

ตารางที่ 7.13 องค์ประกอบ proximate, fatty acids, cholesterol และ collagen ของเนื้อสโตไก่ไขเทศผู้

Proximate analysis	Breast	Thigh	Skin
Moisture (%)	75.99 $\pm$ 0.31	77.39 $\pm$ 0.95	65.23 $\pm$ 3.36
Ash (%)	0.91 $\pm$ 0.02	0.83 $\pm$ 0.06	0.64 $\pm$ 0.08
Fat (%)	1.66 $\pm$ 0.23	8.20 $\pm$ 4.66	12.80 $\pm$ 2.28
Protein (%)	21.24 $\pm$ 0.74	19.08 $\pm$ 0.80	20.16 $\pm$ 1.04
Fatty acid content (%)			
C12:0	0.07	0.09	0.11
C14:0	0.48	0.57	0.65
C16:0	23.05	23.20	24.48
C18:0	7.78	6.35	5.07
C20:0	0.09	0.08	-
C22:0	0.10	0.08	-
C14:1	0.13	0.13	0.14
C16:1	2.40	4.05	4.85
C17:1	0.42	-	-
C18:1n9C	27.59	31.37	33.08
C20:1	0.31	0.29	0.24
C24:1	0.08	-	-
C18:2n6C	25.24	26.86	26.97
C18:3n6	0.17	0.20	0.23
C18:3n3	1.68	2.16	2.50
C20:2	0.68	0.36	0.23
C20:3n6	1.14	0.48	0.25
C20:4n6	5.08	2.68	0.75
C20:5n3	0.87	0.26	0.19
C22:6n3	3.73	1.66	0.38
Saturated fatty acid	31.55	30.31	30.31
Monounsaturated fatty acid	30.87	34.83	38.26
Polyunsaturated fatty acid	37.58	34.66	31.43
Cholesterol (mg/100 g)	51.22 $\pm$ 1.80	81.82 $\pm$ 5.23	167.72 $\pm$ 8.00
Soluble collagen (mg/g)	1.36 $\pm$ 0.35	1.60 $\pm$ 0.53	
Insoluble collagen (mg/g)	2.94 $\pm$ 0.55	10.60 $\pm$ 3.55	
Total collagen (mg/g)	4.31 $\pm$ 0.61	12.20 $\pm$ 5.95	

7.4.12 ปริมาณไขมัน (Fat content)

เนื้อมูของไก่ไข่เพศผู้ที่มีปริมาณไขมันต่ำกว่าไก่กระທးและไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์ โดยมีปริมาณไขมันตามลำดับ คือ 1.66, 1.97 และ 2.33-2.56% (ตารางที่ 7.13 และตารางผนวก 7.3) เนื้อสะโพกของไก่ไข่เพศผู้ที่มีไขมันมากกว่าเนื้อสะโพกของไก่กระທးและไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์ ซึ่งไก่จาก 2 กลุ่มหลังมีปริมาณใกล้เคียงกัน ปริมาณไขมันตามลำดับชนิดของไก่มีดังนี้ 8.20, 4.40, และ 4.30 - 4.56% สำหรับส่วนหนัง พบว่าหนังของไก่ไข่เพศผู้ที่มีปริมาณไขมันต่ำกว่าไก่กระທးและไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์มาก ปริมาณไขมันของหนังตามชนิดของไก่มีดังนี้ คือ 12.80, 50.87 และ 26.67 - 28.27% ตามลำดับ

7.4.13 ปริมาณโปรตีน (Protein content)

เนื้อมูของไก่ไข่เพศผู้ที่มีปริมาณโปรตีนใกล้เคียงกับเนื้อมูของไก่กระທး และต่ำกว่าไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์ คือมีปริมาณตามลำดับดังนี้ 21.24, 21.76 และ 22.47 - 23.98% (ตารางที่ 7.13 และตารางผนวก 7.4)

เนื้อสะโพกของไก่ไข่เพศผู้ที่มีปริมาณโปรตีนใกล้เคียงกับเนื้อสะโพกของไก่กระທး และต่ำกว่าไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์เช่นกัน ปริมาณโปรตีนของเนื้อสะโพกตามลำดับชนิดของไก่มีดังนี้ คือ 19.08, 18.63 และ 19.79 - 20.04%

สำหรับหนังของไก่ไข่เพศผู้โปรตีนสูงกว่าหนังของไก่กระທးและไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์ และมีปริมาณโปรตีนตามลำดับดังนี้ คือ 20.16, 12.22 และ 16.88 - 19.65%

7.4.14 กรดไขมัน (Fatty acids)

เนื้อมู เนื้อสะโพกและหนังของไก่ไข่เพศผู้มีชนิดและปริมาณของกรดไขมันคล้ายและใกล้เคียงกับไก่กระທး แต่กรดไขมันที่จำนวนคาร์บอนที่เป็นเลขคี่พบเพียง C17:1 เท่านั้น ชนิดของกรดไขมันที่พบปริมาณมากได้แก่ C16:0, C18:1n9c และ C18:2n6c ซึ่งมีปริมาณมากกว่า 25% ขึ้นไป (ตารางที่ 7.13) ส่วนชนิดที่มีมากกว่า 1% ขึ้นไปได้แก่ C18:0, C16:1, C18:3n3, C20:4n6 และ C22:6n3 (DHA) (เฉพาะในเนื้อมูและเนื้อสะโพก) ส่วน C20:5n3 หรือ EPA มีปริมาณที่ต่ำกว่า 1%

ปริมาณกรดไขมันชนิดอิ่มตัว ชนิดไม่อิ่มตัวพันธะคู่ 1 คู่ และชนิดไม่อิ่มตัวพันธะคู่หลายคู่ ของตัวอย่างไก่ไข่เพศผู้เป็นไปในทำนองเดียวกันกับไก่กระທး (ตารางที่ 7.13 และ ตารางผนวก 7.5) คือมีกรดไขมันชนิดอิ่มตัวใกล้เคียงกับไก่กระທးและไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์ ทั้งตัวอย่างเนื้อมู เนื้อสะโพก และหนัง ซึ่งมีปริมาณระหว่าง 30 - 32%

กรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวพันธะคู่ 1 คู่ ของเนื้อมูมีปริมาณต่ำกว่าเนื้อสะโพกและหนังเช่นกัน คือประมาณ 30, 35 และ 38% ตามลำดับ (เนื้อมู เนื้อสะโพก และหนังของไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์ มีประมาณ 27.33 - 34 และ 36 - 37% ตามลำดับ) กรดไขมันไม่อิ่มตัวหลายพันธะคู่ในเนื้อมูของไก่ไข่เพศผู้ที่มีปริมาณใกล้เคียงกับไก่กระທး แต่ต่ำกว่าไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์ ปริมาณตามลำดับคือประมาณ 38, 39 และ 41-43% ส่วนเนื้อสะโพกและหนังของตัวอย่างจากไก่ทั้ง 3 ชนิด มีปริมาณใกล้เคียงกัน คือ ประมาณ 31 - 35%

7.4.15 ปริมาณคอเลสเตอรอล (Cholesterol content)

เนื้อมูและเนื้อสะโพกของไก่ไข่เพศผู้มี cholesterol ใกล้เคียงกับเนื้อของไก่กระທး ซึ่งเป็นปริมาณที่สูงกว่าเนื้อของไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์ (ตารางที่ 7.13 และตารางผนวก 7.6) ไก่ไข่เพศผู้และไก่กระທးมี cholesterol ในเนื้อมูและเนื้อสะโพกประมาณ 51 - 54 mg/100g และ 81 - 82

mg/100g ตามลำดับ ไกลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์ มีประมาณ 45 - 48 mg/100g และ 73 - 79 mg/100g ตามลำดับ

ส่วนหนึ่งของไข่เทศผู้มี cholesterol สูงกว่าไก่กระທးและไก่ลูกผสมทั้ง 2 สายพันธุ์ค่อนข้างมาก คือ ประมาณ 168, 96 และ 109 - 127 mg/100g ตามลำดับ

7.4.16 ปริมาณคอลลาเจน (Collagen content)

เนื้อมัดของไข่เทศผู้มี soluble collagen ที่ใกล้เคียงกับไก่กระທး คือ ประมาณ 1 mg/g แต่ต่ำกว่าปริมาณของเนื้อมัดของไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์ ซึ่งประมาณ 2 mg/g (ตารางที่ 7.13 และ ตารางผนวก 7.7) ส่วน insoluble collagen ของเนื้อมัดไข่เทศผู้มีปริมาณใกล้เคียงกับเนื้อไก่กระທးและไก่พื้นเมืองลูกผสมทั้ง 2 สายพันธุ์ คือ มีปริมาณตามลำดับดังนี้ 2.94, 2.39 และ 3.59 - 3.84 mg/g ปริมาณ total collagen ของเนื้อมัดของไข่เทศผู้ใกล้เคียงกับไก่กระທး คือ ประมาณ 3 - 4 mg/g แต่ต่ำกว่าของเนื้อไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์ ซึ่งมีประมาณ 5.35 - 5.47 mg/g

เนื้อสะโพกของไข่เทศผู้มีปริมาณ soluble collagen ใกล้เคียงกับไก่กระທးและไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์ คือ ประมาณ 1.6 - 2.0 mg/g แต่ปริมาณ insoluble collagen มีปริมาณที่ใกล้เคียงกับไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์ คือ ประมาณ 10 - 11 mg/g ซึ่งสูงกว่าปริมาณของเนื้อสะโพกของไก่กระທး ที่มีประมาณ 6.36 mg/g ปริมาณ total collagen ของเนื้อสะโพกของไข่เทศผู้มีปริมาณใกล้เคียงกับไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์ คือ ประมาณ 12 mg/g สูงกว่าเนื้อสะโพกของไก่กระທးซึ่งมีประมาณ 8 mg/g เท่านั้น

7.3 สรุปผลการทดลอง

ไก่ลูกผสมพื้นเมืองและไก่กระທး

7.5.1 เนื้อมัดและเนื้อสะโพกของไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์มีปริมาณความชื้นไม่แตกต่างจากเนื้อของไก่กระທး แต่หนังของไก่ลูกผสมพื้นเมืองมีความชื้นสูงกว่าหนังของไก่กระທး และพบว่าทั้งเนื้อและหนังของไข่เทศผู้ทั้งหมดมีความชื้นมากกว่าเนื้อและหนังของไข่เทศเมีย ไก่ทุกน้ำหนักมีเนื้อและหนังที่มีความชื้นไม่ต่างกัน ส่วนเนื้อของไก่มีความชื้นประมาณ 74 - 75 % หนังไก่ลูกผสมมีความชื้นประมาณ 52 - 56 % หนังไก่กระທးมีความชื้นประมาณ 40 %

7.5.2 เนื้อมัดและเนื้อสะโพกของไก่ลูกผสมพื้นเมือง 4 สายพันธุ์ มีปริมาณเถ้าน้อยกว่าเนื้อของไก่อีก 2 สายพันธุ์ แต่หนังของไก่ลูกผสมพื้นเมือง 4 สายพันธุ์มีปริมาณเถ้าสูงกว่าไก่อีก 2 สายพันธุ์ เพศของไก่ไม่ทำให้เนื้อของไก่ทุกสายพันธุ์มีปริมาณเถ้าต่างกันชนิด แต่หนังของเพศผู้มีปริมาณเถ้ามากกว่าของเพศเมีย และน้ำหนักของไก่ไม่ทำให้ปริมาณเถ้าต่างกัน เนื้อไก่มีเถ้าประมาณ 1.04 - 1.19 % และหนังมีเถ้าประมาณ 0.53 - 0.68 %

7.5.3 ปริมาณไขมันในกล้ามเนื้อแดง คือเนื้อสะโพกมีปริมาณสูงกว่ากล้ามเนื้อสีขาว คือกล้ามเนื้อส่วนอก เนื้อมัดของไก่ลูกผสมพื้นเมืองมีปริมาณไขมันสูงกว่าของไก่กระທး คือประมาณ 2.5 และ 2.0 % ตามลำดับ แต่เนื้อสะโพกมีไขมันไม่ต่างกัน คือประมาณ 4.330 - 4.65 % ส่วนหนังไก่กระທးมีไขมันสูงประมาณ 2 เท่าของหนังของไก่ลูกผสมพื้นเมือง คือประมาณ 27.50 และ 50.87 % ตามลำดับ เพศเมียมีปริมาณไขมันมากกว่าเพศผู้ น้ำหนักของไก่ไม่ทำให้มีปริมาณไขมันต่างกัน เนื้อของไก่

7.5.4 เนื้อไก่และหนังของไก่ลูกผสมทั้ง 2 สายพันธุ์มีปริมาณโปรตีนสูงกว่าของไก่กระທ คือเนื้ออก เนื้อสะโพก และหนังของไก่ลูกผสมมีประมาณ 22.72, 20.00 และ 18.26 % ตามลำดับ ส่วนไก่กระທ มีประมาณ 21.75, 18.63 และ 12.22 % ตามลำดับ เพศและน้ำหนักไม่ทำให้มีปริมาณโปรตีนต่างกัน ยกเว้นหนังไก่เพศผู้มีโปรตีนสูงกว่าเพศเมีย

7.5.5 ชนิดกรดไขมันของไก่ทุกแหล่งที่พบมีจำนวนคาร์บอนเป็นเลขคู่ตั้งแต่ C14 ถึง C22 ชนิดที่มีปริมาณมากคือ C16 และ C18 โดยชนิดอิ่มตัวที่มีปริมาณมากคือ C16:0 และรองลงมาคือ C18:0 ชนิดไม่อิ่มตัวที่มีปริมาณมากคือ C18:1n9, C18:2n6, C16:1 และ C18:3n3 พบว่ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนจำนวนเลขคี่ปริมาณเล็กน้อยในบางตัวอย่าง ซึ่งได้แก่ C15:0 และ C17:0

กรดไขมันชนิด Omega 3 ชนิด EPA (C20:5n3) และ DHA (C22:6n3) พบในตัวอย่างจากไก่จากทุกแหล่ง แต่ DHA มีปริมาณมากกว่า EPA

7.5.6 ปริมาณ cholesterol ในส่วนเนื้อทั้งเนื้ออกและเนื้อสะโพกของไก่กระທ มีปริมาณที่สูงกว่าเนื้ออกและเนื้อสะโพกของไก่ลูกผสมพื้นเมือง คือเนื้ออกประมาณ 54.40 และ 46.3 mg/100g ตามลำดับ และเนื้อสะโพกมีประมาณ 80.58 และ 76.06 mg/100g ตามลำดับ แต่ในส่วนหนังพบว่าหนังของไก่ลูกผสมพื้นเมือง มี cholesterol สูงกว่าหนังของไก่กระທ คือประมาณ 118.43 และ 95.84 mg/100g เนื้อระหว่างเพศไม่ต่างกัน แต่หนังของเพศผู้มีปริมาณมากกว่าของเพศเมีย และไก่น้ำหนักน้อยมีปริมาณ cholesterol สูงกว่าไก่น้ำหนักน้อยยกกว่า

7.5.7 ปริมาณ collagen ทุกชนิดของเนื้อไก่ลูกผสมพื้นเมืองสูงกว่าของไก่กระທ และปริมาณ collagen ของเนื้อสะโพกสูงกว่าของเนื้ออกมาก โดยเฉพาะ insoluble และ total collagen สูงมากกว่า 2 เท่าของเนื้ออก total collagen ของไก่ลูกผสมพื้นเมือง และไก่กระທ มีประมาณ 5.41 และ 3.38 mg/g ตามลำดับ ส่วนเนื้อสะโพกมีประมาณ 11.95 และ 8.06 mg/g ตามลำดับ ไก่เพศผู้มีปริมาณ collagen สูงกว่าไก่เพศเมีย ไก่ที่มีน้ำหนักน้อยกว่ามี collagen มากกว่าเล็กน้อย

ไก่ไข่เพศผู้

7.5.8 เนื้ออก เนื้อสะโพก และหนังของไก่ไข่เพศผู้ มีความชื้นสูงกว่าไก่กระທ และไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์

7.5.9 เนื้ออกและเนื้อสะโพกของไก่ไข่เพศผู้ มีปริมาณเถ้าต่ำกว่าไก่กระທ และไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์ แต่ในหนังมีปริมาณใกล้เคียงกับหนังของไก่กระທ และไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์

7.5.10 เนื้ออกและหนังของไก่ไข่เพศผู้ มีปริมาณไขมันต่ำกว่าของไก่กระທ และไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์ แต่เนื้อสะโพกมีปริมาณไขมันมากกว่าของไก่จากอีก 3 แหล่ง

7.5.11 เนื้ออกและเนื้อสะโพกของไก่ไข่เพศผู้มีปริมาณโปรตีนใกล้เคียงกับเนื้ออกและเนื้อสะโพกของไก่กระທ และไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์ แต่หนังของไก่ไข่เพศผู้มีปริมาณโปรตีนมากกว่าของไก่จากอีก 3 แหล่ง

7.5.12 ชนิดและปริมาณของกรดไขมันของเนื้อไก่ไข่เพศผู้คล้ายกับของไก่กระທ

7.5.13 เนื้ออกและเนื้อสะโพกของไก่ไข่เพศผู้มีปริมาณคอเลสเตอรอลใกล้เคียงกับไก่กระທ แต่เป็นปริมาณที่สูงกว่าของไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์ ปรากฏว่าหนังของไก่ไข่เพศผู้มีมีปริมาณคอเลสเตอรอลสูงกว่าหนังของไก่กระທ และไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์มาก

7.5.14 เนื้อออกของไก่ไข่เพศผู้ มีปริมาณคอลลาเจนทั้งชนิด soluble, insoluble และ total collagen ที่ใกล้เคียงกับเนื้อออกของไก่กระทง แต่ต่ำกว่าไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์ ส่วนเนื้อสะโพกมีปริมาณ soluble collagen ใกล้เคียงกับเนื้อสะโพกทั้งของไก่กระทง และไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์ แต่มีปริมาณ insoluble และ total collagen ที่ใกล้เคียงกับของไก่ลูกผสมพื้นเมืองทั้ง 2 สายพันธุ์ ซึ่งสูงกว่าของไก่กระทง

สรุปผลการดำเนินงาน

- ไก่ลูกผสมพื้นเมืองมีเปอร์เซ็นต์ซาก น่อง น่องถอดกระดูก และเนื้ออกใน สูงกว่าไก่กระทง แต่มีเปอร์เซ็นต์สะโพก สะโพกถอดกระดูก และเนื้ออกน้อยกว่าไก่กระทง
- เนื้ออกและเนื้อสะโพกของไก่ลูกผสมพื้นเมืองมีโปรตีนสูงกว่าของไก่กระทง (22.72% vs 21.75% และ 20.00% vs 18.63% ตามลำดับ) มีโคเลสเตอรอลต่ำกว่าของไก่กระทง (44.67-47.93 vs 54.40 และ 72.72-79.40 vs 80.58 mg/100g ตามลำดับ) และมีกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง . หนึ่งไก่ลูกผสมพื้นเมืองมีไขมันต่ำกว่าหนึ่งไก่กระทง (27.50% vs 50.87%)
- เนื้ออกของไก่ลูกผสมพื้นเมืองมีเนื้อสัมผัสส่วนแห้งหลังเคี้ยวน้อยกว่าเนื้ออกไก่กระทง เนื้ออกและเนื้อสะโพกของไก่ลูกผสมพื้นเมืองมีความเหนียวมากกว่าของไก่กระทง โดยรวมเนื้อสะโพกมีกลิ่นรสแรงกว่าเนื้ออก
- คุณภาพโดยรวมของเนื้ออกของไก่ไข่เพศผู้คล้ายกับไก่กระทง แต่เนื้อสะโพกกลับคล้ายของไก่ลูกผสมพื้นเมือง

ข้อเสนอแนะ

- ระยะเวลาของโครงการค่อนข้างสั้น ปริมาณงานค่อนข้างมาก เนื่องจากตัวอย่างที่ต้องวิเคราะห์มีมาก ประกอบกับได้เพิ่มปริมาณงานโดยเปรียบเทียบวิธีการตรวจวัด วิธีการวิเคราะห์ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่สมบูรณ์ยิ่งขึ้น จำเป็นต้องขยายเวลาของโครงการเพื่อรวบรวมรายงานให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น
- งบประมาณเพียงพอสำหรับดำเนินการ แต่ถ้า สกว. สนับสนุนงบประมาณด้านครุภัณฑ์เพิ่มขึ้นจะทำให้การวิจัยมีความคล่องตัวมากขึ้น และควรสนับสนุนครุภัณฑ์คอมพิวเตอร์ เพราะจำเป็นสำหรับการวิจัยมากขึ้น
- การวิจัยต่อไปในอนาคต ถ้าเป็นการวิจัยหลายสถาบันและต่างภูมิภาคกัน ควรมีการควบคุมปัจจัยที่อาจทำให้ได้ข้อมูลแปรปรวนมาก และวิธีวิจัยต่าง ๆ ควรเป็นวิธีเดียวกันเพื่อให้ข้อมูลที่เป็นมาตรฐานเดียวกัน และสามารถเปรียบเทียบผลวิจัยได้ และ ควรเป็นโครงการระยะเวลาไม่น้อยกว่า 2 ปี เพราะจะได้เนื้อหาองค์ความรู้เพิ่มขึ้น และสามารถผลิตนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาได้ด้วย

บทที่ 8

บรรณานุกรม

- กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2544. การเลี้ยงไก่พื้นเมือง 5 สายพันธุ์ หนังสือพิมพ์ตลาดแรงงาน ตลาด
บันเทิง ฉบับประจำวัน ที่ 1-15 กันยายน 2544 หน้า 14.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2538ก. คุณภาพเนื้อสัตว์กับการบริโภค (Meat quality) ใน "คุณภาพเนื้อสัตว์" เอกสารประกอบการ
สัมมนาเกษตรกรผู้เลี้ยงสุกร กองส่งเสริมการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ 7 - 9 สิงหาคม 2537. สัตว์เศรษฐกิจ.
12(268). 36 - 39.
- ชัยณรงค์ คันธพนิต. 2529. วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 276 น.
- สมชัย จันทะสวาท. 2529. คุณภาพของเนื้อสุกร. สุนทรสาส์น 13 : 55.
- สวัสดิ์ ธรรมบุตร และเกรียงไกร โชปการ. 2525. อัตราการเจริญเติบโต และความต้องการโปรตีนของไก่พื้นเมืองที่ถูก
เลี้ยงดูในสภาพชนบท. รายงานผลงานวิจัยสาขาสัตวศาสตร์. การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 20
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 98 - 108.
- สัญญา จตุรสิทธา. 2543. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. โรงพิมพ์ธนบรรณการพิมพ์, เชียงใหม่. 205 น.
- สัญญา จตุรสิทธา. 2534. การจัดการเนื้อสัตว์. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์,
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุชน ตั้งทวีพัฒน์ บุญล้อม ชีวะอิสระกุล และรุ่งรัตน์ ปิงเมือง. 2543. ระดับโปรตีนและพลังงานที่เหมาะสม
ในอาหารไก่ลูกผสมพื้นเมืองระยะเจริญเติบโต (1). การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 38. กรุงเทพมหานคร. 100 - 113.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (<http://www.oae.go.th.2001>)
- อานวย เลี้ยวธารกุล พชรินทร์ สานธิไพโรจน์ และศิริพันธ์ โมราอบ. 2540. การผสมพันธุ์ และการคัดเลือกพันธุ์ไก่เนื้อ
พื้นเมือง สถาบันปศุสัตว์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ II สมรรถภาพการผลิตของไก่พื้นเมืองที่เลี้ยงในสถาบันปศุสัตว์
สัตว์. รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2539 - 2540. กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
กรุงเทพมหานคร. 112 - 121.
- อุดมศรี อินทรโชติ ทวี อบอุ่น และ สุพล เสี่ยงแจ้ว. 2540. อายุและขนาดที่เหมาะสมในการเลี้ยงไก่ลูกผสม
พื้นเมืองที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคในครัวเรือน. รายงานผลงานวิจัยงานค้นคว้าและวิจัยการผลิต
สัตว์ ประจำปี 2539 สาขาการปรับปรุงพันธุ์สัตว์และการจัดการฟาร์ม. 298 - 319.
- อุดมศรี อินทรโชติ รัชดาวรรณ พูนพิพัฒน์ กัลยา บุญญานุวัตร และประทุม อินทรโชติ. 2535. อิทธิพลทางพันธุกรรม
เนื่องจากยีนส์สะสม Heterosis ต่อลักษณะคุณภาพซากของไก่ลูกผสม. ประมวลเรื่องการประชุมวิชาการด้าน
ปศุสัตว์ ครั้งที่ 11 วันที่ 16 - 19 กันยายน 2535 ณ โรงแรมเชียงใหม่ฮิลล์ จ. เชียงใหม่. กรมปศุสัตว์
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 232 - 424.
- อุดมศรี อินทรโชติ รัชดาวรรณ พูนพิพัฒน์ และ กัลยา บุญญานุวัตร. 2539. การเจริญเติบโตและคุณภาพ
ซากของไก่ลูกผสมพื้นเมือง. การประชุมทางวิชาการปศุสัตว์ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2539. ระหว่าง
วันที่ 4 - 6 กันยายน 2539. ณ โรงแรมราชเทวี, กรุงเทพฯ. จัดทำโดยกองฝึกอบรม กรมปศุสัตว์
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ. 303 - 314.

- Abraham W., Philip, H.L. and Smith, E. L. 1973. Principle of Biochemistry. McGraw Hillkogakusha, LTD., 1295.
- Allen, C.D., Fletcher, D.L., Northcutt, J.K. and Russell, S.M. 1998. The relationship of broiler breast color to meat quality and shelf-life. *Poultry Science*, 77:361-366.
- Allen, C.D., Russell, S.M. and Fletcher, D.L. 1997. The relationship of broiler breast meat color and pH to shelf-life and odor development. *Poultry Science*, 76:1042-1046.
- AOAC International. 1997. Official of Methods of Analysis of AOAC International. 16th ed. AOAC International, Gaithersburg, MD, USA.
- Bailey, A.J., and Light, N.D. 1989. Connective Tissue in Meat and Meat Products. Elsevier, London.
- Berge, P., Lepetit, J., Renerre, M., and Touraille, C. 1997. Meat quality traits in the Emu (*Dromaius novaehollandiae*) as affected by muscle type and animal age. *Meat science*. 45:209-221.
- Byrne, D. V., Bredie, W. L. P., Mottram, D. S. and Martens, M. 2002. Sensory and chemical investigations on the effect of oven cooking on warmed-over flavour development in chicken meat. *Meat Science*, 61:127-139.
- Combes, S. Lepetit, J., Darche, B., and Lebas, F. 2003. Effect of cooking temperature and cooking time on Warner-Bratzler tenderness measurement and collagen content in rabbit meat. *Meat Science*, 63:(In press).
- Cornforth, D. 1994. Color – its basis and importance. In Quality attributes and Their Measurement. in Meat, Poultry and Fish Products: Advances in Meat Research, vol. 9. A.M. Pearson and T.R. Dutson. eds. Blakie Academic & Professional, London, UK.
- Decker E. A. and Cantor, A.H. 1992. Fatty acid in poultry and egg products. University of Kentucky, Lexington, Kentucky. USA. 137 - 167.
- Enser, M. 1999. Nutritional effects on meat flavour and stability. In Poultry Meat Science, Poultry Science Symposium Series, vol 25. R.I. Richardson and G.C. Mead. Eds. CAB International Publishing, Willingford, UK.
- Evan D.G., Goodwin, T.L. and Andrew, L.D. 1976. Chemical composition carcass yield and tenderness of broilers an influenced by rearing method and genetic strains. *J. Poult. Sci.*, 55: 748 - 755.
- Farmer, L. J. 1999. Poultry meat flavour. In Poultry Meat Science, Poultry Science Symposium Series. vol. 25. R. I. Richardson and G. C. Mead. eds. CABI Publishing, Willingford, UK.
- Farmer, L.J., Perry, G.C., Lewis, P.D., Nute, G.R., Piggott, J.R., and Patterson, R.L.S. 1997. Responses of two genotypes of chicken to the diets and stocking densities of conventional UK and Label Rouge production systems-II. Sensory attributes. *Meat Science*, 47:77-93.
- Fletcher, D.L. 1999. Poultry meat colour. In Poultry Meat Science, Poultry Science Symposium Series. vol. 25. R. I. Richardson and G. C. Mead. eds. CABI Publishing, Willingford, UK.
- Foegeding, E.A. and Lanier, T.C. 1996. Characteristics of edible muscle tissues. In Food Chemistry. 3 rd. ed. O.R. Fennema. Ed. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Folch, J., Lees, M., and Stanley, G.H.S. 1957. A simple method for the isolation and purification of total lipids from animal tissues. *J. Biol. Chem.*, 226:467-509.

- Harris, P. V. and Shorthose, W. R. 1988. Meat texture. *In* Developments in Meat Science – 4. R. Lawrie. Ed. Elsevier, London.
- Hofmann, K. 1993. Quality concepts for meat and meat products. *Fleischwirtsch.* 73: 16-28.
- Honikel, K.O. and Woltersdorf, W.. 1991. Fleischqualitaet bei Qualitaets- und Markenfleisch. *Mittl. der BAFF Kulmbach* Nr. 112: 130-133.
- Ingr, I. 1989. Meat quality, defining the term by modern standards. *Fleischwirtsch.* 69: 1268-1270.
- Kannan G., Heath, J.L., Wabeck, C.J., Souza, M.C.P., Howe, J.C. and Mench, J.A.. 1997. Effect of crating and transport on stress and meat quality characteristic in broilers. *J. Poult. Sci.*, 76: 523 - 529.
- Kotula, A.W. 1991. Product/Utilisation: By-products. *In*: Handbook of Animal Science. Putnam, P.A. ed. Academic Press Inc., San Diego, CA, U.S.A.
- Kreuzer, M. 1999. Objektive, ideelle und imaginäre Qualität von Milch und Fleisch : Besonderheit auf Verschiedenen Ebenen. *In* : Beitrag der Tierernährung zur Besonderheit der CH-Produkte. Schriftenreihe Institut für Nutztierwissenschaften, Ernährung-Produkte-Umwelt, ETH Zürich 47-60, Switzerland.
- Liu, A., Nishimura, T., and Takahashi, K. 1996. Relationship between structural properties of intramuscular connective tissue and toughness of various chicken skeletal muscles. *Meat Science*, 43:43-49.
- Lyon C.E., papa, C.M. and Wilson, Jr., R.L. . 1991. Effect of feed withdrawal on yields, Muscle pH, and texture of broiler breast meat. *J. Poult. Sci.*, 70: 1020 - 1025.
- Lyon, B.G. and Lyon, C.E. 1998. Assessment of three devices used in shear tests of cooked breast meat. *J. Poultry Sci.* 77:1585-1590.
- Metcalfe, L.D., Schmitz, A.A., and Pelka, J.R. 1966. Rapid preparation of fatty acid esters from lipids for gas chromatographic analysis. *Analytical Chemistry*. 38:514-515.
- Mielnik, M.B., Dainty, R.H., Lundby, F. and Mielnik, J. 1999. The effect of evaporative air chilling And storage temperature on quality and shelf life of fresh chicken carcass. *Poultry Science*, 78:1065-1073.
- Nawar, W.W. 1996. Lipids. *In* Food Chemistry, 3rd ed. O.R. Fennema, ed. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Ninomiya, K. 2002. Umami : A universal taste. *Food Review International*, 18:23-28.
- Pearson. A.M. and Young, R.B. 1989. Post mortem changes during conversion of muscle to meat *In* Muscle and Meat Biochemistry. Academic Press, Inc. San Diego.
- Richardson R.I. and mead, G.C. 1999. Poultry meat science. Poultry science symposium series. Volume twenty-five. 444.
- Rowe, A., Macedo, F.A.F., Visentainer, J.V., Souza, N.E., Matsushita, M. 1999. Muscle composition and fatty acid profile in lambs fattened in drylot or pasture. *Meat Science*, 51:283-288.
- SAS. 1993. SAS 6.08. 04 WIN. SAS Institute Inc., Cary, NC, USA.
- Shi, H., and Ho, C.-T. 1994. The flavour of poultry meat. *In*. Flavor of Meat Products. F. Shahidi. ed. Blackie Academic & Professional, London, UK.
- Stadelman, W.J., Olson, V.M., Shemwell, G.A. and Pasch, S. 1988. Egg and Poultry Meat Processing. Ellis Horwood, Chichester.

- Stone, H. and Sidel, J.L. 1993. Sensory Evaluation Practices. 2 nd. ed. Academic Press, Inc., San Diego. CA. U.S.A.
- Suksombat, W. and Karnchanatawee S. 2002. Effects of various sources and levels of chromium supplementation on performance and carcass quality of broilers. *Suranaree Journal of Technology. (in press)*.
- USDA. 1999. Agricultural Handbook no. 8-5, National Broiler Council quoted in Taylor and Field (1999)
- Woessner, Jr., A.J. 1961. The determination of hydroxyproline in tissue and protein samples containing small proportions of this amino acid. *Archives of Biochemistry and Biophysics*, 93:440-447.
- Xlong Y.L., Cantor, A.H., Pescatore, A.J., Blanchard, S.P. and Straw, M.L. 1993. Variations in muscle chemical composition pH and protein extractability among eight different broiler crosses. *J. Poult. Sci.*, 72: 583 - 588.

