

บทที่ 6

สรุปและข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาครั้งนี้พบว่าอิทธิพลของปัจจัยเดี่ยวได้แก่ ระยะเวลาการขุน อายุเมื่อส่งฆ่า และน้ำหนักตัวเมื่อส่งฆ่า มีผลต่อคุณภาพซากในบางลักษณะของโคขุนภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคนอ์ก้าแพงแสน คือเปอร์เซ็นต์ซากอ่อน และเปอร์เซ็นต์ซากเย็น ได้รับอิทธิพลจากปัจจัยเดี่ยวคือระยะเวลาการขุนและอายุเมื่อส่งฆ่า ได้แก่ โคที่มีอายุส่งฆ่าเพิ่มขึ้นและขุนนานขึ้นทำให้เปอร์เซ็นต์ซากอ่อน และเปอร์เซ็นต์ซากเย็นสูงขึ้นส่วนปัจจัยค่าน้ำหนักตัวเมื่อส่งฆ่า มีผลต่อขนาดพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอกและความหนาไขมันสันหลังโดยตรง ดังนั้นถ้าต้องการเปอร์เซ็นต์ซากสูงขึ้น พร้อมทั้งมีขนาดพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอกใหญ่ขึ้น จำเป็นต้องขุนโคให้มีระยะเวลานานกว่า 300 วัน โดยมีน้ำหนักตัวเมื่อส่งฆ่าสูงกว่า 550 กิโลกรัมและอายุเมื่อส่งฆ่ามากกว่า 2 ปี

การศึกษาอิทธิพลของน้ำหนักซากของโคเนื้อขุนลูกผสมเลือดซาร์โรเล่ส์ระดับสูง ภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคนอ์ก้าแพงแสนที่แตกต่างกัน ไม่มีผลต่อเปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วนสำคัญที่ได้จากการตัดแต่ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งปริมาณไขมันส่วนเกินที่แต่งออกจากการตัดแต่งแยกชิ้นส่วนย่อยซึ่งไม่แตกต่างกัน ซึ่งให้เห็นว่าน้ำหนักมีชีวิตโคขุนส่งฆ่าสามารถเพิ่มขึ้นได้อีก และคุณภาพเนื้อโคขุนที่มาจากโคอายุน้อยเฉลี่ย 2 ปี น้ำหนักมีชีวิตส่งฆ่า 520 กิโลกรัม ระยะเวลาในการขุนนาน 10 เดือน ต้องใช้ระยะเวลาในการบ่มนานถึง 20 วัน เนื้อจึงจะนุ่มจนเป็นที่ยอมรับได้เนื่องจากเนื้อโคมีปริมาณไขมันแทรกเฉลี่ย 4.6 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งถือว่ามีความหนาแน่นไขมันแทรก (marbling) ไม่สูงนักดังนั้น ในการขุนโคลูกผสมเลือดซาร์โรเล่ส์ระดับสูงควรเพิ่มน้ำหนักส่งฆ่าและยืดระยะเวลาการขุนให้มากขึ้น เพื่อให้เนื้อที่มีไขมันหุ้มซากและไขมันแทรกสูงมากขึ้น ซึ่งอาจมีส่วนช่วยลดระยะเวลาในการบ่มให้สั้นลงได้ถ้าเนื้อมีไขมันแทรกเพิ่มมากขึ้น