

เอกสารอ้างอิง

- กมล เลิศรัตน์, อรสา ดิษฐาพร, สุชีลา เตชะวงศ์เสถียร และ วีระ ภาคอุทัย. 2544. ผักในประเทศไทย: สภาวะภาพของการผลิต การตลาดและการวิจัย. รายงานการประมวลองค์ความรู้. สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, กรุงเทพฯ.
- กลุ่มเกษตรกรสัญจร. 2531. มะเขือเทศ. หจก. พรสาสน์, กรุงเทพฯ.
- แก้วตา แดงสี. 2545. ค่าพลังงานใช้ประโยชน์ของผลและกากมะเขือเทศศึกษาในไก่เพศผู้. ปัญหาพิเศษปริญญาโท. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- दनัย บุญเกียรติ. 2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- นิพนธ์ ไชยมงคล. 2526. มะเขือเทศ. ภาควิชาเทคโนโลยีทางพืช คณะผลิตกรรมการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้, เชียงใหม่.
- บุญล้อม ชีวะอิสระกุล, สุชน ตั้งทวีพัฒน์ และ อูมาพร ภิระวัฒน์. 2541. แนวทางการใช้กากมะเขือเทศเป็นอาหารโคนม, ว. โคนม 17(2): 24-26.
- บุญล้อม เผือกผ่อง, บุญล้อม ชีวะอิสระกุล, สุชน ตั้งทวีพัฒน์, ศิริลักษณ์ และ ศัญชัย จตุรสีทา. 2534. การใช้เมล็ดทานตะวันทดแทนการถั่วเหลืองในอาหารสัตว์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- พิเชษฐ แสงศรีจันทร์. 2544. การใช้เศษเหลือจากโรงงานผลิตน้ำมันหอมระเหยจากเมล็ดมัสตาร์ดเป็นแหล่งโปรตีนในอาหารสัตว์ปีก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, ภาควิชาสัตวศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เมืองทอง ทวนทวี และ สุวีรัตน์ ปัญญาโตนะ. 2525. สอนผัก. โรงพิมพ์กลุ่มหนังสือเกษตร, กรุงเทพฯ.
- ยุวดี นาคะผดุงรัตน์, พรพรรณ เลิศทวีสินธุ์ และ เครือวัลย์ เคลื่อนสูงเนิน. 2537. การผลิตกรดอินทรีย์จากกรดมะเขือเทศ. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, กรุงเทพฯ.
- วัชระ ผดุงพจน์. 2533. อิทธิพลของยีนริน ยีนนอร์ และยีนแอลกอฮอล์ในการปรับปรุงคุณภาพของผลมะเขือเทศ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- วิทยา สุมาลย์, สมศักดิ์ ภาทอง และ ธวัช จิตต์บรรเทา. 2540. ความเป็นไปได้ในการใช้กากมะเขือเทศเป็นอาหารสัตว์ 7) ผลของการใช้กากมะเขือเทศแห้งระดับต่างๆ ในสูตรอาหารสำหรับไก่พื้นเมืองลูกผสมระยะรุ่น. รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2540. หน้า 116-123, กองอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์, กรุงเทพฯ.

- วิโรจน์ วนาสิทธิชัยวัฒน์, ประดิษฐ์ กุ๊กแก้ว, วิทยา สุมามาลย์ และบวร เสนะเกตุ. 2539. ความเป็นไปได้ในการใช้กากมะเขือเทศเป็นอาหารสัตว์ 5) การใช้เป็นอาหารเปิดเทศ. รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2539. หน้า 14-21, กองอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์, กรุงเทพฯ.
- วิณา จิรัจฉิยากุล. 2543. มะเขือเทศ. จุลสารข้อมูลสมุนไพร. 17(3): 3-11.
- วีระศักดิ์ สามารถ. 2543. การประเมินค่าการย่อยได้จริง พลังงานใช้ประโยชน์ และคุณภาพโปรตีนของกากทานตะวันและกากเรปซีด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, ภาควิชาสัตวศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2538. สถานการณ์การผลิตและการตลาดมะเขือเทศปี 2537/2538, เอกสารเศรษฐกิจเลขที่ 123/2538, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.
- สุชน ตั้งทวีพัฒน์ และบุญล้อม ชีวะอิสระกุล. 2537. การใช้กากงาแทนกากถั่วเหลืองในอาหารสัตว์ปีก. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุชน ตั้งทวีพัฒน์, บุญล้อม ชีวะอิสระกุล และรุ่งรัตน์ ปิงเมือง. 2543. ระดับโปรตีนและพลังงานที่เหมาะสมในอาหารไก่ลูกผสมพื้นเมืองระยะเจริญเติบโต. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- สุภาภรณ์ ปุณลงค์. 2537. การปรับปรุงมะเขือเทศพันธุ์ร้อน เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลโดยวิธีผสมกลับ. . วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- Abdel-Rahman, A. H. Y. 1982. The chemical constituents of tomato seeds. *Food Chem.* 9 (4): 315-318.
- Abdelsamie, R. E., K. N. Ranaweera and W. E. Nano. 1983. The influence of fiber content and physical texture of the diet on the performance of broiler in the tropics. *British Poultry Sci.* 24: 383-390.
- Abou-Akkada, A. R., A. Khalil, M. A. Kosba and M. M. Khalifah. 1975. Effect of feeding residues of tomato canining on the performance of laying hens. *Alexandria of Agricultura' Research.* 23: 9-14.
- Agarwal, S. and A. V. Rao. 1998. Tomato lycopene and low density lipoprotein oxidation: a human dietary intervention study. *Lipids.* 33: 981-984.
- Alam A. V., J. R. Couch and C. R. Creger. 1998. Fatty acid composition of the xanthophyll esters of *Tagetes erecta* petals. *Lipids.* 3:183-184.

- Alicata, M. L., A. Bonanno, P. Giaccone, G. Leto and D. Battaglia. 1988. Use of tomato skins and seeds in the feeding of meat rabbits. *Rivista di Coniglicoltura*. 25: 33-36 (Abstr).
- Alvarado, M., E. Pacheco-Relahaye, M. Schnell and P. Hevia. 1999. Dietary fiber in industrial tomato residue and its effects on glycaemic response and seric cholesterol in rats. *Archivos Latinoamericanos de Nutricion*. 49:138-142 (Abstr).
- Anonymous. 2001. What is lycopene [Online]. Available: <http://www.watermelon.org> [2001, October]
- Anderson, D. W., C. S. Tang and E. Ross. 1991. The xanthophylls of spirulina and their effect on egg yolk pigmentation. *Poultry Sci*. 70:115-119.
- Anwar, A., H. A. El-Alaily and M. F. Diab. 1978. Nutritive value of tomato seed meal as a plant protein supplement for growing chicks. *Archiv fuer Gefluegelkunde*. 42: 56-58 (Abstr).
- Bellea, S., D. Murarasu and V. Balan. 1977. Utilization of tomato residues from canning factories. *Lucrarile Stiintifice ale Institutului de Cercetari Pentru Nutritive Animale*. 7:167-187 (Abstr).
- Biedermann, V. R. and A. L. Prabucki. 1969. Effect of the type and amount of dietary fat of the deposition of carotenoids in chicken egg. *Archiv fuer Gefluegelkunde*. 33:125-129 (Abstr).
- Bobritskii, Y. and N. Bobritskaya. 1974. Another replacement for concentrate feeds in a diet based on cotton seed. *Ovtsevodstvo*. 6:22-23 (Abstr).
- Boskovic, M. A. 1997. Fate of lycopene in dehydrated tomato products: carotenoid isomerization in food system. *Food Sci*. 44:84-86.
- Bartov, I. A. and S. Bornstein. 1969. Studies on egg yolk pigmentation 2. Effect of ethoxquin on xanthophyll utilization. *Poultry Sci*. 45:297-305.
- Canella, M. and G. Castriotta. 1980. Protein composition and solubility of tomato seed meal. *Lebensmittel – Wissenschaft Technologie*. 13:18-21 (Abstr).
- Clinton, S. K. 1998. Lycopene: chemistry, biology and implications for human health and diseases. *Nutr. Rev*. 56(2):35-51.

