อิทธิพลของระยะเวลาการบ่มที่มีผลต่อคุณภาพเนื้อโคขุน

ผลการศึกษาองค์ประกอบทางเคมีในเนื้อโคขุน พบว่ามีเปอร์เซ็นต์ความชื้น โปรตีนรวม และไขมัน เท่ากับ 71.40 24.40 และ 4.60 เปอร์เซ็นต์ (ตารางที่ 20)

ตารางที่ 20 องค์ประกอบทางเคมีของกล้ามเนื้อสันนอก 24 ชั่วโมง หลังจากสัตว์ตาย (n=30)

ลักษณะที่ศึกษา	ค่าต่ำสุด	ค่าสูงสุด	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
เปอร์เซ็นต์ความชื้น	60.83	76.40	71.40	2.40
เปอร์เซ็นต์โปรตีน	23.01	26.00	24.40	0.80
เปอร์เซ็นต์ไขมัน	3.20	5.84	4.62	0.50

จากการศึกษาอิทธิพลของระยะเวลาการบ่มต่อคุณภาพเนื้อ (ตารางที่ 21) พบว่าระยะเวลาการบ่มมีผลต่อคุณภาพเนื้อของเนื้อโคขุน ได้แก่ สีเนื้อเฉพาะ ค่า b* (yellowness) เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักระหว่างการเก็บรักษา และค่าแรงตัดผ่านชิ้นเนื้อ โดยพบว่าเมื่อเนื้อที่บ่มนาน 14 วัน และ 20 วัน มีค่า b* เท่ากับ 7.76 และ 7.94 สูงกว่าเนื้อที่บ่มนาน 1 วัน และ 5 วัน เท่ากับ 5.01 และ 6.45 ($P \leq 0.05$) แต่ไม่แตกต่างกับเนื้อที่บ่ม 7 วัน ที่มีค่าสีเนื้อ 7.31 เปอร์เซ็นต์สูญเสียน้ำหนักระหว่างการเก็บรักษา (drip loss) เพิ่มขึ้นเมื่อระยะเวลาการบ่มเพิ่มขึ้น คือเนื้อที่บ่มนาน 20 วัน มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักระหว่างการเก็บรักษา 2.90 เปอร์เซ็นต์ สูงกว่าเนื้อที่บ่มนาน 1 5 และ 7 วัน เท่ากับ 1.16 1.78 และ 2.18 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ ($P \leq 0.05$) แต่ไม่แตกต่างกับชิ้นเนื้อที่บ่ม 14 วัน นอกจากนี้ยังพบว่าค่าแรงตัดผ่านชิ้นเนื้อลดลงเมื่อระยะเวลาการบ่มเพิ่มขึ้น คือเนื้อที่บ่มนาน 20 วัน มีค่าแรงตัดผ่านชิ้นเนื้อ (3.82 กิโลกรัม) น้อยกว่า ($P \leq 0.05$) เนื้อที่บ่มนาน 1 5 7 และ 14 วัน (7.39 5.99 4.99 และ 4.46 กิโลกรัม ตามลำดับ)