

Lawrence *et al.* (2001) กล่าวว่าความเหมือนของเนื้อไคโนนมีอิทธิพลมาจากอายุของไคซึ่งไค

intermolecular cross link ยิ่งกว่าทำให้เนื้อเหนียวขึ้น

ของคอลลาเจนแต่ละโมเลกุลด้วยลำดับกรดอะมิโนที่ต่างกัน ซึ่งเชื่อว่าจะมีผลต่อความแข็งแรงของ

เนื้อ โมเลกุลของคอลลาเจนมีปริมาณของ intermolecular cross link ซึ่งเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาของ

ความชุ่มชื้นของเนื้อสัตว์และอุณหภูมิการแช่แข็งของเนื้อสัตว์ที่ต่างกัน โดยสัตว์ที่แช่แข็งจะมี

สูงกว่าสัตว์สด (2529) กล่าวว่าเนื้อสัตว์ที่มีปริมาณคอลลาเจนที่ต่ำกว่าจะมีเนื้อเหนียวกว่าและมี

3 อิทธิพลของอายุสัตว์ต่อคุณภาพเนื้อ

ซึ่ง calpastatin จะเป็นส่วนช่วยในการทำงานของ μ -calpain และ m -calpain ซึ่งพบในเนื้อที่มีความเหนียว

และในเนื้อสัตว์ที่แช่แข็ง พบว่าในเนื้อสัตว์ที่แช่แข็ง μ -calpain และ calpastatin สูงกว่าในเนื้อสัตว์สด

Morgan *et al.* (1993) ศึกษาอิทธิพลของเพศต่อปริมาณ calpain และ calpastatin จากเนื้อสัตว์

และเนื้อไขมันสูงพบว่าในเนื้อสัตว์ที่แช่แข็งและในเนื้อสัตว์สด

Robb *et al.* (2002) กล่าวว่าในเนื้อสัตว์ที่แช่แข็งจะมีการสะสมไขมันน้อยกว่าในเนื้อสัตว์สด ซึ่งเนื้อสัตว์ที่

แช่แข็งในเนื้อสัตว์ที่แช่แข็งจะมีการสะสมไขมันน้อยกว่าในเนื้อสัตว์สด ซึ่งเนื้อสัตว์ที่แช่แข็ง

และเนื้อสัตว์ที่แช่แข็งจะมีการสะสมไขมันน้อยกว่าในเนื้อสัตว์สด ซึ่งเนื้อสัตว์ที่แช่แข็ง

Savell *et al.* (1989) กล่าวว่าในเนื้อสัตว์ที่แช่แข็งจะมีการสะสมไขมันมากกว่าในเนื้อสัตว์สด และเนื้อสัตว์ที่

2 อิทธิพลของเพศต่อคุณภาพเนื้อ

(Savell & Timm) กล่าวว่าในเนื้อสัตว์ Limousin และ Wagyu x Limousin (4.60 และ 4.10 กิโลกรัม)

(Savell & Timm) กล่าวว่าในเนื้อสัตว์ Limousin และ Wagyu x Limousin (4.60 และ 4.10 กิโลกรัม)

(Savell & Timm) กล่าวว่าในเนื้อสัตว์ Limousin และ Wagyu x Limousin (4.60 และ 4.10 กิโลกรัม)

(Savell & Timm) กล่าวว่าในเนื้อสัตว์ Limousin และ Wagyu x Limousin (4.60 และ 4.10 กิโลกรัม)

(Savell & Timm) กล่าวว่าในเนื้อสัตว์ Limousin และ Wagyu x Limousin (4.60 และ 4.10 กิโลกรัม)

(Savell & Timm) กล่าวว่าในเนื้อสัตว์ Limousin และ Wagyu x Limousin (4.60 และ 4.10 กิโลกรัม)

(Savell & Timm) กล่าวว่าในเนื้อสัตว์ Limousin และ Wagyu x Limousin (4.60 และ 4.10 กิโลกรัม)

(Savell & Timm) กล่าวว่าในเนื้อสัตว์ Limousin และ Wagyu x Limousin (4.60 และ 4.10 กิโลกรัม)

(Savell & Timm) กล่าวว่าในเนื้อสัตว์ Limousin และ Wagyu x Limousin (4.60 และ 4.10 กิโลกรัม)

(Savell & Timm) กล่าวว่าในเนื้อสัตว์ Limousin และ Wagyu x Limousin (4.60 และ 4.10 กิโลกรัม)

(Savell & Timm) กล่าวว่าในเนื้อสัตว์ Limousin และ Wagyu x Limousin (4.60 และ 4.10 กิโลกรัม)

(Savell & Timm) กล่าวว่าในเนื้อสัตว์ Limousin และ Wagyu x Limousin (4.60 และ 4.10 กิโลกรัม)

(Savell & Timm) กล่าวว่าในเนื้อสัตว์ Limousin และ Wagyu x Limousin (4.60 และ 4.10 กิโลกรัม)

(Savell & Timm) กล่าวว่าในเนื้อสัตว์ Limousin และ Wagyu x Limousin (4.60 และ 4.10 กิโลกรัม)

(Savell & Timm) กล่าวว่าในเนื้อสัตว์ Limousin และ Wagyu x Limousin (4.60 และ 4.10 กิโลกรัม)

(Savell & Timm) กล่าวว่าในเนื้อสัตว์ Limousin และ Wagyu x Limousin (4.60 และ 4.10 กิโลกรัม)