Forklaring af kødkvalitetsparametre:

Parameter	Betydning
pH i skinken	pH skal ligge i intervallet 5,5 – 5,8, over eller under dette interval er uønsket. Jo lavere pH desto større dryptab.
Dryptab	Tab af væske fra kødet. Jo større dryptab desto værre.
Fedttykkelse i skinken	En vis fedttykkelse er nødvendig for at lave højværdi produktet: lufttørret skinke. En høj værdi er positiv i denne undersøgelse.
Fedtmarmorering (Intramuskulært fedt)	Der findes både en visuel vurdering og en kemisk bestemmelse (ILC). En høj fedtmarmorering giver saftighed og god smag i kødet. En høj værdi er ønsket.
Kødfarve	Udseende af det ferske kød har betydning for forbrugeren. På skalaen fra 1 til 6 er en værdi omkring 3 ønskelig.
Tilberedningssvind	Jo større svind desto værre.
Sejhed/tekstur	Det er ønsket, at kødet er mørt og ikke sejt. En høj værdi angiver stor sejhed, og er dermed negativt.