

ตารางที่ 21 อิทธิพลของระยะเวลาการแช่อุณหภูมิต่อโภชนาการ (n=30)

ลักษณะที่ศึกษา	ระยะเวลาการแช่ (ageing time)						P-value
	1 วัน	5 วัน	7 วัน	14 วัน	20 วัน		
อุณหภูมิในกลางชิ้นเนื้อ (°C)	7.96	7.61	7.50	7.34	7.16	0.9005	
ความชื้นในกระดูก-ต่าง	5.64	5.72	5.70	5.70	5.70	0.1294	
สีเนื้อ							
L* (lightness)	38.08	38.58	38.71	40.56	40.02	0.1768	
a* (redness)	16.99	17.01	18.48	17.67	18.80	0.1482	
b* (yellowness)	5.01 ^a	6.45 ^b	7.31 ^{bc}	7.76 ^c	7.94 ^c	0.0001	
เปอร์เซ็นต์สูญเสียไขมันในกระดูกระหว่าง	1.16 ^a	1.78 ^{ab}	2.18 ^{bc}	2.31 ^{cd}	2.90 ^d	0.0001	
การเก็บรักษา (drip loss)	29.49	33.00	30.84	29.80	30.77	0.0993	
เปอร์เซ็นต์สูญเสียไขมันในกระดูก							
การทำให้สุก (cooking loss)	7.39 ^a	5.99 ^a	4.99 ^a	4.46 ^a	3.82 ^a	0.0001	
ค่าแรงต้านชิ้นเนื้อ (กิโลกรัม)							

ค่าต่างที่แสดงในแนวทแยงแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P<0.05)