Nelson *et al.* (2000) ศึกษาระดับของการเสริมข้าวโพดในอาหารสัตว์ต่อคุณภาพซากโคขุน โดยขุนด้วยข้าวโพดเป็นเวลา 120 วัน พบว่าโคที่ได้รับอาหารที่เสริมข้าวโพด 10 เปอร์เซ็นต์ มีน้ำหนักซากอุ่น (332.50 กิโลกรัม) ขนาดพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอก (84.50 ตารางเซนติเมตร) ความหนาไขมันสันหลัง (1.0 เซนติเมตร) และคะแนนไขมันแทรก (334) สูงกว่าโคที่ได้รับอาหารที่เสริมข้าวโพด 20 เปอร์เซ็นต์ มีน้ำหนักซากอุ่น (321.7 กิโลกรัม) ขนาดพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอก (83.20 ตารางเซนติเมตร) ความหนาไขมันสันหลัง (0.9 เซนติเมตร) และคะแนนไขมันแทรก (316) ซึ่งคะแนนไขมันแทรก 300-399 เท่ากับน้อยมาก (small) ไม่แตกต่างทางสถิติ ($P>0.05$)

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อคุณภาพเนื้อโค

1 อิทธิพลของพันธุ์ต่อคุณภาพเนื้อ

มาลัย จงเจริญ (2546) เปรียบเทียบระดับคะแนนของไขมันแทรกต่อคุณภาพเนื้อ จากโคลูกผสมเลือดชาร์โรเล่ส์ ที่มีระดับคะแนนไขมันแทรก 3-3.5 และ 4-5 โดยที่ระดับคะแนนไขมันแทรก 1 มีไขมันแทรกต่ำสุด และ 5 มีคะแนนไขมันแทรกสูงสุด พบว่าเนื้อที่มีระดับคะแนนไขมันแทรก 3-3.5 มีเปอร์เซ็นต์สูญเสียน้ำหนักระหว่างการปรุงสุก (31.14 เปอร์เซ็นต์) ค่าแรงตัดผ่านชิ้นเนื้อ (3.65 กิโลกรัม) เปอร์เซ็นต์ความชื้น (72.86 เปอร์เซ็นต์) เปอร์เซ็นต์โปรตีนในเนื้อ (24.67 เปอร์เซ็นต์) สูงกว่าเนื้อที่มีระดับคะแนนไขมันแทรก 4-5 ที่มี เปอร์เซ็นต์สูญเสียน้ำหนักระหว่างการปรุงสุก (26.96 เปอร์เซ็นต์) ค่าแรงตัดผ่านชิ้นเนื้อ (2.59 กิโลกรัม) เปอร์เซ็นต์ความชื้น (66.91 เปอร์เซ็นต์) เปอร์เซ็นต์โปรตีนในเนื้อ (23.35 เปอร์เซ็นต์) ($P<0.05$) แต่พบว่าเนื้อที่มีคะแนนไขมันแทรก 3-3.5 มีเปอร์เซ็นต์ไขมัน (3.83 เปอร์เซ็นต์) ต่ำกว่าเนื้อที่มีคะแนนไขมันแทรก 4-5 (11.22 เปอร์เซ็นต์) ดังแสดงในตารางที่ 6

ตารางที่ 6 เปรียบเทียบระดับคะแนนไขมันแทรก 3-3.5 และ 4-5 ต่อคุณภาพเนื้อโคขุนลูกผสมเลือดชาร์โรเล่ส์

ลักษณะที่ศึกษา	ระดับคะแนนไขมันแทรก	
	3-3.5	4-5
เปอร์เซ็นต์สูญเสียน้ำหนักระหว่างการปรุงสุก	31.14[ก]	26.96[ข]
ค่าแรงตัดผ่านชิ้นเนื้อ (กิโลกรัม)	3.65[ก]	2.59[ข]
เปอร์เซ็นต์ความชื้น	72.86[ก]	66.91[ข]
เปอร์เซ็นต์โปรตีน	24.67[ก]	23.35[ข]
เปอร์เซ็นต์ไขมัน	3.83[ข]	11.22[ก]

[ก] ตัวอักษรต่างกันในแนวนอนแตกต่างกันทางสถิติ ($P<0.05$)

ที่มา : ดัดแปลงจาก มาลัย จงเจริญ (2546)