ผ่านชิ้นเนื้อเท่ากับ 8.0 และ 5.9 กิโลกรัม (P<0.05) ส่วนเปอร์เซ็นต์น้ำหนักสูญหายระหว่างการปรุง (cooking loss) ไม่แตกต่างทางสถิติ (P>0.05)

Hwang *et al.* (2004) ศึกษาอิทธิพลของ อุณหภูมิในการบ่มเนื้อที่มีต่อคุณภาพเนื้อโดยใช้เนื้อส่วนสันนอก (longissimus) ของโคพันธุ์ Hanwoo ที่เก็บรักษาไว้ที่ 5 15 และ 36 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 24 ชั่วโมง พบว่าอุณหภูมิที่สูงขึ้นทำให้ค่าแรงตัดผ่านชิ้นเนื้อลดลง (P<0.05) โดยเนื้อที่เก็บไว้ที่ 36 องศาเซลเซียส มีค่าแรงตัดผ่านชิ้นเนื้อเท่ากับ 4.12 กิโลกรัม ต่ำกว่าเนื้อที่ผ่านการเก็บรักษาไว้ที่ 5 และ 15 องศาเซลเซียสที่มีค่า แรงตัดผ่านชิ้นเนื้อเท่ากับ 9.12 และ 5.79 กิโลกรัมตามลำดับ นอกจากนี้ยังพบว่าเนื้อที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 36 องศาเซลเซียส จะมีเปอร์เซ็นต์สูญเสียน้ำหนักระหว่างการปรุงสุก 24.6 เปอร์เซ็นต์ สูงกว่าเนื้อที่เก็บรักษาไว้ที่ 5 และ 15 องศาเซลเซียส ที่มีค่าเปอร์เซ็นต์สูญเสียน้ำหนักระหว่างการปรุงสุกเท่ากับ 18.2 และ 17.7 เปอร์เซ็นต์ (P<0.05)

Riley *et al.* (2005) รายงานค่าแรงตัดผ่านของเนื้อสันนอกนอกของโคพันธุ์บราห์มันน้ำหนักซากเฉลี่ย 274 กิโลกรัม จำนวน 467 ตัว ที่ผ่านการบ่ม 7 14 และ 21 วัน พบว่าค่าแรงตัดผ่านชิ้นเนื้อเท่ากับ 5.51 4.90 และ 4.47 กิโลกรัม ตามลำดับ

สีเนื้อและปัจจัยที่เกี่ยวข้องบางประการ

O'Sullivan *et al.* (2004) กล่าวว่าผู้บริโภคเนื้อสัตว์ส่วนใหญ่จะให้ความสำคัญต่อสีของเนื้อเป็นลำดับแรกในการเลือกซื้อ โดยเนื้อที่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคต้องมีสีสดใส แต่อย่างไรก็ตามสีของเนื้อและปริมาณของไขมันที่ปรากฏให้เห็นนั้นส่วนหนึ่งมาจากอาหารที่ใช้ในการเลี้ยงนอกจากนี้สีของเนื้อจะเกิดการเปลี่ยนแปลงไปเมื่อระยะเวลาในการบ่มเพิ่มขึ้นโดยเฉพาะค่า b*(yellowness) ซึ่งสัมพันธ์กับความเข้มของสีไขมันจะเพิ่มขึ้นเนื่องจากการหืนของไขมัน (Rancidity) ทำให้ไขมันมีสีออกเหลือง ซึ่งเนื้อที่ผ่านการบ่ม 7 14 21 และ28 วัน มีค่า b* เท่ากับ 6.57 6.94 6.95 และ7.66 ตามลำดับ (Berruga *et al.* 2005)

Yancey *et al.* (2001) ศึกษาผลของวิตามินอีและวิตามินซีต่อการเปลี่ยนแปลงค่าสีของเนื้อโคพันธุ์ชาร์โรเล่ส์ โดยการฉีดสารละลายวิตามินอี ซี และอีร่วมกับซีให้แก่โคก่อนเข้าสู่กระบวนการฆ่าปริมาณที่ใช้ 10 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักตัว เมื่อโคผ่านกระบวนการฆ่าเรียบร้อยแล้วซากจะถูกแช่เย็นที่อุณหภูมิ 1-2 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 24 ชั่วโมง จากนั้นซากจะถูกแบ่งออกโดยตัดระหว่างบริเวณซี่โครงคู่ที่ 12 และ13 โดยปล่อยให้ส่วนที่ถูกตัดสัมผัสกับออกซิกเจนเป็นเวลา 30 นาที จึงทำการวัดสีเนื้อโดยเนื้อส่วนที่วัดคือสันนอก พบว่าโคที่ได้รับวิตามินอีทำให้เนื้อมีค่า L* (lightness) เท่ากับ 42.4 ซึ่งสูงกว่าโคที่ได้รับวิตามินซีที่มีค่า L* เท่ากับ 40.0 แต่ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ(P>0.05) ส่วนโคที่ได้รับวิตามินอีร่วมกับวิตามินซีทำให้เนื้อมีค่า L* ไม่แตกต่างกับโคที่ได้รับวิตามินซี (P>0.05) แต่แตกต่างกับโคที่ได้รับวิตามินอีส่วนค่า a* และ b* ให้ผลไม่แตกต่างทางสถิติ (P>0.05)