

## บทที่ 6

### สรุปผลการทดลอง

#### คุณภาพซาก

คุณภาพซากที่ได้จากการเปรียบเทียบระหว่างโคขาวลำพูนและโคผสมบราห์มันที่เลี้ยงด้วยหญ้าแพงโกล่าสด พบว่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียและเปอร์เซ็นต์ซากของโคขาวลำพูนมีค่าสูงกว่าโคผสมบราห์มัน สำหรับการตัดแต่งซากแบบสากล ซากเล็วหน้าในส่วนของเปอร์เซ็นต์ไหล่โคขาวลำพูนต่ำกว่าโคผสมบราห์มัน และเปอร์เซ็นต์ขาหน้า ยอดอก สันหลัง และพื่นอก พบว่าโคขาวลำพูนมีค่าสูงกว่าโคผสมบราห์มัน ส่วนการตัดแต่งเล็วหลังพบว่า โคขาวลำพูนมีเปอร์เซ็นต์พื้นที่สูงสูงกว่าโคผสมบราห์มัน เปอร์เซ็นต์ขาสะโพก และไขมันหุ้มไต เจริญกราน หัวใจในโคขาวลำพูนมีค่าน้อยกว่าโคผสมบราห์มัน สำหรับการตัดแต่งซากแบบไทย เปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วนของเนื้อสันนอก และกระดูกในโคขาวลำพูนมีค่าต่ำกว่า ส่วนของเปอร์เซ็นต์เนื้อหางตะเข้ เนื้อใบพาย เนื้อไหล่ และเนื้อแดงรวม โคขาวลำพูนจะมีเปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วนดังกล่าวสูงกว่าโคผสมบราห์มัน จากผลการทดลองด้านคุณภาพซากโคขาวลำพูนให้เปอร์เซ็นต์ซากที่สูงกว่า แต่ชิ้นส่วนเนื้อที่ตัดแต่งแล้ว ในส่วนที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจ เช่น ส่วนของเนื้อสัน พบว่าโคผสมบราห์มันให้เปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วนดังกล่าวสูงกว่า

#### คุณภาพเนื้อ

คุณภาพเนื้อของโคขาวลำพูนและโคผสมบราห์มันที่เลี้ยงด้วยหญ้าแพงโกล่าสด พบว่าค่าความเป็นกรดต่าง (pH) ภายหลังฆ่าที่ 45 นาที และ 24 ชั่วโมง ค่าองค์ประกอบทางเคมี ค่าความสามารถในการอุ้มน้ำของเนื้อ ปริมาณคอแลนเจน ค่าแรงตัดผ่าน ค่าความหืนของเนื้อ และปริมาณคอแลสเทอรอล ไตรกลีเซอไรด์ ไม่พบความแตกต่างระหว่างสายพันธุ์ สำหรับการเปรียบเทียบความแตกต่างของสีเนื้อพบว่าเนื้อโคขาวลำพูนมีค่าความสว่างมากกว่าโคผสมบราห์มัน และการประเมินทางด้านกรตรวจชิม ค่าความพอใจโดยรวมของโคขาวลำพูนมีค่าต่ำกว่าโคผสมบราห์มัน สำหรับองค์ประกอบของกรดไขมัน C15:0, C18:0 และ C20:5 n-3 (EPA) ในโคขาวลำพูนมีค่ามากกว่าในโคผสมบราห์มัน จากผลการทดลองจะเห็นว่าทางด้านคุณภาพเนื้อ โคขาวลำพูนมีคุณภาพดีกว่าเนื่องจากปริมาณไขมัน ปริมาณคอแลสเทอรอล ไตรกลีเซอไรด์ ในเนื้อต่ำ

กว่าโคลูกผสมบราห์มัน แต่ไม่พบความแตกต่างทางสถิติ และยังมีองค์ประกอบกรดไขมัน EPA มากกว่าซึ่งเป็นผลดีต่อสุขภาพผู้บริโภค

#### ข้อเสนอแนะ

จากผลการทดลองหากต้องการแนะนำให้เกษตรกรเลี้ยงโค ควรเลี้ยงโคขาวลำพูนเนื่องจากให้ผลตอบแทนในด้านเปอร์เซ็นต์ซากที่สูงกว่า ซึ่งก็หมายถึงผลตอบแทนที่ได้รับเพิ่มขึ้นด้วย และยังให้ผลคุณภาพเนื้อในด้านสุขภาพของผู้บริโภคที่ดีกว่า ซึ่งนำมาเป็นข้อเด่นในการทำตลาดเนื้อสุขภาพ และเพิ่มมูลค่าได้อีกด้วย