- Coon, C. N. and J. R. Couch. 1976. Effect of storage and fatty acid esters on the utilization of xanthophyll from marigold meal by laying hens. *Poultry Sci.* 55:841-847.
- Couch J. R., and C. N. Coon. 1972. Summary and report of papers presented before the meeting of the poultry section. *Feedstuffs.* 44 (14):18-21.
- Day, E. J. and W. P. Williams. 1958. A study of certain factors that influence pigmentation in broiler. *Poultry Sci.* 37:1373-1391.
- DeMan, J. M. 1990. Principles of Food Chemistry, 2nd Ed. Van Nostrand Reinhold International, Co Ltd., New York, USA.
- Donovan, G. A., D. C. Henderson and R. N. Lunan. 1961. Influence of high level vitamin A feeding on laying hens. *Poultry Sci.* 40:1395-1399.
- Dotas, D., S. Zamanidis and J. Balios. 1999. Effect of dried tomato pulp on the performance and egg traits of laying hens. *British Poultry Sci.* 40:695-697.
- Emenhiser, C., N. Simunovic, L. C. Sander and S.J. Schwartz. 1996. Separation of geometric isomers in biological extracts using a polymeric C₃₀ column in reversed phase liquid chromatography. *Agric. Food Chem.* 44:3887-3893.
- Filho, S., J. C. Da, M. J. Amelin and A. O. Silva. 1999. Determination of the mineral composition in agroindustrial by-products used in animal nutrition by neutron activation analysis. *Pesquisa Brasileira.* 3: 235-241 (Abstr).
- Fletcher, D. L. 1981. The effect of light exposure on feed in broiler pigmentation. *Poultry Sci.* 60: 68-75.
- Fletcher, D. L., D.M. Janky, R.B. Christmas, A. S. Arafa and R. H. Harms. 1977 (a). Strain differences in egg yolk pigmentation. *Poultry Sci.* 56:2061-2063.
- Fletcher, D. L., D. M. Janky, R. A. Voitle and R. H. Harms. 1977 (b). The influence of light on broiler pigmentation. *Poultry Sci.* 56:953-956.
- Friedman, M. and C. E. Levin. 1995. Alpha-tomatine content in tomato and tomato products determined by HPLC with pulsed amperometric detection. *Agri. Food. Chem.* 43(6): 1507-1511.

- Garcia, M. E. and A. Gonzalez. 1984. Preliminary study on the use of tomato and pepper seed meals and excreta meal as pigments for egg yolk. *Revista Avicultura*. 28:155-163 (Abstr).
- Gartner, C., W. Stahl and H. Sies. 1997. Lycopene is more bioavailable from tomato paste than from fresh tomato. *Am. J. Clin. Nutr.* 66:116-122.
- Giovanucci, E. (2001). Lycopene [Online]. Available: <http://www.Lycopene.com/natural.cfm> [2001, October].
- Gregoriades, G. I., J. E. Madzaris and S. G. Moustakas. 1984. Feeding laying hens in groups on floor with diets containing dried tomato pulp. *Georgiki-Erevna (Greece)*. 8(1):75-82 (Abstr).
- Hamilton P. B. 1992. The use of high performance liquid chromatography for studying pigmentation. *Poultry Sci.* 71:718-724.
- Hartfiel, V. W. and R. Tuller. 1968. Substitution of grain by fat in laying hen fed in the selective feeding of oyster shell meal. II. Effect of yolk color and fatty acid composition of egg and high muscles. *Archiv fuer Gefluegelkunde*. 32:343-346 (Abstr).
- Hayes, J. P. 1966. Influence of high levels of vitamin A in combination with beef tallow on egg yolk color. *South African J. Animal Sci.* 9:461 (Abstr).
- Health, J. L. and C. S. Shaffner. 1972. The effect on dietary soybean oil on the deposition of xanthophyll in broiler skin. *Poultry Sci.* 51:502-506.
- Hencken, H. 1992. Chemical and physiological behavior of feed carotenoids and their effects on pigmentation. *Poultry Sci.* 71:711-717.
- Janky, D. M., D. L. Fletcher, R. A. Voitle, and R. H. Harms. 1982. The influence of the light transmission properties of plastic window coverings on broiler pigmentation. *Poultry Sci.* 59:1350-1352.
- Jorgensen, H., X. Q. Zhao, K. E. Knudsen and B. O. Eggum. 1996. The influence of dietary fiber source and level on the development of the gastrointestinal tract, digestibility and energy metabolism in broiler chickens. *British J. Nutrition.* 75(3):379-395.

