

ชื่อเรื่อง	อิทธิพลของอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อคุณภาพเนื้อสุกรลูกผสมเป็ยเทรน
ผู้แต่ง	ชนะชัย บุญเพิ่ม
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 679-682 (2554)
คำสำคัญ	คุณภาพเนื้อ; สุกรลูกผสมเป็ยเทรน; และลักษณะปรากฏ

บทคัดย่อ

วางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ 5 ซ้ำ เพื่อศึกษาอิทธิพลของอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อคุณภาพเนื้อสุกรลูกผสม, ภายใต้อุณหภูมิ 3 ระดับ ประกอบไปด้วย 4, 6, และ 8 องศาเซลเซียส, สุกรขุนลูกผสมเป็ยเทรนถูกฆ่าในโรงฆ่าที่ทันสมัยของฟาร์มเอกชนแห่งหนึ่งในจังหวัดอุดรธานี, ภายหลังการฆ่าเก็บตัวอย่างเนื้อสันนอก (*Longissimus dorsi*) ในตู้เย็นควบคุมอุณหภูมิ, เก็บข้อมูลค่าความเป็นกรดเป็นด่างที่ 45 นาที และค่าความเป็นกรดเป็นด่างที่ 24 ชั่วโมง หลังฆ่า, ค่าสีของเนื้อ (L^* , a^* , และ b^*), ค่าการสูญเสียน้ำหนักขณะแขวนซาก, ค่าแรงตัดผ่าน, จากการศึกษาพบว่าค่าความเป็นกรดเป็นด่างที่ 45 นาที หลังฆ่า เท่ากับ 6.10, 6.70, 6.05 และค่าความเป็นกรดเป็นด่างที่ 24 ชั่วโมงหลังฆ่า เท่ากับ 5.56, 6.00, 5.54 ที่อุณหภูมิการเก็บรักษา 4, 6, และ 8 องศาเซลเซียส ตามลำดับ นอกจากนี้ผลปรากฏว่า ค่าการสูญเสียน้ำหนักขณะแขวนซาก เท่ากับ 2.30, 2.20, 2.77 เปอร์เซ็นต์ ในขณะที่ค่าแรงตัดผ่าน เท่ากับ 1.90, 1.54, 1.95 กิโลกรัม ค่าความสว่าง (L^*) เท่ากับ 41.79, 42.00, 37.03 และค่าความเหลือง (b^*) เท่ากับ 11.30, 10.10, 8.26 ตามลำดับ มีเพียงค่าความแดงเท่านั้นที่ได้รับอิทธิพลจากอุณหภูมิการเก็บรักษา ($p < .05$) โดยมีค่าคะแนนเท่ากับ 7.98, 4.40 และ 4.12