บทที่ 9

ภาคผนวก

1. บทความสำหรับเผยแพร่

คุณภาพเนื้อไก่ลูกผสมพื้นเมืองมีคุณสมบัติเด่นกว่า เนื้อไก่กระทางอย่างไร

ประชาชนชาวไทยนิยมบริโภคเนื้อไก่มานาน โดยเฉพาะเนื้อไก่พื้นเมืองซึ่งเลี้ยงปล่อยอยู่ตามลานบ้าน เมื่อมีความนิยมมากขึ้นก็เป็นที่ต้องการของตลาดมากยิ่งขึ้น ประกอบกับไก่พื้นเมืองเจริญเติบโตช้า ขยายพันธุ์ได้ช้า ให้ลูกมีชีวิตรอดน้อย ประสิทธิภาพการใช้อาหารต่ำ จึงมีการผสมข้ามสายพันธุ์เพื่อผลิตไก่ลูกผสมพื้นเมืองขึ้น โดยคงความเป็นไก่พื้นเมืองไว้ส่วนหนึ่งและเพิ่มสายพันธุ์ที่โตเร็ว สายพันธุ์ที่ให้เนื้อมาก เจริญเติบโตเร็ว อาจมีการผสมข้ามสายพันธุ์ตั้งแต่ 3 สายพันธุ์ หรืออาจเป็น 4 สายพันธุ์บ้าง 5 สายพันธุ์บ้าง เนื้อไก่พื้นเมือง หรือไก่บ้าน หรือไก่ลูกผสมพื้นเมือง มีความโดดเด่นเฉพาะตัว ไม่ว่าจะเป็นความเหนียวนุ่ม ความมีกลิ่นรสเฉพาะตัว อย่างไรก็ตาม ที่ผ่านมาเป็นเพียงความรู้สึของผู้บริโภค ยังไม่มีรายงานการวิจัยเปรียบเทียบให้ชัดเจนว่าเนื้อไก่พื้นเมือง หรือเนื้อไก่ลูกผสมพื้นเมืองมีคุณสมบัติที่โดดเด่นอย่างไรเมื่อเปรียบเทียบกับไก่กระทาง สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) จึงได้สนับสนุนให้มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และมหาวิทยาลัยทักษิณ ร่วมกันทำการศึกษาวินิจฉัยเปรียบเทียบคุณสมบัติ องค์ประกอบทางเคมี และคุณภาพทางประสาทสัมผัสของเนื้อไก่พื้นเมือง ไกลูกผสมพื้นเมือง ไก่กระทาง และไก่ไข่มุข

ผลงานวิจัยที่ได้ดำเนินการโดยคณะผู้วิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ในเรื่อง “การศึกษาเปรียบเทียบคุณสมบัติ องค์ประกอบทางเคมี และคุณภาพทางประสาทสัมผัส ของเนื้อไก่ลูกผสมพื้นเมือง ไก่กระทาง และไก่ไข่มุข” ได้องค์ความรู้พื้นฐานในหลายด้านที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพซาก ชิ้นส่วนตัดแต่ง องค์ประกอบทางเคมี และคุณภาพทางประสาทสัมผัสของเนื้อไก่ลูกผสมพื้นเมือง ซึ่งนับเป็นข้อมูลพื้นฐานที่มีความละเอียดมากที่สุดเท่าที่เคยมีการวิจัยมา และข้อมูลพื้นฐานนี้จะประโยชน์อย่างยิ่งในการพัฒนางานวิจัยในขั้นต่อไปในอนาคต สำหรับข้อมูลของไก่ลูกผสมพื้นเมืองที่นับว่าเป็นจุดเด่นของไก่สายพันธุ์นี้พอจะสรุปได้โดยสังเขปดังนี้:

- ไกลูกผสมพื้นเมืองมีเปอร์เซ็นต์ซาก (carcass percentage) สูงกว่าไก่กระทาง
- ไกลูกผสมพื้นเมืองมีเปอร์เซ็นต์น่อง (% drumsticks) และน่องถอดกระดูก (% boneless drumsticks) มากกว่าไก่กระทาง แต่มีเปอร์เซ็นต์สะโพก (% thighs) และสะโพกถอดกระดูก (% boneless thighs) น้อยกว่าไก่กระทาง
- ถึงแม้ว่าไก่ลูกผสมพื้นเมืองจะมีเปอร์เซ็นต์เนื้ออกนอก (% breasts) น้อยกว่าไก่กระทาง แต่มีเปอร์เซ็นต์เนื้ออกใน (% loins) สูงกว่าไก่กระทาง

- เนื้ออกและเนื้อสะโพกของไก่ลูกผสมพื้นเมืองมีโปรตีนสูงกว่าของไก่กระທ (22.72% vs 21.75% และ 20.00% vs 18.63% ตามลำดับ)
- เนื้อของไก่ลูกผสมพื้นเมืองมีไขมันต่ำกว่าเนื้อของไก่กระທ โดยเฉพาะหนังไก่ลูกผสมพื้นเมืองมีไขมันต่ำกว่าหนังไก่กระທมาก (27.50% vs 50.87%) และเนื้อไก่ลูกผสมพื้นเมืองมีกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง
- เนื้ออกและเนื้อสะโพกของไก่ลูกผสมพื้นเมืองมีโคเลสเตอรอลต่ำกว่าของไก่กระທ (44.67-47.93 vs 54.40 และ 72.72-79.40 vs 80.58 mg/100g ตามลำดับ)
- เนื้ออกของไก่ลูกผสมพื้นเมืองมีความร่วนแห้งหลังเคี้ยว (powdery residue) น้อยกว่าเนื้ออกไก่กระທ
- เนื้ออกและเนื้อสะโพกของไก่ลูกผสมพื้นเมืองมีความเหนียว (tenderness) มากกว่าของไก่กระທ ทำให้ผู้บริโภคได้รสชาติในการเคี้ยวมากกว่า

ในส่วน of เนื้อไก่ไข่เพศผู้ที่มีคุณสมบัติทางเคมีต่างๆ ใกล้เคียงกับไก่กระທ แต่มีคุณภาพของเนื้อนั้นมีแนวโน้ม ใกล้เคียงกับเนื้อไก่ลูกผสมพื้นเมือง

สรุป “เนื้อไก่ลูกผสมพื้นเมืองมีโปรตีนสูง มีโคเลสเตอรอลต่ำ มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง มีความเหนียวนุ่มพอเหมาะ เมื่อเปรียบเทียบกับไก่กระທ”

2. แผ่นคะแนน สำหรับการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

Judge -----

Date -----

Code -----

Please evaluate color, appearance and odor (aroma) of fresh chicken samples by placing appropriate score for each attribute. Thank you.

Attribute	Skin	Breast	Thigh
Color			
Appearance			
Odor/Aroma	-		

Scoring:

Color score:	Very dark (red)	5
	Dark (red)	4
	Moderate (red)	3
	Light (pale red)	2
	Very light (slightly yellow)	1
Appearance score:	Very smooth and nice appearance*	5
	Smooth and nice appearance	4
	Moderately smooth and nice	3
	Slightly smooth	2
	Not smooth	1
Odor/Aroma score:	Very strong chicken odor	5
	Strong chicken odor	4
	Moderate chicken odor	3
	Weak chicken odor	2
	Very weak chicken odor	1

* nice appearance: visualize by looking for consistency of muscle fibers (fine or coarse grain) and texture (loose or firm/compact). For color looking for consistency of skin surface as well.

Judge _____

Date _____

Code _____

Please evaluate texture of cooked sample.

1. Juiciness: dry _____ juicy
2. Fragmentation: easy _____ difficult
3. Cohesion: loose _____ tight
4. Tenderness: tender _____ tough
5. Powdery: low _____ high
6. Connective low _____ high
 tissue: amount _____ amount
7. Oiliness: low _____ high

Comment: _____

InstructionJuiciness: Moisture content of meat, squeeze the meat between the teeth in the first few gentle chews.Fragmentation: evaluate force necessary to cut across the grain with teeth.Cohesion/dense: ease of separation of muscle fibers.Tenderness: hardness of meat fibers, soft (tender), or hard (tough).Powdery/Mealy: fragments are tiny, dry and hard, fragments cling to cheeks, gums and tongue.Connective tissue: evaluate amount of connective tissue present, less amount (small amount) to large amount (moderate amount).Oiliness: Fat content of meat, evaluate amount fat content, none (less oily) to more (oily).

Judge _____

Date _____

Code _____

Please evaluate the sample. Open the lid, sniff for aroma, and taste for flavor. Place a vertical line across the horizontal line at the point that best describes each property in the sample. Please rinse your mouth with water provided after each sample. Thank you.

1. Color: light _____ dark

2. Aroma:
 - (a) Cooked chicken: weak _____ strong

 - (b) Cooked chicken fat: weak _____ strong

3. Flavor:
 - a) Cooked chicken: weak _____ strong

 - b) Cooked chicken fat: weak _____ strong

 - c) Sweet: weak _____ strong

 - d) Chicken broth: weak _____ strong

 - e) Cardboardy: weak _____ strong

 - b) Metallic: weak _____ strong

 - c) Oxidized: weak _____ strong

 - d) Umami: weak _____ strong

4. Acceptance:
 - a) Aroma: low _____ high
 (Overall)

 - b) Flavor: low _____ high
 (Overall)

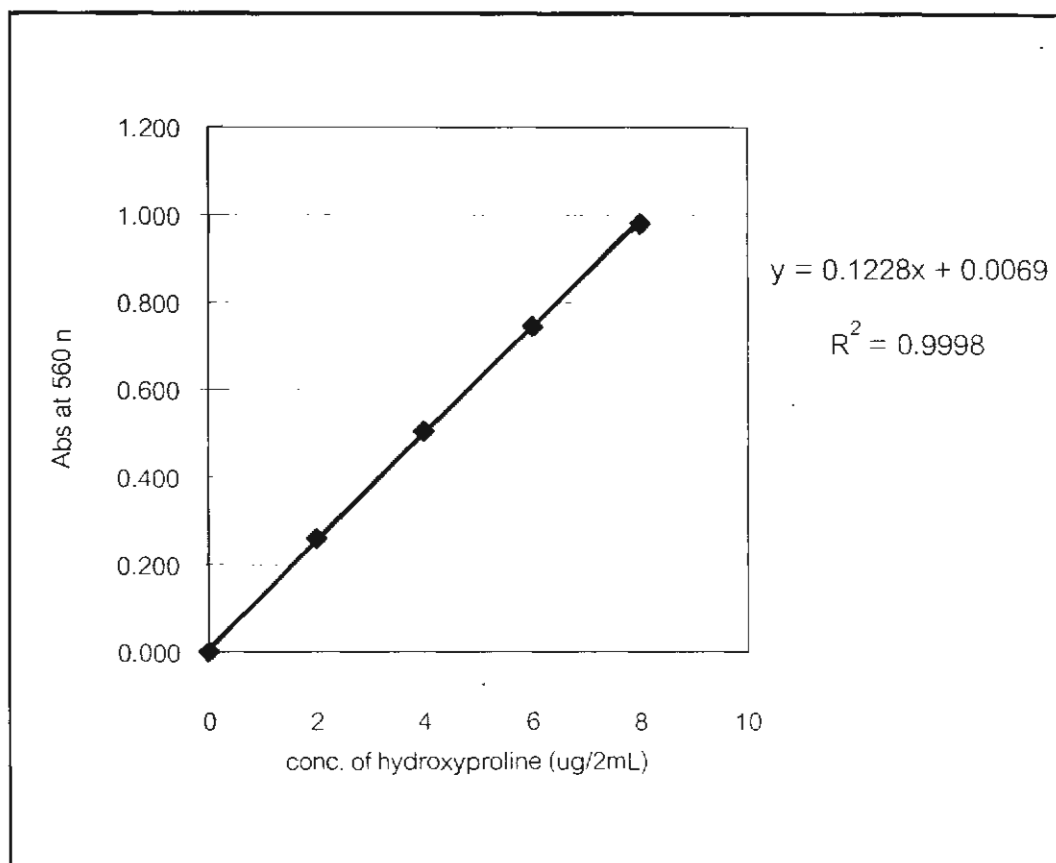
Comment: _____

Triangle Test

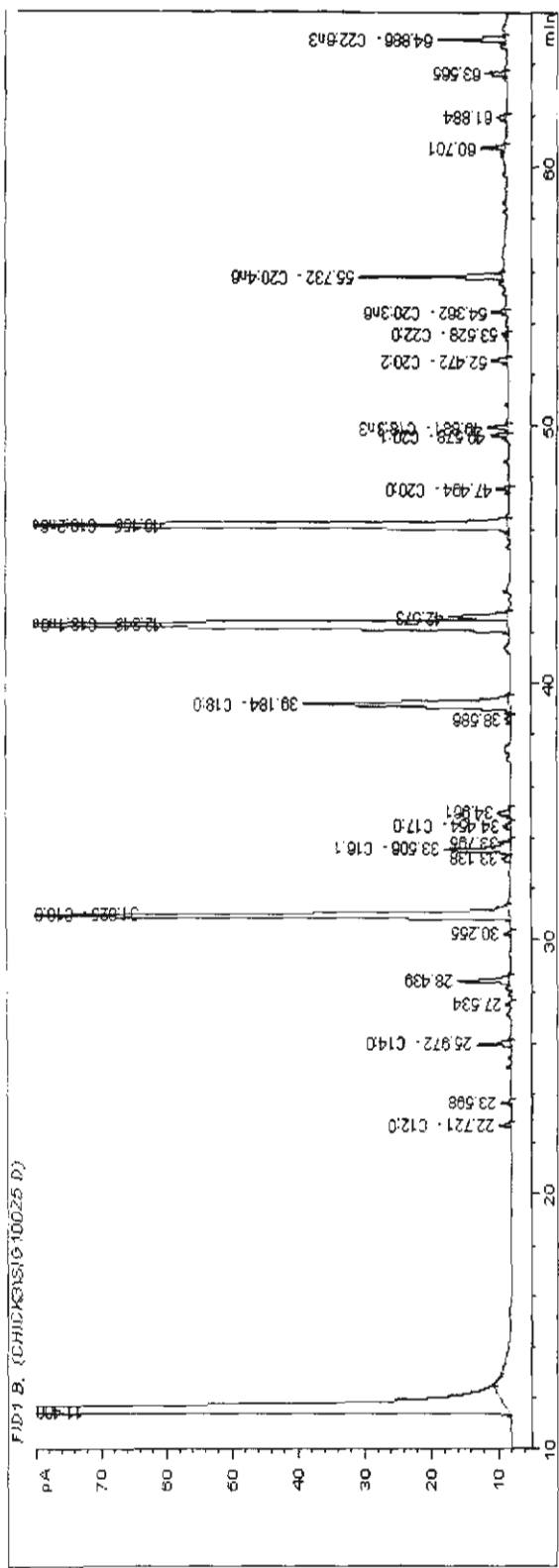
Name _____ Date _____

In front of you are three coded samples, two are the same and one is different: starting from the left, evaluate the samples (for texture only) and circle the code that is different from the other two. You may re-evaluate the samples. You must make a choice. Thank you.

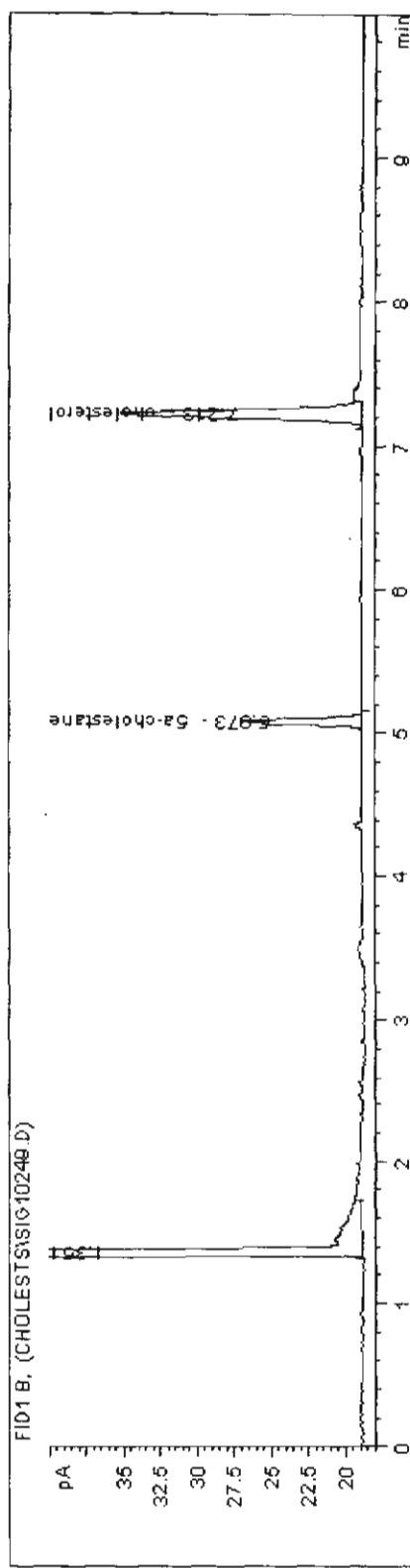
3. Standard curve of collagen analysis



รูปที่ 9.1 กราฟมาตรฐานของ hydroxyproline เพื่อวิเคราะห์ปริมาณ collagen ของเนื้อไก่



รูปที่ 9.2 Chromatogram of fatty acids ของเนื้อไก่ วิเคราะห์ด้วย Gas Chromatography



รูปที่ 9.3 Chromatogram of cholesterol ของเนื้อไก่ วิเคราะห์ด้วย Gas Chromatography

ตารางภาคผนวก

ตารางผนวกที่ 4.1 น้ำหนักมีชีวิต น้ำหนักซาก คุณภาพซากและชิ้นส่วนตัดแต่งของไก่ลูกผสมพื้นเมือง 4 สายพันธุ์ (เกษตรฟาร์ม)

Blood (% of live weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	4.68 ± 0.52	4.29 ± 0.60	4.47 ± 0.88	4.48 ± 0.66
เมีย	4.41 ± 0.60	4.59 ± 1.78	4.22 ± 0.59	4.41 ± 0.99
เฉลี่ย	4.55 ± 0.56	4.44 ± 1.19	4.35 ± 0.74	4.45 ± 0.83

Feather (% of live weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	3.69 ± 1.04	3.62 ± 1.24	4.78 ± 1.00	4.03 ± 1.09
เมีย	4.13 ± 1.07	4.67 ± 1.13	4.00 ± 0.79	4.27 ± 0.99
เฉลี่ย	3.91 ± 1.06	4.15 ± 1.19	4.39 ± 0.89	4.15 ± 1.04

Total viscera (% of live weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	11.16 ± 1.26	10.47 ± 0.93	9.44 ± 1.05	10.36 ± 1.08
เมีย	11.43 ± 1.13	9.96 ± 1.16	10.71 ± 0.91	10.70 ± 1.07
เฉลี่ย	11.29 ± 1.12	10.22 ± 1.05	10.08 ± 0.98	10.53 ± 1.08

Gizzard (% of live weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	2.62 ± 0.58	2.43 ± 0.35	1.97 ± 0.35	2.34 ± 0.43
เมีย	2.61 ± 0.42	2.06 ± 0.38	2.11 ± 0.47	2.26 ± 0.42
เฉลี่ย	2.62 ± 0.50	2.25 ± 0.37	2.04 ± 0.41	2.30 ± 0.43

Liver (% of live weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	1.93 ± 0.24	1.84 ± 0.28	1.73 ± 0.21	1.83 ± 0.24
เมีย	1.79 ± 0.14	1.67 ± 0.28	1.71 ± 0.23	1.72 ± 0.22
เฉลี่ย	1.86 ± 0.19	1.75 ± 0.28	1.72 ± 0.22	1.78 ± 0.23

Heart (% of live weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	0.48 ± 0.06	0.48 ± 0.06	0.47 ± 0.11	0.48 ± 0.08
เมีย	0.45 ± 0.09	0.40 ± 0.06	0.41 ± 0.05	0.42 ± 0.07
เฉลี่ย	0.47 ± 0.07	0.44 ± 0.06	0.44 ± 0.08	0.45 ± 0.08

ตารางผนวก 4.1 (ต่อ)

Head (% of live weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	3.55 ± 0.33	3.46 ± 0.44	3.31 ± 0.31	3.44 ± 0.36
เมีย	3.18 ± 0.29	3.10 ± 0.30	2.94 ± 0.27	3.07 ± 0.29
เฉลี่ย	3.37 ± 0.31	3.28 ± 0.37	3.13 ± 0.29	3.26 ± 0.33

Neck (% of live weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	5.06 ± 0.46	5.34 ± 0.97	5.47 ± 0.86	5.29 ± 0.76
เมีย	4.77 ± 0.50	4.93 ± 0.55	4.63 ± 0.42	4.78 ± 0.49
เฉลี่ย	4.92 ± 0.48	5.14 ± 0.76	5.05 ± 0.64	5.04 ± 0.63

Shanks (% of live weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	5.76 ± 0.41	5.37 ± 1.29	4.64 ± 0.83	5.26 ± 0.84
เมีย	4.31 ± 0.33	3.89 ± 0.35	4.03 ± 0.36	4.08 ± 0.34
เฉลี่ย	5.04 ± 0.36	4.63 ± 0.82	4.34 ± 0.60	4.67 ± 0.59

Carcass (% of live weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	65.98 ± 1.29	66.78 ± 1.64	67.97 ± 1.84	66.91 ± 1.59
เมีย	67.17 ± 1.44	68.42 ± 1.01	68.90 ± 1.13	68.16 ± 1.19
เฉลี่ย	66.58 ± 1.37	67.6 ± 1.33	68.44 ± 1.49	67.54 ± 1.39

Drumsticks (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	17.03 ± 0.96	17.28 ± 0.79	17.25 ± 0.87	17.19 ± 0.87
เมีย	15.85 ± 0.51	15.30 ± 0.88	15.52 ± 0.94	15.56 ± 0.78
เฉลี่ย	16.44 ± 0.74	16.29 ± 0.84	16.34 ± 0.91	16.38 ± 0.83

Boneless drumsticks (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	11.43 ± 0.86	11.92 ± 0.87	12.44 ± 0.71	11.93 ± 0.81
เมีย	11.32 ± 0.44	11.50 ± 0.76	11.68 ± 0.58	11.500 ± 0.59
เฉลี่ย	11.38 ± 0.65	11.71 ± 0.82	12.06 ± 0.60	11.72 ± 0.70

ตารางผนวก 4.1 (ต่อ)

Thighs (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	17.89 ± 0.66	18.12 ± 0.74	17.80 ± 0.97	17.94 ± 0.79
เมีย	17.47 ± 1.02	17.36 ± 0.59	16.84 ± 0.81	17.22 ± 0.81
เฉลี่ย	17.68 ± 0.84	17.74 ± 0.67	17.32 ± 0.89	17.58 ± 0.80

Boneless thighs (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	14.25 ± 0.66	14.46 ± 0.69	14.49 ± 0.86	14.40 ± 0.74
เมีย	14.42 ± 0.82	14.45 ± 0.71	13.97 ± 0.85	14.22 ± 0.79
เฉลี่ย	14.34 ± 0.74	14.46 ± 0.70	14.23 ± 0.86	14.31 ± 0.77

Breasts (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	15.37 ± 0.96	15.77 ± 0.86	16.08 ± 0.98	15.74 ± 0.93
เมีย	17.02 ± 1.42	18.84 ± 0.72	18.47 ± 1.35	18.11 ± 1.16
เฉลี่ย	16.19 ± 1.19	17.31 ± 0.79	17.28 ± 1.17	16.93 ± 1.05

Loins (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	5.55 ± 0.41	5.60 ± 0.51	6.25 ± 0.51	5.80 ± 0.48
เมีย	6.18 ± 0.68	6.63 ± 0.55	6.76 ± 0.66	6.52 ± 0.63
เฉลี่ย	5.87 ± 0.55	6.12 ± 0.53	6.51 ± 0.59	6.16 ± 0.56

Upper wings (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	7.51 ± 0.48	7.57 ± 0.63	7.27 ± 0.38	7.45 ± 0.50
เมีย	7.50 ± 0.55	6.88 ± 0.40	6.66 ± 0.29	7.01 ± 0.41
เฉลี่ย	7.51 ± 0.52	7.23 ± 0.52	6.97 ± 0.34	7.23 ± 0.46

Lower wings (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	7.57 ± 0.49	7.53 ± 0.43	7.14 ± 0.43	7.41 ± 0.45
เมีย	6.87 ± 0.40	6.57 ± 0.28	6.70 ± 0.26	6.71 ± 0.31
เฉลี่ย	7.22 ± 0.45	7.05 ± 0.36	6.92 ± 0.35	7.06 ± 0.38

ตารางผนวก 4.1 (ต่อ)

Back + Ribs (% of carcass weight)

เพศ	1.3 ก.ก.	1.5 ก.ก.	1.8 ก.ก.	เฉลี่ย
ผู้	28.62 ± 1.49	27.73 ± 1.04	27.99 ± 1.18	28.11 ± 1.24
เมีย	28.83 ± 2.04	27.92 ± 1.44	28.78 ± 0.98	28.51 ± 1.49
เฉลี่ย	28.73 ± 1.77	27.83 ± 1.22	28.39 ± 1.08	28.31 ± 1.37

Live weight (g)

เพศ	1.3 ก.ก.	1.5 ก.ก.	1.8 ก.ก.	เฉลี่ย
ผู้	1243 ± 73	1440 ± 39	1760 ± 130	1481 ± 81
เมีย	1251 ± 103	1439 ± 85	1663 ± 106	1451 ± 98
เฉลี่ย	1247 ± 88	1440 ± 62	1712 ± 118	1466 ± 90

Carcass weight (g)

เพศ	1.3 ก.ก.	1.5 ก.ก.	1.8 ก.ก.	เฉลี่ย
ผู้	999 ± 66	1166 ± 49	1433 ± 119	1199 ± 78
เมีย	994 ± 86	1156 ± 65	1339 ± 90	1163 ± 80
เฉลี่ย	997 ± 76	1161 ± 57	1386 ± 105	1181 ± 79

ตารางผนวกที่ 4.2 น้ำหนักมีชีวิต น้ำหนักซาก คุณภาพซากและชิ้นส่วนคัดแต่งของไก่ลูกผสมพื้นเมือง 5 สายพันธุ์ (ตะนาวศรีไก่ไทย)

Blood (% of live weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	4.06 ± 0.87	4.01 ± 0.84	4.32 ± 0.43	4.13 ± 0.71
เมีย	4.24 ± 0.44	4.15 ± 0.35	4.19 ± 0.42	4.19 ± 0.40
เฉลี่ย	4.15 ± 0.66	4.08 ± 0.60	4.26 ± 0.43	4.16 ± 0.56

Feather (% of live weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	3.34 ± 1.21	3.79 ± 1.15	3.73 ± 0.84	3.62 ± 1.07
เมีย	5.02 ± 1.62	4.21 ± 1.51	4.32 ± 1.04	4.52 ± 1.39
เฉลี่ย	4.18 ± 1.42	4.00 ± 1.33	4.03 ± 0.94	4.07 ± 1.23

Total viscera (% of live weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	10.98 ± 0.99	10.77 ± 0.91	9.92 ± 0.82	10.56 ± 0.91
เมีย	10.98 ± 1.38	11.16 ± 1.13	11.33 ± 1.57	11.57 ± 1.36
เฉลี่ย	10.98 ± 1.19	10.97 ± 1.02	10.63 ± 1.20	11.07 ± 1.14

Gizzard (% of live weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	2.47 ± 0.45	2.40 ± 0.31	2.27 ± 0.28	2.38 ± 0.35
เมีย	2.26 ± 0.33	2.42 ± 0.36	2.09 ± 0.22	2.26 ± 0.30
เฉลี่ย	2.37 ± 0.39	2.41 ± 0.34	2.18 ± 0.25	2.32 ± 0.33

Liver (% of live weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	1.84 ± 0.23	1.77 ± 0.20	1.62 ± 0.17	1.74 ± 0.20
เมีย	1.67 ± 0.18	1.69 ± 0.15	1.59 ± 0.17	1.65 ± 0.17
เฉลี่ย	1.76 ± 0.21	1.73 ± 0.18	1.61 ± 0.17	1.70 ± 0.19

Heart (% of live weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	0.43 ± 0.05	0.40 ± 0.05	0.43 ± 0.05	0.42 ± 0.05
เมีย	0.39 ± 0.06	0.42 ± 0.05	0.38 ± 0.05	0.40 ± 0.05
เฉลี่ย	0.41 ± 0.06	0.41 ± 0.05	0.41 ± 0.05	0.41 ± 0.05

ตารางผนวกที่ 4.2 (ต่อ)

Head (% of live weight)

เพศ	1.3 ก.ก.	1.5 ก.ก.	1.8 ก.ก.	เฉลี่ย
ผู้	3.53 ± 0.21	3.54 ± 0.29	3.43 ± 0.30	3.50 ± 0.27
เมีย	3.18 ± 0.26	3.09 ± 0.19	3.02 ± 0.40	3.10 ± 0.28
เฉลี่ย	3.36 ± 0.24	3.32 ± 0.24	3.23 ± 0.35	3.30 ± 0.28

Neck (% of live weight)

เพศ	1.3 ก.ก.	1.5 ก.ก.	1.8 ก.ก.	เฉลี่ย
ผู้	5.17 ± 0.36	5.46 ± 0.44	5.28 ± 0.36	5.30 ± 0.39
เมีย	5.20 ± 0.34	5.05 ± 0.35	4.87 ± 0.38	5.04 ± 0.36
เฉลี่ย	5.19 ± 0.35	5.26 ± 0.40	5.08 ± 0.37	5.17 ± 0.38

Shanks (% of live weight)

เพศ	1.3 ก.ก.	1.5 ก.ก.	1.8 ก.ก.	เฉลี่ย
ผู้	5.49 ± 0.34	5.22 ± 0.62	5.08 ± 0.54	5.26 ± 0.50
เมีย	4.06 ± 0.32	4.07 ± 0.88	3.78 ± 0.26	3.97 ± 0.49
เฉลี่ย	4.78 ± 0.33	4.65 ± 0.75	4.43 ± 0.40	4.62 ± 0.50

Carcass (% of live weight)

เพศ	1.3 ก.ก.	1.5 ก.ก.	1.8 ก.ก.	เฉลี่ย
ผู้	67.12 ± 1.84	67.12 ± 1.76	68.21 ± 1.19	67.48 ± 1.60
เมีย	67.28 ± 2.06	68.28 ± 1.91	68.59 ± 1.30	68.05 ± 1.76
เฉลี่ย	67.20 ± 1.55	67.70 ± 1.84	68.40 ± 1.25	67.77 ± 1.68

Drumsticks (% of carcass weight)

เพศ	1.3 ก.ก.	1.5 ก.ก.	1.8 ก.ก.	เฉลี่ย
ผู้	17.17 ± 0.48	16.77 ± 0.77	17.05 ± 0.78	16.99 ± 0.68
เมีย	15.18 ± 1.16	14.89 ± 0.52	15.26 ± 0.62	15.11 ± 0.77
เฉลี่ย	16.18 ± 0.82	15.83 ± 0.65	16.16 ± 0.70	16.05 ± 0.73

Boneless drumsticks (% of carcass weight)

เพศ	1.3 ก.ก.	1.5 ก.ก.	1.8 ก.ก.	เฉลี่ย
ผู้	11.72 ± 0.59	11.16 ± 0.49	11.64 ± 0.84	11.51 ± 0.64
เมีย	11.32 ± 0.49	10.90 ± 0.60	11.26 ± 0.56	11.20 ± 0.55
เฉลี่ย	11.52 ± 0.54	11.03 ± 0.55	11.45 ± 0.70	11.36 ± 0.92

ตารางผนวกที่ 4.2 (ต่อ)

Thighs (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	18.26 ± 1.13	17.81 ± 0.89	17.99 ± 0.81	18.02 ± 0.94
เมีย	17.99 ± 0.85	17.01 ± 0.90	17.63 ± 0.64	17.54 ± 0.80
เฉลี่ย	18.13 ± 0.99	17.41 ± 0.90	17.81 ± 0.73	17.78 ± 0.87

Boneless thighs (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	14.82 ± 1.35	14.39 ± 1.00	14.63 ± 1.14	14.61 ± 1.16
เมีย	14.92 ± 1.35	14.05 ± 0.86	14.97 ± 0.82	14.65 ± 1.01
เฉลี่ย	14.87 ± 1.35	14.22 ± 0.94	14.80 ± 0.98	14.63 ± 1.09

Breasts (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	16.05 ± 1.05	15.24 ± 1.57	16.18 ± 0.87	15.82 ± 1.16
เมีย	17.74 ± 1.03	18.59 ± 1.19	17.71 ± 1.26	18.01 ± 1.16
เฉลี่ย	16.90 ± 1.04	16.92 ± 1.38	17.26 ± 1.07	16.92 ± 1.16

Loins (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	5.64 ± 0.40	5.50 ± 0.45	5.80 ± 0.40	5.66 ± 0.42
เมีย	6.35 ± 0.40	6.36 ± 0.48	6.45 ± 0.50	6.39 ± 0.46
เฉลี่ย	6.00 ± 0.40	5.93 ± 0.47	6.13 ± 0.45	6.03 ± 0.44

Upper wings (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	7.46 ± 0.53	8.11 ± 0.73	7.54 ± 0.30	7.70 ± 0.52
เมีย	7.29 ± 0.39	7.43 ± 0.33	7.33 ± 0.75	7.35 ± 0.49
เฉลี่ย	7.33 ± 0.46	7.77 ± 0.53	7.44 ± 0.53	7.53 ± 0.51

Lower wings (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	7.93 ± 0.36	7.95 ± 0.28	7.54 ± 0.35	7.81 ± 0.33
เมีย	7.20 ± 0.31	7.22 ± 0.26	6.90 ± 0.38	7.11 ± 0.32
เฉลี่ย	7.57 ± 0.34	7.59 ± 0.27	7.22 ± 0.37	7.46 ± 0.33

ตารางผนวกที่ 4.2 (ต่อ)

Back + Ribs (% of carcass weight)

เพศ	1.3 ก.ก.	1.5 ก.ก.	1.8 ก.ก.	เฉลี่ย
ผู้	27.17 ± 1.29	28.35 ± 1.60	27.80 ± 0.81	27.77 ± 1.23
เมีย	27.38 ± 1.32	28.61 ± 0.82	28.46 ± 1.59	28.15 ± 1.24
เฉลี่ย	27.28 ± 1.31	28.48 ± 1.21	28.13 ± 1.20	27.96 ± 1.24

Live weight (g)

เพศ	1.3 ก.ก.	1.5 ก.ก.	1.8 ก.ก.	เฉลี่ย
ผู้	1264 ± 54	1407 ± 70	1610 ± 108	1427 ± 77
เมีย	1325 ± 83	1447 ± 71	1659 ± 91	1477 ± 82
เฉลี่ย	1295 ± 69	1424 ± 71	1635 ± 100	1452 ± 80

Carcass weight (g)

เพศ	1.3 ก.ก.	1.5 ก.ก.	1.8 ก.ก.	เฉลี่ย
ผู้	1028 ± 56	1144 ± 51	1320 ± 94	1164 ± 67
เมีย	1056 ± 72	1164 ± 53	1331 ± 76	1184 ± 67
เฉลี่ย	1042 ± 64	1154 ± 52	1326 ± 85	1174 ± 67

ตารางผนวกที่ 4.3 น้ำหนักมีชีวิต น้ำหนักซาก คุณภาพซากและชิ้นส่วนตัดแต่งของไก่กระทง (พันธุ์โพธิ์ทรี)

Blood (% of live weight)

เพศ	1.3 ก.ก.	1.5 ก.ก.	1.8 ก.ก.	เฉลี่ย
ผู้	4.75 ± 0.67	4.50 ± 0.58	4.25 ± 0.58	4.50 ± 0.61
เมีย	4.52 ± 0.46	4.13 ± 0.70	3.75 ± 0.20	4.13 ± 0.45
เฉลี่ย	4.64 ± 0.57	4.32 ± 0.64	4.00 ± 0.39	4.32 ± 0.53

Feather (% of live weight)

เพศ	1.3 ก.ก.	1.5 ก.ก.	1.8 ก.ก.	เฉลี่ย
ผู้	3.88 ± 0.65	4.05 ± 0.46	4.72 ± 0.71	4.21 ± 0.61
เมีย	4.47 ± 0.63	4.30 ± 0.72	4.02 ± 0.53	4.26 ± 0.63
เฉลี่ย	4.18 ± 0.64	4.18 ± 0.59	4.37 ± 0.62	4.23 ± 0.62

Total viscera (% of live weight)

เพศ	1.3 ก.ก.	1.5 ก.ก.	1.8 ก.ก.	เฉลี่ย
ผู้	11.76 ± 0.96	13.41 ± 1.81	11.14 ± 0.95	12.10 ± 1.24
เมีย	12.97 ± 1.15	11.62 ± 0.98	12.02 ± 1.07	12.20 ± 1.07
เฉลี่ย	12.37 ± 1.06	12.52 ± 1.40	11.58 ± 1.01	12.25 ± 1.16

Gizzard (% of live weight)

เพศ	1.3 ก.ก.	1.5 ก.ก.	1.8 ก.ก.	เฉลี่ย
ผู้	1.53 ± 0.24	1.68 ± 0.27	1.49 ± 0.33	1.57 ± 0.28
เมีย	1.72 ± 0.31	1.47 ± 0.31	1.66 ± 0.38	1.62 ± 0.33
เฉลี่ย	1.63 ± 0.28	1.58 ± 0.29	1.58 ± 0.36	1.60 ± 0.31

Liver (% of live weight)

