

รายงานการวิจัย

เรื่อง

คุณภาพซากสุกรบุนจากระบบเลี้ยงแบบปล่อยแปลง

A Study on Carcass Quality in Outdoor Pigs

ธีระพงษ์	บันลือทิริ
วัชรพงษ์	วัฒนกุล
กัญญา	บันลือทิริ
อินทร์	ศาลางาม

คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
ทุนอุดหนุนการวิจัย สำนักงบประมาณ ประจำปี 2543

รหัสโครงการ : 04102900-0002

ISBN 974-954-125-1

สารบัญ

หน้า

สารบัญตาราง	3
สารบัญภาพ	4
บทคัดย่อ	5
คำนำ	7
วิธีการทดลอง	8
ผลการทดลองและวิจารณ์	10
สรุปผล	32
เอกสารอ้างอิง	34

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1.1 แสดงส่วนประกอบของสูตรอาหารสุกรระยะค่างๆ	9
1.2 แสดงสมรรถนะการให้ผลผลิตของสูตรช่วงน้ำหนัก 20-100 กิโลกรัม	10
1.3 แสดงปริมาณพื้นที่ ที่สูตรใช้ประโยชน์จากพื้นที่เปล่งหญ้า(ตารางเมตร)	12
1.4 แสดงปอร์เชินต์พื้นที่ ที่สูตรใช้ประโยชน์ต่อพื้นที่เปล่งหญ้าทึ่งหมาด	12
1.5 แสดงสัดส่วนของพื้นที่ ที่สูตรใช้ประโยชน์ต่อสูตร 1 ตัว (ตารางเมตร)	12
2.1 คุณลักษณะทั่วไปของชากระดอง	17
2.2 น้ำหนักของอวัยวะส่วนค่างๆที่ได้จากการชำแหละชากระดอง	18
2.3 สัดส่วนของอวัยวะค่างๆจากการชำแหละชากระดอง (%) ของน้ำหนักมีชีวิต)	19
2.4 น้ำหนักส่วนตัดค่างๆที่ได้จากการชำแหละชากระดอง แบบไทย	20
2.5 สัดส่วนของส่วนตัดค่างๆที่ได้จากการตัดแต่งชาแบบไทย (%) ของน้ำหนักชาอยู่น)	21
2.6 สัดส่วนของส่วนตัดค่างๆที่ได้จากการตัดแต่งชาแบบไทย (% ของน้ำหนักมีชีวิต)	21
2.7 น้ำหนักส่วนตัดค่างๆที่ได้จากการชำแหละชากระดองแบบสากล	23
2.8 สัดส่วนของส่วนตัดค่างๆที่ได้จากการตัดแต่งชาแบบสากล (% ของน้ำหนักชา)	24
2.9 คุณภาพและสีของเนื้อจากชากระดอง	25

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 กราฟแสดงคุณลักษณะของสุกรขุนที่เลี้ยงแบบพังในโรงเรือนและปล่อยแปลง	26
2 ส่วนตัวค่าทางที่ได้จากการจำแนกและสุกรแบบไทย (% ของน้ำหนักมีชีวิต)	27
3 ส่วนตัวค่าทางที่ได้จากการตัดแต่งแบบไทย (% ของน้ำหนักจากอุ่น)	28
4 ส่วนตัวที่สำคัญจากการตัดแต่งจากแบบสากลของสุกรทดลอง (% ของน้ำหนัก ชาガ)	29
5 คุณภาพทางการบริโภคและคุณลักษณะที่เกี่ยวข้องของเนื้อสุกรทดลอง ที่เลี้ยง แบบพังในโรงเรือนและปล่อยแปลง	30
6 แสดงลักษณะการเติบโตของสุกรทดลอง ที่เลี้ยงแบบพังในโรงเรือนและปล่อย แปลง	31

บทคัดย่อ

สุกรถูกพัฒนามาสายเลือด (Landrace x Large White x Duroc) จำนวน 40 ตัว น้ำหนักตัวเฉลี่ย 2 กิโลกรัม แบ่งเป็นเพศผู้ต่อนและเพศเมียอย่างละครึ่ง จัดเข้ารับทรีตเมนต์ (Treatment) ในแผนการทดลองแบบสุ่มคลอต (Completely randomized design) จำนวน 5 ชั้น โดยทรีตเมนต์ที่ 1 คือสุกรบุนเดี่ยงแบบบังในโรงเรือน (T_1) และทรีตเมนต์ที่ 2 คือสุกรบุนเดี่ยงแบบปล่อยเปล่ง (T_2) เก็บข้อมูลสมรรถนะทางการเติบโตและประสิทธิภาพในการผลิตคลอตช่วงการเติบง เมื่อถึงน้ำหนักเฉลี่ย 100 กิโลกรัม สุ่มชำแหละสุกรบุนจากทุกหน่วยทดลองเพศผู้ต่อนและเพศเมีย เพศละตัว เพื่อศึกษาข้อมูลผลิตชากรและคุณภาพของเนื้อ พลการศึกษาพบว่า ในด้านสมรรถนะทางการเติบโตและประสิทธิภาพในการผลิตของรูปแบบการเลี้ยงทั้งสองให้ผลไม่แตกต่างกันในทางสถิติ โดยมีค่าเฉลี่ยของอัตราการเจริญเติบโตเฉลี่ยต่อวันคลอตช่วงการทดลองเท่ากัน คือ 736 กรัม สำหรับค่าอัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักเพิ่ม มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน 2.95 และ 3.04 ตามลำดับ ในทำเลสังเกตข้อมูลการใช้พื้นที่ของสุกรบุนเดี่ยงแบบปล่อยเปล่งพบว่า มีการใช้พื้นที่เปล่งหญ้าโดยเฉลี่ยเท่ากับ 164 ± 8 ตร.ม. ต่อตัวคลอกระยะเวลาของการทดลอง ผลจากการศึกษาด้านชากรพบว่าผลผลิตชากรโดยรวมของสุกรบุนที่ผ่านการเลี้ยงจากสองรูปแบบให้ผลที่ไม่แตกต่างกัน ที่การตัดแต่งแบบไทยและการตัดแต่งแบบสากล โดยในการตัดแต่งแบบไทยสุกรบุนกลุ่ม T_1 ให้ชากรที่มีสัดส่วนของเนื้อแดงเท่ากับ 46.8 เปอร์เซ็นต์ ในขณะที่กลุ่ม T_2 ให้ค่าเท่ากับ 45.43 เปอร์เซ็นต์ ($P > 0.05$) แต่ในสัดส่วนของกระดูกหัวใจพบความแตกต่างทางสถิติ ($P < 0.05$) โดยชากรจากสุกรบุนกลุ่ม T_2 มีในปริมาณที่มากกว่ากลุ่ม T_1 ซึ่งบ่งบอกถึงการพัฒนาของกระดูกที่แตกต่างกัน สำหรับค่าผลผลิตชากรจากการตัดแต่งแบบสากลที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ คือ ค่าร้อยละของส่วนตัดสี่ส่วนจากชากร (Four Lean Cuts) ในสุกรกลุ่ม T_1 มีค่าเท่ากับ 65.57% ซึ่งใกล้เคียงกับกลุ่ม T_2 (65.75%) ค่าดังกล่าวไม่มีความแตกต่างกันในทางสถิติ แต่ในส่วนตัด Boston Butt จากชากรสุกรบุนกลุ่ม T_1 มีปริมาณที่ต่ำกว่า T_2 ($P < 0.05$) สำหรับคุณภาพทางการบริโภค พบว่าความนุ่มนวลของล้านเนื้อขาสะโพกส่วน Bottom ของสุกรบุนกลุ่ม T_1 ให้ค่าที่ดีกว่า T_2 ($P < 0.01$) ในขณะที่ค่าความนุ่มนวลของล้านเนื้อส่วน Longissimus dorsi ไม่มีความแตกต่างกัน ค่าลักษณะสีของเนื้อพบว่า มีความแตกต่างในค่า L* โดยสุกรกลุ่ม T_1 ให้ค่า L* ที่ดีกว่ากลุ่ม T_2 ($P < 0.05$) ในขณะที่ค่า a* และ b* ไม่มีความแตกต่างกันในทางสถิติ จากผลการทดลองแสดงให้เห็นว่าการเลี้ยงสุกรบุนแบบปล่อยเปล่งสามารถให้ผลผลิตเทียบเท่าการเลี้ยงสุกรบุนแบบบังคอกในโรงเรือน

คำสำคัญ: สุกรบุน, การเลี้ยงปล่อยเปล่ง, คุณภาพชากร, อวัยวะภายในสุกร, คุณภาพเนื้อ

Abstract

40 crossbred pigs (Large White x Landrace x Duroc) with an average weight of 20 kg, half of which were castrated boars and the other half females, were allotted into 2 Treatments (T_1 = Pig rearing in a conventional system and T_2 = Pig rearing outdoors) in a Completely randomized design with 5 replication. Data of productive performance and feed efficiency were collected and tested significantly different. For carcass evaluation, 2 pigs per experimental unit (1 boar and 1 gilt) were selected randomly for slaughter at 100 kg body weight. The data of carcass traits like dressing percentage, loin-eye muscle, carcass length fat depth and Thais style carcass cutting and Western style (Meat Board) were collected. Also data were collected on quality of meat like tenderness, color and the amount of fat in *Longissimus dorsi* muscle. The results of productive performance and efficiency of two system of rearing were not different. The ADG from 20-100 kg were the same (736 g/d), while FCR were 2.95 and 3.04, respectively. In the case of Outdoor reared pigs it was observed that the average area of pasture that pig had utilized was 116.36 ± 8.22 sq.m²/pig for one cycle of production. In conclusion, Carcass cutting Thais style among the two systems were not different and the production of red meat from T_1 and T_2 were 46.8 and 45.43% respectively ($P>0.05$), but the amount of bone were different ($P<0.05$). Pigs from the conventional system had less bone ratio than outdoors reared pig. The same trend was found for Carcass cutting in Western Style (MB). Four lean cuts from T_1 and T_2 were 65.57 and 65.75% respectively, there was no statistical difference for economic traits, except for the percentage of Boston Butt with T_1 less than T_2 ($P<0.05$). Eating quality values were found to be different in Tenderness value from Ham (Bottom) ($P<0.01$). The meat from T_1 was more tender than T_2 , but there was no difference in tenderness in meat from *Longissimus dorsi*. There was a difference ($P<0.05$) in meat color at L* value, with T_1 having a better value than T_2 , while a* and b* value were not different. From all the results, it is concluded that outdoor reared pig production is as good as the conventional production system.

Key words: Indoor, Outdoor, Carcass Traits, Pig organs, Meat Quality.

คำนำ

การผลิตสุกรเพื่อห่วงผลทางเศรษฐกิจ สำหรับประเทศไทยแล้วถือได้ว่าอยู่ในระดับแนวหน้า ประเทศหนึ่ง ในการผลิตสุกรที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน เป็นการผลิตแบบที่ต้องคุ้มเสียใจให้สูงขึ้น (Intensive Production) สุกรจะถูกจำกัดพื้นที่ในการเดิน ซึ่งขัดกับรูปแบบการเลี้ยงสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม หรือหลักสวัสดิภาพของสัตว์(Animal Welfare) ที่กุณในโลกการยะก้าลังให้ความสนใจพร้อมทั้งก่อปัญหาเกี่ยวเนื่องกับด้านทุนค่าใช้จ่ายปฎิชีวนะ รักษาโรคที่สูงและส่งผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม อีกทั้งสุขภาพของผู้บริโภคเป็นลำดับ ความพยายามในการนำสุกรสายพันธุ์ที่มีการคัดเลือก โดยมุ่งอยู่ที่ผลผลิตเนื้อที่มีคุณภาพและประสิทธิภาพภายใต้สภาพการจัดการที่ดี ให้เข้าสู่ระบบการผลิตที่ไปกันได้กับหลักสวัสดิภาพของสัตว์ เช่น Ridgeon (1988) อ้างโดย Stark *et al.* (1990) ได้นำเสนอประเด็นข้อมูลด้านทุนการผลิตสุกรแม่พันธุ์ในระบบการเลี้ยงแบบปลดปล่อย(Outdoor) ว่ามีค่าใช้จ่ายด้านโรงเรือน วัสดุ อุปกรณ์ และค่าบำรุงรักษาที่น้อยกว่าระบบการเลี้ยงแบบห้องในโรงเรือนตลอดเวลา(Indoor) ได้มีการศึกษาถึงความจำเป็นในด้านการจัดการสำหรับสุกรที่เลี้ยงในระบบoutdoors พบว่าการผิดฐานเหลืออาจจะไม่จำเป็นสำหรับลูกสุกรที่เลี้ยงแบบปลดปล่อย เมื่อศึกษาถึงคุณสมบัติของเลือดและการมีชีวิตรอดของลูกสุกร (Kleinbeck and McGlone, 1999)

