

ภาคผนวก

ขั้นตอนการทำเบคอน (Bacon)

รูปร่าง : เบคอน ทำมาจากเนื้อสามชั้น (belly) ของสุกรที่เอาหนังออกแล้ว ทำการตัดแต่งให้เป็น
สี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาด 8 x 12 นิ้ว (Figure 36)



Figure 36 Belly and bacon

วิธีทำ :

1. ใช้เข็มฉีดยาฉีดน้ำเกลือที่เตรียมไว้ (กรมปศุสัตว์, 2542) เข้าไปในเนื้อสามชั้นในปริมาณ 10% ของน้ำหนักเนื้อหมูสามชั้น ทำการนวดแล้วแช่ลงในถังน้ำเกลือเป็นระยะเวลา 24 ชั่วโมงที่อุณหภูมิ 2°C
2. จากนั้นล้างด้วยน้ำ และนำไปรมควัน (โดยแขวนเนื้อสามชั้นให้สะเด็ดน้ำ ใช้เชือกทำเป็นห่วง นำเข้าเตาอบ)
3. การรมควัน จะทำเป็น 2 ระยะ
 - การอบแห้ง คือ การให้ความร้อนในช่วงเวลาแรก เพื่อให้ผิวหน้าแห้ง โดยจะใช้ อุณหภูมิ 70°C เป็นเวลา 30 นาที

- การรมควัน โดยการใช้เชื้อเพลิงจากไม้เนื้อแข็ง ชั่งข้าวโพดหรือขานอ้อยเป็นวัสดุ
ให้ควันอุณหภูมิขณะรมควัน 70°C เป็นเวลา 3 ชั่วโมง

4. นำเบคอนที่รมควันแล้ว แสดงใน Figure 37 มาสไลด์เป็นชิ้นบางๆ มีความหนาประมาณ 3 มิลลิเมตร จากนั้นบรรจุในถุงพลาสติกในสภาพสุญญากาศ

หมายเหตุ : การรมควันเนื้อหมูสามชั้นอาจใช้เวลาแตกต่างกันออกไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดของเนื้อ
หมูสามชั้น

การเก็บรักษา : ที่อุณหภูมิประมาณ 5°C ถึง -20°C



Figure 37 Smoked bacon

Table 27 ANOVA of initial weight of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	4.752	1.584	0.760	0.524
Error	34	70.826	2.083		
Total	37	75.579			

Table 28 ANOVA of final weight at growing stage of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	0.160	0.0532	0.582	0.631
Error	34	3.110	0.0914		
Total	37	3.270			

Table 29 ANOVA of final weight at finishing stage of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	0.863	0.288	2.869	0.051
Error	34	3.410	0.100		
Total	37	4.274			

Table 30 ANOVA of NO. of feeding day (30-60) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	28.895	9.632	0.261	0.853
Error	34	1257.0	36.971		
Total	37	1285.8			

Table 31 ANOVA of NO. of feeding day (60-90) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	3.306	1.102	0.022	0.996
Error	34	1706.08	50.179		
Total	37	1709.39			

Table 32 ANOVA of NO.of feeding day (30-90) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	43.190	14.397	0.098	0.961
Error	34	4991.88	146.82		
Total	37	5035.07			

Table 33 ANOVA of total feed intake (30-60) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	20.195	6.732	0.061	0.980
Error	34	3769.47	110.867		
Total	37	3789.66			

Table 34 ANOVA of total feed intake (60-90) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	481.790	160.579	0.985	0.411
Error	34	5542.87	163.026		
Total	37	6024.66			

Table 35 ANOVA of total feed intake (30-90) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	507.790	169.263	0.516	0.674
Error	34	11162.48	328.308		
Total	37	11670.27			

Table 36 ANOVA of average daily feed intake (30-60) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.0526	0.0175	0.507	0.680
Error	34	1.176	0.0345		
Total	37	1.229			

Table 37 ANOVA of average daily feed intake (60-90) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.333	0.111	0.568	0.640
Error	34	6.647	0.195		
Total	37	6.980			

Table 38 ANOVA of average daily feed intake (30-90) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.106	0.0354	0.616	0.609
Error	34	1.955	0.0574		
Total	37	2.061			

Table 39 ANOVA of weight gain (30-60) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	3.776	1.259	0.550	0.652
Error	34	77.793	2.288		
Total	37	81.568			

Table 40 ANOVA of weight gain (60-90) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.668	0.223	1.137	0.348
Error	34	6.655	0.196		
Total	37	7.323			

Table 41 ANOVA of weight gain (30-90) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	2.153	0.718	0.309	0.819
Error	34	79.047	2.325		
Total	37	81.199			

Table 42 ANOVA of average daily gain (30-60) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	0.0150	0.005	0.434	0.730
Error	34	0.394	0.011		
Total	37	0.409			

Table 43 ANOVA of average daily gain (60-90) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	0.0112	0.003	0.119	0.948
Error	34	1.069	0.031		
Total	37	1.080			

Table 44 ANOVA of average daily gain (30-90) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	0.0046	0.0015	0.092	0.964
Error	34	0.571	0.0168		
Total	37	0.576			

Table 45 ANOVA of feed conversion ratio (30-60) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	0.0828	0.0276	0.264	0.851
Error	34	3.559	0.105		
Total	37	3.642			

Table 46 ANOVA of feed conversion ratio (60-90) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	0.531	0.177	1.005	0.403
Error	34	5.988	0.176		
Total	37	6.519			

Table 47 ANOVA of feed conversion ratio (30-90) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.106	0.0351	0.404	0.751
Error	34	2.961	0.0870		
Total	37	3.067			

Table 48 ANOVA of feed cost per gain (30-60) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	85.482	28.494	5.321	0.004
Error	34	182.065	5.355		
Total	37	267.547			

Table 49 ANOVA of feed cost per gain (60-90) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	315.087	105.029	12.400	0.000
Error	34	287.987	8.470		
Total	37	603.074			

Table 50 ANOVA of feed cost per gain (30-90) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	180.540	60.180	13.333	0.000
Error	34	153.462	4.514		
Total	37	334.002			

Table 51 ANOVA of slaughter weight of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	97.168	32.389	1.698	0.186
Error	34	648.540	19.075		
Total	37	745.709			

Table 52 ANOVA of hot carcass weight of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	47.484	15.828	1.402	0.259
Error	34	383.754	11.287		
Total	37	431.238			

Table 53 ANOVA of chilled carcass weight of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	51.685	17.228	1.686	0.188
Error	34	347.434	10.219		
Total	37	399.119			

Table 54 ANOVA of dressing percentage of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	13.620	4.540	1.025	0.394
Error	34	150.641	4.431		
Total	37	164.261			

Table 55 ANOVA of carcass backfat thickness of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.821	0.274	2.247	0.100
Error	36	4.387	0.122		
Total	39	5.209			

Table 56 ANOVA of backfat thickness (10-11) in pigs at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.0988	0.0329	0.900	0.451
Error	35	67.600	1.282		
Total	38	1.381			

Table 57 ANOVA of carcass length of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	10.525	3.508	0.735	0.538
Error	36	171.750	4.771		
Total	39	182.275			

Table 58 ANOVA of loin eye area of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	180.774	60.258	2.272	0.097
Error	36	954.836	26.523		
Total	39	1135.610			

Table 59 ANOVA of percentage of meat of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	7.858	2.619	1.356	0.272
Error	35	67.600	1.931		
Total	38	75.459			

Table 60 ANOVA of lean (loin shop) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	5326.133	1775.378	1.960	0.137
Error	37	33514.745	905.804		
Total	40	38840.878			

Table 61 ANOVA of fat (loin shop) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	1169.796	389.932	1.186	0.328
Error	37	12165.082	328.786		
Total	40	13334.878			

Table 62 ANOVA of bone (loin shop) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	182.717	60.906	0.416	0.740
Error	37	5379.527	145.393		
Total	40	5562.244			

Table 63 ANOVA of skin (loin shop) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	32.111	10.704	0.540	0.658
Error	37	733.645	19.828		
Total	40	765.756			

Table 64 ANOVA of pH – value (LD; 45 min p.m.) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.232	0.0773	0.664	0.580
Error	36	4.196	0.117		
Total	39	4.428			

Table 65 ANOVA of pH – value (LD; 24 hr. p.m.) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.0181	0.0060	0.398	0.755
Error	36	0.5470	0.0151		
Total	39	0.5650			

Table 66 ANOVA of pH – value (SD; 45 min p.m.) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.783	0.2610	3.231	0.034
Error	36	2.909	0.0801		
Total	39	3.693			

Table 67 ANOVA of pH – value (SD; 24 hr. p.m.) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.0822	0.0274	0.761	0.524
Error	36	1.297	0.0360		
Total	39	1.379			

Table 68 ANOVA of EC (LD; 45 min p.m.) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.978	0.326	0.393	0.766
Error	36	30.653	0.851		
Total	39	31.631			

Table 69 ANOVA of EC (LD; 24 hr.p.m.) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.736	0.245	0.051	0.985
Error	36	173.269	4.813		
Total	39	174.005			

Table 70 ANOVA of EC (SD; 45 min p.m.) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.586	0.195	0.776	0.515
Error	36	9.064	0.252		
Total	39	9.650			

Table 71 ANOVA of EC (SD; 24 hr. p.m.) of pigs fed different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	2.783	0.928	0.284	0.837
Error	36	117.523	3.265		
Total	39	120.306			

Table 72 ANOVA of lightness (L*) from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	26.478	8.826	0.629	0.601
Error	36	505.364	14.038		
Total	39	531.842			

Table 73 ANOVA of redness (a*) from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	3.402	1.134	0.311	0.817
Error	36	131.105	3.642		
Total	39	134.507			

Table 74 ANOVA of yellowness (b*) from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	3.370	1.123	0.187	0.904
Error	36	216.038	6.001		
Total	39	219.408			

Table 75 ANOVA of driploss from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	34.584	11.528	0.460	0.712
Error	36	902.188	25.061		
Total	39	936.772			

Table 76 ANOVA of trawing loss from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	22.981	7.660	0.256	0.857
Error	36	1077.113	29.920		
Total	39	1100.093			

Table 77 ANOVA of boiling loss from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	85.866	28.622	1.331	0.280
Error	36	774.376	21.510		
Total	39	860.242			

Table 78 ANOVA of grilling loss from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	31.303	10.434	0.337	0.799
Error	32	990.149	30.942		
Total	35	1021.452			

Table 79 ANOVA of shear value (maximum force,N) from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	1.534	0.511	0.019	0.996
Error	33	881.039	26.698		
Total	36	882.573			

Table 80 ANOVA of shear value (total energy,J) from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	0.0028	0.0009	2.409	0.085
Error	32	0.0126	0.0003		
Total	35	0.0155			

Table 81 ANOVA of shear value (extention,mm) from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	10.149	3.383	0.923	0.440
Error	36	132.003	3.667		
Total	39	142.152			

Table 82 ANOVA of nutritive value (water, %) from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.2920	0.0972	0.144	0.933
Error	32	21.583	0.674		
Total	35	21.875			

Table 83 ANOVA of nutritive value (fat, %) from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	1.655	0.552	1.020	0.398
Error	30	16.231	0.541		
Total	33	17.886			

Table 84 ANOVA of nutritive value (protein, %) from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.215	0.0717	0.172	0.914
Error	33	13.758	0.417		
Total	36	13.973			

Table 85 ANOVA of TBA value (0 day) from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.0090	0.0030	1.692	0.192
Error	27	0.0482	0.0017		
Total	30	0.0573			

Table 86 ANOVA of TBA value (5 day) from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.0547	0.0182	2.500	0.081
Error	27	0.197	0.0072		
Total	30	0.252			

Table 87 ANOVA of TBA value (10 day) from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	0.0301	0.0100	0.342	0.795
Error	27	0.793	0.0293		
Total	30	0.823			

Table 88 ANOVA of triglyceride from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	0.340	0.113	0.329	0.804
Error	34	11.693	0.344		
Total	37	12.032			

Table 89 ANOVA of cholesterol from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	23.333	7.778	0.193	0.901
Error	32	1291.412	40.357		
Total	35	1314.745			

Table 90 ANOVA of tenderness from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	2.913	0.971	1.414	0.239
Error	222	152.449	0.687		
Total	225	155.363			

Table 91 ANOVA of taste from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	2.887	0.962	1.539	0.205
Error	221	138.153	0.625		
Total	224	141.040			

Table 92 ANOVA of juiciness from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	2.146	0.715	1.191	0.314
Error	222	133.292	0.600		
Total	225	135.438			

Table 93 ANOVA of acceptability from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	2.812	0.937	1.667	0.175
Error	223	125.417	0.562		
Total	226	128.229			