เพศ	1.3 ก.ก.	1.5 ก.ก.	1.8 ก.ก.	เฉลี่ย
ผู้	2.31 ± 0.26	2.58 ± 0.43	2.12 ± 0.29	2.34 ± 0.33
เมีย	2.28 ± 0.33	2.12 ± 0.29	1.84 ± 0.21	2.08 ± 0.28
เฉลี่ย	2.30 ± 0.30	2.35 ± 0.36	1.98 ± 0.25	2.21 ± 0.31

Heart (% of live weight)

เพศ	1.3 ก.ก.	1.5 ก.ก.	1.8 ก.ก.	เฉลี่ย
ผู้	0.65 ± 0.10	0.58 ± 0.10	0.50 ± 0.08	0.58 ± 0.09
เมีย	0.55 ± 0.06	0.48 ± 0.08	0.47 ± 0.08	0.50 ± 0.07
เฉลี่ย	0.60 ± 0.08	0.53 ± 0.09	0.49 ± 0.08	0.54 ± 0.08

ตารางผนวกที่ 4.3 (ต่อ)

Head (% of live weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	3.12 ± 0.17	2.61 ± 0.54	2.76 ± 0.17	2.83 ± 0.29
เมีย	2.96 ± 0.16	2.69 ± 0.16	2.53 ± 0.24	2.73 ± 0.19
เฉลี่ย	3.04 ± 0.17	2.65 ± 0.35	2.65 ± 0.21	2.78 ± 0.24

Neck (% of live weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	5.07 ± 0.40	4.80 ± 0.65	4.55 ± 0.44	4.81 ± 0.50
เมีย	4.80 ± 0.51	4.26 ± 0.34	4.56 ± 0.27	4.54 ± 0.37
เฉลี่ย	4.94 ± 0.46	4.53 ± 0.99	4.56 ± 0.36	4.68 ± 0.44

Shanks (% of live weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	5.74 ± 0.43	4.61 ± 0.31	4.73 ± 0.39	4.86 ± 0.38
เมีย	4.66 ± 0.40	4.13 ± 0.34	3.92 ± 0.37	4.24 ± 0.37
เฉลี่ย	5.20 ± 0.42	4.37 ± 0.33	4.33 ± 0.38	4.50 ± 0.38

Carcass (% of live weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	65.00 ± 2.27	65.28 ± 1.86	67.43 ± 1.73	65.90 ± 1.95
เมีย	64.77 ± 2.17	68.41 ± 1.72	68.88 ± 1.36	67.35 ± 1.75
เฉลี่ย	64.89 ± 2.22	66.85 ± 1.79	68.16 ± 1.55	66.63 ± 1.85

Drumsticks (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	15.69 ± 0.79	15.03 ± 1.16	14.30 ± 0.80	15.01 ± 0.92
เมีย	14.62 ± 0.80	14.00 ± 0.48	14.25 ± 0.80	14.29 ± 0.69
เฉลี่ย	15.16 ± 0.80	14.52 ± 0.82	14.28 ± 0.80	14.65 ± 0.81

Boneless drumsticks (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	11.27 ± 0.81	10.98 ± 0.68	10.15 ± 0.67	10.80 ± 0.72
เมีย	10.35 ± 0.66	9.93 ± 0.51	10.39 ± 0.85	10.22 ± 0.67
เฉลี่ย	10.81 ± 0.74	10.46 ± 0.60	10.27 ± 0.76	10.51 ± 0.70

ตารางผนวกที่ 4.3 (ต่อ)

Thighs (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	19.42 ± 1.11	17.37 ± 0.73	19.05 ± 1.54	18.61 ± 1.13
เมีย	18.25 ± 1.06	18.30 ± 0.70	17.83 ± 1.44	18.13 ± 1.07
เฉลี่ย	18.84 ± 1.09	17.84 ± 0.72	18.44 ± 1.49	18.32 ± 1.10

Boneless thighs (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	16.27 ± 1.00	14.13 ± 0.93	16.20 ± 1.45	15.53 ± 1.13
เมีย	15.30 ± 1.01	15.74 ± 0.64	14.97 ± 1.56	15.34 ± 1.07
เฉลี่ย	15.79 ± 1.01	14.94 ± 0.79	15.59 ± 1.51	15.44 ± 1.10

Breasts (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	21.21 ± 1.10	22.03 ± 1.59	22.57 ± 1.77	21.94 ± 1.49
เมีย	22.26 ± 1.58	23.48 ± 1.42	22.46 ± 1.13	22.73 ± 1.38
เฉลี่ย	21.74 ± 1.34	22.76 ± 1.51	22.52 ± 1.45	22.34 ± 1.44

Loins (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	5.32 ± 0.41	5.38 ± 0.40	5.57 ± 0.34	5.42 ± 0.38
เมีย	5.72 ± 0.47	6.05 ± 0.59	6.00 ± 0.55	5.92 ± 0.54
เฉลี่ย	5.52 ± 0.44	5.72 ± 0.50	5.79 ± 0.45	5.67 ± 0.46

Upper wings (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	6.54 ± 0.41	6.53 ± 0.48	6.70 ± 0.63	6.59 ± 0.51
เมีย	6.80 ± 0.60	6.52 ± 0.41	6.59 ± 0.33	6.64 ± 0.45
เฉลี่ย	6.67 ± 0.50	6.53 ± 0.45	6.65 ± 0.50	6.62 ± 0.48

Lower wings (% of carcass weight)

เพศ	1.3 น.ก.	1.5 น.ก.	1.8 น.ก.	เฉลี่ย
ผู้	6.19 ± 0.30	5.94 ± 0.32	6.12 ± 0.62	6.08 ± 0.41
เมีย	6.17 ± 0.35	6.00 ± 0.38	5.98 ± 0.46	6.05 ± 0.40
เฉลี่ย	6.18 ± 0.33	5.97 ± 0.35	6.05 ± 0.54	6.07 ± 0.41

ตารางผนวกที่ 4.3 (ต่อ)

Back + Ribs (% of carcass weight)

เพศ	1.3 ก.ก.	1.5 ก.ก.	1.8 ก.ก.	เฉลี่ย
ผู้	25.34 ± 1.25	27.15 ± 1.09	25.50 ± 1.16	26.00 ± 1.17
เมีย	26.02 ± 1.37	25.62 ± 1.51	26.85 ± 1.29	26.16 ± 1.39
เฉลี่ย	25.68 ± 1.31	26.39 ± 1.30	26.18 ± 1.23	26.08 ± 1.28

Live weight (g)

เพศ	1.3 ก.ก.	1.5 ก.ก.	1.8 ก.ก.	เฉลี่ย
ผู้	1235 ± 127	1424 ± 69	1756 ± 128	1472 ± 108
เมีย	1209 ± 102	1573 ± 168	1750 ± 144	1511 ± 138
เฉลี่ย	1222 ± 115	1499 ± 119	1753 ± 136	1492 ± 123

Carcass weight (g)

เพศ	1.3 ก.ก.	1.5 ก.ก.	1.8 ก.ก.	เฉลี่ย
ผู้	975 ± 114	1101 ± 70	1395 ± 103	1157 ± 96
เมีย	934 ± 91	1251 ± 135	1398 ± 122	1194 ± 116
เฉลี่ย	955 ± 103	1176 ± 103	1397 ± 113	1176 ± 106

ตารางผนวกที่ 4.4 น้ำหนักมีชีวิต น้ำหนักซาก คุณภาพซากและชิ้นส่วนตัดแต่งของไก่ชนิดต่างๆ ที่น้ำหนักส่งตลาด 1.3 กิโลกรัม

Blood (% of live weight)

เพศ	ไก่อูผสม 4 สายพันธุ์	ไก่อูผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทง	เจดีย์
ผู้	4.68 ± 0.52	4.06 ± 0.87	4.75 ± 0.67	4.49 ± 0.69
เมีย	4.41 ± 0.60	4.24 ± 0.44	4.52 ± 0.46	4.39 ± 0.50
เจดีย์	4.55 ± 0.56	4.15 ± 0.66	4.64 ± 0.57	4.44 ± 0.60

Feather (% of live weight)

เพศ	ไก่อูผสม 4 สายพันธุ์	ไก่อูผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทง	เจดีย์
ผู้	3.69 ± 1.04	3.34 ± 1.21	3.88 ± 0.65	3.64 ± 0.97
เมีย	4.13 ± 1.07	5.02 ± 1.62	4.47 ± 0.63	4.54 ± 1.11
เจดีย์	3.91 ± 1.06	4.18 ± 1.42	4.18 ± 0.64	4.09 ± 1.04

Total viscera (% of live weight)

เพศ	ไก่อูผสม 4 สายพันธุ์	ไก่อูผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทง	เจดีย์
ผู้	11.16 ± 1.26	10.98 ± 0.99	11.76 ± 0.96	11.30 ± 1.07
เมีย	11.43 ± 1.13	10.98 ± 1.38	12.97 ± 1.15	11.79 ± 1.22
เจดีย์	11.29 ± 1.12	10.98 ± 1.19	12.37 ± 1.06	11.55 ± 1.15

Gizzard (% of live weight)

เพศ	ไก่อูผสม 4 สายพันธุ์	ไก่อูผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทง	เจดีย์
ผู้	2.62 ± 0.58	2.47 ± 0.45	1.53 ± 0.24	2.21 ± 0.42
เมีย	2.61 ± 0.42	2.26 ± 0.33	1.72 ± 0.31	2.20 ± 0.35
เจดีย์	2.62 ± 0.50	2.37 ± 0.39	1.63 ± 0.28	2.21 ± 0.39

Liver (% of live weight)

เพศ	ไก่อูผสม 4 สายพันธุ์	ไก่อูผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทง	เจดีย์
ผู้	1.93 ± 0.24	1.84 ± 0.23	2.31 ± 0.26	2.03 ± 0.24
เมีย	1.79 ± 0.14	1.67 ± 0.18	2.28 ± 0.33	1.91 ± 0.22
เจดีย์	1.86 ± 0.19	1.76 ± 0.21	2.30 ± 0.30	1.97 ± 0.23

Heart (% of live weight)

เพศ	ไก่อูผสม 4 สายพันธุ์	ไก่อูผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทง	เจดีย์
ผู้	0.48 ± 0.06	0.43 ± 0.05	0.65 ± 0.10	0.52 ± 0.07
เมีย	0.45 ± 0.09	0.39 ± 0.06	0.55 ± 0.06	0.46 ± 0.07
เจดีย์	0.47 ± 0.07	0.41 ± 0.06	0.60 ± 0.08	0.49 ± 0.07

ตารางผนวกที่ 4.4 (ต่อ)

Head (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	3.55 ± 0.33	3.53 ± 0.21	3.12 ± 0.17	3.40 ± 0.24
เมีย	3.18 ± 0.29	3.18 ± 0.26	2.96 ± 0.16	3.11 ± 0.24
เฉลี่ย	3.37 ± 0.31	3.36 ± 0.24	3.04 ± 0.17	3.26 ± 0.24

Neck (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	5.06 ± 0.46	5.17 ± 0.36	5.07 ± 0.40	5.10 ± 0.41
เมีย	4.77 ± 0.50	5.20 ± 0.34	4.80 ± 0.51	4.92 ± 0.45
เฉลี่ย	4.92 ± 0.48	5.19 ± 0.35	4.94 ± 0.46	5.01 ± 0.43

Shanks (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	5.76 ± 0.41	5.49 ± 0.34	5.74 ± 0.43	5.66 ± 0.39
เมีย	4.31 ± 0.33	4.06 ± 0.32	4.66 ± 0.40	4.34 ± 0.35
เฉลี่ย	5.04 ± 0.36	4.78 ± 0.33	5.20 ± 0.42	5.00 ± 0.37

Carcass (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	65.98 ± 1.29	67.12 ± 1.84	65.00 ± 2.27	66.03 ± 1.80
เมีย	67.17 ± 1.44	67.28 ± 2.06	64.77 ± 2.17	66.41 ± 1.89
เฉลี่ย	66.58 ± 1.37	67.20 ± 1.55	64.89 ± 2.22	66.22 ± 1.85

Drumsticks (% of carcass weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	17.03 ± 0.96	17.17 ± 0.48	15.69 ± 0.79	16.63 ± 0.74
เมีย	15.85 ± 0.51	15.18 ± 1.16	14.62 ± 0.80	15.22 ± 0.82
เฉลี่ย	16.44 ± 0.74	16.18 ± 0.82	15.16 ± 0.80	15.93 ± 0.78

Boneless drumsticks (% of carcass weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	11.43 ± 0.86	11.72 ± 0.59	11.27 ± 0.81	11.47 ± 0.75
เมีย	11.32 ± 0.44	11.32 ± 0.49	10.35 ± 0.66	10.99 ± 0.53
เฉลี่ย	11.38 ± 0.65	11.52 ± 0.54	10.81 ± 0.74	11.23 ± 0.64

ตารางผนวกที่ 4.4 (ต่อ)

Thighs (% of carcass weight)

เพศ	โก๋ลูกผสม 4 สายพันธุ์	โก๋ลูกผสม 5 สายพันธุ์	โก๋กระทง	เฉลี่ย
ผู้	17.89 ± 0.66	18.26 ± 1.13	19.42 ± 1.11	18.52 ± 0.97
เมีย	17.47 ± 1.02	17.99 ± 0.85	18.25 ± 1.06	17.90 ± 0.98
เฉลี่ย	17.68 ± 0.84	18.13 ± 0.99	18.84 ± 1.09	18.21 ± 0.98

Boneless thighs (% of carcass weight)

เพศ	โก๋ลูกผสม 4 สายพันธุ์	โก๋ลูกผสม 5 สายพันธุ์	โก๋กระทง	เฉลี่ย
ผู้	14.25 ± 0.66	14.82 ± 1.35	16.27 ± 1.00	15.11 ± 1.00
เมีย	14.42 ± 0.82	14.92 ± 1.35	15.30 ± 1.01	14.88 ± 1.06
เฉลี่ย	14.34 ± 0.74	14.87 ± 1.35	15.79 ± 1.01	14.99 ± 1.03

Breasts (% of carcass weight)

เพศ	โก๋ลูกผสม 4 สายพันธุ์	โก๋ลูกผสม 5 สายพันธุ์	โก๋กระทง	เฉลี่ย
ผู้	15.37 ± 0.96	16.05 ± 1.05	21.21 ± 1.10	17.54 ± 1.04
เมีย	17.02 ± 1.42	17.74 ± 1.03	22.26 ± 1.58	19.01 ± 1.34
เฉลี่ย	16.19 ± 1.19	16.90 ± 1.04	21.74 ± 1.34	18.23 ± 1.19

Loins (% of carcass weight)

เพศ	โก๋ลูกผสม 4 สายพันธุ์	โก๋ลูกผสม 5 สายพันธุ์	โก๋กระทง	เฉลี่ย
ผู้	5.55 ± 0.41	5.64 ± 0.40	5.32 ± 0.41	5.50 ± 0.41
เมีย	6.18 ± 0.68	6.35 ± 0.40	5.72 ± 0.47	6.08 ± 0.52
เฉลี่ย	5.87 ± 0.55	6.00 ± 0.40	5.52 ± 0.44	5.80 ± 0.46

Upper wings (% of carcass weight)

เพศ	โก๋ลูกผสม 4 สายพันธุ์	โก๋ลูกผสม 5 สายพันธุ์	โก๋กระทง	เฉลี่ย
ผู้	7.51 ± 0.48	7.46 ± 0.53	6.54 ± 0.41	7.17 ± 0.47
เมีย	7.50 ± 0.55	7.29 ± 0.39	6.80 ± 0.60	7.20 ± 0.51
เฉลี่ย	7.51 ± 0.52	7.33 ± 0.46	6.67 ± 0.50	7.19 ± 0.49

Lower wings (% of carcass weight)

เพศ	โก๋ลูกผสม 4 สายพันธุ์	โก๋ลูกผสม 5 สายพันธุ์	โก๋กระทง	เฉลี่ย
ผู้	7.57 ± 0.49	7.93 ± 0.36	6.19 ± 0.30	7.23 ± 0.38
เมีย	6.87 ± 0.40	7.20 ± 0.31	6.17 ± 0.35	6.75 ± 0.35
เฉลี่ย	7.22 ± 0.45	7.57 ± 0.34	6.18 ± 0.33	6.99 ± 0.37

ตารางผนวกที่ 4.4 (ต่อ)

Back + Ribs (% of carcass weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	28.62 ± 1.49	27.17 ± 1.29	25.34 ± 1.25	27.04 ± 1.34
เมีย	28.83 ± 2.04	27.38 ± 1.32	26.02 ± 1.37	27.41 ± 1.58
เฉลี่ย	28.73 ± 1.77	27.28 ± 1.31	25.68 ± 1.31	27.23 ± 1.46

Live weight (g)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	1243 ± 73	1264 ± 54	1235 ± 127	1247 ± 85
เมีย	1251 ± 103	1325 ± 83	1209 ± 102	1262 ± 96
เฉลี่ย	1247 ± 88	1295 ± 69	1222 ± 115	1255 ± 91

Carcass weight (g)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	999 ± 66	1028 ± 56	975 ± 114	1001 ± 79
เมีย	994 ± 86	1056 ± 72	934 ± 91	995 ± 83
เฉลี่ย	997 ± 76	1042 ± 64	955 ± 103	998 ± 81

ตารางผนวกที่ 4.5 น้ำหนักมีชีวิต น้ำหนักซาก คุณภาพซากและชิ้นส่วนตัดแต่งของไก่ชนิดต่างๆ ที่น้ำหนักส่งตลาด 1.5 กิโลกรัม

Blood (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เจดีย์
ผู้	4.29 ± 0.60	4.01 ± 0.84	4.50 ± 0.58	4.27 ± 0.67
เมีย	4.59 ± 1.78	4.15 ± 0.35	4.13 ± 0.70	4.29 ± 0.94
เจดีย์	4.44 ± 1.19	4.08 ± 0.60	4.32 ± 0.64	4.28 ± 0.81

Feather (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เจดีย์
ผู้	3.62 ± 1.24	3.79 ± 1.15	4.05 ± 0.46	3.82 ± 0.95
เมีย	4.67 ± 1.13	4.21 ± 1.51	4.30 ± 0.72	4.39 ± 1.12
เจดีย์	4.15 ± 1.19	4.00 ± 1.33	4.18 ± 0.59	4.11 ± 1.04

Total viscera (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เจดีย์
ผู้	10.47 ± 0.93	10.77 ± 0.91	13.41 ± 1.81	11.55 ± 1.22
เมีย	9.96 ± 1.16	11.16 ± 1.13	11.62 ± 0.98	10.91 ± 1.09
เจดีย์	10.22 ± 1.05	10.97 ± 1.02	12.52 ± 1.40	11.23 ± 1.16

Gizzard (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เจดีย์
ผู้	2.43 ± 0.35	2.40 ± 0.31	1.68 ± 0.27	2.17 ± 0.31
เมีย	2.06 ± 0.38	2.42 ± 0.36	1.47 ± 0.31	1.98 ± 0.35
เจดีย์	2.25 ± 0.37	2.41 ± 0.34	1.58 ± 0.29	2.08 ± 0.33

Liver (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เจดีย์
ผู้	1.84 ± 0.28	1.77 ± 0.20	2.58 ± 0.43	2.06 ± 0.30
เมีย	1.67 ± 0.28	1.69 ± 0.15	2.12 ± 0.29	1.83 ± 0.24
เจดีย์	1.75 ± 0.28	1.73 ± 0.18	2.35 ± 0.36	1.95 ± 0.27

Heart (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เจดีย์
ผู้	0.48 ± 0.06	0.40 ± 0.05	0.58 ± 0.10	0.49 ± 0.07
เมีย	0.45 ± 0.09	0.42 ± 0.05	0.48 ± 0.08	0.45 ± 0.07
เจดีย์	0.44 ± 0.06	0.41 ± 0.05	0.53 ± 0.09	0.47 ± 0.07

ตารางผนวกที่ 4.5 (ต่อ)

Head (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	3.46 ± 0.44	3.54 ± 0.29	2.61 ± 0.54	3.20 ± 0.39
เมีย	3.10 ± 0.30	3.09 ± 0.19	2.69 ± 0.16	2.96 ± 0.22
เฉลี่ย	3.28 ± 0.37	3.32 ± 0.24	2.65 ± 0.35	3.08 ± 0.32

Neck (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	5.34 ± 0.97	5.46 ± 0.44	4.80 ± 0.65	5.20 ± 0.67
เมีย	4.93 ± 0.55	5.05 ± 0.35	4.26 ± 0.34	4.75 ± 0.41
เฉลี่ย	5.14 ± 0.76	5.26 ± 0.40	4.53 ± 0.99	4.98 ± 0.72

Shanks (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	5.37 ± 1.29	5.22 ± 0.62	4.61 ± 0.31	5.06 ± 0.74
เมีย	3.89 ± 0.35	4.07 ± 0.88	4.13 ± 0.34	4.03 ± 0.52
เฉลี่ย	4.63 ± 0.82	4.65 ± 0.75	4.37 ± 0.33	4.55 ± 0.63

Carcass (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	66.78 ± 1.64	67.12 ± 1.76	65.28 ± 1.86	66.39 ± 1.75
เมีย	68.42 ± 1.01	68.28 ± 1.91	68.41 ± 1.72	68.37 ± 1.55
เฉลี่ย	67.6 ± 1.33	67.70 ± 1.84	66.85 ± 1.79	67.38 ± 1.65

Drumsticks (% of carcass weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	17.28 ± 0.79	16.77 ± 0.77	15.03 ± 1.16	16.36 ± 0.91
เมีย	15.30 ± 0.88	14.89 ± 0.52	14.00 ± 0.48	14.73 ± 0.63
เฉลี่ย	16.29 ± 0.84	15.83 ± 0.65	14.52 ± 0.82	15.55 ± 0.77

Boneless drumsticks (% of carcass weight)

เพศ	ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	11.92 ± 0.87	11.16 ± 0.49	10.98 ± 0.68	11.35 ± 0.68
เมีย	11.50 ± 0.76	10.90 ± 0.60	9.93 ± 0.51	10.78 ± 0.62
เฉลี่ย	11.71 ± 0.82	11.03 ± 0.55	10.46 ± 0.60	11.07 ± 0.66

ตารางผนวกที่ 4.5 (ต่อ)

Thighs (% of carcass weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	18.12 ± 0.74	17.81 ± 0.89	17.37 ± 0.73	17.77 ± 0.79
เมีย	17.36 ± 0.59	17.01 ± 0.90	18.30 ± 0.70	17.56 ± 0.73
เฉลี่ย	17.74 ± 0.67	17.41 ± 0.90	17.84 ± 0.72	17.66 ± 0.76

Boneless thighs (% of carcass weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	14.46 ± 0.69	14.39 ± 1.00	14.13 ± 0.93	14.33 ± 0.87
เมีย	14.45 ± 0.71	14.05 ± 0.86	15.74 ± 0.64	14.75 ± 0.74
เฉลี่ย	14.46 ± 0.70	14.22 ± 0.94	14.94 ± 0.79	14.57 ± 0.81

Breasts (% of carcass weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	15.77 ± 0.86	15.24 ± 1.57	22.03 ± 1.59	17.68 ± 1.34
เมีย	18.84 ± 0.72	18.59 ± 1.19	23.48 ± 1.42	20.30 ± 1.11
เฉลี่ย	17.31 ± 0.79	16.92 ± 1.38	22.76 ± 1.51	18.99 ± 1.23

Loins (% of carcass weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	5.60 ± 0.51	5.50 ± 0.45	5.38 ± 0.40	5.49 ± 0.45
เมีย	6.63 ± 0.55	6.36 ± 0.48	6.05 ± 0.59	6.35 ± 0.54
เฉลี่ย	6.12 ± 0.53	5.93 ± 0.47	5.72 ± 0.50	5.92 ± 0.50

Upper wings (% of carcass weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	7.57 ± 0.63	8.11 ± 0.73	6.53 ± 0.48	7.40 ± 0.61
เมีย	6.88 ± 0.40	7.43 ± 0.33	6.52 ± 0.41	6.94 ± 0.38
เฉลี่ย	7.23 ± 0.52	7.77 ± 0.53	6.53 ± 0.45	7.18 ± 0.50

Lower wings (% of carcass weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	7.53 ± 0.43	7.95 ± 0.28	5.94 ± 0.32	7.14 ± 0.34
เมีย	6.57 ± 0.28	7.22 ± 0.26	6.00 ± 0.38	6.60 ± 0.31
เฉลี่ย	7.05 ± 0.36	7.59 ± 0.27	5.97 ± 0.35	6.87 ± 0.33

ตารางผนวกที่ 4.5 (ต่อ)

Back + Ribs (% of carcass weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	27.73 ± 1.04	28.35 ± 1.60	27.15 ± 1.09	27.74 ± 1.24
เมีย	27.92 ± 1.44	28.61 ± 0.82	25.62 ± 1.51	27.38 ± 1.26
เฉลี่ย	27.83 ± 1.22	28.48 ± 1.21	26.39 ± 1.30	27.57 ± 1.24

Live weight (g)

เพศ	ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	1440 ± 39	1407 ± 70	1424 ± 69	1424 ± 59
เมีย	1439 ± 85	1447 ± 71	1573 ± 168	1486 ± 108
เฉลี่ย	1440 ± 62	1424 ± 71	1499 ± 119	1454 ± 84

Carcass weight (g)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	1166 ± 49	1144 ± 51	1101 ± 70	1137 ± 57
เมีย	1156 ± 65	1164 ± 53	1251 ± 135	1190 ± 84
เฉลี่ย	1161 ± 57	1154 ± 52	1176 ± 103	1164 ± 71

ตารางผนวกที่ 4.6 น้ำหนักมีชีวิต น้ำหนักซาก คุณภาพซากและชิ้นส่วนตัดแต่งของไก่ชนิดต่างๆ ที่น้ำหนักส่งตลาด 1.8 กิโลกรัม

Blood (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	4.47 ± 0.88	4.32 ± 0.43	4.25 ± 0.58	4.35 ± 0.63
เมีย	4.22 ± 0.59	4.19 ± 0.42	3.75 ± 0.20	4.05 ± 0.40
เฉลี่ย	4.35 ± 0.74	4.26 ± 0.43	4.00 ± 0.39	4.20 ± 0.52

Feather (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	4.78 ± 1.00	3.73 ± 0.84	4.72 ± 0.71	4.41 ± 0.85
เมีย	4.00 ± 0.79	4.32 ± 1.04	4.02 ± 0.53	4.11 ± 0.79
เฉลี่ย	4.39 ± 0.89	4.03 ± 0.94	4.37 ± 0.62	4.26 ± 0.82

Total viscera (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	9.44 ± 1.05	9.92 ± 0.82	11.14 ± 0.95	10.17 ± 0.94
เมีย	10.71 ± 0.91	11.33 ± 1.57	12.02 ± 1.07	11.35 ± 1.18
เฉลี่ย	10.08 ± 0.98	10.63 ± 1.20	11.58 ± 1.01	10.76 ± 1.06

Gizzard (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	1.97 ± 0.35	2.27 ± 0.28	1.49 ± 0.33	1.91 ± 0.32
เมีย	2.11 ± 0.47	2.09 ± 0.22	1.66 ± 0.38	1.95 ± 0.36
เฉลี่ย	2.04 ± 0.41	2.18 ± 0.25	1.58 ± 0.36	1.93 ± 0.34

Liver (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	1.73 ± 0.21	1.62 ± 0.17	2.12 ± 0.29	1.82 ± 0.22
เมีย	1.71 ± 0.23	1.59 ± 0.17	1.84 ± 0.21	1.71 ± 0.20
เฉลี่ย	1.72 ± 0.22	1.61 ± 0.17	1.98 ± 0.25	1.77 ± 0.21

Heart (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	0.47 ± 0.11	0.43 ± 0.05	0.50 ± 0.08	0.47 ± 0.08
เมีย	0.41 ± 0.05	0.38 ± 0.05	0.47 ± 0.08	0.42 ± 0.06
เฉลี่ย	0.44 ± 0.08	0.41 ± 0.05	0.49 ± 0.08	0.45 ± 0.07

ตารางผนวกที่ 4.6 (ต่อ)

Head (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	3.31 ± 0.31	3.43 ± 0.30	2.76 ± 0.17	3.17 ± 0.26
เมีย	2.94 ± 0.27	3.02 ± 0.40	2.53 ± 0.24	2.83 ± 0.30
เฉลี่ย	3.13 ± 0.29	3.23 ± 0.35	2.65 ± 0.21	3.00 ± 0.28

Neck (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	5.47 ± 0.86	5.28 ± 0.36	4.55 ± 0.44	5.10 ± 0.55
เมีย	4.63 ± 0.42	4.87 ± 0.38	4.56 ± 0.27	4.69 ± 0.36
เฉลี่ย	5.05 ± 0.64	5.08 ± 0.37	4.56 ± 0.36	4.90 ± 0.46

Shanks (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	4.64 ± 0.83	5.08 ± 0.54	4.73 ± 0.39	4.82 ± 0.59
เมีย	4.03 ± 0.36	3.78 ± 0.26	3.92 ± 0.37	3.91 ± 0.21
เฉลี่ย	4.34 ± 0.60	4.43 ± 0.40	4.33 ± 0.38	4.37 ± 0.46

Carcass (% of live weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	67.97 ± 1.84	68.21 ± 1.19	67.43 ± 1.73	67.87 ± 1.59
เมีย	68.90 ± 1.13	68.59 ± 1.30	68.88 ± 1.36	68.79 ± 1.26
เฉลี่ย	68.44 ± 1.49	68.40 ± 1.25	68.16 ± 1.55	68.33 ± 1.43

Drumsticks (% of carcass weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	17.25 ± 0.87	17.05 ± 0.78	14.30 ± 0.80	16.20 ± 0.82
เมีย	15.52 ± 0.94	15.26 ± 0.62	14.25 ± 0.80	15.01 ± 0.79
เฉลี่ย	16.34 ± 0.91	16.16 ± 0.70	14.28 ± 0.80	15.59 ± 0.80

Boneless drumsticks (% of carcass weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	12.44 ± 0.71	11.64 ± 0.84	10.15 ± 0.67	11.41 ± 0.74
เมีย	11.68 ± 0.58	11.26 ± 0.56	10.39 ± 0.85	11.11 ± 0.66
เฉลี่ย	12.06 ± 0.60	11.45 ± 0.70	10.27 ± 0.76	11.26 ± 0.69

ตารางผนวกที่ 4.6 (ต่อ)

Thighs (% of carcass weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	17.80 ± 0.97	17.99 ± 0.81	19.05 ± 1.54	18.28 ± 1.11
เมีย	16.84 ± 0.81	17.63 ± 0.64	17.83 ± 1.44	17.43 ± 0.96
เฉลี่ย	17.32 ± 0.89	17.81 ± 0.73	18.44 ± 1.49	17.86 ± 1.04

Boneless thighs (% of carcass weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	14.49 ± 0.86	14.63 ± 1.14	16.20 ± 1.45	15.11 ± 1.15
เมีย	13.97 ± 0.85	14.97 ± 0.82	14.97 ± 1.56	14.63 ± 1.08
เฉลี่ย	14.23 ± 0.86	14.80 ± 0.98	15.59 ± 1.51	14.87 ± 1.12

Breasts (% of carcass weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	16.08 ± 0.98	16.18 ± 0.87	22.57 ± 1.77	18.27 ± 1.21
เมีย	18.47 ± 1.35	17.71 ± 1.26	22.46 ± 1.13	19.55 ± 1.25
เฉลี่ย	17.28 ± 1.17	17.26 ± 1.07	22.52 ± 1.45	19.02 ± 1.23

Loins (% of carcass weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	6.25 ± 0.51	5.80 ± 0.40	5.57 ± 0.34	5.87 ± 0.42
เมีย	6.76 ± 0.66	6.45 ± 0.50	6.00 ± 0.55	6.40 ± 0.57
เฉลี่ย	6.51 ± 0.59	6.13 ± 0.45	5.79 ± 0.45	6.14 ± 0.50

Upper wings (% of carcass weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	7.27 ± 0.38	7.54 ± 0.30	6.70 ± 0.63	7.17 ± 0.44
เมีย	6.66 ± 0.29	7.33 ± 0.75	6.59 ± 0.33	6.86 ± 0.46
เฉลี่ย	6.97 ± 0.34	7.44 ± 0.53	6.65 ± 0.50	7.02 ± 0.46

Lower wings (% of carcass weight)

เพศ	ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์	ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์	ไก่กระทอง	เฉลี่ย
ผู้	7.14 ± 0.43	7.54 ± 0.35	6.12 ± 0.62	6.93 ± 0.47
เมีย	6.70 ± 0.26	6.90 ± 0.38	5.98 ± 0.46	6.53 ± 0.37
เฉลี่ย	6.92 ± 0.35	7.22 ± 0.37	6.05 ± 0.54	6.73 ± 0.42

ตารางผนวกที่ 4.6 (ต่อ)

Back + Ribs (% of carcass weight)

เพศ	ไก่อูกลมผสม 4 สายพันธุ์	ไก่อูกลมผสม 5 สายพันธุ์	ไก่อูกระทง	เจดีย์
ผู้	27.99 ± 1.18	27.80 ± 0.81	25.50 ± 1.16	27.10 ± 1.05
เมีย	28.78 ± 0.98	28.46 ± 1.59	26.85 ± 1.29	28.03 ± 1.29
เจดีย์	28.39 ± 1.08	28.13 ± 1.20	26.18 ± 1.23	27.57 ± 1.17

Live weight (g)

เพศ	ไก่อูกลมผสม 4 สายพันธุ์	ไก่อูกลมผสม 5 สายพันธุ์	ไก่อูกระทง	เจดีย์
ผู้	1760 ± 130	1610 ± 108	1756 ± 128	1709 ± 122
เมีย	1663 ± 106	1659 ± 91	1750 ± 144	1691 ± 114
เจดีย์	1712 ± 1.18	1635 ± 100	1753 ± 136	1700 ± 118

Carcass weight (g)

เพศ	ไก่อูกลมผสม 4 สายพันธุ์	ไก่อูกลมผสม 5 สายพันธุ์	ไก่อูกระทง	เจดีย์
ผู้	1433 ± 119	1320 ± 94	1395 ± 103	1383 ± 105
เมีย	1339 ± 90	1331 ± 76	1398 ± 122	1356 ± 96
เจดีย์	1386 ± 105	1326 ± 85	1397 ± 113	1370 ± 101

ตารางผนวกที่ 5.1 ค่าสีของหนังและเนื้อ ส่วนนอกและสะโพกของเนื้อไก่งวง

Factor	L-Br	L-Th	L-Br(S)	L-Th(S)	a-Br	a-Th	a-Br(S)	a-Th(S)	b-Br	b-Th	b-Br(S)	b-Th(S)
Farm (F)	K	47.95 ab*	43.39 b**	59.30 c**	2.47 a	10.85 a**	1.64 b**	1.55 b**	4.06 c**	4.81 b**	7.77 b	6.30 b
	T	48.90 a	43.87 b	62.44 b	3.30 a	8.73 b	0.14 c	0.34 c	4.67 b	4.32 c	6.59 c	3.39 c
	B	47.62 b	45.42 a	76.15 a	2.96 a	9.39 b	6.07 a	5.77 a	5.51 a	6.02 a	18.39 a	16.11 a
Sex (S)	F	48.28 a	44.06 a	67.45 a**	2.38 b*	9.69 a	1.59 b**	1.72 b**	4.93 a**	5.24 a**	12.37 a**	9.49 a**
	M	48.03 a	44.39 a	65.48 b	3.43 a	9.63 a	3.46 a	2.93 a	4.56 b	4.85 b	9.46 b	7.70 b
Weight (W)	3	47.65 a	43.78 a	65.57 b**	3.47 a	9.60 a	2.33 ab	2.20 a	5.08 a**	5.21 a**	11.02 a	8.25 a
	5	48.72 a	44.93 a	66.33 ab	2.66 a	9.56 a	2.23 b	2.42 a	4.99 a	5.26 b	10.54 a	8.74 a
	8	48.10 a	43.97 a	67.49 a	2.58 a	9.81 a	3.00 a	2.36 a	4.16 b	4.67 b	11.19 a	8.80 a
F*S	K*F	48.75 **	44.28 **	61.11	2.13	10.57	0.01 **	0.80 **	4.61 **	5.21	8.04 **	6.92 **
	K*M	47.15	42.49	59.89	2.80	11.13	3.27	2.30	3.51	4.40	7.49	5.67
	T*F	47.30	42.56	64.00	2.44	8.98	-0.14	-0.15	4.58	4.43	9.14	5.54
	T*M	50.49	45.17	61.48	4.15	8.49	-0.13	-0.53	4.76	4.20	4.03	1.23
	B*F	48.78	45.33	77.22	2.57	9.51	4.90	4.51	5.59	6.09	19.93	16.00
	B*M	46.45	45.52	75.07	3.34	9.27	7.23	7.03	5.42	5.95	16.85	16.21

ตารางผนวกที่ 5.1 (ต่อ)

Factor	L-Br	L-Th	L-Br(S)	L-Th(S)	a-Br	a-Th	a-Br(S)	a-Th(S)	b-Br	b-Th	b-Br(S)	b-Th(S)
F*W	K*3	48.73 *	44.45 **	58.99	58.16 **	2.31	10.32	0.54 **	4.55	5.38 **	7.43	5.32 **
	K*5	47.31	43.98	59.64	58.96	2.23	10.76	1.34	4.37	5.04	7.66	7.17
	K*8	47.80	41.73	62.86	60.78	2.86	11.48	3.04	3.26	3.99	8.21	6.39
	T*3	47.95	43.52	61.77	60.17	4.85	8.50	0.02	4.81	4.32	6.17	2.56
	T*5	50.28	44.03	62.70	62.38	2.65	8.86	-0.26	4.74	4.27	5.94	2.62
	T*8	48.46	44.04	63.76	64.78	2.39	8.85	-0.19	4.46	4.36	7.66	4.98
	B*3	46.25	43.36	75.96	77.05	3.26	9.99	6.43	5.88	5.93	19.45	16.86
	B*5	48.56	46.79	76.64	75.89	3.11	9.07	5.61	5.86	6.47	18.01	16.43
S*W	B*8	48.04	46.13	75.84	77.08	2.49	9.11	6.16	4.77	5.66	17.71	15.03
	F*3	47.18	43.37	66.27	65.68	2.57	9.81	1.39	5.49 **	5.50	13.10	9.62 **
	F*5	49.08	45.17	67.36	67.34	2.39	9.59	1.64	5.20	5.47	11.72	10.01
	F*8	48.57	43.62	68.70	68.59	2.19	9.66	1.73	4.09	4.76	12.29	8.84
	M*3	48.11	44.18	64.87	64.57	4.38	9.40	3.27	4.67	4.92	8.94	6.88
	M*5	48.35	44.69	65.30	64.14	2.94	9.53	2.82	4.78	5.05	9.35	7.46
	M*8	47.64	44.31	66.27	66.50	2.97	9.96	4.28	4.24	4.58	10.09	8.77

ตารางผนวกที่ 5.1 (ต่อ)

Factor		L - Br	L-Th	L - Br(S)	L - Th(S)	a - Br	a - Th	a - Br(S)	a - Th(S)	b - Br	b - Th	b - Br(S)	b - Th(S)
F*S*W	K*F*3	47.53 *	44.26	59.28	59.54	2.14	10.23	-0.52	0.56	5.56 *	5.70	8.75	6.72
	K*F*5	48.73	45.87	60.68	60.68	1.93	10.19	-0.40	0.69	4.57	5.54	7.06	7.38
	K*F*8	49.99	42.71	63.37	61.03	2.33	11.30	0.96	1.15	3.70	4.40	8.31	6.65
	K*M*3	49.94	44.64	58.71	56.79	2.47	10.41	1.61	1.40	3.54	5.06	6.12	3.93
	K*M*5	45.90	42.08	58.61	57.23	2.53	11.33	3.08	2.52	4.16	4.54	8.25	6.95
	K*M*8	45.61	40.74	62.35	60.52	3.38	11.66	5.11	2.98	2.81	3.59	8.10	6.14
	T*F*3	46.13	42.53	62.70	60.52	2.74	8.97	-0.18	0.33	4.94	4.92	9.07	4.99
	T*F*5	48.98	42.46	64.13	63.78	2.49	9.07	0.05	-0.61	4.89	4.16	9.05	5.58
	T*F*8	46.80	42.70	65.18	65.97	2.09	8.88	-0.30	-0.19	3.92	4.22	9.31	6.07
	T*M*3	49.76	44.52	60.83	59.82	6.96	8.02	0.23	-0.58	4.68	3.72	3.26	0.14
	T*M*5	51.59	45.61	61.27	60.98	2.80	8.64	-0.56	-0.93	4.60	4.38	2.83	-0.35
	T*M*8	50.13	45.39	62.35	63.59	2.68	8.81	-0.07	-0.09	5.00	4.49	6.00	3.89
	B*F*3	47.88	43.34	76.83	76.99	2.83	10.22	4.89	4.72	5.98	5.88	21.47	17.13
	B*F*5	49.55	47.18	77.27	77.56	2.73	9.52	5.27	4.51	6.15	6.71	19.06	17.08
	B*F*8	48.92	45.45	77.57	78.77	2.14	8.80	4.54	4.31	4.65	5.67	19.26	13.79

ตารางผนวกที่ 5.1 (ต่อ)

Factor	L - Br	L-Th	L - Br(S)	L - Th(S)	a - Br	a - Th	a - Br(S)	a - Th(S)	b - Br	b - Th	b - Br(S)	b - Th(S)
F*S*W	B*M*3	44.63	43.37	75.09	77.11	3.70	9.77	7.97	5.79	5.98	17.42	16.58
	B*M*5	47.57	46.39	76.01	74.22	3.49	8.62	5.94	5.58	6.23	16.97	15.79
	B*M*8	47.16	46.81	74.12	75.39	2.84	9.41	7.79	4.89	5.66	16.16	16.28

หมายเหตุ :

* = significant ($P < 0.05$)

** = highly significant ($P < 0.01$)

In the same column, means with the same letter

are not significantly different

L = ค่าความสว่าง

a = ค่าความเป็นสีแดงและสีเขียว

b = ค่าความเป็นสีเหลืองและสีน้ำเงิน

Br = Breast, Th = Thigh

Br(S) = Breast-Skin, Th(S) = Thigh-Skin

K = ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์

3 = 1.3 Kg.

T = ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์

5 = 1.5 Kg.

B = ไก่กระทิง

8 = 1.8 Kg.

F = Female

M = Male

ตารางผนวก 5.2 ค่าความเหนียว-นุ่มของเนื้อไก่ เป็นค่าแรงต่อระยะทาง (g/mm) โดยใช้ หัววัดแบบ
Volodkevitch Bite Jaws

Factor		Fr-Br	DC-Br	MC-Br	Fr-Th	DC-Th	MC-Th
Farm (F)	K	227.64 b**	182.49 b**	208.90 a**	328.16 a**	232.30 a**	238.01 a**
	T	298.70 a	216.43 a	213.35 a	292.13 b	222.01 a	217.62 b
	B	152.43 c	141.17 c	155.71 b	257.53 c	190.36 b	205.44 b
Sex (S)	F	208.59 b**	183.16 a	186.10 a	258.44 b**	200.51 b**	213.43 a
	M	243.92 a	176.91 a	199.20 a	326.78 a	229.27 a	227.29 a
Weight (W)	3	250.09 a**	189.36 a*	202.37 a	326.66 a**	225.61 a	232.36 a
	5	214.26 b	178.35 ab	190.96 a	268.19 c	214.12 a	210.56 b
	8	214.42 b	172.38 b	184.63 a	282.98 b	204.94 a	218.16 ab
F*S	K*F	223.41 **	183.49	176.10 **	252.33 **	197.14 **	212.09 **
	K*M	231.87	181.48	241.69	404.00	267.46	263.93
	T*F	243.43	215.90	218.07	260.46	213.03	215.49
	T*M	353.97	216.96	208.63	323.81	230.99	219.75
	B*F	158.94	150.07	164.13	262.54	191.35	212.69
	B*M	145.92	132.27	147.28	252.52	189.37	198.19
F*W	K*3	249.99	186.23	203.23	343.62	248.98	241.27
	K*5	207.69	189.15	214.55	305.90	223.85	212.90
	K*8	225.24	172.08	208.92	334.97	224.07	259.86
	T*3	338.26	230.94	242.54	324.77	228.33	235.45
	T*5	276.45	206.10	193.37	273.63	227.04	218.42
	T*8	281.40	212.27	204.14	278.00	210.66	198.99
	B*3	162.01	150.90	161.35	311.59	199.53	220.35
	B*5	158.65	139.81	164.96	225.03	191.47	200.35
	B*8	136.62	132.80	140.82	235.97	180.08	195.63
S*W	F*3	227.81	192.16	190.87	298.03	197.66 *	233.19
	F*5	207.50	182.07	187.84	230.34	202.10	201.83
	F*8	190.46	175.24	179.60	246.96	201.76	205.25
	M*3	272.36	186.55	213.87	355.30	253.57	231.52
	M*5	221.02	174.63	194.08	306.03	226.14	219.28
	M*8	238.37	169.53	189.66	319.00	208.11	231.07

ตารางผนวก 5.2

Factor		Fr-Br	DC-Br	MC-Br	Fr-Th	DC-Th	MC-Th
F*S*W	K*F*3	258.05	199.75	168.82	267.05	203.67	230.89
	K*F*5	211.34	179.85	183.27	214.40	196.05	180.70
	K*F*8	200.84	170.87	176.22	275.53	191.71	224.69
	K*M*3	241.93	172.70	237.63	420.19	294.29	251.65
	K*M*5	204.04	198.45	245.83	397.40	251.65	245.10
	K*M*8	249.63	173.30	241.62	394.40	256.43	295.02
	T*F*3	256.49	218.10	242.14	295.80	207.47	233.88
	T*F*5	240.87	214.01	200.16	244.23	214.46	214.56
	T*F*8	232.94	215.60	211.92	241.34	217.15	198.03
	T*M*3	420.02	243.77	242.95	353.74	249.19	237.02
	T*M*5	312.03	198.18	186.57	303.02	239.62	222.28
	T*M*8	329.86	208.93	196.37	314.67	204.17	199.95
	B*F*3	168.90	158.62	161.65	331.23	181.82	234.81
	B*F*5	170.30	152.35	180.08	232.38	195.81	210.23
	B*F*8	137.61	139.24	150.66	224.03	196.42	193.03
	B*M*3	155.13	143.18	161.04	291.96	217.23	205.89
	B*M*5	147.01	127.27	149.83	217.68	187.14	190.46
	B*M*8	135.63	126.36	130.98	247.91	163.74	198.23

หมายเหตุ :

* = significant ($P < 0.05$)** = highly significant ($P < 0.01$)

In the same column, means with the same letter are not significantly different

K = ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์

Fr-Br = Fresh Breast

T = ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์

DC-Br = Dry Cooked Breast

B = ไก่กระทง

MC-Br = Moist Cooked Breast

Fr-Th = Fresh Thigh

F = Female

DC-Th = Dry Cooked Thigh

M = Male

MC-Th = Moist Cooked Thigh

3 = 1.3 Kg.

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

ตารางผนวกที่ 5.3 ค่าความต้านทานต่อการตัดขาดของเนื้อไก่ เป็นค่าแรงต่อระยะทาง (g/mm) โดยใช้หัววัดแบบ Warner Bratzler blade

Factor		Fr-Br	DC-Br	MC-Br	Fr-Th	DC-Th	MC-Th
Farm (F)	K	384.59 a**	404.19 a**	336.29 a**	665.29 b**	351.84 a*	313.59 a
	T	332.22 b	328.71 b	296.25 b	879.92 a	318.58 ab	293.70 ab
	B	249.03 c	234.51 c	246.11 c	436.41 c	299.86 b	284.86 b
Sex (S)	F	335.16 a**	318.29 a	298.04 a	665.79 a	305.85 b*	297.49 a
	M	308.73 b	326.65 a	287.72 a	655.29 a	341.00 a	297.27 a
Weight (W)	3	316.13 b*	330.93 a	292.04 ab*	735.41 a**	313.66 a	304.49 a
	5	306.92 b	312.06 a	274.22 b	588.07 c	322.71 a	293.07 a
	8	342.79 a	324.42 a	312.38 a	658.13 b	333.92 a	294.59 a
F*S	K*F	371.75 **	328.93 **	321.0 *	609.12 **	302.37 **	266.79 **
	K*M	397.42	479.46	351.48	721.47	401.31	360.38
	T*F	360.77	382.31	319.68	962.07	309.62	312.62
	T*M	303.68	275.11	272.81	797.76	327.54	274.78
	B*F	272.96	243.62	253.34	426.18	305.57	313.07
	B*M	225.10	225.39	238.87	446.63	294.15	256.65
F*W	K*3	377.15 **	391.77	310.30	698.72	297.91	290.15
	K*5	339.28	410.36	319.56	596.64	368.80	321.88
	K*8	437.33	410.45	379.01	700.52	388.80	328.73
	T*3	326.32	358.29	309.85	995.88	335.66	314.17
	T*5	317.76	295.29	266.31	767.36	307.85	282.50
	T*8	352.58	332.55	312.57	876.50	312.24	284.43
	B*3	244.92	242.74	255.97	511.63	307.39	309.14
	B*5	263.70	230.52	236.79	400.22	291.49	274.84
	B*8	238.46	230.27	245.57	397.37	300.70	270.62
S*W	F*3	331.94 **	328.15	286.20 *	742.90	308.10	317.10
	F*5	352.37	312.86	305.30	622.43	304.08	291.12
	F*8	321.18	313.85	302.62	632.04	305.38	284.26
	M*3	300.33	333.71	297.88	727.92	319.21	291.87
	M*5	261.46	311.26	243.14	553.72	341.35	295.02
	M*8	364.40	334.99	322.15	684.23	362.45	304.92

ตารางผนวกที่ 5.3 (ต่อ)

Factor		Fr-Br	DC-Br	MC-Br	Fr-Th	DC-Th	MC-Th
F*S*W	K*F*3	368.31 *	329.63	274.77	654.85	306.56 *	270.19
	K*F*5	385.94	315.60	350.79	606.06	317.77	273.49
	K*F*8	361.02	341.56	337.73	566.44	282.76	256.68
	K*M*3	386.00	453.91	345.83	742.58	289.27	310.12
	K*M*5	292.63	505.12	288.33	587.23	419.83	370.27
	K*M*8	513.64	479.34	420.29	834.60	494.84	400.77
	T*F*3	366.73	431.62	348.09	1049.76	317.14	354.75
	T*F*5	358.80	358.91	302.02	897.67	294.78	295.37
	T*F*8	356.78	356.41	308.93	938.77	316.95	287.74
	T*M*3	285.92	284.96	271.61	942.00	354.18	273.59
	T*M*5	276.72	231.67	230.61	637.05	320.92	269.63
	T*M*8	348.39	308.69	316.21	814.23	307.54	281.12
	B*F*3	260.78	223.21	235.73	524.09	300.60	326.35
	B*F*5	312.36	264.06	263.09	363.56	299.68	304.50
	B*F*8	245.73	243.60	261.21	390.90	316.43	308.37
	B*M*3	229.06	262.27	276.20	499.16	314.19	291.92
	B*M*5	215.05	196.98	210.48	436.87	283.29	245.18
	B*M*8	231.18	216.94	229.94	403.85	284.97	232.87

หมายเหตุ :

* = significant ($P < 0.05$)** = highly significant ($P < 0.01$)

In the same column, means with the same letter are not significantly different

K = ไก่ลูกผสม 4 สายพันธุ์

T = ไก่ลูกผสม 5 สายพันธุ์

B = ไก่กระทง

F = Female

M = Male

3 = 1.3 Kg.

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg

Fr-Br = Fresh Breast

DC-Br = Dry Cooked Breast

MC-Br = Moist Cooked Breast

Fr-Th = Fresh Thigh

DC-Th = Dry Cooked Thigh

MC-Th = Moist Cooked Thigh

ตารางผนวก 6.1 pH of Chicken Muscle

Sample	Breast				Thigh				Drum-stick			
	Before	Ave.	After	Ave.	Before	Ave.	After	Ave.	Before	Ave.	After	Ave.
K3M	5.7 - 6.0	5.9	5.7 - 5.8	5.8	6.1 - 6.8	6.4	6.1 - 6.5	6.2	5.7 - 6.6	6.2	6.0 - 6.3	6.2
K5M	5.7 - 5.8	5.7	5.6 - 5.9	5.7	6.2 - 6.4	6.3	6.0 - 6.1	6.1	6.0 - 6.3	6.1	5.9 - 6.2	6.1
K8M	5.6 - 5.9	5.8	5.6 - 5.9	5.8	6.0 - 6.4	6.2	5.8 - 6.2	6.0	6.1 - 6.4	6.2	5.9 - 6.2	6.1
K3F	5.7 - 5.9	5.8	5.6 - 5.8	5.7	6.1 - 6.7	6.4	6.0 - 6.4	6.1	6.1 - 6.4	6.2	5.9 - 6.4	6.1
K5F	5.7 - 5.8	5.7	5.5 - 5.7	5.6	6.0 - 6.4	6.2	5.9 - 6.3	6.0	5.8 - 6.3	6.0	5.7 - 6.0	5.9
K8F	5.7 - 6.1	5.8	5.6 - 6.0	5.7	6.0 - 6.5	6.3	5.9 - 6.4	6.1	6.0 - 6.1	6.1	5.9 - 6.0	6.0
T3M	5.7 - 6.1	5.8	5.5 - 5.8	5.7	6.2 - 6.4	6.3	5.9 - 6.4	6.2	6.0 - 6.4	6.3	6.1 - 6.4	6.3
T5M	5.7 - 6.1	5.8	5.7 - 6.0	5.8	6.0 - 6.2	6.1	5.7 - 6.1	6.0	5.7 - 6.3	6.1	5.4 - 6.2	5.8
T8M	5.6 - 5.9	5.8	5.6 - 5.8	5.7	6.0 - 6.1	6.1	6.0 - 6.3	6.1	6.1 - 6.4	6.2	5.7 - 6.3	6.1
T3F	4.6 - 5.8	5.5	5.7 - 6.0	5.7	6.0 - 6.3	6.2	6.0 - 6.3	6.2	6.1 - 6.3	6.2	5.5 - 6.3	6.0
T5F	5.7 - 6.0	5.8	5.7 - 5.9	5.8	6.0 - 6.5	6.3	6.0 - 6.2	6.0	6.0 - 6.4	6.2	5.6 - 6.3	6.0
T8F	5.8	5.8	5.7 - 5.9	5.8	6.0 - 6.1	6.1	6.1	6.1	6.1 - 6.2	6.2	5.7 - 6.2	6.0
B3M	5.6 - 6.2	6.0	5.9 - 6.4	6.2	6.3 - 6.5	6.4	6.3 - 6.5	6.4	6.2 - 6.4	6.3	6.4 - 6.6	6.5
B5M	6.2 - 6.4	6.3	6.2 - 6.4	6.3	6.5 - 6.8	6.6	6.6 - 6.8	6.7	6.4 - 6.9	6.7	6.4 - 6.8	6.7
B8M	5.7 - 6.3	5.9	5.9 - 6.3	6.2	5.9 - 6.5	6.3	6.3 - 6.5	6.4	5.8 - 6.5	6.3	6.3 - 6.6	6.5
B3F	5.8 - 6.2	6.0	5.9 - 6.5	6.2	6.2 - 6.4	6.3	6.4 - 6.7	6.6	6.2 - 6.4	6.3	6.4 - 6.7	6.6
B5F	5.7 - 6.2	5.9	6.1 - 6.3	6.2	6.1 - 6.4	6.3	6.3 - 6.6	6.4	6.2 - 6.4	6.3	6.3 - 6.6	6.5
B8F	5.8 - 6.1	5.9	5.9 - 6.4	6.1	6.1 - 6.6	6.4	6.3 - 6.7	6.4	6.2 - 6.5	6.3	6.3 - 6.7	6.5

K3M, K3F

K = 4 สายพันธุ์

3 = 1.3 Kg.

M = Male

F = Female

T3M, T3F

T = 5 สายพันธุ์

3 = 1.3 Kg.

M = male

F = Female

B3M, B3F

B = Broiler

3 = 1.3 Kg.

M = Male

F = Female

ตารางผนวก 6.2 ปริมาณการสูญเสียน้ำหนักระหว่างเก็บเนื้อในห้องเย็น (% Drip Loss)

Factor		Breast	Thigh
Farm (F)	K	5.49 a **	3.46 a **
	T	5.51 a	3.18 a
	B	2.57 b	2.80 b
Sex (S)	M	4.72 a	3.23 a
	F	4.32 a	3.06 a
Weight (W)	3	4.79 a	3.45 a **
	5	4.63 ab	3.16 a
	8	4.14 b	2.82 b
F*S	K*M	5.82	4.01 **
	K*F	5.15	2.92
	T*M	5.97	3.10
	T*F	5.06	3.25
	B*M	2.38	2.57
	B*F	2.75	3.02
F*W	K*3	5.61 *	3.86
	K*5	5.25	3.30
	K*8	5.60	3.23
	T*3	5.55	3.44
	T*5	6.38	3.31
	T*8	4.61	2.78
	B*3	3.22	3.05
	B*5	2.27	2.88
	B*8	2.21	2.46
S*W	M*3	5.03	3.65
	M*5	5.01	3.20
	M*8	4.13	2.83
	F*3	4.56	3.24
	F*5	4.25	3.13
	F*8	4.15	2.81
F*S*W	K*M*3	6.55 *	4.51
	K*M*5	5.17	3.89
	K*M*8	5.75	3.62
	K*F*3	4.66	3.20
	K*F*5	5.34	2.70
	K*F*8	5.46	2.85

ตารางผนวก 6.2 (ต่อ)

Factor		Breast	Thigh
F*S*W	T*M*3	5.52	3.34
	T*M*5	7.37	3.23
	T*M*8	5.02	2.74
	T*F*3	5.58	3.54
	T*F*5	5.38	3.40
	T*F*8	4.21	2.81
	B*M*3	3.01	3.10
	B*M*5	2.50	2.47
	B*M*8	1.63	2.14
	B*F*3	3.43	2.99
	B*F*5	2.04	3.29
	B*F*8	2.79	2.78

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)* * = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

K = 4 สายพันธุ์

T = 5 สายพันธุ์

M = Male

F = Female

3 = 1.3 Kg.

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

ตารางผนวก 6.3 ปริมาณการสูญเสียน้ำหนักระหว่างการทำละลาย (% Thawing Loss)

Factor		Breast	Thigh
Farm (F)	K	3.74 a **	1.35 a
	T	3.83 a	1.32 a
	B	1.40 b	1.45 a
Sex (S)	M	2.97 a	1.14 b *
	F	3.01 a	1.60 a
Weight (W)	3	2.47 b *	1.48 ab
	5	3.90 a	1.61 a
	8	2.59 b	1.03 b
F*S	K*M	3.41	1.26
	K*F	4.06	1.44
	T*M	4.32	1.32
	T*F	3.34	1.32
	B*M	1.18	0.85
	B*F	1.62	2.05
F*W	K*3	2.70	1.96 *
	K*5	5.63	1.28
	K*8	2.88	0.82
	T*3	3.31	1.30
	T*5	4.74	1.20
	T*8	3.44	1.46
	B*3	1.41	1.19
	B*5	1.33	2.35
	B*8	1.46	0.81
S*W	M*3	2.08	1.14
	M*5	4.31	1.44
	M*8	2.52	0.85
	F*3	2.86	1.82
	F*5	3.49	1.78
	F*8	2.67	1.21
F*S*W	K*M*3	1.70	1.18 *
	K*M*5	6.03	1.74
	K*M*8	2.52	0.87
	K*F*3	3.70	2.74
	K*F*5	5.24	0.81

ตารางผนวก 6.3 (ต่อ))

Factor		Breast	Thigh
F*S*W	K*F*8	3.24	0.76
	T*M*3	3.75	1.52
	T*M*5	5.52	1.26
	T*M*8	3.68	1.17
	T*F*3	2.86	1.08
	T*F*5	3.97	1.13
	T*F*8	3.20	1.75
	B*M*3	0.80	0.73
	B*M*5	1.39	1.30
	B*M*8	1.36	0.52
	B*F*3	2.01	1.64
	B*F*5	1.27	3.40
	B*F*8	1.57	1.11

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)

** = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

K = 4 สายพันธุ์

T = 5 สายพันธุ์

M = Male

F = Female

3 = 1.3 Kg.

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

ตารางผนวก 6.4 ปริมาณการสูญเสียน้ำหนักเนื่องจากการประกอบอาหาร (% Cooking Loss)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
Farm (F)	K	15.43 b **	19.59 c **	13.41 b **	19.33 b **
	T	18.61 a	20.98 b	18.87 a	22.63 a
	B	18.58 a	23.21 a	15.03 b	21.95 a
Sex (S)	M	15.85 b **	22.46 a **	14.25 b **	19.85 b **
	F	19.23 a	20.05 b	17.28 a	22.76 a
Weight (W)	3	20.04 a **	22.52 a **	17.64 a **	23.78 a **
	5	14.74 c	21.58 a	15.16 b	20.22 b
	8	17.84 b	19.67 b	14.51 b	19.90 b
F*S	K*M	14.26	18.64 **	11.50 **	18.67 **
	K*F	16.59	20.54	15.31	19.98
	T*M	16.52	23.58	18.82	23.65
	T*F	20.69	18.37	18.91	21.61
	B*M	16.77	25.17	12.43	17.23
	B*F	20.40	21.24	17.63	26.68
F*W	K*3	20.98 **	21.17	13.91 **	19.23 **
	K*5	10.76	19.50	14.40	18.62
	K*8	14.55	18.11	11.91	20.13
	T*3	18.90	21.55	23.60	30.32
	T*5	16.71	22.36	17.22	20.90
	T*8	20.20	19.02	15.78	16.67
	B*3	20.22	24.86	15.40	21.80
	B*5	16.74	22.88	13.87	21.15
	B*8	18.78	21.89	15.83	22.90
S*W	M*3	17.10 **	21.86 **	17.68 **	24.57 **
	M*5	12.93	24.64	12.13	18.07
	M*8	17.52	20.89	12.94	16.90
	F*3	22.97	23.19	17.59	23.00
	F*5	16.55	18.52	18.19	22.37
	F*8	18.17	18.45	16.07	22.90

ตารางผนวก 6.4 (ต่อ)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
F*S*W	K*M*3	16.94 **	16.30 **	9.61 **	18.63 **
	K*M*5	8.42	20.02	11.88	17.22
	K*M*8	17.43	19.61	13.01	20.16
	K*F*3	25.01	26.03	18.21	19.82
	K*F*5	13.10	18.98	16.92	20.01
	K*F*8	11.67	16.61	10.80	20.10
	T*M*3	15.61	22.44	30.45	36.06
	T*M*5	15.51	28.92	12.18	18.75
	T*M*8	18.44	19.37	13.83	16.14
	T*F*3	22.20	20.66	16.75	24.59
	T*F*5	17.91	15.80	22.26	23.05
	T*F*8	21.96	18.66	17.73	17.19
	B*M*3	18.75	26.84	12.99	19.03
	B*M*5	14.85	24.98	12.33	18.24
	B*M*8	16.69	23.70	11.98	14.40
	B*F*3	21.70	22.88	17.82	24.57
	B*F*5	18.63	20.78	15.40	24.06
	B*F*8	20.87	20.07	19.68	31.40

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)** = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

K = 4 สายพันธุ์

T = 5 สายพันธุ์

M = Male

F = Female

3 = 1.3 Kg.

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

ตารางผนวก 6.5 ค่าช่วงคะแนนการประเมินคุณลักษณะสี กลิ่น และลักษณะปรากฏของเนื้อไก่สด 4 สายพันธุ์ ประเมินด้วยวิธี Quality Scoring

Sample	Color		Appearance		Odor	
	Score	Ave	Score	Ave	Score	Ave
K3M - B	1.7 - 1.8	1.8	3.8 - 3.9	3.9	2.6	2.6
K5M - B	1.9 - 2.4	2.2	3.9 - 4.0	4.0	2.2 - 2.6	2.4
K8M - B	2.9 - 3.8	3.4	3.1 - 3.6	3.4	2.6 - 2.9	2.8
K3M - T	3.1 - 3.4	3.3	3.3	3.3	2.8 - 2.9	2.9
K5M - T	3.5 - 3.7	3.6	2.3 - 2.5	2.4	2.8 - 3.0	2.9
K8M - T	4.8	4.8	2.0 - 2.2	2.1	2.7 - 3.4	3.1
K3M - S	1.6	1.6	2.1 - 2.3	2.2		
K5M - S	2.0 - 2.1	2.1	2.1 - 2.3	2.2		
K8M - S	2.0 - 3.4	2.7	2.0 - 2.3	2.2		
K3F - B	1.5 - 1.8	1.7	3.7 - 4.0	3.9	2.2 - 2.4	2.3
K5F - B	1.8	1.8	3.8 - 4.4	4.1	2.0 - 2.5	2.3
K8F - B	1.8 - 2.0	1.9	3.4 - 3.6	3.5	2.0 - 2.2	2.1
K3F - T	3.2 - 3.6	3.4	2.7 - 2.8	2.8	2.5	2.5
K5F - T	3.2 - 3.8	3.5	2.9 - 3.2	3.1	2.2 - 2.7	2.5
K8F - T	3.6 - 3.8	3.7	2.5	2.5	2.1 - 2.6	2.4
K3F - S	1.6 - 1.8	1.7	2.1 - 2.5	2.3		
K5F - S	1.6 - 1.9	1.8	2.4 - 2.7	2.6		
K8F - S	1.3 - 1.8	1.6	1.9 - 2.5	2.2		

K3M - B , K = 4 สายพันธุ์ 3 = 1.3 Kg., M = Male, B = Breast

K3M - T, K = 4 สายพันธุ์ 3 = 1.3 Kg., M = Male, T = Thigh

K3M - S, K = 4 สายพันธุ์ 3 = 1.3 Kg., M = Male, S = Skin

ตารางผนวก 6.8 คุณลักษณะความชุ่มฉ่ำ (juiciness) ของเนื้อไก่สุก

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
Farm (F)	K	3.84 a	3.52 a	5.45 b **	5.16 b **
	T	3.68 a	4.17 a	5.62 b	5.71 a
	B	3.65 a	3.85 a	6.44 a	5.92 a
Sex (S)	M	3.79 a	3.80 a	5.93 a	5.80 a
	F	3.65 a	3.90 a	5.74 a	5.40 a
Weight (W)	3	3.57 a	3.88 a	5.92 a	5.56 a
	5	3.89 a	3.70 a	5.80 a	5.62 a
	8	3.72 a	3.96 a	5.79 a	5.61 a
F*S	K*M	3.90	3.72	5.28	4.93 **
	K*F	3.78	3.32	5.62	5.39
	T*M	3.55	3.92	5.97	5.94
	T*F	3.81	4.43	5.27	5.49
	B*M	3.94	3.76	6.55	6.52
	B*F	3.37	3.94	6.33	5.32
F*W	K*3	3.77	3.85	5.73	5.27
	K*5	4.11	3.18	5.55	5.16
	K*8	3.63	3.53	5.06	5.04
	T*3	3.49	4.16	5.59	5.69
	T*5	3.71	4.05	5.50	5.49
	T*8	3.83	4.31	5.77	5.97
	B*3	3.45	3.64	6.43	5.70
	B*5	3.83	3.88	6.35	6.22
	B*8	3.68	4.03	6.53	5.83
S*W	M*3	3.75	3.92	6.07	5.78
	M*5	3.93	3.74	6.02	5.90
	M*8	3.70	3.75	5.71	5.71
	F*3	3.39	3.85	5.77	5.33
	F*5	3.84	3.67	5.58	5.35
	F*8	3.73	4.16	5.86	5.52

ตารางผนวก 6.8 (ต่อ)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
F*S*W	K*M*3	4.07	4.36	5.82	5.00
	K*M*5	4.21	3.51	5.51	5.16
	K*M*8	3.41	3.30	4.50	4.62
	K*F*3	3.47	3.35	5.64	5.55
	K*F*5	4.02	2.85	5.59	5.16
	K*F*8	3.86	3.76	5.62	5.45
	T*M*3	3.63	3.78	6.08	5.97
	T*M*5	3.36	3.82	5.92	5.70
	T*M*8	3.65	4.16	5.92	6.15
	T*F*3	3.35	4.53	5.10	5.41
	T*F*5	4.07	4.29	5.08	5.27
	T*F*8	4.01	4.46	5.62	5.78
	B*M*3	3.56	3.61	6.30	6.37
	B*M*5	4.22	3.88	6.63	6.83
	B*M*8	4.04	3.80	6.72	6.36
	B*F*3	3.35	3.68	6.57	5.04
	B*F*5	3.44	3.88	6.07	5.61
	B*F*8	3.32	4.27	6.34	5.31

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)* * = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

M-B = Moisted Breast

K = 4 สายพันธุ์

D-B = Dried Breast

T = 5 สายพันธุ์

M-T = Moisted Thigh

B = ไก่กระทง

D-T = Dried Thigh

M = Male

3 = 1.3 Kg.

F = Female

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

ตารางผนวก 6.9 คุณลักษณะการฉีกขาด (fragmentation) ของเนื้อไก่สุก

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
Farm (F)	K	2.28 a	1.98 b *	5.30 a **	4.86 a **
	T	2.30 a	2.31 ab	4.83 a	4.49 ab
	B	2.63 a	2.60 a	4.19 b	3.90 b
Sex (S)	M	2.46 a	2.20 a	4.95 a	4.64 a
	F	2.35 a	2.40 a	4.60 a	4.18 a
Weight (W)	3	2.43 a	2.40 a	4.72 a	4.35 a
	5	2.31 a	2.18 a	4.76 a	4.27 a
	8	2.47 a	2.31 a	4.84 a	4.62 a
F*S	K*M	2.61	2.02	5.27	4.80 *
	K*F	1.96	1.95	5.33	4.92
	T*M	2.28	2.09	5.43	5.20
	T*F	2.32	2.52	4.23	3.78
	B*M	2.48	2.49	4.16	3.93
	B*F	2.77	2.71	4.23	3.86
F*W	K*3	2.06	1.90	5.05	4.74
	K*5	2.37	1.94	5.42	4.65
	K*8	2.43	2.11	5.43	5.18
	T*3	2.48	2.58	4.92	4.49
	T*5	2.10	2.07	4.93	4.57
	T*8	2.32	2.27	4.65	4.40
	B*3	2.75	2.72	4.20	3.81
	B*5	2.46	2.53	3.94	3.58
	B*8	2.67	2.55	4.45	4.30
S*W	M*3	2.46	2.15	4.75	4.45
	M*5	2.35	2.12	5.07	4.42
	M*8	2.56	2.32	5.04	5.06
	F*3	2.40	2.65	4.69	4.25
	F*5	2.26	2.24	4.45	4.11
	F*8	2.39	2.30	4.65	4.19

ตารางผนวก 6.9 (ต่อ)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
F*S*W	K*M*3	2.24	1.61	4.76	4.52
	K*M*5	2.79	2.06	5.62	4.46
	K*M*8	2.80	2.38	5.43	5.41
	K*F*3	1.87	2.18	5.34	4.97
	K*F*5	1.95	1.82	5.22	4.84
	K*F*8	2.05	1.84	5.42	4.95
	T*M*3	2.42	2.22	5.30	5.00
	T*M*5	2.21	2.06	5.69	5.26
	T*M*8	2.22	1.98	5.30	5.34
	T*F*3	2.53	2.95	4.53	3.98
	T*F*5	1.98	2.07	4.16	3.89
	T*F*8	2.43	2.56	4.00	3.45
	B*M*3	2.72	2.63	4.20	3.82
	B*M*5	2.06	2.23	3.91	3.55
	B*M*8	2.67	2.61	4.38	4.43
	B*F*3	2.79	2.81	4.19	3.81
	B*F*5	2.85	2.84	3.97	3.60
	B*F*8	2.67	2.50	4.52	4.16

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)** = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

M-B = Moisted Breast

K = 4 สายพันธุ์

D-B = Dried Breast

T = 5 สายพันธุ์

M-T = Moisted Thigh

B = ไก่กระทง

D-T = Dried Thigh

M = Male

3 = 1.3 Kg.

F = Female

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

ตารางผนวก 6.10 คุณลักษณะการยึดเกาะกัน (cohesiveness) ของเนื้อไก่สุก

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
Farm (F)	K	2.56 b **	2.25 c **	5.35 a **	5.28 a **
	T	2.92 b	2.88 b	5.11 a	4.79 a
	B	3.58 a	3.59 a	4.31 b	4.14 b
Sex (S)	M	3.07 a	2.80 a	5.06 a	5.00 a *
	F	2.97 a	3.01 a	4.79 a	4.47 b
Weight (W)	3	3.03 a	2.94 a	4.94 a	4.71 a
	5	2.90 a	2.86 a	4.94 a	4.67 a
	8	3.12 a	2.91 a	4.89 a	4.83 a
F*S	K*M	2.91	2.24	5.45	5.45
	K*F	2.20	2.25	5.25	5.10
	T*M	2.89	2.70	5.45	5.34
	T*F	2.95	3.06	4.77	4.24
	B*M	3.41	3.46	4.28	4.21
	B*F	3.74	3.71	4.34	4.08
F*W	K*3	2.38	2.14	5.24	5.27
	K*5	2.59	2.31	5.44	5.12
	K*8	2.71	2.29	5.37	5.44
	T*3	3.03	3.15	5.31	4.65
	T*5	2.64	2.69	5.22	4.87
	T*8	3.09	2.79	4.79	4.84
	B*3	3.68	3.54	4.27	4.21
	B*5	3.47	3.57	4.15	4.03
	B*8	3.57	3.65	4.50	4.19
S*W	M*3	3.05	2.78	4.90	4.90
	M*5	2.94	2.75	5.15	4.89
	M*8	3.23	2.88	5.12	5.21
	F*3	3.01	3.11	4.98	4.52
	F*5	2.87	2.97	4.72	4.45
	F*8	3.02	2.93	4.65	4.44

ตารางผนวก 6.10 (ต่อ)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
F*S*W	K*M*3	2.57	1.83	5.06	5.21
	K*M*5	3.08	2.34	5.67	5.29
	K*M*8	3.09	2.56	5.63	5.86
	K*F*3	2.18	2.44	5.43	5.32
	K*F*5	2.10	2.28	5.22	4.96
	K*F*8	2.33	2.02	5.11	5.02
	T*M*3	2.91	3.02	5.32	5.05
	T*M*5	2.80	2.68	5.74	5.48
	T*M*8	2.96	2.39	5.28	5.49
	T*F*3	3.16	3.29	5.30	4.26
	T*F*5	2.48	2.70	4.69	4.27
	T*F*8	3.23	3.18	4.31	4.20
	B*M*3	3.66	3.47	4.32	4.43
	B*M*5	2.93	3.22	4.05	3.92
	B*M*8	3.63	3.69	4.46	4.27
	B*F*3	3.69	3.61	4.23	3.98
	B*F*5	4.02	3.93	4.25	4.13
	B*F*8	3.52	3.61	4.54	4.11

หมายเหตุ

* = significant ($p < 0.05$)** = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

M-B = Moisted Breast

K = 4 สายพันธุ์

D-B = Dried Breast

T = 5 สายพันธุ์

M-T = Moisted Thigh

B = ไก่กระทง

D-T = Dried Thigh

M = Male

3 = 1.3 Kg.

F = Female

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

ตารางผนวก 6.11 คุณลักษณะความนุ่ม-เหนียว (tenderness) ของเนื้อไก่สุก

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
Farm (F)	K	2.77 b **	2.41 b **	5.15 a **	4.81 a **
	T	2.87 b	2.64 b	4.40 b	4.29 ab
	B	3.51 a	3.48 a	3.91 b	3.77 b
Sex (S)	M	3.06 a	2.75 a	4.56 a	4.46 a
	F	3.04 a	2.93 a	4.41 a	4.12 a
Weight (W)	3	3.05 a	3.02 a	4.48 a	4.33 a
	5	2.87 a	2.64 a	4.50 a	4.19 a
	8	3.22 a	2.87 a	4.47 a	4.35 a
F*S	K*M	3.04	2.42	4.93	4.78 *
	K*F	2.49	2.40	5.36	4.85
	T*M	2.85	2.47	4.86	4.94
	T*F	2.89	2.81	3.93	3.64
	B*M	3.29	3.36	3.88	3.66
	B*F	3.74	3.59	3.95	3.88
F*W	K*3	2.46	2.51	5.06	4.87
	K*5	2.71	2.25	5.39	4.59
	K*8	3.12	2.47	4.99	4.98
	T*3	3.01	2.91	4.59	4.22
	T*5	2.67	2.33	4.37	4.47
	T*8	2.94	2.67	4.23	4.18
	B*3	3.69	3.63	3.80	3.89
	B*5	3.24	3.33	3.74	3.51
	B*8	3.60	3.47	4.19	3.90
S*W	M*3	3.05	2.77	4.41	4.48
	M*5	2.92	2.62	4.63	4.34
	M*8	3.21	2.85	4.63	4.56
	F*3	3.05	3.26	4.55	4.18
	F*5	2.83	2.66	4.38	4.04
	F*8	3.23	2.89	4.31	4.15

ตารางผนวก 6.11 (ต่อ)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
F*S*W	K*M*3	2.52	1.99	4.46	4.70
	K*M*5	3.18	2.41	5.18	4.51
	K*M*8	3.42	2.87	5.15	5.12
	K*F*3	2.41	3.02	5.66	5.04
	K*F*5	2.24	2.10	5.60	4.67
	K*F*8	2.83	2.07	4.83	4.84
	T*M*3	2.89	2.80	4.91	4.56
	T*M*5	2.72	2.39	5.02	5.26
	T*M*8	2.96	2.21	4.67	5.01
	T*F*3	3.12	3.03	4.27	3.88
	T*F*5	2.63	2.27	3.73	3.68
	T*F*8	2.92	3.13	3.80	3.35
	B*M*3	3.75	3.53	3.87	4.18
	B*M*5	2.85	3.07	3.68	3.26
	B*M*8	3.25	3.48	4.08	3.54
	B*F*3	3.63	3.72	3.73	3.61
	B*F*5	3.62	3.60	3.81	3.77
	B*F*8	3.95	3.46	4.30	4.25

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)** = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

M-B = Moistened Breast

K = 4 สายพันธุ์

D-B = Dried Breast

T = 5 สายพันธุ์

M-T = Moistened Thigh

B = ไก่กระทง

D-T = Dried Thigh

M = Male

3 = 1.3 Kg.

F = Female

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

ตารางผนวก 6.12 คุณลักษณะการร่วงเป็นผง (powdery residue) ของเนื้อไก่สุก

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
Farm (F)	K	5.27 b *	5.64 ab *	2.37 a	2.70 a
	T	5.40 b	5.19 b	2.15 a	2.19 a
	B	6.33 a	6.23 a	2.08 a	2.35 a
Sex (S)	M	5.47 a	5.65 a	2.17 a	2.34 a
	F	5.87 a	5.72 a	2.23 a	2.49 a
Weight (W)	3	5.78 a	5.80 a	2.21 a	2.28 a
	5	5.61 a	5.72 a	2.15 a	2.45 a
	8	5.61 a	5.54 a	2.25 a	2.51 a
F*S	K*M	4.94	5.39	2.36	2.45
	K*F	5.60	5.90	2.38	2.95
	T*M	5.69	5.67	1.94	2.14
	T*F	5.12	4.70	2.35	2.23
	B*M	5.77	5.90	2.22	2.42
	B*F	6.89	6.56	1.94	2.29
F*W	K*3	5.39	5.47	2.40	2.48
	K*5	5.10	5.89	2.25	2.44
	K*8	5.32	5.57	2.47	3.18
	T*3	5.75	5.50	2.17	2.02
	T*5	5.28	5.18	2.16	2.49
	T*8	5.18	4.88	2.11	2.04
	B*3	6.20	6.44	2.06	2.33
	B*5	6.45	6.08	2.03	2.42
	B*8	6.35	6.18	2.16	2.32
S*W	M*3	5.68	5.70	2.18	2.23
	M*5	5.33	5.58	2.04	2.37
	M*8	5.39	5.68	2.29	2.41
	F*3	5.88	5.90	2.24	2.32
	F*5	5.89	5.85	2.25	2.53
	F*8	5.84	5.41	2.20	2.62

ตารางผนวก 6.12 (ต่อ)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
F*S*W	K*M*3	5.25	5.05	2.30	2.20
	K*M*5	4.49	5.55	2.29	2.22
	K*M*8	5.06	5.56	2.49	2.94
	K*F*3	5.53	5.89	2.49	2.76
	K*F*5	5.71	6.22	2.21	2.65
	K*F*8	5.57	5.59	2.45	3.43
	T*M*3	6.07	5.85	1.96	2.03
	T*M*5	5.60	5.49	1.82	2.48
	T*M*8	5.39	5.67	2.04	1.90
	T*F*3	5.43	5.16	2.37	2.01
	T*F*5	4.96	4.87	2.50	2.51
	T*F*8	4.97	4.08	2.19	2.19
	B*M*3	5.72	6.21	2.29	2.44
	B*M*5	5.89	5.69	2.03	2.41
	B*M*8	5.72	5.80	2.36	2.41
	B*F*3	6.69	6.66	1.84	2.21
	B*F*5	7.01	6.47	2.03	2.43
	B*F*8	6.98	6.56	1.96	2.23

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)** = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

M-B = Moistened Breast

K = 4 สายพันธุ์

D-B = Dried Breast

T = 5 สายพันธุ์

M-T = Moistened Thigh

B = ไก่กระทง

D-T = Dried Thigh

M = Male

3 = 1.3 Kg.

F = Female

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

ตารางผนวก 6.13 ปริมาณเนื้อเยื่อเกี่ยวพัน (connective tissue) ของเนื้อไก่สุก

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
Farm (F)	K	1.53 a	1.30 a	4.95 a **	4.49 a
	T	1.55 a	1.32 a	4.23 b	3.90 a
	B	1.55 a	1.23 a	3.68 b	3.85 a
Sex (S)	M	1.79 a *	1.40 a	4.63 a *	4.32 a
	F	1.30 b	1.17 a	3.94 b	3.84 a
Weight (W)	3	1.62 a	1.34 a	4.28 a	4.10 a
	5	1.53 a	1.27 a	4.28 a	4.03 a
	8	1.49 a	1.24 a	4.30 a	4.11 a
F*S	K*M	1.66	1.43	5.42	4.71
	K*F	1.40	1.17	4.48	4.27
	T*M	1.65	1.35	4.67	4.34
	T*F	1.44	1.29	3.79	3.45
	B*M	2.05	1.41	3.81	3.90
	B*F	1.06	1.04	3.55	3.80
F*W	K*3	1.30	1.11	4.79	4.44
	K*5	1.62	1.41	5.23	4.38
	K*8	1.68	1.37	4.83	4.65
	T*3	1.73	1.49	4.39	3.93
	T*5	1.48	1.21	4.22	3.92
	T*8	1.44	1.26	4.09	3.84
	B*3	1.81	1.42	3.65	3.92
	B*5	1.49	1.18	3.40	3.78
	B*8	1.35	1.08	3.99	3.85
S*W	M*3	1.89	1.51	4.48	4.31
	M*5	1.86	1.41	4.74	4.28
	M*8	1.61	1.27	4.68	4.36
	F*3	1.34	1.17	4.07	3.89
	F*5	1.20	1.12	3.82	3.78
	F*8	1.37	1.21	3.93	3.86

ตารางผนวก 6.13 (ต่อ)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
F*S*W	K*M*3	1.43	1.12	5.01	4.74
	K*M*5	1.95	1.72	5.95	4.31
	K*M*8	1.62	1.44	5.31	5.08
	K*F*3	1.18	1.11	4.57	4.15
	K*F*5	1.29	1.10	4.51	4.45
	K*F*8	1.75	1.30	4.35	4.22
	T*M*3	1.77	1.75	4.65	4.25
	T*M*5	1.76	1.17	4.90	4.54
	T*M*8	1.42	1.15	4.45	4.23
	T*F*3	1.69	1.24	4.12	3.60
	T*F*5	1.19	1.25	3.54	3.31
	T*F*8	1.45	1.38	3.73	3.45
	B*M*3	2.48	1.67	3.79	3.93
	B*M*5	1.86	1.33	3.37	3.98
	B*M*8	1.80	1.22	4.28	3.79
	B*F*3	1.15	1.16	3.52	3.90
	B*F*5	1.12	1.02	3.43	3.59
	B*F*8	0.91	0.95	3.70	3.90

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)** = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

M-B = Moistened Breast

K = 4 สายพันธุ์

D-B = Dried Breast

T = 5 สายพันธุ์

M-T = Moistened Thigh

B = ไก่กระทง

D-T = Dried Thigh

M = Male

3 = 1.3 Kg.

F = Female

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

ตารางผนวก 6.14 คุณลักษณะความเลี่ยนมัน (oiliness) ของเนื้อไก่สุก

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
Farm (F)	K	1.59 a	1.49 a	4.70 b **	4.74 b **
	T	1.45 a	1.47 a	4.88 b	4.64 b
	B	1.65 a	1.82 a	6.08 a	6.40 a
Sex (S)	M	1.70 a	1.74 a	5.31 a	5.45 a
	F	1.43 a	1.44 a	5.13 a	5.08 a
Weight (W)	3	1.64 a	1.65 a	5.14 a	5.18 a
	5	1.50 a	1.43 a	5.34 a	5.27 a
	8	1.55 a	1.70 a	5.18 a	5.34 a
F*S	K*M	1.65	1.47	4.86	4.86
	K*F	1.53	1.50	4.54	4.63
	T*M	1.43	1.50	4.98	4.72
	T*F	1.47	1.44	4.78	4.56
	B*M	2.02	2.25	6.10	6.77
	B*F	1.28	1.38	6.06	6.04
F*W	K*3	1.60	1.58	4.76	4.59
	K*5	1.61	1.28	5.10	4.71
	K*8	1.56	1.59	4.23	4.93
	T*3	1.61	1.46	4.79	4.55
	T*5	1.31	1.34	4.76	4.68
	T*8	1.42	1.61	5.09	4.70
	B*3	1.70	1.90	5.85	6.39
	B*5	1.58	1.66	6.15	6.42
	B*8	1.66	1.90	6.23	6.39
S*W	M*3	1.80	1.86	5.22	5.33
	M*5	1.66	1.57	5.51	5.61
	M*8	1.64	1.79	5.21	5.41
	F*3	1.48	1.44	5.05	5.03
	F*5	1.35	1.28	5.17	4.93
	F*8	1.46	1.61	5.15	5.27

ตารางผนวก 6.14 (ต่อ)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
F*S*W	K*M*3	1.85	1.65	4.91	4.74
	K*M*5	1.61	1.26	5.32	5.08
	K*M*8	1.50	1.49	4.34	4.75
	K*F*3	1.35	1.52	4.62	4.44
	K*F*5	1.62	1.30	4.88	4.33
	K*F*8	1.63	1.69	4.11	5.11
	T*M*3	1.51	1.53	4.96	4.62
	T*M*5	1.41	1.39	4.89	4.78
	T*M*8	1.36	1.56	5.08	4.76
	T*F*3	1.72	1.38	4.63	4.47
	T*F*5	1.21	1.29	4.63	4.58
	T*F*8	1.49	1.66	5.09	4.63
	B*M*3	2.05	2.39	5.80	6.62
	B*M*5	1.94	2.07	6.30	6.97
	B*M*8	2.06	2.31	6.20	6.71
	B*F*3	1.36	1.41	5.90	6.17
	B*F*5	1.21	1.25	6.00	5.87
	B*F*8	1.27	1.49	6.26	6.07

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)** = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

M-B = Moisted Breast

K = 4 สายพันธุ์

D-B = Dried Breast

T = 5 สายพันธุ์

M-T = Moisted Thigh

B = ไก่กระทง

D-T = Dried Thigh

M = Male

3 = 1.3 Kg.

F = Female

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

ตารางผนวก 6.15 คุณลักษณะสีของเนื้อไก่สุก (cooked chicken color)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
Farm (F)	K	1.54 a	1.67 a	4.49 a	4.75 ab **
	T	1.43 a	1.60 a	4.05 a	4.41 b
	B	1.72 a	1.85 a	4.50 a	5.11 a
Sex (S)	M	1.70 a *	1.88 a **	4.61 a **	4.85 a
	F	1.43 b	1.53 b	4.08 b	4.67 a
Weight (W)	3	1.56 a	1.79 a	4.15 a	4.69 a
	5	1.65 a	1.62 a	4.44 a	4.77 a
	8	1.49 a	1.70 a	4.45 a	4.82 a
F*S	K*M	1.71	1.82	4.79	5.20 **
	K*F	1.38	1.51	4.18	4.31
	T*M	1.61	1.70	4.34	4.52
	T*F	1.25	1.50	3.75	4.30
	B*M	1.77	2.14	4.69	4.82
	B*F	1.67	1.56	4.32	5.40
F*W	K*3	1.50	1.73	4.09	4.47
	K*5	1.61	1.56	4.61	4.77
	K*8	1.52	1.71	4.76	5.01
	T*3	1.49	1.66	3.89	4.35
	T*5	1.45	1.55	4.14	4.40
	T*8	1.34	1.59	4.11	4.47
	B*3	1.70	1.99	4.46	5.25
	B*5	1.88	1.76	4.58	5.13
	B*8	1.59	1.80	4.47	4.96
S*W	M*3	1.67	1.97	4.30	4.65
	M*5	1.85	1.83	4.81	4.94
	M*8	1.57	1.85	4.71	4.95
	F*3	1.46	1.61	3.99	4.73
	F*5	1.44	1.42	4.08	4.60
	F*8	1.40	1.55	4.19	4.68

ตารางผนวก 6.15 (ต่อ)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
F*S*W	K*M*3	1.50	1.89	4.28	4.59
	K*M*5	2.00	1.73	4.90	5.24
	K*M*8	1.63	1.83	5.18	5.76
	K*F*3	1.49	1.56	3.89	4.36
	K*F*5	1.22	1.39	4.31	5.30
	K*F*8	1.42	1.60	4.35	4.27
	T*M*3	1.71	1.80	4.13	4.40
	T*M*5	1.71	1.64	4.57	4.65
	T*M*8	1.41	1.66	4.33	4.50
	T*F*3	1.27	1.51	3.65	4.29
	T*F*5	1.20	1.46	3.72	4.16
	T*F*8	1.28	1.52	3.89	4.45
	B*M*3	1.80	2.22	4.49	4.96
	B*M*5	1.85	2.12	4.95	4.92
	B*M*8	1.66	2.07	4.63	4.58
	B*F*3	1.61	1.77	4.43	5.53
	B*F*5	1.90	1.40	4.20	5.34
	B*F*8	1.51	1.53	4.31	5.33

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)* * = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

M-B = Moistened Breast

D-B = Dried Breast

M-T = Moistened Thigh

D-T = Dried Thigh

K = 4 สายพันธุ์

T = 5 สายพันธุ์

B = ไก่กระทง

3 = 1.3 Kg.

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

M = Male

F = Female

ตารางผนวก 6.16 คุณลักษณะกลิ่นเนื้อ (chicken meat odor) ของเนื้อไก่สุก

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
Farm (F)	K	5.96 b	5.91 a	5.17 b *	5.30 a
	T	6.45 ab	6.26 a	5.64 ab	5.38 a
	B	6.67 a	6.52 a	5.92 a	5.80 a
Sex (S)	M	6.34 a	6.26 a	5.44 a	5.43 a
	F	6.38 a	6.20 a	5.72 a	5.56 a
Weight (W)	3	6.26 a	6.13 a	5.58 a	5.44 a
	5	6.36 a	6.23 a	5.55 a	5.48 a
	8	6.46 a	6.32 a	5.60 a	5.55 a
F*S	K*M	5.74	5.66	5.03	5.13
	K*F	6.19	6.15	5.31	5.47
	T*M	6.56	6.39	5.50	5.40
	T*F	6.35	6.13	5.78	5.35
	B*M	6.73	6.73	5.78	5.75
	B*F	6.61	6.31	6.06	5.84
F*W	K*3	5.91	5.79	5.12	5.18
	K*5	5.98	5.86	5.16	5.17
	K*8	6.00	6.07	5.22	5.55
	T*3	6.19	6.23	5.56	5.42
	T*5	6.53	6.23	5.59	5.38
	T*8	6.63	6.32	5.77	5.34
	B*3	6.68	6.38	6.05	5.73
	B*5	6.58	6.61	5.89	5.90
	B*8	6.74	6.58	5.83	5.76
S*W	M*3	6.24	6.15	5.57	5.29
	M*5	6.34	6.32	5.34	5.44
	M*8	6.44	6.32	5.40	5.55
	F*3	6.29	6.11	5.58	5.60
	F*5	6.39	6.15	5.76	5.53
	F*8	6.47	6.33	5.81	5.55

ตารางผนวก 6.16 (ต่อ)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
F*S*W	K*M*3	5.75	5.48	5.13	4.91
	K*M*5	5.70	5.71	4.97	5.05
	K*M*8	5.76	5.80	4.99	5.43
	K*F*3	6.07	6.11	5.12	4.46
	K*F*5	6.25	6.02	5.36	5.29
	K*F*8	6.24	6.34	5.45	5.68
	T*M*3	6.26	6.37	5.57	5.30
	T*M*5	6.64	6.38	5.44	5.51
	T*M*8	6.77	6.42	5.49	5.39
	T*F*3	6.13	6.09	5.54	5.53
	T*F*5	6.43	6.09	5.75	5.24
	T*F*8	6.48	6.22	6.04	5.29
	B*M*3	6.71	6.60	6.01	5.66
	B*M*5	6.68	6.86	5.61	5.75
	B*M*8	6.80	6.74	5.72	5.83
	B*F*3	6.65	6.15	6.08	5.80
	B*F*5	6.49	6.35	6.17	6.05
	B*F*8	6.68	6.43	5.93	5.68

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)** = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

M-B = Moisted Breast

D-B = Dried Breast

M-T = Moisted Thigh

D-T = Dried Thigh

K = 4 สายพันธุ์

T = 5 สายพันธุ์

B = ไก่กระทง

3 = 1.3 Kg.

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

M = Male

F = Female

ตารางผนวก 6.17 คุณลักษณะกลิ่นไขมันไก่ (chicken fat odor) ของเนื้อไก่สุก

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
Farm (F)	K	2.91 a	2.85 a	4.74 a	4.70 a
	T	2.31 a	2.35 a	4.31 a	4.35 a
	B	2.67 a	2.76 a	4.77 a	5.03 a
Sex (S)	M	2.68 a	2.78 a	4.58 a	4.67 a
	F	2.57 a	2.53 a	4.64 a	4.72 a
Weight (W)	3	2.63 a	2.64 a	4.55 a	4.64 a
	5	2.60 a	2.74 a	4.73 a	4.69 a
	8	2.65 a	2.58 a	4.54 a	4.71 a
F*S	K*M	2.98	2.93	4.68	4.58
	K*F	2.85	2.77	4.81	4.82
	T*M	2.21	2.30	4.35	4.48
	T*F	2.41	2.40	4.26	4.21
	B*M	2.86	3.09	4.69	4.93
	B*F	2.46	2.42	4.84	5.12
F*W	K*3	2.90	2.80	4.55	4.63
	K*5	2.82	2.90	5.03	4.66
	K*8	3.01	2.85	4.64	4.81
	T*3	2.35	2.24	4.32	4.38
	T*5	2.29	2.53	4.38	4.37
	T*8	2.28	2.28	4.22	4.29
	B*3	2.65	2.87	4.77	4.90
	B*5	2.68	2.79	4.77	5.17
	B*8	2.65	2.62	4.76	5.01
S*W	M*3	2.68	2.73	4.50	4.54
	M*5	2.71	2.85	4.73	4.73
	M*8	2.66	2.74	4.49	4.72
	F*3	2.59	2.55	4.60	4.73
	F*5	2.48	2.62	4.73	4.74
	F*8	2.64	2.42	4.59	4.69

ตารางผนวก 6.17 (ต่อ)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
F*S*W	K*M*3	2.83	2.79	4.55	4.47
	K*M*5	3.08	3.02	4.96	4.51
	K*M*8	3.02	2.99	4.53	4.76
	K*F*3	2.98	2.82	4.56	4.80
	K*F*5	2.56	2.77	5.11	4.80
	K*F*8	3.00	2.71	4.75	4.86
	T*M*3	2.39	2.25	4.28	4.46
	T*M*5	2.17	2.52	4.49	4.52
	T*M*8	2.06	2.12	4.29	4.47
	T*F*3	2.31	2.22	4.37	4.30
	T*F*5	2.42	2.53	4.27	4.21
	T*F*8	2.49	2.44	4.15	4.12
	B*M*3	2.83	3.14	4.69	4.70
	B*M*5	2.88	3.03	4.75	5.15
	B*M*8	2.88	3.12	4.64	4.94
	B*F*3	2.47	2.60	4.86	5.09
	B*F*5	2.47	2.55	4.79	5.19
	B*F*8	2.42	2.12	4.88	5.09

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)* * = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

M-B = Moistened Breast

D-B = Dried Breast

M-T = Moistened Thigh

D-T = Dried Thigh

K = 4 สายพันธุ์

T = 5 สายพันธุ์

B = ไก่กระทง

3 = 1.3 Kg.

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

M = Male

F = Female

ตารางผนวก 6.18 คุณลักษณะกลิ่นรสไก่ (chicken meat flavor) ของเนื้อไก่สุก

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
Farm (F)	K	5.74 a	5.62 b	5.27 b *	5.22 b **
	T	6.13 a	6.17 ab	5.56 ab	5.64 ab
	B	6.30 a	6.37 a	6.05 a	6.15 a
Sex (S)	M	6.06 a	6.05 a	5.50 a	5.63 a
	F	6.06 a	6.05 a	5.76 a	5.70 a
Weight (W)	3	6.06 a	6.00 a	5.77 a	5.59 a
	5	6.07 a	6.18 a	5.59 a	5.75 a
	8	6.05 a	5.97 a	5.52 a	5.67 a
F*S	K*M	5.58	5.32	5.03	4.98
	K*F	5.90	5.92	5.52	5.45
	T*M	6.25	6.40	5.59	5.77
	T*F	6.01	5.93	5.53	5.50
	B*M	6.35	6.43	5.88	6.14
	B*F	6.25	6.30	6.22	6.15
F*W	K*3	5.76	5.49	5.55	5.03
	K*5	5.75	5.81	5.05	5.27
	K*8	5.71	5.56	5.22	5.35
	T*3	6.13	6.11	5.61	5.52
	T*5	6.14	6.31	5.61	5.77
	T*8	6.13	6.07	5.46	5.61
	B*3	6.29	6.40	6.16	6.21
	B*5	6.31	6.41	6.12	6.19
	B*8	6.31	6.29	5.87	6.03
S*W	M*3	6.04	5.94	5.74	5.50
	M*5	6.08	6.23	5.48	5.74
	M*8	6.06	5.98	5.29	5.66
	F*3	6.08	6.06	5.81	5.68
	F*5	6.05	6.13	5.71	5.75
	F*8	6.04	5.97	5.75	5.67

ตารางผนวก 6.18 (ต่อ)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
F*S*W	K*M*3	5.66	4.98	5.38	4.67
	K*M*5	5.57	5.60	4.80	5.12
	K*M*8	5.52	5.37	4.91	5.15
	K*F*3	5.85	5.99	5.71	5.39
	K*F*5	5.94	6.03	5.31	5.41
	K*F*8	5.91	5.74	5.53	5.55
	T*M*3	6.26	6.44	5.78	5.58
	T*M*5	6.24	6.48	5.71	5.93
	T*M*8	6.26	6.28	5.29	5.79
	T*F*3	6.01	5.78	5.44	5.46
	T*F*5	6.03	6.14	5.50	5.61
	T*F*8	6.00	5.85	5.64	5.43
	B*M*3	6.20	6.41	6.06	6.24
	B*M*5	6.44	6.61	5.92	6.15
	B*M*8	6.40	6.29	5.67	6.03
	B*F*3	6.38	6.40	6.27	6.18
	B*F*5	6.18	6.21	6.33	6.24
	B*F*8	6.21	6.30	6.07	6.03

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)* * = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

M-B = Moistened Breast

D-B = Dried Breast

M-T = Moistened Thigh

D-T = Dried Thigh

K = 4 สายพันธุ์

T = 5 สายพันธุ์

B = ไก่กระทง

3 = 1.3 Kg.

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

M = Male

F = Female

ตารางผนวก 6.19 คุณลักษณะกลิ่นรสไขมันไก่ (chicken fat flavor) ของเนื้อไก่สุก

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
Farm (F)	K	2.44 a	2.24 a	4.89 b *	4.82 b *
	T	2.20 a	2.03 a	4.81 b	4.73 b
	B	2.25 a	2.41 a	5.64 a	5.63 a
Sex (S)	M	2.38 a	2.33 a	5.06 a	5.09 a
	F	2.21 a	2.13 a	5.17 a	5.04 a
Weight (W)	3	2.31 a	2.19 a	5.05 a	5.11 a
	5	2.28 a	2.26 a	5.12 a	5.00 a
	8	2.30 a	2.24 a	5.17 a	5.08 a
F*S	K*M	2.46	2.26	4.96	4.83
	K*F	2.42	2.22	4.82	4.80
	T*M	2.21	2.04	4.80	4.69
	T*F	2.19	2.03	4.83	4.78
	B*M	2.49	2.69	5.41	5.74
	B*F	2.01	2.14	5.87	5.53
F*W	K*3	2.50	2.19	4.73	5.01
	K*5	2.23	2.24	5.09	4.70
	K*8	2.59	2.30	4.84	4.74
	T*3	2.27	1.95	4.79	4.77
	T*5	2.21	2.14	4.73	4.58
	T*8	2.12	2.02	4.92	4.84
	B*3	2.16	2.43	5.62	5.53
	B*5	2.38	2.42	5.54	5.71
	B*8	2.20	2.39	5.76	5.66
S*W	M*3	2.38	2.22	4.99	5.12
	M*5	2.43	2.43	5.08	5.09
	M*8	2.34	2.34	5.10	5.04
	F*3	2.23	2.16	5.11	5.09
	F*5	2.12	2.10	5.16	4.91
	F*8	2.27	2.13	5.25	5.11

ตารางผนวก 6.19 (ต่อ)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
F*S*W	K*M*3	2.46	2.19	4.89	5.26
	K*M*5	2.38	2.30	5.11	4.85
	K*M*8	2.54	2.30	4.88	4.38
	K*F*3	2.53	2.20	4.58	4.76
	K*F*5	2.09	2.17	5.06	4.55
	K*F*8	2.65	2.30	4.80	5.10
	T*M*3	2.36	1.97	4.71	4.62
	T*M*5	2.24	2.17	4.78	4.52
	T*M*8	2.03	1.99	4.91	4.91
	T*F*3	2.18	1.93	4.87	4.92
	T*F*5	2.19	2.10	4.69	4.65
	T*F*8	2.21	2.05	4.93	4.76
	B*M*3	2.33	2.51	5.36	5.49
	B*M*5	2.69	2.81	5.35	5.90
	B*M*8	2.44	2.73	5.52	5.83
	B*F*3	2.00	2.36	5.87	5.58
	B*F*5	2.07	2.02	5.73	5.52
	B*F*8	1.95	2.05	6.00	5.48

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)** = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

M-B = Moisted Breast

D-B = Dried Breast

M-T = Moisted Thigh

D-T = Dried Thigh

K = 4 สายพันธุ์

T = 5 สายพันธุ์

B = ไก่กระทง

3 = 1.3 Kg.

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

M = Male

F = Female

ตารางผนวก 6.20 คุณลักษณะกลิ่นรสหวาน (sweet flavor) ของเนื้อไก่สุก

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
Farm (F)	K	2.58 a	2.38 a	3.10 a	2.98 a
	T	2.08 a	1.96 a	3.03 a	2.83 a
	B	1.98 a	1.75 a	3.15 a	2.79 a
Sex (S)	M	2.47 a	2.16 a	3.04 a	2.83 a
	F	1.94 a	1.90 a	3.14 a	2.90 a
Weight (W)	3	2.17 a	1.99 a	3.09 a	2.92 a
	5	2.26 a	2.08 a	3.04 a	2.90 a
	8	2.20 a	2.02 a	3.15 a	2.78 a
F*S	K*M	2.77	2.30	2.77	2.70
	K*F	2.38	2.45	3.42	3.25
	T*M	2.38	2.32	3.17	2.90
	T*F	1.77	1.60	2.89	2.75
	B*M	2.27	1.85	3.19	2.90
	B*F	1.68	1.64	3.12	2.68
F*W	K*3	2.55	2.27	3.15	3.04
	K*5	2.69	2.39	2.96	3.01
	K*8	2.48	2.46	3.18	2.88
	T*3	2.03	2.00	2.97	2.90
	T*5	2.07	1.95	3.03	2.79
	T*8	2.12	1.93	3.08	2.79
	B*3	1.92	1.69	3.14	2.82
	B*5	2.03	1.89	3.11	2.89
	B*8	1.98	1.66	3.21	2.66
S*W	M*3	2.40	2.14	2.96	2.90
	M*5	2.56	2.26	3.02	2.90
	M*8	2.45	2.07	3.15	2.70
	F*3	1.93	1.84	3.21	2.95
	F*5	1.96	1.89	3.05	2.89
	F*8	1.94	1.96	3.16	2.85

ตารางผนวก 6.20 (ต่อ)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
F*S*W	K*M*3	2.81	2.16	2.71	2.72
	K*M*5	2.86	2.51	2.64	2.83
	K*M*8	2.63	2.24	2.96	2.54
	K*F*3	2.29	2.39	3.58	3.36
	K*F*5	2.52	2.27	3.29	3.19
	K*F*8	2.34	2.68	3.40	3.21
	T*M*3	2.40	2.48	3.12	2.99
	T*M*5	2.34	2.27	3.25	2.92
	T*M*8	2.41	2.20	3.12	2.80
	T*F*3	1.66	1.53	2.82	2.82
	T*F*5	1.81	1.62	2.81	2.65
	T*F*8	1.84	1.66	3.03	2.78
	B*M*3	2.00	1.77	3.05	2.97
	B*M*5	2.50	2.00	3.16	2.96
	B*M*8	2.32	1.77	3.37	2.77
	B*F*3	1.83	1.61	3.22	2.67
	B*F*5	1.56	1.77	3.07	2.81
	B*F*8	1.65	1.55	3.06	2.56

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)* * = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

M-B = Moistened Breast

D-B = Dried Breast

M-T = Moistened Thigh

D-T = Dried Thigh

K = 4 สายพันธุ์

T = 5 สายพันธุ์

B = ไก่กระทง

3 = 1.3 Kg.