- Karunajeewa, H., R. J. Haughes and F. S. Shenstone. 1984. A review of factors influencing pigmentation of egg yolks. *World Poultry Sci.* 40:52-65.
- Kavamoto, E. T., M. M. Romeiro, A. Spers and H. P. Basbosa. 1970/1971. A byproduct of the tomato industry in rations for growing and finishing rabbits. *Boletim de Industria Animal.* 27/28:463-473 (Abstr).
- Khachik, F., G. R. Beecher. and J. C. Smith. 1995. Lutein, lycopene and their oxidative metabolites in chemoprevention of cancer. *J. Cell Biochem.* 22: 236-246.
- Klasing, K. C. 1998. Comparative Avian Nutrition. CAB International, Wallingford, USA. pp. 171-196.
- Kochetov, V., V. Moiseeva and I. Lutsenko. 1981. Byproducts from vegetable canning in diets for finishing pigs. *Zhivotnovodstvo.* 8:41-42 (Abstr).
- Koran, U. N., A. N. Sarag, R. D. Sadekar, A. R. Sirothia and D. N. Dharmadhikari. 1992. Effect of replacement of maize with prosomillet on egg yolk pigmentation and egg quality traits. *Indian J. Poultry Sci.* 27:144-146.
- Kumar, J., R. M. Acharya and C. K. Agarwal. 1971. Collection and evaluation of native fowl germplasma. VI. Studies on egg quality in Desi, Rhode Island Red and their reciprocal crosses. *Indian J. Animal Sci.* 30:41-43.
- Kurnick, A. A., H. J. Eoff and C. R. Zimmerman. 1979. Vitamin dynamics II vitamin supplements. *Feed Management.* 30:41-43.
- Kyzlink, V., K. Mikova and R. Jelinek. 1981. Tomatine, solanine and embryotoxicity of unripe tomatoes. *Sbornik Vysoke Chemicko-Technologicke.* 51:69-83 (Abstr).
- Lavelli, V., S. Hippeli, C. Peri and E. F. Elstner. 1999. Evaluation of radical scavenging activity of fresh and air-dried tomatoes by there model reactions. *J. Agric. Food Chem.* 47:3826-3831.
- Lairon, D. 2001. Dietary fiber and dietary lipid. *In: Advance Dietary Fiber Technology* (Eds. V. M. C. Barry and L. Prosky). Blackwell Science, Oxford. pp. 177-185.
- Leffingwell, J. C. 2002. Lycopene [On line]. Available: <http://www.leffingwell.com/lycopene.htm> [2002 July].

