

## บทที่ 6

### สรุปผลการทดลอง

1. คุณภาพของเนื้อไก่ทั้งสามพันธุ์เป็นเนื้อไก่ที่มีคุณภาพดี เนื่องจากมีปริมาณโปรตีนมากกว่า 20% และไขมันน้อยกว่า 6%
2. ส่วนของกล้ามเนื้ออก เนื้ออกและหนังอกของไก่โรดไอแลนด์เรดมีสีซีดจางมากที่สุด รวมทั้งมีปริมาณโปรตีนสูงสุดและปริมาณความชื้นต่ำสุด เนื้ออกไก่แม่ฮ่องสอนมีความนุ่มมากที่สุด ซึ่งมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำโดยรวม ใช้ค่าแรงและพลังงานที่ใช้ในการตัดผ่านเนื้อต่ำสุด และปริมาณคอลลาเจนที่ละลายได้สูง รวมทั้งมีปริมาณไขมันต่ำสุด การประเมินผลทางประสาทสัมผัสทางด้านความพอใจโดยรวมและกลิ่นรสของเนื้อไก่ทั้งสามพันธุ์ไม่มีความแตกต่างกัน แต่เนื้อไก่เบรสมมีความชุ่มฉ่ำสูงสุด ส่วนความแตกต่างระหว่างเพศพบว่า เนื้อและหนังของไก่เพศผู้มีสีคล้ำเข้มกว่าไก่เพศเมีย นอกจากนี้ เนื้อไก่เพศผู้มีความนุ่ม ปริมาณคอลลาเจนที่ไม่ละลาย ปริมาณคอลลาเจนทั้งหมด และปริมาณโปรตีนสูงกว่าไก่เพศเมีย แต่มีปริมาณความชื้นและไขมันต่ำกว่าไก่เพศเมีย ส่วนค่าพีเอช ค่าการนำไฟฟ้า ค่าแรงและพลังงานที่ใช้ในการตัดผ่านเนื้อ กลิ่นรส ความชุ่มฉ่ำและความพอใจโดยรวมระหว่างเนื้อไก่เพศผู้และเพศเมียไม่มีความแตกต่างกัน
3. ส่วนของกล้ามเนื้อสะโพก เนื้อและหนังสะโพกของไก่โรดไอแลนด์เรดมีสีซีดจางมากที่สุด ขณะที่เนื้อไก่แม่ฮ่องสอนมีปริมาณไขมัน ค่าแรงและพลังงานที่ใช้ในการตัดผ่านเนื้อต่ำสุด โดยมีปริมาณคอลลาเจนที่ละลายได้สูง เนื้อไก่เบรสมีปริมาณความชื้นต่ำสุด ส่วนปัจจัยจากพันธุ์ต่อเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำโดยรวม การประเมินผลทางประสาทสัมผัสและปริมาณโปรตีนไม่แตกต่างกันทางสถิติ สำหรับปัจจัยจากเพศพบว่าเนื้อไก่เพศผู้มีสีคล้ำเข้มกว่าเพศเมีย เนื้อไก่เพศผู้มีความชุ่มฉ่ำ ปริมาณโปรตีนและความชื้นสูงกว่า แต่มีปริมาณไขมัน ปริมาณคอลลาเจนที่ไม่ละลายและปริมาณคอลลาเจนทั้งหมดต่ำกว่าเพศเมีย ขณะที่เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำโดยรวม ค่าแรงและพลังงานที่ใช้ในการตัดผ่านเนื้อ ความนุ่ม กลิ่นรสและความพอใจโดยรวมระหว่างเนื้อไก่เพศผู้และเพศเมียไม่มีความแตกต่างกัน
4. เนื้อของไก่ทั้งสามพันธุ์จัดเป็นเนื้อไก่เพื่อสุขภาพได้ เนื่องจากค่า P/S ratio อยู่ระหว่าง 0.4 ถึง 1.0

5. กล้ามเนื้ออกของเนื้อไก่แม่ฮ่องสอนมีปริมาณกรดไขมันชนิดอิ่มตัวสูงกว่าและกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวต่ำกว่าไก่เบรสและไก่โรดไอแลนด์เรด ส่วนเนื้ออกไก่แม่ฮ่องสอนและไก่โรดไอแลนด์เรดมีปริมาณคอเลสเตอรอลสูงกว่าไก่เบรส แต่เนื้ออกไก่โรดไอแลนด์เรดมีปริมาณไตรกลีเซอไรด์สูงสุด สำหรับค่า TBA ของเนื้ออกไก่แม่ฮ่องสอนมีค่าสูงสุด ส่วนปัจจัยของเพศ ปริมาณกรดไขมันชนิดอิ่มตัว กรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวและปริมาณคอเลสเตอรอลไม่แตกต่างกัน แต่เนื้อไก่เพศผู้ที่มีปริมาณไตรกลีเซอไรด์และค่า TBA ต่ำกว่าไก่เพศเมีย
6. กล้ามเนื้อสะโพกของเนื้อไก่แม่ฮ่องสอนมีปริมาณกรดไขมันชนิดอิ่มตัวสูงกว่าและกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวต่ำกว่าไก่เบรสและไก่โรดไอแลนด์เรด ขณะที่เนื้อสะโพกไก่แม่ฮ่องสอนมีปริมาณคอเลสเตอรอลและค่า TBA สูงสุด ส่วนปริมาณไตรกลีเซอไรด์ของเนื้อสะโพกไก่โรดไอแลนด์เรดมีค่าสูงสุด สำหรับเพศพบว่า เพศผู้ที่มีปริมาณกรดไขมันชนิดอิ่มตัวต่ำกว่าและกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวสูงกว่าเพศเมีย แต่ปริมาณคอเลสเตอรอลของเนื้อสะโพกไก่เพศผู้และเพศเมียไม่มีความแตกต่างกัน ส่วนเนื้อสะโพกของไก่เพศผู้ที่มีปริมาณไตรกลีเซอไรด์และค่า TBA ต่ำกว่าไก่เพศเมีย
7. เนื้อของไก่แม่ฮ่องสอนไม่ควรจะเก็บรักษาไว้นานเพราะอาจทำให้มีกลิ่นหืน และรสชาติผิดปกติ ส่วนเนื้อไก่เบรสจัดเป็นเนื้อที่มีคุณภาพดีสุดเนื่องจากมีปริมาณกรดไขมันชนิดอิ่มตัวต่ำกว่า กรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวสูงกว่าและคอเลสเตอรอลต่ำกว่าไก่พันธุ์อื่นๆ