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

M = Male

F = Female

ตารางผนวก 6.21 คุณลักษณะกลิ่นรสน้ำซุป (brothy flavor) ของเนื้อไก่สุก

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
Farm (F)	K	4.05 a	3.93 a	4.29 a	4.12 a
	T	3.68 a	3.54 a	4.07 a	3.94 a
	B	3.66 a	3.76 a	4.57 a	4.43 a
Sex (S)	M	3.94 a	3.95 a	4.30 a	4.19 a
	F	3.65 a	3.53 a	4.32 a	4.13 a
Weight (W)	3	3.81 a	3.79 a	4.28 a	4.15 a
	5	3.88 a	3.79 a	4.45 a	4.26 a
	8	3.70 a	3.64 a	4.22 a	4.07 a
F*S	K*M	4.04	3.86	4.17	4.02
	K*F	4.06	3.99	4.42	4.22
	T*M	3.99	4.02	4.19	4.08
	T*F	3.37	3.06	3.95	3.81
	B*M	3.80	3.96	4.54	4.48
	B*F	3.52	3.55	4.60	4.37
F*W	K*3	4.04	4.01	4.13	4.16
	K*5	4.22	3.95	4.52	4.17
	K*8	3.89	3.82	4.23	4.03
	T*3	3.76	3.58	4.17	3.86
	T*5	3.69	3.69	4.23	4.07
	T*8	3.57	3.34	3.81	3.90
	B*3	3.62	3.79	4.53	4.44
	B*5	3.72	3.73	4.58	4.53
	B*8	3.63	3.74	4.60	4.30
S*W	M*3	3.96	3.99	4.25	4.20
	M*5	4.09	4.07	4.45	4.34
	M*8	3.78	3.78	4.21	4.04
	F*3	3.66	3.60	4.30	4.11
	F*5	3.67	3.51	4.44	4.18
	F*8	3.62	3.49	4.22	4.11

ตารางผนวก 6.21 (ต่อ)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
F*S*W	K*M*3	3.92	3.96	3.85	4.14
	K*M*5	4.49	4.02	4.67	4.25
	K*M*8	3.72	3.61	4.00	3.67
	K*F*3	4.16	4.05	4.41	4.17
	K*F*5	3.95	3.88	4.37	4.08
	K*F*8	4.07	4.04	4.47	4.40
	T*M*3	4.17	4.11	4.41	4.11
	T*M*5	3.84	4.29	4.20	4.17
	T*M*8	3.94	3.66	3.96	3.96
	T*F*3	3.34	3.06	3.92	3.62
	T*F*5	3.55	3.09	4.26	3.98
	T*F*8	3.21	3.03	3.67	3.83
	B*M*3	3.77	3.91	4.48	4.35
	B*M*5	3.95	3.90	4.47	4.60
	B*M*8	3.68	4.07	4.66	4.49
	B*F*3	3.48	3.68	4.58	4.53
	B*F*5	3.50	3.57	4.69	4.47
	B*F*8	3.58	3.41	4.54	4.11

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)* * = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

M-B = Moisted Breast

D-B = Dried Breast

M-T = Moisted Thigh

D-T = Dried Thigh

K = 4 สายพันธุ์

T = 5 สายพันธุ์

B = ไก่กระทง

3 = 1.3 Kg.

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

M = Male

F = Female

ตารางผนวก 6.22 คุณลักษณะกลิ่นรสกระดาษ (cardboardy flavor) ของเนื้อไก่สุก

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
Farm (F)	K	4.15 a	4.09 b	1.94 a	2.05 a **
	T	4.29 a	4.04 b	1.54 a	1.38 b
	B	5.04 a	5.01 a	1.77 a	2.15 a
Sex (S)	M	4.29 a	4.30 a	1.75 a	1.85 a
	F	4.69 a	4.46 a	1.75 a	1.87 a
Weight (W)	3	4.54 a	4.32 a	1.84 a	1.84 a
	5	4.55 a	4.44 a	1.84 a	1.91 a
	8	4.40 a	4.38 a	1.57 a	1.83 a
F*S	K*M	3.79	3.70	2.13	2.18
	K*F	4.51	4.48	1.75	1.91
	T*M	4.40	4.29	1.48	1.41
	T*F	4.18	3.79	1.61	1.36
	B*M	4.70	4.91	1.64	1.95
	B*F	5.39	5.11	1.90	2.34
F*W	K*3	4.14	3.92	2.00	1.97
	K*5	4.09	4.27	2.02	2.02
	K*8	4.20	4.09	1.79	2.16
	T*3	4.34	4.00	1.68	1.23
	T*5	4.44	4.11	1.56	1.65
	T*8	4.09	4.00	1.39	1.27
	B*3	5.13	5.03	1.83	2.34
	B*5	5.10	4.95	1.94	2.05
	B*8	4.90	5.05	1.53	2.05
S*W	M*3	4.29	4.23	1.85	1.79
	M*5	4.38	4.36	1.86	1.89
	M*8	4.22	4.31	1.53	1.86
	F*3	4.79	4.41	1.82	1.90
	F*5	4.71	4.53	1.82	1.92
	F*8	4.58	4.44	1.61	1.80

ตารางผนวก 6.22 (ต่อ)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
F*S*W	K*M*3	3.41	3.38	2.22	2.04
	K*M*5	3.91	3.90	2.26	2.11
	K*M*8	4.04	3.83	1.89	2.39
	K*F*3	4.88	4.46	1.77	1.89
	K*F*5	4.27	4.64	1.78	1.92
	K*F*8	4.37	4.34	1.69	1.92
	T*M*3	4.57	4.24	1.61	1.17
	T*M*5	4.44	4.34	1.53	1.79
	T*M*8	4.19	4.28	1.31	1.27
	T*F*3	4.10	3.76	1.75	1.28
	T*F*5	4.45	3.88	1.59	1.51
	T*F*8	4.00	3.71	1.48	1.28
	B*M*3	4.89	5.06	1.73	2.15
	B*M*5	4.78	4.85	1.79	1.78
	B*M*8	4.43	4.83	1.39	1.92
	B*F*3	5.37	5.01	1.94	2.52
	B*F*5	5.43	5.05	2.09	2.32
	B*F*8	5.37	5.26	1.66	2.19

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)** = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

M-B = Moisted Breast

D-B = Dried Breast

M-T = Moisted Thigh

D-T = Dried Thigh

K = 4 สายพันธุ์

T = 5 สายพันธุ์

B = ไก่กระทง

3 = 1.3 Kg.

M = Male

5 = 1.5 Kg.

F = Female

8 = 1.8 Kg.

ตารางผนวก 6.23 คุณลักษณะกลิ่นรสโลหะ (metallic flavor) ของเนื้อไก่สุก

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
Farm (F)	K	1.09 a *	0.81 a	2.01 a **	1.69 a *
	T	0.58 b	0.51 a	1.52 ab	1.66 a
	B	0.70 ab	0.72 a	1.08 b	1.03 b
Sex (S)	M	0.90 a	0.72 a	1.66 a	1.61 a
	F	0.68 a	0.65 a	1.40 a	1.31 a
Weight (W)	3	0.77 a	0.68 a	1.44 a	1.61 a
	5	0.87 a	0.73 a	1.47 a	1.49 a
	8	0.74 a	0.63 a	1.70 a	1.28 a
F*S	K*M	1.35	0.80	2.14	1.75
	K*F	0.83	0.82	1.88	1.63
	T*M	0.56	0.52	1.68	1.97
	T*F	0.61	0.50	1.35	1.35
	B*M	0.80	0.83	1.18	1.11
	B*F	0.60	0.61	0.98	0.96
F*W	K*3	0.91	0.79	1.78	1.79
	K*5	1.28	0.90	1.91	1.94
	K*8	1.09	0.73	2.33	1.34
	T*3	0.64	0.53	1.41	1.90
	T*5	0.62	0.51	1.51	1.50
	T*8	0.49	0.49	1.63	1.57
	B*3	0.76	0.71	1.11	1.14
	B*5	0.71	0.78	0.99	1.02
	B*8	0.63	0.66	1.13	0.94
S*W	M*3	0.80	0.73	1.50	1.83
	M*5	1.01	0.70	1.55	1.70
	M*8	0.89	0.72	1.95	1.29
	F*3	0.73	0.63	1.37	1.39
	F*5	0.72	0.77	1.39	1.27
	F*8	0.58	0.54	1.44	1.28

ตารางผนวก 6.23 (ต่อ)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
F*S*W	K*M*3	0.85	0.85	1.84	1.90
	K*M*5	1.65	0.72	1.86	2.07
	K*M*8	1.54	0.82	2.72	1.27
	K*F*3	0.96	0.73	1.73	1.69
	K*F*5	0.90	1.09	1.96	1.80
	K*F*8	0.64	0.65	1.94	1.41
	T*M*3	0.68	0.51	1.47	2.32
	T*M*5	0.54	0.53	1.69	1.90
	T*M*8	0.46	0.52	1.87	1.69
	T*F*3	0.60	0.56	1.34	1.49
	T*F*5	0.69	0.48	1.33	1.10
	T*F*8	0.53	0.47	1.38	1.45
	B*M*3	0.87	0.84	1.19	1.27
	B*M*5	0.85	0.84	1.09	1.14
	B*M*8	0.68	0.81	1.25	0.91
	B*F*3	0.64	0.59	1.04	1.01
	B*F*5	0.57	0.73	0.89	0.90
	B*F*8	0.58	0.51	1.00	0.97

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)* * = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

M-B = Moistened Breast

D-B = Dried Breast

M-T = Moistened Thigh

D-T = Dried Thigh

K = 4 สายพันธุ์

T = 5 สายพันธุ์

B = ไก่กระทง

3 = 1.3 Kg.

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

M = Male

F = Female

ตารางผนวก 6.24 คุณลักษณะกลิ่นรสออกซิไดซ์ (oxidized flavor) ของเนื้อไก่สุก

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
Farm (F)	K	0.92 a	0.92 a	2.52 a	2.75 a
	T	0.92 a	0.84 a	2.41 a	2.35 a
	B	0.80 a	0.82 a	2.39 a	2.34 a
Sex (S)	M	1.01 a	0.90 a	2.46 a	2.53 a
	F	0.75 a	0.82 a	2.42 a	2.42 a
Weight (W)	3	0.85 a	0.87 a	2.34 a	2.50 a
	5	0.95 a	0.91 a	2.43 a	2.57 a
	8	0.84 a	0.80 a	2.54 a	2.37 a
F*S	K*M	1.02	0.89	2.36	2.85
	K*F	0.83	0.94	2.67	2.65
	T*M	1.02	0.86	2.61	2.48
	T*F	0.83	0.83	2.22	2.22
	B*M	1.00	0.95	2.41	2.27
	B*F	0.60	0.68	2.36	2.40
F*W	K*3	0.88	0.95	2.23	2.86
	K*5	0.99	0.98	2.53	3.05
	K*8	0.90	0.83	2.79	2.34
	T*3	0.90	0.84	2.42	2.45
	T*5	1.03	0.93	2.45	2.27
	T*8	0.83	0.77	2.38	2.33
	B*3	0.77	0.83	2.38	2.20
	B*5	0.83	0.84	2.31	2.38
	B*8	0.79	0.79	2.46	2.42
S*W	M*3	0.95	0.91	2.34	2.56
	M*5	1.16	1.00	2.55	2.66
	M*8	0.93	0.79	2.50	2.38
	F*3	0.75	0.83	2.35	2.45
	F*5	0.74	0.82	2.30	2.47
	F*8	0.75	0.80	2.59	2.36

ตารางผนวก 6.24 (ต่อ)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
F*S*W	K*M*3	0.99	0.85	2.07	2.85
	K*M*5	1.10	1.10	2.33	3.48
	K*M*8	0.98	0.74	2.69	2.21
	K*F*3	0.77	1.05	2.39	2.86
	K*F*5	0.89	0.86	2.72	2.61
	K*F*8	0.82	0.93	2.89	2.48
	T*M*3	0.96	0.93	2.64	2.70
	T*M*5	1.22	0.89	2.76	2.24
	T*M*8	0.86	0.76	2.44	2.51
	T*F*3	0.84	0.75	2.19	2.20
	T*F*5	0.84	0.97	2.14	2.30
	T*F*8	0.80	0.77	2.32	2.16
	B*M*3	0.89	0.95	2.30	2.13
	B*M*5	1.15	1.03	2.56	2.26
	B*M*8	0.95	0.88	2.37	2.42
	B*F*3	0.65	0.71	2.47	2.28
	B*F*5	0.51	0.65	2.06	2.50
	B*F*8	0.64	0.70	2.56	2.43

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)** = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

M-B = Moisted Breast

D-B = Dried Breast

M-T = Moisted Thigh

D-T = Dried Thigh

K = 4 สายพันธุ์

T = 5 สายพันธุ์

B = ไก่กระทง

3 = 1.3 Kg.

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

M = Male

F = Female

ตารางผนวก 6.25 คุณลักษณะกลิ่นรสอร่อย (umami flavor) ของเนื้อไก่สุก

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
Farm (F)	K	4.82 a	4.75 a	4.95 b **	5.19 a
	T	4.61 a	4.59 a	5.30 b	5.21 a
	B	4.96 a	4.95 a	6.24 a	5.91 a
Sex (S)	M	5.09 a	5.05 a	5.56 a	5.57 a
	F	4.51 a	4.48 a	5.44 a	5.31 a
Weight (W)	3	4.85 a	4.70 a	5.54 a	5.35 a
	5	4.80 a	4.87 a	5.49 a	5.44 a
	8	4.74 a	4.72 a	5.46 a	5.52 a
F*S	K*M	4.96	4.95	4.78	5.19
	K*F	4.68	4.56	5.13	5.20
	T*M	5.03	4.98	5.46	5.35
	T*F	4.20	4.20	5.14	5.07
	B*M	5.27	5.21	6.42	6.17
	B*F	4.64	4.69	6.07	5.65
F*W	K*3	4.80	4.52	5.11	5.13
	K*5	4.93	4.95	4.88	5.06
	K*8	4.72	4.79	4.87	5.39
	T*3	4.70	4.67	5.26	5.20
	T*5	4.56	4.61	5.46	5.19
	T*8	4.58	4.49	5.18	5.23
	B*3	5.04	4.93	6.26	5.73
	B*5	4.90	5.04	6.14	6.09
	B*8	4.92	4.89	6.33	5.93
S*W	M*3	5.06	4.97	5.57	5.51
	M*5	5.13	5.16	5.60	5.45
	M*8	5.07	5.01	5.49	5.76
	F*3	4.64	4.44	5.52	5.19
	F*5	4.47	4.57	5.38	5.44
	F*8	4.41	4.44	5.43	5.28

ตารางผนวก 6.25 (ต่อ)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
F*S*W	K*M*3	4.84	4.71	4.85	5.17
	K*M*5	4.99	5.16	4.71	4.79
	K*M*8	5.04	4.98	4.79	5.60
	K*F*3	4.77	4.32	5.37	5.08
	K*F*5	4.88	4.74	5.05	5.32
	K*F*8	4.40	4.61	4.96	5.18
	T*M*3	5.14	5.04	5.48	5.29
	T*M*5	5.00	5.00	5.78	5.21
	T*M*8	4.96	4.91	5.12	5.54
	T*F*3	4.27	4.30	5.05	5.10
	T*F*5	4.12	4.22	5.13	5.17
	T*F*8	4.20	4.08	5.24	4.93
	B*M*3	5.20	5.17	6.38	6.06
	B*M*5	5.39	5.31	6.31	6.33
	B*M*8	5.21	5.15	6.57	6.14
	B*F*3	4.88	4.69	6.13	5.40
	B*F*5	4.42	4.76	5.97	5.84
	B*F*8	4.63	4.62	6.09	5.72

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)** = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

M-B = Moisted Breast

D-B = Dried Breast

M-T = Moisted Thigh

D-T = Dried Thigh

K = 4 สายพันธุ์

T = 5 สายพันธุ์

B = ไก่กระทง

3 = 1.3 Kg.

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

M = Male

F = Female

ตารางผนวก 6.26 การยอมรับกลิ่นโดยรวม (overall odor acceptance) ของเนื้อไก่สุก

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
Farm (F)	K	5.53 a	5.35 a	5.23 b **	5.30 b
	T	5.76 a	5.75 a	5.74 a	5.69 ab
	B	5.83 a	5.96 a	6.09 a	5.88 a
Sex (S)	M	5.70 a	5.77 a	5.57 a	5.60 a
	F	5.71 a	5.60 a	5.81 a	5.64 a
Weight (W)	3	5.66 a	5.67 a	5.69 a	5.53 a
	5	5.77 a	5.73 a	5.73 a	5.63 a
	8	5.68 a	5.66 a	5.64 a	5.71 a
F*S	K*M	5.45	5.13	5.11	5.04
	K*F	5.61	5.56	5.34	5.55
	T*M	5.75	5.96	5.58	5.63
	T*F	5.76	5.55	5.90	5.75
	B*M	5.90	6.23	6.00	6.14
	B*F	5.75	5.69	6.19	5.62
F*W	K*3	5.37	5.22	5.29	5.02
	K*5	5.61	5.42	5.22	5.32
	K*8	5.59	5.40	5.18	5.55
	T*3	5.83	5.74	5.72	5.75
	T*5	5.78	5.79	5.83	5.60
	T*8	5.66	5.72	5.68	5.73
	B*3	5.76	6.03	6.06	5.80
	B*5	5.92	5.98	6.15	5.97
	B*8	5.80	5.86	6.07	5.87
S*W	M*3	5.58	5.70	5.59	5.50
	M*5	5.77	5.81	5.53	5.54
	M*8	5.76	5.80	5.57	5.77
	F*3	5.73	5.63	5.78	5.56
	F*5	5.78	5.66	5.94	5.71
	F*8	5.61	5.51	5.71	5.66

ตารางผนวก 6.26 (ต่อ)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
F*S*W	K*M*3	5.25	5.00	5.29	4.68
	K*M*5	5.41	5.23	4.99	5.01
	K*M*8	5.67	5.17	5.07	5.43
	K*F*3	5.49	5.45	5.29	5.37
	K*F*5	5.81	5.61	5.45	5.63
	K*F*8	5.52	5.63	5.29	5.67
	T*M*3	5.74	5.91	5.52	5.66
	T*M*5	5.78	6.01	5.67	5.56
	T*M*8	5.74	5.94	5.55	5.69
	T*F*3	5.93	5.58	5.91	5.85
	T*F*5	5.77	5.57	5.99	5.64
	T*F*8	5.58	5.49	5.80	5.77
	B*M*3	5.74	6.20	5.96	6.16
	B*M*5	6.10	6.18	5.94	6.06
	B*M*8	5.86	6.31	6.10	6.20
	B*F*3	5.79	5.87	6.15	5.45
	B*F*5	5.74	5.79	6.37	5.87
	B*F*8	5.73	5.41	6.04	5.54

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)* * = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

M-B = Moisted Breast

D-B = Dried Breast

M-T = Moisted Thigh

D-T = Dried Thigh

K = 4 สายพันธุ์

T = 5 สายพันธุ์

B = ไก่กระทง

3 = 1.3 Kg.

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

M = Male

F = Female

ตารางผนวก 6.27 การยอมรับกลิ่นรสโดยรวม (overall flavor acceptance) ของเนื้อไก่สุก

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
Farm (F)	K	5.16 a	5.08 a	5.84 b **	5.67 b
	T	5.23 a	5.31 a	6.17 ab	5.95 ab
	B	5.32 a	5.37 a	6.67 a	6.33 a
Sex (S)	M	5.46 a	5.43 a	6.27 a	6.01 a
	F	5.01 a	5.08 a	6.18 a	5.96 a
Weight (W)	3	5.18 a	5.12 a	6.30 a	5.77 a
	5	5.24 a	5.37 a	6.24 a	5.99 a
	8	5.27 a	5.28 a	6.14 a	6.18 a
F*S	K*M	5.26	5.15	5.77	5.41
	K*F	5.04	5.00	5.90	5.93
	T*M	5.51	5.57	6.35	5.99
	T*F	4.95	5.06	5.99	5.91
	B*M	5.59	5.56	6.69	6.62
	B*F	5.04	5.18	6.66	6.03
F*W	K*3	4.95	4.79	5.90	5.34
	K*5	5.27	5.20	5.84	5.53
	K*8	5.24	5.23	5.76	6.14
	T*3	5.35	5.23	6.29	5.85
	T*5	5.17	5.46	6.24	5.96
	T*8	5.16	5.25	6.00	6.04
	B*3	5.24	5.33	6.71	6.12
	B*5	5.29	5.44	6.63	6.48
	B*8	5.43	5.34	6.67	6.37
S*W	M*3	5.36	5.28	6.37	5.80
	M*5	5.45	5.57	6.24	5.98
	M*8	5.56	5.43	6.20	6.23
	F*3	5.00	4.95	6.23	5.74
	F*5	5.04	5.17	6.23	5.99
	F*8	4.99	5.12	6.09	6.13

ตารางผนวก 6.27 (ต่อ)

Factor		M-B	D-B	M-T	D-T
F*S*W	K*M*3	5.14	4.98	5.85	4.96
	K*M*5	5.28	5.35	5.79	5.34
	K*M*8	5.37	5.13	5.65	5.94
	K*F*3	4.77	4.61	5.95	5.72
	K*F*5	5.27	5.06	5.89	5.72
	K*F*8	5.10	5.33	5.87	6.34
	T*M*3	5.49	5.44	6.37	5.93
	T*M*5	5.42	5.76	6.42	5.90
	T*M*8	5.61	5.51	6.27	6.12
	T*F*3	5.22	5.02	6.21	5.76
	T*F*5	4.92	5.16	6.05	6.01
	T*F*8	4.70	4.99	5.72	5.96
	B*M*3	5.45	5.43	6.89	6.50
	B*M*5	5.64	5.59	6.51	6.72
	B*M*8	5.69	5.67	6.66	6.65
	B*F*3	5.03	5.22	6.53	5.75
	B*F*5	4.94	5.30	6.76	6.25
	B*F*8	5.16	5.02	6.68	6.10

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)* * = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

M-B = Moistened Breast

D-B = Dried Breast

M-T = Moistened Thigh

D-T = Dried Thigh

K = 4 สายพันธุ์

T = 5 สายพันธุ์

B = ไก่กระทอง

3 = 1.3 Kg.

5 = 1.5 Kg.

8 = 1.8 Kg.

M = Male

F = Female

ตารางผนวก 7.1 ปริมาณความชื้น (moisture content) ของไก่สด (%)

Factor		Breast	Thigh	Skin
Farm (F)	K	74.99 a	75.09 a	52.78 a **
	T	75.07 a	74.82 a	55.77 a
	B	75.38 a	75.29 a	39.96 b
Sex (S)	M	75.44 a **	76.06 a **	53.14 a **
	F	74.86 b	74.07 b	45.86 b
Weight (W)	3	75.35 a	75.61 a	49.35 a
	5	75.16 a	75.34 ab	51.11 a
	8	74.93 a	74.26 b	48.05 a
F*S	K*M	75.28	75.83	55.16
	K*F	74.71	74.36	50.40
	T*M	75.49	76.02	61.49
	T*F	74.65	73.61	50.05
	B*M	75.55	76.34	42.78
	B*F	75.22	74.24	37.13
F*W	K*3	75.04	75.36	51.12 *
	K*5	75.03	74.72	50.86
	K*8	74.91	75.20	56.37
	T*3	75.27	75.96	55.39
	T*5	75.27	74.80	60.54
	T*8	74.67	73.69	51.37
	B*3	75.74	75.50	41.55
	B*5	75.20	76.50	41.94
	B*8	75.21	73.87	36.39
S*W	M*3	75.64	76.21	53.14
	M*5	75.50	76.35	54.31
	M*8	75.17	75.62	51.98
	F*3	75.05	75.01	45.56
	F*5	74.82	74.32	47.92
	F*8	74.69	72.89	44.11

ตารางผนวก 7.1 (ต่อ)

Factor		Breast	Thigh	Skin
F*S*W	K*M*3	75.43	76.46	55.75 *
	K*M*5	75.53	75.35	53.91
	K*M*8	74.87	75.67	55.82
	K*F*3	74.64	74.26	46.48
	K*F*5	74.52	74.09	47.81
	K*F*8	74.96	74.74	56.92
	T*M*3	75.80	77.03	59.62
	T*M*5	75.56	75.27	62.93
	T*M*8	75.11	75.76	61.91
	T*F*3	74.74	74.89	51.16
	T*F*5	74.98	74.32	58.16
	T*F*8	74.23	71.63	40.84
	B*M*3	75.69	75.13	44.06
	B*M*5	75.42	78.44	46.08
	B*M*8	75.53	75.44	38.21
	B*F*3	75.78	75.88	39.04
	B*F*5	74.97	74.55	37.79
	B*F*8	74.90	72.30	34.57

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)** = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

K = 4 สายพันธุ์

3 = 1.3 Kg.

T = 5 สายพันธุ์

5 = 1.5 Kg.

B = ไก่กระทง

8 = 1.8 Kg.

M = Male

F = Female

ตารางผนวก 7.2 ปริมาณเถ้า (ash content) ของไก่สด (%)

Factor		Breast	Thigh	Skin
Farm (F)	K	1.09 b **	1.04 b **	0.68 a **
	T	1.18 a	1.10 a	0.63 b
	B	1.18 a	1.08 a	0.53 c
Sex (S)	M	1.14 a	1.07 a	0.65 a **
	F	1.16 a	1.08 a	0.58 b
Weight (W)	3	1.17 a	1.09 a	0.60 a
	5	1.14 ab	1.07 a	0.64 a
	8	1.14 b	1.07 a	0.61 a
F*S	K*M	1.10 *	1.04	0.70
	K*F	1.07	1.03	0.66
	T*M	1.15	1.10	0.68
	T*F	1.21	1.11	0.58
	B*M	1.16	1.07	0.56
	B*F	1.19	1.09	0.50
F*W	K*3	1.11 **	1.04	0.65 *
	K*5	1.09	1.02	0.66
	K*8	1.06	1.04	0.73
	T*3	1.27	1.12	0.64
	T*5	1.14	1.10	0.68
	T*8	1.14	1.09	0.58
	B*3	1.13	1.10	0.52
	B*5	1.19	1.07	0.56
	B*8	1.20	1.08	0.51
S*W	M*3	1.16	1.07	0.66
	M*5	1.13	1.06	0.65
	M*8	1.13	1.08	0.64
	F*3	1.19	1.10	0.55
	F*5	1.15	1.07	0.62
	F*8	1.14	1.06	0.58

ตารางผนวก 7.2 (ต่อ)

Factor		Breast	Thigh	Skin
F*S*W	K*M*3	1.13	1.07 **	0.72 *
	K*M*5	1.10	1.00	0.66
	K*M*8	1.08	1.06	0.71
	K*F*3	1.09	1.02	0.58
	K*F*5	1.08	1.05	0.66
	K*F*8	1.05	1.02	0.75
	T*M*3	1.21	1.07	0.69
	T*M*5	1.24	1.11	0.68
	T*M*8	1.13	1.12	0.68
	T*F*3	1.34	1.16	0.60
	T*F*5	1.15	1.10	0.68
	T*F*8	1.15	1.06	0.47
	B*M*3	1.14	1.07	0.57
	B*M*5	1.18	1.08	0.61
	B*M*8	1.18	1.07	0.51
	B*F*3	1.13	1.12	0.47
	B*F*5	1.21	1.07	0.51
	B*F*8	1.23	1.09	0.51

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)* * = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

K = 4 สายพันธุ์

3 = 1.3 Kg.

T = 5 สายพันธุ์

5 = 1.5 Kg.

B = ไก่กระทง

8 = 1.8 Kg.

M = Male

F = Female

ตารางผนวก 7.3 ปริมาณไขมัน (fat content) ของไก่สด (%)

Factor		Breast	Thigh	Skin
Farm (F)	K	2.33 a **	4.65 a	26.67 b **
	T	2.56 a	4.30 a	28.27 b
	B	1.97 b	4.40 a	50.87 a
Sex (S)	M	2.29 a	4.17 a	29.09 b **
	F	2.29 a	4.73 a	41.44 a
Weight (W)	3	2.14 a	3.97 a	34.03 a
	5	2.32 a	4.78 a	34.37 a
	8	2.41 a	4.61 a	37.40 a
F*S	K*M	2.67 **	5.37 **	22.27
	K*F	2.00	3.93	31.07
	T*M	2.51	3.47	20.20
	T*F	2.60	5.13	36.33
	B*M	1.68	3.67	44.80
	B*F	2.27	5.13	56.93
F*W	K*3	2.10	4.65 **	29.50 **
	K*5	2.55	5.95	29.90
	K*8	2.35	3.35	20.60
	T*3	2.37	3.65	27.10
	T*5	2.45	4.03	23.70
	T*8	2.85	5.23	34.00
	B*3	1.95	3.60	45.50
	B*5	1.95	4.35	49.50
	B*8	2.02	5.25	57.60
S*W	M*3	1.91 **	4.07 **	27.60
	M*5	2.63	5.00	30.33
	M*8	2.31	3.43	29.33
	F*3	2.37	3.87	40.47
	F*5	2.00	4.55	38.40
	F*8	2.50	5.78	45.47

ตารางผนวก 7.3 (ต่อ)

Factor		Breast	Thigh	Skin
F*S*W	K*M*3	2.20	5.00	21.60 **
	K*M*5	3.20	7.70	28.60
	K*M*8	2.60	3.40	16.60
	K*F*3	2.00	4.30	37.40
	K*F*5	1.90	4.20	31.20
	K*F*8	2.10	3.30	24.60
	T*M*3	1.83	3.20	21.00
	T*M*5	2.80	3.80	21.00
	T*M*8	2.90	3.40	18.60
	T*F*3	2.90	4.10	33.20
	T*F*5	2.10	4.25	26.40
	T*F*8	2.80	7.05	49.40
	B*M*3	1.70	4.00	40.20
	B*M*5	1.90	3.50	41.40
	B*M*8	1.44	3.50	52.80
	B*F*3	2.20	3.20	50.80
	B*F*5	2.00	5.20	57.60
	B*F*8	2.60	7.00	62.40

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)

** = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

K = 4 สายพันธุ์

3 = 1.3 Kg.

T = 5 สายพันธุ์

5 = 1.5 Kg.

B = ไก่กระทง

8 = 1.8 Kg.

M = Male

F = Female

ตารางผนวก 7.4 ปริมาณโปรตีน (protein content) (%)

Factor		Breast	Thigh	Skin
Farm (F)	K	22.47 a **	19.79 a **	19.65 a **
	T	22.98 a	20.04 a	16.88 b
	B	21.76 b	18.63 b	12.22 c
Sex (S)	M	22.46 a	19.70 a	18.47 a **
	F	22.35 a	19.27 a	14.03 b
Weight (W)	3	22.50 a	19.52 a	16.85 a **
	5	22.63 a	19.45 a	15.07 b
	8	22.07 a	19.49 a	16.83 a
F*S	K*M	22.97 *	19.66	22.39
	K*F	21.98	19.92	16.92
	T*M	22.77	20.42	19.17
	T*F	23.18	19.66	14.58
	B*M	21.63	19.02	13.85
	B*F	21.89	18.24	10.59
F*W	K*3	22.43	19.64	19.33 **
	K*5	22.83	19.69	17.54
	K*8	22.17	20.04	22.09
	T*3	22.85	20.29	18.09
	T*5	23.07	20.01	15.52
	T*8	23.00	19.83	17.02
	B*3	22.23	18.63	13.13
	B*5	21.99	18.66	12.16
	B*8	21.05	18.59	11.38
S*W	M*3	22.78	19.81	19.18
	M*5	22.65	19.74	17.14
	M*8	21.94	19.54	19.09
	F*3	22.23	19.22	14.52
	F*5	22.61	19.16	13.01
	F*8	22.21	19.43	14.57

ตารางผนวก 7.4 (ต่อ)

Factor		Breast	Thigh	Skin
F*S*W	K*M*3	22.97	20.14	22.43 *
	K*M*5	23.23	19.69	20.67
	K*M*8	22.70	19.16	24.06
	K*F*3	21.88	19.14	16.23
	K*F*5	22.43	19.70	14.40
	K*F*8	21.63	20.92	20.12
	T*M*3	22.79	20.48	20.61
	T*M*5	22.98	20.49	16.30
	T*M*8	22.54	20.29	20.60
	T*F*3	22.92	20.10	15.57
	T*F*5	23.16	19.53	14.74
	T*F*8	23.46	19.36	13.44
	B*M*3	22.58	18.83	14.50
	B*M*5	21.74	19.04	14.44
	B*M*8	20.56	19.18	12.62
	B*F*3	21.88	18.43	11.76
	B*F*5	22.24	18.27	9.88
	B*F*8	21.54	18.01	10.14

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)** = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

K = 4 สายพันธุ์

3 = 1.3 Kg.

T = 5 สายพันธุ์

5 = 1.5 Kg.

B = ไก่กระทง

8 = 1.8 Kg.

M = Male

F = Female

ตารางผนวก 7.5 ปริมาณกรดไขมันชนิดอิ่มตัวและไม่อิ่มตัว (saturated and unsaturated fatty acids)
(%)

Factor		Sat Br	Sat Th	Sat Sk	Mono Br	Mono Th	Mono Sk	Poly Br	Poly Th	Poly Sk
Farm	K	32.21 a *	31.15 a	31.50 a	26.73 b **	33.03 b **	36.43 a	41.05 ab *	35.81 a	32.07 a
	T	30.46 b	30.62 a	31.71 a	26.61 b	34.89 a	36.89 a	42.93 a	34.49 a	31.40 a
	B	30.42 b	30.66 a	31.07 a	30.30 a	34.77 a	38.00 a	39.30 b	34.57 a	30.93 a
Sex	M	29.83 b **	30.22 b **	30.61 b **	26.30 b **	32.93 b **	36.60 a	43.86 a **	36.85 a **	32.79 a **
	F	32.33 a	31.40 a	32.25 a	29.45 a	35.53 a	37.61 a	38.33 b	33.06 b	30.15 b
Weight	3	31.25 ab	30.61 a	31.56 a	27.80 a	33.40 b *	36.21 a	40.96 a	35.99 a *	32.23 a
	5	31.61 a	31.22 a	31.88 a	27.17 a	34.14 ab	37.06 a	41.22 a	34.64 b	31.06 a
	8	30.23 b	30.61 a	30.84 a	28.67 a	35.16 a	38.05 a	41.09 a	32.24 b	31.11 a
F*S	K*M	32.07 **	31.82 **	31.71 **	25.81	32.25	36.03	42.10	35.93 **	32.26 **
	K*F	32.35	30.49	31.28	27.64	33.81	36.82	40.00	35.69	31.89
	T*M	29.42	29.73	30.70	24.49	33.18	37.17	46.09	37.09	32.13
	T*F	31.50	31.50	32.73	28.73	36.60	36.61	39.77	31.89	30.66
	B*M	28.01	29.11	29.42	28.60	33.36	36.60	43.39	37.53	33.98
	B*F	32.82	32.21	32.72	31.99	36.17	39.38	35.21	31.61	27.89
F*W	K*3	33.37 *	31.28 *	32.08	27.02	33.50 **	36.90	39.59	35.19	31.03 **
	K*5	31.64	31.44	31.79	26.68	33.58	36.45	41.67	34.96	31.76
	K*8	31.62	30.72	30.63	26.49	32.01	35.94	41.88	37.27	33.43
	T*3	29.62	30.81	32.78	25.48	33.82	34.64	44.90	35.37	32.59
	T*5	31.00	30.63	31.40	26.35	34.23	37.10	42.65	35.14	31.51
	T*8	30.76	30.40	30.97	28.00	36.64	38.94	41.23	32.96	30.09
	B*3	30.76	29.71	29.83	30.89	32.89	37.09	38.38	37.40	33.07
	B*5	32.19	31.58	32.45	28.47	34.60	37.63	39.35	33.83	29.92
	B*8	28.31	30.69	30.93	31.52	36.82	39.26	40.17	32.49	29.81
S*W	M*3	30.99 **	30.38	30.96	26.36	31.88	36.49	42.64	37.74	32.55 *
	M*5	30.59	30.62	31.24	25.78	32.92	35.82	43.62	36.46	32.94
	M*8	27.92	29.65	29.63	26.77	34.00	37.49	45.32	36.35	32.88
	F*3	31.51	30.83	32.17	29.23	34.92	35.93	39.28	34.23	31.91
	F*5	32.63	31.81	32.52	28.55	35.35	38.30	38.83	32.83	29.19
	F*8	32.54	31.56	32.06	30.58	36.31	38.60	36.87	32.13	29.35
F*S*W	K*M*3	34.24 *	31.68 **	32.43	26.29	32.14 **	35.87	39.43	36.18	31.70 **
	K*M*5	31.12	31.95	32.00	25.98	32.86	36.05	42.87	35.18	31.95
	K*M*8	30.84	31.83	30.71	25.18	31.76	36.18	43.98	36.42	33.12
	K*F*3	32.50	30.92	31.72	27.75	34.86	37.92	39.75	34.19	30.36
	K*F*5	32.17	30.94	31.58	27.37	34.31	36.85	40.46	34.75	31.57
	K*F*8	32.40	29.61	30.55	27.81	32.27	35.70	39.77	38.12	33.74

ตารางผนวก 7.5 (ต่อ)

Factor		Sat Br	Sat Th	Sat Sk	Mono Br	Mono Th	Mono Sk	Poly Br	Poly Th	Poly Sk
F*S*W	T*M*3	28.29	30.71	31.39	23.61	31.49	37.18	48.10	37.80	31.43
	T*M*5	30.09	29.25	30.53	25.26	34.48	37.37	44.65	36.26	32.10
	T*M*8	29.87	29.22	30.18	24.61	33.58	36.95	45.51	37.21	32.88
	T*F*3	30.95	30.91	34.17	27.35	36.14	32.09	41.70	32.94	33.74 *
	T*F*5	31.91	32.01	32.26	27.43	33.97	36.82	40.66	34.02	30.92
	T*F*8	31.65	31.59	31.76	31.39	39.69	40.93	36.95	28.72	27.31
	B*M*3	30.43	28.75	29.06	29.19	32.02	36.42	40.38	39.23	34.52
	B*M*5	30.57	30.66	31.19	26.11	31.41	34.04	43.33	37.93	34.77
	B*M*8	23.03	27.91	28.01	30.51	36.65	39.35	46.46	35.43	32.64
	B*F*3	31.09	30.67	30.61	32.60	33.76	37.77	36.39	35.57	31.62
	B*F*5	33.80	32.49	33.71	30.83	37.78	41.22	35.36	29.72	25.07
	B*F*8	33.58	33.47	33.85	32.54	36.98	39.16	33.88	29.55	26.98

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)** = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

K = 4 สายพันธุ์

3 = 1.3 Kg.

M = Male

T = 5 สายพันธุ์

5 = 1.5 Kg.

F = Female

B = ไก่กระทอง

8 = 1.8 Kg.

Sat = Saturated

Br = Breast

Mono = Monounsaturated

Th = Thigh

Poly = Polyunsaturated

Sk = Skin

ตารางผนวก 7.6 ปริมาณคอเลสเตอรอล (cholesterol content) (mg/100g)

Factor		Breast	Thigh	Skin
Farm (F)	K	44.67 c **	72.72 b **	127.45 a **
	T	47.93 b	79.40 a	109.41 b
	B	54.40 a	80.58 a	95.84 c
Sex (S)	M	48.82 a	78.63 a	119.02 a **
	F	49.14 a	76.51 a	102.78 b
Weight (W)	3	49.67 a	80.17 a **	120.88 a **
	5	49.71 a	77.98 a	108.53 b
	8	47.55 a	74.54 b	103.29 b
F*S	K*M	44.08 *	73.04 **	129.52 *
	K*F	45.26	72.39	125.39
	T*M	49.66	83.89	123.82
	T*F	46.21	74.91	95.00
	B*M	52.72	78.95	103.72
	B*F	55.94	82.22	87.95
F*W	K*3	44.84	73.95	129.87 **
	K*5	45.53	71.55	115.94
	K*8	43.64	72.65	136.55
	T*3	48.49	84.12	119.09
	T*5	49.50	79.23	117.82
	T*8	45.82	74.84	91.33
	B*3	55.69	82.45	113.69
	B*5	54.11	83.17	91.84
	B*8	53.18	76.13	81.98
S*W	M*3	48.66 *	82.25	130.92
	M*5	48.77	77.48	114.88
	M*8	49.02	76.15	111.25
	F*3	50.68	78.10	110.84
	F*5	50.66	78.48	102.18
	F*8	46.06	72.93	95.32

ตารางผนวก 7.6 (ต่อ)

Factor		Breast	Thigh	Skin
F*S*W	K*M*3	42.77	72.38	134.74
	K*M*5	43.67	73.49	121.66
	K*M*8	45.80	73.26	132.15
	K*F*3	46.92	75.52	124.99
	K*F*5	47.38	69.60	110.22
	K*F*8	41.47	72.04	140.95
	T*M*3	50.12	93.15	131.79
	T*M*5	51.87	79.76	124.38
	T*M*8	46.99	78.75	115.29
	T*F*3	46.85	75.10	106.38
	T*F*5	47.13	78.71	111.25
	T*F*8	44.64	70.92	67.38
	B*M*3	53.10	81.22	126.24
	B*M*5	50.77	79.20	98.61
	B*M*8	54.28	76.42	86.31
	B*F*3	58.28	83.68	101.14
	B*F*5	57.45	87.14	85.07
	B*F*8	52.08	75.83	77.64

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)** = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

K = 4 สายพันธุ์

3 = 1.3 Kg.

T = 5 สายพันธุ์

5 = 1.5 Kg.

B = ไก่กระทอง

8 = 1.8 Kg.

M = Male

F = Female

ตารางผนวก 7.7 ปริมาณคอลลาเจน (collagen content) (mg/g)

Factor		Sol-Br	Insol-Br	Total-Br	Sol-Th	Insol-Th	Total-Th
Farm	K	1.52 a **	3.84 a **	5.35 a **	2.02 a	10.05 a **	12.07 a **
	T	1.88 a	3.59 a	5.47 a	1.67 a	10.16 a	11.83 a
	B	0.99 b	2.39 b	3.38 b	1.70 a	6.36 b	8.06 b
Sex	M	1.57 a	3.45 a	5.02 a	1.97 a *	9.04 a	11.01 a
	F	1.35 a	3.10 a	4.45 a	1.63 b	8.68 a	10.30a
Weight	3	1.77 a	3.76 a *	5.52 a *	1.80 a	8.53 a	10.33 a
	5	1.36 ab	2.52 b	3.87 b	1.93 a	8.62 a	10.55 a
	8	1.27 b	3.54 a	4.81 ab	1.67 a	9.42 a	11.09 a
F*S	K*M	1.58	4.50	6.09	2.26	10.03	12.29
	K*F	1.45	3.17	4.62	1.79	10.07	11.86
	T*M	2.10	3.31	5.41	1.83	10.09	11.92
	T*F	1.66	3.87	5.53	1.52	10.23	11.75
	B*M	1.03	2.53	3.56	1.83	6.98	8.81
	B*F	0.95	2.25	3.20	1.58	5.73	7.31
F*W	K*3	1.44	3.22 **	4.66 **	2.63 *	9.92	12.55
	K*5	1.60	3.06	4.67	1.70	8.56	10.25
	K*8	1.51	5.22	6.73	1.74	11.69	13.42
	T*3	2.63	5.10	7.73	1.40	9.05	10.46
	T*5	1.62	2.55	4.18	2.01	10.70	12.71
	T*8	1.38	3.12	4.50	1.60	10.73	12.33
	B*3	1.23	2.95	4.18	1.37	6.62	7.98
	B*5	0.84	1.93	2.77	2.08	6.61	8.69
	B*8	0.90	2.29	3.19	1.66	5.85	7.52
S*W	M*3	2.06	3.62	5.68	1.74	9.18	10.92
	M*5	1.30	2.45	3.74	2.28	8.34	10.61
	M*8	1.36	4.27	5.63	1.90	9.60	11.50
	F*3	1.47	3.89	5.36	1.86	7.88	9.74
	F*5	1.42	2.58	4.00	1.59	8.90	10.49
	F*8	1.17	2.81	3.98	1.44	9.25	10.68

ตารางผนวก 7.7 (ต่อ)

Factor		Sol-Br	Insol-Br	Total-Br	Sol-Th	Insol-Th	Total-Th
F*S*W	K*M*3	1.38 *	3.18	4.56	2.41 *	10.65	13.06
	K*M*5	1.57	3.30	4.86	2.34	8.27	10.61
	K*M*8	1.80	7.04	8.84	2.02	11.19	13.21
	K*F*3	1.50	3.27	4.76	2.85	9.19	12.03
	K*F*5	1.64	2.83	4.47	1.05	8.85	9.90
	K*F*8	1.21	3.40	4.62	1.45	12.18	13.64
	T*M*3	3.63	4.73	8.36	1.53	9.84	11.37
	T*M*5	1.39	2.22	3.61	2.53	9.48	12.01
	T*M*8	1.29	2.98	4.27	1.43	10.96	12.39
	T*F*3	1.64	5.47	7.10	1.28	8.26	9.55
	T*F*5	1.86	2.88	4.74	1.50	11.92	13.42
	T*F*8	1.48	3.25	4.73	1.78	10.50	12.27
	B*M*3	1.17	2.96	4.13	1.28	7.05	8.33
	B*M*5	0.93	1.83	2.76	1.96	7.26	9.22
	B*M*8	0.99	2.79	3.78	2.26	6.64	8.89
	B*F*3	1.28	2.94	4.22	1.45	6.18	7.63
	B*F*5	0.75	2.03	2.78	2.21	5.95	8.16
	B*F*8	0.81	1.79	2.60	1.07	5.07	6.14

หมายเหตุ :

* = significant ($p < 0.05$)* * = highly significant ($p < 0.01$)

- In the same column, means with the same letter are not significantly different

K = 4 สายพันธุ์

M = Male

3 = 1.3 Kg.

T = 5 สายพันธุ์

F = Female

5 = 1.5 Kg.

B = ไก่กระทอง

8 = 1.8 Kg.

Br = Breast

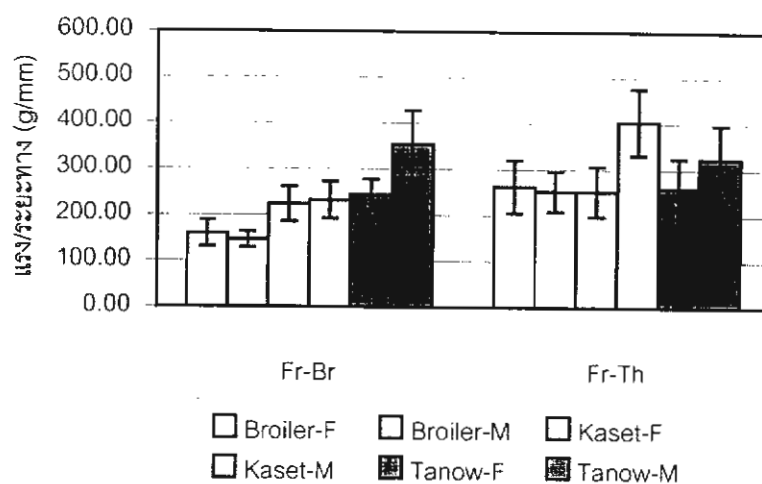
Sol = Soluble

Th = Thigh

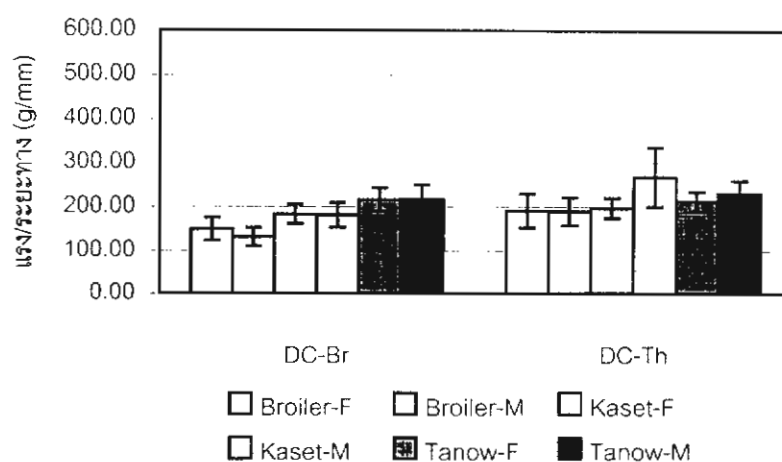
Insol = Insoluble

Sk = Skin

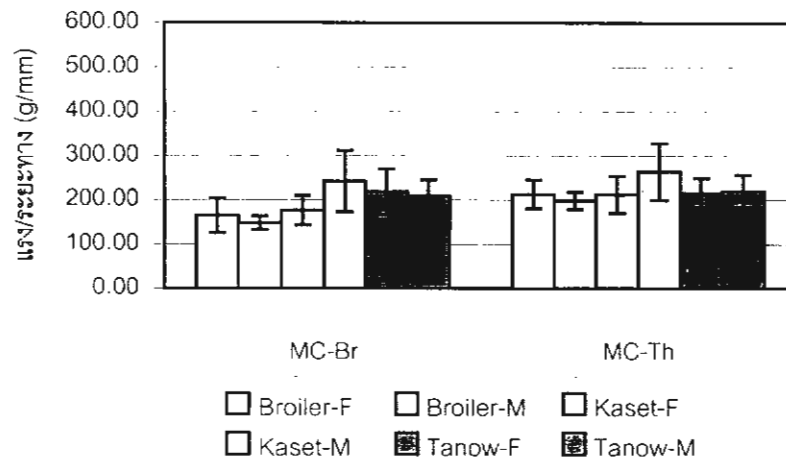
Total = Total collagen



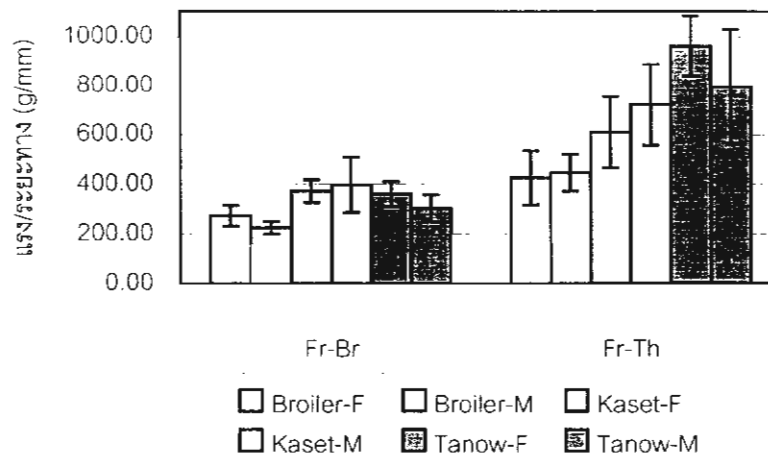
รูปที่ 5.2 แสดงค่าความเหนียว-นุ่มของเนื้อไก่สดเป็นค่าแรงต่อระยะทาง โดยใช้หัววัดแบบ Volodkevitch Bite Jaws (Kaset = 4 สายพันธุ์ Tanow = 5 สายพันธุ์ Broiler = ไก่กระทอง M = Male, Female = Female, Fr-Br = Fresh Breast, Fr-Th = Fresh Thigh)



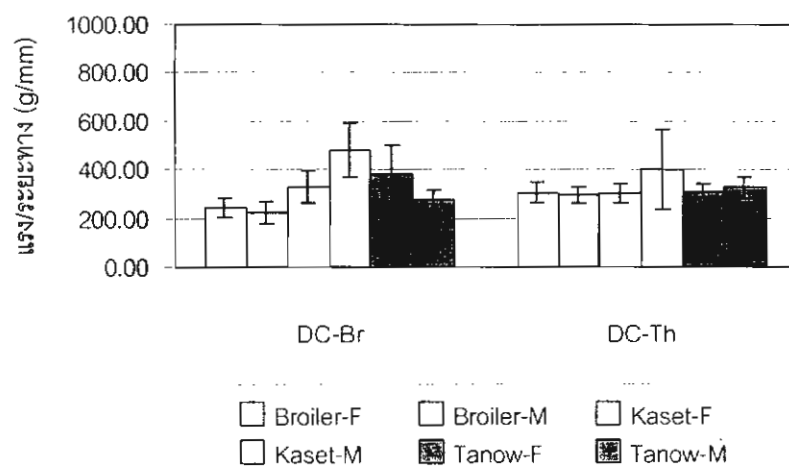
รูปที่ 5.3 แสดงค่าความเหนียว-นุ่มของเนื้อไก่ที่ทำให้สุกด้วยความร้อนแห้ง เป็นค่าแรงต่อระยะทาง โดยใช้หัววัดแบบ Volodkevitch Bite Jaws (Kaset = 4 สายพันธุ์ Tanow = 5 สายพันธุ์ Broiler = ไก่กระทอง M = Male, Female = Female, DC-Br = Dry Cooked Breast, DC-Th = Dry Cooked Thigh)



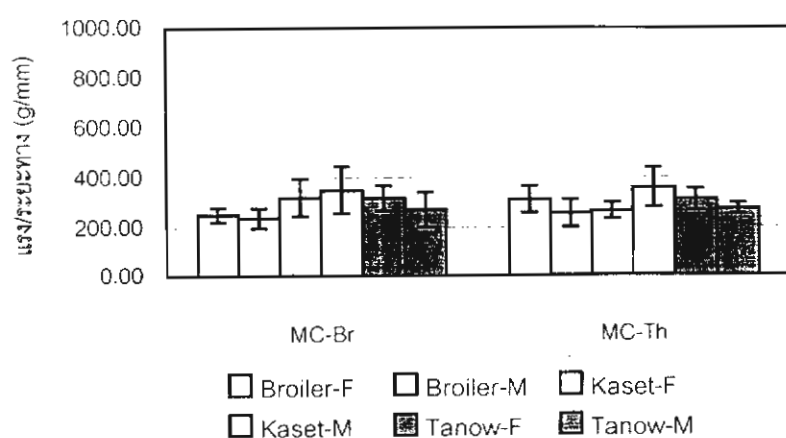
รูปที่ 5.4 แสดงค่าความเหนียว-นุ่มของเนื้อไก่ที่ทำให้สุกด้วยความร้อนขึ้นเป็นค่าแรงต่อระยะทาง โดยใช้หัววัดแบบ Volodkevitch Bite Jaws (Kaset = 4 สายพันธุ์ Tanow = 5 สายพันธุ์ Broiler = ไก่กระทอง M = Male, Female = Female, MC-Br = Moist Cooked Breast, MC-Th = Moist Cooked Thigh)



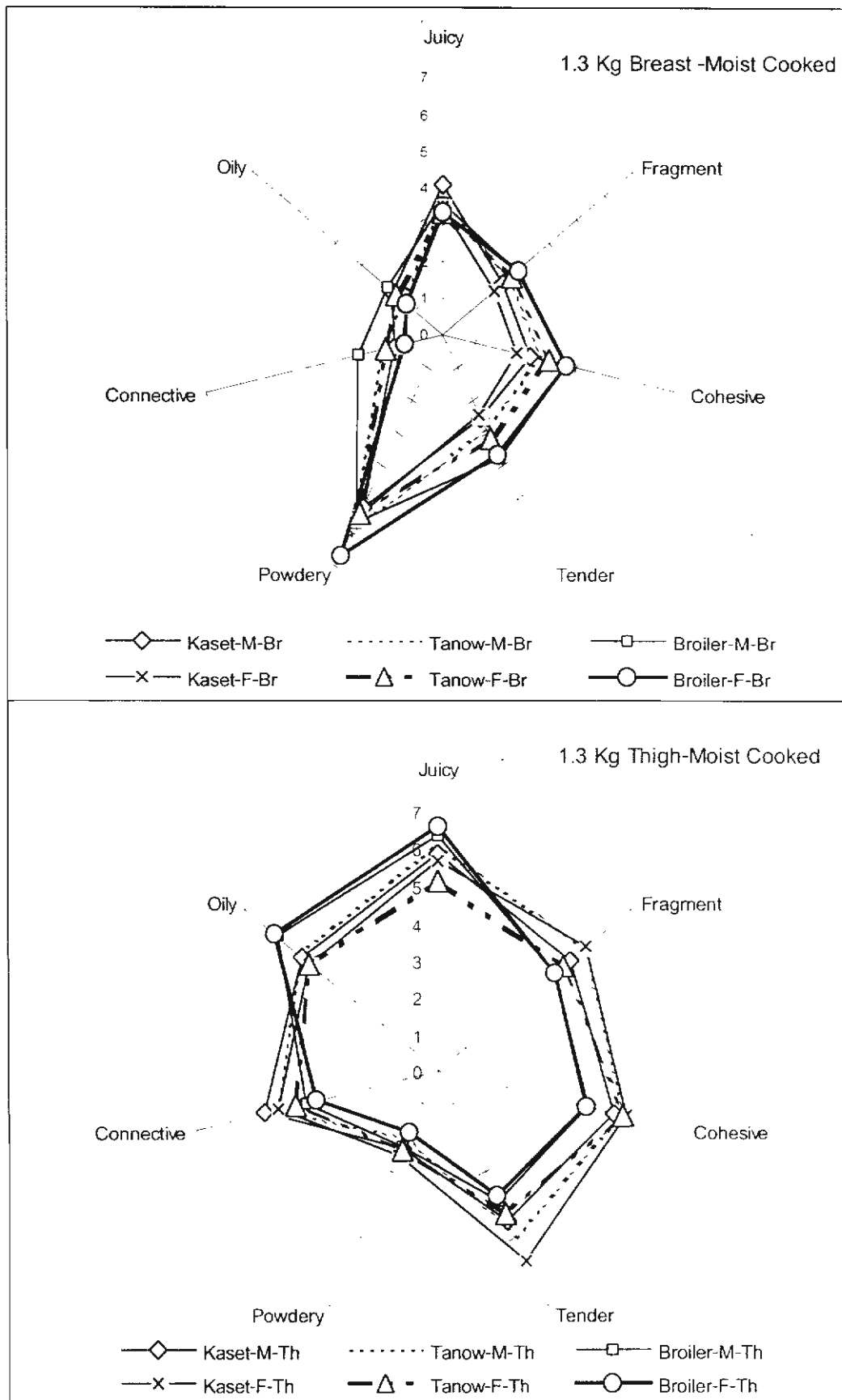
รูปที่ 5.5 แสดงค่าความต้านทานต่อการตัดขาดของเนื้อไก่สดเป็นค่าแรงต่อระยะทาง โดยใช้หัววัดแบบ Warner Bratzler blade (Kaset = 4 สายพันธุ์ Tanow = 5 สายพันธุ์ Broiler = ไก่กระทอง M = Male, Female = Female, Fr-Br = Fresh Breast, Fr-Th = Fresh Thigh)



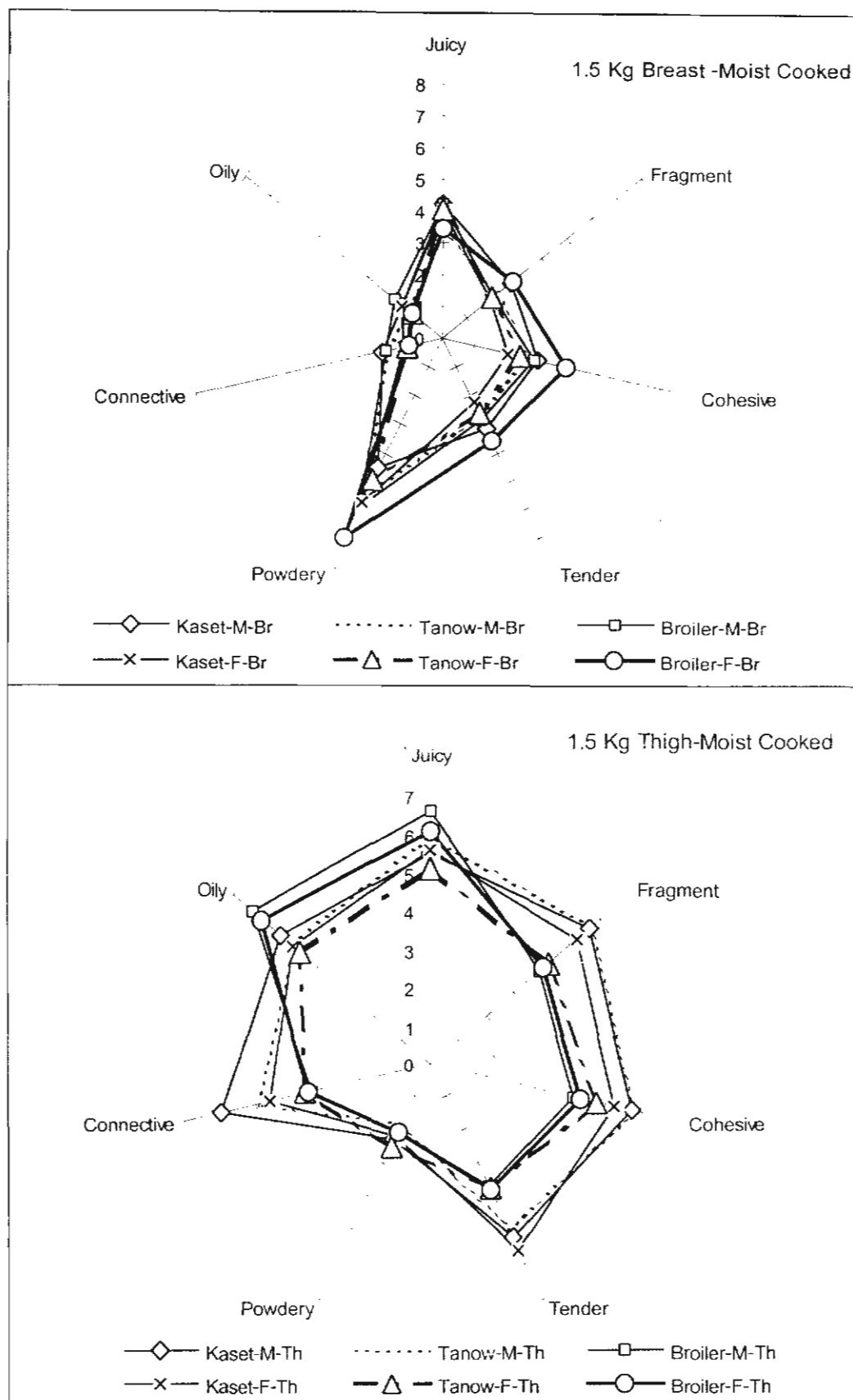
รูปที่ 5.6 แสดงค่าความต้านทานต่อการตัดขาดของเนื้อไก่ที่ทำให้สุกด้วยความร้อนแห้ง เป็นค่าแรงต่อระยะทาง โดยใช้หัววัดแบบ Warner Bratzler blade (Kaset = 4 สายพันธุ์ Tanow = 5 สายพันธุ์ Broiler = ไก่กระທ) M = Male, Female = Female, DC-Br = Dry Cooked Breast, DC-Th = Dry Cooked Thigh)



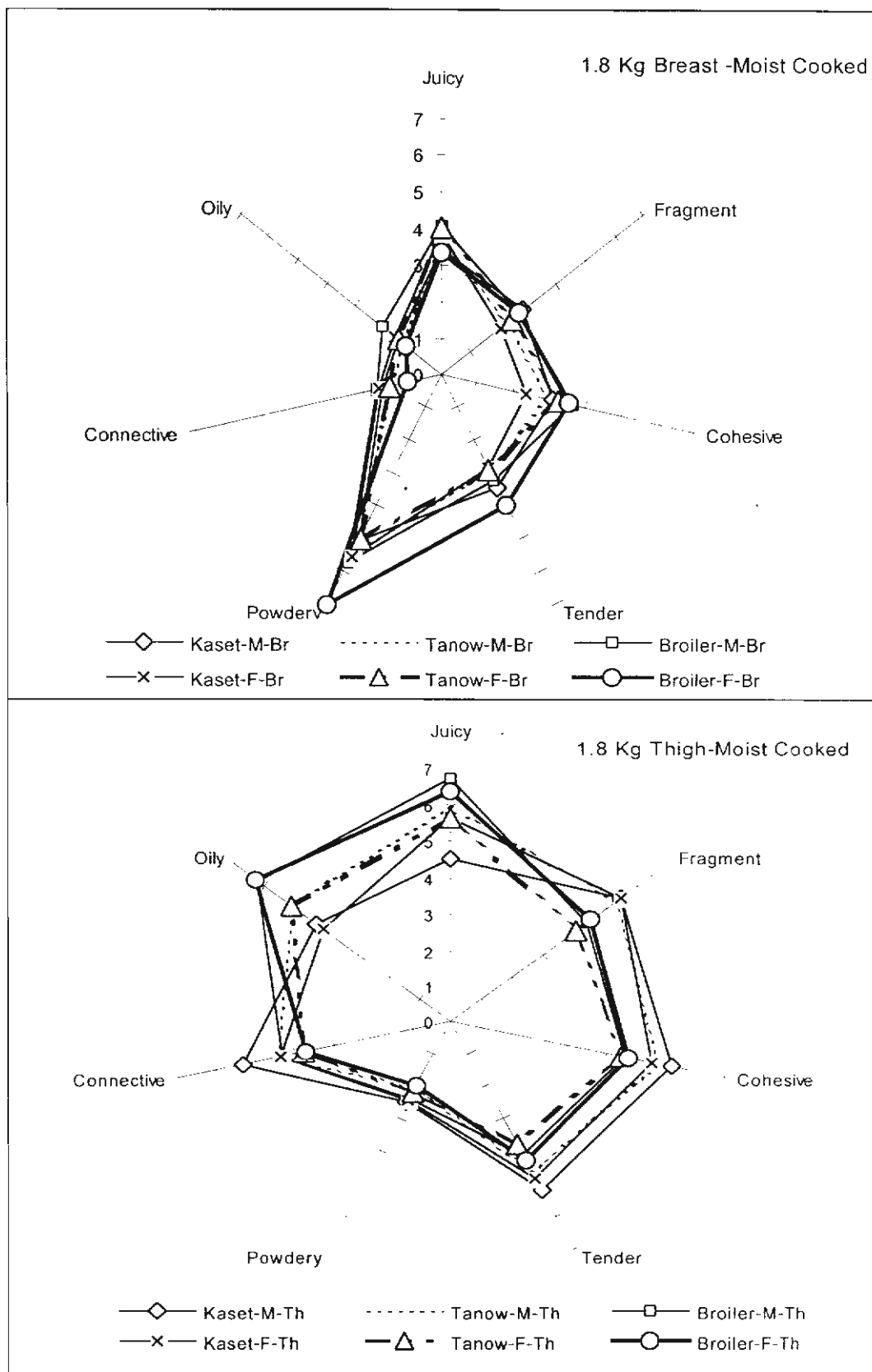
รูปที่ 5.7 แสดงค่าแรงต้านต่อการตัดขาดของเนื้อไก่ที่ทำให้สุกด้วยความร้อนชื้น เป็นค่าแรงต่อระยะทาง โดยใช้หัววัดแบบ Warner Bratzler blade (Kaset = 4 สายพันธุ์ Tanow = 5 สายพันธุ์ Broiler = ไก่กระທ) M = Male, Female = Female, MC-Br = Moist Cooked Breast, MC-Th = Moist Cooked Thigh)



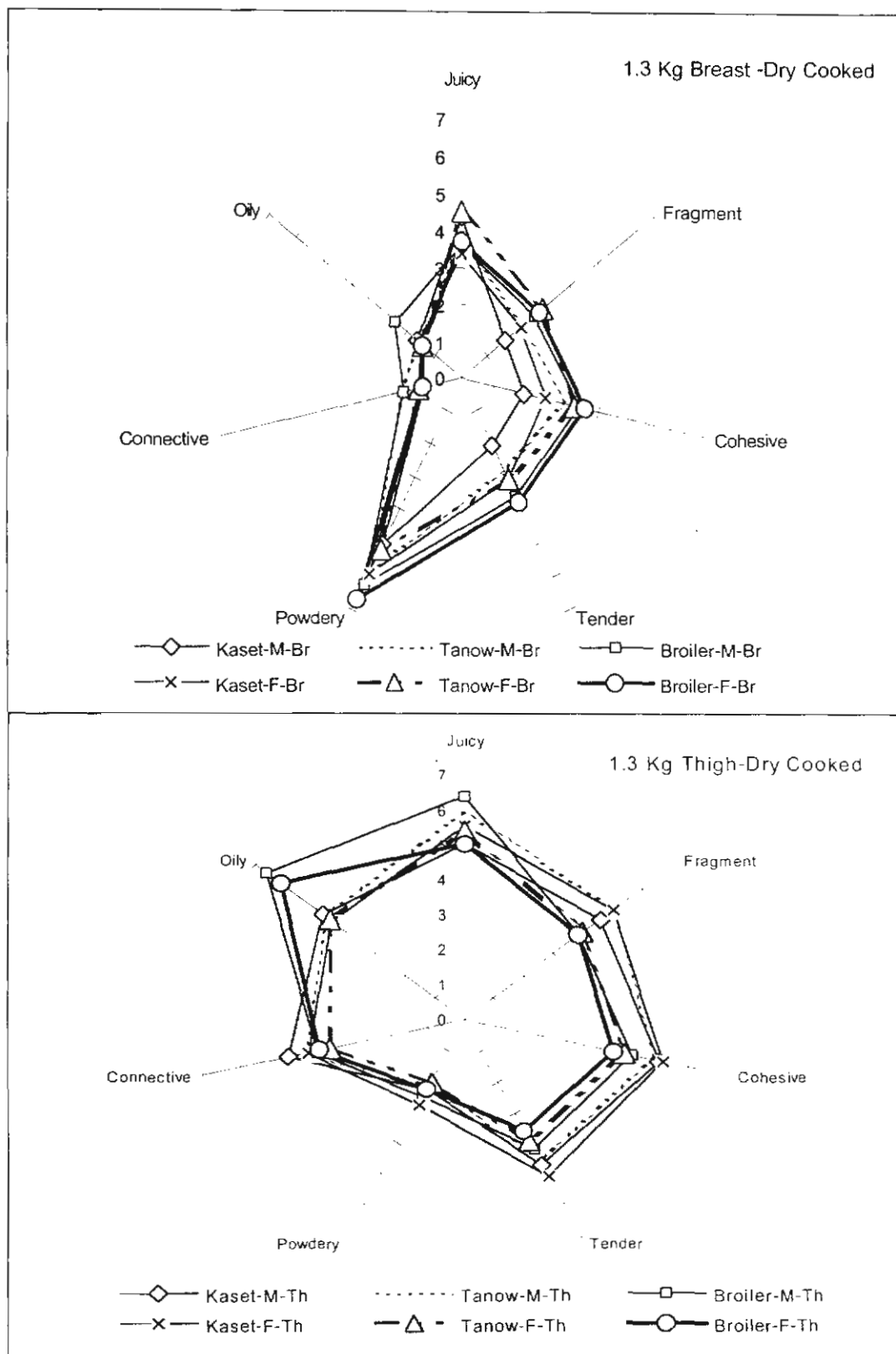
รูปที่ 6.1 Texture profiles ของเนื้อจากไก่ น้ำหนัก 1.3 กิโลกรัม ทำให้อุณหภูมิร้อนขึ้น
 (Kaset = 4 สายพันธุ์ Tanow = 5 สายพันธุ์ Broiler = ไก่กระทอง M = Male,
 F = Female, Br = Breast, Th = Thigh)



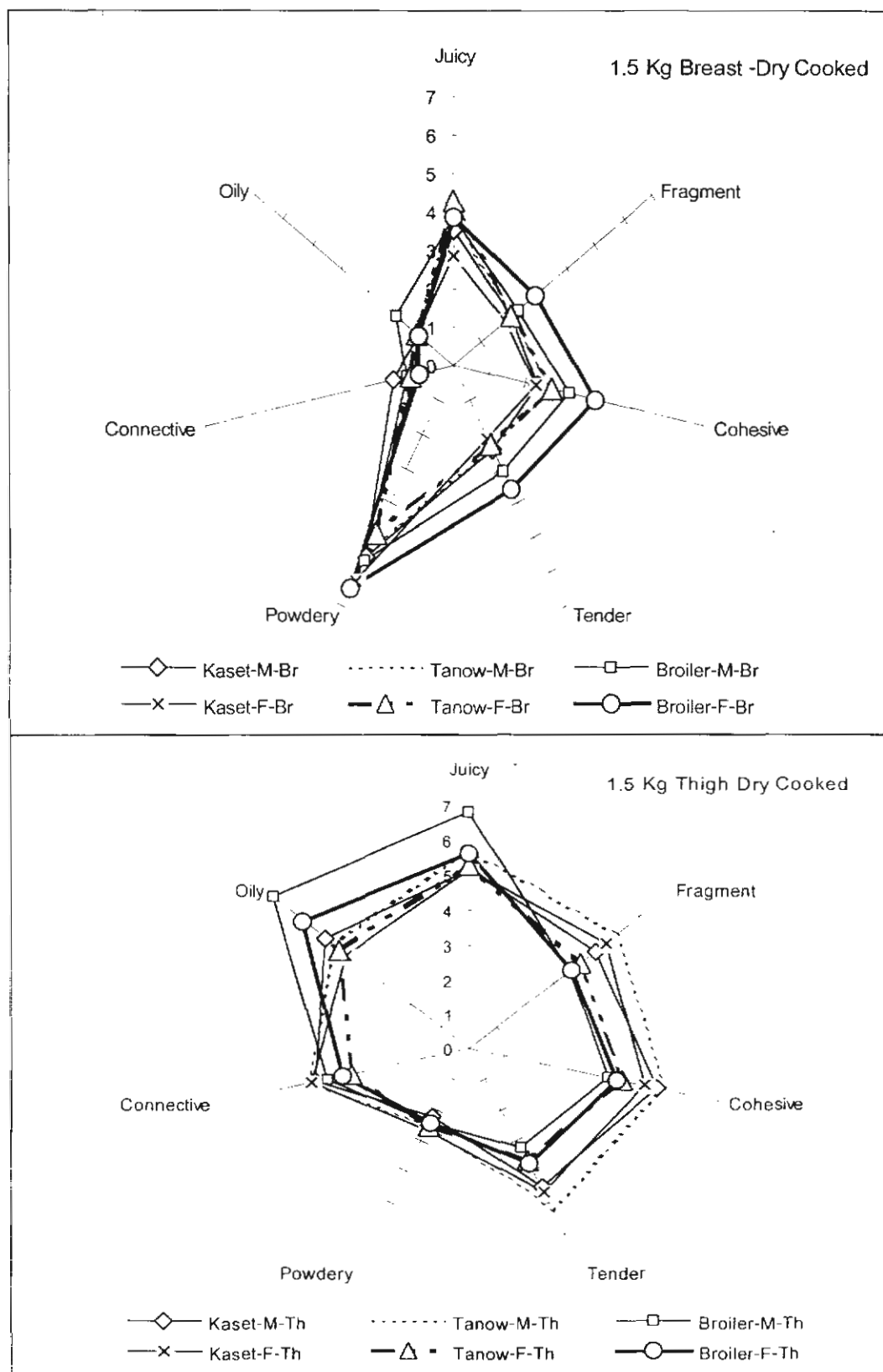
รูปที่ 6.2 Texture profiles ของเนื้อจากไก่น้ำหนัก 1.5 กิโลกรัม ทำให้อุณหภูมิสุกด้วยความร้อนขึ้น
 (Kaset = 4 สายพันธุ์ Tanow = 5 สายพันธุ์ Broiler = ไก่กระทง M = Male,
 F = Female, Br = Breast, Th = Thigh)



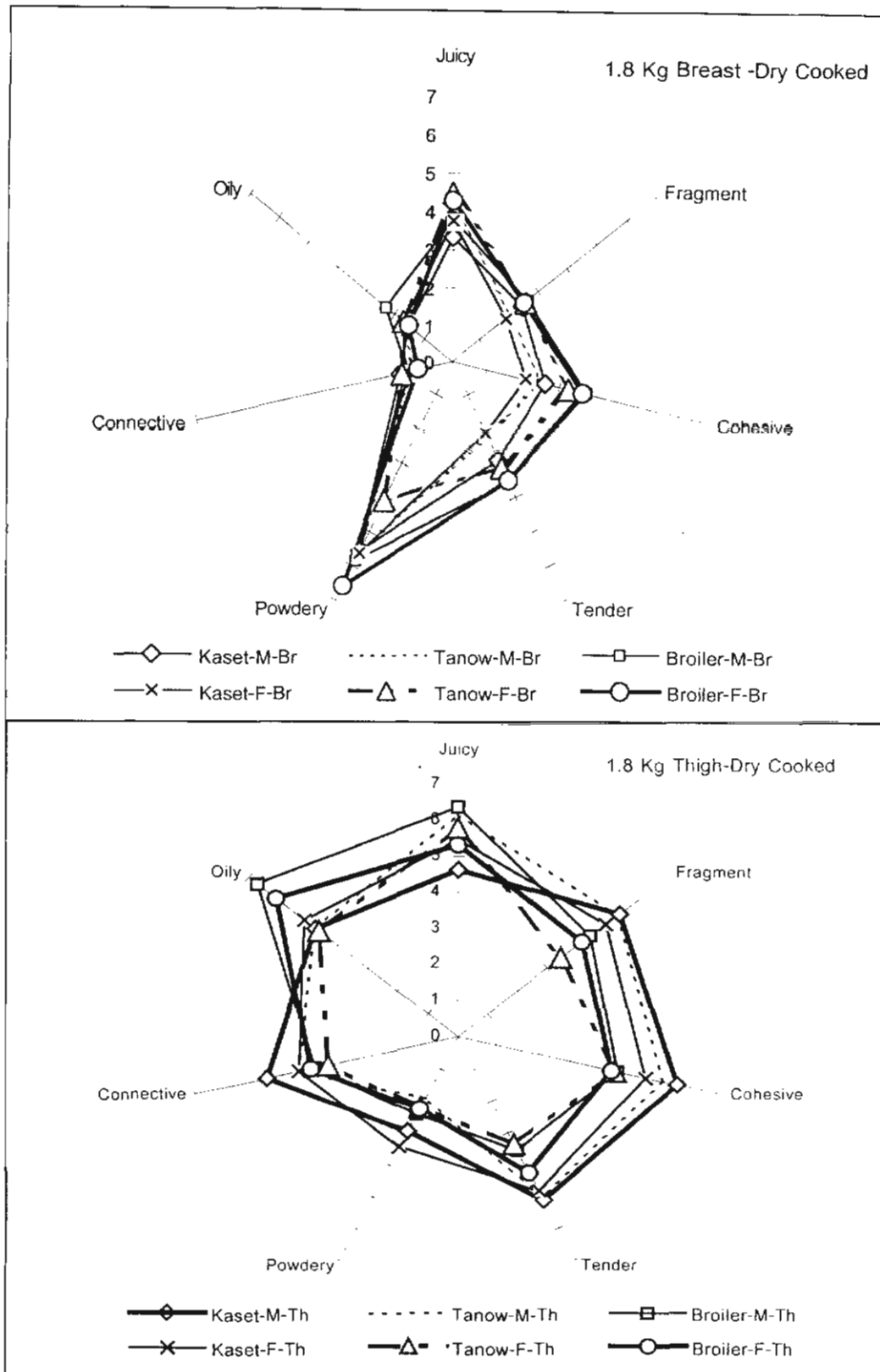
รูปที่ 6.3 Texture profiles ของเนื้อจากไก่น้ำหนัก 1.8 กิโลกรัม ทำให้อุณหภูมิสุกด้วยความร้อนชื้น
 (Kaset = 4 สายพันธุ์ Tanow = 5 สายพันธุ์ Broiler = ไก่กระทง M = Male,
 F = Female, Br = Breast, Th = Thigh)



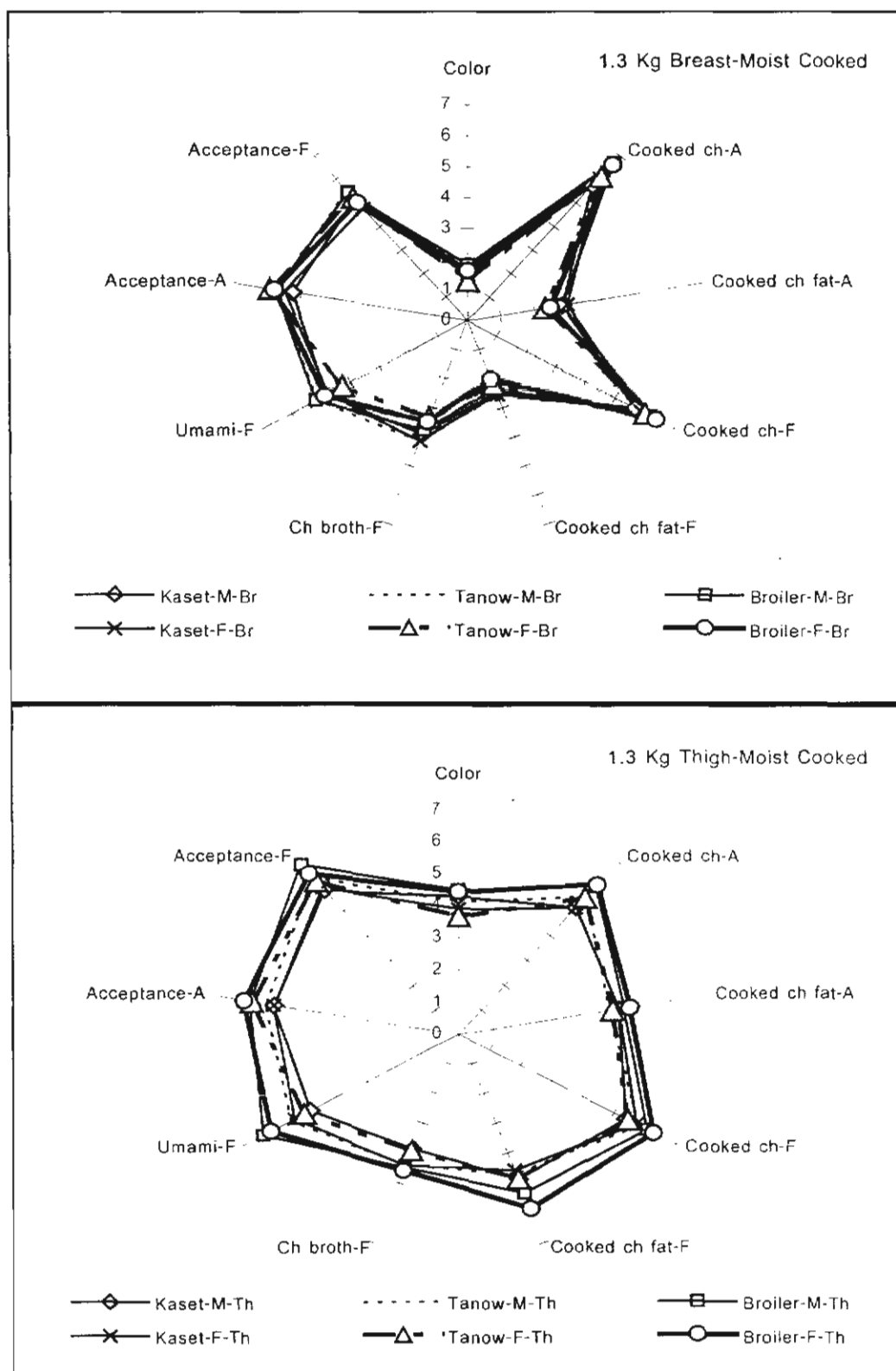
รูปที่ 6.4 Texture profiles ของเนื้อจากไก่ น้ำหนัก 1.3 กิโลกรัม ทำให้อสุกด้วยความร้อนแห้ง
 (Kaset = 4 สายพันธุ์ Tanow = 5 สายพันธุ์ Broiler = ไก่กระทง M = Male,
 F = Female, Br = Breast, Th = Thigh)



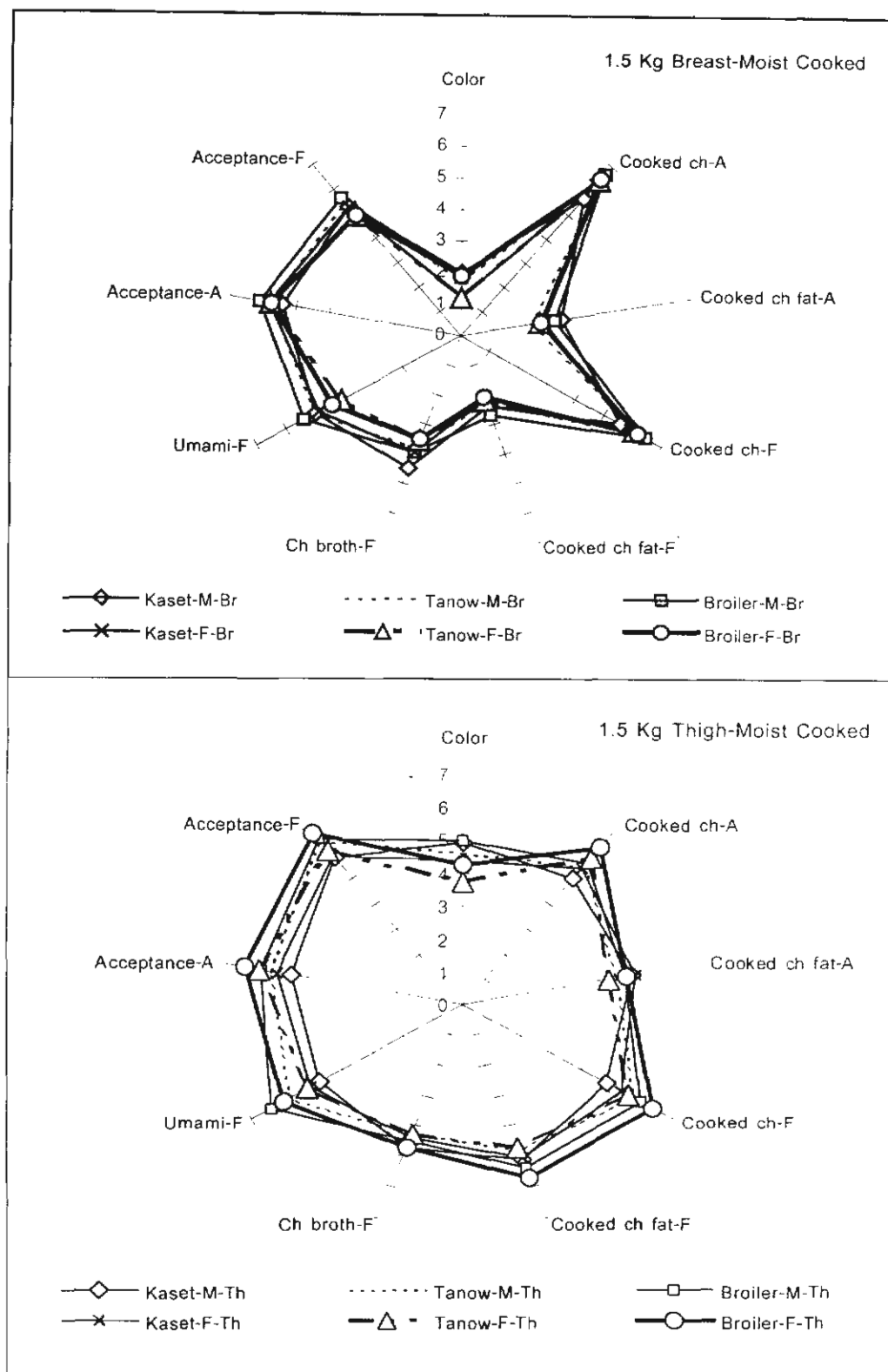
รูปที่ 6.5 Texture profiles ของเนื้อจากไก่ น้ำหนัก 1.5 กิโลกรัม ทำให้อสุกด้วยความร้อนแห้ง
(Kaset = 4 สายพันธุ์ Tanow = 5 สายพันธุ์ Broiler = ไก่กระทง M = Male,
F = Female, Br = Breast, Th = Thigh)



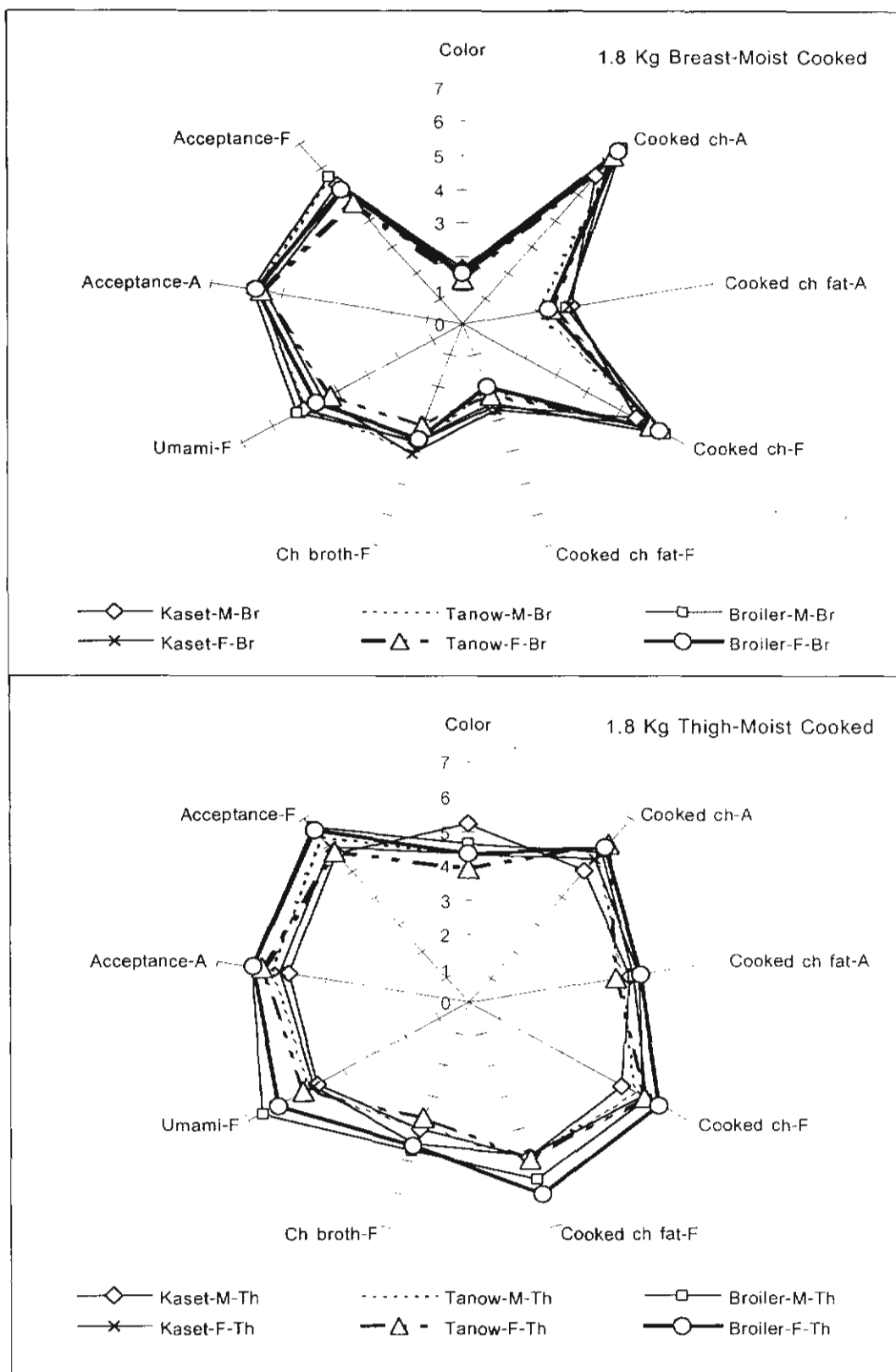
รูปที่ 6.6 Texture profiles ของเนื้อจากไก่ น้ำหนัก 1.8 กิโลกรัม ทำให้สุกด้วยความร้อนแห้ง (Kaset = 4 สายพันธุ์ Tanow = 5 สายพันธุ์ Broiler = ไก่กระทง M = Male, F = Female, Br = Breast, Th = Thigh)



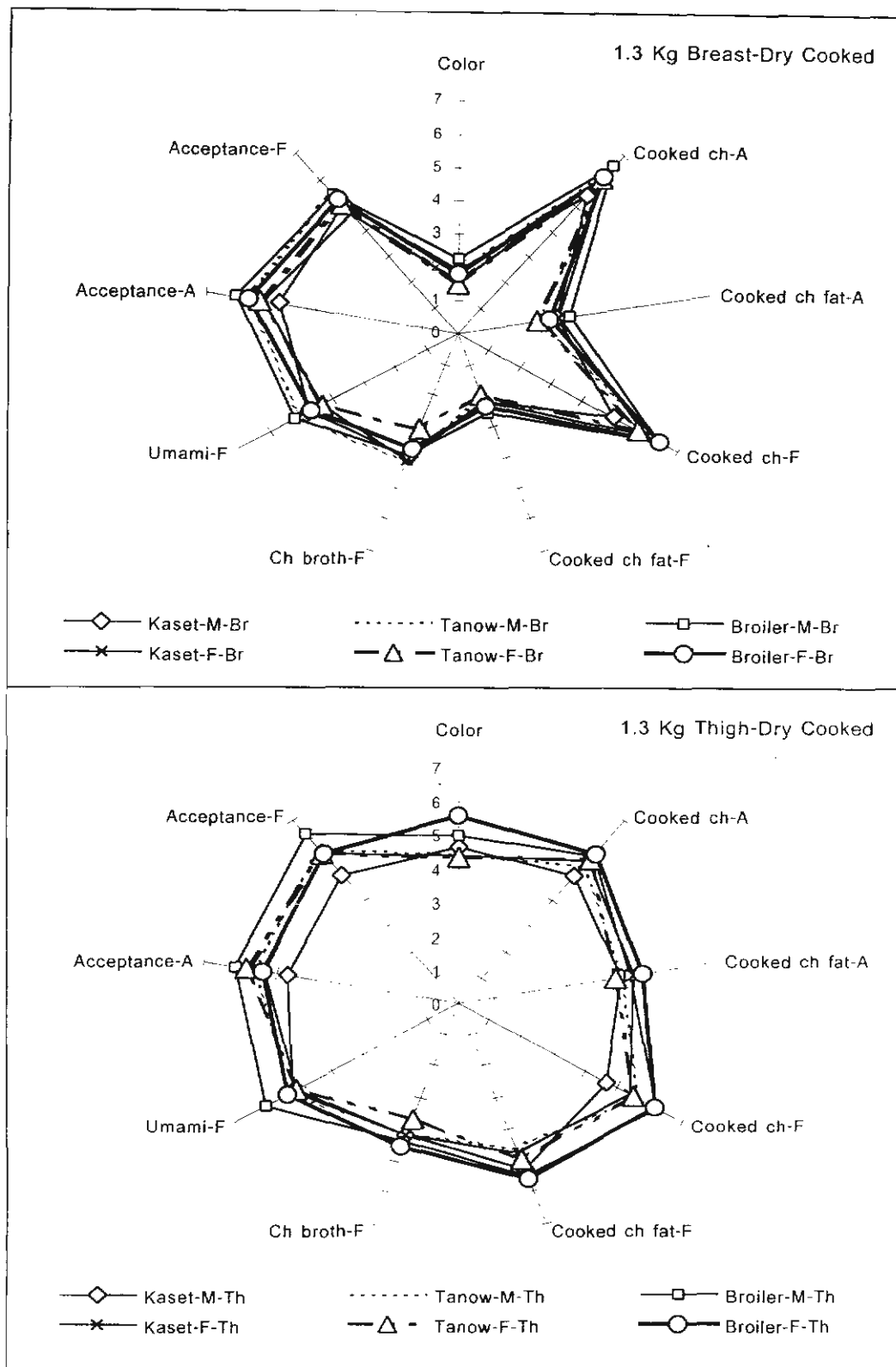
รูปที่ 6.7 Flavor profiles ของเนื้อจากไก่ น้ำหนัก 1.3 กิโลกรัม ทำให้สุกด้วยความร้อนชื้น
(Kaset = 4 สายพันธุ์ Tanow = 5 สายพันธุ์ Broiler = ไก่กระทอง M = Male,
F = Female, Br = Breast, Th = Thigh)



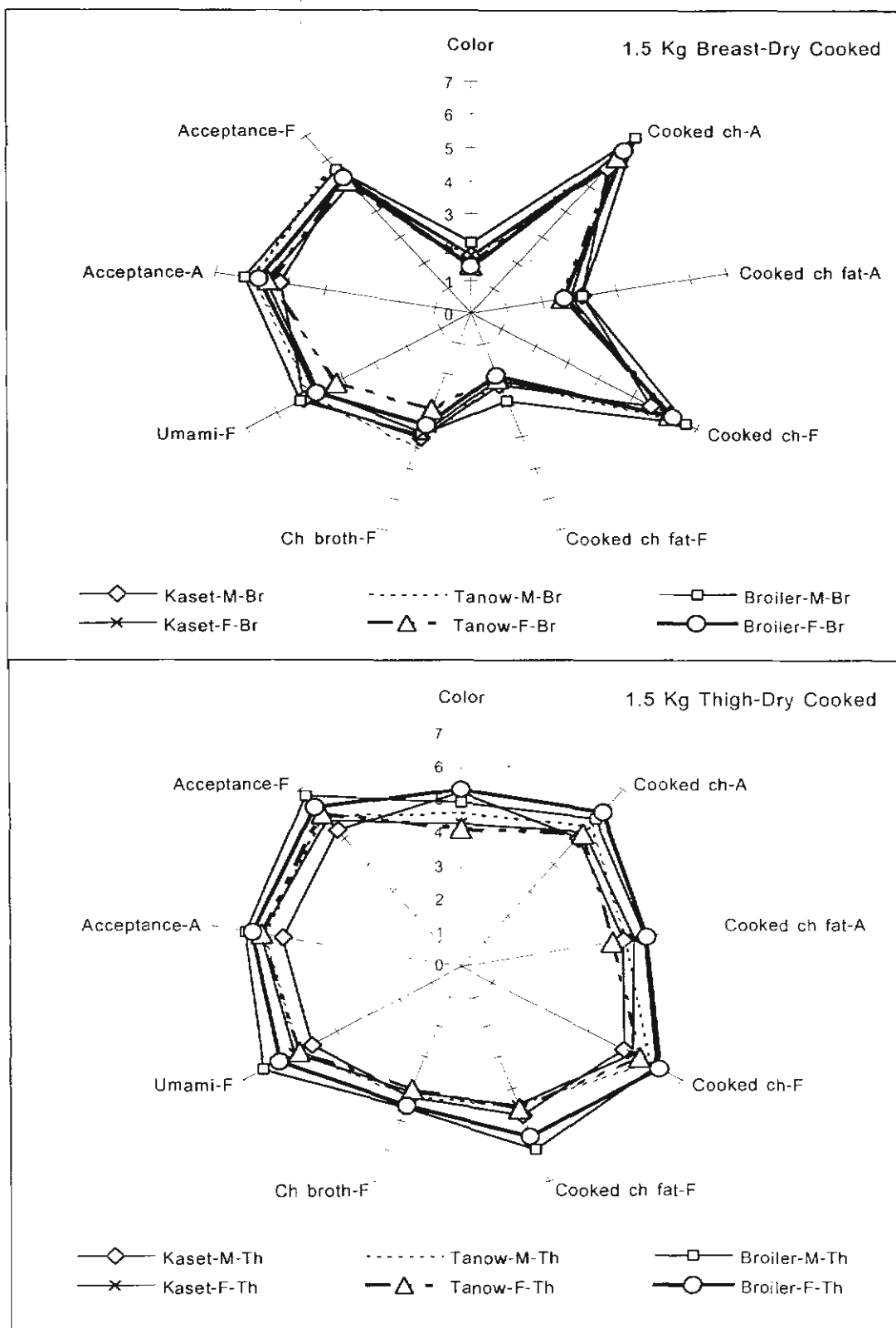
รูปที่ 6.8 Flavor profiles ของเนื้อจากไก่หนัก 1.5 กิโลกรัม ทำให้อสุกด้วยความร้อนชื้น
(Kaset = 4 สายพันธุ์ Tanow = 5 สายพันธุ์ Broiler = ไก่กระทง M = Male,
F = Female, Br = Breast, Th = Thigh)



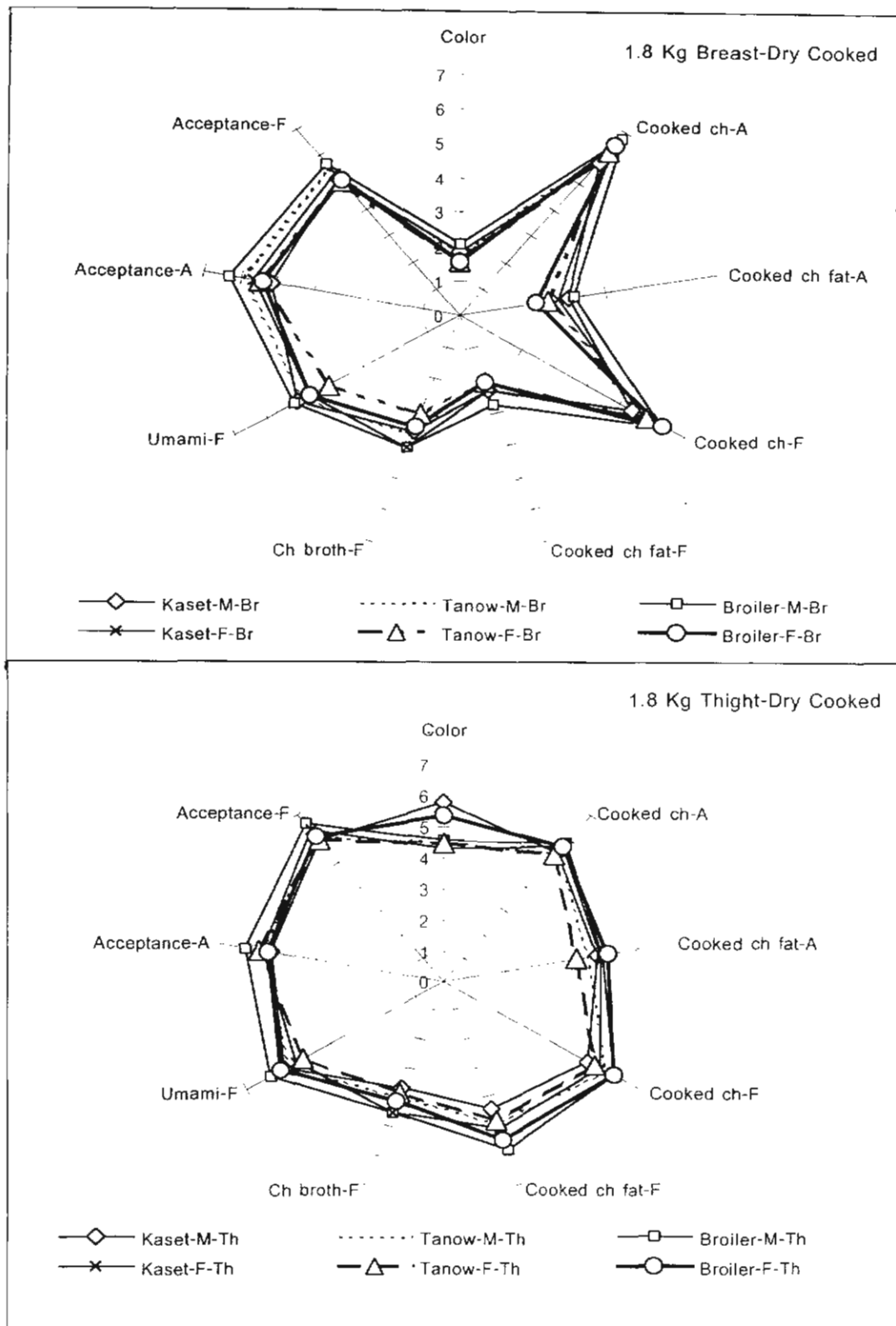
รูปที่ 6.9 Flavor profiles ของเนื้อจากไก่ น้ำหนัก 1.8 กิโลกรัม ทำให้สุกด้วยความร้อนขึ้น
(Kaset = 4 สายพันธุ์ Tanow = 5 สายพันธุ์ Broiler = ไก่กระทง M = Male,
F = Female, Br = Breast, Th = Thigh)



รูปที่ 6.10 Texture profiles ของเนื้อจากไก่ น้ำหนัก 1.3 กิโลกรัม ทำให้อุณหภูมิด้วยความร้อนแห้ง
(Kaset = 4 สายพันธุ์ Tanow = 5 สายพันธุ์ Broiler = ไก่กระทง M = Male,
F = Female, Br = Breast, Th = Thigh)



รูปที่ 6.11 Flavor profiles ของเนื้อจากไก่ น้ำหนัก 1.5 กิโลกรัม ทำให้สุกด้วยความร้อนแห้ง
(Kaset = 4 สายพันธุ์ Tanow = 5 สายพันธุ์ Broiler = ไก่กระทอง M = Male,
F = Female, Br = Breast, Th = Thigh)



รูปที่ 6.12 Flavor profiles ของเนื้อจากไก่น้ำหนัก 1.8 กิโลกรัม ทำให้อุณหภูมิด้วยความร้อนแห้ง (Kaset = 4 สายพันธุ์ Tanow = 5 สายพันธุ์ Broiler = ไก่กระทง M = Male, F = Female, Br = Breast, Th = Thigh)