

Wulf and Page (2000) ศึกษาถึงความสัมพันธ์ระหว่างค่าพีเอชในการใช้เครื่องวัดพีเอชของเนื้อ และ ปริมาณไขมันในเนื้อหมู 100 ตัว ซึ่งแบ่งเป็นพันธุ์ต่างๆ ไปเพื่อศึกษาในประสิทธิภาพการเลี้ยงดูของเนื้อหมู 7 ตัว โดยทดสอบกับเนื้อหมูมา 7 ตัว และโคเนื้อ 5 ตัว พบว่าปริมาณไขมันของเนื้อหมูที่ศึกษาได้แก่ น้ำหนักไขมันที่ 330 กรัม ความหนาแน่นของไขมันที่ 1.04 เซนติเมตร พบว่าเนื้อหมูที่เลี้ยงดูด้วยไขมันที่ 85.8 ตารางเซนติเมตร มีไขมันในเนื้อหมู 3.89 กรัม pH (24 ชั่วโมง postmortem) 5.54 ค่าพีเอช L* เท่ากับ 39.37 ค่า a* เท่ากับ 24.30 และค่า b* เท่ากับ 10.55 ค่าแรงตึงผิวของเนื้อหมู (Longissimus) ของกล้ามเนื้อสันนอก (Longissimus) กล้ามเนื้อสันนอกใน (Psoas major) กล้ามเนื้อสันนอก (Gluteus medius) กล้ามเนื้อพุง (Tensor fasciae latae) กล้ามเนื้ออกกระดูกซี่โครง (Rectus femoris) กล้ามเนื้ออก (Simmembramorus) กล้ามเนื้ออก (Biceps femoris) และ กล้ามเนื้ออก (Semitendinosus) เท่ากับ 4.15 3.27 4.48 3.72 4.54 5.17 และ 4.22 ตามลำดับ และพบว่าค่า pH มีความสัมพันธ์ในทางลบกับค่าแรงตึงผิวของเนื้อหมู (=0.29) ค่า L* a* และ b* มีความสัมพันธ์ในทางลบกับค่าแรงตึงผิวของเนื้อหมู (r = -0.42, -0.39 และ -0.41 ตามลำดับ) โดยพบว่าเนื้อหมูที่ค่า pH เท่ากับ 5.46 จะมีความนุ่มนวล เนื้อหมูที่ค่า pH สูงกว่า 5.46 ค่า b* ที่ สูงกว่า 9.99 และค่า L* ที่มากกว่า 37.96 จะมีความนุ่มนวลมากขึ้น