

ภาคผนวก ข

วิธีการฆ่าและชำแหละซากไก่

วิธีการฆ่าและชำแหละซากไก่ ตามวิธีการที่ดัดแปลงจาก รัตนา และนิรัตน์ (2542)

1. อุดอาหาร (โดยยังคงให้กินน้ำ) เป็นเวลา 12 ชั่วโมงก่อนฆ่า
2. ชั่งและบันทึกน้ำหนักมีชีวิตก่อนฆ่า (live body weight)
3. ฆ่าโดยวิธีตัดเส้นเลือดที่คอ (jugular vein) และปล่อยให้เลือดไหลออกมาจากตัวประมาณ 3 นาที ชั่งและบันทึกน้ำหนักตัวหลังส่งฆ่า
4. จุ่มซากไก่อลงในน้ำร้อน อุณหภูมิประมาณ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 นาที
5. ถอนขน โดยนำตัวไก่ใส่ลงในเครื่องถอนขนอัตโนมัติ เป็นเวลา 30 วินาที แล้วนำออกมาถอนขนอ่อนด้วยมืออีกครั้ง เพื่อให้ซากสะอาดยิ่งขึ้น ชั่งและบันทึกซากอุ้งทั้งตัว (รวมเครื่องใน)
6. ผ่าเอากระเพาะออกจากซากไก่และผ่าช่องท้องเอาอวัยวะภายในออกจากช่องท้อง และแยกเครื่องในส่วนที่กินได้ (giblets) ได้แก่ ดับ หัวใจ กึ้น ม้าม และกระเพาะแท้ ออกรวมไว้อีกพวกหนึ่ง จากนั้นชั่งและบันทึกน้ำหนักซากอุ้งทั้งตัว (ไม่รวมเครื่องใน)

7. นำซากอุ้งที่ได้แยกออกเป็นส่วนๆ ดังนี้

7.1 ตัดแยกส่วนของขาทั้งหมด (leg quarter) ออกจากส่วนของลำตัวตรงบริเวณข้อต่อระหว่างกระดูกต้นขา (femur) กับกระดูกสะโพก (ilium) จากนั้นตัดแยกส่วนของหน้าแข้งและเท้าทั้งสองข้าง ออกไปตรงบริเวณข้อต่อระหว่างกระดูกขาตอนล่าง (tibia) กับกระดูกหน้าแข้งไก่ (tarsometatarsus) หรือตรงบริเวณ hock joint แล้วจึงตัดแบ่งอีกครั้งตรงบริเวณข้อต่อระหว่างกระดูก femur กับ tibia ก็จะได้เป็นส่วนของขาตอนบนหรือสะโพก (thigh) กับส่วนของน่อง (drumstick) ทำการชั่งและบันทึกน้ำหนัก

7.2 ตัดแยกส่วนของปีก ตรงบริเวณรอยต่อของกระดูกปีกบน (humerus) ที่ติดกับลำตัว ในบริเวณในหัวไหล่ ทำการชั่งและบันทึกน้ำหนัก

7.3 ตัดแยกส่วนของเนื้อหน้าอก (breast) ซึ่งหมายถึงแผ่นกล้ามเนื้อหน้าอกทั้งหมด คือ ส่วนของ pectoralis major และ pectoralis minor โดยสามารถดึงลอกออกจากกระดูกหน้าอก และซี่โครงได้ง่ายโดยไม่ติดกับกระดูกหลังจากกรีดเนื้อตามแนวกระดูกสันหลัง และตามสันกระดูกหน้าอกแล้ว ทำการชั่งและบันทึกน้ำหนัก

7.4 ตัดแยกส่วนของคอและหัวตรงกระดูกคอข้อสุดท้ายที่เชื่อมติดกับลำตัวตรงบริเวณหัวไหล่ ส่วนของโครงร่างที่เหลือทั้งหมดเป็นส่วนของโครงกระดูก (skeletal frame) ซึ่งรวมทั้งปอดและไตที่ยังคงค้างอยู่ภายใน ทำการชั่งและบันทึกน้ำหนัก