

เกียรติศักดิ์ กุคำใส 2552: การศึกษาลักษณะซาก และคุณภาพเนื้อของโคพื้นเมืองที่เลี้ยง
แบบปล่อยแทะเล็มตามธรรมชาติในเขตภาคตะวันตกของประเทศไทย ปริญญาวิทยา
ศาสตรมหาบัณฑิต (ความปลอดภัยของอาหาร) สาขาความปลอดภัยของอาหาร ภาควิชา
สัตวบาล อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุเจตน์ ชื่นชม,
Dr.Med.Vet. 105 หน้า

การทดลองมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาลักษณะซาก คุณภาพเนื้อและกรดไขมันที่ระเหยได้
จากกระเพาะหมักของโคพื้นเมืองที่เลี้ยงปล่อยแทะเล็มตามธรรมชาติในเขตภาคตะวันตกของ
ประเทศไทย คือ จ.กาญจนบุรี จ.ราชบุรี และ จ.นครปฐม สุ่มโคพื้นเมืองเพศผู้ไม่ตอน จำนวน 15
ตัว ปล่อยเลี้ยงแทะเล็มพืชอาหารสัตว์ตามธรรมชาติ ไม่มีการเสริมอาหารขึ้น เป็นเวลา 1 ปี ตั้งแต่
มี.ค. 2550-มี.ค. 2551 มาแปรสภาพ ผลการศึกษาพบว่าพืชอาหารสัตว์ที่โคพื้นเมืองแทะเล็มที่ได้
นำมาศึกษาคุณค่าทางโภชนะมีจำนวน 19 ชนิด มีคุณค่าทางโภชนะคือเปอร์เซ็นต์โปรตีน NDF
ADF แตกต่างกันในแต่ละฤดู โดยพบว่าเปอร์เซ็นต์ซากเฉลี่ยเท่ากับ 51.80 เปอร์เซ็นต์
พื้นที่หน้าตัดเนื้อสัน 5.11 ตร.นิ้ว ค่า pH, L*, a*, b* หลังการแปรสภาพ 24 ชั่วโมง มีค่าเท่ากับ
5.58, 37.03, 13.02 และ 3.88 ตามลำดับ ค่าเฉลี่ยกรดไขมันที่ระเหยได้ทั้งหมด กรดอะซิติก กรด
โพรพิโอนิก และกรดบิวทีริก มีค่าเท่ากับ 131.31, 96.34, 21.75 และ 11.12 mmol/l ตามลำดับ และ
มีสัดส่วนของกรดอะซิติก:กรดโพรพิโอนิก เท่ากับ 4.55

Kiattisak Kukamsai 2009: Study on Carcass Characteristic and Meat Quality of Thai Native Cattle Grazed Naturally in Western Part of Thailand. Master of Science (Food Safety), Major Field: Food Safety, Department of Animal Science. Thesis Advisor: Assistant Professor Sujate Cheanchom, Dr.Med.Vet. 105 pages.

The experiment was to study on carcass characteristic, meat quality and volatile fatty acid from Thai native cattle grazed naturally in western of Thailand (Kanchanaburi, Ratchaburi and Nakornprathom province). Fifteen cattle were randomized and raised under natural condition without concentrate feed supplement for 1 year (March 2007-March 2008) The result showed that there were 19 kinds of natural forage crop which cattle grazed all yearound. There were different in nutrition value such as protein, NDF, ADF in each season. The mean carcass was 51.80 % while as the mean loin eye area was 5.11 square inches. The mean value oh pH, L*, a* and b* after 24 hrs of slaughter were 5.58, 37.03, 13.02 and 3.88 respectively. The total volatile fatty acid value, acetic acid, propionic acid and butyric acid were 131.31, 96.34, 21.75 and 11.12 mmol/l respectively. The ratio of acetic acid to propionic acid was 4.55.