

ตารางที่ 18 อัตราส่วนของน้ำหนักซากเนื้อสัตว์ที่ชำแหละแล้วต่อซากสด (ซากแช่เย็น)

ลักษณะที่ศึกษา	n	น้ำหนักซากเย็น (กก.)				P-value
		<143	143-155	>155		
ซากเนื้อสัตว์ (Fore quarter)	ซากเนื้อสัตว์ (Fore quarter)	237	6.43 ^{ns}	6.73 ^{ns}	0.0001	
	- เนื้อ (Chuck)	237	5.98 ^{ns}	1.07	0.5405	
	- ชิ้นใน (Chuck tender)	237	1.09	2.23	0.0910	
	- อก (Chuck arm)	236	2.32	1.87 ^{ns}	0.0085	
ซากเนื้อสัตว์ (Rib set)	ซากเนื้อสัตว์ (Rib set)	190	6.79	6.69	0.5405	
	- ชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ (Deboned rough cuts)	224	5.96	5.99	0.8859	
	- เนื้อโครงกระดูก (Short rib + Plate)	236	4.13 ^{ns}	5.14 ^{ns}	0.0001	
	- เนื้อสัน (Fore shank)	235	2.36 ^{ns}	2.32 ^{ns}	0.0083	
ซากเนื้อสัตว์ (Hind quarter)	ซากเนื้อสัตว์ (Hind quarter)	237	5.41 ^{ns}	5.01 ^{ns}	0.0001	
	- ชิ้นใน (Top round)	237	6.91 ^{ns}	6.56 ^{ns}	0.0001	
	- ชิ้นนอก (Bottom round+Eye round)	237	9.57 ^{ns}	8.78 ^{ns}	0.0001	
	- เนื้อกระดูกซี่โครง (Sirloin tip)	237	4.07	4.02	0.7563	
ซากเนื้อสัตว์ (Bone-in primal cuts)	ซากเนื้อสัตว์ (Bone-in primal cuts)	237	7.94 ^{ns}	7.64 ^{ns}	0.0241	
	- ชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ (Deboned rough cuts)	237	5.55 ^{ns}	5.42 ^{ns}	0.0234	
	- เนื้อสัน (Flank)	236	3.30 ^{ns}	3.16 ^{ns}	0.0001	
	- เนื้อหลัง (Hind shank)	237	9.57 ^{ns}	8.78 ^{ns}	0.0001	
ซากเนื้อสัตว์ (Lean)	ซากเนื้อสัตว์ (Lean)	183	79.18	79.99	0.0676	
	- เนื้อ (Fat)	237	8.07	7.71	0.5332	
	- กระดูก (Bone)	237	13.39 ^{ns}	12.77 ^{ns}	0.0001	
	- น้ำหนักสูญหายระหว่างการตัดแต่ง (Cutting loss)	237	3.26 ^{ns}	2.20 ^{ns}	0.0018	

ค่าเฉลี่ยต่างกันในจำนวนการสังเกต (P<0.05)

1/ เนื้อสัตว์ที่ชำแหละแล้ว

2/ เนื้อสัตว์ที่ชำแหละแล้ว (Deboned primal cuts+Bone-in primal cuts+Rough cuts+Scrap)