare and carcass and meat quality of pig: the use of water sprays in lairage. *Anim. Prod.* 56: 393-397.