

ชื่อเรื่อง การสำรวจคุณภาพซากสุกรในประเทศ – ปี 2542
ผู้แต่ง กันยา ตันติวิสุทธิกุล จุฑารัตน์ เศรษฐกุล และ จันทร์พร เจ้าทรัพย์
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 33 ฉบับที่ 6 (พิเศษ). 2545. หน้า 368-372
คำสำคัญ เนื้อหมู; คุณภาพซาก

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคุณภาพของซากและคุณภาพเนื้อของสุกร ที่ผลิตภายใต้สภาพการเลี้ยงดูในประเทศไทย และศึกษาความสัมพันธ์ของลักษณะดังกล่าว

ข้อมูลในการวิจัย ศึกษาจากสุกรขุนลูกผสมดะแลส จำนวน 1,600 ตัว ที่มีแหล่งผลิตในภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคตะวันออก และภาคกลาง จะถูกฆ่าและชำแหละ ทำการบันทึกข้อมูลขณะที่ซากยังอุ่น ได้แก่ น้ำหนักซากรวมหัว ความยาวซาก ความหนาของไขมันสันหลัง ความเป็นกรด-ด่างของกล้ามเนื้อ *M. longissimus dorsi* และความสามารถในการอุ้มน้ำของเนื้อสุกร (Press-method) วัดที่ 45 นาที ถึง 1 ชั่วโมงภายหลังฆ่า จากนั้นนำข้อมูลมาคำนวณหาค่าเฉลี่ยของความหนาของไขมันสันหลังและสัดส่วนของไขมันต่อเนื้อแดง (LSQ)

ผลการวิจัยด้านคุณภาพซากของสุกรที่ผลิตภายใต้การเลี้ยงดูในประเทศนั้น พบว่าน้ำหนักซากสุกรรวมหัวเฉลี่ยเท่ากับ 82.29 กิโลกรัม (52.30-118.80 กก.) ความยาวซากเฉลี่ยเท่ากับ 93.84 เซนติเมตร ความหนาของไขมันสันหลังเฉลี่ยเท่ากับ 2.70 เซนติเมตร และ LSQ เท่ากับ 0.293 อย่างไรก็ตาม ลักษณะคุณภาพซากดังกล่าวจะแตกต่างกันในแต่ละภาค ส่วนการศึกษาด้านคุณภาพเนื้อของสุกรที่ผลิตภายใต้การเลี้ยงดูในประเทศ พบว่าค่าความเป็นกรด-ด่างของเนื้อเฉลี่ยเท่ากับ 6.37 และค่าความสามารถในการอุ้มน้ำของเนื้อเฉลี่ยเท่ากับ 0.54 ลักษณะด้านคุณภาพเนื้อจะแตกต่างกันในแต่ละภาคเช่นกัน ส่วนความสัมพันธ์ด้านคุณภาพซากของลักษณะที่ศึกษา พบว่าน้ำหนักซากมีความสัมพันธ์ในทางบวกอย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติ ($p < 0.001$) กับลักษณะที่ศึกษาทั้งหมด ส่วนความยาวซากมีความสัมพันธ์ในทางบวกกับความหนาของไขมันสันหลัง และ LSQ อย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติ ($p < 0.001$) และความหนาของไขมันสันหลังมีความสัมพันธ์กับ LSQ ในทางบวกเช่นกัน