

บทที่ 6

สรุปผลการทดลอง

1. นำหนักมีชีวิต ไก่พันธุ์โรดไอแลนด์เรด เมื่ออายุ 16 สัปดาห์สูงที่สุด ไก่โรดไอแลนด์เรดและไก่คอลลอนมีน้ำหนักซากอุ่น เปอร์เซ็นต์ซาก และเปอร์เซ็นต์แข็งไม่มีความแตกต่างกันแต่สูงกว่าไก่แม่ฮ่องสอน ไก่โรดไอแลนด์เรดมีเปอร์เซ็นต์คอ ขน และกิ้นมากที่สุด ไก่แม่ฮ่องสอนมีเปอร์เซ็นต์หัวใจและลำไส้สูงที่สุด ส่วนเปอร์เซ็นต์หัว เลือด ตับ และม้ามไม่มีความแตกต่างกันทั้งสามสายพันธุ์
2. เปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วนตัดแต่ง ไก่ทั้ง 3 สายพันธุ์มีเปอร์เซ็นต์ร่องที่ตัดแต่งแบบไทยและสากล ปีกล่าง และโครงไม้ต่างกัน ไก่แม่ฮ่องสอนมีเปอร์เซ็นต์กล้ามเนื้ออก สะโพก ปีกบนสันใน และชิ้นส่วนตัดแต่ง 4 ส่วน ทั้งแบบไทยและสากลสูงกว่าไก่โรดไอแลนด์เรดและไก่คอลลอน ส่วนไก่คอลลอนมีเปอร์เซ็นต์เนื้อต่อกระดูกสูงกว่าไก่โรดไอแลนด์เรดและไก่แม่ฮ่องสอน เพราะว่า เนื้อคอลลอนไม่ติดกระดูก
3. คุณภาพเนื้อด้านค่าความเป็นกรด-ด่าง และค่าการนำไฟฟ้าของเนื้อไก่แม่ฮ่องสอนมีค่าต่ำสุด เพราะเนื้อ มีลักษณะ PSE ไม่เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค
4. ค่าสีของเนื้อพบว่า ไก่โรดไอแลนด์เรดและไก่แม่ฮ่องสอนมีค่าความสว่าง (L^*) ทั้งในกล้ามเนื้ออกและหนังสูงกว่าไก่คอลลอน ไก่แม่ฮ่องสอนมีค่าสีแดง (a^*) สูงที่สุดทั้งกล้ามเนื้อและหนังของอกและสะโพก สำหรับไก่โรดไอแลนด์เรดมีค่าสีเหลือง (b^*) ในกล้ามเนื้ออกสูงกว่าไก่คอลลอนและไก่แม่ฮ่องสอน ส่วนไก่คอลลอนมีค่าสีเหลือง (b^*) ทั้งหนังอกและสะโพกสูงกว่าไก่โรดไอแลนด์เรดและไก่แม่ฮ่องสอน
5. ค่าแรงตัดผ่านเนื้อ พบว่าทั้งกล้ามเนื้ออกและสะโพกของไก่คอลลอนมีค่าแรงตัดผ่านเนื้อสูงสุด ส่วนไก่แม่ฮ่องสอนค่าแรงตัดผ่านต่ำสุดทั้งสองกล้ามเนื้อ
6. ค่าการสูญเสียน้ำ พบว่า ไก่โรดไอแลนด์เรดมีการสูญเสียน้ำจากการเก็บรักษาต่ำกว่าไก่คอลลอนและไก่แม่ฮ่องสอนทั้งกล้ามเนื้ออกและสะโพก ค่าการสูญเสียน้ำจากการให้ความร้อนโดยวิธีการต้มกล้ามเนื้อหน้าอกของไก่แม่ฮ่องสอนมีค่าต่ำกว่าไก่โรดไอแลนด์เรดและไก่คอลลอน

ส่วนการสูญเสียน้ำจากการย่างกล้ามเนื้อสะโพกของไก่โรดไอแลนด์เรดและไก่แม่ฮ่องสอนมีค่าต่ำกว่าไก่คอลลอน

7. องค์ประกอบทางเคมีของเนื้อ พบว่า ไก่คอลลอนมีเปอร์เซ็นต์โปรตีนทั้งในกล้ามเนื้ออกและสะโพก และมีเปอร์เซ็นต์ความชื้นในกล้ามเนื้ออกสูงกว่าไก่โรดไอแลนด์เรด และไก่แม่ฮ่องสอน ส่วนกล้ามเนื้อสะโพกมีเปอร์เซ็นต์ความชื้นไม่แตกต่างกัน ด้านเปอร์เซ็นต์ไขมันพบว่า ไก่โรดไอแลนด์เรดมีค่าสูงสุดทั้งในกล้ามเนื้ออกและสะโพก เนื่องจาก ไก่คอลลอนและไก่แม่ฮ่องสอนจัดเป็นไก่พื้นเมืองที่เจริญเติบโตช้าจึงมีการสะสมไขมันน้อยกว่าไก่พันธุ์ไข

8. ค่าประเมินการตรวจชิมของกล้ามเนื้ออกและสะโพก พบว่าเนื้อไก่โรดไอแลนด์เรดและไก่คอลลอนมีค่าประเมินความชุ่มฉ่ำไม่แตกต่างกัน แต่ไก่คอลลอนมีค่าสูงกว่าไก่แม่ฮ่องสอน ส่วนค่าการยอมรับโดยรวมของเนื้ออกไม่มีความแตกต่างกัน ขณะที่กล้ามเนื้อสะโพกของไก่โรดไอแลนด์เรดและไก่คอลลอนมีค่าการยอมรับโดยรวมสูงกว่าไก่แม่ฮ่องสอน

วิธีประกอบอาหารที่เหมาะสมของไก่ 3 สายพันธุ์

1. ไก่โรดไอแลนด์เรดควรนำมาประกอบอาหารประเภทย่าง เพราะว่ามี การสูญเสีย น้ำจากวิธีการย่างต่ำสุดและมีปริมาณไขมันในเนื้อสูงนำมาอย่างจะทำให้มีกลิ่นหอมมารับประทาน และเนื้อสามารถเก็บรักษาได้นาน เนื้อมีค่าประเมินการยอมรับโดยรวมไม่ต่างจากไก่คอลลอน
2. ไก่คอลลอนควรนำไปปรุงอาหารประเภทต้ม เพราะว่าการสูญเสีย น้ำจากวิธีการ ต้มต่ำกว่าวิธีการย่าง และเนื้อไก่คอลลอนมีค่าแรงตัดผ่านสูงกว่าไก่โรดไอแลนด์เรดและแม่ฮ่องสอน ถ้านำไปย่างจะมีการสูญเสีย น้ำในเนื้อสูง
3. ไก่แม่ฮ่องสอนสามารถนำมาประกอบอาหารได้ทั้งประเภทต้ม และย่าง เพราะมี การสูญเสีย น้ำจากวิธีการต้มและย่างต่ำสุด และเนื้อไก่แม่ฮ่องสอนมีค่าแรงตัด ผ่านเนื้อต่ำสุดแสดงว่าเนื้อมีความนุ่มสามารถนำไปประกอบอาหารได้ทั้งต้ม และย่าง

ส่วนการส่งเสริมให้เลี้ยงไก่โรดไอแลนด์เรดทดแทนไก่พื้นเมืองในเทศกาลต่างๆ ซึ่ง ไก่โรดไอแลนด์เรดสามารถนำมาทดแทนการบริโภคเนื้อไก่พื้นเมืองได้ เพราะว่ามี เนื้อไก่โรดไอแลนด์เรดมีคุณภาพเนื้อดี ค่าประเมินการตรวจชิมเนื้อของไก่โรดไอแลนด์เรดมีค่าการยอมรับโดยรวมไม่ต่างกับไก่คอลลอน

สรุปได้ว่า ไก่คอลลอนมีอัตราเนื้อต่อกระดูกสูงสุดและมีคุณภาพเนื้อโดยรวมดีที่สุด จากการศึกษานี้ ไก่คอลลอนเหมาะสมที่สุดที่จะส่งเสริมให้เกษตรกรนำไปเลี้ยงในครัวเรือนเพื่อบริโภค และจำหน่ายเป็นรายได้