

ตารางที่ 17 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการตัดแต่งชิ้นส่วนของซากโคขุนจำนวน 52 ตัว

ปริมาณชิ้นส่วน		น้ำหนักชิ้นส่วนเฉลี่ย (กก.) $\pm$ SD		น้ำหนักชิ้นส่วนเฉลี่ย (%) $\pm$ SD	
ซากเนื้อส่วนหน้า (Fore quarter)					
ชิ้นส่วนเนื้อแดงถึงคอก้นน้อยไม่รวมกระดูก (Deboned primal cuts)					
- เนื้อ (Chuck)	9.57 $\pm$ 1.78	6.35 $\pm$ 1.00	1.05 $\pm$ 0.13	2.21 $\pm$ 0.19	1.78 $\pm$ 0.30
- ชิ้นในพืชม (Chuck tender)	1.58 $\pm$ 0.22				
- อก (Chuck arm)	3.33 $\pm$ 0.38				
- ใบพาย (Chuck eye)	2.68 $\pm$ 0.51				
ชิ้นส่วนเนื้อแดงถึงคอก้นรวมกระดูก (Bone-in primal cuts)					
- สันกลางติดกระดูก (Rib set)	10.09 $\pm$ 1.26	6.69 $\pm$ 0.68			
ชิ้นส่วนเนื้อแดงถึงคอก้นน้อยไม่รวมกระดูก (Deboned primal cuts)					
- เนื้อโครงไก่ (Brisket)	9.01 $\pm$ 1.05	6.00 $\pm$ 0.59			
- เนื้อซี่โครง+เนื้อพืชมอก (Short rib + Plate)	7.31 $\pm$ 1.96	4.83 $\pm$ 1.17			
- เนื้อส่วนหน้า (Fore shank)	3.38 $\pm$ 0.45	2.25 $\pm$ 0.26			
ซากเนื้อส่วนหลัง (Hind quarter)					
ชิ้นส่วนเนื้อแดงถึงคอก้นน้อยไม่รวมกระดูก (Deboned primal cuts)					
- สันสะโพก (Sirloin)	7.47 $\pm$ 0.92	4.98 $\pm$ 0.60			
- พืชมอก+เนื้อพืชมอก (Bottom round+Eye round)	8.50 $\pm$ 0.72	5.66 $\pm$ 0.36			
- พืชม (Top round)	9.86 $\pm$ 0.89	6.56 $\pm$ 0.41			
- เนื้อกระดูกหัว (Sirloin tip)	6.06 $\pm$ 0.98	4.02 $\pm$ 0.55			
ชิ้นส่วนเนื้อแดงถึงคอก้นรวมกระดูก (Bone-in primal cuts)					
- T-bone	11.55 $\pm$ 1.17	7.67 $\pm$ 0.49			
ชิ้นส่วนเนื้อแดงถึงคอก้นน้อยไม่รวมกระดูก (Deboned primal cuts)					
- เนื้อพืชมอก (Flank)	8.04 $\pm$ 0.98	5.34 $\pm$ 0.57			
- เนื้อหลัง (Hind shank)	4.71 $\pm$ 0.45	3.14 $\pm$ 0.26			
เนื้อเนื้อ (Scrap)					
เนื้อแดงรวม (Lean)	119.66 $\pm$ 9.26	79.37 $\pm$ 2.12			
ไขมัน (Fat)	12.48 $\pm$ 3.55	8.32 $\pm$ 2.40			
กระดูก (Bone)	19.14 $\pm$ 2.25	12.75 $\pm$ 1.51			
น้ำหนักสูญเสียระหว่างการตัดแต่ง (Cutting loss)	3.56 $\pm$ 2.95	2.36 $\pm$ 1.90			
เนื้อเนื้อประกอบด้วยเนื้อแดงจากการตัดแต่ง เนื้อคอ และเนื้อใต้ใบพาย					
เนื้อเนื้อส่วนหน้า (Deboned primal cuts+Bone-in primal cuts+Rough cuts+Scrap)					