

ร้องไห้ (Bristket) จากสาเหตุความทุกข์ใจที่ต่างกันโดยทั่วไปจะสูงขึ้นตามน้ำหนักที่ส่งมาเพิ่ม (เกิดสติปัญญา
สถาน. 2549) แต่จากการศึกษาครั้งนี้พบว่าความแตกต่างในชั้นส่วนดังกล่าว แต่พบว่าชั้นส่วนที่มี
ปริมาณไขมันอยู่มากได้แก่ ๒+ (Short rib+Plate) และ ๒+ (Chuck) มี
โปรตีนสูงและมีไขมันน้อย

อิทธิพลของระยะเวลาการแปรรูปเนื้อหมูต่อคุณภาพเนื้อหมู

การศึกษาอิทธิพลของระยะเวลาการแปรรูปเนื้อหมูต่อคุณภาพเนื้อหมู ในกลุ่มเนื้อหมูที่แปรรูป
เปลี่ยนแปลงตามระยะเวลาการแปรรูปที่นานขึ้น (highness) a* (redness) ไม่เปลี่ยนแปลง
ตามระยะเวลาการแปรรูปที่นานขึ้น แต่มีแนวโน้มว่าระยะเวลาการแปรรูปที่นานขึ้น มีไขมันสูง
ความต่างไขมันที่เนื้อหมูที่แปรรูปที่นานขึ้นที่สูญเสียออกมานั้นอยู่ในระหว่างการแปรรูปที่นานขึ้น
ลดลงทั้งการสูญเสียไขมัน (drip loss) ที่เพิ่มตามระยะเวลาการแปรรูปที่นานขึ้น
ที่ Page et al. (2001) รายงานว่าไขมันของเนื้อหมูที่แปรรูป (Prime) มีค่า L* เท่ากับ 40.60 ในขณะที่
เนื้อหมูที่แปรรูป (Standard) มีค่า L* เท่ากับ 38.48 แต่พบว่าค่า b* (yellowness) ซึ่งมีค่าสูงตามระยะเวลาการแปรรูป
ที่นานขึ้นในเนื้อหมูที่แปรรูปที่นานขึ้น โดยพบว่าไขมันของไขมันที่แปรรูปที่นานขึ้นมีไขมันสูง
อาจเป็นผลเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางเคมีในไขมันที่เกิดจากการเกิด lipid oxidation มี
ผลทำให้การเกิดไขมันของไขมัน (rancidity) ซึ่งลดลงทั้งระยะเวลาการแปรรูปที่นานขึ้น
Bertuga et al. (2005) ค่า b* จะเพิ่มตามระยะเวลาการแปรรูปที่นานขึ้น ทั้งในเนื้อหมูที่แปรรูปที่นานขึ้น b*
มีความสัมพันธ์กับ TBA ที่เป็นดัชนีวัดการเสื่อมสภาพของไขมัน

ด้านคุณภาพเนื้อหมูที่ศึกษาของไขมันหมูที่แปรรูปที่นานขึ้นโดยค่าเฉลี่ยของไขมันหมูที่แปรรูปที่นานขึ้น
ไขมันหมูที่แปรรูปที่นานขึ้นที่ต่ำกว่าค่าเฉลี่ยของไขมันหมูที่แปรรูปที่นานขึ้น (P<0.001) ในแต่ละ
ระยะเวลาการแปรรูปที่นานขึ้น 20 วัน มีค่าเฉลี่ยของไขมันหมูที่แปรรูปที่นานขึ้น 3.82 กิโลกรัม
ซึ่งกล่าวได้ว่าระยะเวลา 20 วัน พอเพียงสำหรับการแปรรูปเนื้อหมูโดยที่ไขมันของไขมันหมูที่แปรรูปที่นานขึ้น
Morgan et al. (1991) ที่กล่าวว่าความชุ่มชื้นของเนื้อหมูที่แปรรูปที่นานขึ้นมีค่าเฉลี่ยของไขมันหมูที่แปรรูปที่นานขึ้น