ตารางที่ 16 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการตัดแต่งชิ้นส่วนซากโคขุนจำนวน 237 ตัว

ปริมาณชิ้นส่วน	น้ำหนักชิ้นส่วนเฉลี่ย (กก.) ± SD	น้ำหนักชิ้นส่วนเฉลี่ย (%) ± SD
ซากเสี้ยวหน้า (Fore quarter)		
ชิ้นส่วนเนื้อแดงติดมันน้อยไม่รวมกระดูก (Deboned primal cuts)		
-ไหล่ (Chuck)	9.29±1.98	6.34±1.04
-สันในเทียม (Chuck tender)	1.57±0.25	1.08±0.15
-รักบี้ (Chuck arm)	3.31±0.45	2.27±0.24
-ใบพาย (Chuck eye)	2.64±0.53	1.80±0.29
ชิ้นส่วนเนื้อแดงติดมันน้อยรวมกระดูก (Bone-in primal cuts)		
-สันกลางติดกระดูก (Rib set)	10.10±1.22	6.77±0.56
ชิ้นส่วนเนื้อแดงติดมันมาก (Deboned rough cuts)		
-เสือร้องไห้ (Brisket)	8.83±1.33	5.99±0.71
-เนื้อซี่โครง+เนื้อพื้นอก (Short rib + Plate)	7.02±2.14	4.77±1.24
-น่องหน้า (Fore shank)	3.36±0.51	2.30±0.32
ซากเสี้ยวหลัง (Hind quarter)		
ชิ้นส่วนเนื้อแดงติดมันน้อยไม่รวมกระดูก (Deboned primal cuts)		
-สันสะโพก (Sirloin)	7.49±0.92	5.15±0.60
-พับนอก+เนื้อหมอน(Bottom round+Eye round)	8.46±1.04	5.80±0.54
-พับใน (Top round)	9.69±0.95	6.66±0.54
-เนื้อลูกมะพร้าว (Sirloin tip)	5.88±0.97	4.03±0.55
ชิ้นส่วนเนื้อแดงติดมันน้อยรวมกระดูก (Bone-in primal cuts)		
-T-bone	11.33±1.37	7.77±0.74
ชิ้นส่วนเนื้อแดงติดมันมาก (Deboned rough cuts)		
-เนื้อพื้นท้อง (Flank)	7.91±1.00	5.43±0.59
-น่องหลัง (Hind shank)	4.65±0.51	3.20±0.30
เศษเนื้อ (Scarp)[1/]	12.98±0.76	8.95±0.75
เนื้อแดงรวม (Lean)[2/]	119.67±11.13	79.82±2.36
ไขมัน (Fat)	11.43±3.43	7.85±2.30
กระดูก (Bone)	18.71±2.45	12.85±1.57
น้ำหนักสูญหายระหว่างการตัดแต่ง (Cutting loss)	3.93±2.97	2.71±2.01

[1/] เศษเนื้อประกอบด้วยเศษเนื้อแดงจากการตัดแต่ง เนื้อคอ และเนื้อใต้ใบพาย

[2/] เนื้อแดงรวมมาจาก(Deboned primal cuts+Bone-in primal cuts+Rough cuts+Scrap)