

สรุปและข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาครั้งนี้พบว่าอิทธิพลของปัจจัยเดียว ได้แก่ ระยะเวลาการบุน อายุเมื่อส่งฟ้า และน้ำหนักตัวเมื่อส่งฟ้า มีผลต่อคุณภาพซากในบางลักษณะของโคบุนภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โโคเนื้อกำแพงแสน คือเปอร์เซ็นต์ซากอ่อน และเปอร์เซ็นต์ซากเย็น ได้รับอิทธิพลจากปัจจัยเดียวคือระยะเวลาการบุนและอายุเมื่อส่งฟ้า ได้แก่ โโคที่มีอายุส่งฟ้าเพิ่มขึ้นและบุนนานขึ้นทำให้เปอร์เซ็นต์ซากอ่อน และเปอร์เซ็นต์ซากเย็นสูงขึ้นส่วนปัจจัยค่าน้ำหนักตัวเมื่อส่งฟ้า มีผลต่อขนาดพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอก และความหนาในมันสันหลังโดยตรง ดังนั้นถ้าต้องการเปอร์เซ็นต์ซากสูงขึ้น พร้อมทั้งมีขนาดพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอกใหญ่ขึ้น จำเป็นต้องบุนโโคให้มีระยะเวลาบุนนานกว่า 300 วัน โดยมีน้ำหนักตัวเมื่อส่งฟ้าสูงกว่า 550 กิโลกรัมและอายุเมื่อส่งฟ้ามากกว่า 2 ปี

การศึกษาอิทธิพลของน้ำหนักซากของโโคเนื้อบุนลูกผสมเลือดชาร์โโรเลส์ระดับสูง ภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โโคเนื้อกำแพงแสนที่แตกต่างกัน ไม่มีผลต่อเปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วนสำคัญที่ได้จากการตัดแต่งโดยเฉพาะอย่างยิ่งปริมาณ ไขมันส่วนเกินที่แต่งออกจากการตัดแต่งแยกชิ้นส่วนย่อยซึ่งไม่แตกต่างกัน ซึ่งให้เห็นว่า�้ำหนักมีชีวิตโคบุนส่งฟ้าสามารถเพิ่มขึ้นได้อีก และคุณภาพเนื้อโคบุนที่มาจากการบุนน้อยเฉลี่ย 2 ปี น้ำหนักมีชีวิตส่งฟ้า 520 กิโลกรัม ระยะเวลาในการบุนนาน 10 เดือน ต้องใช้ระยะเวลาในการบุนนานถึง 20 วัน เนื้อจึงจะนุ่มนวลเป็นที่ยอมรับได้เนื่องจากเนื้อโโคมีปริมาณไขมันแทรกเฉลี่ย 4.6 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งถือว่ามีคุณภาพ ไขมันแทรก (marbling) ไม่สูงนักดังนั้น ในการบุนโโคลูกผสมเลือดชาร์โโรเลส์ระดับสูงควรเพิ่มน้ำหนักส่งฟ้าและยืดระยะเวลาการบุนให้มากขึ้น เพื่อให้เนื้อที่มีไขมันหุ้นชากระยะ ไขมันแทรกสูงมากขึ้น ซึ่งอาจมีส่วนช่วยลดระยะเวลาในการบุนให้สั้นลงได้ถ้าเนื้อมีไขมันแทรกเพิ่มมากขึ้น