การมีโอกาสออกกำลังกายของสุกร Peterson *et al.*(1998) อ้างโดยวัชระพงษ์และคณะ (2545) รายงานว่า สุกรพันธุ์ที่เลี้ยงรวมกันในคอกขนาดใหญ่ ทำให้สุกรมีโอกาสออกกำลังกาย ส่วนผลให้มีอัตราการเจริญเติบโตต่ำกว่าสุกรที่เลี้ยงแบบห้องเดียว แต่กลับมีผลดีทางด้านคุณภาพมาก กือ มีปริมาณของไขมันน้อยกว่าและขนาดของกล้ามเนื้อ *Psoas major* ที่มากกว่า ผลคือการหนึ่งคือสามารถลดปัญหารื่องขาอ่อนแองลงได้

การขุนสุกรในแปลง Stauffer *et al.*(2000) แนะนำว่าควรเลี้ยงในอัตรา 150-200 ตร.ม.ต่อสุกร hun ตัว และช่วงเวลาในการข้ามแปลงควรปรับให้เหมาะสมกับการปูกุกที่ใช้ ซึ่งสุกรจะมีการบุคคลุยดินเป็นไฟฟ์ ทำให้เกิดการระล้างธาตุอาหาร โดยเฉพาะในโครงสร้างดิน ซึ่งคินทีหบานจะถูกชะล้างได้มากกว่าคินหนี่ยว การระล้างธาตุในโครงสร้างดินในบริเวณที่ให้อาหารและที่มีร่องรอย จะเกิดมากกว่าบริเวณส่วนใหญ่ของแปลงหญ้าถึง 20 เท่า

การเลี้ยงสุกรในสภาพปลดปล่อยแม่ลงในประเทศไทยมีการดำเนินการไม่มากนัก โดยเฉพาะการเลี้ยงในระบบสุกรขนาดเพื่อส่งโรงฆ่าสัตว์ แต่ภายในได้เงื่อนไขของกระบวนการเบสิคแปลงของวัฒนธรรม การศึกษาเพื่อสนับสนุนเทคโนโลยีที่เหมาะสม นับเป็นบทบาทหนึ่งที่บุคลากรในภาควิชาการต้องกระทำ

วิธีการทดลอง

อุปกรณ์การทดลอง

1. สัตว์ทดลองใช้สุกรอุอกผสมสามสายพันธุ์即(Large White x Landrace x Duroc) ขนาดน้ำหนักตัวประมาณ 20 กิโลกรัม จำนวน 40 ตัว เป็นเพศผู้ต่อน จำนวน 20 ตัว และเพศเมีย จำนวน 20 ตัว
2. คอกทดลองเลี้ยงสุกร แบ่งเป็น
 - 2.1 คอกในโรงเรือน ขนาด 3×6 เมตร จำนวน 5 คอก ที่นิคอกเป็นพื้นคอนกรีตในแต่ละคอกมีที่ให้น้ำอัตโนมัติ และร่างอาหารแบบร่างยาวทำด้วยปูน
 - 2.2 คอกปล่อยแปลง เป็นแปลงหยุ่นขนาดพื้นที่ 8×100 เมตร (2 งาน) จำนวน 5 คอก แบ่งแปลงหยุ่นแต่ละคอกโดยใช้รั้วไฟฟ้า ในแต่ละคอกมีเพียงพื้นที่สำหรับสุกรแบบพิงหมาแหงนกลาง ขนาดพื้นที่ 4.10×4.40 เมตรอยู่บริเวณส่วนหน้าคอก ภายนอกเพียงพื้นที่ให้น้ำอัตโนมัติ ร่างอาหารที่ทำด้วยปูนและบ่อที่ทำจากถังซีเมนต์จำนวน 2 บ่อ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 0.9 เมตร และ 1.10 เมตรฝั่งในดิน เพื่อให้สุกรได้ลงไปแห่น้ำ
3. 食物ทดลองสูตรต่างๆ ตามระบบการเจริญเติบโต จึงแสดงไว้ในตารางที่ 1
4. เครื่องซั่งน้ำหนักสุกรและเครื่องซั่งอาหารทดลอง ถังใส่อาหาร อุปกรณ์ทำความสะอาด
5. อุปกรณ์ในการวิเคราะห์คุณภาพเนื้อสุกร เครื่องวัดความนุ่มนิ่ม เครื่องวัดสี

วิธีทดลอง

1. การวางแผนการทดลอง วางแผนการทดลองแบบสุ่มคลอต (Completely randomized design) โดยแบ่งสุกรทดลองออกเป็น 2 ทรีพメンต์ คือ ทรีพメンต์ที่ 1 เลี้ยงข้างคอกพื้นปูนในโรงเรือน ($T_1 = \text{Indoor}$) และทรีพメンต์ที่ 2 เลี้ยงแบบปล่อยแปลงหยุ่น ($T_2 = \text{Outdoor}$) แต่ละทรีพメンต์มี 5 หน่วยทดลอง (experimental unit) และในแต่ละหน่วยการทดลอง ประกอบด้วยสุกร 4 ตัว เป็นเพศผู้ต่อน 2 ตัว และเพศเมีย 2 ตัว
2. การเลี้ยงสัตว์ทดลอง สุกรทั้งสองทรีพメンต์ ได้รับอาหารสูตรเดียวกัน ตามระบบการเจริญเติบโต ดังแสดงไว้ในตารางที่ 1.1 สุกรทุกตัวได้รับอาหารและน้ำอย่างเต็มที่ ทำการบันทึกน้ำหนักสุกรเมื่อเริ่มต้นการทดลอง และน้ำหนักสุกรทุกๆ สัปดาห์ จนถึงสุดการทดลองที่น้ำหนักเฉลี่ย 100 กิโลกรัม
3. การวัดพื้นที่แปลงหยุ่นที่อุกสุกรใช้ประโยชน์ ในกลุ่มสุกรที่เลี้ยงแบบปล่อยแปลงหยุ่น ทำการวัดพื้นที่แปลงหยุ่นที่อุกสุกรใช้ประโยชน์ โดยการระนาบพื้นที่ที่อุกสุกรใช้ประโยชน์ในกระดาษแพนที่แปลงหยุ่น ที่ย่อส่วนจากแปลงหยุ่นจริง เพื่อนำไปคำนวนหาพื้นที่แปลงหยุ่นที่อุกสุกรใช้ประโยชน์ ทำการวัดพื้นที่ทุกๆ 2 สัปดาห์หลังจากเริ่มปล่อยสุกรลงเลี้ยงในแปลงหยุ่นจนถึงสุดการทดลอง
4. การวัดคุณภาพชาฯ เมื่อสิ้นสุดการทดลองทางด้านสมรรถนะการผลิต ทำการสุ่มเลือกสุกรตามแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อก (Randomized Complete Block Design) จากแต่ละหน่วยการทดลอง เป็นเพศผู้ 1 ตัว และเพศเมีย 1 ตัว รวมเพศละ 5 ตัว(ชั้น) ที่มีน้ำหนักตัวใกล้เคียง 100 กิโลกรัมมากที่สุด ทำ

การน่าช้ำเหละ เพื่อศึกษาคุณลักษณะของสัตว์ส่วนตัวจากชาขาวเหละแบบไทยและแบบสากล โดยวัดพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันที่วัดไว้ ด้วยอุปกรณ์สำหรับวัดพื้นที่ใน และวัดคุณภาพเนื้อทางการบริโภค จากลักษณะของสีด้วยเครื่องวัดสีของ HunterLab ที่อ่านค่าด้วยโปรแกรม The ColorFlex Utility Software ในระบบสีที่บอกเป็นค่า L* a* b* (L* = Lightness: ความสว่างของสี, a* = Redness: ความเข้มของสีแดง และ b* = Yellowness: ความเข้มของสีเหลือง) และวัดค่าความนุ่มนวลของเนื้อด้วยเครื่อง Waner Brazeler Shear

สถานที่ทดลองและระยะเวลาในการทดลอง

การทดลองนี้ ทำการเลี้ยงทดลองที่ฟาร์มสุกร วิเคราะห์คุณภาพเนื้อและประเมินผลข้อมูล ทางสถิติในห้องปฏิบัติการ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ตั้งแต่ เดือนมีนาคม 2544 ถึง ตุลาคม 2544

ตารางที่ 1.1 แสดงส่วนประกอบของสูตรอาหารสุกรรายเดียวๆ

ส่วนประกอบของสูตรอาหารสุกร	น้ำหนักสุกร		
	20-50 กก.	50-80 กก.	80-100 กก.
ปลาช่อน	48.5	51	52.6
รำอ่อน	25	30	35
กาดถั่วเหลือง	20.3	12.8	7.2
ปลาป่น	4	4	3
ไก่แคคตี้ชิปฟอร์สเฟต	1.2	1.2	1.2
เกลือ	0.3	0.3	0.3
พรีเมิร์มิคซ์	0.5	0.5	0.5
โปรไบโอติก	0.2	0.2	0.2
ปริมาณโภชนาะโดยการคำนวณ			
โปรตีน (%)	18	15.5	13.2
พลังงานที่ใช้ประโยชน์ได้ (Kcal/kg)	3,186	3,220	3,249
แกลเชียม (%)	0.57	0.55	0.49
ฟอร์ฟอร์ส (%)	0.51	0.52	0.51

ผลการทดลองและวิจารณ์

ผลการศึกษาสุกรบุนจากระบวนการเลี้ยงแบบปล้ออยแปลงเปรียบเทียบกับการเลี้ยงแบบขังในโรงเรือน ชี้งสรุปผลได้ดังนี้

1. สมรรถนะการผลิตและการใช้ประโยชน์พื้นที่แปลงหญ้า

1.1 สมรรถภาพการผลิต

ช่วงน้ำหนัก 20-50 กิโลกรัม พบร้าสุกรที่เลี้ยงแบบปล้ออยแปลงมีปริมาณอาหารที่กินเฉลี่ยต่อคัวต่อวันที่ต่ำกว่า สุกรที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) โดยมีปริมาณการกินอาหารเฉลี่ยเป็น 1.63 และ 1.72 กิโลกรัมต่อคัวต่อวัน ตามลำดับ ขณะที่อัตราการเจริญเติบโตเฉลี่ยต่อวันและประสิทธิภาพการใช้อาหารไม้แทกค่างกันทางสถิติ ($P>0.05$) โดยมีอัตราการเจริญเติบโตเฉลี่ยเป็น 722 และ 685 กรัมต่อคัวต่อวัน และประสิทธิภาพการใช้อาหารเป็น 2.39 และ 2.40 ตามลำดับ ดังแสดงไว้ในตารางที่ 1.2

ตารางที่ 1.2 แสดงสมรรถนะการใช้ผลผลิตของสุกรช่วงน้ำหนัก 20-100 กิโลกรัม

สิ่งที่ศึกษา	สภาพการเลี้ยง ^{*/}		SEM
	ขังในโรงเรือน	ปล้ออยแปลง	
ช่วงน้ำหนัก 20-50 กิโลกรัม			
อัตราการเจริญเติบโต (กรัมต่อวัน)	722	685	15.73
ปริมาณอาหารที่กิน (กิโลกรัมต่อวัน)	1.72 [*]	1.63 [*]	0.02
ประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักเพิ่ม	2.40	2.39	0.04
ช่วงน้ำหนัก 50-80 กิโลกรัม			
อัตราการเจริญเติบโต (กรัมต่อวัน)	758	768	25.0
ปริมาณอาหารที่กิน (กิโลกรัมต่อวัน)	2.40 [*]	2.60 [*]	0.04
ประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักเพิ่ม	3.17	3.39	0.09
ช่วงน้ำหนัก 80-100 กิโลกรัม			
อัตราการเจริญเติบโต (กรัมต่อวัน)	729	783	32.48
ปริมาณอาหารที่กิน (กิโลกรัมต่อวัน)	2.52	2.75	0.10
ประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักเพิ่ม	3.50	3.51	0.19
ช่วงน้ำหนัก 20-100 กิโลกรัม			
อัตราการเจริญเติบโต (กรัมต่อวัน)	736	736	17.57
ปริมาณอาหารที่กิน (กิโลกรัมต่อวัน)	2.16	2.24	0.03
ประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักเพิ่ม	2.95	3.04	0.06

^{*/} ค่าเฉลี่ยในแนวนอนที่ขาดกันที่มีอักษรกำกันต่างกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ช่วงน้ำหนัก 50-80 กิโลกรัม พบว่า สูกรที่เลี้ยงแบบปล่อยเปล่งมีปริมาณการกินอาหารเฉลี่ยต่อ คัวต่อวันที่สูงกว่า กลุ่มที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) โดยมีปริมาณการกินอาหารเฉลี่ยเป็น 2.60 และ 2.40 กิโลกรัมต่อคัวต่อวัน ตามลำดับ ขณะที่อัตราการเจริญเติบโตเฉลี่ยต่อคัวต่อวันและประสิทธิภาพการใช้อาหารไม่แตกต่างกันทางสถิติ ($P>0.05$) โดยมีอัตราการเจริญเติบโตเฉลี่ยเป็น 768 และ 758 กรัมต่อคัวต่อวัน และประสิทธิภาพการใช้อาหารเป็น 3.39 และ 3.17 ตามลำดับ

ช่วงน้ำหนัก 80-100 กิโลกรัม พบว่าสูกรที่เลี้ยงแบบปล่อยเปล่งกับสูกรที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือน มีอัตราการเจริญเติบโตเฉลี่ยต่อคัวต่อวัน ปริมาณการกินอาหารเฉลี่ยต่อคัวต่อวันและประสิทธิภาพการใช้อาหารไม่แตกต่างกันทางสถิติ($P>0.05$) โดยมีอัตราการเจริญเติบโตเฉลี่ยเป็น 783 และ 729 กรัมต่อคัวต่อวัน ปริมาณการกินอาหารเฉลี่ยเป็น 2.75 และ 2.52 กิโลกรัมต่อคัวต่อวัน และประสิทธิภาพการใช้อาหารเป็น 3.51 และ 3.50 ตามลำดับ

เมื่อพิจารณาผลตระยะการทดลอง ช่วงน้ำหนัก 20-100 กิโลกรัม พบว่าสูกรที่เลี้ยงแบบปล่อยเปล่งกับสูกรที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือน มีอัตราการเจริญเติบโตเฉลี่ยต่อคัวต่อวัน ปริมาณการกินอาหารเฉลี่ยต่อคัวต่อวัน และประสิทธิภาพการใช้อาหารไม่แตกต่างกันทางสถิติ ($P>0.05$) โดยมีอัตราการเจริญเติบโตเฉลี่ยต่อคัวต่อวันเท่ากันคือ 736 กรัม ปริมาณการกินอาหารเฉลี่ยต่อคัวต่อวันเป็น 2.24 และ 2.16 กิโลกรัม และประสิทธิภาพการใช้อาหารเป็น 3.04 และ 2.95 ตามลำดับ ทั้งนี้ในประเด็นประสิทธิภาพในการผลิตเมื่อเทียบกับการทดลองของ Eggert *et al.*(1999) ที่ทดลองในสูตรบุนสายพันธุ์ที่ให้เนื้อแดงปกติ (Average-lean) โดยเฉพาะด้านการใช้อาหาร ซึ่งสูตรทดลองในครั้งนี้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน เพราะสูตรบุนเพศผู้ต่อนและสูตรเพศเมียของ Eggert *et al.*(1999) ที่เลี้ยงในสภาพขังในโรงเรือน นั่ค่าประสิทธิภาพในการใช้อาหารเท่ากับ 3.29 และ 3.22 ตามลำดับ

1.2 การใช้ประโยชน์พื้นที่แปลงหญ้าของสูกรที่เลี้ยงแบบปล่อยเปล่ง

จากการวัดพื้นที่ที่ถูกสูกรใช้ประโยชน์พื้นที่ในช่วงสัปดาห์ที่ 2 สูกรณการใช้ประโยชน์พื้นที่แปลงหญ้า กิตเป็นพื้นที่ 76 ตารางเมตรหรือ 9% ของแปลงหญ้าทั้งหมด ในช่วงสัปดาห์ที่ 4 พบว่าสูกรณการใช้ประโยชน์พื้นที่แปลงหญ้าเพิ่มขึ้นเกิน 3 เท่าของสัปดาห์ 2 โดยมีการใช้ประโยชน์พื้นที่แปลงหญ้า 205 ตารางเมตรหรือ 26% ของพื้นที่ อายุนี้ก็ตามหลังจากสัปดาห์ที่ 4 พบว่า สูกรณการใช้ประโยชน์พื้นที่เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ตามอายุและน้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น แต่ไม่มากเหมือนสัปดาห์ที่ 4 โดยมีการใช้ประโยชน์พื้นที่ในสัปดาห์ 6, 8, 10, 12 และ 14 เป็น 255, 291, 364, 405 และ 465 ตารางเมตร ตามลำดับ และคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ของแปลงหญ้าที่ถูกสูกรใช้ประโยชน์ต่อพื้นที่ทั้งหมดเป็น 32, 36, 45, 51 และ 58% ตามลำดับ และเมื่อเทียบเป็นการใช้ประโยชน์พื้นที่แปลงหญ้าของสูกรใช้ประโยชน์พื้นที่แปลงหญ้าของสูกร 1 คัว ตลอดช่วงการทดลอง พบว่า มีการใช้ประโยชน์พื้นที่แปลงหญ้าต่อสูกร 1 คัว ในสัปดาห์ที่ 2, 4, 6, 8, 10, 12 และ 14 เป็น 19, 51, 64, 73, 91, 101 และ 116 ตารางเมตรตามลำดับ ดังแสดงไว้ในตารางที่ 1.3, 1.4 และ 1.5

ตารางที่ 1.3 แสดงปริมาณพื้นที่ที่สูกรใช้ประโยชน์จากพื้นที่แปลงหญ้า(ตารางเมตร)

สัปดาห์ที่ ปล่อยสูกร	แปลงที่					Average	SD
	F1	F2	F3	F4	F5		
2	69.65	71.66	77.3	102.57	57.39	75.71	16.68
4	198.09	259.9	188.5	238.99	140.52	205.2	46.49
6	273.23	285.69	251.19	241.38	224.79	255.26	24.43
8	300.35	330.2	283.87	297.77	244.94	291.43	30.99
10	378.87	433.14	332.2	370.53	303.61	363.67	49.25
12	394.36	460.15	421.74	386.1	362.62	404.99	37.38
14	507.07	473.59	435.68	482.37	428.63	465.46	32.89

ตารางที่ 1.4 แสดงปริมาตรพื้นที่ที่สูกรใช้ประโยชน์ต่อพื้นที่แปลงหญ้าทั้งหมด

สัปดาห์ที่ ปล่อยสูกร	แปลงที่					Average	SD
	F1	F2	F3	F4	F5		
2	8.71	8.96	9.66	12.82	7.17	9.46	2.08
4	24.76	32.49	23.56	29.87	17.56	25.65	5.81
6	34.15	35.71	31.4	30.17	28.1	31.91	3.05
8	37.54	41.27	35.48	37.22	30.62	36.43	3.87
10	47.36	54.14	41.52	46.32	37.95	45.46	6.16
12	49.29	57.52	52.72	48.26	45.33	50.62	4.67
14	63.38	59.2	54.46	60.29	53.58	58.18	4.11

ตารางที่ 1.5 แสดงสัดส่วนของพื้นที่ที่สูกรใช้ประโยชน์ต่อสูกร 1 ตัว (ตารางเมตร)

สัปดาห์ที่ ปล่อยสูกร	แปลงที่					Average	SD
	F1	F2	F3	F4	F5		
2	17.41	17.92	19.32	25.64	14.34	18.93	4.17
4	49.52	64.97	47.12	59.75	35.13	51.30	11.62
6	68.31	71.42	62.8	60.34	56.2	63.81	6.11
8	75.09	82.55	70.97	74.44	61.23	72.86	7.75
10	94.72	108.28	83.05	92.63	75.9	90.92	12.31
12	98.59	115.04	105.43	96.52	90.65	101.25	9.35
14	126.76	118.4	108.92	120.58	107.16	116.36	8.22

2. ผลการทดลองในด้านคุณลักษณะชาติ

จากตารางที่ 2.1 และภาพที่ 1. คุณลักษณะชาติโดยส่วนใหญ่ที่เป็นผลจากรูปแบบการเลี้ยงแบบปล่อยเปล่งและเลี้ยงภายในโรงเรือนพบว่า ค่าความยาวชาติ ค่าความหนาแน่นสันหลังเฉลี่ย ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ สำหรับค่าลักษณะพื้นที่หน้าตัดเนื้อสัน ณ ช่วงโกร径ที่ 10-11 นั้นพบว่ามีค่าที่ใกล้เคียงกันคือเท่ากับ 51.78 ± 5.4 คร.ซม. และ 49.27 ± 5.8 คร.ซม. ในสุกรบุนที่เลี้ยงแบบปล่อยเปล่งและสุกรบุนที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือนตามลำดับ แสดงว่ารูปแบบการเลี้ยงดังกล่าวไม่มีผลทำให้ค่าลักษณะชาติค่านี้มีความแตกต่างกันในทางสถิติ ($P>0.05$)

สำหรับค่าร้อยละของชาติหลังการตกแต่ง(Dressing Percentage) พบว่าไม่มีความแตกต่างทางสถิติ โดยมีค่าเท่ากับ 75.5 และ 73.7 เปอร์เซ็นต์ ในสุกรบุนที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือนและสุกรบุนเลี้ยงในแปลงหญ้าตามลำดับ แต่ค่าลักษณะการสูญเสียน้ำหนักของชากระหว่างการแข็งยืน พบว่า ชาสุกรบุนที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือนมีการสูญเสียน้ำหนักมากกว่าชาจากสุกรบุนที่เลี้ยงแบบปล่อยเปล่ง โดยมีค่าเท่ากับ 4.68 และ 3.16 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ($P<0.01$) เมื่อพิจารณาในประเด็นของเพศพบว่าไม่แตกต่างกันทางสถิติระหว่างสุกรบุนเพศผู้ต่อนและเพศเมีย แต่อิทธิพลร่วมระหว่างเพศและระบบการเลี้ยงพบว่ามีความแตกต่างกัน($P<0.05$) โดยในสุกรเพศผู้ต่อนที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือนมีการสูญเสียน้ำหนักถึง 5.10 เปอร์เซ็นต์ เมื่อเทียบกับสุกรบุนเพศผู้ต่อนที่เลี้ยงแบบปล่อยเปล่งมีค่าการสูญเสียน้ำหนักเท่ากับ 2.30 เปอร์เซ็นต์

ส่วนของอวัยวะภายใน ดังตารางที่ 2.2 ,2.3 และภาพที่ 2. พบว่า มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ($P<0.01$)ในขนาดของกระเพาะอาหาร โดยสุกรบุนที่เลี้ยงแบบเปล่งหญ้ามีขนาดกระเพาะอาหารที่ใหญ่กว่ากุ่มที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือน (638 ± 65 กรัม และ 550 ± 60 กรัม) ทำนองเดียวกันขนาดของหัวใจสุกรบุนที่เลี้ยงแบบปล่อยเปล่งมีแนวโน้มว่าจะมีขนาดที่ใหญ่กว่า($P>0.05$) โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 348 ± 42 กรัมในรูปแบบการเลี้ยงแบบปล่อยเปล่ง และ 319 ± 38 กรัมเมื่อเลี้ยงแบบในโรงเรือน ทั้งนี้น่าจะเป็นผลจากการที่สุกรที่เลี้ยงแบบปล่อยเปล่งมีการเคลื่อนไหวหรือออกกำลังกายมากกว่าสุกรบุนที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือน สุกรซึ่งต้องกินอาหารมากกว่า เพื่อให้ได้รับพลังงานเพียงพอและได้กินหญ้าในแปลง ทำให้กระตุ้นการขยายตัวของขนาดกระเพาะ และจะเห็นได้ชัดเจนขึ้นจากการที่ได้มีขนาดใหญ่กว่า($P<0.05$)จากการที่ต้องกินอาหารและน้ำมากและมีระดับความร้อนที่เกิดขึ้น สำหรับค่าลักษณะของอวัยวะภายในส่วนอื่นๆ ไม่พบความแตกต่างในระดับที่มีนัยสำคัญทางสถิติ($P>0.05$)

2.1 คุณภาพจากจากการตัดแต่งแบบไทย

ตารางที่ 2.4 แสดงค่าลักษณะจากจากการตัดแต่งขากรุดองแบบไทย ทั้งนี้ปริมาณน้ำหนักชิ้นส่วนตัดได้จากการตัดแต่งเฉพาะขาซึ่กขาวเท่านั้น จากผลการวิเคราะห์ไม่พบค่าความแตกต่างทางสถิติในทุกชิ้นส่วนที่เป็นอิทธิพลจากการเลี้ยงสุกรบุนทั้งสองรูปแบบ ยกเว้นปริมาณของเนื้อสันนอกที่มีแนวโน้มทางสถิติ ($P<0.1$) ว่าการเลี้ยงสุกรบุนแบบขังในโรง เรือนจะให้ปริมาณเนื้อสันนอกที่สูงกว่าการเลี้ยงสุกรบุนแบบปล่อยเปลง ในขณะที่ปริมาณของกระดูกทั่วไปกลับเป็นไปในทิศทางที่ตรงข้ามคือสุกรบุนที่เลี้ยงในแปลงหญ้ามีแนวโน้มว่าจะมีปริมาณของกระดูกทั่วไปมากกว่าสุกรบุนที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือน สำหรับปริมาณของไขมัน สามชิ้น และเนื้อแดง ไม่รวมสันที่เป็นชิ้นส่วนขาที่มีความสำคัญในลำดับแรกๆ อิทธิพลของการเลี้ยงทั้งสองรูปแบบไม่มีผลทำให้ค่าลักษณะขาที่กล่าวมานี้ในปริมาณที่แตกต่างกันในทางสถิติ และพบเช่นกันในค่าปริมาณส่วนตัดขาหน้า หนังและชีโครง

จากตารางที่ 2.5 และภาพที่ 3. แสดงส่วนตัดต่างๆ ของสุกรทดลองที่ค้านวณเป็นสัดส่วนร้อยละของน้ำหนักขากรุดอง พนว่าผลทดสอบทางสถิติเป็นไปในทิศทางเดียวกันกับข้อมูลในเชิงปริมาณ ยกเว้นส่วนของกระดูกทั่วไปที่มีค่าความแตกต่างในระดับที่มีนัยสำคัญทางสถิติ($P<0.05$) โดยสุกรบุนที่เลี้ยงในแปลงหญ้าจะมีสัดส่วนของกระดูกทั่วไปมากกว่าสุกรบุนที่เลี้ยงขังในโรงเรือน ทั้งนี้มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 9.89 ± 0.5 เปอร์เซ็นต์ และ 9.22 ± 0.7 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ การที่สัดส่วนของกระดูกทั่วไปมีในปริมาณที่มากในกลุ่มของสุกรบุนที่เลี้ยงแบบปล่อยอยู่ในแปลงหญ้า เนื่องจากผลของการที่สัดรวมกิจกรรมเดินและวิ่งอยู่ในพื้นที่แปลงหญ้าที่ได้อัจฉริยะทำให้กระดูกโครงสร้างร่างกายมีการพัฒนาที่มากกว่าสุกรบุนที่ถูกเลี้ยงแบบจำัดพื้นที่ และในส่วนตัดที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจแบบไทยเมื่อคำนวณเป็นสัดส่วนร้อยละของขา ได้แก่ ส่วนตัดเนื้อแดงรวม ไม่พบความแตกต่างทางสถิติจากรูปแบบการเลี้ยงโดยมีค่าเท่ากับ 46.81 และ 45.43 เปอร์เซ็นต์ ในสุกรบุนที่เลี้ยงขังในโรงเรือนและสุกรบุนที่เลี้ยงแบบปล่อยเปลงตามลำดับ สำหรับส่วนตัดสามชิ้น ขาหน้า หนัง ไขมัน และมันเปลา เมื่อคิดเป็นสัดส่วนร้อยละของขาไม่พบความแตกต่างทางสถิติจากผลการเลี้ยงดูของทั้งสองรูปแบบ แต่สุกรที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือนให้สัดส่วนของเนื้อสันนอกมากกว่าเมื่อพิจารณาที่ส่วนเป็นไขมันร้อยละของน้ำหนักนิริชิต($P<0.05$) ดังในตารางที่ 2.6

2.2 คุณภาพจากสุกรทดลองจากการตัดแต่งแบบสากล

ข้อมูลในตารางที่ 2.7,2.8 และภาพที่ 4. แสดงปริมาณของชิ้นส่วนตัดหลังการตัดแต่งแบบสากล ที่กำหนดโดย National Livestock and Meat Board ของสหราชอาณาจักร โดยแสดงทั้งในรูปหน่วยน้ำหนัก และค่าร้อยละของชิ้นส่วนตัดที่เป็นองค์ประกอบของขาซึ่กซ้าย พนว่า ขาของสุกรทดลองที่ผ่านการเลี้ยงจากทั้งสองรูปแบบ ให้ผลผลิตชิ้นส่วนตัดในค่าปริมาณน้ำหนัก โดยส่วนใหญ่ไม่แตกต่างกันในทาง

2543 ๑.๕

สถิติ เช่น ส่วนตัดที่สำคัญทางเศรษฐกิจ คือ ส่วนตัดสีส่วนจากขาหันประกอบด้วย ส่วนตัด Ham, Loin, Boston Butt และ Picnic Shoulder รวมทั้งส่วนตัด Belly แต่ในส่วนตัดค้างและส่วนตัดแข็งความแตกต่าง มีนัยสำคัญทางสถิติ โดยส่วนตัดค้างของสุกรบุนที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือน มีขนาดน้ำหนักที่มากกว่า ($P < 0.01$) สุกรบุนที่เลี้ยงแบบปล่อยเปล่ง ในขณะที่ขนาดน้ำหนักของส่วนตัดแข็งหน้าเป็นไปในทิศทางที่ ตรงข้าม ($P < 0.05$) และเมื่อพิจารณาในชั้นส่วนตัดหลังคอกแต่งที่คำนวณเป็นร้อยละของชา gek ผลการทดสอบทางสถิติเป็นไปในทิศทางเดียวกับผลทดสอบความแตกต่างในค่าปริมาณน้ำหนักของชั้นส่วนตัด และพบว่าส่วนตัด Boston Butt จากสุกรบุนเลี้ยงแบบปล่อยเปล่งให้ค่าร้อยละส่วนตัดนี้สูงกว่า ($P < 0.05$) สุกรบุนที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือน โดยมีค่าเท่ากัน 9.59 ± 0.8 และ 8.44 ± 1.0 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ ท่านอง เดียวกันกับ Sather *et al.*(1997) ที่พบว่าส่วนตัด Boston Butt และส่วนตัดอื่นๆ ของสุกรบุนเลี้ยงแบบ ปล่อยเปล่งให้ค่าสูงกว่าสุกรบุนที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือน สำหรับสาเหตุของความแตกต่างน่าจะมาจากการ ผลการแต่งชา gek(facing) ชั้นส่วนดังกล่าว ที่ต้องทำการเอาไขมันและหนังส่วนเกินออกไป ทั้งนี้การสะสม ไขมันได้ผิดหวังในส่วนไข่ของสุกรบุนที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือนมีในปริมาณที่มาก หากเทียบกับสุกร บุนที่เลี้ยงแบบปล่อยเปล่งที่จะมีกิจกรรมการเดินไปมาและการเคลื่อนไหวร่างกายมาก ทำให้ส่วนตัด Boston butt มีไขมันสะสมในปริมาณที่น้อยกว่า ก่อรปกนการมีระดับไขมันร่างที่มากกว่าดังปรากฏให้ เห็นในกรณีตัดแต่งชา gek แบบไทย ส่งผลให้ชั้นส่วนนี้มีในปริมาณที่สูงกว่า

ปริมาณของ 4 ส่วนตัด(4 lean cut) ที่มีมูลค่าสูงทางเศรษฐกิจจากชา gek แม้ว่าความแตกต่างจะไม่มี นัยสำคัญทางสถิติ ทั้งขนาดน้ำหนักของชั้นส่วนและเมื่อคิดสัดส่วนเป็นร้อยละของชา gek แต่จะเห็นได้ว่า ชา gek ที่เลี้ยงแบบปล่อยเปล่งมีค่าร้อยละของชา gek เท่ากัน 65.75 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งใกล้เคียงกับ 4 ส่วน ตัดที่ได้จากการเลี้ยงแบบขังในโรงเรือน(65.57 เปอร์เซ็นต์) สำหรับไขมันที่ได้จากการตัดแต่งจากรวนทั้ง หมด เมื่อคิดสัดส่วนเป็นร้อยละของชา gek พนวณว่ามีค่าเท่ากัน 5.37 และ 5.84 เปอร์เซ็นต์ในชา gek ที่เลี้ยง แบบขังในโรงเรือนและสุกรบุนที่เลี้ยงแบบปล่อยเปล่ง ตามลำดับ ($P > 0.05$)

2.3 คุณภาพทางการบริโภค

๑๗๗/๖
ข้อมูลห้องถัง



ข้อมูลในตารางที่ 2.9 และภาพที่ 5. จากการศึกษาถ้าความนุ่มนวลของเนื้อสุกรหลอดในส่วนเนื้อสัน นอก (*Longissimus dorsi*) และเนื้อขาสะโพกส่วน Bottom พบว่าสุกรบุนที่เลี้ยงห้องสองแบบมีถ้าความนุ่ม ของเนื้อที่ต่างกันโดยเฉพาะอย่างยิ่งในก้านเนื้อขาสะโพก สุกรบุนเลี้ยงแบบปล่อยเปล่งมีถ้าความนุ่ม น้อยกว่า ($P < 0.01$) สุกรบุนที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือน โดยมีค่าเท่ากัน 4.051 และ 3.165 กิโลกรัมต่อตาราง นิ้วตามลำดับ และมีถ้าความนุ่มนวลของเนื้อสันนอกเป็นไปในทิศทางเดียวกัน แม้ว่าถ้าความแตกต่างจะมี ระดับที่ไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ สาเหตุที่สุกรบุนเลี้ยงแบบปล่อยเปล่งให้เนื้อที่มีถ้าความนุ่มน-หนึบไว้ที่มาก

ให้ผลพารามิเตอร์
คุณภาพข้อมูลห้องถังที่ดีที่สุด

ซึ่งผลกระทบกับคุณภาพทางการบรรจุโภค น่าจะมีเหตุผลมาจากการพัฒนาเนื้อเยื่อเกี่ยวกับที่มีมากกว่า อันเป็นผลมาจากการที่สัดวิมีการเคลื่อนไหวหรือมีกิจกรรมที่มากกว่าสุกรบุนที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือน

สำหรับค่าองค์ประกอบของไขมันที่อยู่ในเนื้อสันนอก พบร่วมกับการเลี้ยงทั้งสองแบบได้เนื้อที่มีองค์ประกอบของไขมันในส่วนเนื้อสันอกที่ไม่แตกต่างกันในทางสถิติ แต่ในเพศที่แตกต่างกันพบว่า สุกรบุนเพศผู้ต่อนมีปริมาณไขมันมากกว่าสุกรบุนเพศเมียโดยมีค่าเท่ากับ 2.72 และ 2.12 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ($P<0.05$) ซึ่งค่าที่พบเป็นไปตามทฤษฎีคือ จากของสุกรเพศผู้ต่อนจะมีองค์ประกอบของไขมันในขาที่สูงกว่าสุกรบุนเพศเมีย ทั้งนี้เมื่อเทียบกับมาตรฐานเนื้อสุกรของสมาคมผู้ผลิตเนื้อสุกรแห่งชาติ(NPPC: National Pork Producers Council)ของสหรัฐอเมริกา พบร่วมกับค่าองค์ประกอบของไขมันที่มีอยู่ในเนื้อสันอกของสุกรทดลองทั้งสองรูปแบบการเลี้ยง จัดว่ามีอยู่ในระดับต่ำมากในเกณฑ์การแบ่งปริมาณไขมันเป็น 7 ระดับ ที่เริ่มจาก Devoid ถึง Abundant (Jeremiah, 1999)

ลักษณะสีของเนื้อแดง พบร่วมความแตกต่างทางสถิติในค่า L* (Lightness: ความสว่างของสี) และค่า a* (Redness: ความเข้มของสีแดง) ซึ่งเนื้อจากสุกรบุนที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือนมีค่า L* ที่ต่ำกว่าสุกรบุนที่เลี้ยงแบบปล้อแบบอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) โดยมีค่าเท่ากับ 54.40 และ 58.47 ตามลำดับ ซึ่งค่าดังกล่าวจัดอยู่ในกลุ่มสีที่ค่อนข้างสว่างไปถึงสว่างมากเมื่อเทียบกับมาตรฐานของNPPC ที่แสดงให้เห็นโดย Bewer(1999)และค่าดังกล่าวอยู่ในสภาวะที่จะนำไปสู่ผลกระทบต่อการเลือกซื้อของผู้บริโภค ทั้งนี้ประเด็นของปัญหาที่เกิดขึ้นส่วนหนึ่งอาจเกิดจาก สภาพอุณหภูมิของสภาวะแวดล้อมในแต่ละวันที่ข้าวเหล็ก ที่ไม่สามารถควบคุมได้ แต่เมื่อพิจารณาจากค่า a* แล้ว จะเห็นได้ว่าค่า a* ของเนื้อจากการเลี้ยงทั้งสองรูปแบบไม่แตกต่างกันทางสถิติโดยในเนื้อสันอกจากสุกรบุนที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือนและสุกรบุนที่เลี้ยงแบบปล้อแบบอย่างมีค่าเท่ากับ 4.14 และ 4.24 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ แต่พบความแตกต่างทางสถิติ ($P<0.05$) ระหว่างเพศของสุกรทดลอง โดยเนื้อจากสุกรทดลองเพศเมียมีค่า a* ที่ต่ำกว่าสุกรเพศผู้ต่อนคือ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.82 และ 4.56 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ ซึ่งความแตกต่างดังกล่าวเป็นไปตามทฤษฎี โดยเนื้อจากสุกรเพศผู้จะมีสีแดงเข้มกว่าสุกรเพศเมีย และจากการทดลองครั้งนี้ไม่พบความแตกต่างในค่า b*

แต่อย่างไร

ตารางและภาพแสดงผลการทดสอบความแตกต่างในคุณลักษณะของสุกรทดลอง

ตารางที่ 2.1 คุณลักษณะทั่วไปของชากรสุกรทดลอง

ลักษณะ ¹⁾	ระบบการเลี้ยง		เพท	ผู้ต่ออน± SD	F test ²⁾			C.V.
	ชั้นในโรงเรือน	ปล่อยแปลง			R	S	RS	
	± SD	± SD					%	
น้ำหนักมีชีวิต(กг.)	102.5 ± 7.0	102.9 ± 6.1	102.3 ± 7.3	103.1 ± 5.7	ns	ns	ns	6.3
ชากรก่อนเข้าแหล่ง(กг.)	100.5 ± 7.5	101.2 ± 5.4	99.9 ± 7.4	101.8 ± 5.5	ns	ns	ns	6.3
ชากรุ่น(กг.)	80.3 ± 6.2	78.7 ± 4.9	78.5 ± 6.3	80.4 ± 4.7	ns	ns	+	6.7
จำนวนรังไครง(อี)	15.5 ± 0.7	15.6 ± 0.5	15.6 ± 0.5	15.5 ± 0.7	ns	ns	ns	4.2
ความยาวชากร(ซม.)	81.7 ± 3.1	80.8 ± 2.5	81.3 ± 3.4	81.2 ± 2.1	ns	ns	ns	3.6
ความหนาไขมันสันหลัง (ซม.)	3.1 ± 0.4	3.0 ± 0.3	3.0 ± 0.3	3.1 ± 0.5	ns	ns	ns	13.1
ความหนาไขมันสันหลัง ที่	1.8 ± 0.4	1.7 ± 0.4	1.6 ± 0.4	1.8 ± 0.3	ns	ns	ns	20.4
ตัวแหน่ง P2 (ซม.)								
พื้นที่หน้าตัดเนื้อสัน(ตร.ซม.)	49.3 ± 5.8	51.8 ± 5.4	51.1 ± 6.7	50.0 ± 4.5	ns	ns	ns	11.7
น้ำหนักชากรซีกขวา (กг.)	39.64 ± 3.0	39.48 ± 2.1	38.96 ± 3.0	40.16 ± 2.0	ns	ns	ns	6.4
น้ำหนักซีกซ้าย (กг.)	40.6 ± 3.3	39.2 ± 2.8	39.6 ± 3.4	40.2 ± 2.8	ns	ns	+	7.2
น้ำหนักซีกซ้ายหนังแข็งเย็น(กг.)	38.7 ± 3.3	38.0 ± 2.6	38.0 ± 3.5	38.7 ± 2.3	ns	ns	ns	7.6
Chilled loss(%Cwt)	4.7 ± 1.7	3.2 ± 1.2	4.1 ± 1.5	3.7 ± 1.7	**	ns	*	33.7
Dressing percentage(%Lwt)	75.5 ± 2.6	73.7 ± 2.2	74.1 ± 3.0	75.1 ± 1.9	ns	ns	ns	3.28

¹⁾ + หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 90 เปอร์เซ็นต์ ($P<0.10$)

* หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ ($P<0.05$)

** หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 99 เปอร์เซ็นต์ ($P<0.01$)

กรหมายถึง ความแตกต่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ

²⁾ R = ระบบการเลี้ยง , S = เพท , RS = ปฏิสัมพันธ์ระหว่างระบบการเลี้ยงและเพท

ตารางที่ 2.2 น้ำหนักของอวัยวะส่วนต่างๆที่ได้จากการชั่นเหล็กสูกราดคลอง

ลักษณะ ¹⁾	ระบบการเลี้ยง		เพศ	ผู้ต่อน± SD	F test ²⁾			C.V.
	ชั่งในโรงเรือน	ปล่อยแปลง			R	S	RS	
	± SD	± SD						%
หัว(กgr.)	7.6 ± 0.5	7.3 ± 0.9	7.4 ± 0.7	7.4 ± 0.7	ns	ns	ns	9.8
มันเป็ด(กรัม)	875 ± 266	957 ± 356	930 ± 335	902 ± 298	ns	ns	ns	35.7
หัวใจ(กรัม)	319 ± 38	348 ± 42	334 ± 53	333 ± 30	+	ns	*	10.9
ปอด(กรัม)	1061 ± 178	1158 ± 266	1034 ± 122	1185 ± 283	ns	ns	ns	19.9
ไต(กรัม)	269 ± 44	298 ± 21	287 ± 36	280 ± 39	+	ns	ns	12.7
ม้าม(กรัม)	164 ± 25	178 ± 37	161 ± 32	181 ± 28	ns	ns	ns	18.4
ตับ(กรัม)	1374 ± 185	1475 ± 223	1409 ± 166	1440 ± 248	ns	ns	ns	14.7
กระเพาะ(กรัม)	550 ± 60	638 ± 65	599 ± 85	589 ± 70	**	ns	ns	10.4
ตับอ่อน(กรัม)	200 ± 49	211 ± 74	184 ± 39	227 ± 74	ns	ns	ns	30.4
ไส้ในญี่(กรัม)	1582 ± 436	1311 ± 239	1401 ± 346	1492 ± 404	+	ns	ns	24.0
ไส้เลือก(กรัม)	2154 ± 518	1804 ± 375	2065 ± 466	1893 ± 493	ns	ns	ns	23.6

¹⁾ + หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 90 เปอร์เซ็นต์ ($P<0.10$)

* หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ ($P<0.05$)

** หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 99 เปอร์เซ็นต์ ($P<0.01$)

กรหมายถึง ความแตกต่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ

²⁾ R = ระบบการเลี้ยง , S = เพศ , RS = ปฏิสัมพันธ์ระหว่างระบบการเลี้ยงและเพศ

ตารางที่ 2.3 สัดส่วนของอัจฉริยะต่างๆจากการเข้าແຂກสุกรทดลอง (%) ของน้ำหนักมีชีวิต)

ลักษณะ ¹⁾	ระบบการเลี้ยง		เพศ	ผู้ทดสอบ ²⁾	F test ²⁾			C.V.
	ชั่งในโรงเรือน	ปล่อยปลง			R	S	RS	
	± SD	± SD						%
หัว	7.38 ± 0.4	7.05 ± 0.6	7.21 ± 0.6	7.22 ± 0.5	ns	ns	ns	7.5
หัวใจ	0.31 ± 0.0	0.34 ± 0.0	0.33 ± 0.0	0.32 ± 0.0	+	ns	ns	9.6
ปอด	1.04 ± 0.2	1.13 ± 0.2	1.02 ± 0.1	1.15 ± 0.2	ns	ns	ns	18.3
ไต	0.26 ± 0.0	0.29 ± 0.0	0.28 ± 0.0	0.27 ± 0.0	*	ns	ns	10.3
ม้าม	0.16 ± 0.0	0.17 ± 0.0	0.16 ± 0.0	0.17 ± 0.0	ns	ns	ns	17.9
ตับ	1.34 ± 0.1	1.43 ± 0.2	1.38 ± 0.2	1.39 ± 0.2	ns	ns	ns	12.3
กระเพาะ	0.54 ± 0.0	0.62 ± 0.1	0.58 ± 0.1	0.57 ± 0.1	**	ns	ns	7.9
ตับถื่น	0.19 ± 0.0	0.21 ± 0.1	0.18 ± 0.0	0.22 ± 0.1	ns	ns	ns	31.0
ไส้เหงื่อ	1.53 ± 0.3	1.27 ± 0.2	1.36 ± 0.3	1.44 ± 0.3	+	ns	ns	20.7
ไส้เลือก	2.10 ± 0.5	1.75 ± 0.3	2.03 ± 0.5	1.82 ± 0.4	+	ns	ns	21.8

¹⁾ + หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 90 เปอร์เซ็นต์ ($P<0.10$)* หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ ($P<0.05$)** หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 99 เปอร์เซ็นต์ ($P<0.01$)

ns = หมายถึง ความแตกต่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ

²⁾ R = ระบบการเลี้ยง , S = เพศ , RS = ปฏิสัมพันธ์ระหว่างระบบการเลี้ยงและเพศ

ตารางที่ 2.4 น้ำหนักส่วนตัวต่างๆที่ได้จากการรับประทานสูกรทคลอง แบบไทย

ลักษณะ ^v	ระบบการเรียง		เพศ	ผู้ทดสอบ± SD	F test ²⁾			C.V.
	ชั้นในโรงเรือน	ปล่องแปลง			R	S	RS	
	± SD	± SD						%
เนื้อแดงไม่ร่วนเด็น (กг.)	15.00 ± 1.7	14.82 ± 1.3	14.60 ± 1.5	15.22 ± 1.5	ns	ns	ns	10.0
เนื้อถั่นใน (กรัม)	554 ± 86	524 ± 84	524 ± 55	554 ± 107	ns	ns	ns	16.3
เนื้อส้มนอก (กรัม)	2963 ± 398	2595 ± 360	2779 ± 305	2779 ± 521	+	ns	ns	14.2
เนื้อแดงขาว (กг.)	17.94 ± 1.5	17.90 ± 1.4	18.6 ± 1.9	18.5 ± 1.9	ns	ns	ns	9.2
ไขมัน (กг.)	4.74 ± 0.8	4.82 ± 1.2	4.77 ± 1.2	4.79 ± 0.8	ns	ns	ns	22.5
กระดูกหัวไ疲(กг.)	3.65 ± 0.4	3.90 ± 0.3	3.71 ± 0.3	3.84 ± 0.4	+	ns	ns	8.4
ซีโครง (กรัม)	2048 ± 213	1970 ± 408	1990 ± 352	2028 ± 301	ns	ns	ns	16.5
สามขั้น (กг.)	5.93 ± 1.0	5.82 ± 0.7	5.86 ± 0.7	5.89 ± 1.0	ns	ns	ns	15.8
ขาหน้า (กรัม)	1218 ± 94	1197 ± 90	1211 ± 96	1204 ± 89	ns	ns	ns	7.8
แข็งหลัง (กรัม)	629 ± 63	629 ± 48	633 ± 44	625 ± 65	ns	ns	ns	9.2
หนัง (กรัม)	2183 ± 533	2203 ± 556	2164 ± 436	2222 ± 633	ns	ns	ns	26.1
เห蜃เนื้อ (กรัม)	677 ± 465	739 ± 393	705 ± 373	711 ± 483	ns	ns	ns	64.5

^v + หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อถัน 90 เปอร์เซ็นต์ ($P<0.10$)

กรณวยถึง ความแตกต่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ

²⁾ R = ระบบการเรียง , S = เพศ , RS = ปฏิสัมพันธ์ระหว่างระบบการเรียงและเพศ

ตารางที่ 2.5 สัดส่วนของส่วนตัวต่างๆที่ได้จากการตัดแต่งชาแกงไทย (% ของน้ำหนักชาอยู่)

ลักษณะ ¹⁾	ระบบการเลี้ยง		ผู้ดูแล ²⁾	ผู้ดูแล ²⁾	F test ²⁾			C.V. %
	ขั้นในโรงเรือน ^{± SD}	ปล่องแปลง ^{± SD}			เมีย ^{± SD}	R	S	
เนื้อแดง	37.87 ± 3.7	37.55 ± 2.7	37.48 ± 2.7	37.94 ± 3.7	ns ns ns	ns	ns	9.0
เนื้อสันใน	1.40 ± 0.2	1.32 ± 0.2	1.35 ± 0.1	1.38 ± 0.3	ns ns ns	ns	ns	15.9
เนื้อสันนอก	7.53 ± 1.3	6.56 ± 0.7	7.18 ± 1.1	6.91 ± 1.2	+ ns ns	ns	ns	15.2
เนื้อแดงรวม	46.8 ± 4.5	45.43 ± 2.7	46.01 ± 2.5	46.2 ± 4.7	ns ns ns	ns	ns	8.5
ไขมัน	11.94 ± 1.8	12.13 ± 2.5	12.17 ± 2.5	11.90 ± 1.9	ns ns ns	ns	ns	19.1
กระดูกหัวใจปี	9.22 ± 0.7	9.89 ± 0.5	9.59 ± 0.5	9.51 ± 0.9	* ns ns	ns	ns	6.8
ซีเครป	5.17 ± 0.4	4.99 ± 1.0	5.11 ± 0.8	5.05 ± 0.6	ns ns ns	ns	ns	15.3
สามร้าน	14.95 ± 2.2	14.78 ± 1.9	15.08 ± 1.8	14.64 ± 2.3	ns ns ns	ns	ns	14.7
ขาหน้า	3.08 ± 0.2	3.03 ± 0.2	3.11 ± 0.2	3.00 ± 0.2	ns ns ns	ns	ns	6.7
แข็งหลัง	1.59 ± 0.1	1.59 ± 0.1	1.63 ± 0.1	1.56 ± 0.1	ns ns ns	ns	ns	7.3
หนัง	5.51 ± 1.2	5.60 ± 1.5	5.59 ± 1.2	5.52 ± 1.5	ns ns ns	ns	ns	26.3
เศษเนื้อ	1.70 ± 1.2	1.86 ± 1.0	1.79 ± 0.9	1.77 ± 1.2	ns ns ns	ns	ns	63.9

¹⁾ + หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 90 เมอร์เซ็นต์ ($P<0.10$)* หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เมอร์เซ็นต์ ($P<0.05$)

ns หมายถึง ความแตกต่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ

²⁾ R = ระบบการเลี้ยง , S = เพศ , RS = ปฏิสัมพันธ์ระหว่างระบบการเลี้ยงและเพศ

ตารางที่ 2.6 สัดส่วนของส่วนตัดค่างๆ ที่ได้จากการตัดแต่งขากรaben ไทย (% ของน้ำหนักมีชีวิต)