Table 94 ANOVA of palmitic acid from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	5.487	1.829	0.962	0.421
Error	36	38.442	1.901		
Total	39	73.929			

Table 95 ANOVA of stearic acid from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	6.244	2.081	1.094	0.365
Error	35	66.613	1.903		
Total	38	72.857			

Table 96 ANOVA of oleic acid from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	6.428	2.143	0.649	0.589
Error	36	118.888	3.302		
Total	39	125.316			

Table 97 ANOVA of linoleic acid from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	7.908	2.636	1.236	0.311
Error	36	76.791	2.133		
Total	39	84.699			

Table 98 ANOVA of linolenic acid from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.736	0.245	0.732	0.540
Error	36	12.073	0.335		
Total	39	12.809			

Table 99 ANOVA of arachidic acid from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.054	0.018	0.1165	0.337
Error	36	0.557	0.015		
Total	39	0.611			

Table 100 ANOVA of arachidonic acid from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	3.138	1.046	4.343	0.011
Error	35	8.430	0.241		
Total	38	11.568			

Table 101 ANOVA of ecosapentaenoic acid from meat in pigs at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.394	0.131	2.598	0.067
Error	36	1.821	0.050		
Total	39	2.215			

Table 102 ANOVA of docosahexaenoic acid from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	5.298	1.766	7.333	0.001
Error	35	8.428	0.241		
Total	38	13.726			

Table 103 ANOVA of saturated fatty acid from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	10.514	3.505	1.249	0.307
Error	35	98.204	2.806		
Total	38	108.718			

Table 104 ANOVA of polyunsaturated fatty acid from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	17.493	5.831	1.235	0.313
Error	32	151.104	4.722		
Total	35	168.597			

Table 105 ANOVA of polyunsaturated : saturated from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	0.010	0.003	1.204	0.324
Error	32	0.094	0.002		
Total	35	0.105			

Table 106 ANOVA of total omega - 6 fatty acid from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	18.015	6.005	1.783	0.168
Error	35	117.867	3.368		
Total	38	135.883			

Table 107 ANOVA of total omega - 3 fatty acid from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	13.221	4.407	5.080	0.005
Error	36	31.230	0.868		
Total	39	44.451			

Table 108 ANOVA of total omega - 6 : omega - 3 ratio from meat at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	33.048	11.016	11.047	0.000
Error	36	35.899	0.997		
Total	39	68.947			

Table 109 ANOVA of palmitic acid from smoked bacon at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	5.284	1.761	1.076	0.365
Error	73	119.520	1.637		
Total	76	124.803			

Table 110 ANOVA of stearic acid from smoked bacon at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	22.222	7.407	2.156	0.100
Error	73	250.757	3.435		
Total	76	272.980			

Table 111 ANOVA of oleic acid from smoked bacon at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	68.387	22.796	6.013	0.001
Error	73	276.728	3.791		
Total	76	345.115			

Table 112 ANOVA of linoleic acid from smoked bacon at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	36.125	12.042	7.205	0.000
Error	73	122.005	1.671		
Total	76	158.131			

Table 113 ANOVA of linolenic acid from smoked bacon at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	1.819	0.606	1.928	0.133
Error	73	22.961	0.315		
Total	76	24.780			

Table 114 ANOVA of arachidic acid from smoked bacon at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.048	0.016	4.002	0.011
Error	73	0.298	0.004		
Total	76	0.347			

Table 115 ANOVA of arachidonic acid from smoked bacon at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.175	0.058	4.136	0.009
Error	73	01.032	0.014		
Total	76	1.207			

Table 116 ANOVA of eicosapentaenoic acid from smoked bacon in pigs at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	1.875	0.625	64.523	0.000
Error	73	0.707	0.009		
Total	76	2.582			

Table 117 ANOVA of docosahexaenoic acid from smoked bacon at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	132.961	44.320	56.143	0.000
Error	73	57.628	0.789		
Total	76	190.590			

Table 118 ANOVA of saturated fatty acid from smoked bacon at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	45.073	15.024	2.403	0.074
Error	73	456.405	6.252		
Total	76	501.479			

Table 119 ANOVA of polyunsaturated fatty acid from smoked bacon at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F-Value	Sig.
Treatment	3	121.509	40.503	7.975	0.000
Error	73	370.739	5.079		
Total	76	492.248			

Table 120 ANOVA of polyunsaturated : saturated fatty acid from smoked bacon at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	0.092	0.030	6.004	0.001
Error	73	0.374	0.005		
Total	76	0.466			

Table 121 ANOVA of total omega - 6 fatty acid from smoked bacon at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	37.893	12.631	6.674	0.000
Error	73	138.153	1.893		
Total	76	176.046			

Table 122 ANOVA of total omega - 3 fatty acid from smoked bacon at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	182.567	60.856	41.819	0.000
Error	73	106.230	1.455		
Total	76	288.797			

Table 123 ANOVA of total omega - 6 : omega - 3 ratio from smoked bacon at different levels of tuna oil

SOV	df	SS	MS	F -Value	Sig.
Treatment	3	62.093	20.698	138.267	0.000
Error	73	10.928	0.150		
Total	76	73.020			

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นางสาวปัทมา อุภษะเสน
วัน เดือน ปี เกิด	13 มกราคม พ.ศ. 2519
ประวัติการศึกษา	
ปีการศึกษา 2531-2533	สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนผดุงปัญญา จ. ตาก
ปีการศึกษา 2533-2536	สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนผดุงปัญญา จ. ตาก
ปีการศึกษา 2537-2540	สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2540
ประสบการณ์	คณะกรรมการนักศึกษาบัณฑิตศึกษา (ฝ่ายปฏิคม) ประจำปีการศึกษา 2541

ผลงานตีพิมพ์ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

1. ปัทมา อุภษะเสน, สันัญชัย จตุรดิษฐา, ชวนันต์ วุฒิชัยธรรมคณาพร, พันทิพา พงษ์เพ็ญจันทร์ และ บุญลือ เผือกผ่อง. 2543. การศึกษาเปรียบเทียบการเสริมน้ำมันปลาที่ระดับต่างๆ ในอาหารสุกร ต่อสมรรถภาพการผลิตและคุณภาพซาก. วารสารแก่นเกษตร, ปีที่ 28 (2): 79 – 88
2. ชวนันต์ วุฒิชัยธรรมคณาพร, สันัญชัย จตุรดิษฐา, พันทิพา พงษ์เพ็ญจันทร์ และ ปัทมา อุภษะเสน. 2543. ความเข้มข้นของโคเลสเตอรอล ไตรกลีเซอไรด์ และไลโปโปรตีนในพลาสมาสุกรเพศเมียที่ได้รับอาหารเสริมน้ำมันปลาผู้นำในระดับต่างๆ. รายงานการประชุมทางวิชาการสัตวศาสตร์ภาคใต้ ครั้งที่ 1 มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 19 – 36.

3. S. Jaturasitha, P. Rurksasen, Y. Wudthithumkanaporn, S. Pinpong, W. Praharnripurab, L. Worachai, and N. Pesarun. 2000. The Effect of Dietary Supplementation of Tuna Oil in Finishing Pig on Chemical Composition and Oxidative Status of Smoked Bacon. The international conference, Nov 29 - Dec 2, 2000 Kasetsart University Kamphaeng Saen Campus, Nakhon Pathom, Thailand.
4. S. Jaturasitha, W. Praharnripurab, S. Pinpong, P. Rurksasen, S. Kamopas, S. Pichitpantapong, Y. Wudthithumkanaporn, P. Thiravong, L. Worachai, T. Vearasilp and U. ter Meulen. A Comparative Study on Carcass and Meat Quality in Pig Production Based on Increasing Landrace Lines.
5. S. Jaturasitha, Y. Wudthithumkanaporn, P. Rurksasen, P. Phongpiachan, L. Worachai, and M. Kreuzer. 2000. The Effect of Tuna Oil Supplementation on Cholesterol, Triglyceride and Lipoprotein Concentration in Gilt's Blood Plasma. Zurich, Switzerland.
6. S. Jaturasitha, Y. Wudthithumkanaporn, P. Rurksasen, P. Phongpiachan, and P. Chungsiriwat. 2000. The Effect of Tuna Oil Supplementation and Gender on Performance, Carcass, Meat and Fat Color as well as Firmness. Abstracts: The international conference, Nov 29 - Dec 2, 2000 Kasetsart University Kamphaeng Saen Campus, Nakhon Pathom, Thailand. O-23.