เปอร์เซ็นต์น้ำหนักสูญเสียระหว่างการแช่เย็น (2.77 เปอร์เซ็นต์) ต่ำกว่าโคที่มีน้ำหนักเริ่มขุนน้อย (3.08 เปอร์เซ็นต์) ($P \leq 0.05$)

อิทธิพลของน้ำหนักซากเย็นต่อเปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วนการตัดแต่งซากโคขุน

จากการศึกษา พบว่าน้ำหนักซากเย็นมีผลต่อเปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วน เมื่อน้ำหนักซากที่เพิ่มขึ้นมีผลทำให้เปอร์เซ็นต์กระดูกลดน้อยลง ($P<0.05$) แต่ไม่พบความแตกต่างทางสถิติระหว่างช่วงน้ำหนักซาก 143-155 กิโลกรัม และน้ำหนักซากมากกว่า 155 กิโลกรัม และยังพบว่าเปอร์เซ็นต์เนื้อแดงและเปอร์เซ็นต์ไขมันรวมที่ได้จากการตัดแต่งไม่แตกต่างกันในแต่ละกลุ่มของน้ำหนักซากที่แตกต่างกัน อย่างไรก็ตาม เกียรติศักดิ์ รักสถาน (2549) ได้ทำการศึกษาซากโคขุนลูกผสมชาร์โรเล่ส์ภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โพนยางคำ และรายงานว่าน้ำหนักซากที่เพิ่มขึ้นมีผลทำให้เปอร์เซ็นต์เนื้อแดงลดลงและเปอร์เซ็นต์ไขมันเพิ่มขึ้น ทั้งนี้ผลจากการศึกษาครั้งนี้สอดคล้องกันในเรื่องเปอร์เซ็นต์กระดูกที่ลดลงตามน้ำหนักซากที่เพิ่มขึ้นเท่านั้น

เมื่อพิจารณาจากชิ้นส่วนย่อยแต่ละชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่งที่เป็นชิ้นส่วนที่มีปริมาณเนื้อแดงสูง ได้แก่ T-bone สันสะโพก (Sirloin) พับนอก+เนื้อหมอน (Bottom round+Eye round) และพับใน (Top round) จากซากเสี้ยวหลัง พบว่าน้ำหนักซากที่สูงขึ้นมีผลทำให้เปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วนที่กล่าวมาลดลง ($P<0.001$) แม้ว่าในกลุ่มน้ำหนักซาก 143-155 กิโลกรัม และน้ำหนักซากมากกว่า 155 กิโลกรัม จะพบเพียงแนวโน้มในการลดลงของชิ้นส่วนดังกล่าวก็ตาม

การศึกษาครั้งนี้พบว่าน้ำหนักซากที่เพิ่มขึ้นไม่มีผลต่อเปอร์เซ็นต์ไขมัน อาจเป็นเพราะโคขุนลูกผสมชาร์โรเล่ส์เลือดสูงภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน มีน้ำหนักตัวเมื่อส่งฆ่าเฉลี่ยอยู่ที่ 520 กิโลกรัม อายุเข้าฆ่าเฉลี่ย 2 ปี และมีระยะเวลาการขุน 10 เดือน ซึ่งแตกต่างจากโคขุนลูกผสมชาร์โรเล่ส์เลือดสูงภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โพนยางคำ ซึ่งน้ำหนักตัวเมื่อส่งฆ่าเฉลี่ยอยู่ที่ 620 กิโลกรัม อายุเมื่อเข้าฆ่าเฉลี่ย 3.5 ปี ระยะเวลาในการขุน 14 เดือน โดยเกียรติศักดิ์ รักสถาน (2549) รายงานว่าน้ำหนักตัวเมื่อส่งฆ่ามีอิทธิพลอย่างสูงต่อปริมาณไขมันที่ได้จากการตัดแต่งซากของโคขุนภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โพนยางคำ โดยพบว่าน้ำหนักโคมีชีวิตเข้าฆ่าน้อยกว่า 580 580-660 และมากกว่า 660 กิโลกรัม มีปริมาณไขมันรวมที่ได้จากการตัดแต่ง 12.37 13.08 และ 13.25 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ ($P<0.01$) ในขณะที่ปริมาณไขมันเฉลี่ยของโคขุนทุกกลุ่มของการทดลองครั้งนี้อยู่ที่ประมาณไม่ถึง 8 เปอร์เซ็นต์

ดังนั้นการที่โคขุนลูกผสมชาร์โรเล่ส์เลือดสูงจากการศึกษาครั้งนี้ ซึ่งมีน้ำหนักตัวเมื่อส่งฆ่าค่อนข้างต่ำ ประกอบกับอายุน้อยเมื่อส่งฆ่า และขุนในระยะสั้นจึงทำให้มีเปอร์เซ็นต์ไขมันน้อย ซึ่งช่วงน้ำหนักโคมีชีวิต อายุ และระยะเวลาในการขุนยังน้อยเป็นผลให้การสะสมไขมันในซากยังไม่เต็มที่สูงสุด (finishing) จึงไม่เห็นความแตกต่างของช่วงน้ำหนักซากที่แตกต่างกัน ทั้งนี้จะเห็นได้จากชิ้นส่วนเสือ