# สารขาญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ନ
บทคัดย่อภาษาไทย	11
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	• ช
สารบาญ	ฌ
สารบาญตาราง	9/1
สารบาญตารางภาคผนวก	ณ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย	2
1.2 ประโยชน์ที่คาคว่าจะได้รับ	2
1.3 ขอบเขตและวิธีการวิจัย	3
บทที่ 2 การตรวจเอกสาร	4
2.1 น้ำนม	4
2.2 น้ำนมเทียม	5
2.3 การใช้ไปรตีนจากถั่วเหลืองทดแทนโปรตีนจากน้ำนมในน้ำนมเทียม	9
2.4 อิทธิพลของอาหารที่ได้รับต่อสมรรถภาพการผลิตของลูกโคนมเพศผู้ (performance)	15
2.5 อิทธิพลของอาหารที่ได้รับต่อคุณภาพซากของลูกโคนมเพศผู้ (carcass quality)	35
2.6 อิทธิพลของอาหารที่ได้รับต่อคุณภาพเนื้อของลูกโคนมเพศผู้ (meat quality)	37
2.7 การใช้โปรตีนจากถั่วเหลืองทดแทนโปรตีนในอาหารแทนนมต่อต้นทุน	
การผลิต (cost of production)	42
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิชีการทดลอง	44
3.1 สัตว์ทดลอง	44
3.2 โรงเรือนทคลอง	44
3.3 อาหารที่ใช้ในการทคลอง	44
3.4 แผนการทดลอง	44

# สารบาญ (**ค่อ**)

			หน้า
3.5	การให้อาเ	иля б	45
3.6	การศึกษา	ด้านสมรรถภาพการผลิต	46
		ค้านคุณภาพซาก	47
	3.7.1	การนำลูกโคเข้าฆ่า	47
	3.7.2	ศึกษาลักษณะซาก	47
	3.7.3	การตัดแต่งซากโลแบบไทย	48
	3.7.4	การตัดแต่งซากลูก โคแบบสากล	48
3.8 1	การศึกษาต	จ้านคุณภาพเนื้อของลูกโค <b>ขุ</b> นเพศผู้ (meat quality)	51
	3.8.1	ค่าความเป็นกรคเป็นค่าง (pH values)	51
	3,8.2	ค่าการนำไฟฟ้า (EC values)	51
	3.8.3	ค่าสีของเนื้อ (meat colour)	52
	3.8.4	ค่าความสามารถในการอุ้มน้ำ (water holding capacity, WHC)	52
		3.8.4.1 ค่าการสูญเสียน้ำ (drip loss)	52
		3.8.4.2 ค่าการสูญเสียน้ำในเนื้อภายหลังจากการแช่แข็ง (thawing	
		3.8.4.3 ค่าการสูญเสียน้ำหนักเนื่องจากการปรุงอาหาร (cooking 1	
	3.8.5	ค่าแรงตัดผ่านเนื้อ (shear values)	54
	3.8.6	กุณค่าทางโภชนะของเนื้อและ ใขมัน (mutritive values)	54
		3.8.6.1 การวิเคราะห์หาโปรตีน	54
		3.8.6.2 การวิเคราะห์หาวัตถูแห้ง	55
		3.8.6.3 การวิเคราะห์หาใขมัน	55
	3.8.7	ปริมาณของ Collagen ในเนื้อ	56
	3.8.8	คำการวิเคราะห์ชนิดและปริมาณของกรคไขมันในเนื้อลูกโคส่วน	
		กล้ามเนื้อสันนอก (longissimus dorsi)	58
	3.8.9	การสูญเสียเนื่องจากการย่าง (grill loss)	61
	3.8.10	การตรวจชิม (panel test)	61
3.9	การวิเค	- ราะห์ทางสถิติ	64