สักษณะ ¹⁾	ระบบการเลี้ยง		เพศ		F test ²⁾			C.V. %
	รังในไข่เชื่อม ^{± SD}	ปล่อยแบ่ง ^{± SD}	เมีย ^{± SD}	ผู้ต่อน ^{± SD}	R	S	RS	
เนื้อแดงไม่รวมสัน	29.27 ± 2.9	28.84 ± 2.5	28.53 ± 2.0	29.58 ± 3.2	ns	ns	ns	9.7
เนื้อสันใน	1.09 ± 0.2	1.02 ± 0.2	1.03 ± 0.1	1.08 ± 0.2	ns	ns	ns	17.0
เนื้อสันนอก	5.81 ± 0.9	5.04 ± 0.6	5.46 ± 0.8	5.38 ± 0.9	*	ns	ns	15.0
เนื้อแดงหวาน	36.17 ± 3.5	34.89 ± 2.7	35.02 ± 1.9	36.0 ± 4.0	ns	ns	ns	9.1
ไขมัน	5.22 ± 2.5	4.66 ± 1.0	5.25 ± 2.6	4.63 ± 0.7	ns	ns	ns	38.6
กระดูกท้าวไป	7.12 ± 0.5	7.59 ± 0.5	7.26 ± 0.5	7.45 ± 0.6	+	ns	ns	7.3
ซี่โครง	4.00 ± 0.3	3.83 ± 0.7	3.90 ± 0.7	3.93 ± 0.5	ns	ns	ns	15.5
สามชั้น	11.54 ± 1.6	11.34 ± 1.5	11.47 ± 1.3	11.40 ± 1.8	ns	ns	ns	14.3
ขาหน้า	2.38 ± 0.2	2.33 ± 0.1	2.37 ± 0.1	2.34 ± 0.2	ns	ns	ns	6.5
แข็งหลัง	1.23 ± 0.1	1.22 ± 0.1	1.24 ± 0.1	1.21 ± 0.1	ns	ns	ns	7.2
หนัง	4.27 ± 1.0	4.28 ± 1.1	4.25 ± 0.9	4.30 ± 1.2	ns	ns	ns	25.9
เศษเนื้อ	1.32 ± 0.9	1.43 ± 0.8	1.37 ± 0.7	1.38 ± 0.9	ns	ns	ns	64.0

¹⁾ + หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 90 เมอร์เซินต์ ($P < 0.10$)* หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เมอร์เซินต์ ($P < 0.05$)

ns หมายถึง ความแตกต่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ

²⁾ R = ระบบการเลี้ยง , S = เพศ , RS = ปฏิสัมพันธ์ระหว่างระบบการเลี้ยงและเพศ

ตารางที่ 2.7 น้ำหนักส่วนตัดค่างๆที่ได้จากการชี้แหล่งชากราดองแบบสากล

อักษรย่อ ¹⁾	ระบบการเลี้ยง		เพศ	ผู้ตบอน± SD	F test ²⁾			C.V.
	รังในโรงเรือน	ปล่อยแปลง			R	S	RS	
	± SD	± SD						
Jowl (กรัม)	311 ± 66	218 ± 61	267 ± 87	262 ± 73	**	ns	ns	24.7
Boston Butt (กก.)	3.33 ± 0.4	3.64 ± 0.4	3.45 ± 0.5	3.52 ± 0.4	ns	ns	ns	12.0
Picnic Shoulder (กก.)	4.57 ± 0.6	4.40 ± 0.6	4.49 ± 0.7	4.48 ± 0.5	ns	ns	+	12.5
Loin (กก.)	8.44 ± 0.7	8.23 ± 0.6	8.20 ± 0.7	8.47 ± 0.6	ns	ns	ns	7.5
Ham (กก.)	9.03 ± 0.9	8.66 ± 0.5	8.82 ± 0.8	8.87 ± 0.7	ns	ns	ns	8.6
4 lean cut (กก.)	25.37 ± 2.3	24.93 ± 1.6	24.96 ± 2.2	25.34 ± 1.6	ns	ns	ns	7.6
Belly (กก.)	5.50 ± 0.8	5.51 ± 0.6	5.41 ± 0.7	5.60 ± 0.6	ns	ns	ns	13.4
Spare rib (กรัม)	1159 ± 153	1214 ± 189	1230 ± 189	1143 ± 144	ns	ns	ns	14.3
Leaf fat (กรัม)	801 ± 198	831 ± 185	776 ± 186	856 ± 189	ns	ns	ns	24.3
หนัง (กรัม)	2296 ± 295	2129 ± 233	2305 ± 179	2120 ± 325	ns	ns	ns	11.3
ไทรผัน (กรัม)	2260 ± 821	2055 ± 728	2037 ± 654	2278 ± 877	ns	ns	ns	36.9
เหงเสือ (กรัม)	986 ± 338	927 ± 265	991 ± 309	922 ± 297	ns	ns	ns	33.4
แข็งหน้า (กรัม)	414 ± 102	494 ± 33	464 ± 91	444 ± 81	*	ns	ns	17.5
แข็งหลัง (กรัม)	440 ± 46	444 ± 37	449 ± 38	435 ± 44	ns	ns	ns	9.6

¹⁾ + หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 90 เปอร์เซ็นต์ ($P<0.10$)^{*} หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ ($P<0.05$)^{**} หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 99 เปอร์เซ็นต์ ($P<0.01$)

ns หมายถึง ความแตกต่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ

²⁾ R = ระบบการเลี้ยง, S = เพศ, RS = ปฏิสัมพันธ์ระหว่างระบบการเลี้ยงและเพศ

ตารางที่ 2.8 สัดส่วนของส่วนตัดต่างๆที่ได้จากการตัดแต่งซากแบบสากระ (% ของน้ำหนักซาก)

ลักษณะ ¹⁾	ระบบการเลี้ยง		เพศ	F test ²⁾			C.V.
	ชั้นในโรงเรือน ± SD	ปศุอย่างดี ± SD		R	S	RS	
Jowl	0.81 ± 0.2	0.57 ± 0.1	0.71 ± 0.3	0.67 ± 0.2	**	ns	ns 23.7
Boston Butt	8.44 ± 1.0	9.59 ± 0.8	8.92 ± 1.0	9.11 ± 1.1	*	ns	ns 10.5
Picnic Shoulder	11.77 ± 1.1	11.59 ± 1.2	11.80 ± 1.2	11.57 ± 1.1	ns	ns	ns 9.7
Loin	21.83 ± 1.2	21.71 ± 1.0	21.64 ± 1.1	21.90 ± 1.2	ns	ns	ns 5.4
Ham	23.35 ± 2.1	22.86 ± 1.2	23.28 ± 1.6	22.94 ± 1.8	ns	ns	ns 7.7
4 lean cut	65.57 ± 3.7	65.75 ± 2.4	65.81 ± 3.1	65.51 ± 3.2	ns	ns	ns 5.0
Belly	13.95 ± 1.6	14.52 ± 1.4	14.33 ± 1.6	14.15 ± 1.5	ns	ns	ns 10.6
Spare rib	3.00 ± 0.4	3.19 ± 0.4	3.24 ± 0.4	2.96 ± 0.4	ns	ns	ns 12.7
Leaf fat	2.06 ± 0.5	2.19 ± 0.5	2.04 ± 0.4	2.22 ± 0.5	ns	ns	ns 23.2
Skin	5.96 ± 0.8	5.62 ± 0.6	6.10 ± 0.6	5.48 ± 0.8	ns	+	ns 11.9
Fat	5.84 ± 2.0	5.37 ± 1.7	5.38 ± 1.7	5.83 ± 2.0	ns	ns	ns 35.1
เศษเนื้อ	2.58 ± 1.0	2.45 ± 0.7	2.65 ± 0.9	2.38 ± 0.7	ns	ns	ns 35.2
แข็งหน้า	1.07 ± 0.2	1.30 ± 0.1	1.21 ± 0.2	1.16 ± 0.2	**	ns	ns 15.3
แข็งหลัง	1.14 ± 0.1	1.17 ± 0.1	1.19 ± 0.1	1.13 ± 0.1	ns	ns	ns 9.2

¹⁾ + หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 90 เมอร์เซินต์ ($P<0.10$)

* หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เมอร์เซินต์ ($P<0.05$)

** หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 99 เมอร์เซินต์ ($P<0.01$)

ns หมายถึง ความแตกต่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ

²⁾ R = ระบบการเลี้ยง , S = เพศ , RS = ปัจจัยพันธุ์ระหว่างระบบการเลี้ยงและเพศ

ตารางที่ 2.9 คุณภาพและสีของเนื้อจากสุกรทดลองที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือนและปล่อยเปลลลง

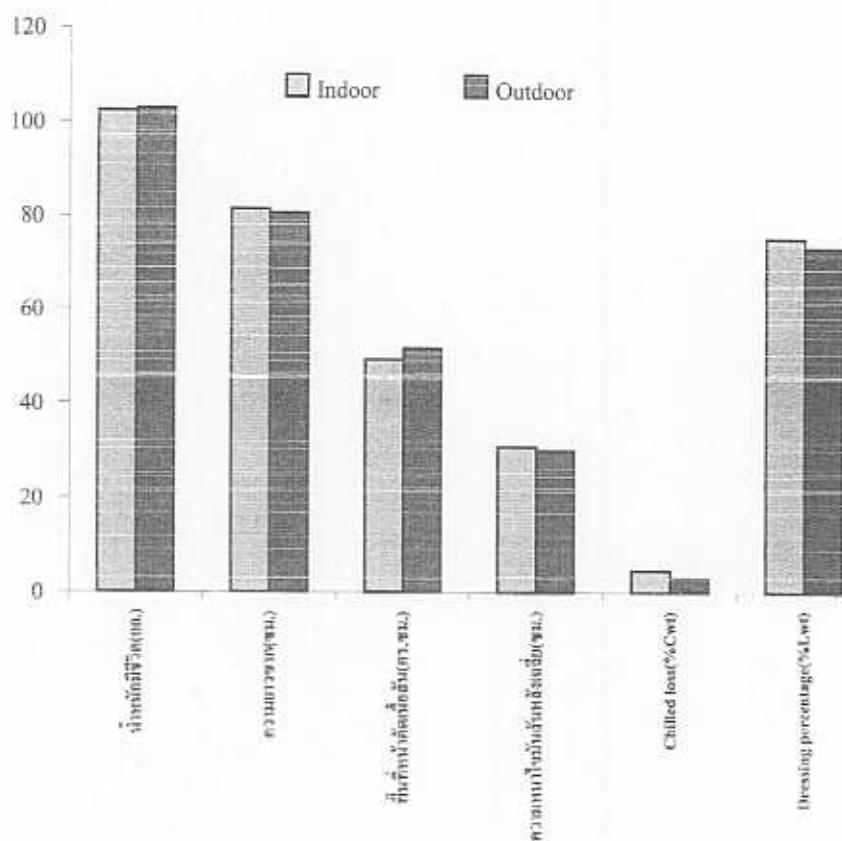
ตัวอย่าง ^a	ระบบการเลี้ยง		ทาง	ผู้ติดต่อ ^b	F test ^c			C.V. ^d
	ขังในโรงเรือน	ปล่อยเปลลลง			เมีย ± SD	ผู้ติดต่อ ± SD	R	
	± SD	± SD						
ความชื้นของเนื้อ (กก./ ตัวรายงาน)								
เนื้อพัฒนา	4.19 ± 0.9	4.81 ± 0.9	4.69 ± 0.9	4.32 ± 1.0	ns ns ns	ns ns ns	ns ns ns	17.6
เนื้อสะโพก	3.17 ± 0.8	4.05 ± 0.9	3.76 ± 1.0	3.45 ± 0.9	** ns ns	** ns ns	** ns ns	18.2
ไขมันในเนื้อสัตว์ (%) ^e	2.49 ± 0.7	2.34 ± 0.6	2.12 ± 0.5	2.72 ± 0.6	ns *	ns *	ns *	23.4
สีของเนื้อสัตว์^f								
L* (Lightness)	54.4 ± 3.7	58.47 ± 3.9	55.39 ± 5.1	57.48 ± 3.1	*	ns ns	ns ns	6.7
a* (Redness)	4.14 ± 0.7	4.24 ± 0.7	3.82 ± 0.6	4.56 ± 0.5	ns *	ns *	ns *	13.9
b* (Yellowness)	13.28 ± 0.9	13.93 ± 1.1	13.2 ± 1.2	14.01 ± 0.6	ns ns ns	ns ns ns	ns ns ns	7.0

^a* หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ ($P<0.05$)^{**} หมายถึง ความแตกต่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 99 เปอร์เซ็นต์ ($P<0.01$)