- Madiedo G. and M. L. Sunde. 1964. The effect of algae, dried lake weed, alfalfa and ethoxyquin on yolk colour. *Poultry Sci.* 43:1056-1062.
- Marusich, W. L. and J. C. Bauernfeind. 1970. Oxycarotenoid in poultry pigmentation. Yolk studies. *Poultry Sci* 45:1555.
- Mingues-Mosquera, M. Y. and D. Hornero-Mendez. 1993. Separation and quantification of the carotenoid pigment in red peppers (*Capsicum annuum* L.), paprika and oleoresin by reversed phase HPLC. *J. Agri. Food Chem.* 41:1616-1620.
- McDonald, M. W. 1981. Rate of lay, vitamin A and other factors influence yolk colour. Proceedings of the fourth Australian poultry and stock feed conversion. p 284 (Abstr).
- Młodkowski, M. and M. Kuchta. 1998. Using carotenoid pigments from tomato pulp to improve egg yolk color in laying hens. *Roczniki Naukowe Zootechniki.* 25:133-144 (Abstr).
- Morad, M. M., A. H. El-Tamimi, A. H. Rady and S. S. Ibrahim. 1980. Tomato seed oil. II. Evaluation of the Egyptian tomato seed oil and the residual meal. *Fette, Seifen, Austrichmittel.* 82:122-124 (Abstr).
- Nagasawa, H., T. Mitamura, S. Sakamoto and K. Yamamoto. 1995. Effects of lycopene on spontaneous mammary tumor development in SHN virgin mice. *Anticancer Res.* 15:1173-1178.
- Nakaue, H. S., A. A. Kurnick, B. J. Hulett and B. L. Reid. 1966. Effect of ethoxyquin on carotenoid stability and utilization. *Poultry Sci.* 45:478-483.
- Nguyen, M. L. and S. J. Schwartz. 1999. Lycopene chemical and biological properties. *Food Technology.* 53:38-45.
- Narisawa, T., Y. Fukaura, M. Hasebe, M. Ito, R. Aizama, M. Murakoshi, S. Uemura, F. Khachick and H. Nishio. 1996. Inhibitory effect of natural carotenoids, α -carotene, β -carotene, lycopene and lutein on caloric aberrant crypt foci formations in rats. *Cancer.* 107:137-142.
- NRC. 1994. Nutrient Requirements of Poultry, 9th Ed., National Academy Press. Washington, D. C.

- Oertel, M. L. and W. Hartfiel. 1981. Effects of oxidized fatty acid of mixed feed on intestinal carotenoids in egg yolks. *Fett Seifen Anstrichm.* 83:139-142 (Abstr).
- Ogbuokiri, U. D. E. and S. A. Edgar. 1986. Effect of mild infections with six species of *Eimeria* on skin pigmentation of broiler chickens. *Poultry Sci.* 65:1816-1818.
- Petrenko, V. D. and N. N. Banina. 1984. Use of tomato wastes in diets for laying hens. *Nanchno-Tekhnicheskii Byulleten'Ukrainskii Nanchno-Issledovatel'Skii Instituta Ptitsevodstva.* 16:13-16 (Abstr).
- Philouze, J., H. Laterrot and R. Damidaux. 1987. Studies on tomato. *Rapport et Activite Station et Ameliosation des Plantes.* 86:73-89 (Abstr).
- Renner, R. 1965. Site of fat absorption in the chicken. *Poultry Sci.* 44:861-864.
- Porrini, M., P. Riso and G. Tedolin. 1998. Absorption of lycopene from single or daily portions of raw and processed tomato. *Br. J. Nutr.* 4:353-361.
- Quackenbush, F. W. 1963. Corn carotenoids: effects of temperature and moisture on losses during storage. *Cereal Chem.* 40:266-269.
- Reinders, G. and H. P. Theer. 1999. Using carotenoids pigment from tomato pulp to improve egg yolk color in laying hens. *Roczniki Naukowe Zootechniki.* 25:133-144 (Abstr).
- Riedl, J., J. Linseisen, J. Hoffman. 1999. Some dietary fiber reduce the absorption of carotenoids in women. *J. Nutrition.* 129:2170-2176.
- Ritcher, G., A. Leman and E. Sitte. 1992. Investigation on natural color pigments for pigmentation of egg yolk. *Pruefung Naturlicher Farbstofftrager Zur Eidotterpigmentierung.* 833-836 (Abstr).
- Rao, A. V., Z. Waseem and S. Agarwal. 1998. Lycopene content of tomatoes and tomato products and their contribution to dietary lycopene. *Food Research International.* 31 (10):737-741.
- Schaeffer, J. L., J. K. Tyczkowski and P. B. Hamilton. 1987. Alterations in carotenoid metabolism during ochratoxigenesis in young broiler chickens. *Poultry sci.* 66:318-324.
- Schneeman, B. O. 2001. Dietary fiber and gastrointestinal function. *In: Advance Dietary Fiber Technology*, (Eds. V. M. C. Barry and L. Prosky). Blackwell Science, Oxford, UK. pp. 168-176.

