

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อ	(3)
ABSTRACT	(4)
กิตติกรรมประกาศ	(5)
สารบัญเรื่อง	(6)
สารบัญตาราง	(8)
สารบัญภาพ	(9)
สารบัญตารางภาคผนวก	(10)
บทที่ 1 บทนำ	1
วัตถุประสงค์การวิจัย	1
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
ขอบเขตการวิจัย	2
นิยามศัพท์เฉพาะ	3
บทที่ 2 การตรวจเอกสาร	4
การเจริญเติบโตของเนื้อแดงและเนื้อเยื่อไขมัน	4
คุณภาพซาก	5
ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพซากของสุกร	11
การเปลี่ยนแปลงของกล้ามเนื้อเป็นเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่า	16
เปลือกกุ้ง	20
คอเลสเทอรอล	22
บทที่ 3 ระยะเวลาที่ทำการวิจัย	27
สถานที่ทำการทดลอง	27
อุปกรณ์และวิธีการวิจัย	27
บทที่ 4 ผลและวิจารณ์ผลการทดลอง	36
บทที่ 5 สรุปผลการทดลอง	51
ข้อเสนอแนะ	51
บรรณานุกรม	52

ภาคผนวก	53
ภาคผนวก ก ตารางภาคผนวก	54
ภาคผนวก ข ประวัติผู้วิจัย	75



สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 ส่วนประกอบในสูตรอาหารสุกกระทลอง สุกรขุนระยะ 30-60 กิโลกรัม	34
2 ส่วนประกอบในสูตรอาหารสุกกระทลอง สุกรขุนระยะ 60-90 กิโลกรัม	35
3 ผลการศึกษาด้านคุณภาพซาก	41
4 ผลทางด้านคอเลสเตอรอลและไตรกลีเซอไรด์ในเนื้อสันนอกของสุกรขุน	49

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 การลดลงของ pH ในกล้ามเนื้อหลังการฆ่า	18
2 สูตรโครงสร้างของคอเลสเตอรอล	22
3 กราฟเปอร์เซ็นต์ซากสุกรขุนที่ได้รับอาหารผสมเปลือกกุ้งที่ระดับต่าง ๆ	42
4 กราฟความหนาไขมันสันหลังของสุกรขุนที่ 60 กิโลกรัม	42
5 กราฟความหนาไขมันสันหลังของสุกรขุนที่ 90 กิโลกรัม	43
6 กราฟพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอก (ตารางเซนติเมตร) ของสุกรขุน	43
7 กราฟน้ำหนักปอด (กรัม) ของสุกรขุน	44
8 กราฟน้ำหนักม้าม (กรัม) ของสุกรขุน	44
9 กราฟน้ำหนักตับ (กรัม) ของสุกรขุน	45
10 กราฟน้ำหนักไขมันช่องท้อง (กรัม) ของสุกรขุน	45
11 กราฟน้ำหนักเนื้อสันใน (กรัม) ของสุกรขุน	46
12 กราฟค่าความเข้มสีของเนื้อสันนอก (lightness) ของสุกรขุน	46
13 กราฟค่าความเข้มสีของเนื้อสันนอก (redness) ของสุกรขุน	47
14 กราฟค่าความเข้มสีของเนื้อสันนอก (yellowness) ของสุกรขุน	47
15 กราฟปริมาณคอเลสเตอรอลในเนื้อสันนอก (มิลลิกรัม/100 กรัม) ของสุกรขุน	49
16 กราฟปริมาณไตรกลีเซอไรด์ในเนื้อสันนอก (มิลลิกรัม/100 กรัม) ของสุกรขุน	50

สารบัญตารางภาคผนวก

ตารางภาคผนวก

หน้า

1	เปอร์เซ็นต์ซากของสุกรซึ่งได้รับเปลือกกุ้งที่ระดับต่างกันในการอาหาร(กิโลกรัม) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	59
2	ความหนาไขมันสันหลัง (เซนติเมตร) ของสุกรที่น้ำหนัก 60 กิโลกรัมซึ่งได้รับเปลือกกุ้งที่ระดับต่างกันในการอาหาร และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	60
3	ความหนาไขมันสันหลัง (เซนติเมตร) ของสุกรเพศสุกรที่น้ำหนัก 90 กิโลกรัม ซึ่งได้รับเปลือกกุ้งที่ระดับต่างกันในการอาหาร และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	61
4	แสดงพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอก (เซนติเมตร) ของสุกรเพศสุกรซึ่งได้รับเปลือกกุ้งที่ระดับต่างกันในการอาหาร และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	62
5	ความยาวซาก (เซนติเมตร) ของสุกรเพศสุกรซึ่งได้รับเปลือกกุ้งที่ระดับต่างกันในการอาหาร และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	63
6	ความเป็นกรดเป็นด่าง (pH) ของเนื้อสันนอกของสุกรซึ่งได้รับเปลือกกุ้งที่ระดับต่างกันในการอาหาร และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	64
7	น้ำหนักปอด (กรัม) ของสุกรซึ่งได้รับเปลือกกุ้งที่ระดับต่างกันในการอาหาร และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	65
8	น้ำหนักม้าม (กรัม) ของสุกรซึ่งได้รับเปลือกกุ้งที่ระดับต่างกันในการอาหาร และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	66
9	น้ำหนักตับ (กรัม) ของเพศสุกรซึ่งได้รับเปลือกกุ้งที่ระดับต่างกันในการอาหาร และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	67
10	น้ำหนักไขมันในช่องท้อง (กรัม) ของสุกรซึ่งได้รับเปลือกกุ้งที่ระดับต่างกันในการอาหาร และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	68
11	น้ำหนักสันใน (กรัม) ของสุกรซึ่งได้รับเปลือกกุ้งที่ระดับต่างกันในการอาหาร และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	69
12	ค่าความเข้มของสีเนื้อสันนอก (lightness, L) ของสุกรซึ่งได้รับเปลือกกุ้งที่ระดับต่างกันในการอาหาร และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	70
13	ค่าความเข้มของสีเนื้อสันนอก (redness, a) ของสุกรซึ่งได้รับเปลือกกุ้งที่ระดับต่างกันในการอาหาร และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	71

- | | | |
|----|--|----|
| 14 | ค่าความเข้มของสีเนื้อสีนนอก (yellowness, b) ของสุกรเพศของสุกรซึ่งได้รับ
เปลือกกุ้งที่ระดับต่างกันในการอาหาร และการวิเคราะห์ความแปรปรวน | 72 |
| 15 | ปริมาณคอเลสเตอรอล (มิลลิกรัมต่อ100 กรัม) ในเนื้อสีนนอกของสุกรซึ่งได้
รับเปลือกกุ้งที่ระดับต่างกันในการอาหาร และการวิเคราะห์ความแปรปรวน | 73 |
| 16 | ปริมาณ ไตรกลีเซอไรด์ (มิลลิกรัมต่อ100 กรัม) ในเนื้อสีนนอกของสุกรซึ่งได้รับ
เปลือกกุ้งที่ระดับต่างกันในการอาหาร และการวิเคราะห์ความแปรปรวน | 74 |