## สารบ**าญ** (ต่อ)

3.10 สถานที่ทำการวิจัยและรวบรวมข้อมูล	4
3.11 ระยะเวลาในการคำเนินงานวิจัย 6	4
al .	55
4.1 การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนะและองค์ประกอบทางเคมีของสูตรอาหารลูกโคขุน 6:	
	66
4.2.1 ปริมาณอาหารที่กินต่อวัน (feed intake) 67	
4.2.2 ปริมาณอาหารที่กินทั้งหมด (total feed intake) 6	
4.2.3 น้ำหนักที่เพิ่มขึ้น (weight gain) 68	
4.2.4 ต้นทุนค่าอาหารต่อน้ำหนักที่เพิ่มขึ้น (cost of feeding) 70	
4.2.5 ต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนจากการผลิตเนื้อลูกโคนมเพศผู้	•
(cost of production and economic return of veal production) 70	)
4.2.6 การเจริญเติบโตเฉลี่ยต่อวัน (average daily gain) 72	
4.2.7 อัตราการแลกน้ำหนัก (feed conversion ratio)	
4.2.8 ประสิทธิภาพการใช้อาหาร (feed efficiency) 73	
4.3 การศึกษาด้านคุณภาพซากลูกโคขุนเพศผู้ (carcass quality) 75	
4.3.1 การตัดแต่งซากลูกโคแบบไทย (thai style cutting) 77	
4.3.2 การตัดแต่งซากลูกโคแบบสากล 79	
4.4 การศึกษาด้านคุณภาพเนื้อของลูกโคขุนเพศผู้ (meat quality) 80	
4.4.1 คุณค่าทางโภชนะและส่วนประกอบของกล้ามเนื้อลูกโคขุนเพศผู้ 80	
4.4.2 ค่าความเป็นกรคเป็นค่างและค่าการนำไฟฟ้า (pH and EC value) 84	
4.4.3 สีของเนื้อ (colour) 87	
4.4.4 ความสามารถในการอุ้มน้ำ (water holding capacity) 88	
,	
4.4.5       บรมาณของ hydroxyproline และ collagen       91         4.4.6       การประเมินการตรวจชิม (panal test)       95	
4.4.6.1 ความนุ่ม (tenderness) 95	
4.4.6.2 ความชุ่มน้ำ (juiciness) 96	

## สารบาญ (ฅ่อ)

	หน้า
4.4.6.3 กลิ่น (flavour)	96
4.4.6.4 การยอมรับโดยรวม (overall acceptability)	97
4.5 การศึกษาในด้านใขมันในเนื้อของถูก โดขุนเพศผู้ (fat quality of veal calf)	98
4.6 ค่าแรงตัดผ่านเนื้อ (shear values)	102
บทที่ 5 วิจารณ์ผลการทคลอง	104
5.1 การศึกษาในค้านสมรรถภาพการผลิตของลูกโค	
ขุนวัยอ่อน (performance of veal calf)	104
5.1.1 ปริมาณอาหารที่กินต่อวัน	106
5.1.2 ปริมาณอาหารที่กินทั้งหมด (total feed intake)	107
5.1.3 น้ำหนักที่เพิ่มขึ้น (weight gain)	109
5.1.4 ต้นทุนค่าอาหารต่อน้ำหนักที่เพิ่มขึ้น (cost of feeding)	111
5.1.5 การเพิ่มมูลค่าจากเนื้อลูก โคนมเพศผู้	112
5.1.6 การเจริญเติบโตเฉลี่ยต่อวัน (average daily gain)	112
5.1.7 อัตราการแลกน้ำหนัก (feed conversion ratio)	114
5.1.8 ประสิทธิภาพการใช้อาหาร (feed efficiency)	114
5.2 การศึกษาด้านคุณภาพซากลูกโคขุนเพศผู้ (carcass quality)	116
5.2.1 การตัดแต่งซากลูกโคแบบไทย (thai style cutting)	118
5.2.2 การตัดแต่งซากลูกโคแบบสากล	119
5.3 การศึกษาค้านคุณภาพเนื้อของลูกโคขุนเพศผู้ (meat quality)	119
5.3.1 คุณค่าทางโภชนะและส่วนประกอบของกล้ามเนื้อลูกโคขุนเพศผู้	119
5.3.2 ค่าความเป็นกรคเป็นค่างและค่าการนำไฟฟ้า (pH and EC value)	120
5.3.3 สีของเนื้อ (colour)	121
5.3.4 ความสามารถในการอุ้มน้ำ (water holding capacity)	123
5.3.4.1 ค่าการสูญเสียน้ำ (drip loss)	123
5.3.4.2 ค่าการสูญเสียน้ำเนื่องจากการละลายน้ำแข็ง (thawing loss)	124
5.3.4.3 ค่าการสณเสียน้ำเนื่องจากการปรงอาหาร (cooking loss)	124

