

# รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ผลผลิตและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อไก่แช่แข็ง

Yield and production of frozen chicken meat

โดย

นางสาว นฤพร ประเสริฐแสง B3850466

นางสาว จีราภร ผาธิการ B3851197



รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 502 321 สหกิจศึกษา

สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

# รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ผลผลิตและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อไก่แช่แข็ง

Yield and production of frozen chicken meat

โดย

นางสาว นฤพร ประเสริฐแสง B3850466

นางสาว จีราภร ผาภิการ B3851197



ปฏิบัติงาน ณ บริษัทแหลมทองโพลทรี จำกัด  
สถานที่ตั้ง สถานประกอบการ 1/10 หมู่ 8 กิโลเมตรที่ 223  
ถนนมิตรภาพ อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา  
30170

วันที่ สิงหาคม 2542

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เรียน ดร. ปิยวรรณ กาสลัก อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการเกษตร

ตามที่ข้าพเจ้า นางสาวนฤพร ประเสริฐแสง และ นางสาว จีรภร ภาริการ นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ได้ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ( 502 321 ) ระหว่างวันที่ 11 พฤษภาคม ถึง 27 สิงหาคม 2542 โดยอยู่ในตำแหน่งผู้ช่วยทางด้าน PRODUCTION CONTROL ณ บริษัท แผลมทองโพลทรี จำกัด และได้รับมอบหมายจาก JOB SUPERVISOR ให้ทำรายงานเรื่อง “ ผลผลิตและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไก่แช่แข็ง ” ( Yield and production of frozen chicken meat )

บัดนี้ การปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ได้สิ้นสุดลงแล้ว ข้าพเจ้าจึงขอส่งรายงานดังกล่าว จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาและคำแนะนำต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อทราบและโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

( นางสาว นฤพร ประเสริฐแสง )

( นางสาว จีรภร ภาริการ )

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

## กิตติกรรมประกาศ

ตามที่ข้าพเจ้าได้มาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ บริษัท แหลมทองโพลทรี จำกัด ตั้งแต่วันที่ 11 พฤษภาคม ถึง 27 สิงหาคม 2542 ซึ่งจากการได้ปฏิบัติงานโดยตรง ทำให้ข้าพเจ้าได้รับทั้งประสบการณ์ในการใช้ชีวิตขณะทำงานและความรู้เกี่ยวกับระบบโรงงานการผลิตผลิตภัณฑ์ไก่แช่แข็งส่งออก เป็นอย่างดี ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมาข้าพเจ้าได้ตั้งใจปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายอย่างสุดความสามารถ โดยการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาครั้งนี้ ได้รับความอนุเคราะห์และคำแนะนำจากบุคลากรในสถานประกอบการเป็นอย่างดี ได้แก่

คุณมนูเทพ กนกศิลป์ ผู้จัดการโรงงาน บริษัท แหลมทองโพลทรี จำกัด ได้เห็นความสำคัญโดยให้โอกาสแก่ข้าพเจ้าในการออกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาและมอบหมายงานให้รับผิดชอบ ซึ่งเป็นประโยชน์และเกียรติมาก

คุณบัณฑิต สุทธิบุรณ์ วิศวกรควบคุมการผลิต ( Supervisor ) ที่มองเห็นความสามารถของข้าพเจ้าและช่วยดูแลชีวิตความเป็นอยู่รวมทั้งทางด้านการทำงานเป็นอย่างดี

หัวหน้างานฝ่ายควบคุมคุณภาพ

แผนกควบคุมเอกสาร

แผนกวิศวกรรม

แผนกบุคคล

และทุกฝ่ายในโรงงาน แหลมทองโพลทรี จำกัด

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

## สารบัญ

หน้า

ไบนาส่ง

กิตติกรรมประกาศ

บทนำ

- ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ.....1
- ลักษณะการประกอบการ.....2
- การจัดตั้งองค์กรและการบริหารงาน.....3
- ตำแหน่งและลักษณะงานในความรับผิดชอบในสถานประกอบการ.....4

วัตถุประสงค์การเรียนรู้.....5

โครงการที่นักศึกษาปฏิบัติงาน.....6

คำสำคัญ.....7

กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไก่แซ่แข็ง.....8

อุปกรณ์ที่ใช้ในการทดลอง.....15

ขั้นตอนการหำร้อยละของผลผลิต.....16

แผนภูมิแสดงการหำร้อยละของผลผลิต.....19

ผลการทดลอง.....21

ข้อเสนอแนะในการทดลองหำร้อยละผลผลิต.....25

วิธีการคำนวณ.....26

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก.

- Yield to Live Bird

ภาคผนวก ข.

- Yield to Part

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

## สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 ผลการทดลองหาร้อยละของผลผลิตจากไก่เป็น.....	21
ตารางที่ 2 ผลการทดลองหาร้อยละการอมน้ำของไก่สดหลังลดอุณหภูมิ.....	22
ตารางที่ 3 ผลการทดลองหาร้อยละของผลผลิตจากชิ้นส่วนหลัก.....	23
ตารางที่ 4 ร้อยละน้ำหนักสูญเสียจากการตัดแต่ง.....	24
ตาราง การจัดคิวไก่ ประจำวันที่ 18 มิถุนายน 2542.....	1ก.
ตาราง การจัดคิวไก่ ประจำวันที่ 19 มิถุนายน 2542.....	2ก.
ตาราง การจัดคิวไก่ ประจำวันที่ 21 มิถุนายน 2542.....	3ก.
ตาราง การจัดคิวไก่ ประจำวันที่ 23 มิถุนายน 2542.....	4ก.
ตาราง การจัดคิวไก่ ประจำวันที่ 24 มิถุนายน 2542.....	5ก.
ตาราง การจัดคิวไก่ ประจำวันที่ 25 มิถุนายน 2542.....	6ก.
ตารางที่ 1ก. ร้อยละผลผลิตจากไก่เป็นแต่ละช่วงน้ำหนัก.....	7ก.
ตารางที่ 1ข. ร้อยละของผลผลิตจากชิ้นส่วนหลักแต่ละช่วงน้ำหนัก.....	1ข.

## รายงานสหกิจศึกษา

### เรื่อง

ผลผลิตและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อไก่แช่แข็ง

Yield and production of frozen chicken meat.

### บทนำ

#### ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

#### COMPANY PROFILE

NAME : Laemthong Poultry Co.,Ltd.

ADDRESS : 1/10 Moo 8 Km.223 Mittrapharp RD, Sung noen  
District, Nakhonratchasima 30170

YEAR OF CONSTRUCTION : 1994

ESTABLISHMENT NO. : EST.70

ACTIVITIES : Frozen Chicken Meat

NO.OF OFFICIAL VETERRINARY : 1

NO.OF AUXILIARIES : 1

NO. OF OPERATIVES ASSISTING : 6

THE OFFICIAL VETERINARIAN

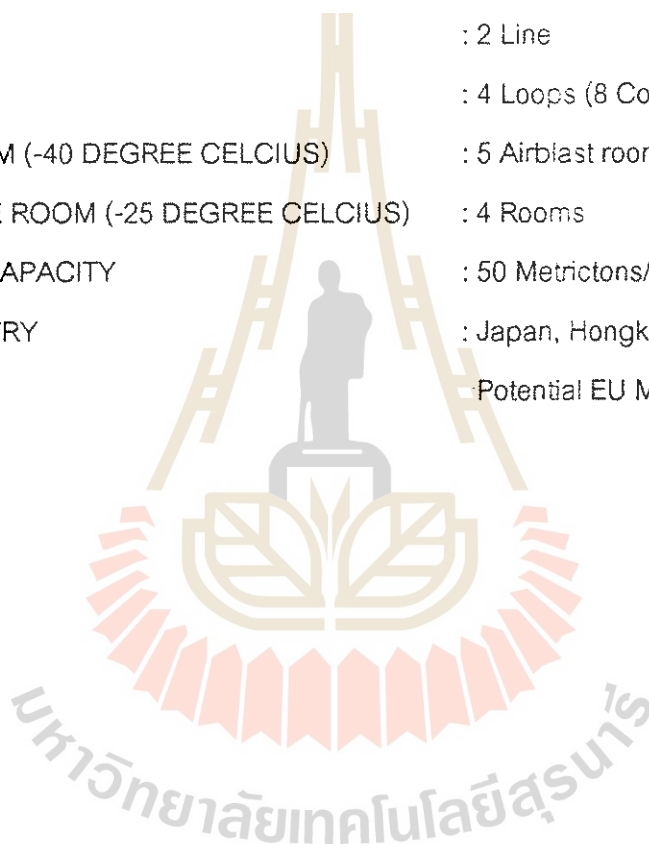
NO. OF EMPLOYEES : Male 380 : Female 2000

NO OF WORKING DAYS A WEEK : 6(8 Hrs./Day)

## ลักษณะการประกอบกิจการ

### PRODUCTION

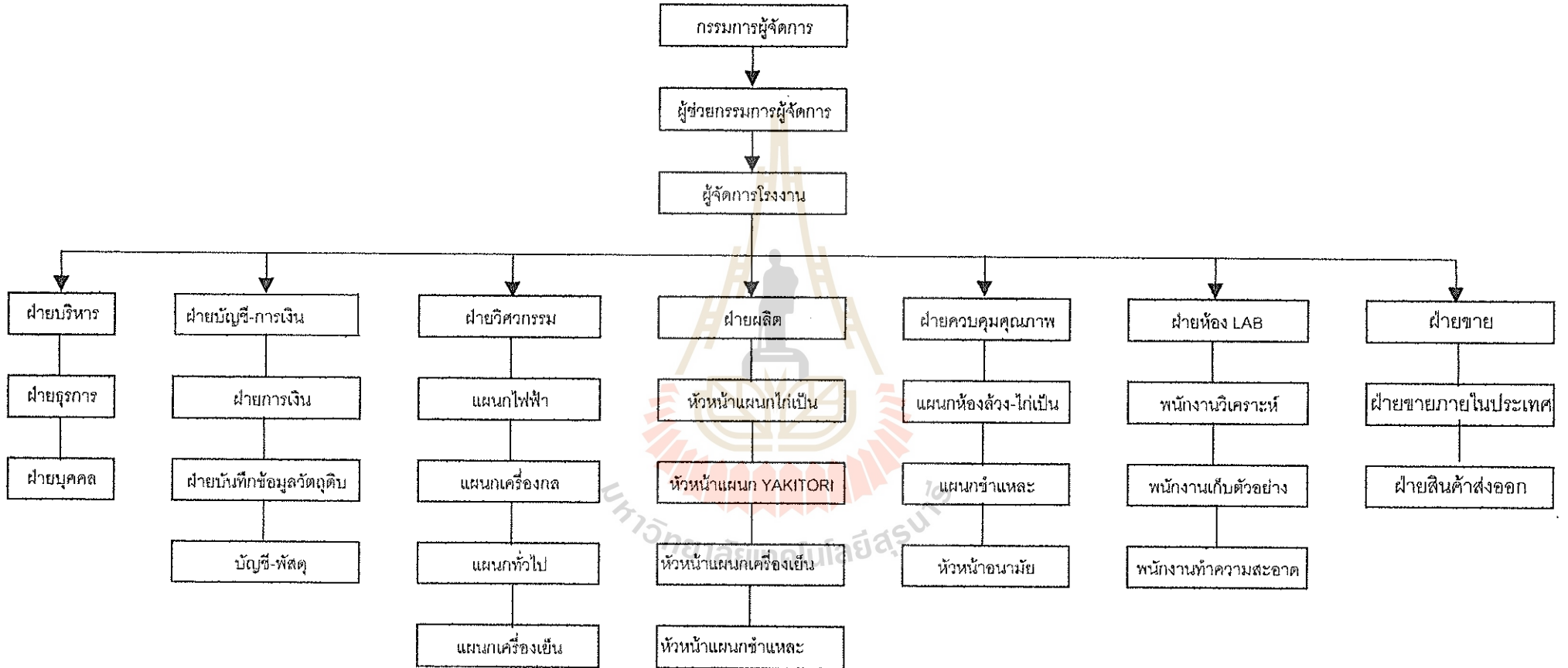
(RAW MATERIAL BROILER)	: Company farm 90% Contract farm 10%
CAPACITY	: 9,600 Bird/Hrs.
SLAUGHERING	: 1 Line
EVISцерATING	: 2 Line
CHILLER	: 2 Line
CUTTING	: 4 Loops (8 Conveyer belt)
FREEZING ROOM (-40 DEGREE CELCIUS)	: 5 Airblast rooms
COLD STORAGE ROOM (-25 DEGREE CELCIUS)	: 4 Rooms
PRODUCTION CAPACITY	: 50 Metrictons/day
EXPORT COUNTRY	: Japan, Hongkong Potential EU Market





การจัดตั้งองค์กรและการบริหารงาน

LAEMTHING POULTRY CO.,LTD. OF ORGANIZATION CHART



ตำแหน่งและลักษณะงานในความรับผิดชอบ (Job description)  
ในสถานประกอบการ

ตำแหน่ง	: Production control
แผนก	: Production
Co-op supervisor	: คุณบัณฑิต สุทธิบุรณ
ตำแหน่ง	: Production control engineering
ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน	: ตั้งแต่วันที่ 11 พฤษภาคม 2542 ถึง วันที่ 27 สิงหาคม 2542

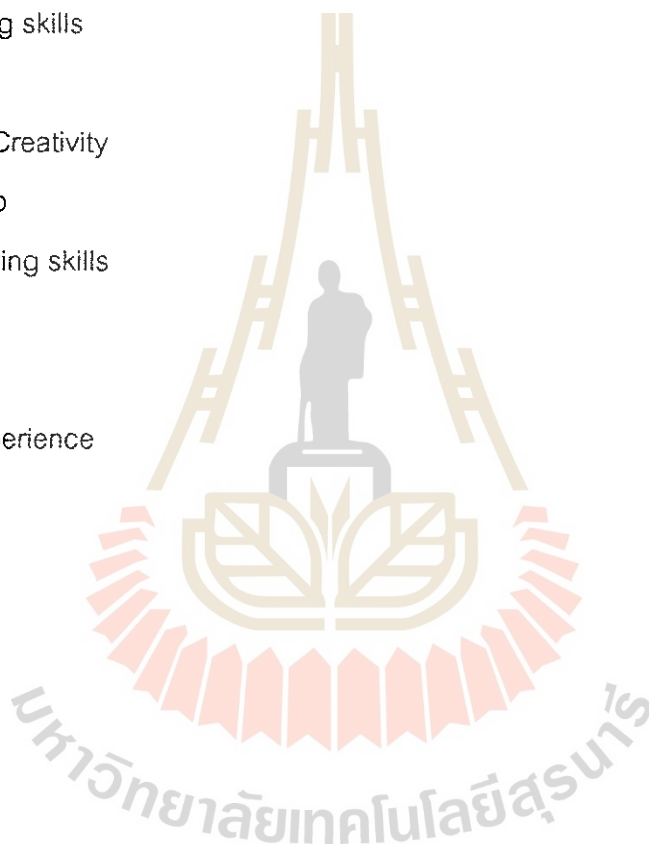


## วัตถุประสงค์การเรียนรู้ (Learning objective)

### LEARNING OBJECTIVE

Employers ranking of graduate attributes and skills

1. Interpersonal skills
2. Flexibility
3. Communication skills
4. Team working skills
5. Initiative
6. Intelligence/Creativity
7. Interest in job
8. Problem-solving skills
9. Ambition
10. Organization
11. Relevant experience



## โครงการที่นักศึกษาปฏิบัติ

1. เรียนรู้และจัดทำระบบของเอกสารควบคุมคุณภาพ (ISO 9002) โดยร่วมมือกับฝ่ายควบคุมเอกสารของบริษัท รวมทั้งได้จัดทำลักษณะของผลิตภัณฑ์เนื้อไก่แช่แข็งและบรรจุภัณฑ์
2. ทำการศึกษาและเข้าร่วมการประชุมของทีมงานควบคุมและวิเคราะห์จุดวิกฤตและอันตรายในกระบวนการผลิต (HACCP).
3. ดำเนินการทดลองหาผลผลิต (%YIELD) ของผลิตภัณฑ์ไก่แช่แข็ง ทั้งในส่วนที่เป็น %Yield to live bird และ %Yield to part โดยทำการศึกษาในช่วงน้ำหนักต่างๆ โดยมีจุดประสงค์เพื่อติดตามต้นทุนของผลิตภัณฑ์
4. จัดทำ Specification ของกล่องบรรจุสินค้า โดยทำการคำนวณและวัดขนาด คุณลักษณะของการวางกล่องบน PALLET เพื่อช่วยใน PROCESS ของการวางกล่อง
5. จัดทำระเบียบวิธีการปฏิบัติงานของบางหน่วยงาน ( WORK IN ) เพื่อการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบและถูกต้องตามหลัก ISO 9002
6. วางแผนการลดการทดลองเพื่อการหา Drip loss จากผลิตภัณฑ์ไก่แช่แข็งทุกชิ้นส่วน

## คำสำคัญ

- BB = BONELESS BREAST เนื้อส่วนอกไม่ติดกระดูก
- BB + WS = BONELESS BREAST+WING STICK เนื้ออกติดปีกบน
- BIL = BONE IN LEG เนื้อสะโพก (ส่วนน่อง)
- BL = BONELESS LEG เนื้อสะโพกไม่ติดกระดูก
- cable tie = พลาสติกรัดสายไฟ (ใช้ทำเครื่องหมายในการทดลอง)
- chiller = เครื่องหล่อเย็น
- MWHC = MIDDLE WING HALF CUT ปีกกลางผ่าครึ่ง
- YIELD TO LIVE BIRD = ผลผลิตจากไก่เป็น
- YIELD TO PART = ผลผลิตจากชิ้นส่วนหลัก ซึ่งได้แก่ เนื้ออก, เนื้อสะโพก, โครง และเครื่องในรวม
- เครื่องในรวม = เครื่องในไม่รวมไส้, ม้าม, ไข่ และมันช่องท้อง
- โครง A = โครงที่เอาส่วนของสันใน และกระดูกอ่อนออกแล้ว
- โครง E = โครง A ที่ลอกหนังคอ และตัดมันหทัยออกแล้ว

## กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไก่แช่แข็ง

### ลานไก่เป็น

- รับไก่เป็นมาจากฟาร์มสูงเนิน ฟาร์มอัสระ และไก่ประกัน โดยไก่ที่รับเข้ามานั้นต้องผ่านการตรวจจากกรมปศุสัตว์ แล้ว
- ไก่จะมีอายุประมาณ 35 วัน โดยจะมีน้ำหนักเฉลี่ย 1.7 กิโลกรัม
- ทำการชั่งน้ำหนักกรรที่บรรจุไก่เข้ามา โดยเป็นการชั่งน้ำหนักไก่ค่อนัน 1 คันรจะบรรจุ 360 กล่อง 1 กล่องไก่จะบรรจุไก่ 8 ตัว
- ทำการชั่งน้ำหนักกรรอีกครั้งหลังจากที่เอาไก่ลงแล้วล้างกล่องไก่แล้ว จึงจะสามารถหาน้ำหนักไก่ที่รับเข้ามาได้

### ห้องเชือด

- รับไก่จากลานไก่เป็น จะทำการพักไก่ประมาณ 15 นาที โดยจะมีมี่านตีค้ำปิดเพื่อทำให้ไก่สงบ
- เชือดด้วยกระแสไฟฟ้า 70 โวลต์ โดยใช้ความเร็ว 200 ตัวต่อนาที
- ทำการเชือดไก่โดยคนอิสลามเท่านั้น โดยการเชือดต้องเชือดให้หลอดลม, หลอดเลือดดำ และหลอดอาหาร ขาดพร้อมกันและไม่ให้โคนกระดูก
- แขนงไก่จนเลือดหมดออกจากตัวมากที่สุด ใช้เวลาประมาณ 3 นาทีต่อตัว
- นำเลือดที่ได้มาทำให้แข็งตัวโดยเติมน้ำเกลือ ใช้เกลือ 1 กิโลกรัม ต่อ 80 ลิตร จากนั้นกรองเลือดลงถ้วย ทิ้งเอาไว้ประมาณ 3 นาที รอจนเลือดแข็งตัว จากนั้นเทเลือดใส่ถังน้ำร้อน ( ใช้ไอน้ำ 4-5 บาร์, น้ำ 30 องศาเซลเซียส )
- ในการบรรจุจะต้องบรรจุน้ำลงไปด้วย เพื่อป้องกันไม่ให้เลือดแตกหรือเสียหาย

### ห้องลวกและห้องปั่นชน

- ลวกไก่โดยให้ไก่ผ่านน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 57-58 องศาเซลเซียส แล้วให้ผ่านน้ำเย็น
- แล้วรวนแขนงไก่จะผ่านเครื่องปั่นชนเพื่อทำการรอนชนไก่
- จากนั้นจะผ่านเครื่องคึงหัวไก่, คึงหลอดลมไก่ และ เครื่องตัดขาไก่
- ขาไก่ที่ได้จะผ่านการลวกที่อุณหภูมิ 60.2 องศาเซลเซียส แล้วผ่านการแช่น้ำเย็นที่อุณหภูมิ 12 องศาเซลเซียส แล้วลอกเอาหนังออก
- ไก่ที่ผ่านการตัดหัวและขาออกแล้ว จะเคลื่อนผ่านไปยังห้องล้างโดยใช้ราวแขนงไก่ ที่เคลื่อนที่โดยใช้ความเร็ว ประมาณ 28.75 ต่อตัว ต่อคน ต่อนาที

### ห้องล้างเครื่องใน

- ไก่ที่ผ่านมายังห้องล้าง จะไม่มีหัวและขา โดยไก่จะผ่านการล้างเอาคราบเลือดออกก่อน
- ตรวจไก่ที่ผิดปกติหรือเป็นโรค โดยมีหลักในการสังเกตไก่ทางกายภาพ คือ ถ้าพบลักษณะที่ผิดปกติจะทำการคัดแยกไก่ออกมา แต่ถ้าหากไก่มีลักษณะที่ผิดปกติเล็กน้อยจะทำการคัดแต่งส่วนที่ผิดปกตินั้นออก แล้วนำเอาส่วนที่ดีมาใช้ในการชำแหละเพื่อที่จะทำเป็นผลิตภัณฑ์
- แล้วทำการปาดช่องอก ( การสอยคอไก่ ) โดยไม่ให้กระเพาะแตก และไม่ให้นั่งขาออกจากกัน
- แล้วเกี่ยวกระเพาะออกโดยต้องระวังไม่ให้กระเพาะแตก
- เจาะกันไก่ ใช้ปลายมีดกรีดรอบรูทวารให้มีลักษณะเป็นรูป ตัว U หรือ V โดยต้องระวังไม่ให้กระเพาะแตกเช่นกัน
- จัดเครื่องในออกโดยต้องระวังไม่ให้เครื่องในหรือไส้แตก
- ทำการตรวจเครื่องใน โดยเครื่องในชิ้นส่วนต่างๆ ต้องไม่แตก และต้องไม่มีเมือกขาว
- ตรวจไก่อีกครั้ง ถ้าพบไก่ที่มีเมือกขาว ต้องทำการคีบลงจากราว รวมทั้งตรวจผิวหนังไก่ ขนาดตัว ฝึหนอง โดยแยกเป็น

ไก่ E คือ ไก่ที่พอม มีน้ำหนักไม่เกิน 8 ซีด

ไก่พิการ คือ ไก่ที่ตัวเล็กมาก มีน้ำหนักไม่เกิน 4 ซีด

ไก่คัดแต่ง

\*หมายเหตุ ไก่ทั้งหมดนี้จะปลดลงจากราวแขวน แล้วส่งไปยังแผนกขายภายใน

- ค้างหลอดลม โดยระวังไม่ให้ไม่ให้กระเพาะแตก และทำการล้างคราบเลือดออก
- ทำการล้างเครื่องใน แล้วนำเครื่องในที่ได้แช่ในน้ำแข็ง ประมาณ 2-3 นาที จากนั้นนำเครื่องในที่ได้มาแยกเป็นชิ้นส่วนเครื่องในต่างๆ โดยแยกเป็นตับ, หัวใจ, กึ้น, ไส้, มันบนท้าย, มันเครื่องใน, มันช่องท้อง แล้วทำการคัดแต่ง
- นำไก่ที่ผ่านการล้างเครื่องในออกแล้ว มาทำการล้างภายในซาก

### ห้องหล่อเย็น

- ไก่ที่ผ่านการล้างเครื่องในออกแล้ว จะผ่านไปยังเครื่อง Chiller โดยในช่วงแรก จะเป็นขั้นตอนของการล้างซากไก่ให้สะอาด ซึ่งอุณหภูมิจะต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส และใช้ความเข้มข้นของคลอรีน 100 ppm ในช่วงที่สอง จะเป็นขั้นตอนของการลดอุณหภูมิไก่ให้อยู่ในช่วง 0-4 องศาเซลเซียส โดยใช้การเติมน้ำแข็งลงไปเพื่อเป็นการปรับอุณหภูมิภายใน Chiller เพื่อให้มีอุณหภูมิ 0-2 องศาเซลเซียส ใช้ความเข้มข้นของคลอรีน 50 ppm
- ไก่จะใช้เวลาในการผ่านทั้งสองขั้นตอน ประมาณ 30 นาที

- หลังจากนั้นจะถูกทำให้สะเด็ดน้ำออก ด้วย Dripping drum นาน 40 วินาที โดย Dripping drum จะหมุน 12 รอบ/นาที
- ไก่ที่ออกมาจะถูกแขวนตรงกึ่งกลางระหว่างคอกไก่ที่ราวแขวน
- กรีดขาไก่ทั้ง 2 ข้าง โดยใช้มือขวาจับมีด มือซ้ายจับที่ขาของไก่แล้วผ่าลงตามข้อขาของไก่ โดยเฉียงมีดลง
- หักขาไก่ทั้ง 2 ข้าง ให้กระดูกสะโพกโผล่ออกมา

### ห้องชำแหละ

- ไก่ที่ผ่านมาจากห้องหล่อเย็นแล้ว ทำการคึงมันตรงช่องห้องออก
- กรีดกลางหลัง โดยกรีดตั้งแต่ต้นคอจนถึงท้าย
- ชำแหละขาซ้าย โดยใช้มือซ้ายจับขาไก่ให้แน่น ใช้ปลายมีดคว้านลึกลงด้านหลัง แล้วตัดเอ็นให้ขาดออกจากกัน แล้วคึงขาซ้ายลงเล็กน้อย
- ชำแหละขาขวา โดยใช้มือซ้ายจับขาไก่ให้แน่น ใช้ปลายมีดคว้านลึกลงด้านหลัง ตัดเอ็นออกให้ขาด แล้วคึงขาขวาลงเล็กน้อย
- ชำแหละปีกซ้าย โดยยืนอยู่ข้างหลังไก่ ใช้มือขวาจับมีด มือซ้ายจับที่ปีกไก่ให้แน่น ใช้ปลายมีดคว้านจนถึงกระดูกไหปลาร้า จากนั้นใช้ปลายมีดตัดเอ็นตั้งแต่ช่วงกระดูกไหปลาร้า แล้วคึงไกลงจนถึงช่วงกึ่งกลางตัวไก่
- ชำแหละปีกขวา โดยยืนอยู่ข้างหลังไก่ ใช้โคนมีดปาดจากข้างหน้ามาข้างหลังคว้านถึงไหปลาร้า ใช้มีดตัดเอ็นแล้วคึงลงมาเล็กน้อย
- คึงขาซ้าย-ขวา ออกหลังจากนั้น คึงปีกซ้าย-ขวาออก
- ไก่ที่ผ่านการคึงขาและปีกออกแล้ว จะถูกกรีดสันใน โดยใช้มือซ้ายจับด้านหลังไก่ เอียงตัวไกลงเล็กน้อยเพื่อให้เห็นสันใน จากนั้นใช้ปลายมีดกรีดลากลงมาจากหัวสันใน จนถึงกระดูกอ่อน ค้างทำการกรีดให้ชิดกระดูก
- แกะสันในออกโดยต้องแกะที่ตะขาง แล้วใช้หัวแม่มือแกะสันในออกข้างตัวไก่ แล้วใช้นิ้วชี้ดันลงประคองไม่ให้ขาด
- แล้วทำการเจาะกระดูกอ่อน โดยใช้มือขวาดันกระดูกจนถึงช่องท้อง
- ตัดบั้นท้ายออกโดยใช้กรรไกรตัดคึง
- จากนั้นจะเหลือเป็นโครงไก่ โดยจะแบ่งประเภทของโครงไก่ ออกเป็น โครงกระดูก A โครงกระดูก B และ โครงกระดูก C

โครงกระดูก A คือ โครงไก่ที่ไม่ตัดบั้นท้ายออก และไม่คึงหนังคอกออก

โครงกระดูก B คือ โครงไก่ที่ตัดบั้นท้ายออก และไม่คึงหนังคอกออก

โครงกระดูก C คือ โครงไก่ที่ตัดบั้นท้ายออก และคึงหนังคอกออก



### LINE BB

- รับประทานเนื้ออกติดปีกเต็มจากราวชำแหละ
- แล้วตัดแต่งแยกเป็นสองส่วน คือ เนื้ออกติดปีกบน และ 2 JOINT WING  
เนื้ออกติดปีกบน จะส่งไปยัง LINE ORDER แต่ปีกต้องไม่แดงและไม่ชำ  
2 JOINT WING จะส่งส่งขายไปต่างประเทศ แต่ถ้าชำและหักจะส่งขายภายใน  
ประเทศ

### LINE BL

- รับประทานจากราวชำแหละ แล้วคัดขนาดให้ได้ในช่วง 200-210 g และ 230-240 g โดยจะส่งไป  
ที่ LINE ORDER
- ส่วนน่องที่ไม่ได้ขนาด จะทำการกรีด โดยไม่ให้เนื้อติดกระดูกโดยกรีดตามแนวกระดูก
- หักข้อกระดูก โดยกระดูกต้องไหลออกมาและต้องไม่แตก
- ทำการตัดแต่งกระดูกข้อเล็กๆ ออก และตัดแต่งมันกับชิ้นเนื้อให้ได้ขนาดตาม spec.
- แกะกระดูกออกโดยใช้มีดตัดข้อบนและข้อล่างอย่างระวัง โดยเนื้อต้องไม่ขาดเป็นรู
- ชิ้นส่วนที่ทำการตัดแต่งแล้วจะได้น่องที่ไม่ติดกระดูก

### LINE ORDER

#### BBSL

- รับประทาน (BB) มาลอกหนังออก
  - ตัดแต่งก้อนเนื้อ โดยทำการตัดมัน กระดูก และเอ็นขาวออก
  - ทำการชั่งน้ำหนักและบรรจุ
- BB + WS (CC)
- รับประทานเนื้ออกติดปีกเต็มมาทำการตัดเอาปีกกลางออก (เนื้ออก + ปีกบน)
  - ใช้แบบพิมพ์วางทาบบนชิ้นเนื้อไก่ แล้วตัดตามพิมพ์โดยเฉลี่ยให้สม่ำเสมอไม่ให้แผ่นเนื้อหนาไม่  
เกิน 1 cm
  - ทำการชั่งน้ำหนักและบรรจุ

### BIL

- ตัดแต่งน่องไก่ ( BIL ) โดยหนังต้องคลุมเนื้อเมื่อวางชิ้นเนื้อบนพื้นราบ และหนังที่ยาวออกมาคลุมต้องไม่เกิน 1 cm
- บรรจุและปิดปากถุงด้วยวิธีสุญญากาศ ( Vacuum )

### BIL OPEN 2 SLIT

- นำน่องไก่ที่ทำการตัดขนาดแล้วมากรีดให้ซีกกระดูกทั้ง 2 ข้างที่สุด
- ตัดเอ็นใต้ข้อต่อระหว่างกระดูกแข้งไก่
- บรรจุและปิดปากถุงด้วยวิธีสุญญากาศ

### BLT

- นำน่องไก่ ( BIL ) มากรีดให้ซีกกระดูกทั้ง 2 ข้าง
- ตัดเอ็นให้ขาด โดยใช้ปลายมีดเจาะกระดูกระหว่างข้อต่อ คีงกระดูกบนและล่างออก
- จากนั้นตัดข้อเด้าออก
- ตัดเอาเนื้อส่วน Drum stick ออก โดยเอาแต่เนื้อส่วน Thigh

### BLT OPEN

- นำน่อง ( BIL ) มากรีดให้ซีกกระดูกตลอดทั้ง 2 ข้าง แล้วตัดเอ็นให้ขาด
- ใช้ปลายมีดเจาะระหว่างกระดูกข้อต่อ คีงกระดูกบนและล่างออก
- จากนั้นตัดข้อเด้าออก
- ตัดเอาเนื้อส่วน Drum stick แล้วใช้ปลายมีดเปิดทั้ง 2 ข้าง ของ Thigh ให้เสมอกันทั้ง 2 ข้าง

### STEAK OPEN 2 SLIT

- นำน่องไก่ ( BIL ) มากรีดให้ซีกกระดูกตลอดทั้ง 2 ข้าง
- ตัดเอ็นออกให้ขาด
- แล้วใช้ปลายมีดเจาะระหว่างกระดูกข้อต่อแล้วคีงกระดูกสะโพกออก
- จากนั้นใช้มีดตัดข้อสันออก

### LINE YAKITORI

#### Y-BL

- นำเนื้อน่องมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ( ชิ้นละประมาณ 4-5 กรัม ) ความกว้างของเนื้อประมาณ 3 cm
- นำไม้มาเสียบยาว 15 cm

### Y-GIZZARD

- แยกกิ้นออกจากเครื่องในรวม แล้วนำกิ้นที่ได้มาล้างน้ำ
- ค้างเอากิ้นมันออกจากกิ้น
- แล้วผ่ากิ้นเป็นรูปสี่เหลี่ยมและนำเศษอาหารออก ล้างน้ำอีกครั้ง
- เอากิ้นที่กิ้นที่ ได้ผ่านเข้าเครื่องเพื่อตอกหนัง แล้วนำมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
- นำมาเสียบไม้ยาว 18 cm

### Y-BS-NECK SKIN

- นำหนังคอไก่ที่ผ่านการตัดแต่งแล้วมาต้มที่ อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 15 นาที
- แล้วนำมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ และเสียบไม้ยาว 18 cm

### LINE KILIMI

#### K-BL WITHOUT OYSTER

- นำน่องไก่ (BIL) มากรีดให้ซีกกระดูกตลอดทั้ง 2 ข้าง
- ตัดเอ็นให้ขาด และเจาะกระดูกระหว่างข้อต่อ ค้างกระดูกบนและล่างออก
- จากนั้นตัดกระดูกข้อต่อมือออก แล้วตัด Oyster ออก

#### K-BL

- นำน่องไก่ (BIL) มากรีดให้ซีกกระดูกตลอดทั้ง 2 ข้าง
- ตัดเอ็นให้ขาด และเจาะกระดูกระหว่างข้อต่อ ค้างกระดูกบนและล่างออก
- ตัดเนื้อ BL ที่ได้ให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมด้านเท่า

#### K-BL OPEN SQUARE CUT

- นำน่องไก่ (BIL) มากรีดให้ซีกกระดูกตลอดทั้ง 2 ข้าง
- ตัดเอ็นให้ขาด และเจาะกระดูกข้อต่อบนและล่างออก พร้อมตัดกระดูกข้อต่อมือออก
- ตัดเนื้อ BL ที่ได้ให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมด้านเท่า

#### K-BL OPEN HALF CUT

- นำน่องไก่ (BIL) มากรีดให้ซีกกระดูกตลอด ทั้ง 2 ข้าง
- ตัดเอ็นให้ขาด และเจาะกระดูกระหว่างข้อต่อ ค้างกระดูกบนและล่างออก
- ตัดกระดูกข้อต่อมือออก

- ทำการเปิดชั้นเนื้อทั้ง 2 ข้าง และกรีดตามยาว 2 ครั้ง ตรง Drum stick

### FREEZING, PACKING, LOADING

- รับสินค้าจากแผนกตัดแต่ง แล้วนำมาทำการบรรจุด้วยวิธีสูญญากาศ
- ทำการลำเลียงสินค้าด้วยรถ Trolley โดยมี Checker ตรวจสอบเช็คสินค้าตามรายการสินค้าที่นำขึ้นรถ Trolley จากใบแสดงการจัดเรียงสินค้าขึ้นชั้น
- นำสินค้าที่ผ่านการตรวจสอบโดยละเอียดแล้ว ไปยังห้อง ANTI เพื่อเป็นการลดอุณหภูมิสินค้า ก่อนที่จะนำเข้าห้อง FREEZE และเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์
- นำสินค้าเข้าห้อง FREEZE เพื่อทำการแช่แข็งนาน 4 ชั่วโมง จนอุณหภูมิที่ใจกลางของสินค้า เท่ากับ  $-18$  องศาเซลเซียส
- เมื่อผ่านการลดอุณหภูมิแล้วจะนำสินค้ามาบรรจุลงกล่องที่ผ่านการ Stamp ชื่อสินค้า, น้ำหนัก ต่อถุง และน้ำหนักรวม
- สินค้าที่บรรจุลงกล่องเรียบร้อยแล้ว จะนำมาติดสติ๊กเกอร์ของกองสัตว์แพทย์สาธารณสุข (กสช)
- จากนั้นนำสินค้าไปเก็บใน COLD STORAGE
- จากนั้นนำสินค้าไปเก็บยังลาน Load เพื่อส่งออก ซึ่งจะมี Checker ทำการเช็คตู้, หมายเลขตู้, เครื่องทำความเย็น, ความสะอาดของตู้ โดยตู้จะมีอุณหภูมิประมาณ  $-20$  ถึง  $-18$  องศาเซลเซียส

## อุปกรณ์ที่ใช้ในการทดลอง

1. ถังแดง 2 ใบ
2. รวาช้ำทะเลหนึ่ง 1 อัน
3. โต้ะ STAINLESS
4. ตาชั่ง ขนาด 5 กิโลกรัม
5. ถุงพลาสติก ขนาด 10 กิโลกรัม
6. มีดชำทะเล
7. พลาสติกกันเปื้อน
8. CABLE TIES
9. เทอร์โมมิเตอร์
10. สัญลักษณ์แผ่นเหล็ก
11. รถเข็นสินค้า
12. ตระกร้าใส่ชิ้นส่วนไก่

ผู้ช่วยระดับซีเนียร์สำหรับขั้นตอนการคัดเลือกไก่เป็นจากลานไก่เป็น, การล้างเครื่องในและการเกี่ยวกระเพาะ, การชำทะเลชิ้นส่วน BB, BL และ ชำทะเลโครงไก่



## ขั้นตอนการหาเปอร์เซ็นต์ผลผลิต

1. จัดไก่ที่สมบูรณ์ปกติจากลานไก่เป็นในช่วงที่นำกล่องไก่ขึ้นบนสายพานแล้ว โดยคัดเลือกไก่ที่ตัวแห้งมากที่สุดให้ได้น้ำหนักตามที่ต้องการ โดยใช้เป็นช่วงน้ำหนัก ในแต่ละช่วงน้ำหนักจะใช้ไก่จำนวน 20 ตัว ต้องเป็นไก่ที่มาจากรถคันเดียวกัน รวมทั้งฟาร์มเดียวกัน และทำช่วงน้ำหนักละ 2 ซ้ำ แล้วทำการชั่งน้ำหนักไก่ทีละตัวแล้วจดน้ำหนักไว้ต่อตัว โดยจับบริเวณขาและปีกไก่เพื่อให้ไก่อยู่นิ่งและสะดวกต่อการชั่งน้ำหนักไก่ ( ใช้ตาชั่งดิจิตอล 5 kg ซึ่งต้องวางด้วยพลาสติกแห้งสะอาดทับอีกชั้น เพื่อป้องกันเศษซีเมนต์, ขนไก่ ที่หลุดร่วงลงมา ) โดยในการทดลองจะใช้ช่วงน้ำหนักไก่ คือ
  - 1.61-1.70 kg
  - 1.71-1.80 kg
  - 1.81-1.90 kg
  - 1.91-2.00 kg
  - 2.01-2.10 kg
  - 2.11-2.20 kg
2. นำไก่ที่ทำการคัตน้ำหนักตามต้องการแล้วมาทำสัญลักษณ์ที่ละตัว เพื่อสามารถดึงไก่ลงได้ถูกตัวและตามลำดับในขั้นตอนต่อไป โดยทำการผูกขาไก่ด้วย CABLE TIES\* โดยทำรหัสใส่ตามจำนวนตัว จนครบจำนวน 20 ตัว
 

(\*CABLE TIES คือ สายรัดไฟที่มีรหัสกำกับอยู่ วิธีใช้ คือ เมื่อทำการดึงสายรัดไฟโดยคล้องให้แน่นกับขาไก่แล้วจะไม่สามารถแกะออกได้อีกเลย ( ได้รับความอนุเคราะห์จากแผนกวิศวกรรม ) )
3. นำไก่ที่มีรหัสแล้วใส่กล่องไก่ ผ่านมายังห้องเชือด โดยระวังไม่ให้ไก่เปียกน้ำจากบริเวณที่ทำการ การล้างกล่องไก่และอย่าทำให้ไก่ในกล่องได้รับความกระทบกระเทือนมากเกินไป พยายามทำให้ไก่สงบนิ่งที่สุด
4. เชือดคอไก่โดยคนเชือดที่ถูกต้องตามมาตรฐาน ( นับถือศาสนาอิสลาม ) จนครบตามจำนวน 20 ตัว โดยต้องตัดหลอดลม, หลอดเลือด และหลอดอาหารให้ขาด แล้วรอจนกระทั่งไก่ตายสนิทและเลือดไก่ออกจนหมดจากตัวมากที่สุด ใช้เวลาประมาณ 3 นาที แล้วทำการชั่งน้ำหนักไก่หลังเชือดทันทีโดยจดน้ำหนักตามรหัสที่ติดอยู่กับตัวไก่ จนครบ 20 ตัว
5. แขนงไก่ในห้องเชือดเพื่อผ่านเข้าห้อลวกทำการถอนขนไก่ โดยจะทำการเว้นระยะของราวแขนงให้ว่างพอประมาณแล้วรีบแขนงไก่โดยเว้นช่วงในการแขนงด้วย เพื่อสะดวกต่อการปลดไก่ลงเพราะถ้าแขนงไก่แบบติดกันทั้ง 20 ตัว จะไม่สามารถปลดไก่ได้ทันทีทั้งหมด จากนั้นรอปลดไก่ลงจากราวแขนงไก่ แล้วทำการชั่งน้ำหนักหลังจากถอนขนทันที
6. จากนั้นนำไปยังห้องล้างเครื่องใน ทำการตัดคอไก่แล้วชั่งน้ำหนักหลังตัดคอไก่ทีละตัวจนครบ 20 ตัว ( ไก่บางตัวเมื่อผ่านการถอนขนแล้วทำให้หัวหลุดได้ )

