

การศึกษาลักษณะทางซากของแพะ

วินัย ประถมภ์กาญจน์¹

แพะเป็นสัตว์เคี้ยวเอื้องขนาดเล็กที่น่าสนใจ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในภาคใต้ของประเทศไทย เพราะแพะเป็นสัตว์ที่สามารถเพิ่มปริมาณได้อย่างรวดเร็วเนื่องจากมีความสมบูรณ์พันธุ์และอัตราการผสมพันธุ์สูง สามารถกินอาหารได้เกือบทุกชนิดและมีประสิทธิภาพในการใช้อาหารสูง ทนทานต่อโรค ใช้กำจัดวัชพืช หรือกำจัดเศษเหลือของพืชในไร่หลังเก็บเกี่ยว และที่สำคัญมากคือในปัจจุบันมีความต้องการเนื้อแพะสูงขึ้น ในภาคใต้มักจะมีพ่อค้ากว้านซื้อแพะส่งไปจำหน่ายยังประเทศมาเลเซียเสมอ ๆ การเลี้ยงแพะในประเทศไทยส่วนใหญ่แล้วเลี้ยงแบบปล่อยให้หาอาหารเอง บางแห่งอาจมีโรงเรือนให้แพะอาศัยพักในช่วงกลางคืน ไม่มีการให้อาหารข้นหรือแร่ธาตุเสริม มีบางแห่งอาจให้เกลือบ้าง ไม่ได้มีการปรับปรุงทางด้านพันธุ์ คือปล่อยให้มีการผสมพันธุ์เองตามธรรมชาติ ไม่มีการจัดการด้านสุขภาพที่ดี อย่างไรก็ตามในปัจจุบันนี้มีหน่วยงานต่าง ๆ ให้ความสนใจยิ่งขึ้น เช่น กรมปศุสัตว์ นอกจากนี้ยังมีโครงการวิจัยและพัฒนาการเลี้ยงแพะ

ในภาคใต้ ซึ่งเป็นโครงการร่วมระหว่างมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์กับมหาวิทยาลัยควีนส์แลนด์ประเทศออสเตรเลีย เริ่มโครงการมาแล้ว 1-2 ปี วัตถุประสงค์หนึ่งของโครงการนี้คือ ต้องการปรับปรุงประสิทธิภาพในการผลิตแพะ โดยนำน้ำเชื้อแข็งของแพะพันธุ์แองโกลนูเบียนจากประเทศออสเตรเลียเพื่อใช้ผสมกับแพะพื้นเมืองของประเทศไทย เพื่อยกระดับให้มีผลผลิตต่าง ๆ ดีขึ้น ซึ่งการผลิตสัตว์โดยทั่วไปแล้วมีวัตถุประสงค์ขั้นสุดท้าย คือ เนื้อและนม หากมีการศึกษาทางด้านต่าง ๆ ของแพะได้แก่ พันธุ์และการปรับปรุงพันธุ์อาหารและวิธีการให้อาหาร สภาพการจัดการต่าง ๆ เป็นต้นแล้วจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการศึกษาลักษณะทางซากเพื่อจะได้ทราบว่าแพะดังกล่าวมีลักษณะซากเป็นอย่างไร เหมาะสมกับภาวะเศรษฐกิจและความต้องการของตลาดหรือไม่ ซึ่งอาจจะต้องมีการศึกษาวิจัยทางด้านต่าง ๆ เหล่านี้ให้เหมาะสมยิ่งขึ้นเมื่อทราบลักษณะทางซากแล้ว การศึกษาลักษณะทางซากของแพะมีกระบวนการต่าง ๆ เช่น การเตรียมแพะก่อนผ่า การผ่า การเก็บซากในห้องเย็น การตัดและชำแหละซาก และการเก็บและนำข้อมูลไปใช้ เป็นต้น ซึ่งจะได้กล่าวรายละเอียดของกระบวนการต่าง ๆ เหล่านี้

¹ว.ท.ม.(เกษตรศาสตร์) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ จ.สงขลา 90110
รับสงพิมพ์ ธันวาคม 2528

การเตรียมแพะก่อนฆ่า

ก่อนมีการฆ่าแพะเพื่อศึกษาลักษณะทางซาก จำเป็นต้องทราบปัญหาเสียก่อน เช่นต้องการศึกษาลักษณะทางซากของแพะพื้นเมืองในสภาพที่เลี้ยงในชนบทของประเทศไทย จะต้องมีการกำหนดลักษณะต่าง ๆ ของแพะให้เหมาะสม เช่น เพศ อายุ น้ำหนัก เป็นต้น เพราะลักษณะต่าง ๆ เหล่านี้มีอิทธิพลต่อลักษณะทางซาก^(5,6) นอกจากนี้การศึกษาลักษณะทางซากของแพะอาจจะมาจากการศึกษาวิจัยอื่น ๆ เช่น ศึกษาาระดับของกากปาล์มน้ำมันในอาหารแพะหลังหย่านม กล่าวโดยสรุปแล้วแพะที่จะถูกนำมาฆ่าจะต้องมีการวางแผนการทดลองอย่างดีมาก่อน เช่นเดียวกับการศึกษาด้านอื่น ๆ ต่อไปนี้จะได้กล่าวถึงขั้นตอนการเตรียมแพะก่อนฆ่าดังนี้

1. การเตรียมอุปกรณ์ ตามปรกตินักการศึกษาลักษณะทางซากของแพะจะต้องมีห้องเย็นซึ่งสามารถควบคุมอุณหภูมิระดับ 0-4°C ใช้สำหรับแช่ซากหลังจากฆ่าและเสร็จแล้ว อุปกรณ์อื่น ๆ ได้แก่ มีดใช้สำหรับฆ่าและชำแหละซาก หินลับมีด เลื่อยซึ่งอาจจะเป็นเลื่อยไฟฟ้าหรือเลื่อยธรรมดา สายวัดความยาว บินสำหรับยิงให้แพะสลบก่อนเชือดคอแพะเพื่อเอาเลือดออก เครื่องชั่งใช้สำหรับชั่งแพะชั่งซากแพะและอวัยวะภายในต่าง ๆ แบบฟอร์มเพื่อเก็บข้อมูล เป็นต้น

2. การให้แพะอดอาหารและน้ำ เมื่อกำหนดแพะที่จะนำมาฆ่าเพื่อศึกษาลักษณะทางซากแล้ว อาจฆ่าแพะทั้งหมดที่ได้กำหนดหรือทยอยฆ่าซึ่งหากมีการทยอยฆ่าแพะควรจะให้มีการแก้ปัญหา (treatment) ในการฆ่าแต่ละครั้งโดยการสุมมา และชำแหละให้เสร็จจึงทยอยฆ่าชุดต่อ ๆ ไป ก่อนฆ่าแพะต้องชั่งน้ำหนักแพะทุกตัวขณะมีอาหารอยู่ในท้อง หลังจากนั้นให้แพะอดอาหารและน้ำหนักประมาณ 18-24 ชั่วโมงเพื่อจะได้ข้อมูลที่ถูกต้องและง่ายต่อการจัดการฆ่า

3. การชั่งและ วัดสัดส่วนต่าง ๆ ของแพะ ก่อนฆ่าแพะต้องมีการชั่งและบันทึกน้ำหนักแพะหลังอดอาหารแล้ว (fasted live weight) ซึ่งจะได้ใช้เป็นพื้นฐานในการนำน้ำหนักของส่วนต่าง ๆ ของร่างกายมาเปรียบเทียบ เสร็จแล้ววัดสัดส่วนของร่างกาย ซึ่งมีการศึกษากันมาก สัดส่วนต่าง ๆ ที่ศึกษา เช่น ความยาวลำตัว วัดจากส่วนสูงสุดของหลัง (withers) ซึ่งอยู่ตรงบริเวณขาหน้าถึงโคนหาง รอบอก (heart girth) ความสูง วัดจากส่วนสูงสุดของหลังถึงพื้นดิน ความยาวของกระดูกต่าง ๆ ซึ่งมักมีการวัดความยาวของกระดูกคนนอน

(cannon bone) เป็นต้น

การฆ่าแพะ

การฆ่าแพะเหมือนกับการฆ่าสัตว์ประเภทอื่น ๆ เช่น โค กระบือ และแกะ ซึ่งจะต้องมีการถลกหนัง การฆ่าแพะเพื่อศึกษาลักษณะทางซากมีกระบวนการต่าง ๆ ได้แก่การทำให้สลบและเชือดคอ การถลกหนัง การเอาอวัยวะภายในออก ซึ่งจะได้กล่าวรายละเอียดดังนี้

1. การทำให้สลบและเชือดคอ หลังจากมีการชั่งและวัดสัดส่วนต่าง ๆ ของร่างกายแพะแล้ว บังคับแพะให้หันหน้าเข้ามาหาคนฆ่าใช้ปืนที่ไซ้ยิงให้สัตว์สลบ ยิงบริเวณหน้าผากซึ่งส่วนใหญ่แล้วแพะจะไม่สลบเพียงแต่ล้มลง แล้วเชือดคอเพื่อเอาเลือดออกให้เร็วที่สุด อาจมีการเก็บเลือดเพื่อศึกษาปริมาณเลือดที่เก็บได้ หรืออาจใช้วิธีซึ่งแพะที่ถูกฆ่าแล้วก็จะทราบปริมาณเลือดที่ออกจากร่างกายแพะ โดยนำน้ำหนักแพะหลังฆ่าไปลบออกจากร่างกายแพะก่อนฆ่า

2. การถลกหนัง หนังแพะมีราคาประมาณร้อยละ 5-10 ของราคาทั้งหมด ดังนั้นการถลกหนังแพะต้องระมัดระวังเพื่อให้ได้หนังที่มีคุณภาพดี⁽²⁾ นอกจากนั้นการถลกหนังแพะต้องระมัดระวังไม่ให้ชนโคนซากเพราะจะทำให้เป็นซากซากจะมีเชื้อจุลินทรีย์ปริมาณมากและมีกลิ่นเหม็นได้ วิธีการถลกหนังเริ่มด้วยเลาะหนังบริเวณข้อเท้าออก แขนงซากแพะที่เอ็นข้อเท้า โดยแขนงแพะห้อยหัวลง เริ่มถลกหนังโดยใช้มีดกรีดบริเวณขาพับด้านในของขาหลังทั้ง 2 ข้าง โดยกรีดให้เป็นรอยแผลเดียว จนมาตัดกันที่บริเวณท้อง ใช้มือข้างหนึ่งดึงหนังและอีกข้างหนึ่งจับมีดแล้วชะโดยให้ส่วนของไขมันใต้ผิวหนังติดอยู่กับซากแพะ กรีดหนังต่อจากจุดตัดบริเวณท้องตามแนวของกิ่งกลางลำตัว การกรีดทำสลับกับการชะหนังออก เมื่อถึงบริเวณท้องซึ่งเป็นส่วนที่อวัยวะระบบทางเดินอาหารอยู่ต้องกรีดและชะอย่างระมัดระวังเพื่อไม่ให้มีดีโค่นอวัยวะดังกล่าว ซึ่งอาจทำให้เศษอาหารทะลักออกมาเป็นซากได้ และเอาหนังออกไปจนถึงบริเวณซี่ข้างทั้ง 2 ด้าน หลังจากนั้นใช้มือข้างหนึ่งจับหนังแพะดึงออก แล้วใช้กำปั้นของมืออีกข้างหนึ่งดันให้หนังออกจากตัวแพะ แต่บางส่วนอาจจำเป็นต้องใช้มีดชะ ตัดข้อเท้าทั้ง 4 ออกจากซากแพะ เมื่อถลกหนังหมดแล้วคือมาถึงบริเวณคอซึ่งถูกเชือดให้ตัดหัวออกโดยตัดรอยถูกเชือดซึ่งหนังจะติดไปกับหัว ตัดหัวและเท้าทั้ง 4 ออกจากหนัง

3. การเอาอวัยวะภายในออก เมื่อถลกหนังและตัดหัวออกจากซากแล้ว ใช้มีดกรีดจากด้านบนตามแนวกึ่งกลางด้านท้องเพื่อเอาอวัยวะภายในออก บริเวณที่อยู่ของอวัยวะภายในต้องระมัดระวังวิธีการกรีดไม่ให้มีดโดนอวัยวะภายในโดยใช้ฝ่ามือข้างหนึ่งสอดเข้าไป 3-4 นิ้วมือในระหว่างอวัยวะภายในกับผนังท้อง แล้วค่อย ๆ กรีดแต่ต้องระวังไม่ให้มีดโดนมือ อวัยวะภายในจะตกลงมาเป็นระยะ ๆ บางส่วนมีผนังยึดอวัยวะภายในทำให้ใช้มีดตัด เอาอวัยวะภายในออกทุกส่วน

หลังจากขั้นตอนนี้แล้วให้ชั่งและบันทึกน้ำหนักของอวัยวะต่าง ๆ ที่จะศึกษา ได้แก่ หัว หนึ่ง เท้าทั้ง 4 (อาจแยกชั่ง 2 เท้าหน้าและ 2 เท้าหลัง) อวัยวะต่าง ๆ ของระบบสืบพันธุ์ เช่น อัณฑะและรังไข่ของแพะตัวผู้ ต่อมสร้างน้ำนมของแพะตัวเมีย เป็นต้น หัวใจ ปอด หลอดลม ตับ ม้าม ไต กระบังลม ตับอ่อน หลอดอาหาร ถุงน้ำดีและสิ่งบรรจุภายในเฉพาะถุงน้ำดี ทาง ไชมันที่หุ้มระบบย่อยอาหาร (omentiofat) กระเพาะอาหารและสิ่งบรรจุภายใน เฉพาะกระเพาะอาหาร ลำไส้ และสิ่งบรรจุภายใน เฉพาะลำไส้ เป็นต้น

การเก็บซากในห้องเย็น

หลังจากถลกหนัง ตัดหัว ตัดขา และเอาอวัยวะภายในต่าง ๆ ออกจากซากหมดแล้ว ชั่งน้ำหนักซากก็จะได้น้ำหนักซากอุ่น (hot carcass weight) ตีคเบอร์ที่ซากของแพะทุกตัว แล้วเก็บแขวนซากไว้ในห้องเย็น ซึ่งสามารถควบคุมอุณหภูมิประมาณ 0.5-1 °C เป็นเวลาประมาณ 12 ชั่วโมงเพื่อให้ซากแข็งสามารถตัดแบ่งซากออกเป็น 2 ซีกได้ง่าย

การตัดและชำแหละซากแพะ

ขั้นแรกของการปฏิบัติจะต้องแบ่งซากออกเป็น 2 ซีกตามความยาว คือ ข้างซ้ายและข้างขวาเท่า ๆ กัน กรณีที่ไม่มีเลื่อยไฟฟ้าซึ่งมีลักษณะเย็นได้จะให้แขวนซากห้อยหัวลงเช่นเดียวกับเมื่อถลกหนัง ใช้เลื่อยผ่ากลางกระดูกสันหลังตลอดแนว แต่ในกรณีผ่าซากโดยใช้เลื่อยไฟฟ้าจำเป็นต้องมีผู้ช่วย 1 คน วิธีปฏิบัติเอาส่วนท้ายเข้าก่อนโดยหงายท้องขึ้น ผู้ช่วยยืนตรงกันข้ามใช้มีดทั้ง 2 จับขนาบหลังของซากแพะ ผู้ตัดซากคั่นซากแพะให้รับกับคมเลื่อย ส่วนผู้ช่วยก็ต้องควบคุมเพื่อให้ตัดซากได้ตามแนวเพื่อให้ได้ซากทั้ง ๒ ข้างเท่า ๆ กัน ในระหว่างตัดซากผู้ช่วยพยายามฉีกทางซากออกเพื่อให้ตัดได้ง่าย

ขึ้น ตัดซากแพะทุกตัวซึ่งถูกชำในชุดเดียวกัน หลังจากนั้นซึ่งซากแพะทั้ง 2 ข้างก็จะได้น้ำหนักซากเย็น (cold หรือ chilled carcass weight) ตีคเบอร์ซากแพะซีกที่ต้องการจะชำแหละต่อไป ซึ่งจะเป็นซากซีกซ้ายหรือซีกขวาก็ได้ แต่การศึกษาในเรื่องเดียวกันควรใช้ซากข้างเดียวกันทั้งหมด การเก็บซากแพะที่จะชำแหละต่อไปต้องใช้ถุงพลาสติกหนาคลุมเพื่อป้องกันไม่ให้ซากแข็ง แล้วแขวนซากไว้ในห้องแช่เย็น

การชำแหละซากแพะเป็นขั้นตอนที่ละเอียดและต้องใช้เวลานานมาก ก่อนชำแหละซากของแต่ละตัวจะต้องชั่งซากนั้นก่อนลงมือชำแหละ เพราะเมื่อชำแหละซากเสร็จแล้วจะสามารถหาน้ำหนักและเปอร์เซ็นต์สูญเสียน้ำหนักในระหว่างชำแหละ หากต้องการศึกษาความยาวของกระดูกต่าง ๆ หรือความยาวซากก็ให้วัดเสียก่อนลงมือชำแหละ เช่น ความยาวซาก ความยาวกระดูก เป็นต้น

การชำแหละซากแพะให้วางซากแพะคว่ำลงบนโต๊ะ เริ่มเลาะเอาไขมันใต้ผิวหนัง (subcutaneous fat) ออกให้มากที่สุดเสียก่อน ระมัดระวังให้ส่วนของเนื้อเยื่อเกี่ยวพันปะปนในไขมัน เนื้อเยื่อเกี่ยวพันได้แก่เส้นประสาท ต่อม น้ำเหลือง กระดูกอ่อน เนื้อเยื่อเกี่ยวพันซึ่งหุ้มกล้ามเนื้อแต่ละมัด (epimysium) หลอดเลือดและเส้น ซึ่งไขมันใต้ผิวหนังแล้วแยกส่วนที่ซึ่งแล้วออกไปต่างหากทันทีฉะนั้นอาจสับสนกับส่วนอื่น ๆ ได้ ต่อจากนั้นเลาะเพื่อแยกกล้ามเนื้อแต่ละมัดออก โดยเฉพาะกล้ามเนื้อบริเวณท้อง (cutaneous) ต้องเลาะออกให้เร็วที่สุดเพราะหากช้าจะเอาออกยาก การเลาะให้เนื้อเยื่อเกี่ยวพันและไขมันระหว่างกล้ามเนื้อ (intermuscular fat) ติดกับซากแพะเสมอ มิฉะนั้นจะเลาะออกจากกล้ามเนื้อที่ถูกเลาะออกไปแล้วยาก หากมีส่วนของไขมันและเนื้อเยื่อเกี่ยวพันบนซากแพะให้เลาะออกเสมอ หลังจากเลาะกล้ามเนื้อบริเวณท้องแล้วให้เลาะกล้ามเนื้อบริเวณหลังต่อไป เมื่อเลาะกล้ามเนื้อแต่ละมัดได้แล้วให้เลาะตกแต่งเอาเนื้อเยื่อเกี่ยวพันและไขมันออกเพื่อให้เหลือติดกล้ามเนื้อน้อยที่สุด กระทำเช่นนี้จนกระทั่งเอากล้ามเนื้อออกจากซากทุกมัด ระหว่างเลาะอยู่นั้นต้องแยกส่วนต่าง ๆ เช่น กล้ามเนื้อ ไขมันแต่ละชนิด เช่น ไขมันใต้ผิวหนัง ไขมันระหว่างกล้ามเนื้อ ไขมันรอบไต (kidney fat) และไขมันในอุ้งเชิงกราน (pelvic หรือ channel fat) เนื้อเยื่อเกี่ยวพันอยู่คนละส่วนโดยใส่ในภาชนะที่เตรียมไว้

ขั้นตอนที่อยู่ยากพอสมควรคือแยกเอาเนื้อ เนื้อเยื่อ

เกี่ยวพัน และไขมันออกจากกระดูก เพื่อให้เหลือส่วนของกระดูกเท่านั้น การศึกษาอาจมีการชั่งและวัดความยาวของกระดูกชิ้นที่สำคัญ ๆ แต่ละชิ้น การชั่งและวัดทุกครั้งจดบันทึกในแบบฟอร์มที่เตรียมไว้

การเก็บข้อมูลและนำข้อมูลไปใช้

เมื่อชำแหละซากแพะแต่ละซากเสร็จเรียบร้อยแล้ว นำแบบฟอร์มมาปรับปรุงซึ่งจะต้องมีการคำนวณเพื่อรวมค่าต่าง ๆ แล้วรวมทุกส่วนที่ชำแหละได้เช่น กล้ามเนื้อ ไขมัน กระดูก เนื้อเยื่อเกี่ยวพันเข้าด้วยกันก็จะทราบน้ำหนักจริง ๆ ของซาก ซึ่งจะใช้น้ำหนักนี้เป็นมาตรฐานในการเปรียบเทียบกับส่วนต่าง ๆ ของซาก ค่าต่าง ๆ ที่จะต้องมีการคำนวณในการศึกษาลักษณะทางซากของแพะ ได้แก่

1. ลักษณะที่เปรียบเทียบกับน้ำหนักมีชีวิตหลังออกอาหาร มีหลายลักษณะที่ควรเปรียบเทียบหรือต้องเปรียบเทียบกับน้ำหนักมีชีวิตได้แก่ เปอร์เซนต์ซาก ส่วนต่าง ๆ ภายนอกร่างกายแพะ (external offals) ซึ่งรวมถึงหัว สมอ กล้ามเนื้อ แก้ม ลิ้น เท้าทั้ง 4 เท้าหาง และระบบสร้างน้ำนมของแพะ ตัวเมีย และระบบสืบพันธุ์ (อวัยวะและรังไข่) ของแพะตัวผู้⁽¹⁾ อวัยวะภายในซึ่งรวมถึงกระเพาะอาหาร และสิ่งบรรจุภายในลำไส้และสิ่งบรรจุภายใน ตับ ปอด หลอดลม หัวใจ ตับอ่อน ม้าม ไต หลอดอาหาร และกระเพาะอาหารและสิ่งบรรจุภายใน เปอร์เซนต์ชิ้นส่วนทั้งหมดที่จำหน่ายได้ (total saleable percentage) ซึ่งได้จากส่วนของเนื้ออวัยวะภายใน ไขมัน และหนัง⁽¹⁾ ตัวอย่างวิธีคำนวณเปอร์เซนต์ซาก ซึ่งหมายถึงสัดส่วนระหว่างน้ำหนักซากเย็นกับน้ำหนักมีชีวิตหลังจากออกอาหาร โดยคิดเป็นร้อยละ ในกรณีไม่มีห้องเย็นสำหรับแช่ซากแพะ หาเปอร์เซนต์ซากโดยวิธีคำนวณจากน้ำหนักซากอุ่น หากคำนวณเป็นเปอร์เซนต์ซากโดยยึดถือน้ำหนักซากเย็นให้หักออกร้อยละ 3^(1,4)

2. ลักษณะที่เปรียบเทียบกับน้ำหนักหลังจำ ลักษณะต่าง ๆ เหล่านี้ได้แก่ น้ำหนักของส่วนต่าง ๆ ภายนอกร่างกายแพะแต่ละลักษณะ เช่น น้ำหนักหัว น้ำหนักหนัง น้ำหนักซากเย็น น้ำหนักของเลือดที่เก็บได้เมื่อฆ่า เป็นต้น น้ำหนักของอวัยวะภายในแต่ละชนิด เป็นต้น

3. ลักษณะที่เปรียบเทียบกับน้ำหนักซากอุ่น ลักษณะดังกล่าว เช่น เปอร์เซนต์สูญเสียน้ำ (dehydration) เปอร์เซนต์ดังกล่าวนี้เป็นสัดส่วนระหว่างน้ำหนักซากเย็นกับน้ำ-

หนักซากอุ่น โดยคิดเป็นร้อยละ ซึ่งจะมีค่ายิ่งสูงขึ้นหากเก็บแช่ซากไว้ในห้องเย็นนานขึ้น อย่างไรก็ตามเปอร์เซนต์สูญเสียน้ำมีค่าประมาณร้อยละ 3

4. ลักษณะที่เปรียบเทียบกับน้ำหนักซากเย็น ลักษณะดังกล่าวนี้ได้แก่ น้ำหนักที่สูญเสีระหว่างการชำแหละซากซึ่งจะเป็นน้ำหนักสูญเสียน้ำและน้ำหนักชิ้นส่วนของซากที่ตกหล่นระหว่างชำแหละ ดังได้กล่าวมาแล้วในตอนต้นว่า ก่อนชำแหละซากต้องชั่งน้ำหนักและหลังจากชำแหละเสร็จสมบูรณ์แล้วชั่งน้ำหนักหรือรวมน้ำหนักของทุกส่วนที่ชำแหละได้ซึ่งปกติจะได้ค่าน้อยกว่าน้ำหนักซากซึ่งชั่งก่อนชำแหละ

5. ลักษณะที่เปรียบเทียบกับน้ำหนักส่วนต่าง ๆ หลังชำแหละเสร็จ ลักษณะต่าง ๆ เหล่านี้มีหลายลักษณะ เช่น น้ำหนักเนื้อ น้ำหนักไขมัน น้ำหนักกระดูก น้ำหนักเนื้อเยื่อเกี่ยวพัน เป็นต้น ซึ่งน้ำหนักของส่วนต่าง ๆ 4 ชนิดนี้เป็นน้ำหนักหลังจากชำแหละเสร็จนั่นเอง ตัวอย่างเปอร์เซนต์เนื้อได้จากสัดส่วนของน้ำหนักเนื้อกับน้ำหนักทั้งหมดหลังชำแหละเสร็จ โดยคิดเป็นร้อยละ

หลังจากมีการเก็บข้อมูลต่าง ๆ ดังกล่าวแล้วก็นำข้อมูลไปวิเคราะห์ผลตามแผนการทดลองที่วางไว้ นอกจากมีการศึกษาลักษณะทางซากของแพะโดยวางแผนการทดลองต่าง ๆ แล้ว มักมีการศึกษาเกี่ยวกับสหสัมพันธ์ (correlation) ระหว่างลักษณะต่าง ๆ หรือมีการศึกษาวิเคราะห์อันดับของลักษณะต่าง ๆ เพื่อสามารถทำนายลักษณะต่าง ๆ โดยใช้ค่าต่าง ๆ ที่สามารถชั่ง ควณ วัดได้ง่าย เช่น การศึกษาของ McGregor⁽³⁾ เป็นต้น

สรุป

จำเป็นอย่างไรที่จะต้องมีการศึกษาลักษณะทางซากของแพะ เพราะยังไม่มีผู้ศึกษาในด้านนี้อย่างจริงจัง ก่อนอื่นผู้เขียนมีความเห็นว่าจะต้องศึกษาลักษณะทางซากของแพะพื้นเมืองสภาพการเลี้ยงดูในชนบท หลังจากนั้นภายหลังจากการปรับปรุงพันธุ์ปรับปรุงสภาพการเลี้ยงดู อาหารและวิธีการให้อาหาร เป็นต้น ก็จำเป็นอย่างไรที่จะต้องศึกษาลักษณะทางซากอย่างต่อเนื่อง และมีการศึกษาคุณภาพของเนื้อแพะตลอดจนการนำเนื้อแพะไปทำผลิตภัณฑ์ในรูปต่าง ๆ เพื่อให้ได้แพะที่มีคุณภาพเหมาะสมกับภาวะเศรษฐกิจและความต้องการของตลาด

เอกสารอ้างอิง

1. Devendra,C.1983."Goats:Husbandry & Potential in Malaysia." Ministry of Agriculture, Malaysia.
2. Devendra,C.and Mcleroy,G.B.1982. Goat and Sheep Production in the Tropics. Singapore, Toppan Printing Co.(S) Pte.Ltd.
3. McGregor,B.A.1982. Growth of organ and body components of grazing goats. Animal Production in Australia: Vol.14. Sydney, Pergamon Press.
4. Pralomkarn, W., Charles, D.D., Baker, D., and Norton, B.W.1985. Carcass characteristics of mature Australian goats. (Unpublished).
5. Wilson,P.N.1958. The effect of plane of nutrition on the growth and development of the East African dwarf goat. Pt II. Age changes in the carcass composition of female kids. J. Agric. Sci. Camb. 51:4-21.
6. Wilson,P.N.1960. The effect of plane of nutrition on the growth and development of the East African dwarf goat. III.The effect of plane of nutrition and sex on the carcass composition of the kid at two stages of growth, 16 lb weight and 30 lb weight.J.Agric.Sci. 54:105-130.