# สารขาญ (ต่อ)

		หน้า
	5.3.4.4 ค่าการสูญเสียน้ำเนื่องจากการย่าง (grilling loss)	125
5.3.5	ปริมาณของ hydroxyproline และ collagen	125
5.3.6	การประเมินการตรวจชิม (panel test)	126
	5.3.6.1 ความนุ่ม (tenderness)	126
	5.3.6.2 ความชุ่มถ่ำ (juiciness)	127
	5.3.6.3 กลิ่น (flavour)	127
	5.3.6.4 การยอมรับโดยรวม (overall acceptability)	128
5.3.7	การศึกษาในค้านไขมันในเนื้อของลูกโคขุน	
	เพศผู้ (fat quality of veal calf)	129
5.3.8	ค่าแรงตัดผ่านเนื้อ (shear values)	130
บทที่ 6 สรุปผลการทค	ล้อง	131
เอกสารอ้างอิง		133
ตารางภาคผนวก		150
ประวัติผู้เขียน		200

# สารบาญฑาราง

คารางที่	หน้า
2-1: Chemical composition of milk.	4
2-2: Values protein minimum limit for veal.	8
2-3: Nutrient requirements of dairy calf. (NRC, 1999).	9
3-1: Feed composition of experiment.	45
3-2: Meat sample for meat and fat quality analysis.	50
4-1: Feed composition and chemical analysis of experimental diet.	66
4-2: Weight gain and average daily feed intake of veal calf fed with various feeds.	68
4-3: Total feed intake and feed cost per gain of veal calf fed with various feeds.	69
4-4: Cost of production veal calf fed various feeds.	71
4-5: Average daily gain, feed conversion ratio and feed efficiency of veal calf fed	
various feeds.	74
4-6: The carcass quality of veal calf fed various feeds.	75
4-7: Internal organ of veal calf fed various feeds.	76
4-8: External organ of veal calf fed various feeds.	77
4-9: The Thai style cutting percentage of veal calf fed various	
feeds (% of chilled carcass weight)	78
4-9: The US. Meat Board cutting percentage of veal calf fed various	
feed (% of chilled carcass weight).	80
4-11: chemical composition of longissimus dorsi (LD), infarspinatus (IF)	
and semimembranosus (SM) of veal calf fed various feeds.	83
4-12:EC and pH value of veal calf carcass fed various feeds.	85
4-13: Color of infarspinatus (IF), longissimus dorsi (LD) and semimembranosus (SM)	
muscle of veal fed various feeds.	88

# สารบาญคาราง (ค่อ)

ตารางที่		หน้า
4-14: Drip loss of infarspinatus (IF), long	zissimus dorsi (LD) and	
semimembranosus (SM) muscle of v	veal fed various feeds.	89
4-15: Thawing and cooking loss of infars	pinatus (IF), longissimus dorsi (LD) and	
semimembranosus (SM) muscle of	veal fed various feeds.	90
4-16: Value of hydroxyproline (H) of IF, I	D, SM, muscle for veal fed	
collagenous connective tissue (B), c	ollagenous connective tissue	
per crude protein (BR).		93
4-17: Panel scores of infarspinatus (IF), 1	ongissimus dorsi (LD) and	
semimembranosus (SM) muscle from	n veal calf fed differentce feeds.	97
4-18: Composition of fatty acid of longiss	imus dorsi (LD) from veal	
fed.		101
4-19: Shear values of infarspinatus (IF), 1	longissimus dorsi (LD) and	
semimembranosus (SM) muscle from	n veal calf fed various feeds.	103