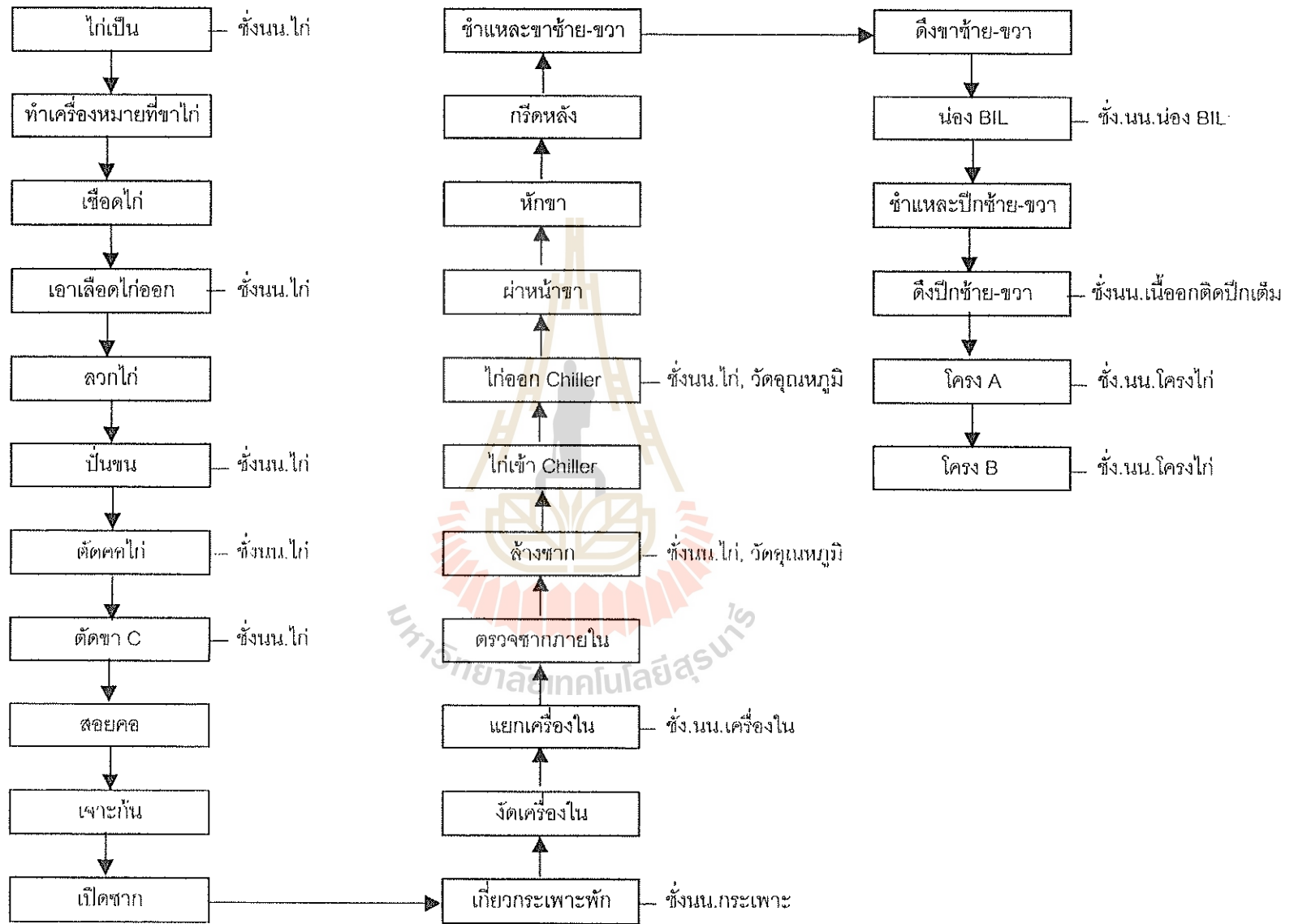
7. ตัดขาไก่ที่ละตัว แล้วชั่งน้ำหนักไก่หลังตัดขา พร้อมกับทำการเปลี่ยนสัญลักษณ์จาก CABLE TIES มาเป็นแผ่นเหล็กที่มีหมายเลขกำกับ 1-20 โดยจำเป็นต้องให้รหัสที่กำหนดไว้ตรงกับหมายเลขบนแผ่นเหล็กจนครบทุกตัว
8. สอยคอไก่เพื่อเกี่ยวเอาระเพาะพักออกมาโดยระวังอย่าให้กระเพาะแตก แล้วเอามาชั่งน้ำหนักรวมทั้งหมดทุกตัว
9. เจาะกันไก่เป็นรูปตัว U เพื่อทำการเปิดซาก และตรวจดูสภาพซาก จากนั้นใช้มีดสำหรับบังคับเครื่องในออกมา โดยต้องระวังอย่าให้เครื่องในหลุดหรือแตก แล้วใช้มือในการล้างเพื่อเอาเครื่องในออกมา รวมทั้งดึงเครื่องในที่ยังติดอยู่ภายในตัวไก่ออกมาทั้งหมดด้วย
10. แยกเครื่องในที่ได้ทั้งหมดออก โดยทำการชั่งน้ำหนักเครื่องในรวมก่อน คือแยกเอาเฉพาะไส้และมันบนท้ายที่ติดกันอยู่ก่อน จากนั้นชั่งน้ำหนักแต่ละส่วน คือ หัวใจ, ตับ, กึ๋น, ไส้, มัน, มันเครื่องใน, มันบนท้าย และ มันช่องท้อง โดยต้องระวังมิให้เครื่องในโดนน้ำระหว่างการแยกเครื่องใน
11. หลังจากเอาเครื่องในออกจากตัวไก่แล้ว จะล้างซากไก่ด้วยน้ำสะอาดแล้วทำให้ไก่สะเด็ดน้ำออก จากนั้นนำไก่มาทำการชั่งน้ำหนักที่ละตัวตามหมายเลขและตรวจดูสัญลักษณ์ที่ผูกติดกับขาไก่ให้แน่นมากที่สุดอีกครั้งและวัดอุณหภูมิซากไก่ด้วยเทอร์โมมิเตอร์โดยให้ปลายของเทอร์โมมิเตอร์เสียบลงที่เนื้ออกของตัวไก่ก่อนที่จะลง Chiller โดยใช้วิธีการโยนลงเครื่อง Chiller เอง เพื่อที่จะไก่จะได้ออกมาจาก Chiller ในช่วงระยะเวลาที่ใกล้เคียงกันทั้ง 20 ตัว
12. ไก่ผ่านเข้าสู่ Chiller เพื่อเป็นการลดอุณหภูมิของซากไก่และเพื่อทำความสะอาดโดยใช้น้ำที่มีส่วนผสมของคลอรีน ซึ่งใช้เวลาประมาณ 30 นาที โดยอุณหภูมิของซากไก่ที่ออกมาจาก Chiller จะมีอุณหภูมิประมาณ 4°C
13. เมื่อครบเวลา ซากไก่ที่มีแผ่นเหล็กหมายเลขกำกับจะผ่านออกมาจาก Chiller ตามลำดับ แล้วนำมาทำการวัดอุณหภูมิและชั่งน้ำหนักที่ละตัวตามหมายเลขโดยทันที เพื่อใช้ข้อมูลมาคำนวณเปอร์เซ็นต์การอมน้ำ
14. จากนั้นนำไก่ที่ผ่านการชั่งน้ำหนักแล้วนำมาทำการตัดแต่ง โดยจะทำการผ่าหน้าขา, หักขา, กรีดหลัง เพื่อชำแหละขาซ้าย-ขวา ทำการชั่งน้ำหนักน่อง (BIL) แล้วนำมาทำการตัดแต่งเพื่อชั่งน้ำหนักในแต่ละส่วน คือ กระดูกแข้ง, กระดูกขา, ข้อเต็ม และเศษเนื้อน่อง BL นำเนื้อน่อง BL ที่ได้มาทำการดึงเอาหนังออกจะได้เนื้อ SBL ล้วน แล้วทำการชั่งน้ำหนักอีกครั้ง
15. ส่วนของเนื้ออกติดปีกเต็ม (BB) มาตัดแต่ง โดยจะแยกเอาขอบขาออก แล้วทำการแยกปีกซ้าย-ขวา เพื่อแยกเอา 2 JOINT WING (2JW) และเนื้ออกติดปีกบน (BB+WS) แล้วนำแต่ละส่วนไปทำการชั่งน้ำหนัก
16. จากนั้นนำส่วน 2JW มาตัดแต่งเพื่อแยกเอาปีกปลายและปีกกลางออกแล้วชั่งน้ำหนักในแต่ละส่วน แล้วนำปีกกลางมาทำการผ่าครึ่งจะได้ MIDDLE WING HALF CUT (MWHC) นำไปชั่งน้ำหนัก

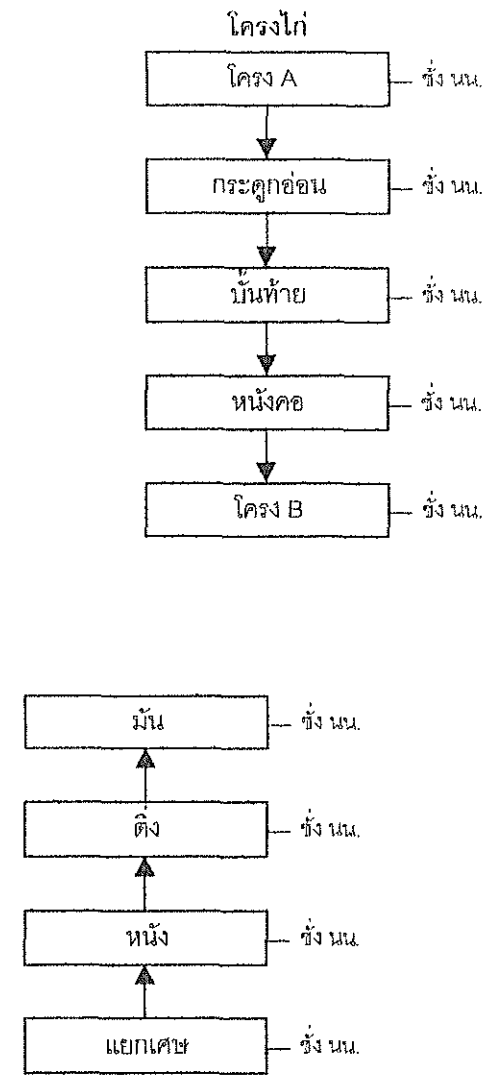
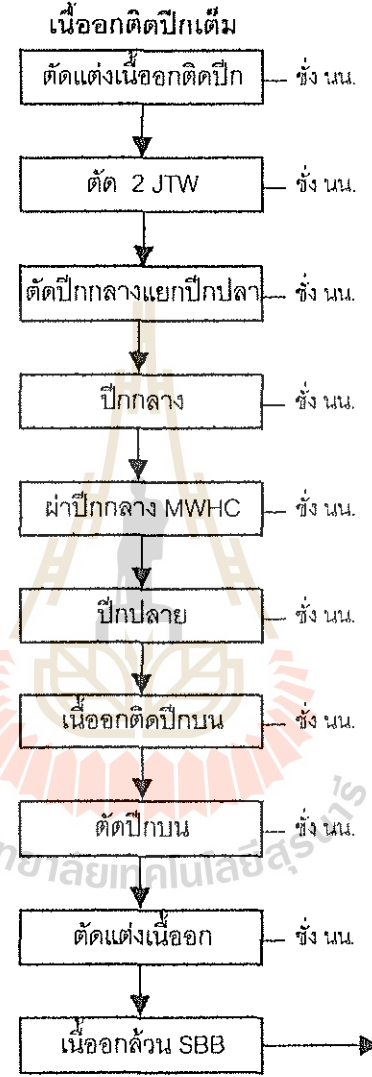
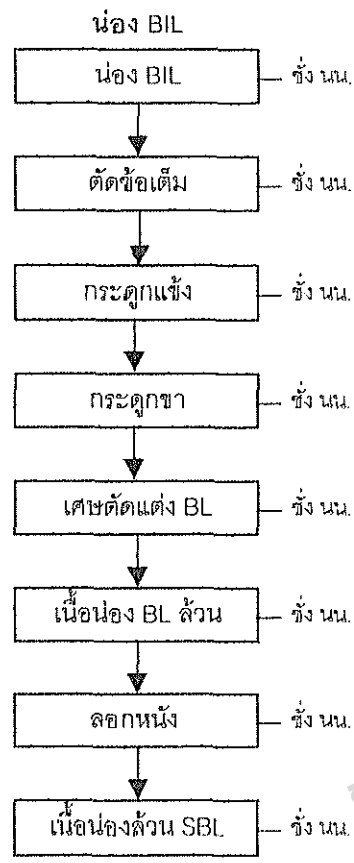
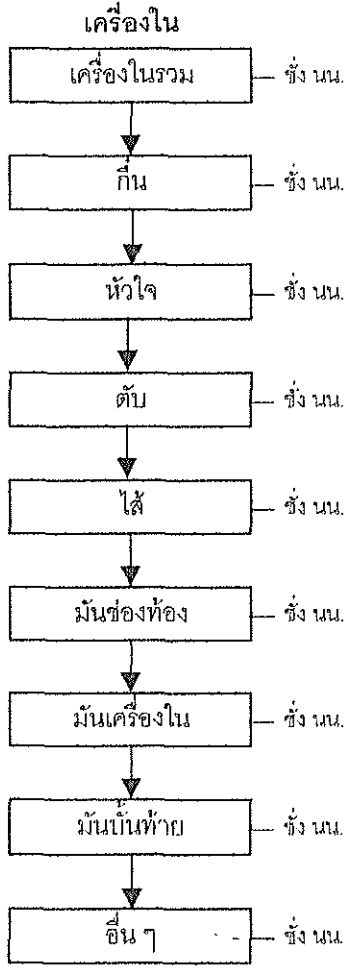
17. ส่วนเนื้ออกติดปีกบน (BB+WS) จะการแยกโดยตัดปีกบนออกจากเนื้ออก แล้วชั่งน้ำหนัก นำเนื้ออกมาตัดตั้งและเอามันออก ทำการแยกเศษหนังและเศษมันออกออก ชั่งน้ำหนักในแต่ละส่วนที่แยกได้ จะได้ส่วนของเนื้ออกล้วน
18. ส่วนสันในจะทำการแยกออกจากโครงไก่และแกะเอากระดูกอ่อนออก เมื่อนำไปชั่งน้ำหนักจะได้โครง (A) แล้วนำมาทำการตัดแต่ง โดยจะตัดมันท้ายออกและทำการตั้งหนังคอกออก เมื่อนำไปชั่งน้ำหนัก จะได้โครง (C) แล้วทำการชั่งน้ำหนักของแต่ละชิ้นส่วนให้ครบ
19. แยกชิ้นส่วนไก่ที่ชำแหละได้ใส่ถุงแยกตามชนิด
20. นำน้ำหนักของแต่ละส่วนที่บันทึกได้มาทำการคำนวณหา เปอร์เซนต์ผลผลิต และ เปอร์เซนต์การอมน้ำ





### แผนภูมิแสดงขั้นตอนการหา % YIELD





ตารางที่ 1 ผลการทดลองหาร้อยละของผลผลิตจากไก่เป็น (%Yield to Live Bird) ของผลิตภัณฑ์ไก่ส่วนนี้

ชั่งน้ำหนัก ( Kg )	1.61-1.70	1.71-1.80	1.81-1.90	1.91-2.00	2.01-2.10	2.11-2.20
%Yield to live bird						
ไก่เป็น	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000
ไก่หลังเชือด	97.054	97.402	97.006	97.481	97.487	96.476
เลือดไก่	2.946	2.598	2.994	2.519	2.513	3.522
ไก่หลังถอนขน	90.318	90.204	89.335	88.435	87.914	90.848
ขนไก่	6.736	7.198	7.671	9.045	9.573	5.630
ไก่หลังดึงหัว	87.457	87.476	86.600	85.779	85.281	88.490
หัวไก่	2.861	2.727	2.735	2.656	2.634	2.358
ไก่หลังตัดขา	85.374	85.701	83.480	82.788	82.133	86.102
ขาไก่	2.083	1.776	3.120	2.991	3.148	2.388
ไก่ก่อนลง chiller	70.385	74.710	73.192	72.669	72.001	71.830
ไก่หลังลง chiller	79.698	82.067	78.538	80.359	78.651	83.388
เครื่องในรวม	11.310	6.724	6.192	7.269	6.811	6.276
กึ้น	4.635	2.609	2.409	3.005	2.855	2.460
หัวใจ	0.700	0.415	0.426	0.428	0.561	0.714
ตับ	3.749	2.508	2.542	2.727	2.486	2.674
ไส้	7.849	4.735	4.668	4.625	3.966	4.240
มันช่องท้อง	0.371	0.712	0.651	0.639	3.006	1.009
มันเครื่องใน	0.618	0.774	0.914	0.699	0.804	1.096
มันบนท้าย	1.051	0.472	0.589	0.635	0.755	0.806
กระเพาะ	0.680	0.593	0.455	0.466	0.500	0.737
อกติดปีกเต็ม	33.066	25.398	26.322	24.704	26.666	26.052
ขอบขาว	0.453	0.310	0.299	0.429	0.401	0.360
ปีกบน BB+WS	24.166	18.995	18.702	18.473	16.891	19.447
2JW	5.810	4.352	4.342	3.797	2.984	4.333
ปีกบน	5.604	4.841	4.212	4.418	4.130	3.775
ปีกกลาง	4.366	3.246	3.257	3.217	3.119	3.231
MWHC	1.586	3.084	3.182	3.069	2.928	3.231
ปีกปลาย	1.442	1.120	1.133	1.180	1.121	1.143
ตั้ง	3.667	1.120	1.146	1.246	1.225	1.409
หนังอก	0.803	2.507	2.591	2.958	2.049	1.665
เศษตัดแต่ง BB	7.870	0.508	0.278	0.259	0.663	0.127

ตารางที่ 1 ผลการทดลองหาร้อยละของผลผลิตจากไก่เป็น (%Yield to Live Bird) ของผลิตภัณฑ์ไก่แช่แข็ง (ต่อ)

ช่วงน้ำหนัก ( Kg. )	1.61-1.70	1.71-1.80	1.81-1.90	1.91-2.00	2.01-2.10	2.11-2.20
%Yield to live bird						
เนื้ออก	13.226	16.718	14.377	13.663	13.625	15.502
เนื้ออกส่วน	11.640	11.679	11.474	11.277	10.865	11.537
มันอก	0.185	0.162	0.096	0.065	0.030	0.059
น่อง,	36.156	28.030	26.762	26.009	24.946	27.771
ข้อเต็ม	3.070	2.260	2.300	2.595	2.373	2.396
แข้ง	2.410	1.662	1.703	2.070	2.031	2.407
กระดูก	3.461	2.282	2.278	1.967	1.921	1.700
เศษตัดแต่ง BL	1.875	1.493	1.224	1.207	0.932	0.853
เนื้อ BL	23.815	20.036	19.302	17.726	17.784	18.951
เนื้อ BL ส่วน	7.272	16.810	15.450	14.676	14.785	17.017
หนังBL	3.811	2.894	2.904	2.594	2.730	3.143
โครง A	30.717	21.466	21.502	21.464	21.592	21.645
กระดูกอ่อน	0.412	0.331	0.286	0.285	0.317	0.249
มันท้าย	0.948	0.909	0.889	0.972	0.878	0.794
หนังคอ	3.502	3.106	2.981	3.241	3.021	3.457
โครง C	26.473	16.721	16.930	17.495	17.305	17.278
สันใน	4.100	3.366	3.250	3.139	3.058	3.259

หมายเหตุ ไก่ก่อนลง chiller = ไก่หลังล้างเครื่องใน

ตารางที่ 2 ผลการทดลองหาร้อยละการอมน้ำของไก่สดหลังลดอุณหภูมิ

ช่วงน้ำหนัก ( Kg. )	1.61-1.70	1.71-1.80	1.81-1.90	1.91-2.00	2.01-2.10	2.11-2.20
%อมน้ำ						
	13.232	9.847	7.304	10.552	9.236	16.091

ตารางที่ 3 ผลการทดลองนําร้อยละของผลผลิตจากชิ้นส่วนหลัก (%Yield to Part) ของผลิตภัณฑ์ไก่ไข่แข็ง

ช่วงน้ำหนัก (kgs.)	1.61-1.70	1.71-1.80	1.81-1.90	1.91-2.00	2.01-2.10	2.11-2.20
%YIELD TO PART						
เครื่องในรวม	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000
กิน	32.494	38.393	38.628	41.532	41.955	39.135
หัวใจ	8.467	6.183	6.819	5.917	8.228	11.348
ตับ	42.334	38.057	41.226	37.608	36.493	42.678
เนื้ออกติดปีกเต็ม	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000
ขอบขาว	1.371	1.220	1.138	1.732	1.528	1.382
ปีกบน BB+WS	73.084	74.790	71.257	74.794	63.909	74.658
2JW	17.570	17.136	16.547	15.327	10.968	16.644
ปีกบน	16.947	19.061	16.081	17.151	15.546	16.325
ปีกกลาง	13.209	12.780	12.425	13.026	11.823	12.520
MWHC	13.022	12.141	12.139	12.422	10.981	12.411
ปีกปลาย	4.798	4.408	4.318	4.780	4.230	4.392
ดิ่ง	4.361	4.408	4.366	4.649	4.609	5.406
หนังอก	11.090	9.870	9.867	11.975	7.630	7.092
เศษตัดแต่ง BB	2.430	1.193	1.059	1.050	2.611	0.490
เนื้ออก	40.000	65.836	54.718	52.912	51.137	59.482
เนื้ออกล้วน	35.202	45.984	43.668	45.639	40.723	44.343
มันอก	0.623	0.638	0.376	0.263	0.116	0.224
เนื้อบ่งBIL	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000
ข้อเต็ม	8.490	8.061	8.608	9.979	9.521	8.624
แข็ง	6.667	5.923	6.369	7.956	8.055	8.666
กระดูก	9.573	8.148	8.541	7.568	7.716	6.118
เศษตัดแต่ง BL	5.185	5.332	4.549	4.643	3.738	3.070
เนื้อ BL	65.869	71.474	72.135	68.162	71.293	68.296
เนื้อ BL ล้วน	47.772	59.964	60.826	56.430	59.238	61.283
หนัง	10.541	10.320	10.862	9.975	10.949	11.321
โครง A	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000
กระดูกอ่อน	3.085	4.234	4.238	4.238	4.059	4.148
บันทึ่	11.402	14.477	13.942	13.942	14.002	13.972
หนังคอ	82.160	77.925	81.468	81.468	79.215	80.342
โครง C	86.184	77.925	78.725	81.468	80.186	80.842

ตารางที่ 4 ร้อยละน้ำหนักสูญเสียจากการตัดแต่ง

ช่วงน้ำหนัก (Kg.)	1.61-1.70	1.71-1.80	1.81-1.90	1.91-2.00	2.01-2.10	2.11-2.20
%น้ำหนักสูญเสีย						
เครื่องในรวม	16.705	17.367	13.327	14.943	13.324	6.839
เนื้ออก	10.779	2.481	6.843	0.339	2.255	7.935
เนื้อร่อง	11.772	2.254	4.333	3.450	0.057	0.918
โครงไก่	3.353	3.364	2.484	0.802	1.753	0.084



### ข้อเสนอแนะในการทดลองหาร้อยละของผลผลิต

- ในการชั่งไม้ควรใช้ถุงพลาสติกที่แห้งสนิทมารองบนตาชั่ง เพื่อน้ำหนักไม้เป็นที่ชั่งได้ไม่คลาดเคลื่อน ตาชั่งที่ใช้ควรเป็นแบบตัวเลข (Digital) และควร Tare ทุกครั้งก่อนชั่งน้ำหนัก
- หลังจากเชือดไม้แล้ว ควรแยกไม้ไว้ในกล่องไม้โดยให้ห่างจากบริเวณที่เปียกน้ำ ในช่วงเวลาที่รดให้ไม้ตายสนิท เนื่องจากขนไม้จะจับน้ำและเลือด ทำให้น้ำหนักเพิ่มขึ้น
- หลังขั้นตอนการลวกน้ำร้อน และถอนขน ไม้จะถูกปลดลงจากราวแขวนเพื่อนำไปชั่งน้ำหนัก เครื่องหมายที่ติดกับตัวไม้ต้องชัดเจน เพื่อให้ง่ายต่อการมองเห็น Cable ties ที่ใช้ในการทดลองครั้งนี้ถือว่าเป็นประสิทธิภาพดี เนื่องจากไม่สามารถดึงออกได้ แต่ไม้บางตัวจะถูกแขวนด้วยขางเดี่ยว ทำให้ไม่สามารถมองเห็น Cable ties ได้ จึงแก้ไขด้วยการผูกขางไม้กับขางด้วยยางรัดสีแดงทำให้มองเห็นชัดเจนมากขึ้น
- การล้างเครื่องในไม้ จะใช้อุปกรณ์ในการมัดเครื่องใน ซึ่งทำให้มีเครื่องในบางส่วนยังติดอยู่ภายในซาก ดังนั้นหลังจากการมัดเครื่องในออกแล้ว ต้องใช้มือล้วงเข้าไปตรวจดูอีกครั้งก่อนการล้างขางไม้
- ในขั้นตอนของการชำแหละ ควรมีตะแกรงเพื่อใส่ชิ้นส่วนไม้ในการชั่งน้ำหนัก เนื่องจากน้ำที่อยู่ในชิ้นส่วนไม้หลังหล่อเย็นจะไหลออกมา ทำให้น้ำหนักคลาดเคลื่อน โดยตั้งทิ้งไว้ในตะแกรง ประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วจึงนำมาทำการชั่งน้ำหนักในแต่ละส่วน
- ในการสุ่มตัวอย่าง ควรตัดไม้จากสิ่งแวดล้อมเดียวกัน เช่น มาจากรถคันเดียวกัน สายพันธุ์เดียวกัน เนื่องจากไม้ที่มาจากต่างสิ่งแวดล้อมจะมีการเจริญเติบโตที่แตกต่างกันด้วย

## วิธีการคำนวณหาร้อยละของผลผลิตและการอมน้ำ

### ร้อยละของผลผลิต (% YIELD)

#### 1. YIELD TO LIVE BIRD

$$\% \text{ YIELD TO LIVE BIRD} = \frac{\text{น้ำหนักชิ้นส่วนที่ต้องการหาน้ำหนัก (kg.)} \times 100}{\text{น้ำหนักไก่เป็น (kg.)}}$$

ตัวอย่าง จากตารางที่ 1ข. ช่วงน้ำหนัก 1.61-1.70 kg. ตัวอย่างที่ 1

น้ำหนักไก่เป็น 1.675 kg.

น้ำหนักหลังเชือด 1.650 kg.

น้ำหนักหลังถอนขน 1.530 kg.

น้ำหนักหลังคิ่งหัว 1.485 kg.

$$\% \text{ YIELD หลังเชือด} = \frac{1.650 \times 100}{1.675} = 98.507$$

$$\% \text{ YIELD หลังถอนขน} = \frac{1.530 \times 100}{1.675} = 91.343$$

$$\% \text{ YIELD หลังคิ่งหัว} = \frac{1.485 \times 100}{1.675} = 88.66$$

\*หมายเหตุ %YIELD TO LIVE BIRD ของเนื้อไก่, ขนไก่, หัวไก่ และขาไก่ คำนวณได้จาก

$$\% \text{ YIELD เนื้อไก่} = \% \text{ YIELD ไก่เป็น} - \% \text{ YIELD หลังเชือด}$$

$$\% \text{ YIELD ขนไก่} = \% \text{ YIELD หลังเชือด} - \% \text{ YIELD หลังถอนขน}$$

$$\% \text{ YIELD หัวไก่} = \% \text{ YIELD หลังถอนขน} - \% \text{ YIELD หลังคิ่งหัว}$$

$$\% \text{ YIELD ขาไก่} = \% \text{ YIELD หลังคิ่งหัว} - \% \text{ YIELD หลังค็ตขา}$$

#### 2. YIELD TO PART

$$\% \text{ YIELD TO PART} = \frac{\text{น้ำหนักรวมชิ้นส่วนที่ต้องการหาน้ำหนักแต่ละช่วงน้ำหนัก (kg.)} \times 100}{\text{น้ำหนักรวมชิ้นส่วนไก่แต่ละช่วงน้ำหนัก (kg.)}}$$



ตัวอย่าง จากตารางที่ 2ข. ช่วงน้ำหนัก 1.61-1.70 kg. ส่วนเนื้อน่อง ประกอบด้วย

เนื้อน่อง 8.775 kg.

ข้อเต็ม 0.745 kg.

แข็ง 0.585 kg.

กระดูก 0.840 kg.

เศษตัดแต่ง BL 0.455 kg.

เนื้อ BL ถ้วน 5.780 kg.

หนัง 0.925 kg.

$$\% \text{ YIELD ข้อเต็ม} = \frac{0.745 \times 100}{8.775} = 8.490$$

$$\% \text{ YIELD แข็ง} = \frac{0.585 \times 100}{8.775} = 6.67$$

$$\% \text{ YIELD กระดูก} = \frac{0.840 \times 100}{8.775} = 9.572$$

$$\% \text{ YIELD เศษตัดแต่ง BL} = \frac{0.455 \times 100}{8.775} = 5.185$$

$$\% \text{ YIELD เนื้อ BL ถ้วน} = \frac{5.78 \times 100}{8.775} = 65.869$$

$$\% \text{ หนัง} = \frac{0.925 \times 100}{8.775} = 10.541$$

\*หมายเหตุ จากการทดลองมีน้ำหนักบางส่วนหายไป เนื่องจากการตัดแต่ง

ร้อยละการอมน้ำ ( % อมน้ำ )

$$\% \text{ อมน้ำ} = \frac{(\text{น้ำหนักไก่หลังหล่อเย็น} - \text{น้ำหนักไก่ก่อนหล่อเย็น}) \times 100}{\text{น้ำหนักไก่ก่อนหล่อเย็น}}$$

ตัวอย่าง จากตารางที่ 1ก. ช่วงน้ำหนัก 1.61-17.0 kg ตัวอย่างที่ 1

น้ำหนักไก่ก่อนหล่อเย็น 1.175 kg

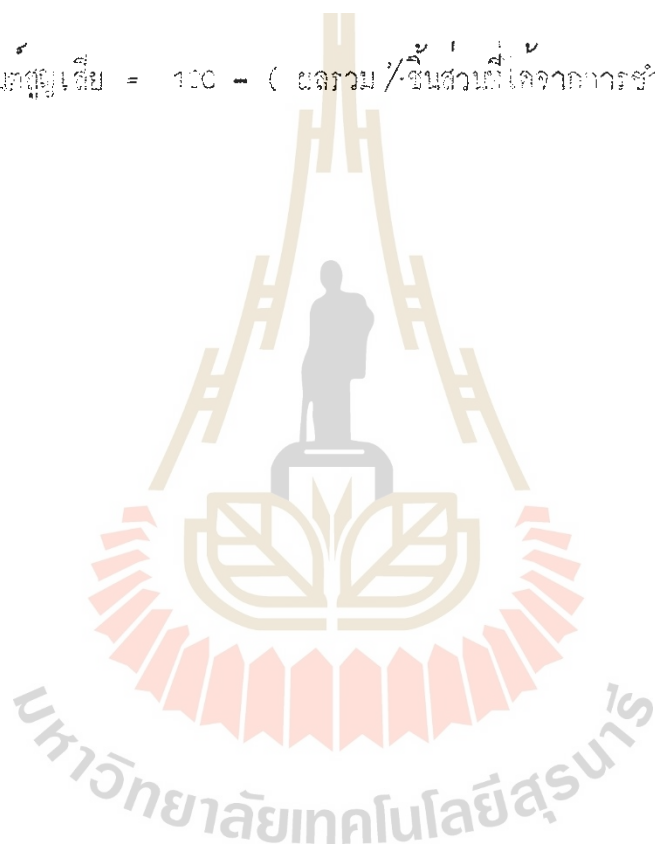
น้ำหนักไก่หลังหล่อเย็น 1.385 kg

$$\% \text{ อนามัย} = \frac{(1.385 - 1.175) \times 100}{1.175} = 17.872$$

\*หมายเหตุ ไก่ก่อนหล่อเย็น เท่ากับ ไก่หลังล้างเครื่องใน

รอยตะน้ำหนักผู้เสียชีวิตจากการหักแบ่ง ( เปอร์เซนต์ผู้เสียชีวิต )

$$\text{เปอร์เซนต์ผู้เสียชีวิต} = 100 - ( \text{ผลรวม} / \text{จำนวนผู้เสียชีวิตจากการฆ่าและในแต่ละชั้นส่วนเล็ก} )$$



# ภาคผนวก ก.



วันที่	เวลา	พารม	ทะเบียนรถ	จำนวนตัว	น้ำหนักเฉลี่ย	ประเภทไก่	หมายเหตุ
1	06.00 น.	พารม	-	2880	190	ไก่ไข่	86
2	06.15 น.	"	-	"	"	"	
3	06.30 น.	"	-	"	"	"	
4	06.45 น.	"	-	"	"	"	
5	07.00 น.	พารม	-	3800	190	"	84
6	07.15 น.	"	-	"	"	"	
7	07.30 น.	พารม	-	4000	190	"	89
8	07.45 น.	"	-	3800	"	"	
9	08.00 น.	พารม	-	3000	190	"	89
10	08.15 น.	"	-	"	"	"	
11	08.30 น.	"	-	"	"	"	
12	08.45 น.	พารม	-	3800	190	"	89
13	09.00 น.	"	-	3400	"	"	
14	09.15 น.	"	-	3400	"	"	
15	09.30 น.	พารม	5214 430	2880 9	170-130	พารม	86
16	09.45 น.	"	4764 430	2880 9	"	"	
17	10.00 น.	"	4764 430	2880 9	"	"	
18	10.15 น.	"	5340 430	2880 9	"	"	
19	10.30 น.	พารม	-	2800	190	ไก่ไข่	86
20	10.45 น.	"	-	"	"	"	
21	11.00 น.	"	-	"	"	"	
22	11.15 น.	พารม	3350 10.15	2880 10	170-130	พารม	86
23	11.30 น.	"	5339 10.30	2880 10	"	"	
24	11.45 น.	"	5339 11.15	2880 10	"	"	
25	12.00 น.	"	0424 11.30	2880 10	"	"	
26	12.15 น.	"	3196 11.45	2880 10	"	"	
27	13.00 น.	"	3197 12.00	2880 10	"	"	
28	13.15 น.	"	3198 12.15	2880 10	"	"	
29	13.30 น.	"	3329 12.30	2880 10	"	"	
30	13.45 น.	"	0404 12.45	2880 10	"	"	
31	14.00 น.	"	5213 13.00	2880 10	"	"	
32	16.15 น.	พารม	-	2800	190	ไก่ไข่	86
33	14.30 น.	พารม	-	2800	190	ไก่ไข่	86
34	14.45 น.	"	-	"	"	"	
35	15.00 น.	"	-	"	"	"	
36	15.15 น.	"	-	"	"	"	
37	15.30 น.	"	-	"	"	"	
38	15.45 น.	"	-	"	"	"	
39	16.00 น.	"	-	"	"	"	
40	16.15 น.	"	-	"	"	"	
41	16.30 น.	"	-	"	"	"	
42	16.45 น.	"	-	"	"	"	
43	17.00 น.	"	-	"	"	"	
44	17.15 น.	"	-	"	"	"	
45	17.30 น.	"	-	"	"	"	
46	17.45 น.	"	-	"	"	"	
47	18.00 น.	"	-	"	"	"	
48	18.15 น.	"	-	"	"	"	
				รวม	95200	ตัว	

95200

ลงชื่อ..... (17/6/49) ผู้จัดทำ

ลงชื่อ..... (17/6) ผู้อนุมัติ

ลำดับ	เวลา	พารม	หน่วย	จำนวนตัว	น้ำหนักเฉลี่ย	ประเภทไก่	หมายเหตุ
1	06.00 น.	ไก่ทอด	7722	9490	140	ไก่ทอด	
2	06.15 น.	"	7721	"	"	"	
3	06.30 น.	ไก่ทอด	-	1400	100	ไก่ทอด	
4	06.45 น.	ไก่ทอด	-	2400	190	"	
5	07.00 น.	"	-	2300	"	"	
6	07.15 น.	ไก่ทอด	5342 110	2100 100	130	ไก่ทอด	
7	07.30 น.	"	5330 130	2880 7	"	"	
8	07.45 น.	ไก่ทอด	-	2000	190	ไก่ทอด	
9	08.00 น.	"	-	"	"	"	
10	08.15 น.	"	-	"	"	"	
11	08.30 น.	"	-	"	"	"	
12	08.45 น.	ไก่ทอด	5337 115	2880 7 190	190	ไก่ทอด	
13	09.00 น.	"	5339 9	" 9 20	"	"	
14	09.15 น.	ไก่ทอด	5339 9 15	" 9 15	190-140	"	
15	09.30 น.	"	0707 4 20	" 4 9	"	"	
16	09.45 น.	"	0424 8 15	" 8 15	"	"	
17	10.00 น.	"	3126 9	" 9 30	"	"	
18	10.15 น.	"	3157 9 15	" 9 15	"	"	
19	10.30 น.	ไก่ทอด	3154 9 30	2380 10	180	"	
20	10.45 น.	"	3351 9 15	" 10 15	"	"	
21	11.00 น.	ไก่ทอด	-	2500	140	ไก่ทอด	
22	11.15 น.	"	-	"	"	"	
23	11.30 น.	ไก่ทอด	-	2500	190	ไก่ทอด	
24	12.15 น.	"	-	"	"	"	
25	13.30 น.	"	-	"	"	"	
26	13.45 น.	ไก่ทอด	5213 11 15	2830 11 15	190	ไก่ทอด	
27	14.00 น.	"	5214 12	" 12 30	"	"	
28	13.15 น.	ไก่ทอด	4762 12 15	2490 12 15	190-180	"	
29	13.30 น.	"	4761 13 30	" 13	"	"	
30	13.45 น.	"	4760 13 15	" 13 15	"	"	600 - 682
31	14.00 น.	"	3390 13	" 13 30	"	"	
32	14.15 น.	"	5387 13 15	" 13 15	"	"	
33	14.30 น.	"	5388 13 30	" 13 15	"	"	
34	..... น.						
35	..... น.						
36	..... น.						
37	..... น.						
38	..... น.						
39	..... น.						
40	..... น.						
41	..... น.						
42	..... น.						
43	..... น.						พารมไก่สุมนิม 50940 ตัว
44	..... น.						พารมไก่เกษตร 5480 ตัว
45	..... น.						พารมไก่ 7 - ตัว
46	..... น.						พารมไก่ประจักษ์ 5400 ตัว
47	..... น.						พารมไก่อิสระ 29900 ตัว
48	..... น.						รวม 96000 ตัว

96000

ชื่อ..... ผู้จัดทำ  
( 12/10/25 )

ชื่อ..... ผู้อนุมัติ  
( )

วัน	เวลา	สถานที่	ชนิดสินค้า	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	รวม	ประเภท	หมายเหตุ
1	06.00 น.	บ้าน	นม	17616	2800	170-180	นม	09
2	06.15 น.	บ้าน	นม	5340	600			
3	06.30 น.	บ้าน	นม	2380	600			
4	06.45 น.	บ้าน	นม	5337	600			
5	07.00 น.	บ้าน	นม	5337	600			
6	07.15 น.	บ้าน		-	2800	180	นม	101
7	07.30 น.	บ้าน		-				
8	07.45 น.	บ้าน	นม	5339	600	170-180	นม	09
9	08.00 น.	บ้าน	นม	0707	700			
10	08.15 น.	บ้าน	นม	0924	700			
11	08.30 น.	บ้าน	นม	3126	700			
12	08.45 น.	บ้าน	นม	3127	700			
13	09.00 น.	บ้าน	นม	3128	700			
14	09.15 น.	บ้าน	นม	3329	900			
15	09.30 น.	บ้าน		-	2800	180	นม	100
16	09.45 น.	บ้าน		-	3500	190	นม	102
17	10.00 น.	บ้าน		-				
18	10.15 น.	บ้าน		-				
19	10.30 น.	บ้าน		-				
20	10.45 น.	บ้าน	นม	5213	2800	170-180	นม	09
21	11.00 น.	บ้าน	นม	5214	1000			
22	11.15 น.	บ้าน	นม	7768	1000	1000	นม	09
23	11.30 น.	บ้าน	นม	1741	2800	170-180	นม	09
24	12.15 น.	บ้าน	นม	5340	1100			
25	12.30 น.	บ้าน	นม	3330	1100			
26	12.45 น.	บ้าน	นม	5337	1100			
27	13.00 น.	บ้าน	นม	5333	1100			
28	13.15 น.	บ้าน	นม	5339	1200			
29	13.30 น.	บ้าน	นม	0707	1100			
30	13.45 น.	บ้าน	นม	0724	1200			
31	14.00 น.	บ้าน	นม	3121	2780			
32	14.15 น.	บ้าน	นม	3127	2520			
33	14.30 น.	บ้าน	นม	3128	1100			
34	14.45 น.	บ้าน	นม	3329	1100			
35	15.00 น.							
36	15.15 น.							
37	15.30 น.							
38	15.45 น.							
39	16.00 น.							
40	16.15 น.							
41	16.30 น.							
42	16.45 น.							ฟาร์มไก่สุ่ม 18700 ตัว
43	17.00 น.							ฟาร์มไก่เกษตร 1000 ตัว
44	17.15 น.							ฟาร์มไก่ 7 ตัว
45	17.30 น.							ฟาร์มไก่ประจักษ์ 2700 ตัว
46	17.45 น.							ฟาร์มไก่อิสระ 19600 ตัว
47	18.00 น.							รวม 274000 ตัว
48	18.15 น.							

๑๗๐๐๐

นาย..... ( 19/6/22 )

นาย..... ( )

ร.น.ก.	ชม.	ส่วน	รวม	จำนวนตัว	น้ำหนักเฉลี่ย	ประเภทไก่	หมายเหตุ
1	06.00 น.	ไก่ไข่	-	9800	190	ไก่ไข่	109
2	06.15 น.	ไก่ไข่	3330	1880	176-180	ไก่ไข่	106
3	06.30 น.	ไก่ไข่	5337	6			
4	06.45 น.	ไก่ไข่	5338	110			
5	07.00 น.	ไก่ไข่	5339	60			
6	07.15 น.	ไก่ไข่	0924	105			
7	07.30 น.	ไก่ไข่	3126	7			
8	07.45 น.	ไก่ไข่	3127	15			
9	08.00 น.	ไก่ไข่	3128	30			
10	08.15 น.	ไก่ไข่	3329	70			
11	08.30 น.	ไก่ไข่	5213	4			
12	08.45 น.	ไก่ไข่	5214	10			
13	09.00 น.	ไก่ไข่	4762	30			
14	09.15 น.	ไก่ไข่	4761	70			
15	09.30 น.	ไก่ไข่	5340	9			
16	09.45 น.	ไก่ไข่	3330	15			
17	10.00 น.	ไก่ไข่	5337	30			
18	10.15 น.	ไก่ไข่	5338	40			
19	10.30 น.	ไก่ไข่	5339	6			
20	10.45 น.	ไก่ไข่	0924	15			
21	11.00 น.	ไก่ไข่	3126	30			
22	11.15 น.	ไก่ไข่	3127	105			
23	11.30 น.	ไก่ไข่	3128	7			
24	11.45 น.	ไก่ไข่	3329	15			
25	12.30 น.	ไก่ไข่	5213	12			
26	12.45 น.	ไก่ไข่	5214	110			101, 234
27	13.00 น.	ไก่ไข่	4762	30			
28	13.15 น.	ไก่ไข่	4761	125			
29	13.30 น.	ไก่ไข่	3330	2840	15		
30	13.45 น.	ไก่ไข่	5337	2520	15		
31	14.00 น.	ไก่ไข่	5338	130			
32	14.15 น.	ไก่ไข่	5339	125			
33	14.30 น.	ไก่ไข่	0924	30			
34	14.45 น.	ไก่ไข่	3126	105			
35	15.00 น.						
36	15.15 น.						
37	15.30 น.						
38	15.45 น.						
39	16.00 น.						
40	16.15 น.						
41	16.30 น.						
42	16.45 น.						ฟาร์มไก่สุมนิน 93200 ตัว
43	17.00 น.						ฟาร์มไก่แม่จตุพร - ตัว
44	17.15 น.						ฟาร์มไก่ กรม. 7 - ตัว
45	17.30 น.						ฟาร์มไก่ประจักษ์ - ตัว
46	17.45 น.						ฟาร์มไก่อิสระ 2800 ตัว
47	18.00 น.						รวม 96000 ตัว
48	18.15 น.						

96000

ลงชื่อ นายคึกฤทธิ์ ไทคุ้ม ผู้จัดซื้อ  
( 22/6/42 )

ลงชื่อ..... ผู้ควบคุม  
( )

วันที่	เวลา	ผ่าน	ทะเบียนรถ	จำนวนตัว	น้ำหนักเฉลี่ย	ประเภทไก่	หมายเหตุ
1	06.00 น.	ไก่ไข่	-	2800	190	ไก่ไข่	100
2	06.15 น.	ไก่ไข่	5337 5.15	2880 5.15	180-200	ไก่ไข่	111
3	06.30 น.	ไก่ไข่	5338 5.30	2880 5.30	180-200	ไก่ไข่	
4	06.45 น.	ไก่ไข่	5339 5.45	2880 5.45	180-200	ไก่ไข่	
5	07.00 น.	ไก่ไข่	0924 6	2880 6	180-200	ไก่ไข่	
6	07.15 น.	ไก่ไข่	3126 6.15	2880 6.15	180-200	ไก่ไข่	
7	07.30 น.	ไก่ไข่	3127 6.30	2880 6.30	180-200	ไก่ไข่	
8	07.45 น.	ไก่ไข่	3129 6.45	2880 6.45	180-200	ไก่ไข่	
9	08.00 น.	ไก่ไข่	3329 7	2880 7	180-200	ไก่ไข่	
10	08.15 น.	ไก่ไข่	5218 7.15	2880 7.15	180-200	ไก่ไข่	
11	08.30 น.	ไก่ไข่	5214 7.30	2880 7.30	180-200	ไก่ไข่	
12	08.45 น.	ไก่ไข่	7762 8.45	2880 8.45	180-200	ไก่ไข่	
13	09.00 น.	ไก่ไข่	7761 9	2880 9	180-200	ไก่ไข่	
14	09.15 น.	ไก่ไข่	5340 9.15	2880 9.15	180-200	ไก่ไข่	
15	09.30 น.	ไก่ไข่	-	3000	190	ไก่ไข่	100
16	09.45 น.	ไก่ไข่	-	3000	190	ไก่ไข่	100
17	10.00 น.	ไก่ไข่	3230 10	2880 10	190-200	ไก่ไข่	
18	10.15 น.	ไก่ไข่	5337 10.15	2880 10.15	180-200	ไก่ไข่	
19	10.30 น.	ไก่ไข่	5338 10.30	2880 10.30	180-200	ไก่ไข่	
20	10.45 น.	ไก่ไข่	5339 10.45	2880 10.45	180-200	ไก่ไข่	
21	11.00 น.	ไก่ไข่	0924 11	2880 11	180-200	ไก่ไข่	
22	11.15 น.	ไก่ไข่	3126 11.15	2880 11.15	180-200	ไก่ไข่	
23	11.30 น.	ไก่ไข่	3127 11.30	2880 11.30	180-200	ไก่ไข่	
24	11.45 น.	ไก่ไข่	3129 11.45	2880 11.45	180-200	ไก่ไข่	
25	12.00 น.	ไก่ไข่	3329 12	2880 12	180-200	ไก่ไข่	
26	12.15 น.	ไก่ไข่	5218 12.15	2880 12.15	180-200	ไก่ไข่	
27	12.30 น.	ไก่ไข่	5214 12.30	2880 12.30	180-200	ไก่ไข่	
28	12.45 น.	ไก่ไข่	7762 12.45	2880 12.45	180-200	ไก่ไข่	
29	13.00 น.	ไก่ไข่	7761 13	2880 13	180-200	ไก่ไข่	730 - 777
30	13.15 น.	ไก่ไข่	5340 13.15	2880 13.15	180-200	ไก่ไข่	
31	14.00 น.	ไก่ไข่	3330 13	2880 13	180-200	ไก่ไข่	
32	14.15 น.	ไก่ไข่	5337 13.15	2880 13.15	180-200	ไก่ไข่	
33	14.30 น.	ไก่ไข่	5338 13.30	2880 13.30	180-200	ไก่ไข่	
34	14.45 น.	ไก่ไข่	5339 13.45	2880 13.45	180-200	ไก่ไข่	
35	15.00 น.	ไก่ไข่	0924 14	2880 14	180-200	ไก่ไข่	
36	15.15 น.						
37	15.30 น.						
38	15.45 น.						
39	16.00 น.						
40	16.15 น.						
41	16.30 น.						
42	16.45 น.						ผ่านไก่สุชนิน 97900 ตัว
43	17.00 น.						ผ่านไก่ต้นถางคอก ตัว
44	17.15 น.						ผ่านไก่ คณ. 7 ตัว
45	17.30 น.						ผ่านไก่ประจักษ์ ตัว
46	17.45 น.						ผ่านไก่อิสระ 9800 ตัว
47	18.15 น.						รวม 96000 ตัว
48	18.30 น.						

96000

ลงชื่อ... ( 23/1/42 )

ลงชื่อ... ( )



วันที่	เวลา	พาร์ม	ทะเบียนรถ	จำนวนตัว	น้ำหนักเฉลี่ย	ประเภทไก่	หมายเหตุ
1	06:00 น.	กักตุน	-	1800	190	ไก่	110
2	06:15 น.	-	-	-	-	-	-
3	06:30 น.	กักตุน 5	5339 5.50	2880 6	190-200	ไก่	110
4	06:45 น.	5.15	5339 5.15	2.10	-	-	-
5	07:00 น.	5.20	0924 5.20	2.30	-	-	-
6	07:15 น.	5.20	3126 5.20	2.45	-	-	-
7	07:30 น.	5.20	3127 5.20	2.45	-	-	-
8	07:45 น.	5.20	3128 5.20	2.45	-	-	-
9	08:00 น.	5.20	3329	2800	-	-	-
10	08:15 น.	กักตุน	-	3000	190	ไก่	110
11	08:30 น.	-	-	-	-	-	-
12	08:45 น.	-	-	-	-	-	-
13	09:00 น.	กักตุน 7	5213 9	2520 9.60	190-200	ไก่	110
14	09:15 น.	9.15	5214 9.15	2.45	-	-	-
15	09:30 น.	9.30	1762 9.30	2.4	-	-	-
16	09:45 น.	9.45	1761 9.45	2.45	-	-	-
17	10:00 น.	9.15	5340 9	2.30	-	-	-
18	10:15 น.	9.30	3330 9.15	2.45	-	-	-
19	10:30 น.	9	5337 9.30	2.40	-	-	-
20	10:45 น.	กักตุน	-	2100	180	ไก่	110
21	11:00 น.	-	-	-	-	-	-
22	11:15 น.	กักตุน 9.15	5338 10.15	2520 10.45	190-200	ไก่	110
23	11:30 น.	9.30	5339 10.30	2.4	-	-	-
24	12:15 น.	10	0924 11.15	2.10	-	-	-
25	12:30 น.	10.15	3126 11.30	2.4	-	-	-
26	12:45 น.	10.30	3127 11.45	2.45	-	-	-
27	13:00 น.	11	3128 11	2.45	-	-	-
28	13:15 น.	11.15	3329 11.15	2.45	-	-	-
29	13:30 น.	11.30	5213 12.30	2.45	-	-	-
30	13:45 น.	11	5214 11.45	2.15	-	-	-
31	14:00 น.	11.15	1762 11	2.30	-	-	-
32	14:15 น.	11.30	1761 11.15	2.45	-	-	-
33	14:30 น.	11.30	5340 11.30	2.4	-	-	21 13 (34) 36
34	14:45 น.	11.45	3330 11.45	2.45	-	-	-
35	15:00 น.	11.30	5337 11	2.40	-	-	-
36	15:15 น.	กักตุน	-	3000	190	ไก่	110
37	15:30 น.	-	-	-	-	-	-
38	15:45 น.	-	-	-	-	-	-
39	16:00 น.	-	-	-	-	-	-
40	16:15 น.	-	-	-	-	-	-
41	16:30 น.	-	-	-	-	-	-
42	16:45 น.	-	-	-	-	-	พาร์มไก่สูงเนิน 7,300 ตัว
43	17:00 น.	-	-	-	-	-	พาร์มไก่เก่งกลด - ตัว
44	17:15 น.	-	-	-	-	-	พาร์มไก่ ถม. 7 - ตัว
45	17:30 น.	-	-	-	-	-	พาร์มไก่ประกัน 5,400 ตัว
46	17:45 น.	-	-	-	-	-	พาร์มไก่อิสระ 17,600 ตัว
47	18:00 น.	-	-	-	-	-	รวม 96,000 ตัว
48	18:15 น.	-	-	-	-	-	-

96000

ลงชื่อ: นายสมชาย ใจดี ผู้จัดซื้อ  
( 24/6/42 )

ลงชื่อ: นายวิสิทธิ์ ใจดี ผู้อนุมัติ  
นายวิสิทธิ์ ใจดี

%YIELD TO LIVE BIRD ชวงน้ำหนัก 1.61-1.70 Kg จาก 20 ตัวอย่าง

เบอร์ / นน. ไก่	1	YIELD TO LIVE BIRD	2	YIELD TO LIVE BIRD	3	YIELD TO LIVE BIRD	4	YIELD TO LIVE BIRD	5	YIELD TO LIVE BIRD	6	YIELD TO LIVE BIRD	7	YIELD TO LIVE BIRD	8	YIELD TO LIVE BIRD	9	YIELD TO LIVE BIRD	10	YIELD TO LIVE BIRD
ไก่เป็น	1.675	100.00	1.570	100.00	1.635	100.00	1.785	100.00	1.770	100.00	1.665	100.00	1.620	100.00	1.700	100.00	1.545	100.00	1.570	100.00
หลังเชือด	1.650	98.607	1.540	98.089	1.615	98.777	1.731	97.000	1.717	97.000	1.615	97.000	1.575	97.200	1.649	97.000	1.520	98.382	1.530	97.462
หลังถอนขน	1.530	91.343	1.425	90.764	1.465	89.602	1.620	90.756	1.525	86.158	1.475	88.589	1.425	87.963	1.520	89.412	1.510	97.735	1.435	91.401
หลังดึงหัว	1.485	88.657	1.380	87.898	1.425	87.156	1.580	88.515	1.485	83.898	1.425	85.586	1.380	85.185	1.475	86.765	1.465	94.822	1.385	88.217
หลังตัดขา	1.470	87.761	1.355	86.305	1.415	85.544	1.560	87.395	1.465	82.768	1.420	85.285	1.360	83.951	1.455	85.588	1.465	94.822	1.375	87.580
ก่อนลง chil.	1.175	70.149	1.120	71.338	1.140	69.725	1.140	83.866	1.105	62.429	1.200	72.072	1.105	68.210	1.250	73.529	1.250	80.906	1.115	71.019
หลังลง chil.	1.385	82.687	1.245	79.299	1.229	75.168	1.290	72.269	1.205	68.079	1.345	80.781	1.250	77.160	1.410	82.941	1.415	91.586	1.325	84.395

เบอร์ / นน. ไก่	11	YIELD TO LIVE BIRD	12	YIELD TO LIVE BIRD	13	YIELD TO LIVE BIRD	14	YIELD TO LIVE BIRD	15	YIELD TO LIVE BIRD	16	YIELD TO LIVE BIRD	17	YIELD TO LIVE BIRD	18	YIELD TO LIVE BIRD	19	YIELD TO LIVE BIRD	20	YIELD TO LIVE BIRD
ไก่เป็น	1.720	100.00	1.535	100.00	1.605	100.00	1.665	100.00	1.710	100.00	1.795	100.00	1.765	100.00	1.630	100.00	1.640	100.00	1.745	100.00
หลังเชือด	1.660	96.500	1.474	96.000	1.539	95.900	1.645	98.799	1.667	97.484	1.720	95.822	1.615	91.501	1.581	97.000	1.610	98.171	1.701	97.500
หลังถอนขน	1.575	91.570	1.405	91.531	1.475	91.900	1.500	90.090	1.540	90.058	1.620	90.251	1.540	87.252	1.420	87.117	1.500	91.463	1.595	91.404
หัวไก่	1.510	87.791	1.335	86.971	1.435	89.408	1.455	87.387	1.500	87.719	1.575	87.744	1.485	84.136	1.365	83.742	1.455	88.720	1.550	88.825
หลังตัดขา	1.515	88.081	1.325	86.319	1.410	87.850	1.440	86.486	1.485	86.842	1.590	86.579	1.470	83.286	1.360	83.436	1.455	88.720	1.045	59.885
ก่อนลง chil.	1.150	66.860	1.090	71.010	1.175	73.209	1.180	70.871	1.235	72.222	1.275	71.031	1.230	69.688	1.160	71.166	1.170	71.341	1.170	67.049
หลังลง chil.	1.350	78.488	1.230	80.130	1.285	80.062	1.385	83.183	1.405	82.164	1.490	83.008	1.345	76.204	1.240	76.074	1.355	82.622	1.355	77.650

ตารางที่ 1ก. ร้อยละของผลผลิตจากไก่เป็นแต่ละช่วงน้ำหนัก

%YIELD TO LIVE BIRD ช่วงน้ำหนัก 1.61-1.70 Kg จาก 20 ตัวอย่าง

เครื่องใน	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
เครื่องในรวม	2.745	11.310
กึ๋น	1.125	4.635
หัวใจ	0.17	0.700
ตับ	0.91	3.749
ไส้	1.905	7.549
มันช่องท้อง	0.090	0.371
มันเครื่องใน	0.150	0.618
มันบนท้าย	0.255	1.051
กระเพาะ	0.165	0.680

เนื้ออก	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
อกติดปีกเต็ม	8.025	33.066
ขอบขาว	0.110	0.453
ปีกบน BB+WS	5.865	24.166
2JW	1.410	5.810
ปีกบน	1.360	5.604
ปีกกลาง	1.060	4.368
MWHC	1.045	4.306
ปีกปลาย	0.385	1.566
ติ่ง	0.350	1.442
หนังอก	0.890	3.667
เศษตัดแต่ง BB	0.195	0.803
เนื้ออก	3.210	13.226
เนื้ออกล้วน	2.825	11.640

เนื้อป่อง	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
ป่อง	8.775	36.156
ข้อเต็ม	0.745	3.070
แข้ง	0.585	2.410
กระดูก	0.840	3.461
เศษตัดแต่ง BL	0.455	1.875
เนื้อ BL	5.780	23.815
เนื้อ BL ล้วน	4.192	17.272
หนัง	0.925	3.811

โครงไก่	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
โครง A	7.455	30.717
กระดูกอ่อน	0.100	0.412
บนท้าย	0.230	0.948
หนังคอ	0.850	3.502
โครง C	6.125	25.297
สันใน	0.995	4.100

%YIELD TO LIVE BIRD ช่วงน้ำหนัก 1.71-1.80 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 1)

เบอร์ นน. ไก่	1	YIELD TO LIVE	2	YIELD TO LIVE	3	YIELD TO LIVE	4	YIELD TO LIVE	5	YIELD TO LIVE	6	YIELD TO LIVE	7	YIELD TO LIVE	8	YIELD TO LIVE	9	YIELD TO LIVE	10	YIELD TO LIVE
		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD
ไก่เป็น	1.880	100.00	1.820	100.00	1.810	100.00	1.835	100.00	1.840	100.00	1.805	100.00	1.775	100.00	1.845	100.00	1.725	100.00	1.805	100.00
หลังเชือด	1.870	99.468	1.815	99.725	1.752	96.800	1.780	97.000	1.785	97.011	1.785	98.892	1.725	97.183	1.815	98.374	1.690	97.971	1.790	99.169
หลังถอนขน	1.690	89.894	1.625	89.286	1.655	91.436	1.685	91.826	1.680	91.304	1.585	87.812	1.585	89.296	1.650	89.431	1.565	90.725	1.640	90.859
หลังตัดหัว	1.640	87.234	1.580	86.813	1.605	88.674	1.640	89.373	1.630	88.587	1.540	85.319	1.540	86.761	1.610	87.263	1.520	88.116	1.600	88.643
ขาไก่	1.580	84.043	1.530	84.066	1.555	85.912	1.580	86.104	1.570	85.326	1.485	82.271	1.490	83.944	1.555	84.282	1.465	84.928	1.545	85.596
ก่อนลง chil.	1.390	73.936	1.340	73.626	1.330	73.481	1.350	73.569	1.360	73.913	1.330	73.684	1.310	73.803	1.345	72.900	1.270	73.623	1.325	73.407
หลังลง chil.	1.420	75.532	1.305	71.703	1.450	80.110	1.415	77.112	1.430	77.717	1.545	85.596	1.495	84.225	1.165	63.144	1.390	80.580	1.375	76.177

เบอร์ นน. ไก่	11	YIELD TO LIVE	12	YIELD TO LIVE	13	YIELD TO LIVE	14	YIELD TO LIVE	15	YIELD TO LIVE	16	YIELD TO LIVE	17	YIELD TO LIVE	18	YIELD TO LIVE	19	YIELD TO LIVE	20	YIELD TO LIVE
		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD
ไก่เป็น	1.785	100.00	1.625	100.00	1.560	100.00	1.650	100.00	1.765	100.00	1.890	100.00	1.640	100.00	1.830	100.00	1.735	100.00	1.700	100.00
หลังเชือด	1.765	98.880	1.530	94.154	1.525	97.756	1.600	96.970	1.740	98.584	1.845	97.619	1.600	97.561	1.815	99.180	1.710	98.559	1.675	98.529
หลังถอนขน	1.590	89.076	1.370	84.308	1.420	91.026	1.500	90.909	1.565	88.669	1.730	91.534	1.495	91.159	1.655	90.437	1.585	91.354	1.580	92.941
หลังตัดหัว	1.550	86.835	1.325	81.538	1.385	88.782	1.455	88.182	1.525	86.402	1.685	89.153	1.455	88.720	1.605	87.705	1.540	88.761	1.480	87.059
ขาไก่	1.505	84.314	1.280	78.769	1.325	84.936	1.400	84.848	1.480	83.853	1.635	86.508	1.410	85.976	1.555	84.973	1.485	85.591	1.430	84.118
ก่อนลง chil.	1.295	72.549	1.225	75.385	1.110	71.154	1.255	76.061	1.290	73.088	1.430	75.661	1.345	82.012	1.105	60.383	1.285	74.063	1.240	72.941
หลังลง chil.	1.340	75.070	1.420	87.385	1.415	90.705	1.515	91.818	1.180	66.856	1.540	81.481	1.455	88.720	1.455	79.508	1.471	84.784	1.340	78.824

%YIELD TO LIVE BIRD ช่วงน้ำหนัก 1.71-1.80 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 1)

เครื่องใน	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
เครื่องในรวม	2.745	7.772
กึ๋น	1.125	3.185
หัวใจ	0.17	0.481
ตับ	0.91	2.576
ไส้	1.815	5.139
มันช่องท้อง	0.275	0.779
มันเครื่องใน	0.245	0.694
มันบนท้าย	0.16	0.453
กระเพาะ	0.24	0.693

เนื้ออก	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
ปีกเต็ม	8.96	25.388
ขอบขาว	0.11	0.311
ปีกบน BB+WS	6.67	18.884
2JW	1.5	4.247
ปีกบน	1.84	5.210
ปีกกลาง	1.09	3.086
MWHC	1.005	2.845
ปีกปลาย	0.38	1.076
ตั้ง	0.38	1.076
หนังอก	0.845	2.392
เศษตัดแต่ง BB	0.26	0.736
เนื้ออก	6.73	19.054
เนื้ออกล้วน	4.2	11.891
มันอก	0.06	0.170

เนื้อน่อง	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
น่องBIL	9.745	27.591
ข้อเต็ม	0.765	2.166
หนัง	0.545	1.543
กระดูก	0.82	2.322
เศษตัดแต่ง BL	0.545	1.543
เนื้อ BL	6.925	19.606
เนื้อ BL ล้วน	5.79	16.393
หนัง	0.975	2.760

โครงไก่	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
โครง A	7.456	21.107
กระดูกอ่อน	0.1	0.2831
มันท้าย	0.32	0.908
หนังคอ	1.11	3.1427
โครง C	5.94	16.818
สันใน	1.175	3.3267

%YIELD TO LIVE BIRD ช่วงน้ำหนัก 1.71-1.80 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 2)

เบอร์ นน. ไก่	1	YIELD TO LIVE	2	YIELD TO LIVE	3	YIELD TO LIVE	4	YIELD TO LIVE	5	YIELD TO LIVE	6	YIELD TO LIVE	7	YIELD TO LIVE	8	YIELD TO LIVE	9	YIELD TO LIVE	10	YIELD TO LIVE		
		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		
ไก่อเป็น	1.815	100.00	1.855	100.00	1.765	100.00	1.850	100.00	1.675	100.00	1.750	100.00	1.815	100.00	1.820	100.00	1.870	100.00	1.875	100.00	1.875	100.00
หลังเชือด	1.744	96.100	1.803	97.200	1.718	97.358	1.785	96.500	1.642	98.000	1.697	96.991	1.740	95.868	1.750	96.154	1.810	96.791	1.820	97.067	1.820	97.067
หลังถอนขน	1.765	97.245	1.655	89.218	1.530	86.686	1.670	90.270	1.530	91.343	1.575	90.000	1.625	89.532	1.645	90.385	1.745	93.316	1.695	90.400	1.695	90.400
หลังตัดหัว	1.695	93.388	1.615	87.062	1.475	83.569	1.620	87.568	1.485	88.657	1.530	87.429	1.580	87.052	1.605	88.187	1.690	90.374	1.640	87.467	1.640	87.467
หลังตัดขา	1.680	92.562	1.605	86.523	1.465	83.003	1.600	86.486	1.470	87.761	1.520	86.857	1.570	86.501	1.585	87.088	1.685	90.107	1.630	86.933	1.630	86.933
ก่อนลง chil.	1.465	80.718	1.405	75.741	1.350	76.487	1.380	74.595	1.280	76.418	1.325	75.714	1.365	75.207	1.370	75.275	1.410	75.401	1.440	76.800	1.440	76.800
หลังลง chil.	1.530	84.298	1.550	83.558	1.600	90.652	1.505	81.351	1.470	87.761	1.455	83.143	1.550	85.399	1.590	87.363	1.570	83.957	1.620	86.400	1.620	86.400

เบอร์ นน. ไก่	11	YIELD TO LIVE	12	YIELD TO LIVE	13	YIELD TO LIVE	14	YIELD TO LIVE	15	YIELD TO LIVE	16	YIELD TO LIVE	17	YIELD TO LIVE	18	YIELD TO LIVE	19	YIELD TO LIVE	20	YIELD TO LIVE		
		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		
ไก่อเป็น	1.815	100.00	1.695	100.00	1.860	100.00	1.725	100.00	1.755	100.00	1.705	100.00	1.665	100.00	1.855	100.00	1.830	100.00	1.675	100.00	1.675	100.00
หลังเชือด	1.740	95.868	1.650	97.345	1.790	96.237	1.685	97.681	1.715	97.721	1.610	94.428	1.640	98.498	1.800	97.035	1.750	95.628	1.645	98.209	1.645	98.209
หลังถอนขน	1.660	91.460	1.480	87.316	1.675	90.054	1.500	86.957	1.600	91.168	1.525	89.443	1.480	88.889	1.670	90.027	1.660	90.710	1.515	90.448	1.515	90.448
หลังตัดหัว	1.610	88.705	1.436	84.696	1.625	87.366	1.450	84.058	1.550	88.319	1.485	87.097	1.430	85.886	1.610	86.792	1.605	87.705	1.470	87.761	1.470	87.761
หลังตัดขา	1.585	87.328	1.425	84.071	1.625	87.366	1.440	83.478	1.535	87.464	1.465	85.924	1.420	85.285	1.610	86.792	1.590	86.885	1.495	89.254	1.495	89.254
ก่อนลง chil.	1.445	79.614	1.285	75.811	1.415	76.075	1.255	72.754	1.335	76.068	1.340	78.592	1.200	72.072	1.405	75.741	1.370	74.863	1.260	75.224	1.260	75.224
หลังลง chil.	1.525	84.022	1.410	83.186	1.560	83.871	1.365	79.130	1.455	82.906	1.555	91.202	1.295	77.778	1.590	85.714	1.465	80.055	1.405	83.881	1.405	83.881

%YIELD TO LIVE BIRD ช่วงน้ำหนัก 1.71-1.80 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 2)

เครื่องใน	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
เครื่องในรวม	2.025	5.677
กึ๋น	0.725	2.033
หัวใจ	0.125	0.350
ตับ	0.870	2.439
ไส้	1.545	4.331
มันช่องท้อง	0.230	0.645
มันเครื่องใน	0.305	0.855
มันบนท้าย	0.175	0.491
กระเพาะ	0.170	0.492

เนื้อมอก	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
ปีกเต็ม	9.07	25.428
ขอบขาว	0.110	0.308
ปีกบน BB+WS	6.815	19.106
2JW	1.590	4.458
ปีกบน	1.595	4.472
ปีกกลาง	1.215	3.406
MWHC	1.185	3.322
ปีกปลาย	0.415	1.163
ติ่ง	0.415	1.163
หนังอก	0.935	2.621
เศษตัดแต่ง BB	0.100	0.280
เนื้อมอก	5.130	14.382
เนื้อมอกล้วน	4.090	11.466
มันอก	0.055	0.154

เนื้อม่อง	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
น่องBIL	10.155	28.469
ข้อเต็ม	0.840	2.355
แข้ง	0.635	1.780
กระดูก	0.800	2.243
เศษตัดแต่ง BL	0.515	1.444
เนื้อ BL	7.300	20.465
เนื้อ BL ล้วน	6.145	17.227
หนัง	1.080	3.028

โครงไก่	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
โครง A	7.785	21.825
กระดูกอ่อน	0.135	0.3785
มันท้าย	0.325	0.9111
หนังคอ	1.095	3.0698
โครง C	5.930	16.625
สันใน	1.215	3.4062

%YIELD TO LIVE BIRD ช่วงน้ำหนัก 1.81-1.90 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 1)

เบอร์ / นม. ไก่	1	YIELD TO LIVE	2	YIELD TO LIVE	3	YIELD TO LIVE	4	YIELD TO LIVE	5	YIELD TO LIVE	6	YIELD TO LIVE	7	YIELD TO LIVE	8	YIELD TO LIVE	9	YIELD TO LIVE	10	YIELD TO LIVE
		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD
ไก่เป็น	1.775	100.00	1.810	100.00	1.860	100.00	1.905	100.00	1.805	100.00	1.795	100.00	1.855	100.00	1.795	100.00	1.910	100.00	1.765	100.00
หลังเชือด	1.722	97.000	1.759	97.200	1.804	97.000	1.852	97.200	1.760	97.500	1.732	96.500	1.792	96.600	1.732	96.500	1.834	96.000	1.712	97.000
หลังถอนขน	1.590	89.577	1.615	89.227	1.670	89.785	1.720	90.289	1.620	89.751	1.625	90.529	1.665	89.757	1.605	89.415	1.665	87.173	1.555	88.102
หลังตัดหัว	1.540	86.761	1.560	86.188	1.620	87.097	1.665	87.402	1.590	88.089	1.570	87.465	1.615	87.062	1.555	86.630	1.625	85.079	1.510	85.552
หลังตัดขา	1.475	83.099	1.485	82.044	1.570	84.409	1.615	84.777	1.525	84.488	1.505	83.844	1.550	83.558	1.500	83.565	1.565	81.937	1.455	82.436
ก่อนลง chil.	1.240	69.859	1.310	72.376	1.365	73.387	1.380	72.441	1.315	72.853	1.290	71.866	1.325	71.429	1.330	74.095	1.345	70.419	1.265	71.671
หลังลง chil.	1.330	74.930	1.395	77.072	1.610	86.559	1.485	77.953	1.385	76.731	1.380	76.880	1.410	76.011	1.405	78.273	1.460	76.440	1.425	80.737

เบอร์ / นม. ไก่	11	YIELD TO LIVE	12	YIELD TO LIVE	13	YIELD TO LIVE	14	YIELD TO LIVE	15	YIELD TO LIVE	16	YIELD TO LIVE	17	YIELD TO LIVE	18	YIELD TO LIVE	19	YIELD TO LIVE	20	YIELD TO LIVE
		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD
ไก่เป็น	1.755	100.00	1.840	100.00	1.780	100.00	1.810	100.00	1.830	100.00	1.850	100.00	1.850	100.00	1.765	100.00	1.765	100.00	1.855	100.00
หลังเชือด	1.711	97.500	1.774	96.400	1.712	96.200	1.763	97.400	1.766	96.500	1.791	96.800	1.789	96.700	1.719	97.400	1.720	97.450	1.780	95.957
หลังถอนขน	1.590	90.598	1.655	89.946	1.610	90.449	1.625	89.779	1.630	89.071	1.670	90.270	1.665	90.000	1.585	89.802	1.405	79.603	1.660	89.488
หลังตัดหัว	1.540	87.749	1.595	86.685	1.560	87.640	1.580	87.293	1.575	86.066	1.625	87.838	1.615	87.297	1.535	86.969	1.405	79.603	1.600	86.253
หลังตัดขา	1.485	84.615	1.525	82.880	1.495	83.989	1.515	83.702	1.525	83.333	1.575	85.135	1.555	84.054	1.470	83.286	1.365	77.337	1.540	83.019
ก่อนลง chil.	1.300	74.074	1.325	72.011	1.255	70.506	1.335	73.757	1.320	72.131	1.385	74.865	1.315	71.081	1.275	72.238	1.180	66.856	1.305	70.350
หลังลง chil.	1.385	78.917	1.430	77.717	1.330	74.719	1.445	79.834	1.395	76.230	1.490	80.541	1.410	76.216	1.330	75.354	1.365	77.337	1.390	74.933



%YIELD TO LIVE BIRD ช่วงน้ำหนัก 1.81-1.90 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 1)

เครื่องใน	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
เครื่องในรวม	2.025	6.567
กึ๋น	0.725	1.993
หัวใจ	0.125	0.344
ตับ	0.870	2.392
ไส้	1.545	4.247
มันช่องท้อง	0.230	0.532
มันเครื่องใน	0.305	0.838
มันบนท้าย	0.175	0.481
กระเพาะ	0.170	0.483

เนื้ออก	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
ปีกเต็ม	9.07	24.936
ขอบขาว	0.110	0.302
ปีกบน BB+WS	6.815	18.736
2JW	1.530	4.371
ปีกบน	1.595	4.386
ปีกกลาง	1.215	3.340
MVHC	1.185	3.258
ปีกปลาย	0.415	1.141
ติ่ง	0.415	1.141
หนังอก	0.935	2.670
เศษตัดแต่ง BB	0.100	0.276
เนื้ออก	5.130	14.103
เนื้ออกล้วน	4.030	11.244
มันอก	0.055	0.151

เนื้อน่อง	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
น่องBIL	10.155	27.918
ข้อเต็ม	0.840	2.309
แข้ง	0.635	1.746
กระดูก	0.800	2.199
เศษตัดแต่ง BL	0.515	1.416
เนื้อ BL	7.300	20.069
เนื้อ BL ล้วน	5.545	15.244
หนัง	1.080	2.959

โครงไก่	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
โครง A	7.785	21.402
กระดูกอ่อน	0.135	0.371
มันท้าย	0.325	0.8936
หนังคอ	1.095	3.0103
โครง C	5.930	16.302
สันใน	1.215	3.3402

%YIELD TO LIVE BIRD ช่วงน้ำหนัก 1.81-1.90 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 2)

เบอร์ นน. ไก่	1	YIELD TO LIVE	2	YIELD TO LIVE	3	YIELD TO LIVE	4	YIELD TO LIVE	5	YIELD TO LIVE	6	YIELD TO LIVE	7	YIELD TO LIVE	8	YIELD TO LIVE	9	YIELD TO LIVE	10	YIELD TO LIVE
		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD
ไก่เป็น	1.930	100.00	1.830	100.00	1.955	100.00	1.775	100.00	1.775	100.00	1.925	100.00	1.945	100.00	1.830	100.00	1.745	100.00	1.960	100.00
หลังเชือด	1.870	96.891	1.760	96.175	1.890	96.675	1.700	95.775	1.720	96.901	1.900	98.701	1.910	98.201	1.760	96.175	1.730	99.140	1.900	96.939
หลังถอนขน	1.690	87.565	1.665	90.984	1.740	89.003	1.595	89.859	1.675	94.366	1.740	90.390	1.675	86.118	1.605	87.705	1.560	89.398	1.775	90.561
หลังตัดหัว	1.645	85.233	1.620	88.525	1.690	86.445	1.545	87.042	1.625	91.549	1.685	87.532	1.625	83.548	1.555	84.973	1.520	87.106	1.670	85.204
หลังตัดขา	1.580	81.865	1.560	85.246	1.630	83.376	1.485	83.662	1.570	88.451	1.630	84.675	1.555	79.949	1.500	81.967	1.475	84.527	1.620	82.653
ก่อนลง chil.	1.355	70.207	1.390	75.956	1.440	73.657	1.295	72.958	1.300	73.239	1.430	74.286	1.410	72.494	1.280	69.945	1.275	73.066	1.440	73.469
หลังลง chil.	1.460	75.648	1.505	82.240	1.510	77.238	1.385	78.028	1.430	80.563	1.500	77.922	1.495	76.864	1.390	75.956	1.450	83.095	1.530	78.061

เบอร์ นน. ไก่	11	YIELD TO LIVE	12	YIELD TO LIVE	13	YIELD TO LIVE	14	YIELD TO LIVE	15	YIELD TO LIVE	16	YIELD TO LIVE	17	YIELD TO LIVE	18	YIELD TO LIVE	19	YIELD TO LIVE	20	YIELD TO LIVE
		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD
ไก่เป็น	1.785	100.00	1.830	100.00	1.840	100.00	1.945	100.00	1.925	100.00	1.875	100.00	1.870	100.00	1.865	100.00	1.875	100.00	1.855	100.00
หลังเชือด	1.730	96.919	1.760	96.175	1.815	98.641	1.890	97.172	1.870	97.143	1.820	97.067	1.800	96.257	1.800	96.515	1.855	98.933	1.800	97.035
หลังถอนขน	1.575	88.235	1.675	91.530	1.670	90.761	1.700	87.404	1.710	88.831	1.690	90.133	1.685	90.107	1.655	88.740	1.665	88.800	1.675	90.296
หลังตัดหัว	1.530	85.714	1.625	88.798	1.575	85.598	1.650	84.833	1.665	86.494	1.645	87.733	1.625	86.898	1.605	86.059	1.620	86.400	1.625	87.601
หลังตัดขา	1.480	82.913	1.575	86.066	1.525	82.880	1.595	82.005	1.605	83.377	1.590	84.800	1.565	83.690	1.550	83.110	1.567	83.573	1.575	84.906
ก่อนลง chil.	1.275	71.429	1.365	74.590	1.365	74.185	1.395	71.722	1.420	73.766	1.850	98.667	1.350	72.193	1.375	73.727	1.395	74.400	1.400	75.472
หลังลง chil.	1.380	77.311	1.575	86.066	1.460	79.348	1.470	75.578	1.525	79.221	1.465	78.133	1.415	75.668	1.565	83.914	1.565	83.467	1.555	83.827

%YIELD TO LIVE BIRD ช่วงน้ำหนัก 1.81-1.90 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 2)

เครื่องใน	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
เครื่องในรวม	2.545	6.817
กึ๋น	1.055	2.826
หัวใจ	0.190	0.509
ตับ	1.005	2.692
ไส้	1.900	5.089
มันช่องท้อง	0.250	0.670
มันเครื่องใน	0.295	0.790
มันบนท้าย	0.260	0.696
กระเพาะ	0.155	0.427

เนื้ออก	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
ปีกเต็ม	10.345	27.709
ขอบขาว	0.110	0.295
ปีกบน BB+WS	6.970	18.689
2JW	1.610	4.312
ปีกบน	1.508	4.039
ปีกกลาง	1.185	3.174
MWHC	1.160	3.107
ปีกปลาย	0.420	1.125
ติ่ง	0.430	1.152
หนังอก	0.975	2.611
เศษตัดแต่ง BB	0.105	0.281
เนื้ออก	5.470	14.651
เนื้ออกส่วน	4.370	11.705
มันอก	0.015	0.040

เนื้อ่อง	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
นองBIL	9.560	25.006
ข้อเต็ม	0.855	2.290
แข้ง	0.620	1.661
กระดูก	0.880	2.357
เศษตัดแต่ง BL	0.385	1.031
เนื้อ BL	6.920	18.535
เนื้อ BL ส่วน	5.845	15.656
หนัง	1.060	2.839

โครงไก่	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
โครง A	8.065	21.602
กระดูกอ่อน	0.075	0.2009
บนท้าย	0.330	0.8839
หนังคอ	1.230	3.2945
โครง C	6.555	17.557
สันใน	1.180	3.1606

%YIELD TO LIVE BIRD ช่วงน้ำหนัก 1.91-2.00 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 1)

เบอร์ / นน. ไก่	1	YIELD TO LIVE	2	YIELD TO LIVE	3	YIELD TO LIVE	4	YIELD TO LIVE	5	YIELD TO LIVE	6	YIELD TO LIVE	7	YIELD TO LIVE	8	YIELD TO LIVE	9	YIELD TO LIVE	10	YIELD TO LIVE
		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD
ไก่อเป็น	2.035	100.00	2.045	100.00	2.080	100.00	2.045	100.00	1.890	100.00	2.105	100.00	2.055	100.00	1.920	100.00	2.040	100.00	1.975	100.00
หลังเชือด	1.960	96.314	2.015	98.533	2.030	97.596	2.000	97.800	1.830	96.825	2.090	99.287	2.035	99.027	1.845	96.094	1.980	97.059	1.955	98.987
หลังถอนขน	1.840	90.418	1.850	90.465	1.880	90.385	1.850	90.465	1.700	89.947	1.900	90.261	1.900	92.457	1.650	85.938	1.850	90.686	1.800	91.139
หลังตัดหัว	1.780	87.469	1.790	87.531	1.800	86.538	1.800	88.020	1.620	85.714	1.840	87.411	1.850	90.024	1.600	83.333	1.800	88.235	1.760	89.114
หลังตัดขา	1.710	84.029	1.680	82.152	1.740	83.654	1.710	83.619	1.560	82.540	1.750	83.135	1.760	85.645	-	#VALUE!	1.720	84.314	1.700	86.076
ก่อนลง chill.	1.500	73.710	1.510	73.839	1.550	74.519	1.500	73.350	1.400	74.074	1.600	76.010	1.540	74.939	-	#VALUE!	1.540	75.490	1.510	76.456
หลังลง chill.	1.680	82.555	1.620	79.218	1.620	77.885	1.560	76.284	1.540	81.481	1.870	88.836	1.690	82.238	-	#VALUE!	1.740	85.294	1.610	81.519

เบอร์ / นน. ไก่	11	YIELD TO LIVE	12	YIELD TO LIVE	13	YIELD TO LIVE	14	YIELD TO LIVE	15	YIELD TO LIVE	16	YIELD TO LIVE	17	YIELD TO LIVE	18	YIELD TO LIVE	19	YIELD TO LIVE	20	YIELD TO LIVE
		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD
ไก่อเป็น	2.050	100.00	1.860	100.00	2.060	100.00	2.030	100.00	1.920	100.00	1.930	100.00	1.930	100.00	1.985	100.00	1.940	100.00	1.870	100.00
หลังเชือด	2.020	98.537	1.800	96.774	1.990	96.602	1.990	98.030	1.870	97.396	1.850	95.855	1.855	96.114	1.930	97.229	1.890	97.423	1.835	98.128
หลังถอนขน	1.840	89.756	1.640	88.172	1.820	88.350	1.595	78.571	1.700	88.542	1.710	88.601	1.720	89.119	1.790	90.176	1.780	91.753	1.670	89.305
หลังตัดหัว	1.595	77.805	1.600	86.022	1.750	84.951	1.700	83.744	1.650	85.938	1.660	86.010	1.680	87.047	1.720	86.650	1.720	88.660	1.600	85.561
หลังตัดขา	1.700	82.927	1.540	82.796	1.700	82.524	1.600	78.818	1.610	83.854	1.620	83.938	1.600	82.902	1.670	84.131	1.660	85.567	1.540	82.353
ก่อนลง chill.	1.500	73.171	1.360	73.118	1.480	71.845	1.380	67.980	1.400	72.917	1.400	72.539	1.400	72.539	1.440	72.544	1.420	73.196	1.350	72.193
หลังลง chill.	1.650	80.488	1.480	79.570	1.620	78.641	1.500	73.892	1.470	76.563	1.720	89.119	1.720	89.119	1.580	79.597	1.550	79.897	1.460	78.075

%YIELD TO LIVE BIRD ช่วงน้ำหนัก 1.91-2.00 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 1)

เครื่องใน	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
เครื่องในรวม	3.005	7.939
กึ้น	1.185	3.131
หัวใจ	0.170	0.449
ตับ	1.100	2.906
ไส้	1.640	4.333
มันช่องท้อง	0.270	0.713
มันเครื่องใน	0.240	0.634
มันบนท้าย	0.220	0.581
กระเพาะ	0.165	0.436

เนื้ออก	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
ปีกเต็ม	9.570	25.284
ขอบขาว	0.180	0.476
ปีกบน BB+WS	7.080	18.706
2JW	1.640	4.333
ปีกบน	1.580	4.174
ปีกกลาง	1.240	3.276
MWHC	1.180	3.118
ปีกปลาย	0.450	1.189
ตั้ง	0.425	1.123
หนังอก	1.150	3.038
เศษตัดแต่ง BB	0.100	0.264
เนื้ออก	5.125	13.640
เนื้ออกฉนวน	4.400	11.626
มันอก	0.025	0.066

เนื้อน่อง	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
น่องBIL	9.815	25.931
ข้อเต็ม	1.010	2.668
แข้ง	0.680	1.797
กระดูก	0.920	2.431
เศษตัดแต่ง BL	0.480	1.288
เนื้อ BL	6.920	18.283
เนื้อ BL ส่วน	5.585	14.756
หนัง	0.990	2.616

โครงไก่	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
โครง A	8.525	22.523
กระดูกอ่อน	0.110	0.291
มันท้าย	0.350	0.925
หนังคอ	1.100	2.906
โครง C	7.015	18.534
สันใน	1.200	3.170

%YIELD TO LIVE BIRD ช่วงน้ำหนัก 1.91-2.00 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 2)

เมอริ / นน. ไก่	1	YIELD TO LIVE	2	YIELD TO LIVE	3	YIELD TO LIVE	4	YIELD TO LIVE	5	YIELD TO LIVE	6	YIELD TO LIVE	7	YIELD TO LIVE	8	YIELD TO LIVE	9	YIELD TO LIVE	10	YIELD TO LIVE
		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD
ไก่เป็น	2.000	100.00	1.915	100.00	2.040	100.00	1.890	100.00	2.040	100.00	2.000	100.00	1.940	100.00	2.060	100.00	1.980	100.00	1.900	100.00
หลังเขียด	1.925	96.250	1.860	97.128	2.020	99.020	1.805	95.503	2.010	98.529	1.975	98.750	1.910	98.454	2.047	99.369	1.940	97.980	1.810	95.263
หลังถอนขน	1.800	90.000	1.760	91.906	1.700	83.333	1.650	87.302	1.880	92.157	1.750	87.500	1.750	90.206	1.750	84.951	1.750	88.394	1.640	86.316
หลังตัดหัว	1.750	87.500	1.700	88.773	1.700	83.333	1.610	85.185	1.780	87.255	1.700	85.000	1.680	86.598	1.750	84.951	1.700	85.859	1.600	84.211
หลังตัดขา	1.680	84.000	1.640	85.640	1.680	82.353	1.530	80.952	1.750	85.784	1.640	82.000	1.610	82.990	1.680	81.553	1.640	82.828	1.555	81.842
ก่อนลง chil.	1.500	75.000	1.400	73.107	1.500	73.529	1.300	68.783	1.450	71.078	1.400	70.000	1.450	74.742	1.450	70.388	1.500	75.758	1.350	71.053
หลังลง chil.	1.600	80.000	1.580	82.507	1.600	78.431	1.430	75.661	1.660	81.373	1.550	77.500	1.580	81.443	1.550	75.243	1.700	85.859	1.500	78.947

เมอริ / นน. ไก่	11	YIELD TO LIVE	12	YIELD TO LIVE	13	YIELD TO LIVE	14	YIELD TO LIVE	15	YIELD TO LIVE	16	YIELD TO LIVE	17	YIELD TO LIVE	18	YIELD TO LIVE	19	YIELD TO LIVE	20	YIELD TO LIVE
		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD
ไก่เป็น	1.920	100.00	2.000	100.00	1.960	100.00	2.040	100.00	1.950	100.00	1.920	100.00	1.900	100.00	1.900	100.00	1.910	100.00	1.990	100.00
หลังเขียด	1.860	96.875	1.940	97.000	1.945	99.235	1.980	97.059	1.900	97.436	1.840	95.833	1.850	97.368	1.865	98.158	1.880	98.429	1.910	95.980
หลังถอนขน	1.650	85.938	1.710	85.500	1.540	78.571	1.820	89.216	1.700	87.179	1.720	89.583	1.680	88.421	1.720	90.526	1.690	88.482	1.740	87.437
หลังตัดหัว	1.600	83.333	1.650	82.500	1.500	76.531	1.760	86.275	1.700	87.179	1.640	85.417	1.630	85.789	1.670	87.895	1.650	86.387	1.700	85.427
หลังตัดขา	1.550	80.729	1.600	80.000	1.450	73.980	1.720	84.314	1.620	83.077	1.560	81.250	1.500	78.947	1.600	84.211	1.600	83.770	1.650	82.915
ก่อนลง chil.	1.330	69.271	1.410	70.500	1.300	66.327	1.510	74.020	1.400	71.795	1.380	71.875	1.410	74.211	1.420	74.737	1.360	71.204	1.440	72.362
หลังลง chil.	1.450	75.521	1.500	75.000	1.550	79.082	1.570	76.961	1.570	80.513	1.550	80.729	1.500	78.947	1.620	85.263	1.540	80.628	1.660	83.417

%YIELD TO LIVE BIRD ช่วงน้ำหนัก 1.91-2.00 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 2)

เครื่องใน	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
เครื่องในรวม	2.590	5.598
กึ๋น	1.130	2.879
หัวใจ	0.160	0.408
ตับ	1.000	2.547
ไส้	1.930	4.917
มันช่องท้อง	0.222	0.566
มันเครื่องใน	0.300	0.764
มันบนท้าย	0.270	0.688
กระเพาะ	0.190	0.496

เนื้ออก	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
ปีกเต็ม	9.470	24.124
ขอบขาว	0.150	0.382
ปีกบน BB+WS	7.160	18.240
2JW	1.280	3.261
ปีกบน	1.685	4.292
ปีกกลาง	1.240	3.159
MWHC	1.185	3.019
ปีกปลาย	0.460	1.172
ติ่ง	0.460	1.172
หนังอก	1.130	2.879
เศษตัดแต่ง BB	0.100	0.255
เนื้ออก	4.950	12.610
เนื้ออกล้วน	4.290	10.929
มันอก	0.025	0.064

เนื้อเื่อง	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
เนื้อBIL	10.240	26.086
ข้อเต็ม	0.990	2.522
แข้ง	0.920	2.344
กระดูก	0.590	1.503
เศษตัดแต่ง BL	0.450	1.146
เนื้อ BL	6.740	17.170
เนื้อ BL ล้วน	5.730	14.597
หนัง	1.010	2.573

โครงไก่	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
โครง A	8.010	20.405
กระดูกอ่อน	0.110	0.2802
มันท้าย	0.350	0.8916
หนังคอ	1.200	3.0569
โครง C	6.460	16.457
สันใน	1.220	3.1079

%YIELD TO LIVE BIRD ช่วงน้ำหนัก 2.01-2.10 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 1)

เบอร์ / นน. ไก่	1	YIELD TO LIVE	2	YIELD TO LIVE	3	YIELD TO LIVE	4	YIELD TO LIVE	5	YIELD TO LIVE	6	YIELD TO LIVE	7	YIELD TO LIVE	8	YIELD TO LIVE	9	YIELD TO LIVE	10	YIELD TO LIVE
		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD
ไก่อเป็น	2.060	100.00	1.985	100.00	1.990	100.00	2.000	100.00	2.100	100.00	2.100	100.00	2.110	100.00	2.000	100.00	2.050	100.00	2.080	100.00
หลังเชือด	2.040	99.029	1.980	99.748	1.950	97.990	1.990	99.500	2.030	96.667	2.050	97.619	2.090	99.052	1.980	99.000	2.010	98.049	2.040	98.077
หลังถอนขน	1.800	87.379	1.725	86.902	1.770	88.945	1.780	89.000	1.860	88.571	1.850	88.095	1.880	89.100	1.765	88.250	1.810	88.293	1.830	87.981
หลังตัดหัว	1.760	85.437	1.680	84.635	1.700	85.427	1.720	86.000	1.800	85.714	1.810	86.190	1.800	85.308	1.710	85.500	1.760	85.854	1.760	84.815
หลังตัดขา	1.700	82.524	1.640	82.620	1.650	82.915	1.650	82.500	1.750	83.333	1.750	83.333	1.720	81.517	1.680	84.000	1.700	82.927	1.710	82.212
ก่อนลง chil.	1.500	72.816	1.370	69.018	1.430	71.859	1.480	74.000	1.550	73.810	1.540	73.333	1.500	71.090	1.450	72.500	1.500	73.171	1.500	72.115
หลังลง chil.	1.720	83.495	1.460	73.552	1.630	81.910	1.530	76.500	1.730	82.381	1.680	80.000	1.880	89.100	1.600	80.000	1.600	78.049	1.720	82.692

เบอร์ / นน. ไก่	11	YIELD TO LIVE	12	YIELD TO LIVE	13	YIELD TO LIVE	14	YIELD TO LIVE	15	YIELD TO LIVE	16	YIELD TO LIVE	17	YIELD TO LIVE	18	YIELD TO LIVE	19	YIELD TO LIVE	20	YIELD TO LIVE
		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD
ไก่อเป็น	2.080	100.00	2.120	100.00	1.980	100.00	2.020	100.00	2.050	100.00	1.980	100.00	2.000	100.00	1.980	100.00	1.985	100.00	1.965	100.00
หลังเชือด	2.020	97.115	2.100	99.057	1.950	98.485	1.980	98.020	1.990	97.073	1.900	95.960	1.980	99.000	1.920	96.970	1.900	95.718	1.900	96.692
หลังถอนขน	1.850	88.942	1.850	87.264	1.700	85.859	1.730	85.644	1.790	87.317	1.720	86.869	1.750	87.500	1.705	86.111	1.700	85.642	1.680	85.496
หลังตัดหัว	1.810	87.019	1.800	84.906	1.650	83.333	1.680	83.168	1.730	84.390	1.670	84.343	1.770	88.500	1.650	83.333	1.660	83.627	1.630	82.952
หลังตัดขา	1.770	85.096	1.740	82.075	1.600	80.808	1.620	80.198	1.680	81.951	1.610	81.313	1.640	82.000	1.590	80.303	1.600	80.605	1.570	79.898
ก่อนลง chil.	1.540	74.038	1.520	71.698	1.460	73.737	1.440	71.287	1.480	72.195	1.420	71.717	1.320	66.000	1.430	72.222	1.400	70.529	1.400	71.247
หลังลง chil.	1.690	81.250	1.660	78.302	1.500	75.758	1.550	76.733	1.550	75.610	1.520	76.768	1.450	72.500	1.520	76.768	1.560	78.589	1.500	76.336



%YIELD TO LIVE BIRD ช่วงน้ำหนัก 2.01-2.10 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 2)

เบอร์ นม. ไก่	1	YIELD TO LIVE	2	YIELD TO LIVE	3	YIELD TO LIVE	4	YIELD TO LIVE	5	YIELD TO LIVE	6	YIELD TO LIVE	7	YIELD TO LIVE	8	YIELD TO LIVE	9	YIELD TO LIVE	10	YIELD TO LIVE
		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD
ไก่เป็น	1.980	100.00	2.080	100.00	1.990	100.00	2.080	100.00	1.980	100.00	2.040	100.00	2.090	100.00	2.000	100.00	2.140	100.00	2.400	100.00
หลังเชือด	1.920	96.970	2.010	96.635	1.930	96.985	2.010	96.635	1.920	96.970	1.970	96.569	2.030	97.129	1.940	97.000	2.100	98.131	2.320	96.667
หลังถอนขน	1.700	85.859	1.850	88.942	1.770	88.945	1.840	88.462	1.755	88.636	1.775	87.010	1.820	87.081	1.810	90.500	1.890	88.318	1.920	80.000
หลังตัดหัว	1.650	83.333	1.800	86.538	1.710	85.930	1.780	85.577	1.700	85.859	1.730	84.804	1.760	84.211	1.730	86.500	1.830	85.514	1.850	77.083
หลังตัดขา	1.600	80.808	1.710	82.212	1.670	83.920	1.720	82.692	1.615	81.566	1.650	80.882	1.700	81.340	1.700	85.000	1.760	82.243	1.790	74.583
ก่อนลง chill.	1.400	70.707	1.560	75.000	1.460	73.367	1.500	72.115	1.400	70.707	1.450	71.078	1.450	69.378	1.500	75.000	1.520	71.028	1.540	64.167
หลังลง chill.	1.560	78.788	1.750	84.135	1.600	80.402	1.640	78.846	1.500	75.758	1.530	75.000	1.620	77.512	1.650	82.500	1.620	75.701	1.730	72.083

เบอร์ นม. ไก่	11	YIELD TO LIVE	12	YIELD TO LIVE	13	YIELD TO LIVE	14	YIELD TO LIVE	15	YIELD TO LIVE	16	YIELD TO LIVE	17	YIELD TO LIVE	18	YIELD TO LIVE	19	YIELD TO LIVE	20	YIELD TO LIVE
		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD
ไก่เป็น	2.150	100.00	2.100	100.00	2.100	100.00	2.020	100.00	1.990	100.00	2.100	100.00	2.160	100.00	2.060	100.00	1.980	100.00	2.010	100.00
หลังเชือด	2.100	97.674	2.030	96.667	2.035	96.905	1.960	97.030	1.930	96.985	2.030	96.667	2.100	97.222	2.010	97.573	1.925	97.222	1.950	97.015
หลังถอนขน	1.880	87.442	1.910	90.952	1.920	91.429	1.810	89.604	1.730	86.935	1.850	88.095	1.900	87.963	1.810	87.864	1.700	85.859	1.960	97.512
หลังตัดหัว	1.820	84.651	1.840	87.619	1.860	88.571	1.750	86.634	1.660	83.417	1.790	85.238	1.840	85.185	1.750	84.951	1.650	83.333	1.930	96.020
หลังตัดขา	1.750	81.395	1.660	79.048	1.800	85.714	1.690	83.663	1.620	81.407	1.730	82.381	1.770	81.944	1.680	81.553	1.550	78.283	1.860	92.537
ก่อนลง chill.	1.520	70.698	1.550	73.810	1.580	75.238	1.450	71.782	1.400	70.352	1.540	73.333	1.550	71.759	1.500	72.816	1.400	70.707	1.580	78.607
หลังลง chill.	1.630	75.814	1.600	76.190	1.750	83.333	1.550	76.733	1.540	77.387	1.750	83.333	1.700	78.704	1.580	76.699	1.500	75.758	1.710	85.075

%YIELD TO LIVE BIRD ช่วงน้ำหนัก 2.01-2.10 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 2)

เครื่องใน	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
เครื่องในรวม	2.790	8.731
กึ๋น	1.250	3.016
หัวใจ	0.220	0.531
ตับ	1.000	2.413
ไส้	1.095	2.642
มันของท้อง	0.350	0.844
มันเครื่องใน	0.340	0.820
มันบนท้าย	0.310	0.748
กระเพาะ	0.190	0.472

เนื้อมอก	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
ปีกเต็ม	11.650	28.108
ขอบขาว	0.140	0.338
ปีกบน BB+WS	6.230	15.030
2JW	1.760	4.246
ปีกบน	1.690	4.077
ปีกกลาง	1.300	3.136
MWHC	1.280	3.088
ปีกปลาย	0.440	1.062
ติ่ง	0.500	1.205
หนังอก	1.005	2.425
เศษตัดแต่ง BB	0.040	0.097
เนื้อมอก	6.090	14.692
เนื้อมอกล้วน	4.800	11.580
มันอก	0.010	0.024

เนื้อป่อง	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
ป่องBIL	10.490	25.308
ข้อเต็ม	1.000	2.413
แข้ง	0.955	2.304
กระดูก	0.700	1.689
เศษตัดแต่ง BL	0.380	0.917
เนื้อ BL	7.460	17.998
เนื้อ BL ส่วน	6.280	15.161
หนัง	1.100	2.654

โครงไก่	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
โครง A	8.760	21.134
กระดูกอ่อน	0.120	0.2895
มันท้าย	0.320	0.772
หนังคอ	1.280	3.0881
โครง C	7.025	16.948
สันใน	1.260	3.0398

%YIELD TO LIVE BIRD ช่วงน้ำหนัก 2.01-2.10 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 1)

เครื่องใน	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
เครื่องในรวม	2.800	6.881
กึ๋น	1.095	2.695
หัวใจ	0.240	0.591
ตับ	1.040	2.559
ไส้	2.150	5.291
มันช่องท้อง	2.100	5.168
มันเครื่องใน	0.320	0.787
มันบนท้าย	0.310	0.769
กระเพาะ	0.210	0.528

เนื้ออก	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
ปีกเต็ม	10.250	25.226
ขอบขาว	0.190	0.468
ปีกบน BB+WS	7.620	18.752
2JW	0.700	1.723
ปีกบน	1.700	4.184
ปีกกลาง	1.280	3.150
MWHC	1.125	2.769
ปีกปลาย	0.480	1.181
ตั้ง	0.505	1.243
หนังอก	0.680	1.673
เศษตัดแต่ง BB	0.500	1.230
เนื้ออก	5.125	12.612
เนื้ออกส่วน	4.125	10.151
มันอก	0.015	0.037

เนื้อป่อง	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
ป่องBIL	9.990	24.585
ข้อเต็ม	0.950	2.336
แข้ง	0.700	1.723
กระดูก	0.875	2.153
เศษตัดแต่ง BL	0.385	0.947
เนื้อ BL	7.140	17.571
เนื้อ BL ส่วน	5.855	14.409
หนัง	1.140	2.805

โครงไก่	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
โครง A	8.960	22.05
กระดูกอ่อน	0.140	0.3445
มันท้าย	0.400	0.9844
หนังคอ	1.200	2.9531
โครง C	7.010	17.251
สันใน	1.250	3.0762

%YIELD TO LIVE BIRD ช่วงน้ำหนัก 2.11-2.20 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 1)

เบอร์ / นน. ไก่	1	YIELD TO LIVE BIRD	2	YIELD TO LIVE BIRD	3	YIELD TO LIVE BIRD	4	YIELD TO LIVE BIRD	5	YIELD TO LIVE BIRD	6	YIELD TO LIVE BIRD	7	YIELD TO LIVE BIRD	8	YIELD TO LIVE BIRD	9	YIELD TO LIVE BIRD	10	YIELD TO LIVE BIRD
ไก่เป็น	2.165	100.00	2.075	100.00	2.045	100.00	2.065	100.00	2.205	100.00	2.270	100.00	2.190	100.00	2.130	100.00	2.240	100.00	2.160	100.00
หลังเชือด	2.100	96.998	2.010	96.867	2.000	97.800	2.000	96.852	1.960	88.889	2.200	96.916	2.160	98.630	2.010	94.366	2.200	98.214	2.100	97.222
หลังถอนขน	2.005	92.610	1.930	93.012	1.885	92.176	1.870	90.557	1.950	88.435	2.040	89.868	2.010	91.781	1.940	91.080	2.015	89.955	1.970	91.204
หลังตัดหัว	1.940	89.607	1.875	90.361	1.825	89.242	1.810	87.651	1.925	87.302	1.945	85.683	1.995	91.096	1.885	88.498	1.960	87.500	1.930	89.352
หลังตัดขา	1.865	86.143	1.825	87.952	1.775	86.797	1.765	85.472	1.875	85.034	1.910	84.141	1.895	86.530	1.835	86.150	1.905	85.045	1.875	86.806
ก่อนลง chil.	1.535	70.901	1.535	73.976	1.445	70.660	1.410	68.281	1.515	68.707	1.600	70.485	1.620	73.973	1.525	71.596	1.625	72.545	1.585	73.380
หลังลง chil.	1.750	80.831	1.725	83.133	1.740	85.086	1.675	81.114	1.840	83.447	1.835	80.837	1.845	84.247	1.910	89.671	1.830	81.696	1.770	81.944

เบอร์ / นน. ไก่	11	YIELD TO LIVE BIRD	12	YIELD TO LIVE BIRD	13	YIELD TO LIVE BIRD	14	YIELD TO LIVE BIRD	15	YIELD TO LIVE BIRD	16	YIELD TO LIVE BIRD	17	YIELD TO LIVE BIRD	18	YIELD TO LIVE BIRD	19	YIELD TO LIVE BIRD	20	YIELD TO LIVE BIRD
ไก่เป็น	2.190	100.00	2.215	100.00	2.130	100.00	2.085	100.00	2.120	100.00	2.255	100.00	2.200	100.00	2.145	100.00	2.235	100.00	2.070	100.00
หลังเชือด	2.100	95.890	2.020	91.196	2.100	98.592	2.020	96.882	2.060	97.170	2.200	97.561	2.130	96.818	2.100	97.902	2.200	98.434	2.000	96.618
หลังถอนขน	1.985	90.639	2.060	93.002	1.945	91.315	1.915	91.847	1.900	89.623	2.010	89.135	2.010	91.364	1.885	87.879	2.040	91.275	1.885	91.063
หลังตัดหัว	1.935	88.356	2.005	90.519	1.905	89.437	1.865	89.448	1.850	87.264	1.965	87.140	1.955	88.864	1.820	84.848	1.990	89.038	1.845	89.130
หลังตัดขา	1.880	85.845	1.945	87.810	1.855	87.089	1.810	86.811	1.850	87.264	1.895	84.035	1.880	85.455	1.820	84.848	1.930	86.353	1.790	86.473
ก่อนลง chil.	1.605	73.288	1.655	74.718	1.535	72.066	1.480	70.983	1.540	72.642	1.590	70.510	1.545	70.227	1.545	72.028	1.620	72.483	1.505	72.705
หลังลง chil.	1.870	85.388	1.865	84.199	1.725	80.986	1.740	83.453	1.875	88.443	1.770	78.492	1.720	78.182	1.765	82.284	1.925	86.130	1.800	86.957

ตารางที่ 1ก. ร้อยละของผลผลิตจากไก่เป็นแต่ละช่วงน้ำหนัก(ต่อ)

%YIELD TO LIVE BIRD ช่วงน้ำหนัก 2.11-2.20 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 1)

เครื่องใน	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
เครื่องในรวม	2.630	8.089
กึ๋น	0.980	2.269
หัวใจ	0.280	0.648
ตับ	1.190	2.755
ไส้	1.770	4.098
มันช่องท้อง	0.505	1.169
มันเครื่องใน	0.560	1.297
มันบนท้าย	0.400	0.926
กระเพาะ	0.315	0.756

เนื้ออก	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
ปีกเต็ม	11.505	26.638
ขอบขาว	0.150	0.347
ปีกบน BB+WS	8.525	19.738
2JW	1.845	4.272
ปีกบน	1.845	4.272
ปีกกลาง	1.400	3.241
MWHC	1.375	3.184
ปีกปลาย	0.475	1.100
ติ่ง	0.640	1.482
หนังอก	0.440	1.019
เศษตัดแต่ง BB	0.055	0.127
เนื้ออก	6.955	16.103
เนื้ออกล้วน	4.800	11.114
มันอก	0.020	0.046

เบื่อน่อง	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
น่องBIL	11.920	27.599
ข้อเต็ม	0.985	2.281
แข้ง	0.990	2.292
กระดูก	0.685	1.586
เศษตัดแต่ง BL	0.370	0.857
เนื้อ BL	8.805	20.397
เนื้อ BL ล้วน	7.435	17.215
หนัง	1.370	3.172

โครงไก่	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
โครง A	9.455	21.892
กระดูกอ่อน	0.100	0.232
บนท้าย	0.380	0.880
หนังคอ	1.560	3.612
โครง C	7.450	17.249
สันโน	1.445	3.346

%YIELD TO LIVE BIRD ช่วงน้ำหนัก 2.11-2.20 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 2)

เบอร์ / นน. ไก่	1	YIELD TO LIVE	2	YIELD TO LIVE	3	YIELD TO LIVE	4	YIELD TO LIVE	5	YIELD TO LIVE	6	YIELD TO LIVE	7	YIELD TO LIVE	8	YIELD TO LIVE	9	YIELD TO LIVE	10	YIELD TO LIVE
		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD
ไก่อเป็น	2.155	100.00	2.140	100.00	2.246	100.00	2.145	100.00	2.105	100.00	2.065	100.00	2.230	100.00	2.130	100.00	2.105	100.00	2.185	100.00
หลังเชือด	2.100	97.448	2.080	97.196	2.200	97.952	2.070	96.503	2.020	95.962	2.000	96.852	2.150	96.413	2.010	94.366	2.050	97.387	2.120	97.025
หลังถอนขน	2.130	98.840	1.965	91.822	2.020	89.938	1.915	89.277	1.885	89.549	1.825	88.378	1.965	88.117	1.940	91.080	1.855	88.124	1.955	89.474
หลังตัดหัว	2.085	96.752	1.905	89.019	1.955	87.044	1.860	86.713	1.825	86.698	1.775	85.956	1.905	85.426	1.885	88.498	1.790	85.036	1.910	87.414
หลังตัดขา	2.020	93.735	1.830	85.514	1.880	83.704	1.805	84.149	1.765	83.848	1.695	82.082	1.835	82.287	1.835	86.150	1.725	81.948	1.850	84.668
ก่อนลง chill.	1.800	83.527	1.615	75.467	1.690	75.245	1.580	73.660	1.570	74.584	1.525	73.850	1.640	73.543	1.525	71.596	1.505	71.496	1.630	74.600
หลังลง chill.	1.955	90.719	1.685	78.738	1.790	79.697	1.745	81.352	1.635	77.672	1.620	78.450	1.810	81.166	1.910	89.671	1.655	78.622	1.925	88.101

เบอร์ / นน. ไก่	11	YIELD TO LIVE	12	YIELD TO LIVE	13	YIELD TO LIVE	14	YIELD TO LIVE	15	YIELD TO LIVE	16	YIELD TO LIVE	17	YIELD TO LIVE	18	YIELD TO LIVE	19	YIELD TO LIVE	20	YIELD TO LIVE
		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD		BIRD
ไก่อเป็น	2.250	100.00	2.190	100.00	2.110	100.00	2.080	100.00	2.015	100.00	2.160	100.00	2.080	100.00	2.265	100.00	2.160	100.00	2.175	100.00
หลังเชือด	2.200	97.778	2.120	96.804	2.050	97.156	2.020	97.115	1.950	96.774	2.100	97.222	2.010	96.635	2.200	97.130	2.100	97.222	2.090	96.092
หลังถอนขน	1.940	86.222	1.940	88.584	1.885	89.336	1.830	87.981	1.840	91.315	1.940	89.815	1.855	89.183	2.015	88.962	1.965	90.972	1.965	90.345
หลังตัดหัว	1.875	83.333	1.875	85.616	1.835	86.967	1.780	85.577	1.790	88.834	1.890	87.500	1.815	87.260	1.940	85.651	1.915	88.657	1.915	88.046
หลังตัดขา	1.805	80.222	1.850	84.475	1.780	84.360	1.710	82.212	1.665	82.630	1.820	84.259	1.755	84.375	1.860	82.119	1.850	85.648	1.860	85.517
ก่อนลง chill.	1.580	70.222	1.610	73.516	1.600	75.829	1.530	73.558	1.470	72.953	1.580	73.148	1.580	75.962	1.655	73.068	1.625	75.231	1.670	76.782
หลังลง chill.	1.800	80.000	1.715	78.311	1.870	88.626	1.645	79.087	1.650	81.886	1.770	81.944	1.770	85.096	1.780	78.587	1.855	85.880	1.850	85.057

%YIELD TO LIVE BIRD ช่วงน้ำหนัก 2.11-2.20 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 2)

เครื่องใน	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
เครื่องในรวม	2.780	6.463
กึ๋น	1.140	2.650
หัวใจ	0.335	0.779
ตับ	1.115	2.592
ไส้	1.885	4.382
มันช่องท้อง	0.365	0.849
มันเครื่องใน	0.385	0.895
มันบนท้าย	0.295	0.686
กระเพาะ	0.300	0.719

เนื้ออก	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
ปีกเต็ม	10.955	25.467
ขอบขาว	0.160	0.372
ปีกบน BB+WS	8.240	19.156
2JW	1.890	4.394
ปีกบน	1.820	4.231
ปีกกลาง	1.410	3.278
MWHC	1.410	3.278
ปีกปลาย	0.510	1.186
ติ่ง	0.575	1.337
หนังอก	1.135	2.639
เศษตัดแต่ง BB	0.055	0.128
เนื้ออก	6.410	14.901
เนื้ออกล้วน	5.145	11.961
มันอก	0.030	0.070

เนื้อน่อง	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
น่องBHL	12.020	27.943
ข้อเต็ม	1.080	2.511
แข้ง	1.085	2.522
กระดูก	0.780	1.813
เศษตัดแต่ง BL	0.365	0.849
เนื้อ BL	7.540	17.528
เนื้อ BL ล้วน	7.235	16.819
หนัง	1.340	3.115

โครงไก่	น้ำหนักรวม	% YIELD TO LIVE BIRD
โครง A	9.205	21.399
กระดูกอ่อน	0.115	0.2673
มันท้าย	0.305	0.709
หนังคอ	1.420	3.3011
โครง C	7.445	17.308
สันใน	1.365	3.1732

# ภาคผนวก ข.





ตารางที่ 2ข. ร้อยละผลผลิตจากชิ้นส่วนหลัก (% YIELD TO PART) แต่ละช่วงน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ไก่สดแช่แข็ง

วันที่...18/6/99.....เวลา...13.00-17.20...น.....ฟาร์ม.....สุงเนิน.....ช่วงน้ำหนัก.....1.61-1.70...Kg.....จำนวน 20 ตัว

%YIELD TO PART ช่วงน้ำหนัก 1.61-1.70 Kg จาก 20 ตัวอย่าง

เครื่องใน	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
เครื่องในรวม	2.185	100.000
กึ้น	0.710	32.494
หัวใจ	0.185	8.487
ตับ	0.925	42.334

เนื้ออก	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
อกติดปีกเต็ม	8.025	100.000
ขอบขาว	0.110	1.371
ปีกบน BB-WS	5.865	73.084
2JV	1.410	17.570
ปีกบน	1.360	16.947
ปีกกลาง	1.060	13.209
MWHC	1.045	13.022
ปีกปลาย	0.385	4.799
ติ่ง	0.350	4.361
หนังอก	0.890	11.090
เศษตัดแต่ง BB	0.195	2.430
เนื้ออก	3.210	40.000
เนื้ออกล้วน	2.825	35.202

เนื้อน่อง	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
น่อง	8.775	100.000
ข้อเต็ม	0.745	8.490
แข้ง	0.685	6.667
กระดูก	0.840	9.573
เศษตัดแต่ง BL	0.455	5.185
เนื้อ BL	5.780	65.869
เนื้อ BL ล้วน	4.192	47.772
หนัง	0.925	10.541

โครงไก่	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
โครง A	7.455	100.000
บั้งท้าย	0.230	3.085
หนังคอ	0.850	11.402
โครง C	6.125	82.160

ตารางที่ 2ข. ร้อยละผลผลิตจากชิ้นส่วนหลัก (% YIELD TO PART) แต่ละช่วงน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ไก่สดแช่แข็ง (ต่อ)

วันที่...19/6/99.....เวลา 8.00-12.05.....ฟาร์ม.....อิสระ.....ช่วงน้ำหนัก...1.71-1.80.....จำนวน 20 ตัว

%YIELD TO PART ช่วงน้ำหนัก 1.71-1.80 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 1)

เครื่องใน	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
เครื่องในรวม	2.745	100.000
กึ๋น	1.125	40.984
หัวใจ	0.17	6.193
ตับ	0.91	33.151

เนื้ออก	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
ปีกเต็ม	8.96	100.000
ขอบขาว	0.11	1.228
ปีกบน BB+WS	6.67	74.442
2JW	1.5	16.741
ปีกบน	1.84	20.535
ปีกกลาง	1.09	12.165
MWHC	1.005	11.217
ปีกปลาย	0.38	4.241
ติ่ง	0.38	4.241
หนังอก	0.845	9.431
เศษตัดแต่ง BB	0.115	1.283
เนื้ออก	6.73	75.112
เนื้ออกล้วน	4.2	46.875
มันอก	0.06	0.670

เนื้อน่อง	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
น่องBIL	9.745	100.000
ข้อเต็ม	0.765	7.850
แข้ง	0.545	5.593
กระดูก	0.82	8.415
เศษตัดแต่ง BL	0.545	5.593
เนื้อ BL	6.925	71.062
เนื้อ BL ล้วน	5.79	59.415
หนัง	0.975	10.005

โครงไก่	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
โครง A	7.455	100.000
บันท้าย	0.32	4.292
หนังคอ	1.11	14.889
โครง C	5.94	79.678

ตารางที่ 2ข. ร้อยละผลผลิตจากชิ้นส่วนหลัก (% YIELD TO PART) แต่ละช่วงน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ไก่สดแช่แข็ง (ต่อ)

%YIELD TO PART ช่วงน้ำหนัก 1.71-1.80 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 2)

เครื่องใน	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
เครื่องในรวม	2.025	100.000
ปีก	0.725	35.802
หัวใจ	0.125	6.173
ตับ	0.870	42.963

เนื้ออก	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
ปีกเต็ม	9.07	100.000
ขอบขาว	0.110	1.213
ปีกบน BB+WS	6.815	75.138
2JW	1.590	17.530
ปีกบน	1.595	17.585
ปีกกลาง	1.215	13.396
MWHC	1.185	13.065
ปีกปลาย	0.415	4.576
ตึง	0.415	4.576
หนังอก	0.935	10.309
เศษตัดแต่ง BB	0.100	1.103
เนื้ออก	5.130	56.560
เนื้ออกส่วน	4.090	45.094
มันอก	0.055	0.606

เนื้อน่อง	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
น่องBIL	10.155	100.000
ข้อเต็ม	0.840	8.272
แข้ง	0.635	6.253
กระดูก	0.800	7.878
เศษตัดแต่ง BL	0.515	5.071
เนื้อ BL	7.300	71.886
เนื้อ BL ล้วน	6.145	60.512
หนัง	1.080	10.635

โครงไก่	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
โครง A	7.785	100.000
มันท้าย	0.325	4.175
หนังคอ	1.095	14.066
โครง C	5.930	76.172

ตารางที่ 2ข. ร้อยละผลผลิตจากชิ้นส่วนหลัก (% YIELD TO PART) แต่ละช่วงน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ไก่สดแช่แข็ง (ต่อ)

%YIELD TO PART ช่วงน้ำหนัก 1.81-1.90 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 1)

เครื่องใน	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
เครื่องในรวม	2.025	100.000
กึ้น	0.725	35.802
หัวใจ	0.125	6.173
ตับ	0.870	42.963

เนื้ออก	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
ปีกเต็ม	9.07	100.000
ขอบขาว	0.110	1.213
ปีกบน BB+WS	6.815	75.138
2JW	1.590	17.530
ปีกบน	1.595	17.585
ปีกกลาง	1.215	13.396
MWHC	1.185	13.065
ปีกปลาย	0.415	4.576
ตั้ง	0.415	4.576
หนังอก	0.935	10.309
เศษตัดแต่ง BB	0.100	1.103
เนื้ออก	5.130	56.560
เนื้ออกส่วน	4.090	45.094
มันอก	0.055	0.606

เนื้อน่อง	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
น่องBIL	10.155	100.000
ข้อเต็ม	0.840	8.272
แข้ง	0.635	6.253
กระดูก	0.800	7.878
เศษตัดแต่ง BL	0.515	5.071
เนื้อ BL	7.300	71.886
เนื้อ BL ส่วน	6.145	60.512
หนัง	1.080	10.635

โครงไก่	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
โครง A	7.785	100.000
บันท้าย	0.325	4.175
หนังคอ	1.095	14.066
โครง C	5.930	76.172

ตารางที่ 2ข. ร้อยละผลผลิตจากชิ้นส่วนหลัก (% YIELD TO PART) แต่ละขงน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ไก่สดแช่แข็ง (ต่อ)

วันที่...21/6/99.....เวลา 14.00-17.00.....ฟาร์ม.....อิสระ.....ขงน้ำหนัก...1.81-1.90.....จำนวน 20 ตัว

%YIELD TO PART ขงน้ำหนัก 1.81-1.90 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 2)

เครื่องใน	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
เครื่องในรวม	2.545	100.000
กึน	1.055	41.454
หัวใจ	0.190	7.466
ตับ	1.005	39.489

เนื้ออก	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
ปีกเต็ม	10.345	100.000
ขอบขาว	0.110	1.063
ปีกบน BB+WS	6.970	67.376
2JW	1.610	15.563
ปีกบน	1.508	14.577
ปีกกลาง	1.185	11.455
MWHC	1.160	11.213
ปีกปลาย	0.420	4.060
ติง	0.430	4.167
หนังอก	0.975	9.425
เศษตัดแต่ง BB	0.105	1.015
เนื้ออก	5.470	52.876
เนื้ออกล้วน	4.370	42.243
มันอก	0.015	0.145

เนื้อน่อง	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
น่องBIL	9.560	100.000
ข้อเต็ม	0.855	8.944
แข้ง	0.620	6.485
กระดูก	0.880	9.205
เศษตัดแต่ง BL	0.385	4.027
เนื้อ BL	6.920	72.385
เนื้อ BL ล้วน	5.845	61.140
หนัง	1.060	11.088

โครงไก่	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
โครง A	8.065	100.000
บันท้าย	0.330	4.092
หนังคอ	1.230	15.251
โครง C	6.555	81.277

ตารางที่ 2ข. ร้อยละผลผลิตจากชิ้นส่วนหลัก (% YIELD TO PART) แต่ละช่วงน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ไก่สดแช่แข็ง (ต่อ)

วันที่ 23/6/99.....เวลา 8.00-12.30.....ฟาร์ม.....สูงเนิน.....ช่วงน้ำหนัก...1.91-2.00.....จำนวน 20 ตัว

%YIELD TO PART ช่วงน้ำหนัก 1.91-2.00 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 1)

เครื่องใน	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
เครื่องในรวม	3.005	100.000
กึ้น	1.185	39.434
หัวใจ	0.170	5.657
ตับ	1.100	36.606

เนื้ออก	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
ปีกเต็ม	9.570	100.000
ขอบขาว	0.180	1.881
ปีกบน BB-WS	7.080	73.981
2JV	1.640	17.137
ปีกบน	1.580	16.510
ปีกกลาง	1.240	12.957
MWHC	1.180	12.330
ปีกปลาย	0.450	4.702
ติ่ง	0.425	4.441
หนังอก	1.150	12.017
เศษตัดแต่ง BB	0.100	1.045
เนื้ออก	5.125	53.553
เนื้ออกล้วน	4.400	45.977
มันอก	0.025	0.261

เนื้อน่อง	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
น่องBIL	9.815	100.000
ข้อเต็ม	1.010	10.290
แข้ง	0.680	6.928
กระดูก	0.920	9.373
เศษตัดแต่ง BL	0.480	4.890
เนื้อ BL	6.920	70.504
เนื้อ BL ล้วน	5.585	56.909
หนัง	0.990	10.087

โครงไก่	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
โครง A	8.525	100.000
บันท้าย	0.350	4.106
หนังคอ	1.100	12.903
โครง C	7.015	82.287

ตารางที่ 2ข. ร้อยละผลผลิตจากชิ้นส่วนหลัก (% YIELD TO PART) แต่ละช่วงน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ไก่สดแช่แข็ง (ต่อ)

วันที่...23/8/99.....เวลา 13.30-17.30.....ฟาร์ม.....สูงเนิน.....ช่วงน้ำหนัก...1.91-2.00.....จำนวน 20 ตัว

%YIELD TO PART ช่วงน้ำหนัก 1.91-2.00 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 2)

เครื่องใน	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
เครื่องในรวม	2.590	100.000
ที่	1.130	43.629
หัวใจ	0.160	6.178
ตับ	1.000	38.610

เนื้ออก	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
ปีกเต็ม	9.470	100.000
ขอบขาว	0.150	1.584
ปีกบน BB+WS	7.160	75.607
2JW	1.280	13.516
ปีกบน	1.685	17.793
ปีกกลาง	1.240	13.094
MWHC	1.185	12.513
ปีกปลาย	0.460	4.857
ติ่ง	0.460	4.857
หนังอก	1.130	11.932
เศษตัดแต่ง BB	0.100	1.056
เนื้ออก	4.950	52.270
เนื้ออกล้วน	4.290	45.301
มันอก	0.025	0.264

เนื้อน่อง	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
น่องBIL	10.240	100.000
ข้อเต็ม	0.990	9.668
แข้ง	0.920	8.984
กระดูก	0.590	5.762
เศษตัดแต่ง BL	0.450	4.395
เนื้อ BL	6.740	65.820
เนื้อ BL ล้วน	5.730	55.957
หนัง	1.010	9.863

โครงไก่	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
โครง A	8.010	100.000
มันท้าย	0.350	4.370
หนังคอ	1.200	14.981
โครง C	6.460	80.649





ตารางที่ 2ข. ร้อยละผลผลิตจากชิ้นส่วนหลัก (% YIELD TO PART) แต่ละช่วงน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ไก่สดแช่แข็ง (ต่อ)

วันที่...24/6/99.....เวลา 13.30-16.30.....ฟาร์ม.....สูงเนิน.....ช่วงน้ำหนัก...2.01-2.10.....จำนวน 20 ตัว

%YIELD TO PART ช่วงน้ำหนัก 2.01-2.10 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 2)

เครื่องใน	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
เครื่องในรวม	2.790	100.000
กึ๋น	1.250	44.803
หัวใจ	0.220	7.885
ตับ	1.000	35.842

เนื้ออก	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
ปีกเต็ม	11.650	100.000
ขอบขาว	0.140	1.202
ปีกบน BB+WS	6.230	53.476
2JW	1.760	15.107
ปีกบน	1.690	14.508
ปีกกลาง	1.300	11.159
MWHC	1.280	10.987
ปีกปลาย	0.440	3.777
ติ่ง	0.500	4.292
หนังอก	1.005	8.627
เศษตัดแต่ง BB	0.040	0.343
เนื้ออก	6.090	52.275
เนื้ออกส่วน	4.800	41.202
มันอก	0.010	0.086

เนื้อป่อง	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
น่องBIL	10.490	100.000
ข้อเต็ม	1.000	9.533
แข้ง	0.955	9.104
กระดูก	0.700	6.673
เศษตัดแต่ง BL	0.380	3.622
เนื้อ BL	7.460	71.115
เนื้อ BL ส่วน	6.280	59.867
หนัง	1.100	10.486

โครงไก่	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
โครง A	8.760	100.000
บ้านท้าย	0.320	3.653
หนังคอ	1.280	14.612
โครง C	7.025	80.194

ตารางที่ 2ข. ร้อยละผลผลิตจากชิ้นส่วนหลัก (% YIELD TO PART) แต่ละช่วงน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ไก่สดแช่แข็ง (ต่อ)

วันที่...25/6/99.....เวลา 8.30-12.00.....ฟาร์ม.....สูงเนิน.....ชวงน้ำหนัก...2.11-2.20.....จำนวน 20 ตัว

%YIELD TO PART ช่วงน้ำหนัก 2.11-2.20 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 1)

เครื่องใน	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART	เนื้ออก	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART	เนื้อป่อง	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
เครื่องในรวม	2.630	100.000	ปีกเต็ม	11.505	100.000	ป่องBIL	11.920	100.000
กึ้น	0.980	37.262	ขอบขาว	0.150	1.304	ข้อเต็ม	0.985	8.263
หัวใจ	0.280	10.646	ปีกบน BB+WS	8.525	74.098	แข้ง	0.990	8.305
ตับ	1.190	45.247	2JW	1.845	16.037	กระดูก	0.685	5.747
			ปีกบน	1.845	16.037	เศษตัดแต่ง BL	0.370	3.104
			ปีกกลาง	1.400	12.169	เนื้อ BL	8.805	73.867
			MWHC	1.375	11.951	เนื้อ BL ส่วน	7.435	62.374
			ปีกปลาย	0.475	4.129	หนัง	1.370	11.493
			ติ่ง	0.640	5.563			
			หนังอก	0.440	3.824			
			เศษตัดแต่ง BB	0.055	0.478			
			เนื้ออก	6.955	60.452			
			เนื้ออกล้วน	4.800	41.721			
			มันอก	0.020	0.174			

โครงไก่	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
โครง A	9.455	100.000
บันท้าย	0.380	4.019
หนังคอ	1.560	16.499
โครง C	7.450	78.794

ตารางที่ 2ข. รัชยะผลผลิตจากชิ้นส่วนหลัก (% YIELD TO PART) แต่ละช่วงน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ไก่สดแช่แข็ง (ต่อ)

%YIELD TO PART ช่วงน้ำหนัก 2.11-2.20 Kg จาก 20 ตัวอย่าง (ครั้งที่ 2)

เครื่องใน	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
เครื่องในรวม	2.780	100.000
กึ้น	1.140	41.007
หัวใจ	0.335	12.050
ตับ	1.115	40.108

เนื้ออก	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
ปีกเต็ม	10.955	100.000
ขนขาว	0.150	1.461
ปีกบน BB+WS	8.240	75.217
2JW	1.890	17.252
ปีกบน	1.820	16.613
ปีกกลาง	1.410	12.871
MWHC	1.410	12.871
ปีกปลาย	0.510	4.655
ตั้ง	0.575	5.249
หนังอก	1.135	10.361
เศษตัดแต่ง BB	0.055	0.502
เนื้ออก	6.410	58.512
เนื้ออกส่วน	5.145	46.965
มันอก	0.030	0.274

เนื้อน่อง	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
น่องBL	12.020	100.000
ข้อเต็ม	1.080	8.985
แข้ง	1.085	9.027
กระดูก	0.780	6.489
เศษตัดแต่ง BL	0.365	3.037
เนื้อ BL	7.540	62.729
เนื้อ BL ส่วน	7.235	60.191
หนัง	1.340	11.148

โครงไก่	น้ำหนักรวม	%YIELD TO PART
โครง A	9.205	100.000
มันท้าย	0.305	3.313
หนังคอ	1.420	15.426
โครง C	7.445	80.880