

# เกรดคุณภาพซากเนื้อวัว

มาตรฐานตามกระทรวงเกษตรของประเทศสหรัฐอเมริกา (USDA)

เกรดคุณภาพซากของเนื้อวัว ตามกระทรวงเกษตรของประเทศสหรัฐอเมริกา (USDA) จะแบ่งตามปริมาณของไขมันที่แทรกอยู่ในกล้ามเนื้อ (degree of [marbling](#)) และอายุของโค (maturity) ได้เป็น 7 เกรด

Relationship Between Marbling, Maturity, and Carcass Quality Grade\*

Degrees of Marbling	Maturity**					Degrees of Marbling
	A***	B	C	D	E	
Slightly Abundant	Prime					Slightly Abundant
Moderate			Commercial			Moderate
Modest	Choice					Modest
Small						Small
Slight	Select			Utility		Slight
Traces						Traces
Practically Devoid	Standard				Cutter	Practically Devoid

\* Assumes that firmness of lean is comparably developed with the degree of marbling and that the carcass is not a "dark cutter".  
 \*\* Maturity increases from left to right (A through E).  
 \*\*\* The A maturity portion of the Figure is the only portion applicable to bullock carcasses.



**1. ชั้นดีเยี่ยม (USDA prime)** เป็นชั้นที่ผู้บริโภคยอมรับมากที่สุดและมีความอร่อยมาก เป็นชั้นส่วนที่ได้จากโคที่ยังอายุน้อย ได้รับการเลี้ยงดูดี ทำให้ได้เนื้อที่มีคุณภาพดีเยี่ยม ซึ่งเนื้อจะมีส่วนไขมันแทรก ([marbling](#)) อยู่ทั่วไปจึงทำให้เนื้อมีความนุ่ม มีความชุ่มฉ่ำและรสชาติดี ส่วนขาหลัง คอ และไหล่ก็มีลักษณะดี

**2. ชั้นดี (USDA choice)** เป็นเนื้อจากวัวที่ class A และ B คือมีอายุระหว่าง 9-42 เดือน เนื้อมีคุณภาพสูง แต่มีปริมาณไขมันแทรกกล้ามเนื้อปานกลาง แต่น้อยกว่าเนื้อชั้นดีเยี่ยม เนื้อส่วนใหญ่มักอยู่ในเกรดนี้ ไขมันแทรกทำให้อบและสตั๊ก โดยเฉพาะจาก ส่วนเนื้อสัน ซี่โครง ส่วนขาหลัง เนื้อส่วนคอและไหล่มักนำไปตุ๋นและอบ

**3. ชั้นกลาง (USDA select)** เป็นเนื้อจากวัวที่ class A มีอายุระหว่าง 9-30 เดือน ไขมันแทรกกล้านเนื้อน้อย มีเนื้อแดงมาก แต่ไม่เหนียวเหมาะสำหรับผู้บริโภคที่ชอบเนื้อที่มีไขมันน้อย

**4. ชั้นทั่วไป (USDA standard)** เป็นเนื้อที่มีไขมันแทรกกล้ามเนื้อค่อนข้างน้อย ส่วนใหญ่เป็นเนื้อแดง มีความนุ่มพอควร รสชาติค่อนข้างอ่อน ไม่มีลักษณะชุ่มฉ่ำ เนื้อเกรดนี้เป็นการต้องการของผู้บริโภคที่ชอบแต่เนื้อแดง แต่เนื้อเกรดนี้มีขายในท้องตลาดไม่มากนัก

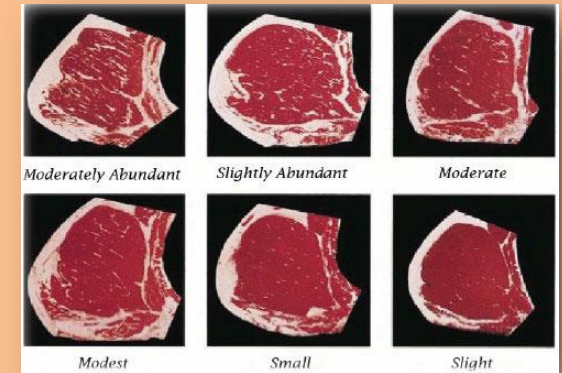
**5. ชั้นตลาด (USDA commercial)** มาจากโคที่มีอายุเกิน 42 เดือน ขึ้นไป มีเนื้อสัมผัสเหนียว แต่ถ้ามีการหุงต้มที่ถูกริธีอาจจะได้เนื้อที่พอใช้ได้ การหุงต้มเนื้อชั้นนี้ต้องใช้ความร้อนขึ้น หุงต้มอย่างช้าๆ และใช้เวลาานมักไม่ค่อยพบเนื้อชั้นนี้ในท้องตลาดมากนัก

**6. ชั้นพื้นบ้าน (USDA utility)** ส่วนใหญ่มักได้จากโคที่มีอายุมาก มีไขมันน้อย มีไขมันแทรกกล้านเนื้อน้อย มักใช้ทำสตูว์หรือเนื้ออบ การหุงต้มใช้ความร้อนขึ้น หุงต้มอย่างช้าๆ และใช้เวลาานมาก

**7. ชั้นคุณภาพต่ำ (USDA cutter)** จัดเป็นเนื้อที่คุณภาพต่ำมาก เนื่องจากเนื้อไม่มีไขมันแทรกกล้ามเนื้อ ที่บริเวณผิวหนังด้านหลังเนื้อสันนอก ซึ่งตัดระหว่างซี่โครงที่ 12 และซี่โครงที่ 13 เนื้อเลอะและมีน้ำเยิ้ม มีสีสีแดงคล้ำกว่าปกติ ไม่นามาจำหน่ายสดแต่มักจะใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ เช่น แฮมเบอร์เกอร์และไส้กรอกต่างๆ

## ปัจจัยที่ใช้พิจารณาแบ่งเกรดคุณภาพซากเนื้อวัว ปริมาณไขมันแทรกกล้ามเนื้อ

ไขมันแทรกในกล้ามเนื้อ ([marbling](#)) คือ ไขมันที่แทรกอยู่ในมัดกล้ามเนื้อที่มองเห็นได้ด้วยตาเปล่าอย่างชัดเจนเป็นเส้นเล็กๆ กระจายตัวอยู่ภายในกล้ามเนื้อ ไขมันที่แทรกอยู่ในมัดกล้ามเนื้อนี้ทำให้เนื้อมีความนุ่มขึ้น ช่วยให้หลอกลิ้น ในขณะที่เคี้ยวและกลืนเนื้อ และช่วยกระตุ้นการหลั่งน้ำลาย จึงทำให้เกิดความรู้สึกชุ่มฉ่ำอยู่ในปาก เนื้อที่มีไขมันแทรกอยู่ในมัดกล้ามเนื้อ ทำให้รู้สึกชุ่มฉ่ำได้ดี เนื้อวัวที่มีเกรดสูงจะมีปริมาณไขมันแทรกกล้ามเนื้อมาก



## อายุของซาก (CARCASS MATURITY)

อายุของซากสัตว์เกี่ยวข้องกับความนุ่มและความเหนียว และสีของเนื้อสัตว์ เส้นใยกล้ามเนื้อ ([myofibril](#)) ที่ได้จากสัตว์ที่มีอายุน้อยจะมีขนาดเล็ก เมื่อตัดตามขวางกล้ามเนื้อจะมีลักษณะเรียบละเอียด และมองเห็นเส้นใยกล้ามเนื้อไม่ชัดเจน เมื่อสัตว์มีอายุมากขึ้นมัดกล้ามเนื้อจะมีขนาดใหญ่ขึ้น ลักษณะเนื้อหยาบ เห็นเป็นเส้นใยชัดเจน และสัตว์อายุมากจะมีเนื้อเยื่อเกี่ยวพันมากขึ้น ทำให้เหนียวกว่าเนื้อสัตว์ที่อายุน้อยในวัยหนุ่มสาว กระดูกของสัตว์ที่มีอายุน้อยจะมีส่วนของกระดูกอ่อนมาก หากสัตว์อายุมากขึ้น กระดูกอ่อนจะเปลี่ยนแปลงไปเป็นกระดูกแข็งแทน ส่วนสีของเนื้อสัตว์เมื่อมีอายุมากขึ้นจะมีสีแดงเข้มขึ้น เนื่องจากมีปริมาณเม็ดสีไมโอโกลบิน ([myoglobin](#)) ในกล้ามเนื้อเพิ่มขึ้น

Carcass maturity	Approximate live age
A	9-30 เดือน
B	30-42 เดือน
C	42-72 เดือน
D	72-96 เดือน
E	>96 เดือน

ในขั้นตอนของการตัดแต่ง(CUTS)นั้นมันจะมีขั้นตอนของการแบ่งเกรดเนื้ออยู่ด้วยเพราะเนื้อที่มาจากพันธุ์เดียวกันคอกเดียวกันก็อาจมีราคาแตกต่างกันจึงของน้ำหนักความจากท่านผู้ชำนาญที่มีชื่ออยู่ท้ายบทความนี้มาแชร์

การแบ่งเกรดเนื้อวัวแม้ว่าของแต่ละประเทศจะแตกต่างกันในรายละเอียดอยู่บ้างแต่ก็มาจากพื้นฐานเดียวกันและมีวัตถุประสงค์เดียวกันคือสุดท้ายแล้วก็เพื่อให้เราผู้บริโภคได้คุณภาพตรงกับที่เราตั้งใจจะจ่าย เช่นถ้าเราจะจ่ายแพงที่สุดของเนื้อUSก็ต้องUSDA Prime ถ้าเนื้อAussie ก็ต้องเกรด9หรือเนื้อญี่ปุ่นก็ต้องA5 เป็นต้น

มันคือที่มาของที่บ่งถึงความอร่อยของเนื้อชิ้นนั้น คือความนุ่ม ความฉ่ำ(ชุ่มน้ำ) และรสชาติ



## การจัดเกรด

## โคเนื้อและชั้นของเนื้อ



สนับสนุนโดย  
สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดกาญจนบุรี  
65/10 ม.1 ต.ท่าล้อ อ.ท่าม่วง  
จ.กาญจนบุรี  
โทร 034-512926

โครงการพัฒนาการผลิตโคขุนทวารวดี  
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561  
งบกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 1