# สารบาญตารางภาคผนวก

ตารางผนวกที่ (			หน้า
1: Analysis of variance of finishing weig	ht of veal form	n various feeding	150
2: Analysis of variance of weight of veal	form various	feeding at $0-1$ month of	d 150
3: Analysis of variance of weight of veal	form various	feeding at 1-2 month of	ld 150
4: Analysis of variance of weight of veal	form various	feeding at 2-3 month ol	ld 150
5: Analysis of variance of weight of veal	form various	feeding at 3-4 month of	ld 151
6: Analysis of variance of weight from v	eal variance fe	eeding at 0-4 month old	151
7: Analysis of variance of feed intake of	veal form var	ious feeding	
at 0-1 month old			151
8: Analysis of variance of feed intake of	veal form var	ious feeding	
at $1-2$ month old			151
9: Analysis of variance of feed intake of	veal form var	ious feeding	
at 2-3 month old			152
10: Analysis of variance of feed intake of	veal form var	ious feeding	
at 3-4 month old		-	152
11: Analysis of variance of feed intake of	veal form var	ious feeding	
at 0-4 month old			152
12: Analysis of variance of total feed inta	ke of veal forr	n various feeding	
at 0-1 month old		Č	152
13: Analysis of variance of total feed inta	ke of veal form	n various feeding	~~
at $1-2$ month old			153
14: Analysis of variance of total feed intal	ke of veal form	n various feeding	100
at $2-3$ month old		g	153
15: Analysis of variance of total feed intal	ke of veal form	a various feeding	100
at 3-4 month old			153
			100

์ตารางผนวกที่			หน้า
16: Analysis of variance of	f total feed intake of vea	form various feeding	
at $0-4$ month old			153
17: Analysis of variance of	f feed cost per gain of vea	al form various feeding	
at $0-1$ month old			154
18: Analysis of variance of	f feed cost per gain of vea	l form various feeding	
at $1-2$ month old			154
19: Analysis of variance of	feed cost per gain of vea	l form various feeding	
at 2-3 month old			154
20: Analysis of variance of	up weight of veal form	various feeding	
at 3-4 month old			154
21: Analysis of variance of	feed cost per gain of vea	l form various feeding	
at $0-4$ month old			155
22: Analysis of variance of	average daily gain of ve	eal from various	
feeding at $0-1$ month of	old 🔾		155
23: Analysis of variance of	average daily gain of v	eal from various	
feeding at 1 – 2 month o	old T		155
24: Analysis of variance of	average daily gain of v	eal from various	
feeding at $2-3$ month ol	d		155
25: Analysis of variance of	average daily gain of ve	cal from various	
feeding at 3-4 month of	ld		156
26: Analysis of variance of	average daily gain of v	eal from various	
feeding at 0-4 month	old		156
27: Analysis of variance of	feed conversion ratio of	veal from various feeding	
at $0-1$ month old			156

ตารางผนวกที่			หน้า
		Λ	
28: Analysis of variance of feed	conversion ratio of veal	from various feeding	
at $1-2$ month old			156
29: Analysis of variance of feed	conversion ratio of veal	from various feeding	
at $2-3$ month old			157
30: Analysis of variance of feed	conversion ratio of veal	from various feeding	
at 3 – 4 month old			157
31: Analysis of variance of feed	conversion ratio of veal	from various feeding	•
at 0-4 month old			157
32: Analysis of variance of feed	efficiency of veal from	various feeding	
at 0 – 1 month old			157
33: Analysis of variance of feed	efficiency of veal from	various feeding	
at $1-2$ month old			158
34: Analysis of variance of feed	efficiency of veal from	various feeding	
at 2 – 3 month old		-	158
35: Analysis of variance of feed	efficiency of veal from v	various feeding	
at 3 – 4 month old		_	158
36: Analysis of variance of feed	efficiency of veal from v	various feeding	
at 0-4 month old	•	· ·	158
37: Analysis of variance of life w	eight from veal various f	eeding	159
38: Analysis of variance of hot of	_	_	159
39: Analysis of variance of dressi		-	159
0: Analysis of variance of cool		•	159
1: Analysis of variance of loss 1			159
2: Analysis of variance of long of		C	160
3: Analysis of variance of loin e		J	160
			100

ตารางผนวกที่		หน้า
44: Analysis of variance of b	plood percentage from veal various feeding	160
45: Analysis of variance of s	kin from veal various feeding	160
46: Analysis of variance of le	eg from veal various feeding	160
47: Analysis of variance of le	eg from veal various feeding	161
48: Analysis of variance of to	estis from veal various feeding	161
49: Analysis of variance of h	eart from veal various feeding	161
50: Analysis of variance of h	ung from veal various feeding	161
51: Analysis of variance of li	iver from veal various feeding	161
52: Analysis of variance of sp	pleem from veal various feeding	162
53: Analysis of variance of st	tomach from veal various feeding	162
54: Analysis of variance of ti	al from veal various feeding	162
55: Analysis of variance of to	oung from veal various feeding	162
56: Analysis of variance of he	ead from veal various feeding	162
57: Analysis of variance of la	arge intestine from veal various feeding	163
58: Analysis of variance of sr	mall intestine from veal various feeding	163
59: Analysis of variance of ki	idny fat from veal various feeding	163
60: Analysis of variance of po	oas majer from veal various feeding	163
61: Analysis of variance of qu	uatricep from veal various feeding	163
62: Analysis of variance of bi	cep femoris from veal various feeding	164
63: Analysis of variance of se	mitendinosus from veal various feeding	164
64: Analysis of variance of lu	mp from veal various feeding	164
65: Analysis of variance of se	mimembranosus from veal various feeding	164
66: Analysis of variance of sh	ort plate from veal various feeding	164
67: Analysis of variance of fla	ank from veal various feeding	165
68: Analysis of variance of lo	ngissimus dorsi from veal various feeding	165

_		
ตารางผนวกที่		หน้า
69: Analysis of variance of bris	ket from veal various feeding	165
70: Analysis of variance of necl	k meat from veal various feeding	165
71: Analysis of variance of chuc	ck from veal various feeding	165
72: Analysis of variance of brea	st from veal various feeding	166
73: Analysis of variance of trim	meat from veal various feeding	166
74: Analysis of variance of bone	d from veal various feeding	166
75: Analysis of variance of bicer	os femoris percentage of veal from various feeding	166
76: Analysis of variance of shanl	k percentage of veal from various feeding	166
77: Analysis of variance of squa	are chuck percentage of veal from various feeding	167
78: Analysis of variance of rack	percentage of veal from various feeding	167
79: Analysis of variance of flank	k percentage of veal from various feeding	167
80: Analysis of variance of shot	loin percentage of veal from various feeding	167
81: Analysis of variance of long	leg percentage of veal from various feeding	168
82: Analysis of variance of kidny	y fat percentage of veal from various feeding	168
83: Analysis of variance of prote	ein percentage of veal from various feeding in	
infarspinatus muscle at 48 h	post mortem	168
84: Analysis of variance of prote	in percentage of veal from various feeding in	
longissimus dorsi muscle at 4	48 h post mortem	168
85: Analysis of variance of prote	in percentage of veal from various feeding in	
semimembranosus muscle at	48 h post mortem	169
86: Analysis of variance of prote	in percentage of veal from various feeding in	
infarspinatus muscle at 7 d p	ost mortem	169
87: Analysis of variance of protes	in percentage of veal from various feeding in	
longissimus dorsi muscle at '	7 d post mortem	169

ตารางผนวกที่		หน้า
88: Analysis of variance of protein percentage	ge of veal from various feeding in	
semimembranosus muscle at 7 d post mo	ortem	169
89: Analysis of variance of fat percentage of	veal from various feeding in	
infarspinatus muscle at 48 h post mortem		170
90: Analysis of variance of fat percentage of	veal from various feeding in	
longissimus dorsi muscle at 48 h post mo	ortem	170
91: Analysis of variance of fat percentage of		
semimembranosus muscle at 48 h post me		170
92: Analysis of variance of fat percentage of		2.0
infarspinatus muscle at 7 d post mortem		170
93: Analysis of variance of fat percentage of	veal from various feeding in	170
longissimus dorsi muscle at 7 d post mor	<u> </u>	171
94: Analysis of variance of fat percentage of		1/1
semimembranosus muscle at 7 d post mor	C	171
		171
95: Analysis of variance of water percentage	of veal from various feeding in	
infarspinatus muscle at 48 h post mortem		171
96: Analysis of variance of water percentage of	•	
longissimus dorsi muscle at 48 h post mor		171
97: Analysis of variance of water percentage of	of veal from various feeding in	
semimembranosus muscle at 48 h post mo	rtem	172
98: Analysis of variance of water percentage of	of veal from various feeding in	
infarspinatus muscle at 7 d post mortem		172
99: Analysis of variance of water percentage of	of veal from various feeding in	
longissimus dorsi muscle at 7 d post mort-	em	172

หน้า
of veal from various feeding in
rtem 172
ntage of veal from various feeding in
n 173
ntage of veal from various feeding in
ortem 173
ntage of veal from various feeding
t mortem 173
ntage of veal from various feeding
em 173
ntage of veal from various feeding
mortem 174
atage of veal from various feeding
mortem 174
rom veal various feeding
174
rom veal various feeding
174
rom veal various feeding
175
om veal various feeding
175
veal various feeding
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

ตารางผนวกที่		หน้า
112: Analysis of variance of pH at 48 h f	rom veal various feeding	
in semimembranosus to right side		175
113: Analysis of variance of pH at 7 d fro	om veal various feeding	
in longissimus dorsi to left side		176
114: Analysis of variance of pH at 7 d from	m veal various feeding	
in semimembranosus to left side		176
115: Analysis of variance of EC at 45 min	a. from veal various feeding	-
in longissimus dorsi to left side		176
116: Analysis of variance of EC at 45 min	ı. from veal various feeding	
in <u>longissimus</u> dorsi to right side		176
117: Analysis of variance of EC at 45 min	, from yeal various feeding	
in semimembranosus to left side		177
118: Analysis of variance of EC at 45 min	, from yeal various feeding	
in semimembranosus to right side	)	177
119: Analysis of variance of EC at 48 h fro	om veal various feeding	211
in <u>longissimus</u> dorsi to right side		177
120: Analysis of variance of EC at 48 h fro	om veal various feeding	1,,,
in semimembranosus to right side	Jan Validas todalig	177
121: Analysis of variance of EC at 7 d from	m veal various feeding	177
in longissimus dorsi to lift side	in von various rooming	178
22: Analysis of variance of EC at 7 d from	m vest various feeding	176
	in vear various recuing	170
in semimembranosus to lift side  23 : Analysis of variance of colour I* web	va (lightness) of information	178
23: Analysis of variance of colour L* values	· ·	150
of veal from various feeding at 48 h po	ost mortem	178

#### สารบาญ**ตารางภาก**ผนวก (ต<sup>ื</sup>อ)

ตารางผนวกที่	หน้า
124: Analysis of variance of colour a* value (redness) of infarspinatus	
of veal from various feeding at 48 h post mortem	178
125: Analysis of variance of colour b* value (yellowness) of infarspinatus	
of veal from various feeding at 48 h post mortem	179
126: Analysis of variance of colour L* value (lightness) of longissimus dorsi	
of veal from various feeding at 48 h post mortem	179
127: Analysis of variance of colour a* value (redness) of longissimus dorsi	
of veal from various feeding at 48 h post mortem	179
128: Analysis of variance of colour b* value (yellowness) of longissimus dorsi	
of veal from various feeding at 48 h post mortem	179
129: Analysis of variance of colour L* value (lightness) of semimembranosus	
of veal from various feeding at 48 h post mortem	180
130: Analysis of variance of colour a* value (redness) of semimembranosus	
of veal from various feeding at 48 h post mortem	180
131: Analysis of variance of colour b* value (yellowness) semimembranosus	
of veal from various feeding at 48 h post mortem	180
132: Analysis of variance of colour L* value (lightness) of infarspinatus	
of veal from various feeding at 7 d post mortem	180
133: Analysis of variance of colour a* value (redness) of infarspinatus	
of veal from various feeding at 7 d post mortem	181
134: Analysis of variance of colour b* value (yellowness) of infarspinatus	
of veal from various feeding at 7 d post mortem	181
135: Analysis of variance of colour L* value (lightness) of longissimus dorsi	
of veal from various feeding at 7 d post mortem	181