- Schwartz, S. J. 2000. Effects of the consumption of fresh and processed tomato products on blood and tissue lycopene concentrations. Ph. D. Thesis, The Ohio State University, Ohio, USA.
- Scott M. L., I. Ascarelli and G. Oleson. 1968. Studies of egg yolk pigmentation. *Poultry Sci.* 47:863-872.
- Senkoylu, N. and N. Dale. 1999. Sunflower meal in poultry diets. *World's Poultry Sci.* 55(2): 153-174.
- Seyama, N. and I. Abe. 1977. A study on colour and pigment concentration in tomato fruit as influenced by environmental factors. *Bulletin of the Vegetable and Ornamental Crops Research Station.*1: 29-99.
- Sharma, S. K. and M. L. Maguer. 1996. Lycopene in tomato and tomato pulp fractions. *Italian J. Food Sci.* 8:107-113.
- Shi, J., M.L. Maguerb, Y. Kakudab, A. Liptayc and F. Niekampb. 1999. Lycopene degradation and isomerization in tomato dehydration. *Food Research International.* 32:15-21
- Sibbald, I. R. 1979. Metabolizable energy evaluation of poultry diets. *In: Recent Advances in Animal Nutrition.* W. Haresign and D. Lewis Eds. Butterworths, UK.
- Sikder, A. C., S. D. Chowdhury, M. H. Rashid, A. K. Saker and S. C. Das. 1998. Use of dried carrot meal (DCM) in laying hen diet for egg yolk. *Asian J. Animal Sci.* 11(3): 239-244.
- Smith I. D. and H. S. Perdue. 1960. Isolation and tentative identification of the carotenoids present in chicken skin and egg yolks. *Poultry Sci.* 45:577-581.
- Spellholz, J. E., L. M. Boylan and J. A. Driskell. 1999. *Nutrition Chemistry and Biology.* CRC Press Boca Raton, London, UK. pp. 19-29.
- Squires, M. W., E. C. Naber, and V. D. Toelle. 1992. The effects of heat, water, acid and alkali treatment of tomato cannery waste on growth, metabolizable energy value and nitrogen utilization of broiler chicks. *Poultry Sci.* 71:522-529.
- Stenson, D. F. 1999. Carotenoid thermal degradation products and their effects on the oxidative stability of soybean oil. Ph. D Thesis. The Ohio State University, Ohio, USA.

- Sullivan, T. W. and K. A. Holeman. 1962. Effect of alfalfa meal, corn gluten meal and other dietary components on egg yolk color. *Poultry Sci.* 41: 1474-1478.
- Sude, M. L. 1992. Symposium: the scientific way to pigment poultry products. *Poultry Sci.* 71: 709-710.
- Thomas-Bardaran F. A. and R. J. Robins. 1997. Phytochemistry of fruit and vegetables. Oxford Science Publication, New York, USA.
- Tomczynski, R. and Z. Soska. 1976. Estimation of biological value and chemical composition of seed and skin of tomatoes. *Zeszyty Naukowe Akademii Rolniczo-Technicznej Olsz-Tynie.* 161:131-137 (Abstr).
- Tsatsaronis, G. C. and D. G. Boskou. 1975. Amino acid and mineral salt content of tomato seed and skin waste. *J. Sci Food Agric.* 26:421-423.
- Tyczkowski J. K., and P. B. Hamilton. 1986. Lutein as a model dihydroxycarotenoid for the study of pigmentation in chickens. *Poultry Sci.* 65:1141-1145.
- Tyczkowski J. K., J. L. Schaeffer and P. B. Hamilton. 1989. Influence of dietary lipids on pigmentation of young chickens. *Poultry Sci.* 68:1246-1254.
- Witt S. C., E. M. Bickoff and G. O. Kohler. 1972. Stability of carotenoids in leaf protein concentrates from alfalfa. *Feedstuffs.* 44(41):26-27.
- Yannakopoulos, A. L., A. S. Tserveni-Gousi and E. V. Christaki. 1992. Effect of locally produced tomato meal on the performance and the egg quality of laying hens. *Animal Feed Science and Technology.* 36:53-57.
- Zagibalov, A. L., L. Nikitenko, A. D'yakonova and A. Fel'd man. 1986. Raw material from tomato seeds. *Mukomol' no-elevatornaya Kombikormovaya Promyshlennost.* 10:40 (Abstr).