วิจารณ์ผลการทดลอง

ศึกษาคุณภาพซากโคขุนภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน

จากการศึกษาพบว่า โคขุน มีน้ำหนักเริ่มขุน 353 กิโลกรัม ระยะเวลาการขุน 320 วัน อายุเมื่อส่งฆ่า 2 ปี น้ำหนักมีชีวิตสุดท้ายเข้าฆ่า 522 กิโลกรัม มีน้ำหนักซากอุ่น 310 กิโลกรัม น้ำหนักซากเย็น 301 กิโลกรัม เปอร์เซ็นต์ซากอุ่น 59 เปอร์เซ็นต์ เปอร์เซ็นต์ซากเย็น 58 เปอร์เซ็นต์ เปอร์เซ็นต์ซากเสี้ยวหน้า 52 เปอร์เซ็นต์ เปอร์เซ็นต์ซากเสี้ยวหลัง 48 เปอร์เซ็นต์ ขนาดพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอก 85.32 ตารางเซนติเมตร ความหนาไขมันสันหลัง 0.69 เซนติเมตร และระดับคะแนนไขมันแทรก 6.47 (1=ไขมันแทรกสูงสุด 9 = ไขมันแทรกน้อยสุด) ซึ่งจากการศึกษาของญาณิน โอภาสพัฒนกิจ และคณะ (2547ก) รายงานว่าโคขุนที่มีระดับเลือดชาร์โรเล่ส์มากกว่า 50 เปอร์เซ็นต์ จำนวน 355 ตัว อายุเมื่อส่งฆ่า 3 ปี ระยะเวลาการขุน 357 วัน น้ำหนักเมื่อส่งฆ่าเฉลี่ย 599 กิโลกรัม น้ำหนักซากอุ่น 338 กิโลกรัม เปอร์เซ็นต์ซากอุ่น 54.7 เปอร์เซ็นต์ ขนาดพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอก 100.4 ตารางเซนติเมตร ความหนาไขมันสันหลัง 1.09 เซนติเมตร จะเห็นว่าโคขุนของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน มีสัดส่วนซากเสี้ยวหน้าและเสี้ยวหลังใกล้เคียงกับโคขุนของสหกรณ์โพนยางคำ แต่มีขนาดพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอกและความหนาไขมันสันหลังน้อยกว่า เป็นผลเนื่องมาจากโคขุนโพนยางคำมีน้ำหนักส่งฆ่า อายุเมื่อส่งฆ่า และระยะเวลาการขุนมากกว่าโคขุนของสหกรณ์กำแพงแสน

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อคุณภาพซากโคขุน

จากการศึกษาครั้งนี้ พบว่าระยะเวลาการขุน มีอิทธิพลต่อคุณภาพซาก และเปอร์เซ็นต์ซากอุ่นและเปอร์เซ็นต์ซากเย็น ($P<0.05$) โคที่ขุนนาน 300-500 วันมีเปอร์เซ็นต์ซากอุ่น เปอร์เซ็นต์ซากเย็น สูงที่สุดแต่ไม่แตกต่างจากโคที่ขุนนานมากกว่า 500 วัน แต่สูงกว่าโคที่ขุนนานน้อยกว่า 300 วัน ($P<0.05$) สอดคล้องกับญาณิน โอภาสพัฒนกิจและคณะ (2547ข) ซึ่งศึกษาปัจจัยด้านระยะเวลาการขุน 4 ระยะ คือ <300 วัน 300-349 วัน 350-399 วัน และ >399 วัน ที่มีผลต่อคุณภาพซากของโคลูกผสมเลือดยุโรปมากกว่า 50 เปอร์เซ็นต์ภายใต้การจัดการของสหกรณ์โคเนื้อโพนยางคำ พบว่าการขุนนานมากกว่า 300 วัน ทำให้เปอร์เซ็นต์ซากตัดแต่งและระดับไขมันแทรกสูงขึ้นแต่ระดับไขมันแทรกสูงสุดเมื่อขุนนาน 300-349 วัน อย่างไรก็ตาม Van Koeveriy *et al.* (1995) รายงานว่าการเพิ่มระยะเวลาการขุนให้นานขึ้น ไม่มีผลต่อขนาดพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอกของโคขุนตอน ซึ่งสอดคล้องกับผลการทดลองครั้งนี้ นอกจากนี้ยังพบว่าสัดส่วนของปริมาณเนื้อแดงมีแนวโน้มลดลงเมื่อระยะเวลาการขุนนานขึ้น ($P=0.0791$)