ค) น้ำหนักมีชีวิตสุดท้ายเมื่อส่งฆ่า คือน้ำหนักมีชีวิตที่ทำการชั่งหลังจากโคเข้าคอกพักสัตว์ของสหกรณ์ฯ และอดอาหารนาน 12 ชั่วโมง (ให้น้ำกินตลอดเวลา)

ง) น้ำหนักซากอุ่น (ตัดแต่งมันหุ้มไต มันช่องท้อง มันช่องเชิงกราน และไตจะถูกเลาะออกจากซาก) จากนั้นทำการคำนวณเปอร์เซ็นต์ซากอุ่น

จ) น้ำหนักซากเย็น ซากอุ่นที่ได้จะเก็บรักษาไว้ในห้องเย็นที่มีอุณหภูมิ 0-4 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน จากนั้นซากเย็นจะถูกชั่งน้ำหนักเพื่อคำนวณหาเปอร์เซ็นต์ซากเย็น ซากจะถูกแบ่งออกเป็นซากเสี้ยวหน้าและเสี้ยวหลัง โดยใช้เลื่อยตัดแบ่งครึ่งระหว่างซี่โครงที่ 12 กับ 13 เพื่อหาน้ำหนักซากเสี้ยวหน้า และซากเสี้ยวหลัง ตลอดจนคำนวณหาเปอร์เซ็นต์ซากเสี้ยวหน้า เปอร์เซ็นต์ซากเสี้ยวหลัง และเปอร์เซ็นต์สูญเสียน้ำหนักระหว่างการแช่เย็น

ฉ) ขนาดพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอกและความหนาไขมันสันหลัง วัดบริเวณรอยตัดแบ่งครึ่งซากโดยวาดรอยตัดของขนาดพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอกและความหนาไขมันสันหลังลงบนแผ่นใส จากนั้นวัดขนาดพื้นที่หน้าตัดด้วย Planimeter (มีหน่วยวัดเป็นตารางเซนติเมตร) และวัดความหนาไขมันสันหลังด้วยอุปกรณ์ Venier Caliper (มีหน่วยวัดเป็นเซนติเมตร)

2.2 ศึกษาอิทธิพลของน้ำหนักเริ่มขุน (น้ำหนักขึ้นทะเบียน) ต่อคุณภาพซากโคขุน

โดยเปรียบเทียบกลุ่มที่มีน้ำหนักน้อยกว่า 300 กิโลกรัม จำนวน 126 ตัว และกลุ่มที่มีน้ำหนักเริ่มขุนมากกว่า 400 กิโลกรัม จำนวน 95 ตัว โดยบันทึกข้อมูลเช่นเดียวกับข้อ 2.1

2.3 ศึกษาอิทธิพลของน้ำหนักซากเย็นต่อเปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วนตัดแต่งซากโคขุน

2.3.1 ศึกษาจากซากโคขุนจำนวน 237 ตัวอย่าง โดยบันทึกข้อมูลตามรูปแบบการตัดแต่งของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสนดังนี้

ก) ชิ้นส่วนที่มาจากซากเสี้ยวหน้า ได้แก่ ไหล่ (Chuck) สันในเทียม (Chuck tender) วิทบี้ (Chuck arm) ใบพาย (Chuck eye) เนื้อซี่โครง+เนื้อพื้นอก (Short rib+Plate) สันกลางติดกระดูก (Rib set) เสือร้องไห้ (Brisket) และน่องหน้า (Fore shank)

ข) ชิ้นส่วนที่มาจากซากเสี้ยวหลัง ได้แก่ T-bone สันสะโพก (Sirloin) พับนอก+เนื้อหมอน (Bottom round+Eye round) พับใน (Top round) เนื้อลูกมะพร้าว (Sirloin tip) เนื้อพื้นท้อง (Flank) และน่องหลัง (Hind shank)

ค) ไขมัน (Fat) เศษเนื้อ (Scrap) เนื้อแดงจากการตัดแต่ง (Lean) และเปอร์เซ็นต์สูญหายจากการตัดแต่ง (Cutting loss) ที่มาจากซากเสี้ยวหน้าและซากเสี้ยวหลัง

2.3.2 ศึกษาจากซากโคขุนจำนวน 52 ตัว ที่มาจากซากโคขุน 316 ตัว (มีน้ำหนักขึ้นทะเบียนโคขุน 300-400 กิโลกรัม) ตามรูปแบบการตัดแต่งของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน โดยบันทึกข้อมูลเช่นเดียวกับข้อ 2.3.1