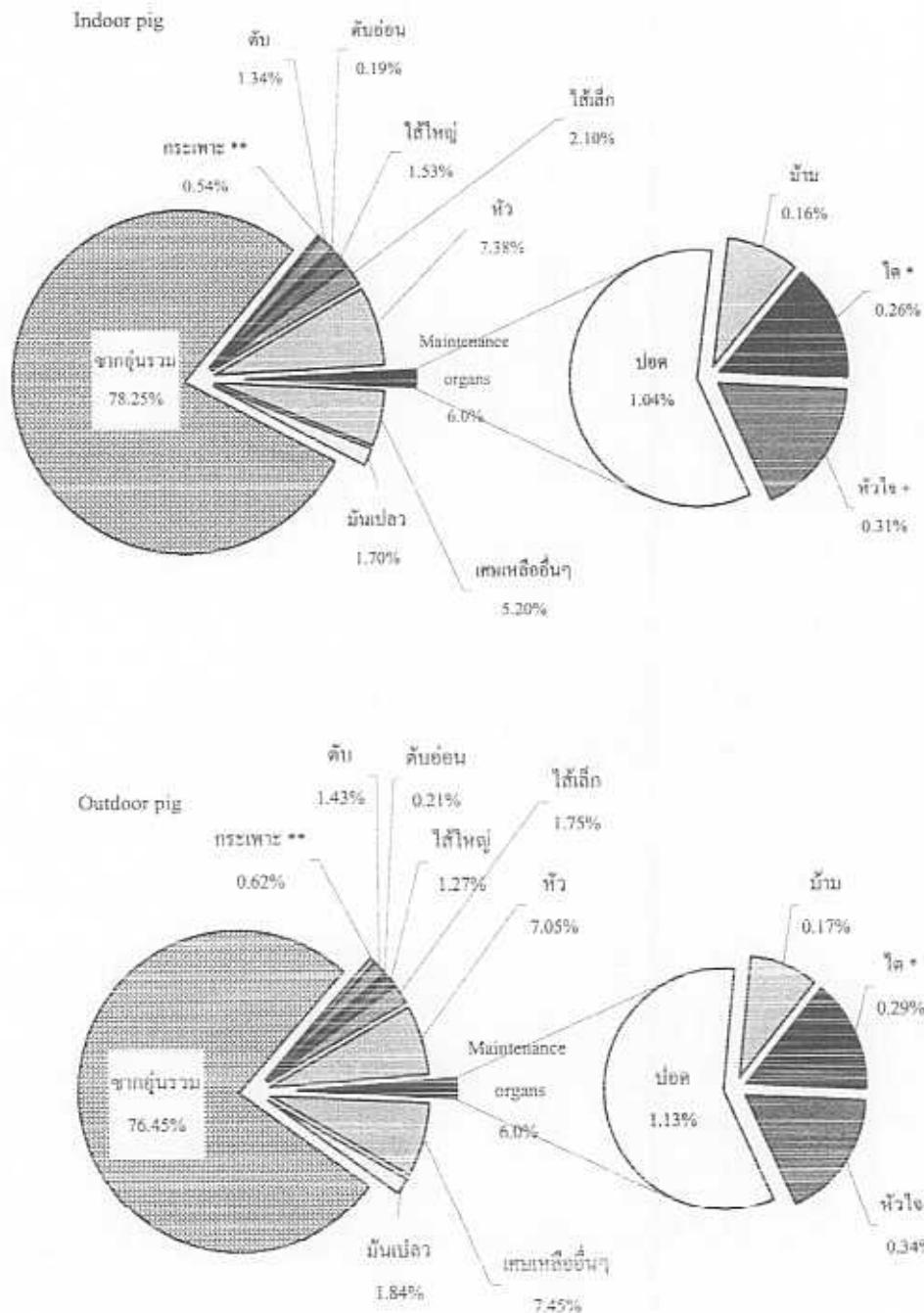
กรหมายถึง ความแตกต่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ

^b R = ระบบการเลี้ยง , S = เพศ , RS = ปฏิรูปพันธุ์ระหว่างระบบการเลี้ยงและเพศ^c เป็นเปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักสด (on fresh basis)^d % บันทึกจาก平均值的百分比

ภาพที่ 1. กราฟแสดงคุณลักษณะของสุกรชุนที่เลี้ยงแบบปั่งในโรงเรือนและปล่อยแปลง

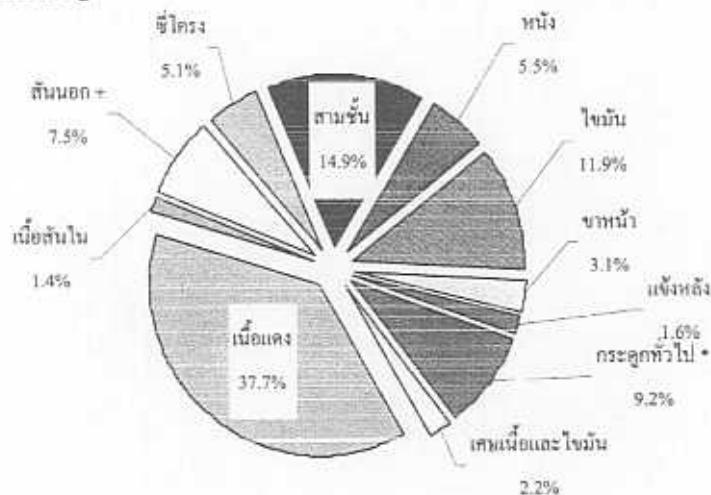


ภาพที่ 2. ส่วนต่อค่าต่างๆ ที่ได้จากการชำระบะสุกรแบบไทย (% ของน้ำหนักมีชีวิต)

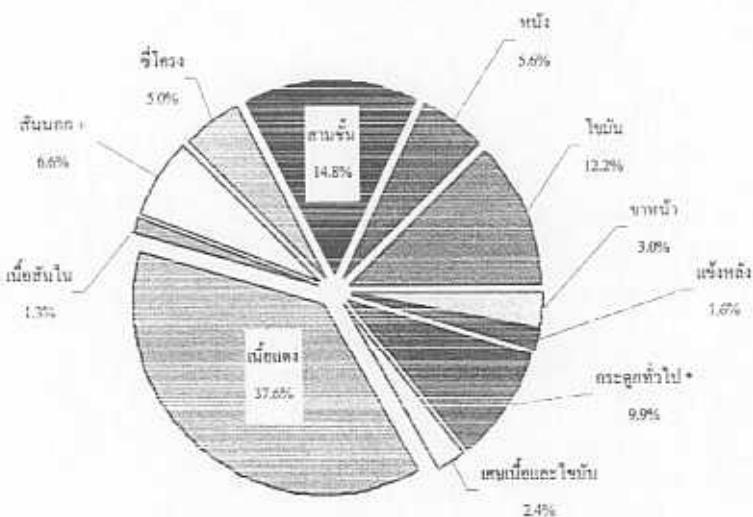


ภาพที่ 3. ส่วนตัดต่างๆ ที่ได้จากการตัดแต่งเนื้อหมู (% ของน้ำหนักขากร่อง)

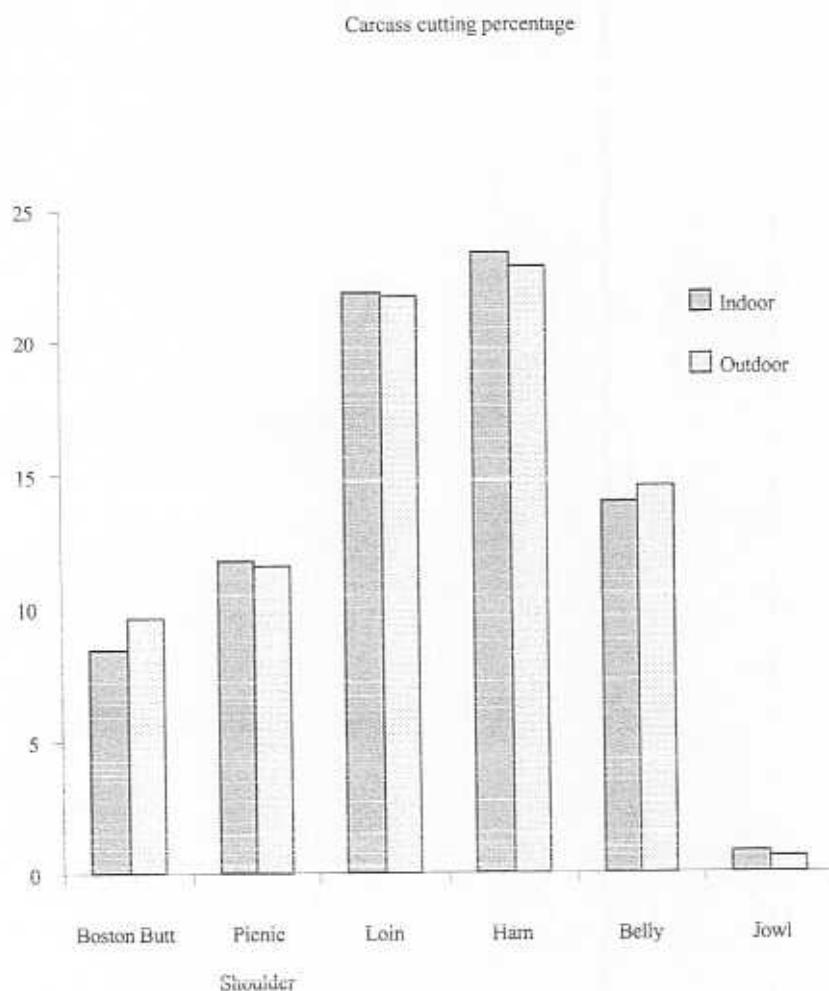
Thai carcass cutting : Indoor Pig



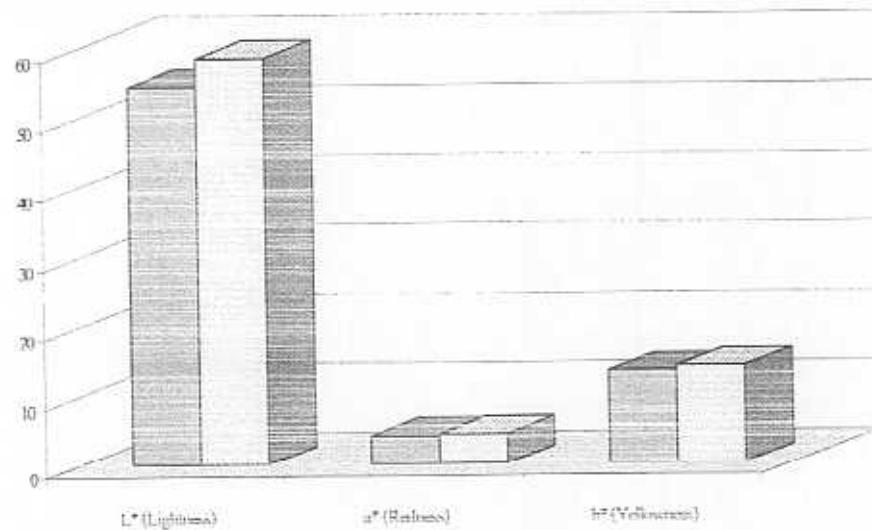
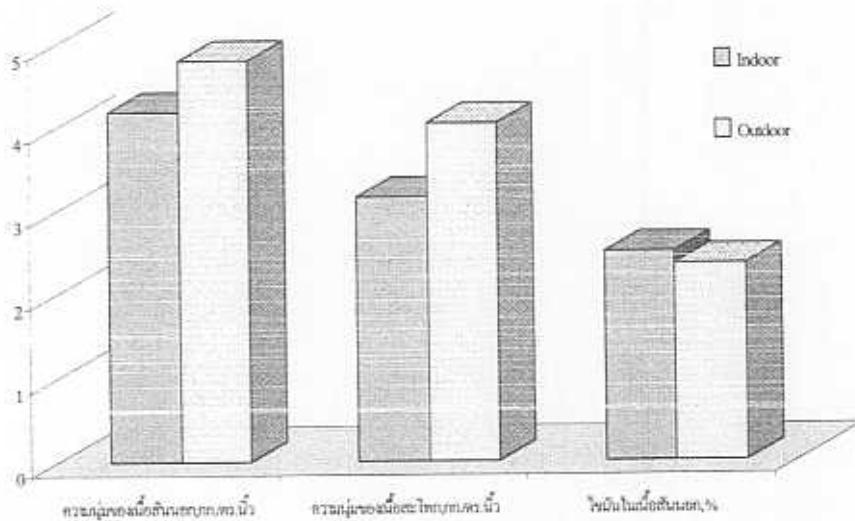
Thai carcass cutting : Outdoor Pig



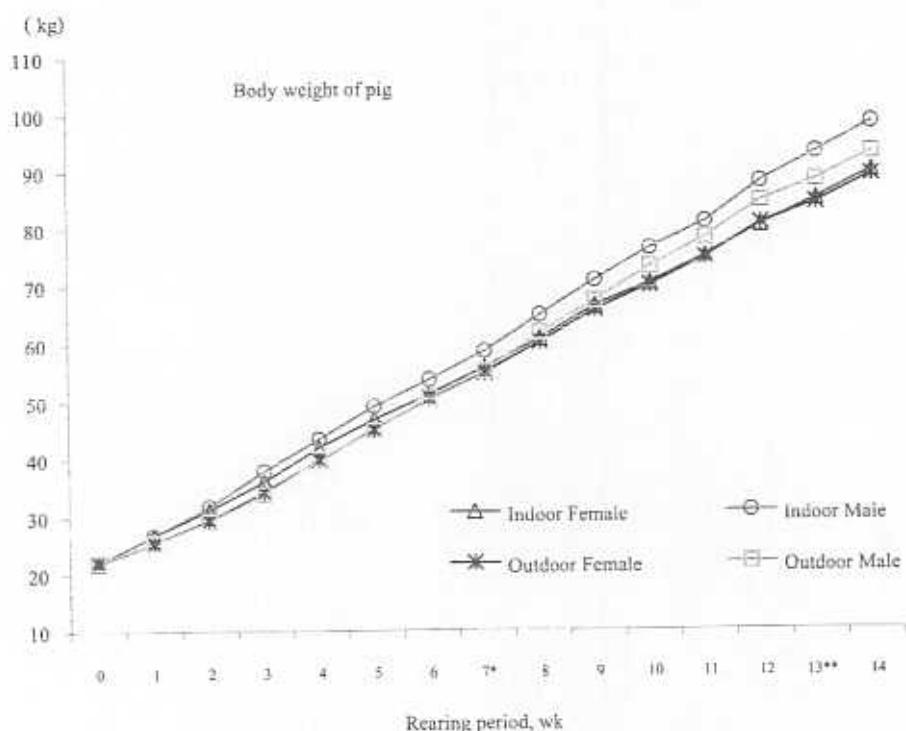
ภาพที่ 4. ส่วนตัดที่สำคัญจากการตัดแต่งซากแบบสามกล่องสุกรทดลอง (%) ของน้ำหนักซาก



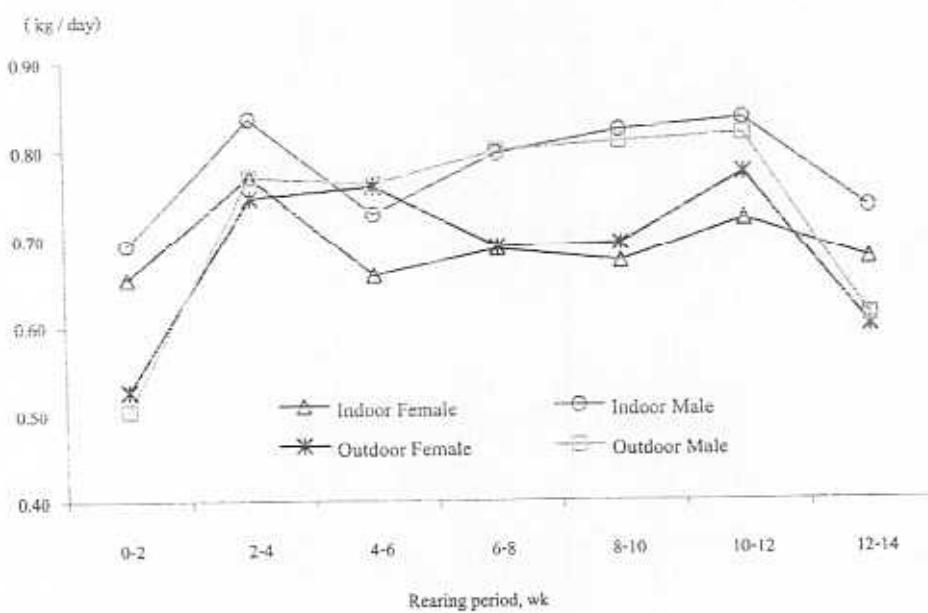
ภาพที่ 5. คุณภาพทางการบริโภคและคุณลักษณะที่เกี่ยวข้องของเนื้อสุกรทุกคลอง ที่เลี้ยงแบบปั้งในโรงเรือนและปล่อยเปลลง



ภาพที่ 6. แสดงถึงผลการเติบโตของสุกรทดลอง ที่เลี้ยงแบบห้องใน โรงเรือนและปล่อยแปลง



Body weight gain(ADG): 2 weeks period



สรุปผล

1. ด้านสมรรถภาพการให้ผลผลิตของสุกรบุนที่เลี้ยงแบบปล้อขแปลงและเลี้ยงแบบขังในโรงเรือนพบว่า ในภาพรวมไม่มีความแตกต่างกันในทางสถิติ เมื่อประเมินค่าลดช่วงการบุนในระดับ 20-100 กิโลกรัม ทั้งในค่าอัตราการเจริญเติบโตเฉลี่ยต่อวันและประสิทธิภาพในการใช้อาหาร เมื่อจะมีแนวโน้มว่า อัตราการเจริญเติบโตในระดับสุกรุ่นและบุนของสุกรที่เลี้ยงแบบปล้อขแปลง จะดีกว่าสุกรบุนที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือน(ภาพที่ 6) ในขณะที่ประสิทธิภาพทางการผลิตมีพิศวงที่ตรงกันข้าม โดยเฉพาะค่าปริมาณอาหารที่กินเฉลี่ยต่อตัวค่าความแตกต่างมีในระดับที่มีนัยสำคัญทางสถิติทั้งในระดับสุกรุ่นและสุกรุ่น

2. สุกรบุนที่เลี้ยงแบบปล้อขแปลงมีการใช้ประโยชน์พื้นที่แปลงหน้างามค่าตั้งเกตเพิ่มขึ้นทั้งขนาดบริเวณพื้นที่ที่จัดให้ด้วยตอกและค่าว้อยละของพื้นที่ดังกล่าว โดยค่าพื้นที่แปลงหน้างามเฉลี่ยที่สุกรใช้ประโยชน์ไปตลอดระยะเวลาบุน ดังเดียวกับสุกรเฉลี่ยที่บุน 116.36 ± 8.22 ตร.ม.ต่อตัว

3. ค่าลักษณะทางชากของสุกรบุนที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือนและแบบปล้อขแปลง ที่ผ่านออกถึงความแตกต่างในมูลค่าทางเศรษฐกิจที่สำคัญ ได้แก่ ค่าเปอร์เซ็นต์ชา ก ความขาวชา ก ความหนาของไขมันสันหลังและพื้นที่หน้าตักเนื้อสัน ไม่มีความแตกต่างกันในระดับที่มีนัยสำคัญทางสถิติแต่อย่างใด ยกเว้น ค่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักชา กภายนอกหลังการแข็งเย็นชา กที่อุณหภูมิ 3 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง ที่พบว่าสุกรบุนที่เลี้ยงแบบปล้อขแปลงให้ชา กที่มีการสูญเสียน้ำหนักจากการแข็งเย็นที่น้อยกว่าอย่างชัดเจนในส่วนอื่นพบว่า การเดี้ยงในรูปแบบปล้อขแปลงมีผลทำให้อวัยวะภายในที่สำคัญ เช่น หัวใจ ไต และกระเพาะ มีในสัดส่วนที่ใหญ่ขึ้นเมื่อเทียบกับรูปแบบการเลี้ยงแบบขังในโรงเรือน ในขณะที่สัดส่วนของลำไส้ใหญ่และเล็กมีแนวโน้มไปในพิศวงตรงข้าม

4. ผลจากการตัดเดี่ยงชา กสุกรทดลองแบบไทย พบว่า ชา กสุกรทดลองที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือน จะให้ปริมาณเนื้อแดงที่เป็นองค์ประกอบของชา กมากกว่าสุกรบุนที่เลี้ยงแบบปล้อขแปลง เมื่อเทียบสัดส่วนต่อหน้าหากษัตริย์ โดยเฉพาะในส่วนของเนื้อตันนอก แต่เมื่อคิดเป็นสัดส่วนร้อยละของชา ก ค่าความแยกต่างไม่ออกในระดับที่มีนัยสำคัญทางสถิติ ในขณะที่ส่วนตัดแบบไทยเช่นอื่นๆ ไม่พบค่าแตกต่างในระดับที่มีนัยสำคัญทางสถิติ ยกเว้น ส่วนตัดกระดูกท่อนที่สุกรบุนที่เลี้ยงแบบปล้อขแปลงมีในสัดส่วนที่มากกว่าสุกรบุนที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือน

5. ผลจากการตัดเดี่ยงชา กแบบสากลในรูปแบบของ National Livestock and Meat Board สุกรบุนที่ผ่านการเดี้ยงดูแล ทั้งแบบขังในโรงเรือนและแบบปล้อขแปลงให้ผลผลิตชา กที่ไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณาจากค่าร้อยละของชา ก(Dressing percentage) รวมทั้งค่า 4 lean cuts ยกเว้นในชิ้นส่วน Boston Butt จากสุกรบุนที่เลี้ยงแบบปล้อขแปลงมีในสัดส่วนที่มากกว่าอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

6. คุณภาพทางการบริโภคของเนื้อ พนบว่า สุกรชุนที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือนให้เนื้อในส่วนขา สะโพกที่มีค่าความนุ่มนวลนิยาที่ดีกว่านี้จากสุกรชุนที่เลี้ยงแบบปล่อยเปล่งในส่วนเนื้อสันนอกไม่พน ความเด็กด่างทางสอดคล้องกับค่าดังกล่าว ทั้งนี้ในข้อมูลด้านลักษณะเนื้อสันนอก ในค่า L* a* และ b* เมื่อจาก สุกรชุนที่เลี้ยงแบบปล่อยเปล่งมีค่า L* ที่สูงกว่าเนื้อจากสุกรชุนที่เลี้ยงแบบขังในโรงเรือนในระดับที่มีนัย สำคัญทางสถิติ สำหรับค่า a* ความเด็กด่างพบในสุกรด่างเพศกัน โดยเพศผู้ตัดอนมีค่าสูงกว่าเพศเมีย สำหรับค่า b* นั้นไม่มีความแตกต่างกันในค่าปอร์เซ็นต์ของไขมันที่มีในเนื้อสันนอก รูปแบบการเลี้ยงดู แล้วส่องไม่มีผลทำให้การสะสมไขมันในขาหนีบในปริมาณที่แตกต่างกัน แต่อย่างไรจะมีผลต่อความเด็ก ด่างในเพศที่เป็นไปตามทฤษฎีก็อ ดูกรเพศเมียในการสะสมไขมันในเนื้อสันอกน้อยกว่าสุกรเพศผู้ตัดอน แต่การสะสมมีอยู่ในระดับที่ 1 ในเกณฑ์ที่กำหนดแนวร่วมที่เป็น 7 ระดับตามมาตรฐานของ NPPC

7. การเลี้ยงสุกรชุนในรูปแบบปล่อยเปล่งในสภาพภูมิอากาศและอุณหภูมิของภาคตะวันออก เนียงหนึ่งของประเทศไทย สามารถกระทำได้โดยไม่ส่งผลกระทบในการรวมต่อประสิทธิภาพในการ พลิกและคุณภาพจากของสุกร ซึ่งการเลี้ยงสุกรในระบบบันยังสอดรับกับแนวโน้มของกระแสโลก ที่มุ่งให้ การผลิตสัตว์รายรุกิจของโลกในอนาคต เป็นไปอย่างมีมนุษยธรรม โดยคำนึงถึงสวัสดิภาพของสัตว์ เป็นสำคัญ

เอกสารอ้างอิง

วัชรพงษ์ วัฒนกุล, อินทร์ ศากาจาม, วรพงษ์ ศุริยจันทรากอง, ธีระพล บันสิติที่, เกรียงไกร ใจ
ประการ และนิภาพรรัตน์ สิงห์ทองคำ .2543. การศึกษาสมรรถนะการผลิตและคุณภาพชากของ
สุกรป่าที่ได้รับอาหารไปรเด็น 2 ระดับในการเลี้ยงแบบปล่องเปล่งและแบบขังคอก. รายงานการ
วิจัย คณะเกษตรศาสตร์ และคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.

Brewer, M.S.1999. Consumer Attitudes Towards Color and Marbling of Fresh Pork. National Pork Board . Des Moines, USA.

Eggert, J.M., A. L. Erant, A. P. Schinckel and E.B. Sheiss. 2001. Fat Distribution and Pork Carcass Quality from Pigs with Different Patterns of Lipid Metabolism. Department of Animal Sciences. Purdue University, West Lafayette, USA.

Jeremiah, L.E. 1999. Marbling and Pork Tenderness. Agri-Food Canada. Research Center. National Pork Producers Council, Canada.

Kleinbeck, S.N. and McGlone, J.J. 1999. Intensive indoor versus outdoor swine production systems: genotype and supplemental iron effects on blood hemoglobin and selected immune measures in young pig , J. Anim. Sci. Savoy, II : American Society of Animal Science, 77(9): 2384-2390.

Sather, A.P.; Jones, S.D.M.; Schaefer, A.L.; Colyn, J.; Robertson, W.M. 1997. Feedlot performance, carcass composition and meat quality of free-range reared pigs. Can. J. Anim. Sci. Ottawa : Agricultural Institute of Canada, 1957. June 1997, 77(2): 225-232. (abst.)

Stark, B.A., D.H. Machin and J.M. Wilkinson. 1990. Outdoor Pigs Principles and Practice. Chalcombe Publication. Great Britain.

Stauffer, W; Menzi, H and Teachsel, P. 1999. Are outdoor pigs a groundwater hazard? Agrarforchung, 6(7): 257-260. (abst.)