สารบัญตาราง

ตารางที่ **หน้า**

1 เปรียบเทียบคุณลักษณะทางเศรษฐกิจของโคเนื้อพันธุ์ต่างๆที่ใช้สร้างโคพันธุ์กำแพงแสน.....7
2 อิทธิพลของระยะเวลาการขุนต่อคุณภาพซากโคลูกผสมเลือดชาร์โรเล่ส์.....11
3 อิทธิพลของระยะเวลาการขุนต่อคุณภาพซากโคขุนลูกผสมเลือดบราห์มัน.....12
4 แสดงอิทธิพลของระยะเวลาการขุนที่มีผลต่อคุณภาพซากโคขุนลูกผสมเลือดชาร์โรเล่ส์.....13
5 เปรียบเทียบระดับปลาป่นในสูตรอาหารโคขุนต่อคุณภาพซาก.....14
6 เปรียบเทียบระดับคะแนนไขมันแทรก 3-3.5 และ 4-5 ต่อคุณภาพเนื้อ
โคขุนลูกผสมเลือดชาร์โรเล่ส์.....15
7 แสดงการกระจายของข้อมูลด้านคุณภาพซากโคขุนจำนวน 316 ตัว.....31
8 แสดงอุณหภูมิซากและค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ของซากโคขุน
บริเวณระหว่างซี่โครงคู่ที่ 12-13 จำนวน 316 ตัว.....32
9 แสดงการกระจายข้อมูลด้านคุณภาพซากของโคขุน (ค่าเฉลี่ย ± ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน).....34
10 อิทธิพลของระยะเวลาการขุนต่อคุณภาพซากโคขุน.....36
11 อิทธิพลของอายุเมื่อส่งฆ่าต่อคุณภาพซากโคขุน.....37
12 อิทธิพลของน้ำหนักมีชีวิตสุดท้ายเข้าฆ่าต่อคุณภาพซากโคขุน.....38
13 อิทธิพลของระยะเวลาการขุนภายใต้อิทธิพลของน้ำหนักมีชีวิตสุดท้ายเข้าฆ่า
ที่มีผลต่อคุณภาพซากโคขุน.....39
14 อิทธิพลของอายุเมื่อส่งฆ่าภายใต้อิทธิพลของระยะเวลาการขุนและน้ำหนักมีชีวิตสุดท้าย
เข้าฆ่าต่อเปอร์เซ็นต์ซากอุ่นโคขุน.....39
15 เปรียบเทียบน้ำหนักเริ่มขุนต่อคุณภาพซากโคขุน.....40
16 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการตัดแต่งชิ้นส่วนซากโคขุนจำนวน 237 ตัว.....42
17 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการตัดแต่งชิ้นส่วนซากโคขุนจำนวน 52 ตัว.....44
18 อิทธิพลของน้ำหนักซากเย็นต่อเปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วนโคขุน (ซากซีกซ้าย).....46
19 อิทธิพลของน้ำหนักซากเย็นต่อเปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วนโคขุน (ซากซีกซ้าย)
ที่มีน้ำหนักเริ่มขุน 300-400 กิโลกรัม.....48
20 องค์ประกอบทางเคมีของกล้ามเนื้อสันนอก 24 ชั่วโมง หลังจากสัตว์ตาย (n=30).....49
21 อิทธิพลของระยะเวลาการบ่มต่อคุณภาพเนื้อโคขุน (n=30).....50