

การเปรียบเทียบคุณภาพลูกชิ้นเนื้อวัวจากเนื้อแดงของโคขุนกับโคพื้นเมือง
โดย สมพิศ ชูแสงจันทร์ , เทพฤทธิ์ ทัพบัญมี

บทคัดย่อ

ศึกษา เปรียบเทียบคุณภาพลูกชิ้นเนื้อวัวจากเนื้อแดงส่วนขาหลังของโคขุนพันธุ์ กบินทร์บุรี หรือพันธุ์ซิมบราอายุ 2 ปี กับโคพื้นเมืองอายุ 2 ปี และอายุ 10 ปี วางแผนการทดลองแบบ Complete Randomized Design (CRD) มี 3 การทดลอง โดยทำการทดลองผลิตลูกชิ้นจากเนื้อแดงส่วนขาหลังของโคขุนพันธุ์กบินทร์บุรี หรือพันธุ์ซิมบรา อายุ 2 ปี โคพื้นเมืองอายุ 2 ปี และอายุ 10 ปี กำหนดให้ ลูกชิ้นจากโคพื้นเมืองอายุ 10 ปี เป็นตัวอย่างควบคุม (Control) ดำเนินการทดลอง 3 ซ้ำ และทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่า คุณภาพด้าน สี ลักษณะเนื้อสัมผัส และการยอมรับของลูกชิ้นจากโคขุนพันธุ์ - กบินทร์บุรี อายุ 2 ปี มีความแตกต่างทางสถิติ ($p < 0.05$) เปรียบเทียบกับโคพื้นเมืองอายุ 2 ปี และ อายุ 10 ปี ตามลำดับ ส่วนกลิ่น รสชาติของทั้ง 3 การทดลอง ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ($p > 0.05$) แต่ ผู้ชิมยอมรับว่า กลิ่น รสชาติ ของลูกชิ้นจากโคพื้นเมืองอายุ 10 ปี แรงกว่าโคพื้นเมืองอายุ 2 ปี และโคขุนพันธุ์กบินทร์บุรีอายุ 2 ปี จากการวัดค่าความเหนียวของลูกชิ้นจากโคพื้นเมืองอายุ 10 ปี มีลักษณะเนื้อเหนียว แน่น และกรอบมากกว่าลูกชิ้นจากโคพื้นเมืองอายุ 2 ปี และโคขุนพันธุ์กบินทร์บุรี ตามลำดับ ($p < 0.05$) ซึ่งสอดคล้อง กับผลการวิเคราะห์คุณค่าทางอาหาร พบว่า ปริมาณโปรตีนของลูกชิ้นจากโคขุนพันธุ์กบินทร์บุรีอายุ 2 ปี โคพื้นเมืองอายุ 2 ปี และอายุ 10 ปี มีค่าใกล้เคียงกันมาก ($p > 0.05$) แต่ปริมาณไขมันของลูกชิ้นจากโคขุนพันธุ์กบินทร์บุรี มีสูงกว่าโคพื้นเมือง ($p < 0.05$) ทำให้คุณภาพของลูกชิ้นจากโคขุนพันธุ์กบินทร์บุรี มีลักษณะ เหนียว นุ่ม ต้นทุนการผลิตลูกชิ้นจากโคพื้นเมืองต่ำกว่าโคขุนพันธุ์กบินทร์บุรี

คำสำคัญ : ลูกชิ้นเนื้อวัว โคขุน โคพื้นเมือง

เลขทะเบียนผลงาน 52 (2) – 0411 - 091

กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สำนักพัฒนาการปศุสัตว์และถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมปศุสัตว์