

บทที่ 6

สรุปผลการทดลอง

1. องค์ประกอบทางเคมีของเนื้อ พบว่าไก่เบรสมีเปอร์เซ็นต์ไขมันสูงกว่าไก่กระดูกดำ และเนื้อของไก่ฟ้าหลวงมีเปอร์เซ็นต์ความชื้นสูงกว่าไก่กลุ่มอื่นๆ แต่กล้ามเนื้อสะโพกของไก่เบรสมีเปอร์เซ็นต์โปรตีนต่ำกว่าไก่กระดูกดำ ส่วนปัจจัยจากเพศพบว่า กล้ามเนื้อสะโพกของไก่เพศผู้มีเปอร์เซ็นต์ไขมันต่ำกว่า แต่มีเปอร์เซ็นต์ความชื้นสูงกว่าไก่เพศเมีย
2. ปริมาณคอเลสเตอรอลในกล้ามเนื้อ ทั้งปัจจัยจากสายพันธุ์และเพศไม่มีความแตกต่างกัน ด้านปริมาณไตรกลีเซอไรด์พบว่า เนื้อของไก่ฟ้าหลวงมีค่าต่ำกว่า แต่มีค่าการหืนสูงกว่าไก่กลุ่มอื่นๆ และเนื้อของไก่เพศเมียยังมีปริมาณไตรกลีเซอไรด์สูงกว่าไก่เพศผู้
3. การประเมินจากการตรวจหิมพบว่า ไม่มีความแตกต่างกันทั้งปัจจัยจากสายพันธุ์ และเพศ
4. ปัจจัยด้านสายพันธุ์ไม่มีผลต่อปริมาณ คอลลาเจนที่ละลายได้ คอลลาเจนที่ไม่ละลาย และปริมาณคอลลาเจนโดยรวม ทั้งในกล้ามเนื้ออก และสะโพก ส่วนเนื้อสะโพกไก่เพศผู้มีปริมาณคอลลาเจนที่ละลายได้ และคอลลาเจนโดยรวมสูงกว่าไก่เพศเมีย
5. องค์ประกอบของกรดอะมิโนในกล้ามเนื้ออก พบว่า ไก่กระดูกดำมี leucine สูงกว่าไก่เบรส ไก่ซี่ฟ้ามี glycine และ tryptophan สูงกว่าไก่ฟ้าหลวง และไม่แตกต่างทางสถิติกับไก่เบรส เนื้อไก่เพศผู้ มี leucine สูงกว่าเพศเมีย ส่วนในกล้ามเนื้อสะโพก พบว่าไก่กระดูกดำ มี lysine สูงกว่าไก่เบรส ส่วนไก่ฟ้าหลวงมี leucine สูงกว่าเบรส แต่ไม่แตกต่างกับไก่ซี่ฟ้า ในขณะที่ไก่ฟ้าหลวง และไก่ซี่ฟ้ามี histidine และ tryptophane สูงสุด ตามลำดับ นอกจากนั้นไก่ฟ้าหลวงยังมี glutamic acid สูงกว่าไก่เบรส และไก่ซี่ฟ้า เนื้อไก่เพศผู้ มี methionine และ tryptophan สูงกว่าเพศเมีย
6. การตรวจสอบสารปนเปื้อนในเนื้อไก่ด้วยชุดตรวจสอบสารต้านจุลชีพ (CM-Test) พบว่า เนื้อสันในไก่ทุกกลุ่ม ไม่มีการปนเปื้อนของสารต้านจุลชีพ หรือถ้ามีก็จะต่ำกว่าความเข้มข้นที่ชุดตรวจสอบสามารถตรวจพบ

จากผลการทดลองนี้ สามารถสรุปได้ว่าเนื้อไก่กระดูกดำเป็นทางเลือกหนึ่งในการตัดสินใจของผู้บริโภค เนื่องจากมีปริมาณไขมันต่ำกว่า ถึงแม้ว่า essential amino acid ส่วนใหญ่มีปริมาณไม่ต่างจากไก่เบรส แต่พบว่า เนื้อไก่กระดูกดำมีปริมาณ leucine และ lysine สูงกว่าไก่เบรส สำหรับค่าความต้องการบริโภคของกรดอะมิโนทั้งสองชนิดจาก FAO และ WHO มีอยู่ในปริมาณสูง ส่วนไก่ฟ้าหลวงมี glutamic acid สูงกว่าไก่เบรส โดย glutamic acid มีความเกี่ยวข้องกับรสชาติของเนื้อ แต่เมื่อพิจารณาจาก ปริมาณคอเลสเตอรอล ปริมาณคอแลลาเจน และการประเมินด้านตรวจหิม พบว่าไม่แตกต่างกัน ส่วนเนื้อไก่เทศผู้มีเปอร์เซ็นต์ไขมันต่ำกว่า และปริมาณคอแลลาเจนโดยรวมสูงกว่าเทศเมีย



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved