

13637

วิทยาลัยเกษตรกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง



ใบรับรองวิทยานิพนธ์ เสนอปริญญาตรี  
ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์



เรื่อง

เปรียบเทียบรายได้จากการตัดแต่งซากแพะไทย

กับแบบสากลในโคและสุกร

Comparative Income Derived from the Thai VS. the National  
Livestock and Meat Board Style of Cutting in Pork and Beef



โดย

นายประโยชน์ เจียมสฤติยศ

ได้พิจารณาเห็นชอบโดย

อาจารย์ที่ปรึกษา

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

ภาควิชารับรองแล้ว

เลขหมู่.....100626  
เลขทะเบียน.....  
วัน,เดือน,ปี.....

*(Signature)*

(นายทรงศักดิ์ ดันทิพัฒน์)

หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์

วันที่ 31 เดือน ๗-๑, 2532

100626  
31/7/32

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



13637

ปัญหาพิเศษ

เรื่อง

เปรียบเทียบรายได้จากการตัดแต่งซากแบบไทย  
กับแบบสากลในโคและสุกร

Comparative Income Derived from the Thai VS. the National  
Livestock and Meat Board Style of Cutting in Pork and Beef



ศาสตราจารย์ ดร. ประโยชน์ เจียรนาค

คณะเทคโนโลยีการเกษตร

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า

เจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพฯ

พ.ศ. 2531

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บทคัดย่อปัญหาพิเศษ

เรื่อง

เปรียบเทียบรายได้จากการตัดแต่งซากแบบไทย

กับแบบสากลในโคและสุกร

Comparative Income Derived from the Thai VS. the National Livestock and Meat Board Style of Cutting in Pork and Beef

ซากโคนมตัวผู้ขุนน้ำหนักซาก(อุ่น) 233 กิโลกรัมได้ถูกนำมาศึกษาโดยซากซีกขวา น้ำหนัก 113.0 กิโลกรัม นำมาทำการตัดแต่งแบบสากล และซีกซ้ายน้ำหนัก 113,5 กิโลกรัม นำมาตัดแต่งแบบไทย ผลจากการตัดแต่งแบบสากลได้ชิ้นส่วนสำคัญทั้งสิ้นรวม 10 ชิ้นส่วน และมีน้ำหนักดังนี้ ต้นคอรวมไหล่ (Chuck) 19.1 กิโลกรัม สันหลัง (Rib) 10.1 กิโลกรัม เสือร้องไห้(Brisket) 4.2 กิโลกรัม ฟันอก (Plate) 5.8 กิโลกรัม แขนงหน้า (Fore Shank) 7.9 กิโลกรัม สันสะโพก (Sirloin) 10.0 กิโลกรัม สันตอนกลาง (Short Loin) 6.2 กิโลกรัม สะโพก (Round) 17.0 กิโลกรัม ก้นท้อง (Flank) 4.0 กิโลกรัม แขนงหลัง(Hind Shank) 3.2 กิโลกรัม รวมน้ำหนักทุกชิ้นส่วนเท่ากับ 87.5 กิโลกรัม และจากการตัดแต่งแบบไทยได้ชิ้นส่วนสำคัญรวม 4 ชิ้นส่วน และมีน้ำหนักดังนี้ เนื้อแดง 26.5 กิโลกรัม เนื้อน่อง 7.1 กิโลกรัม เนื้อสันแบบไทย 22.0 กิโลกรัม เนื้อติดมัน 14.0 กิโลกรัม รวมน้ำหนักทุกชิ้นส่วนเท่ากับ 79.6 กิโลกรัม และรายได้จากการจำหน่ายชิ้นส่วนชำแหละแบบสากลเท่ากับ 2583.75 บาท ต่อซีกและแบบไทยเท่ากับ 4609.5 บาทต่อซีก

ซากสุกรขุนน้ำหนัก 70.2 กิโลกรัม ได้ถูกนำมาศึกษาในทางอ้อมเดียวกับซากโคนม โดยซากซีกขวาน้ำหนัก 35.0 กิโลกรัม นำมาทำการตัดแต่งแบบสากล และซีกซ้ายน้ำหนัก 35.2 กิโลกรัม นำมาตัดแต่งแบบไทย ผลจากการตัดแต่งแบบสากลได้ชิ้นส่วนสำคัญทั้งสิ้นรวม 11 ชิ้นส่วน และมีน้ำหนักดังนี้ เนื้อต้นคอ (Boston Shoulder) 2.1 กิโลกรัม เนื้อไหล่ (Picnic Shoulder) 2 กิโลกรัม เนื้อสัน (Loin) 2.12 กิโลกรัม เนื้อสันใน (Tenderloin) 0.4 กิโลกรัม เนื้อติดมัน 1.3 กิโลกรัม เนื้อสะโพก (Ham) 5.5 กิโลกรัม สามชั้น (Belly) 2.2 กิโลกรัม ซี่โครงอ่อน (Spare Rib) 1 กิโลกรัม ขาหมู (Hock) 2.28 กิโลกรัม คินหมู (Feet) 0.8 กิโลกรัม กระดูกต้มสุก (Bone) 1.3 กิโลกรัม รวมน้ำหนักทุกชิ้นส่วนเท่ากับ 22.0 กิโลกรัม และจากการตัดแต่งแบบไทยได้ชิ้นส่วนรวม 8 ชิ้นส่วน และมีน้ำหนักดังนี้ เนื้อแดง 4.2 กิโลกรัม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เนื้อสะโทก 5.7 กิโลกรัม เนื้อสันแอมไทย 3.4 กิโลกรัม สันใน 0.4 กิโลกรัม ชีโครงอ่อน  
แอมไทย 2 กิโลกรัม สามชั้น 4 กิโลกรัม ขาหมู (รวมตีนหมู) 3.1 กิโลกรัม กระดูกหมู 1.6  
กิโลกรัม รวมน้ำหนักทุกชิ้นส่วนเท่ากับ 24.4 กิโลกรัม และรายได้จากการจำหน่ายชิ้นส่วนชำ-  
แหละแบบสากลเท่ากับ 1304.76 บาทต่อซีก และแอมไทยเท่ากับ 1121.45 บาทต่อซีก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนิยม

ข้าพเจ้าขอกราบขอบพระคุณ ดร. จุฬารัตน์ เศรษฐกุล ที่ได้ให้ความกรุณาช่วยเหลือ  
แนะนำและแก้ไขปัญหาพิเศษนี้ด้วยดีตลอดมา รวมทั้งอาจารย์ เจ้าหน้าที่ และเพื่อนๆทุกท่านที่  
ความสนับสนุน และเป็นกำลังใจอย่างดียิ่ง แก่ข้าพเจ้าตลอดมา จนปัญหาพิเศษ เล่มนี้สำเร็จลุล่วง  
สมความมุ่งหมายทุกประการ

ประโยชน์ เจียะสทิศย์

27 มี.ค. 25๒2



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(1)

สารบัญ

|                   | หน้า |
|-------------------|------|
| สารบัญ            | (1)  |
| สารบัญตาราง       | (2)  |
| สารบัญภาพ         | (2)  |
| คำนำ              | 1    |
| การตรวจเอกสาร     | 3    |
| อุปกรณ์และวิธีการ | 12   |
| ผลการศึกษา        | 14   |
| วิจารณ์           | 19   |
| สรุป              | 21   |
| เอกสารอ้างอิง     | 22   |
| ภาคผนวก           | 23   |



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

| ตารางที่     |   | หน้า |
|--------------|---|------|
| 1            | แสดงปริมาณชิ้นส่วนต่างๆที่ได้จากการตัดแต่งซากโคแบบชิ้นส่วนใหญ่ของชิ้นส่วนคอนหน้า (Fore Quater) และชิ้นส่วนคอนหลัง (Hind Quater) | 5    |
| 2            | แสดงปริมาณชิ้นส่วนต่างๆที่ได้จากการตัดแต่งซากสุกร เมื่อคิดเทียบเป็นเปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักซาก                                     | 8    |
| 3            | แสดงชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่งซากโคซีกขวาแบบ USDA และรายได้จากการจำหน่าย   | 14   |
| 4            | แสดงชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่งซากโคซีกซ้ายแบบไทยและรายได้จากการจำหน่าย   | 15   |
| 5            | แสดงชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่งซากสุกรซีกขวาแบบ USDA และรายได้จากการจำหน่าย   | 16   |
| 6            | แสดงชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่งซากสุกรซีกซ้ายแบบไทยและรายได้จากการจำหน่าย   | 17   |
| ตารางหมวดที่ |   |      |
| 1            | แสดงราคาเนื้อโคในชุดแลนต์ซูป เปอร์มาเก็ตและตลาดสดแช่เย็นแลนต์   | 24   |
| 2            | แสดงราคาเนื้อสุกรในชุดแลนต์ซูป เปอร์มาเก็ตและตลาดสดแช่เย็นแลนต์   | 25   |

สารบัญภาพ

| ภาพที่ |  | หน้า |
|--------|--|------|
| 1      | แสดงการตัดแต่งแยกชิ้นส่วนของซากโคแบบไทย                        | 3    |
| 2      | แสดงการตัดแต่งซากโคแบบ National Livestock and Meat Board Style | 4    |
| 3      | แสดงการตัดแต่งชิ้นส่วนซากโคตามมาตรฐานของเยอรมันตะวันตก         | 6    |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ (ต่อ)

| ภาพที่ |   | หน้า |
|--------|---|------|
| 4      | แสดงถึงสัดส่วนของราคาที่ได้จากชิ้นส่วนต่างๆจากการตัดแต่งซากโค<br>ความมาตรฐาน เยอรมันตะวันตก   | 7    |
| 5      | แสดงภาพการตัดแต่งซากสุกรแบบสากลของ USDA   | 8    |
| 6      | แสดงชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่งซากสุกรตามมาตรฐานของ เยอรมัน<br>ตะวันตก                        | 10   |
| 7      | แสดงถึงสัดส่วนของราคาที่ได้จากชิ้นส่วนต่างๆจากการตัดแต่งซากสุกร<br>ความมาตรฐาน เยอรมันตะวันตก | 11   |



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## เปรียบเทียบรายได้จากการตัดแต่งซากแพนไทย

### กับแบบสากลในโคและสุกร

Comparative Income Derived from the Thai VS. the National Livestock and Meat Board Style of Cutting in Pork and Beef

#### คำนำ

เนื้อสัตว์เป็นอาหารที่นิยมบริโภคกันทั่วไป ปริมาณความต้องการบริโภคเนื้อสัตว์จะเพิ่มขึ้นตามจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น โดยปกติปริมาณการบริโภคเนื้อสัตว์ในประเทศที่กำลังพัฒนาจะอยู่ในเกณฑ์ต่ำเมื่อเทียบกับประเทศที่พัฒนาแล้ว เช่น ยุโรป อเมริกา เนื้อโคที่บริโภคในประเทศไทยโดยมากได้จากโคพื้นเมืองที่อายุมากและปลดจากการใช้งานตรงกันข้ามกับสุกรที่มีการเลี้ยงอย่างเป็นล่ำเป็นสันมาเป็นเวลานานกว่า แนวทางการปรับปรุงโคในประเทศไทยจึงน่าจะมีการนำเอาพันธุโคจากต่างประเทศมาผสมกับโคพื้นเมือง เพื่อให้ได้โคลูกผสมที่มีอัตราการเจริญเติบโตขนาดเมื่อโตเต็มที่ และเปอร์เซ็นต์ซากสูงกว่าโคพื้นเมืองที่มีอยู่ ส่วนในเนื้อสุกรนั้นปัญหาที่มีผู้กล่าวถึงตั้งแต่ระดับพ่อค้าจนถึงนักวิชาการคือปัญหาเนื้อ PSE หรือภาวะที่เนื้อหมูมีเนื้อชิดและแข็งเกิดขึ้นมากในหมูบางสายพันธุ์ เช่น พันธุ์ Pietrain และ Landrace ซึ่งเป็นสายพันธุ์ที่มีการเน้นการให้เนื้อแดงสูง ซึ่งต้องระมัดระวังอย่างยิ่งในระหว่างขบวนการขนส่ง และการชำจนถึงการชำแหละและวางจำหน่าย

การตัดแต่งซากแพนไทย เป็นวิธีที่ประหยัดค่าใช้จ่าย แต่เนื้อที่ได้จะไม่มีการแยกส่วนตามคุณภาพเนื้อแต่ละส่วนอย่างเห็นได้ชัด เช่น การตัดแต่งแบบสากล การตัดแต่งแบบสากลแม้จะสิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายในการลงทุนซื้อเครื่องมือต่างๆ ในระยะแรก แต่ได้เนื้อที่มีการปนเปื้อนต่ำ และเนื้อมีคุณภาพเหมาะสมกับราคา ดังนั้นจึงเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ในกลุ่มที่มีฐานะดี และรู้ถึงคุณค่าของเนื้อสัตว์คุณภาพสูง การบริโภคเนื้อที่มีการตัดแต่งแบบสากลจึงเป็นที่นิยมเพิ่มขึ้น ความล่าช้า ดังนั้นการศึกษาในเรื่องการตัดแต่งซากและการเปรียบเทียบรายได้จากการตัดแต่งแพนไทยและแบบสากล จึงน่าจะมีประโยชน์ต่อการเผยแพร่ และส่งเสริมการผลิตสัตว์ให้ดียิ่งขึ้น

#### วัตถุประสงค์

1. ศึกษาการตัดแต่งเนื้อสัตว์แพนไทยกับแบบสากลในโคและสุกร

2. ศึกษาเปรียบเทียบราคาการจำหน่ายชิ้นส่วนย่อยที่ได้จากการตัดแต่งซาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น ไม่อนุญาติให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. เปรียบเทียบรายได้จากการจำหน่ายที่ได้จากการตัดแต่งแบบไทยและแบบ  
สากลของโคและสุกรในตลาดสดและซูเปอร์มาร์เก็ต



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## การตรวจเอกสาร

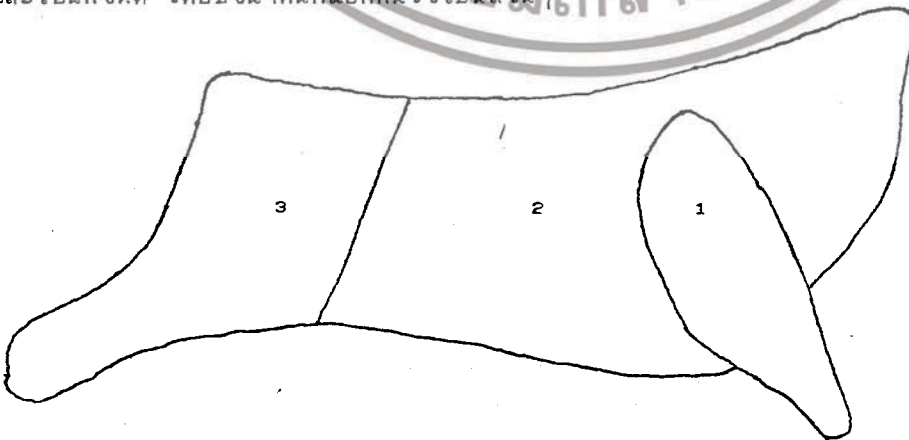
การตัดแต่งซากโคแบบไทย

ชัยณรงค์ (2525 ข) การตัดแต่งซากโคแบบไทย ซึ่งรายงานถึงแยกซากออกเป็น ส่วนใหญ่ 3 ส่วนโดยมีวิธีการดังนี้

ส่วนขาหน้า ใช้มีดปาดตามแนวรอบขั้วธรรมชาติของขาหน้ากับลำตัว แล้วนำไปเลาะ แยกเนื้อที่หุ้มกระดูกบริเวณขาหน้าออก โดยใช้มีดเลาะกระดูกโดยไม่ให้มีเนื้อติดไปกับกระดูกเลย ทำการเลาะเอ็น พังซี่ดและไขมันที่ห่อหุ้มก้อนเนื้อออกให้มากที่สุดในส่วนขาหลังนี้จากการตัดแต่ง แล้วจะได้ส่วนประกอบคือ เนื้อแดง เศษเนื้อ ไขมัน กระดูก และเอ็นพังซี่ด โดยชั่งน้ำหนักแยก กันไว้เป็นส่วนๆ

ส่วนขาหลัง ใช้มีดปาดตามรอยขั้วของขาหลังกับลำตัว ตัดแยกขาออกจากลำตัวไป จนถึงบริเวณสะโพก นำไปเลาะแยกเนื้อที่ห่อหุ้มกระดูกขาหลังออก โดยใช้มีดเลาะกระดูกโดยไม่ ให้มีเนื้อติดไปกับกระดูกเลย ทำการเลาะเอ็นพังซี่ดและไขมันที่ห่อหุ้มก้อนเนื้อให้มากที่สุด ใน ส่วนนี้เมื่อตัดแต่งแล้วจะได้ เนื้อแดง เศษเนื้อ ไขมัน กระดูก และเอ็นพังซี่ด โดยชั่งน้ำหนักแยก กันไว้เป็นส่วนๆ

ส่วนลำตัว ประกอบไปด้วยซี่ข้างทั้งหมด หลัง สะเอว และบริเวณคอ ทำการเลาะ แยก เอากล้ามเนื้อสันนอกออก แล้วจึงแยกเอากล้ามเนื้อสันในออก เลาะบริเวณซี่ข้าง ลำตัว และบริเวณคอออก โดยไม่มีเนื้อติดไปกับกระดูกเลย ทำการเลาะเอ็นพังซี่ด และไขมันที่ห่อหุ้ม กล้ามเนื้อออกให้มากที่สุด ส่วนลำตัวตัดแต่งแล้วจะได้เนื้อแดง เนื้อสัน ไขมัน เศษเนื้อ กระดูก และเอ็นพังซี่ด โดยชั่งน้ำหนักแยกกันไว้เป็นส่วนๆ



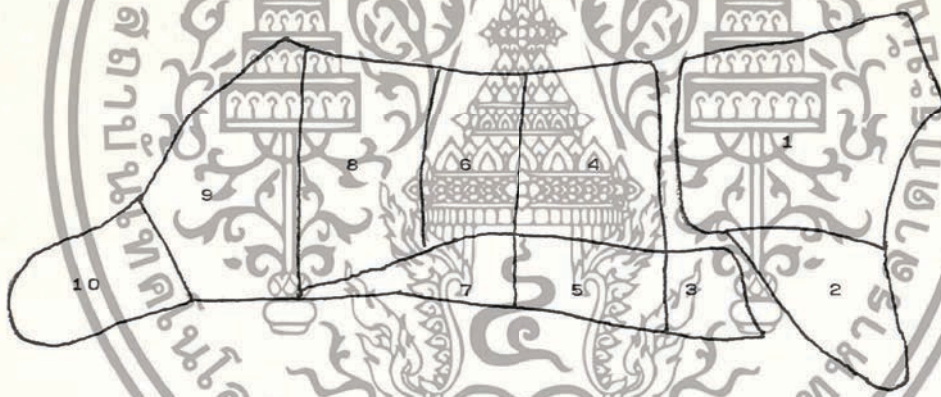
ภาพที่ 1 แสดงการตัดแต่งแยกชิ้นส่วนของซากโคแบบไทย (ชัยณรงค์, 2525 ข)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ส่วนขาหน้า
2. ส่วนลำตัว
3. ส่วนขาหลัง

#### การตัดแต่งซากโคแบบสากล

จุฑารัตน์ (2528) กล่าวว่า การตัดแต่งซากโคที่นิยมกันมากได้แก่การตัดแต่งตามแบบของ National Livestock and Meat Board Style ซึ่งทำการตัดแต่งซากหลังจากแช่ที่อุณหภูมิ 3° C เป็นเวลา 24-48 ชม. การแบ่งซากเป็นส่วนหน้า (Fore Quarter) และส่วนหลัง (Hind Quarter) ทำได้โดยการแยกซี่โครงที่ 12 และ 13 ซึ่งส่วนหน้าจะแยกได้ 5 ส่วนใหญ่ คือ ไหล่ (Chuck) ส่วนหลัง (Rib) ที่นอก (Plate) อก (Brisket) และแขนงหน้า (Fore Shank) ส่วนหลังจะได้ 4 ส่วนใหญ่คือ สะโพก (Round) ล้น (Loin) ที่น่อง (Flank) และมันช่องท้อง (Kindey Fat)



ภาพที่ 2 แสดงการตัดแต่งซากโคแบบ National Livestock and Meat Board Style (จุฑารัตน์, 2528)

- |                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| 1. ไหล่ (Chuck)    | 2. แขนงหน้า (Fore Shank) |
| 3. อก (Brisket)    | 4. ล้นหลัง (Rib)         |
| 5. ที่นอก (Plate)  | 6. ล้นสะเอว (Short Loin) |
| 7. ที่น่อง (Flank) | 8. ล้นสะโพก (Sirloin)    |
| 9. สะโพก (Round)   | 10. ขาหลัง (Hind Shank)  |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1 แสดงปริมาณชิ้นส่วนต่างๆที่ได้จากการตัดแต่งซากโคแบบชิ้นส่วนใหญ่ของชิ้นส่วนตอนหน้า (Fore Quater) และชิ้นส่วนตอนหลัง (Hind Quater)

| ชิ้นส่วนหน้า         | เปอร์เซ็นต์ <sup>1/</sup> | ชื่อส่วนหลัง                                  | เปอร์เซ็นต์ <sup>1/</sup> |
|----------------------|---------------------------|---|---------------------------|
| ชื่อชิ้นส่วน         |                           | ชื่อชิ้นส่วน                                  |                           |
| ไหล่ (Chuck)         | 26                        | สะโหลก (round)                                | 23                        |
| สันหลัง (Rib)        | 9                         | สันสะโหลก (Sirloin)                           | 9                         |
| ขาหน้า (Fore Shank)  | 4                         | สันสะเฆว (Short Loin)                         | 8                         |
| อก (Brisket)         | 5                         | พื่นท้อง (Flank)                              | 5                         |
| พื่นอก (Short Plate) | 8                         | มันร่องท้องและสันใน (Kidney knob, tenderloin) | 3                         |

<sup>1/</sup> เปอร์เซ็นต์คิดเทียบจากน้ำหนักซาก

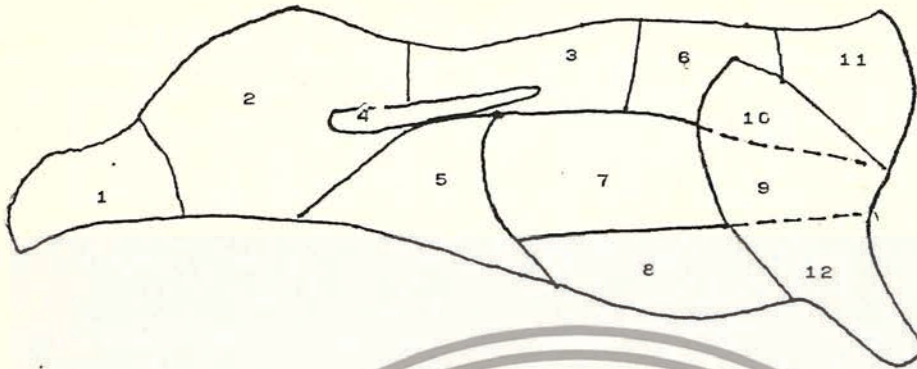
รายได้จากการจำหน่ายชิ้นส่วน โคชำและแบบซากและแบบไทย

สุทธิพงศ (2526) ได้ทำการเปรียบเทียบรายได้จากการจำหน่ายซากที่ตัดแต่งแบบไทยกับแบบซากของลูกโคผสม 15 ตัว น้ำหนักซากทั้ง 2 ซีก จากโคตัวเดียวกันซึ่งก่อนการตัดแต่งไม่มีความแตกต่างทางสถิติ เมื่อนำซากซีกซ้ายมาตัดแต่งแบบซาก ให้รายได้รวมทั้งหมด 3045.9 บาท และซีกขวาเมื่อตัดแต่งแบบไทยให้รายได้รวมทั้งหมด 1886.58 บาท และพบว่า การตัดแต่งแบบซากให้รายได้เพิ่มขึ้น 1179.38 บาทต่อซีก คิดเป็น 2358.72 บาทต่อซากโคทั้งตัว โดยความแตกต่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติ ( $P < .0.01$ )

การตกแต่งซากโคและการเปรียบเทียบสัดส่วนราคาจากชิ้นส่วนต่างๆ

ตามมาตรฐานของเยอรมันตะวันตก Verbraucherdienst (1978) ได้มีการตัดแยกชิ้นส่วนซากโคดังแสดงในภาพที่ 3 และ 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3 แสดงการตัดแยกชิ้นส่วนซากโคตามมาตรฐานของเยอรมันตะวันตก

11. แข้งหลัง หรือ Hind Shank ในการตัดแบบ USDA
12. สะโพก หรือส่วน Round รวมกับส่วน Sirloin ในการตัดแบบ USDA
13. ลสันตอนหลัง หรือส่วน Short Loin รวมกับส่วน Rib ระหว่างซี่โครงที่ 10-12 ในการตัดแบบ USDA
4. ลสันใน หรือ Filet ในการตัดแต่งแบบ USDA
5. พื่นท้อง หรือ Flank ในการตัดแต่งแบบ USDA
6. ลสันตอนหน้า หรือส่วน Rib (ระหว่างซี่โครงที่ 6-8) รวมกับส่วน Chuck (ระหว่างซี่โครงที่ 1-5) ในการตัดแต่งแบบ USDA
7. ลซี่ข้าง หรือเทียบใกล้เคียงกับส่วน Plate ของการตัดแต่งแบบ USDA
8. ออก หรือใกล้เคียงกับส่วน Brisket ของการตัดแต่งแบบ USDA
9. ลซี่ข้างตอนหน้า หรือส่วนของ Chuck ในการตัดแบบ USDA
10. หัวไหล่ ซึ่งการตัดแต่งแบบ USDA ส่วนนี้จะรวมอยู่ในส่วน Chuck
11. ต้นคอ ซึ่งเป็นส่วนของ Chuck ในการตัดแบบ USDA
12. ขาหน้า หรือ Fore Shank ในการตัดแบบ USDA

จะเห็นได้ว่าเมื่อเปรียบเทียบกับมาตรฐานการตัดแบบ USDA แล้วการตัดแต่งแบบเยอรมัน จะเหลือส่วน Chuck อยู่น้อยมาก ซึ่งการตัดแต่งแบบ USDA เปรียบว่าชิ้นส่วนนี้เป็นชิ้นส่วนใหญ่ที่สุดคือ มีปริมาณมากถึง 26% เมื่อเทียบกับน้ำหนักซาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับชั้นส่วน                      ชั้นส่วน                      สัดส่วนของราคา

|    |            |      |
|----|------------|------|
|    |            | 100% |
| 4  | ต้นไม้     |      |
| 3  | ต้นไม้     |      |
| 2  | เสาเข็ม    |      |
| 11 | คานคอด     |      |
| 6  | คานคอดหน้า |      |
| 9  | คานคอดหน้า |      |
| 10 | คานคอด     |      |
| 1  | คานคอด     |      |
| 12 | คานคอด     |      |
| 5  | คานคอด     |      |
| 7  | คานคอด     |      |
| 8  | คานคอด     |      |

ภาพที่ 4 แสดงถึงสัดส่วนของราคาที่ได้จากชั้นส่วนต่างๆจากการตัดแต่งซากโคความมาตรฐาน เยอรมันตะวันตก (คัดแปลงจาก Verbraucherdienst , 1978)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### การตัดแต่งซากสุกรแบบสากล

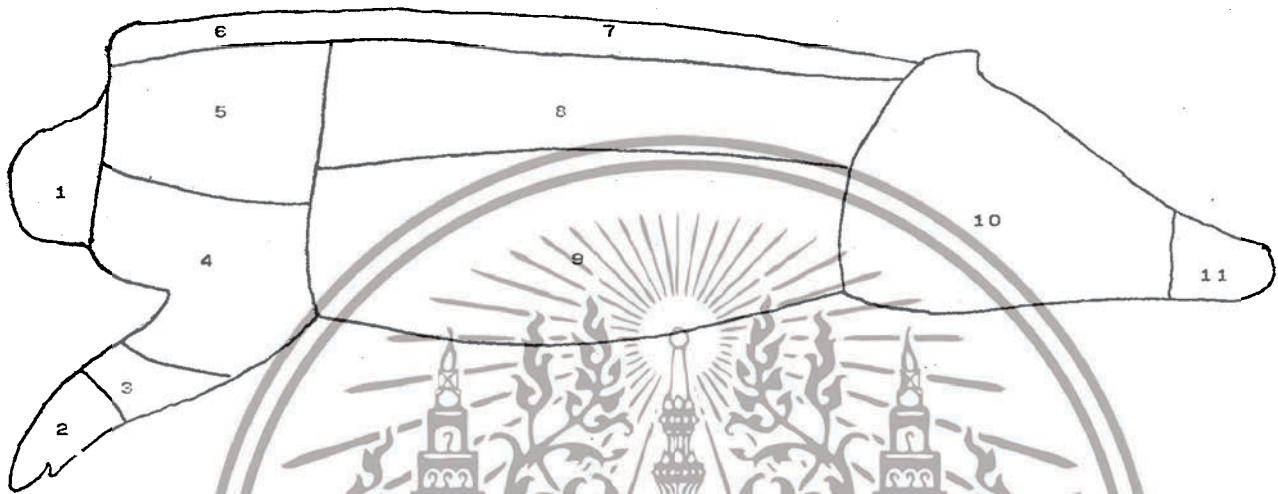
การตัดแต่งตามระบบของกระทรวงเกษตรแห่งสหรัฐอเมริกา (National livestock and Meat Board) เป็นที่รู้จักกันแพร่หลายกันมากกว่าระบบอื่นๆ ซึ่งจะได้ชิ้นส่วนใหญ่อย่างสากล คือ คาง (Jowl) ส่วนต้นคอ (Boston Shoulder) ส่วนไหล่ (Picnic Shoulder) ส่วนสัน (Loin) ส่วนสามชั้น (Belly) และส่วนสะโพก (Ham) ชิ้นส่วนใหญ่ที่มีราคาสูงเพราะมีปริมาณเนื้อแดงมาก เรียกว่า 4 leancuts ได้แก่ Ham Loin Boston butt และ Picnic Shoulder จุฬารัตน์ (2528)

ตารางที่ 2 แสดงปริมาณชิ้นส่วนต่างๆที่ได้จากการตัดแต่งซากสุกรเมื่อคิดเทียบ เป็นเปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักซาก

| ชื่อชิ้นส่วน   | เปอร์เซ็นต์ |
|--|-------------|
| ส่วนสะโพก (ham)  | 21.0        |
| ส่วนสัน (loin)   | 18.0        |
| ส่วนต้นคอ (boston butt)  | 6.6         |
| ส่วนไหล่ (picnic shoulder)   | 8.8         |
| ส่วนสามชั้น (bacon)  | 17.3        |
| ส่วนซี่โครง (spare ribs)   | 3.8         |
| ส่วนคาง (bacon square)   | 3.0         |
| เท้า, หาง, กระดูกคอ (feet, tail, neckbones)                                  | 6.0         |
| ไขมันสันหลังและที่ได้จากการตัดแต่งซาก (fat back, clear plate, fat trimmings) | 11.2        |
| เศษเนื้อที่ได้และนำไปทำผลิตภัณฑ์ (Sausage trimmings)                         | 4.3         |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชื่อชิ้นส่วนใหญ่ที่มีราคาสูงเพราะใช้ปริมาณเนื้อแดงมาก หรือที่เรียกว่า 4 leancuts ได้แก่ ส่วนสะโพก (ham) ส่วนสัน (loin) ส่วนต้นคอ (boston butt) และส่วนไหล่ (picnic shoulder)



ภาพที่ 5

แสดงภาพการตัดแต่งซากสุกรแบบสากลของ USDA (จุฬารัตน์, 2528)

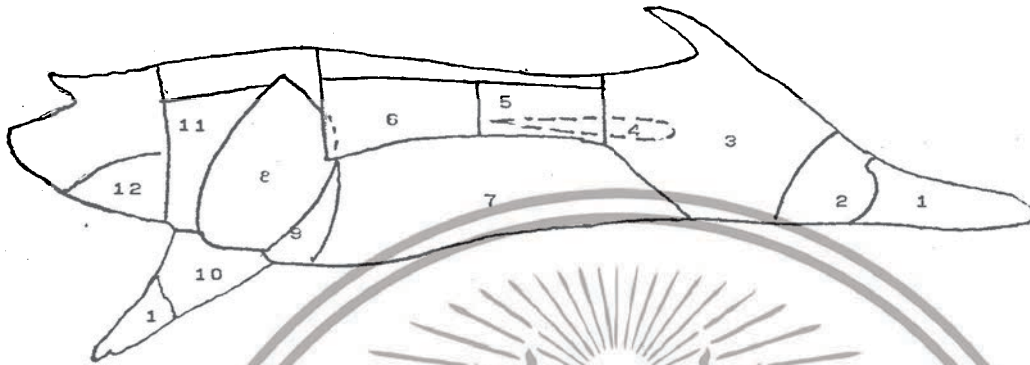
- |                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| 1. คาง (Jowl)              | 2. เท้าหน้า (Front feet)      |
| 3. ขาหน้า (Knuckle)        | 4. ไหล่ (Picnic Shoulder)     |
| 5. ต้นคอ (Boston Shoulder) | 6. มันแข็งต้นคอ (Clear Plate) |
| 7. มันแข็ง (Back fat)      | 8. สันนอก (Loin)              |
| 9. สามชั้น (Belly)         | 10. สะโพก (Ham)               |
| 11. เท้าหลัง (Hind feet)   |                               |

#### การตัดแต่งซากสุกรแบบไทย

การตัดแต่งซากสุกรแบบไทยก็เป็นในทำนองเดียวกันกับการตัดแต่งซากโคหรือลูกการใหญ่ก็คือ แยกเอาส่วนขาหน้าและขาหลังออกก่อน จากนั้นทำการเลาะกระดูกไขมันส่วนเกิน และเนื้อแดงออกจากกัน ชิ้นส่วนสำคัญที่ได้ก็คือเนื้อแดง ซึ่งรวมถึงเนื้อแดงที่ได้จากส่วน picnic และ boston shoulder และเนื้อแดงจากสะโพก, เนื้อสันกระดูกซี่โครง ซึ่งหมายถึง ซี่โครงอ่อนรวมไปถึงแนวกระดูกสันหลังที่ติดกับส่วนซี่โครง, กระดูกค้ำน้ำรูป คือกระดูกสันหลังตอนปลายกระดูกคอ นอกจากนั้นยังมีส่วนเนื้อสามชั้น และไขมันสุกร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การตัดแต่งซากสุกรและการเปรียบเทียบกับสัดส่วนราคาจากชิ้นส่วนต่างๆ ตาม  
มาตรฐานของเยอรมันตะวันตก ได้มีการตัดชิ้นส่วนในซากสุกร ดังแสดงในภาพที่ 6



ภาพที่ 6 แสดงชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่งซากสุกรตามมาตรฐานของเยอรมันตะวันตก  
Verbraucherdienst (1978)

1. ข้างหน้า หรือส่วน feet
2. ขาหลัง หรือส่วน hock
3. สะโพก ซึ่งได้รวมเอาส่วนของสันสะโพก จากส่วน loin ในการตัดแบบ  
USDA มารวมไว้ด้วย
4. ต้นใน หรือ Filet
5. สันนอกตอนปลาย คือส่วนสันนอกปลาย หรือใกล้เคียงกัน central pork  
shop ในการตัดแบบ USDA
6. สันนอกตอนหน้า หรือใกล้เคียงกับส่วน shoulder pork shop ในการตัด  
USDA
7. สามชั้น ใกล้เคียงกับส่วน Belly ในการตัดแบบ USDA
8. ไหล่ ซึ่งใกล้เคียงกับส่วน picnic shoulder ในการตัดแบบ USDA
9. ฟันอก ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของ picnic shoulder ในการตัดแบบ USDA
10. ขาหน้า หรือส่วน hock
11. ต้นคอ คือส่วนหนึ่งของชิ้นส่วน boston shoulder ในการตัดแบบ USDA
12. คาง ก็คือส่วน Jowl ในการตัดแบบ USDA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับชั้นส่วน

ชื่อชั้นส่วน

สัดส่วนของราคา

|    |                |      |
|----|----------------|------|
|    |                | 100% |
| 4  | สิ้นใน         |      |
| 5  | สิ้นนอกนอกปลาย |      |
| 6  | สิ้นนอกตอนต้น  |      |
| 3  | สะโทก          |      |
| 11 | ต้นคอ          |      |
| 8  | หัวไหล่        |      |
| 7  | สามชั้น        |      |
| 10 | ขาหน้า         |      |
| 9  | ท้ายอก         |      |
| 12 | คาง            |      |
| 2  | ขาหลัง         |      |
| 1  | แขนงู          |      |

ภาพที่ 7 แสดงถึงสัดส่วนของราคาที่ได้จากชั้นส่วนต่างๆจากการตัดแต่งซากสุกรตามมาตรฐาน  
เยอรมันตะวันตก (Verbraucherdienst , 1978)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## อุปกรณ์และวิธีการ

### อุปกรณ์

#### 1. ซากที่ศึกษา

ก. ซากโคขุนขุนเพศผู้ น้ำหนักซาก(อุ่น)ประมาณ 233 กิโลกรัม แบ่งออกเป็นซี่กขวาและซ้าย น้ำหนักซาก 113.0 กิโลกรัมและ 113.5 กิโลกรัม ตามลำดับ

ข. ซากสุกรขุนน้ำหนักประมาณ 70.2 กิโลกรัม แบ่งออกเป็นซี่กขวาและซ้าย น้ำหนักซาก 35.0 กิโลกรัม และ 35.2 กิโลกรัม ตามลำดับ

#### 2. อุปกรณ์

อุปกรณ์ที่ใช้ในการชำแหละตัดแต่งซาก ได้แก่ มีดตัดแต่ง คินลับมีด โค๊ะตัดแต่ง เครื่องชั่ง

#### 1.1. วิธีการ

##### 1.1.1 การบันทึกข้อมูลชิ้นส่วนชำแหละ

ซากโคขุนซี่กซ้ายทำการตัดแต่งแบบไทย เพื่อแยกชิ้นส่วนเนื้อแดง เนื้อสะโพก เนื้อสัน เนื้อติดมัน และบันทึกน้ำหนักที่ได้จากชิ้นส่วนดังกล่าว ทำนองเดียวกันกับซากสุกรขุน ซีก-ซ้ายได้ทำการตัดแต่งแบบไทย เพื่อแยกชิ้นส่วนเนื้อแดง เนื้อสัน เนื้อสามชั้น กระดูกซี่โครง ไชมัน และบันทึกน้ำหนักที่ได้จากชิ้นส่วนต่างๆดังกล่าว

ซากโคขุนซี่กขวาทำการตัดแต่งแบบสากลตามระบบ USDA เพื่อแยกชิ้นส่วนต่างๆดังนี้ Chuck, Rib, Plate, Brisket, Flank, Loin และ Round โดยบันทึกน้ำหนักที่ได้ที่ได้จากชิ้นส่วนดังกล่าว และซากสุกรขุนซี่กขวาได้ทำการตัดแต่งแบบสากลตามระบบ USDA เพื่อแยกชิ้นส่วนและบันทึกน้ำหนักของส่วน Boston Shoulder, Picnic Shoulder, Belly, Fore and Hind Shank, Ham , Loin และ Spare Rib

##### 1.1.2 การเก็บข้อมูลราคาชิ้นส่วนชำแหละ

ราคาสุกรและโคที่ตัดแต่งแบบไทย ได้ใช้ราคาที่ได้จากการสำรวจจากตลาด เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สดแฮปปี้แลนด์ ส่วนราคาสุกรและโคที่ได้จากการคัดแต่งแบบสากล ได้ใช้ราคาที่ได้จากการ  
สำรวจจากฟู้ดแลนด์ซูปเปอร์มาเก็ต

2. การบันทึกข้อมูล

ข้อมูลซากโคและสุกรชำแหละที่ได้จากการคัดแต่งแบบไทยจะนำมาคำนวณราคาโดย  
ใช้ราคาตลาดสดแฮปปี้แลนด์ และข้อมูลซากโคและสุกรที่ได้จากการคัดแต่งแบบสากลจะนำมา  
คำนวณรายได้โดยใช้ราคาจากฟู้ดแลนด์ซูปเปอร์มาเก็ต

3. สถานที่ทำการศึกษา

ห้องปฏิบัติการเนื้อสัตว์ ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

4. ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา

การสำรวจราคาชิ้นส่วนชำแหละ ได้ดำเนินการระหว่างเดือนมกราคม 2532 และ  
การศึกษาครั้งนี้ดำเนินการตั้งแต่เดือน พฤศจิกายน 2531 ถึงเดือนมีนาคม 2532

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ผลการศึกษา

ผลจากการชำแหละแยกชิ้นส่วนซากโค

ผลจากการชำแหละแยกชิ้นส่วนซากโคศึกษาตามมาตรฐานของกระทรวงเกษตร  
แห่งสหรัฐอเมริกา (USDA) ได้ชิ้นส่วนต่างๆดังได้แสดงในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 แสดงชิ้นส่วนที่ได้จากการคัดแต่งซากโคศึกษาแบบ USDA และรายได้จากการ  
จำหน่าย

| ชื่อชิ้นส่วน                          | น้ำหนัก<br>(กก.) | ราคา<br>(บาท/กก.) | รายได้<br>(บาท) |
|---------------------------------------|------------------|-------------------|-----------------|
| <u>ชิ้นส่วนหน้า (Fore Quarter)</u>    |                  |                   |                 |
| คั่นคอรวมไหล่ (Chuck)                 | 19.1             | 92.5              | 1766.75         |
| สันหลัง <sup>1/</sup> (Rib)           | 10.1             | 105               | 1060.5          |
| เลื้อร่องไห้ (Erisket)                | 4.2              | 95                | 399             |
| พื้นอก (Plate)                        | 5.8              | 55                | 319             |
| แขนงหน้า <sup>1/</sup> (Fore shank)   | 7.9              | 75                | 592.5           |
| <u>ชิ้นส่วนหลัง (Hind Quarter)</u>    |                  |                   |                 |
| สันสะโพก <sup>1/</sup> (Sirloin)      | 10.0             | 155               | 1550            |
| สันคอกกลาง <sup>1/</sup> (Short loin) | 6.2              | 105               | 651             |
| สะโพก (Round)                         | 17.0             | 105               | 1785            |
| พื้นท้อง (Flank)                      | 4.0              | 55                | 220             |
| แขนงหลัง <sup>1/</sup> (Hind Shank)   | 3.2              | 75                | 240             |
| รวม                                   | 87.5             | -                 | 8583.75         |

<sup>1/</sup> ชิ้นส่วนที่รวมกระดูก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากตารางจะเห็นได้ว่าผลจากการตัดแต่งแบบสากลจะทำให้ได้ชิ้นส่วนที่สามารถจำหน่ายได้รวมทั้งสิ้น 87.5 กิโลกรัมต่อซีก และจำหน่ายแยกตามชิ้นส่วนต่างๆรวม 10 ชนิด ได้รายได้รวมทั้งสิ้น 8583.75 บาท

ผลจากการชำแหละแยกชิ้นส่วนซากโคซีกซ้ายตามแบบไทยได้ชิ้นส่วนต่างๆดังแสดงไว้ในตารางที่ 4

ตารางที่ 4 แสดงชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่งซากโคซีกซ้ายแบบไทยและรายได้จากการจำหน่าย

| ชื่อชิ้นส่วน                 | น้ำหนัก<br>(กก.) | ราคา<br>(บาท/กก.) | รายได้<br>(บาท) |
|------------------------------|------------------|-------------------|-----------------|
| เนื้อแดง                     | 36.5             | 60                | 2190            |
| เนื้อน่อง                    | 7.1              | 45                | 319.5           |
| เนื้อสันแบบไทย <sup>1/</sup> | 22.0             | 70                | 1540.0          |
| เนื้อติดมัน                  | 14.0             | 40                | 560             |
| รวม                          | 79.6             | -                 | 4609.5          |

<sup>1/</sup> เนื้อที่มีได้มีเฉพาะส่วนสันนอก แต่ยังมี เนื้อแดงบริเวณใกล้ เคียงรวมอยู่ด้วย

จะเห็นได้ว่าในการตัดแต่งซากโคแบบไทยจะทำให้ได้ชิ้นส่วนที่จำหน่ายได้รวม 79.6 กิโลกรัมต่อซีก ซึ่งสามารถแยกประเภทความชนิดและราคาของการจำหน่ายได้เพียง 4 ประเภท และจำหน่ายได้รวมทั้งสิ้น 4609.50 บาท

#### ผลการชำแหละแยกชิ้นส่วนซากสุกร

จากการชำแหละส่วนซากสุกรซีกขวาน้ำหนักซาก 25.0 กิโลกรัม ตามมาตรฐานของกระทรวงเกษตรแห่งสหรัฐอเมริกา (USDA) ได้ชิ้นส่วนต่างๆ ดังแสดงไว้ในตารางที่ 5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5 แสดงชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่งซากสุกรซีกขวาแบบ USDA และรายได้จากการจำหน่าย

| ชื่อชิ้นส่วน                 | น้ำหนัก<br>(กก.) | ราคา<br>(บาท/กก.) | รายได้<br>(บาท) |
|------------------------------|------------------|-------------------|-----------------|
| เนื้อต้นคอ (boston shoulder) | 2.1              | 58                | 121.8           |
| เนื้อไหล่ (Picnic shoulder)  | 2                | 64                | 128             |
| เนื้อสัน (loin)              | 2.12             | 80                | 169.6           |
| เนื้อสันใน (tenderloin)      | 0.4              | 80                | 32              |
| เนื้อติดมัน                  | 1.3              | 64                | 83.2            |
| เนื้อสะโพก (Ham)             | 5.5              | 70                | 385             |
| สามชั้น (Belly)              | 3.2              | 55                | 176             |
| ซี่โครงอ่อน (spare rib)      | 1                | 70                | 70              |
| ขาหมู (hock)                 | 2.28             | 42                | 95.76           |
| ตีนหมู (feet)                | 0.8              | 25                | 20              |
| กระดูกซี่โครง (bone)         | 1.3              | 18                | 23.4            |
| รวม                          | 22.00            | -                 | 1304.76         |

จะเห็นได้ว่าการตัดแต่งซากสุกรแบบสากลทำให้ได้ชิ้นส่วนต่างๆที่จำหน่ายรวม 22.0 กิโลกรัมต่อซีก ซึ่งไม่นับรวมถึงส่วนไขมันและหนังสุกรที่ตามตลาดซูปเปอร์มาร์เก็ตไม่มีการนำมาจำหน่ายและในสุกรดังกล่าวจะได้ชิ้นส่วนมันพร้อมหนังประมาณ 10.5 กิโลกรัม การจำหน่ายชิ้นส่วนตามการตัดแต่งแบบสากลรวม 11 รายการสินค้า ทำให้ได้ราคารวมทั้งสิ้น 1304.76 บาทต่อซีก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากการฆ่าและแยกส่วนซากสุกรซีกซ้ายน้ำหนักซาก 35.2 กิโลกรัม ตามแบบไทย  
ได้ชิ้นส่วนต่างๆ ดังแสดงในตารางที่ 6

ตารางที่ 6 แสดงชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่งซากสุกรซีกซ้ายแบบไทย และรายได้จากการจำหน่าย

| ชื่อชิ้นส่วน      | น้ำหนัก<br>(กก.) | ราคา<br>(บาท/กก.) | รายได้<br>(บาท) |
|-------------------|------------------|-------------------|-----------------|
| เนื้อแดง          | 4.2              | 54                | 226.8           |
| เนื้อสะโพก        | 5.7              | 56                | 319.2           |
| เนื้อสันแบบไทย    | 3.4              | 58                | 197.2           |
| สันใน             | 1.4              | 58                | 23.2            |
| ซี่โครงอ่อนแบบไทย | 2                | 43.5              | 87              |
| สามชั้น           | 4                | 44                | 176             |
| ขาหมู (รวมตีนหมู) | 3.1              | 23.5              | 72.85           |
| กระดูกซูป         | 1.6              | 12                | 19.2            |
| รวม               | 24.4             | -                 | 1121.45         |

จะเห็นได้จากการตัดแต่งแบบไทย ทำให้ได้ชิ้นส่วนที่สามารถจำหน่ายได้รวม 24.4 กิโลกรัม ซึ่งไม่นับรวมมันและหนัง ที่ได้จากการฆ่าและแบบไทยอีกรวม 9.0 กิโลกรัม ซึ่งทำให้ได้สินค้าที่จำหน่ายแยกตามชนิดและราคาที่แตกต่างกัน 8 รายการ ได้รายได้รวมทั้งสิ้น 1121.46 บาทต่อซีก

#### ผลการเปรียบเทียบราคาการจำหน่ายชิ้นส่วนซากโค

ผลจากการศึกษาพบว่า การฆ่าและซากโคขุนซีกขวาแบบสากลน้ำหนัก 113.0 กิโลกรัม จะได้ชิ้นส่วนสำคัญทั้งสิ้น 10 ชิ้น และมีน้ำหนักดังนี้ ดันคอรวมไหล่ 19.1 กิโลกรัม สันหลัง 10.1 กิโลกรัม เลือดรองให้ 4.2 กิโลกรัม ฟันอก 5.8 กิโลกรัม แข้งหน้า 7.9 กิโลกรัม สันสะโพก 10.0 กิโลกรัม สันคอกกลาง 6.2 กิโลกรัม สะโพก 17.0 กิโลกรัม ฟันท้อง 4.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปะ 100626 จะต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิโลกรัม แฉ่งหลัง 3.2 กิโลกรัม และการฆ่าแหละซากโคขุนซีกซ้ายแบบไทยน้ำหนัก 113.5 กิโลกรัม จะได้ชิ้นส่วนสำคัญทั้งสิ้น 4 ชิ้นส่วน และมีน้ำหนักดังนี้ เนื้อแดง 36.5 กิโลกรัม เนื้อน่อง 7.1 กิโลกรัม เนื้อสันแบบไทย 22.0 กิโลกรัม เนื้อติดมัน 14.0 กิโลกรัม ซึ่งรายได้จากการตัดแต่งแบบสากลโดยการจำหน่ายแบบซูปเปอร์มาเก็ต มีรายได้ 8583.75 บาท และรายได้จากการตัดแต่งแบบไทยโดยการจำหน่ายแบบตลาดสดมีรายได้ 4609.5 บาท จะเห็นได้ว่ารายได้แตกต่างกันสูงถึง 3974.25 บาท ต่อ 1 ซีก หรือ 7948.5 บาทต่อซากโค 1 ตัว

#### ผลการเปรียบเทียบราคาการจำหน่ายชิ้นส่วนซากสุกร

ผลจากการศึกษาพบว่า การฆ่าแหละซากสุกรขุนซีกขวาแบบไทยน้ำหนัก 35.0 กิโลกรัมจะได้ชิ้นส่วนสำคัญทั้งสิ้น 11 ชิ้นส่วน และมีน้ำหนักดังนี้ เนื้อคันทอ 2.1 กิโลกรัม เนื้อไหล่ 2 กิโลกรัม เนื้อสัน 2.12 กิโลกรัม เนื้อสันใน 0.4 กิโลกรัม เนื้อติดมัน 1.3 กิโลกรัม และการฆ่าแหละซากสุกรขุนซีกซ้ายแบบไทยน้ำหนัก 35.2 กิโลกรัม จะได้ชิ้นส่วนสำคัญทั้งสิ้น 8 ชิ้นส่วน และมีน้ำหนักดังนี้ เนื้อแดง 4.2 กิโลกรัม เนื้อสะโพก 5.7 กิโลกรัม เนื้อสันแบบไทย 3.4 กิโลกรัม สันใน 0.4 กิโลกรัม ซี่โครงอ่อนแบบไทย 2 กิโลกรัม สามชั้น 4 กิโลกรัม ขาหมู (รวมตีนหมู) 3.1 กิโลกรัม กระดูกซูป 1.6 กิโลกรัม ซึ่งรายได้จากการตัดแต่งซากสุกรแบบสากลโดยการจำหน่ายในซูปเปอร์มาเก็ตมีรายได้ 1302.76 บาท และรายได้จากการตัดแต่งแบบไทยโดยการจำหน่ายแบบตลาดสดมีรายได้ 1121.45 บาท จะเห็นได้ว่ารายได้แตกต่างกัน 183.3 บาท ต่อ 1 ซีก หรือ 366.6 บาทต่อซากสุกร 1 ตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## วิจารณ์

### ผลจากการตัดแต่งแยกชิ้นส่วนซากโคแบบสากลและแบบไทย

จากการศึกษาพบว่ารายได้จากการตัดแต่งซากโคแบบสากลสูงกว่าแบบไทย

3974.25 บาทต่อ 1 ชีค หรือ 7948.5 บาทต่อซากโคนมขุน 1 ตัว ที่มีน้ำหนักซาก(อุ่น)ประมาณ 223 กิโลกรัม การที่พบว่ารายได้จากการตัดแต่งซากโคแบบสากลสูงกว่าแบบไทยนั้นมิสาเหตุเนื่องมาจากการตัดแต่งซากโคแบบสากลนั้นน้ำหนักชิ้นส่วนที่จำหน่ายจะรวมกระดูกไปด้วย ซึ่งการตัดแต่งแบบไทยชิ้นส่วนทั้งหมดที่จำหน่ายจะเลาะกระดูกออกก่อน ซึ่งจากตารางที่ 3 และ 4 จะเห็นได้ว่าซากโคตัวเดียวกัน น้ำหนักชิ้นส่วนรวมต่อชีคต่างกัน (87.5-79.6) 7.6 กิโลกรัม ซึ่งก็คือน้ำหนักของกระดูกนอกจากนี้ราคาการจำหน่ายชิ้นส่วนแบบสากลก็สูงกว่าแบบไทยและมีชิ้นส่วนแยกประเภทตามชนิดและราคาถึง 10 ชนิด ในขณะที่การตัดแต่งแบบไทยแยกชนิดไว้เพียง 4 ประเภท การกำหนดราคาสินค้าที่มีความแตกต่างกันมากชนิด จึงทำให้ราคาที่ได้จากการตัดแต่งและจำหน่ายแบบสากลสูงกว่าแบบไทยมาก แต่ในการตัดแต่งซากโคแบบสากลและจำหน่ายได้ตามราคาของตลาดรูปเปอร์มาร์เก็ตนั้น มีความแตกต่างในเรื่องดังต่อไปนี้

1. ราคาโคขุนที่จะสามารถจำหน่ายให้ราคาสูงและตัดแต่งแบบสากลจะต้องเป็นราคาโคขุนคุณภาพดีซึ่งมีราคาอยู่ในช่วงระหว่าง 45-55 บาทต่อกิโลกรัม ซึ่งเป็นราคาที่สูงกว่าโคที่จำหน่ายในตลาดสดและตัดแต่งแบบไทยซึ่งจะใช้โคอายุมากหรือโคขุนคุณภาพต่ำ ซึ่งราคาอยู่ในช่วง 35-40 บาทต่อกิโลกรัม จะเห็นได้ว่าต้นทุนราคาโคแตกต่างกันประมาณ 10 บาทต่อกิโลกรัมหรือประมาณ  $(2330) = 1165$  บาทต่อชีค จึงทำให้รายได้ที่โคจากการจำหน่ายตามมาตรฐานสากลลดลงไปเหลือประมาณ (8583.75-1165) 7418.75 บาทต่อชีค

2. ค่าสถานที่จำหน่าย ซึ่งโดยทั่วไปจะเสียให้รูปเปอร์มาร์เก็ต 25-30 เปอร์เซ็นต์ของรายได้ทั้งหมด ดังนั้นรายได้จากการจำหน่ายโคขุน 8583.75 บาทต่อชีค จะต้องเสียค่าค่าใช้จ่ายดังกล่าวประมาณ  $(8583.75 \times 27.5) = 2360$  บาทต่อชีคดังนั้น จึงทำให้รายได้จากการจำหน่ายตามมาตรฐานสากลลดลงไปอีก เหลือประมาณ (7418.75-2360) 5058.75 บาทต่อชีค ซึ่งจะมากกว่ารายได้จากการตัดแต่งซากโคแบบไทยและจำหน่ายในตลาดสด (5057.75-3974.25) 1084.5 บาทต่อชีคหรือ 2169 บาทต่อตัว

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าการตัดแต่งซากโคแบบสากลและการจำหน่ายที่ได้รายได้สูงกว่าการ

เอกสารนี้เปิดเผยสาระที่สงวนไว้สำหรับกรวิจัย หรือเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น เมื่อได้เปิดเผยข้อมูลแล้วขอสงวนสิทธิ์ในการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไทยมากนัก เพราะนอกจากการตัดแต่งแบบสากลจะต้องมีต้นทุนในเรื่องของราคาซากโคขุน จะสูงกว่าโคงานหรือโคอายุมากที่มาจำหน่ายในตลาดสดแล้ว ค่าใช้จ่ายในด้านอื่น ซึ่งได้แก่ ค่าแรงในการตัดแต่ง ค่าอุปกรณ์ที่ใช้ ค่าไฟฟ้าที่ใช้ในห้องที่เก็บซาก และชิ้นส่วนจากการตัดแต่งก่อนการจำหน่าย ตลอดจนค่าภษณะซึ่งได้แก่ ภาษีในการบรรจุ เมื่อรวมค่า ใช้จ่ายดังกล่าว เข้าไปอีก ก็ยังจะเห็นได้ว่าการจำหน่ายโคแบบสากลนั้น ผู้ขายได้กำไรไม่แตกต่างจากผู้ขายโคชำแหละแบบไทย ดังนั้นในการพัฒนาการเลี้ยงโคขุนคุณภาพดีจึงต้องควบคู่ไปกับการตัดแต่งและจำหน่ายแบบสากล มิฉะนั้นแล้วจะเห็นได้ว่าการนำเอาโคขุนคุณภาพดีมาชำแหละขายในตลาดสด จะทำให้ผู้ขายไม่ได้กำไรจากการจำหน่าย และในทำนองเดียวกัน เนื้อโคที่นำมาจำหน่ายในตลาดสด หากจะนำเอาเนื้อโคคุณภาพสูงมาตัดขายในราคาที่ยกขึ้นในตลาดสดก็ย่อมจะขาดทุนเป็นอย่างมาก และแน่นอนว่า เนื้อโคที่นำมาขายในตลาดสดก็ย่อมจะต้องมาจากโคเกรดต่ำอย่างแน่นอน

#### ผลจากการชำแหละแยกชิ้นส่วนซากสุกรและรายได้จากการจำหน่าย

จากการชำแหละแยกชิ้นส่วนซากสุกรตามมาตรฐานสากลและจำหน่ายในรูปเป็อร์-มาร์เกิดพบว่ารายได้สูงกว่าการตัดแต่งแบบไทย และจำหน่ายในตลาดสดเท่ากับ 183,3 บาท ต่อตัวหรือเท่ากับ 366,6 บาทต่อตัว จากรายได้จะเห็นได้ว่า การตัดแต่งตามมาตรฐานสากล ราคาที่กำหนดไว้ไม่สูงกว่าการตัดแต่งแบบไทยมาก และรายได้ที่สูงกว่าเพียง 366,6 บาท ต่อตัวนี้ เมื่อคำนึงถึงค่าใช้จ่ายในด้านค่าเช่าสถานที่ประมาณ 25-30% ของรายได้จากการจำหน่าย พบว่าจะต้องเสียค่าสถานที่ประมาณ  $(2609,5 \times 27,15) = 717,61$  บาท ซึ่งเมื่อรวมกับค่า 100 ใช้จ่ายในด้านค่าแรงการตัดแต่ง ห้องเย็น เข้าไปอีก ก็จะได้ว่าการตัดแต่งซากสุกรแบบสากล และกาจำหน่ายในราคาดังกล่าว ผู้ประกอบการได้กำไรน้อยกว่าผู้ประกอบการที่จำหน่ายเนื้อ-สุกรในตลาดสดเป็นอย่างมาก เหตุผลอื่นที่การตัดแต่งแบบสากลทำให้ได้กำไรน้อยกว่าการตัดแต่งแบบไทยก็คือ การตัดแต่งแบบไทยผู้ประกอบการตัดชิ้นส่วนที่มีราคาถูก เช่น มันหมูติดปนมากับชิ้นส่วน เนื้อแดงเป็นจำนวนมาก ดังนั้นจึงทำให้รายได้รวมที่ได้จากการจำหน่ายสูง นอกจากนี้หากผู้ประกอบการเป็นบุคคลที่เอาเปรียบมาก จะยิ่งได้กำไรมากขึ้นในการจำหน่ายแบบตลาดสดวิธีการที่ใช้ได้แก่ การตัดชิ้นส่วนให้ได้น้ำหนักน้อยกว่าที่สั่ง แล้วการนำเอาเศษชิ้นส่วนมาเพิ่ม เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุป

1. การฆ่าและซากโคขุนซีกขวาแบบซากหน้าหนัก 113.0 กิโลกรัม จะได้ชิ้นส่วนสำคัญทั้งสิ้น 10 ชิ้น ดังนี้ คันคอรวมไหล่ สันหลัง เลือดร่องไห้ ท่อนอก แข้งหน้า สันสะโพก สันคอกกลาง สะโพก ฟันท้อง แข้งหลัง
2. การฆ่าและซากโคขุนซีกซ้ายแบบไทย หน้าหนัก 113.5 กิโลกรัม จะได้ชิ้นส่วนสำคัญทั้งสิ้น 4 ชิ้นส่วน ดังนี้ เนื้อแดง เนื้อน่อง เนื้อสันแบบไทย เนื้อติดมัน
3. การจำหน่ายซากโคขุนซีกขวาแบบซาก จะทำให้ได้รายได้รวมทั้งสิ้น 8583.75 บาทต่อซีก และการจำหน่ายแบบไทยจะทำให้ได้รายได้รวม 4609.5 บาทต่อซีก
4. การฆ่าและซากสุกรขุนซีกขวาแบบซากหน้าหนัก 35.0 กิโลกรัม จะได้ชิ้นส่วนสำคัญทั้งสิ้น 11 ชิ้นส่วน ดังนี้ เนื้อคันทอ เนื้อไหล่ เนื้อสัน เนื้อสันใน เนื้อติดมัน เนื้อสะโพก สามชั้น ซี่โครงอ่อน ขาหมู ตีนหมู กระดูกซี่โครง
5. การฆ่าและซากสุกรขุนซีกซ้ายแบบไทย หน้าหนัก 35.2 กิโลกรัม จะได้ชิ้นส่วนสำคัญทั้งสิ้น 8 ชิ้นส่วน ดังนี้ เนื้อแดง เนื้อสะโพก เนื้อสันแบบไทย สันใน ซี่โครงอ่อนแบบไทย สามชั้น ขาหมู (รวมตีนหมู) กระดูกซี่โครง
6. การจำหน่ายซากสุกรขุนซีกขวาแบบซาก จะทำให้ได้รวมทั้งสิ้น 1304.76 บาทต่อซีก และการจำหน่ายแบบไทยจะทำให้ได้รายได้รวม 1121.45 บาทต่อซีก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ในการทำงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัด เบบ่งเนื้อหา และต้องอยู่ภายใต้เจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ห้องสมุดคณะเทคโนโลยีการเกษตร  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง**

## เอกสารอ้างอิง

1. จุฬารัตน์ เศรษฐกุล. 2528 ก. การจัดการเนื้อสัตว์. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 167 น.
2. จุฬารัตน์ เศรษฐกุล. 2528 ข. ที เอส จี ในเนื้อสุกมีผลอย่างไรต่อเศรษฐกิจวารสารพระจอมเกล้า. 3(2) : 40-49.
3. ชัยณรงค์ คันทพนิต. 2525. การจัดการเนื้อสัตว์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 125 น.
4. ชัยณรงค์ คันทพนิต. 2529. วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. โรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช, กรุงเทพฯ. 282 น.
5. สุทธิพงษ์ อริยะพงศ์สรรค์. 2526. ลักษณะซากโคถูกผสมในเมื่อกับซาร์โลเลส์และการเปรียบเทียบรายได้จากการตัดแต่งซากโคแบบไทยกับแบบสากล. จิตยานิพนธ์-ปริญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
6. Verbraucherdienst. 1978. Wer's weiss kauft besser ein. Auswertungs and Informationsdienst fur Ernährung. 71 P.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางภาคผนวกที่ 1 แสดงราคา เนื้อโคในฟุตแลนด์รัฐเปอร์มาร์เก็ตและตลาดสดแฮปปี้แลนด์  
(สำรวจเดือน มกราคม 2532)

| ชิ้นส่วน      | ราคาฟุตแลนด์รัฐ เปอร์มาร์เก็ต<br>(บาท/ kg) | ราคาตลาดสดแฮปปี้แลนด์<br>(บาท/ kg) |
|---------------|--|------------------------------------|
| สันยาว        | 180  | -                                  |
| สันใน         | 160  | 120                                |
| สันเอว        | 155  | 60                                 |
| สันนอก        | 105  | 65                                 |
| เนื้อไข้ว     | 105  | 56                                 |
| สันอก         | 105  | 70                                 |
| ลูกมะพร้าว    | 105  | 60                                 |
| เนื้อแดง      | 85   | 60                                 |
| เนื้อกระ เป่า | 105  | 58                                 |
| สันคอ         | 100  | 54                                 |
| ทีโบนธรรมดา   | 100  | 54                                 |
| เลือร่องไ้    | 95   | 60                                 |
| หมอนโคขุน     | 95   | 60                                 |
| ซี่บนอก       | 95   | 45                                 |
| น่องวัว       | 75   | 45                                 |
| เนื้อบด       | 63   | 30                                 |
| หัวไหล่       | 60   | 60                                 |
| เนื้อติดมัน   | 55   | 40                                 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางภาคผนวกที่ 2 แสดงราคาเนื้อสุกรในฟุตแลนดซ์บูเปอริมาเก็ต และตลาดสดแปงปีแลนด์  
(สำรวจเดือน มกราคม 2532)

| ชิ้นส่วน               | ราคาฟุตแลนดซ์บูเปอริมาเก็ต<br>(บาท/kg) | ราคาตลาดสดแปงปีแลนด์<br>(บาท/kg) |
|------------------------|--|----------------------------------|
| สันใน                  | 80                                     | 58                               |
| สันนอก                 | 80                                     | 58                               |
| สันนอก, สันในติดกระดูก | 72                                     | 54                               |
| สะโพก                  | 70                                     | 56                               |
| เนื้อแดง               | 70                                     | 54                               |
| ซี่โครงอ่อน            | 70                                     | 52                               |
| ซี่โครงธรรมดา          | 65                                     | 35                               |
| หัวไหล่                | 64                                     | 54                               |
| หมูมัด                 | 64                                     | 46                               |
| สันคอ                  | 58                                     | 54                               |
| สามชั้น                | 55                                     | 44                               |
| ขาหมู เผลา             | 42                                     | 25                               |
| แข้งหมู                | 25                                     | 22                               |
| กระดูกซี่โครง          | 18                                     | 12                               |



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้