#### สารบาญตารางภากผนวก (ต<sup>ื</sup>อ)

ตารางผนวกที่	หน้า
136: Analysis of variance of colour a* value (rec	ness) of longissimus dorsi
of veal from various feeding at 7 d post mo	tem 181
137: Analysis of variance of colour b* value (ye	lowness) of longissimus dorsi
of veal from various feeding at 7 d post mo	tem 182
138: Analysis of variance of colour L* value (lig	htness) of semimembranosus
of veal from various feeding at 7 d post mo	tem 182
139: Analysis of variance of colour a* value (rec	ness) of semimembranosus
of veal from various feeding at 7 d post mo	tem 182
140: Analysis of variance of colour b* value (ye	lowness) <u>semimembranosus</u>
of veal from various feeding at 7 d post mo	tem 182
141: Analysis of variance of drip loss of infarspi	natus of veal from various feeding
at 48 h post mortem	183
142: Analysis of variance of drip loss of longiss	mus dorsi of veal from various
feeding at 48 h post mortem	183
143: Analysis of variance of drip loss of semime	mbranosus of veal from various
feeding at 48 h post mortem	183
144: Analysis of variance of drip loss of infarspi	natus of veal from various feeding
at 7 d post mortem	183
145: Analysis of variance of drip loss of longiss	mus dorsi of veal from various
feeding at 7 d post mortem	184
146: Analysis of variance of drip loss of semime	mbranosus of veal from various
feeding at 7 d post mortem	184
147: Analysis of variance of thaw loss of infarsp	inatus of veal from various feeding 184
148: Analysis of variance of thaw loss of longiss	mus dorsi of veal from
various feeding	184

ตารางผนวกที่			หน้า
149: Analysis of variance of tha	aw loss of sernimembr	anosus of veal from	
various feeding			185
150: Analysis of variance of co	oking loss of infarspina	atus of veal from	
various feeding			185
151: Analysis of variance of coc	oking loss of longissim	as dorsi of veal	
from various feeding			185
152: Analysis of variance of co	oking loss of semimem	branosus of veal	
from various feeding			185
153: Analysis of variance of ins	tron (force) of infarspi	inatus of veal from	
various feeding			186
154: Analysis of variance of ins	tron (force) of longissi	mus dorsi of veal	
from various feeding			186
155: Analysis of variance of ins	tron (force) of semime	mbranosus of veal	
from various feeding			186
156: Analysis of variance of ins	tron (energy) of infars	pinatus of veal from	
various feeding			186
157: Analysis of variance of ins	tron (energy) of longis	simus dorsi of	
veal from various feeding			187
158: Analysis of variance of inst	tron (energy) of semin	nembranosus of veal	
from various feeding			187
159: Analysis of variance of hyd	droxyproline of veal from	om various feeding	
in infraspinatus at 48 h post		•	187
160: Analysis of variance of hyd		om various feeding	
in <u>longissimus</u> dorsi at 48 h		<b>-</b>	187
	•		10,

_		
ตารางผนวกที่		หน้า
161: Analysis of variance of hydroxyproline	of veal from various feeding	
in semimembranosus at 48 h post morte		188
162: Analysis of variance of hydroxyproline	of veal from various feeding	
in infraspinatus at 7 d post mortem		188
163: Analysis of variance of of hydroxyprol:	ine of veal from various feeding	
in longissimus dorsi at 7 d post morten		188
164: Analysis of variance of hydroxyproline		
in semimembranosus at 7 d post morte		188
165: Analysis of variance of Collagenous co		
feeding in infraspinatus at 48 h post m		189
166: Analysis of variance of Collagenous cor		
feeding in longissimus dorsi at 48 h po		189
167: Analysis of variance of Collagenous con		
feeding in semimembranosus at 48 h po		189
168: Analysis of variance of Collagenous con	nnective tissue of veal from variou	S
feeding in infraspinatus at 7 d post mor	rtem	189
169: Analysis of variance of Collagenous con	mective tissue of veal from various	3
feeding in longissimus dorsi at 7 d post	mortem	190
70: Analysis of variance of Collagenous con	nnective tissue of veal from variou	1S
feeding in semimembranosus at 7 d post	t mortem	190
71: Analysis of variance of Collagenous con	mective tissue per crude protein	
of veal from various feeding in infarsp	inatus at 48 h post mortem	190
72: Analysis of variance of Collagenous co	nnective tissue per crude protein	
of veal from various feeding in longiss	imus dorsi at 48 h post mortem	190
<u> </u>	•	

ตารางผนวกที่	หน้า
173: Analysis of variance of Collagenous connective tissue per crude protein	
of veal from various feeding in simimembranosus at 48 h post mortem	191
174: Analysis of variance of Collagenous connective tissue per crude protein	
of veal from various feeding in infarspinatus at 7 d post mortem	191
175: Analysis of variance of Collagenous connective tissue per crude protein	
of veal from various feeding in longissimus dorsi at 7 d post mortem	191
176: Analysis of variance of Collagenous connective tissue per crude protein	
of veal from various feeding in semimembranosus at 7 d post mortem	191
177: Analysis of variance of total fat percentage of longissimus dorsi from	
veal various feeding at 48 h post mortern	192
178: Analysis of variance of plamitic of longissimus dorsi from veal various	
feeding at 48 h post mortem	192
179: Analysis of variance of stearic of longissimus dorsi from veal various	
feeding at 48 h post mortem	192
180: Analysis of variance of oleic of longissimus dorsi from veal various	
feeding at 48 h post mortem	192
181: Analysis of variance of linoleic from longissimus dorsi of veal various	
feeding at 48 h post mortem	193
182: Analysis of variance of linolenic from longissimus dorsi of veal various	
feeding at 48 h post mortem	193
183: Analysis of variance of arachidonic from longissimus dorsi of veal various	
feeding at 48 h post mortem	193
184: Analysis of variance of total fat percentage of longissimus dorsi from	
veal various feeding at 7 d post mortem	193
•	

ตารางผนวกที่	หน้า
185: Analysis of variance of plamitic of longissimus dorsi from veal various	
	104
feeding at 7 d post mortem	194
186: Analysis of variance of stearic of <u>longissimus</u> dorsi from veal various	
feeding at 7 d post mortem	194
187: Analysis of variance of oleic of longissimus dorsi from veal various feedin	g
at 7 d post mortem	194
188: Analysis of variance of linoleic from longissimus dorsi of veal various	
feeding at 7 d post mortem	194
189: Analysis of variance of linolenic from longissimus dorsi of veal various	
feeding at 7 d post mortem	195
190: Analysis of variance of arachidonic from longissimus dorsi of veal various	
feeding at 7 d post mortem	195
191: Analysis of variance of panal test (tenderness) in semimembranosus muscle	
from veal calf receiving differenct feeds	195
192: Analysis of variance of panal test (juiciness) in semimembranosus muscle	
from veal calf receiving differenct feeds	195
193: Analysis of variance of panal test (flavour) in semimembranosus muscle	
from veal calf receiving differenct feeds	196
194: Analysis of variance of panal test (overall acceptability) in semimembranosus	
muscle from veal calf receiving differenct feeds	196
195: Analysis of variance of panal test (tenderness) in infarspinatus muscle from	
veal calf receiving differenct feeds	196
196: Analysis of variance of panal test (juiciness) in infarspinatus muscle from	
veal calf receiving differenct feeds	196

ตารางผนวกที่		หน้า
		*****
197: Analysis of variance of panal test (flavour) i	n infarspinatus muscle from	
veal calf receiving differenct feeds		197
198: Analysis of variance of panal test (overall ac	eceptability) in infarspinatus muscle	
from veal calf receiving differenct feeds		197
199: Analysis of variance of panal test (tendernes	s) in <u>longissimus</u> dorsi muscle	
from veal calf receiving differenct feeds		197
200: Analysis of variance of panal test (juiciness)	in longissimus dorsi muscle	
from veal calf receiving differenct feeds		197
201: Analysis of variance of panal test (flavour) in	n longissimus dorsi muscle	
from veal calf receiving differenct feeds		198
202: Analysis of variance of panal test (Overall ac	ceptability) in longissimus dorsi	
muscle from veal calf receiving differenct fee	eds	198
203: Analysis of variance of grill loss in semime	mbranosus muscle from veal calf	
receiving differenct feeds		198
204: Analysis of variance of grill loss in infarspi	inatus muscle from veal calf	
receiving differenct feeds		198
205: Analysis of variance of grill loss in longissi	mus dorsi muscle from veal calf	
receiving differenct feeds		199
206: Analysis of variance of inititial weight of ve	al form various feeding	199