

ชื่อเรื่อง	สมบัติทางกายภาพ องค์ประกอบทางเคมี และลักษณะทางประสาทสัมผัสของเนื้อไก่พื้นเมืองไทยและไก่ลูกผสมพื้นเมือง
ผู้แต่ง	นวพร หงส์พันธุ์ และ เกษม นันทชัย
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 601-604 (2553)
คำสำคัญ	ไก่ลูกผสม; ไก่พื้นเมืองไทย; ลักษณะทางประสาทสัมผัส; วิเคราะห์องค์ประกอบหลัก

### บทคัดย่อ

จากการวิเคราะห์สมบัติทางกายภาพและองค์ประกอบทางเคมีของเนื้ออกไก่พื้นเมืองไทย 2 สายพันธุ์ และไก่ลูกผสม 8 สายพันธุ์ จากพ่อพันธุ์พื้นเมืองไทย 4 สายพันธุ์ และแม่พันธุ์ต่างประเทศ 2 สายพันธุ์ พบว่า เนื้ออกไก่พื้นเมืองมีค่า pH ปริมาณ โปรตีน ค่าสีเหลือง และความสามารถในการอุ้มน้ำ สูงกว่าไก่ลูกผสม แต่มีปริมาณไขมัน เถ้า และความเหนียวของเนื้อดิบและสุกต่ำกว่าไก่ลูกผสม ทำการประเมินลักษณะทางประสาทสัมผัสของเนื้ออกไก่สุก 13 ลักษณะ ตามวิธี Quantitative Descriptive Analysis (QDA) โดยใช้ผู้ทดสอบชิมที่ผ่านการฝึกฝนแล้ว 10 คน และประเมินความชอบโดยรวมของผู้บริโภค 60 คน จากการวิเคราะห์องค์ประกอบหลัก (Principal component analysis: PCA) พบว่า องค์ประกอบหลักที่ 1 (PC1) เป็นองค์ประกอบร่วมของ "ความมันคก้าง" และ "รสชาติคก้างภายในปาก" เนื้อไก่ลูกผสมจากพ่อพันธุ์ประดู่หางดำและแม่พันธุ์ต่างประเทศ 1 และ 2 และเนื้อไก่ลูกผสมจากพ่อพันธุ์เหลืองหางขาวและแม่พันธุ์ต่างประเทศ 1 มี "ความมัน" และ "รสชาติคก้างภายในปาก" สูงกว่าเนื้อไก่ลูกผสมพันธุ์อื่น PC2 เป็นองค์ประกอบร่วมของ "ความขาว" "ความนุ่ม" "ความฉ่ำน้ำ" และ "ความเนียนละเอียด" เนื้อไก่ลูกผสมจากพ่อพันธุ์แดงกับแม่พันธุ์ต่างประเทศ 1 และไก่พื้นเมืองพันธุ์ซี มี "ความขาว" "ความนุ่ม" "ความฉ่ำน้ำ" และ "ความเนียน" สูงกว่าไก่ลูกผสมพันธุ์อื่น เมื่อให้ผู้บริโภค ประเมินความชอบของเนื้อไก่ต้มสุก พบว่า ผู้บริโภคชอบเนื้อไก่พื้นเมืองมากกว่าไก่ลูกผสมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p \leq 0.05$ ) และจากการประเมินความสัมพันธ์ของค่าคะแนนความชอบโดยรวมกับลักษณะทางประสาทสัมผัสของเนื้อไก่ (Multiple linear regression) พบว่า ความชอบของผู้บริโภคมีความสัมพันธ์กับลักษณะเนื้อสัมผัสของเนื้อไก่มากที่สุด ( $p \leq 0.05$ )