

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.3.6 ค่าออกซิเดชัน (oxidation value)	20
2.3.7 ความสามารถในการอุ้มน้ำของเนื้อ (water holding capacity)	22
2.3.8 ค่าแรงตัดผ่านของเนื้อ (Warner-Blatzler shear force value)	23
2.3.9 คอลลาเจน (collagen)	24
2.3.10 การประเมินคุณภาพด้านประสาทสัมผัส (sensory evaluation)	25
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการทดลอง	30
3.1 อุปกรณ์และเครื่องมือ	30
3.2 สารเคมี	31
3.3 การทดลอง	32
3.3.1 สัตว์ทดลอง	32
3.3.2 การวางแผนการทดลองและการวิเคราะห์ค่าทางสถิติ	32
3.4 การศึกษาคุณภาพซาก	33
3.5 การศึกษาคุณภาพเนื้อ	34
3.6 สถานที่ทำการวิจัยและรวบรวมข้อมูล	42
3.7 ระยะเวลาในการดำเนินงานวิจัย	43
บทที่ 4 ผลการทดลอง	44
บทที่ 5 วิจัยผลผลการทดลอง	58
บทที่ 6 สรุปผลการทดลอง	73
เอกสารอ้างอิง	75
ภาคผนวก	85
ประวัติผู้เขียน	88

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 The carcass composition of 3 different chicken breeds and sex	46
2 The pH value and color in breast and thigh muscle of different chicken breeds and sex	49
3 The chemical composition, cholesterol and triglyceride content in breast and thigh muscle of different chicken breeds and sex	52
4 The oxidation value in breast and thigh muscle of different chicken breeds and sex	53
5 The water holding capacity, shear force, collagen content and sensory evaluation in breast muscle of 3 different chicken breeds and sex	56
6 The water holding capacity, shear force, collagen content and sensory evaluation in thigh muscle of 3 different chicken breeds and sex	57

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 ไก่เหลืองหางขาว	4
2 ไก่พระนเรศวรฯ	4
3 ไก่ประดู่เลาหางขาว	4
4 ไก่เขียวหางดำ	4
5 ไก่ประดู่หางดำ	5
6 ไก่เขียวเลาหางขาว	5
7 ไก่เทาหางขาว	5
8 ไก่ทองแดงหางดำ	5
9 ไก่หนักแดง	5
10 ไก่หนักกด	5
11 ไก่ลายหางขาว	6
12 ไก่ซี	6
13 ไก่ลูกผสมพื้นเมือง	7
14 ไก่โรดไอส์แลนด์เรด	8
15 ไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ 1 เพศผู้	9
16 ไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ 1 เพศเมีย	9
17 Chemical reaction of meat color	16

อักษรย่อและสัญลักษณ์

AOAC	Association of Official Chemists
SEM	standard error of the means
TBA, TBARS	thiobarbituric acid reactive substances
WHC	water holding capacity
a*	redness
b*	yellowness
L*	lightness
pH ₀	pH ที่วัดที่เวลา 45 นาทีหลังฆ่า
pH ₂₄	pH ที่วัดที่เวลา 24 ชั่วโมงหลังฆ่า
°C	องศาเซลเซียส
min.	minute
hr.	hour
mg	milligram
g	gram
kg	kilogram

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved