

ภาคผนวก



ภาพผนวกที่ 1 แม่โคนมคั้ดทั้งเมื่อเริ่มการทดลอง



ภาพผนวกที่ 2 แม่โคนมคั้ดทั้งขุนเมื่อสิ้นสุดการทดลอง



สันไหล่ (Chuck)



สันกลางถอดกระดูก (Rib eye)



เนื้อร่อนไห้ (Brisket)



เนื้อซี่โครงและพื้นอก
(Short rib and Plate)



ใบพาย (Chuck eye)



สันในเทียม (Chuck tender)



รอกบี (Chuck arm)

ภาพผนวกที่ 3 แสดงชิ้นส่วนจากการตัดแต่งซากเลี้ยวหน้า (Fore quarter)



สันใน (Tenderloin)



สันนอก (Striploin)



สันสะโพก (Sirloin)



หางตะเข้ (Aiguillette)



พับใน (Top Round)



พับนอก (Bottom Round)



ลูกมะพร้าว (Sirloin tip)

ภาพผนวกที่ 4 แสดงชิ้นส่วนจากการตัดแต่งซากเลี้ยวหลัง (Hide quarter)



ภาพผนวกที่ 5 คะแนนไขมันแทรกระดับ 3 ของแม่โคนมคัดทิ้งขุน



ภาพผนวกที่ 6 คะแนนไขมันแทรกระดับ 4 ของแม่โคนมคัดทิ้งขุน