

ตารางที่ 19 อัตราส่วนของน้ำหนักซากเนื้อต่อเนื้อกระดูก (ซากแช่เย็น) ที่น้ำหนักเริ่มต้น 300-400 กิโลกรัม

ลักษณะซาก	n	น้ำหนักซากชิ้น (กก.)				P-value
		<143	143-155	>155		
ซากเนื้อส่วนหน้า (Fore quarter)	เนื้อหมู (Chuck)	5.79 ^{ab}	6.32 ^{ab}	6.79 ^a	0.0387	
	เนื้อหมูในพวย (Chuck tender)	1.02	1.07	1.03	0.5005	
	กระดูกหมู (Chuck arm)	2.17	2.22	2.23	0.7509	
	กระดูกหมู (Chuck eye)	1.70	1.79	1.83	0.5545	
	เนื้อหมูส่วนหน้า (Bone-in primal cuts)					
	กระดูกซี่โครง (Rib set)	6.74	6.57	6.84	0.4975	
	เนื้อหมูส่วนหน้า (Deboned rough cuts)					
	เนื้อหมู (Briset)	6.06	6.01	5.93	0.8418	
	เนื้อหมูโครง+เนื้อพวย (Short rib + Plate)	4.10 ^a	4.93 ^a	5.21 ^a	0.0439	
	เนื้อหมูหน้า (Fore shank)	2.26	2.29	2.17	0.4014	
ซากเนื้อส่วนหลัง (Hind quarter)	เนื้อหมูส่วนหลัง (Deboned primal cuts)					
	เนื้อหมูส่วนหลัง (Bone-in primal cuts)					
	เนื้อหมูส่วนหลัง (Sirloin)	5.27	4.94	4.83	0.1689	
	เนื้อหมูส่วนหลัง+เนื้อพวย (Bottom round+Eye round)	5.67	5.69	5.58	0.6139	
	เนื้อหมูส่วนหลัง (Top round)	6.55	6.60	6.48	0.6477	
	เนื้อหมูส่วนหลัง (Sirloin tip)	3.91	4.06	4.05	0.7390	
	เนื้อหมูส่วนหลัง (Bone-in primal cuts)					
	-T-bone	7.55	7.65	7.80	0.4365	
	เนื้อหมูส่วนหน้า (Deboned rough cuts)					
	-เนื้อพวย (Flank)	5.10	5.52	5.21	0.0714	
เนื้อหมูส่วนหลัง (Hind shank)	-เนื้อพวย (Flank)	3.19 ^{ab}	3.20 ^a	3.00 ^a	0.0376	
	เนื้อหมู (Scarp)	9.15 ^a	8.78 ^a	8.18 ^a	0.0001	
	เนื้อหมูส่วนหน้า (Lean)	78.64	79.44	79.76	0.4179	
	ไขมัน (Fat)	8.83	7.93	8.60	0.5089	
	กระดูก (Bone)	13.12	12.95	12.14	0.1686	
	เนื้อหมูส่วนหน้า (Cutting loss)	2.42	2.23	2.56	0.8642	

ค่าเฉลี่ยต่างกันในแนวความแตกต่างทางสถิติ ($P \leq 0.05$)

1. เนื้อหมูส่วนหน้า (Fore quarter) และเนื้อหมูส่วนหลัง (Hind quarter) ที่น้ำหนักเริ่มต้น 300-400 กิโลกรัม

2. เนื้อหมูส่วนหน้า (Fore quarter) และเนื้อหมูส่วนหลัง (Hind quarter) ที่น้ำหนักเริ่มต้น 300-400 กิโลกรัม