

บทที่ 1

บทนำ

เป็นที่ยอมรับกันว่า เนื้อสัตว์เป็นแหล่งโปรตีนคุณภาพสูงที่ผู้บริโภคให้ความสนใจ นิยมบริโภค ดังนั้นอุตสาหกรรมการผลิตเนื้อสัตว์จึงได้เข้ามามีบทบาทต่อการดำรงชีพของมนุษย์ในปัจจุบัน และได้มีการศึกษา ค้นคว้า พัฒนาวงการปศุสัตว์ให้เจริญก้าวหน้ามากขึ้น ประเทศไทยก็ได้เข้าสู่กระแสการพัฒนาวิชาการด้านนี้เช่นกัน เห็นได้จากการนำเข้าพันธุ์สัตว์ต่างประเทศเพื่อยกระดับสายเลือดสัตว์พื้นเมือง หรือการนำเข้าพันธุ์ต่างๆ จากต่างประเทศมาเลี้ยง จนสามารถปรับตัวได้เป็นอย่างดีกับสภาพแวดล้อมในประเทศไทย (สัญญาชัย, 2543)

นอกเหนือจากการเลี้ยงไก่เนื้อแบบอินทรีย์ (organic production system) ที่ผู้ผลิตสามารถเพิ่มคุณภาพเนื้อเพื่อการบริโภค และตอบสนองต่อผู้บริโภคที่ใส่ใจในสุขภาพ และมาตรฐานการให้ความเป็นธรรมกับสัตว์แล้ว (Castellini *et al.*, 2002) การเลี้ยงไก่พื้นเมืองยังเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่เกษตรกรให้ความสนใจเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากราคาจำหน่ายในท้องตลาดสูงกว่าไก่เนื้อทั่วไป และยังได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น ซึ่งมีสาเหตุมาจากเนื้อของไก่พื้นเมืองมีรสชาติดี และมีไขมันต่ำกว่าไก่เนื้อหรือไก่กระທ การเลี้ยงไก่พื้นเมืองโดยทั่วไปจะพบได้ในสภาพชนบท ซึ่งเป็นการเลี้ยงแบบปล่อยให้ไก่หากินเองตามธรรมชาติ ส่วนใหญ่จะนิยมเลี้ยงไว้หลังบ้านเพื่อบริโภคในครัวเรือน อาจพบการขายบ้างในกรณีที่มีจำนวนมากเกินความต้องการบริโภค ไก่พื้นเมืองส่วนใหญ่จะได้รับอาหารที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น ข้าวเปลือก ปลายข้าว รำข้าว เศษผัก และเศษอาหาร เป็นต้น ซึ่งปัจจัยเหล่านี้ส่งผลให้ไก่พื้นเมืองมีการเจริญเติบโตช้า และให้ผลผลิตต่ำ สำหรับตลาดภายในประเทศนั้นต้องการไก่พื้นเมืองซึ่งเป็นพันธุ์แท้ รวมทั้งไก่สายพันธุ์กระดูกดำ ซึ่งเป็นไก่พื้นเมืองชนิดหนึ่ง รองลงมาคือไก่ที่มีคุณภาพปานกลาง จะเป็นไก่เนื้อลูกผสมระหว่างไก่พื้นเมืองกับไก่สายพันธุ์ต่างประเทศ (เพิ่มศักดิ์และคณะ, 2547)

ในปัจจุบันผู้บริโภคหันมาใส่ใจในด้านคุณภาพเนื้อเพื่อการบริโภคกันมากขึ้น โดยเฉพาะ ผลต่อสุขภาพ สิ่งที่สำคัญในการบริโภคเนื้อสัตว์อย่างแรก คือ เมื่อบริโภคเนื้อสัตว์เข้าสู่กระบวนการเมทาบอลิซึมในร่างกาย จะได้สารอาหารหลักคือ โปรตีน เพื่อใช้

ในการซ่อมแซม และการเจริญเติบโตของเซลล์ในร่างกาย (Kerry *et al.*, 2002; Wardlaw, 1995) โดยสมควร (2542) รายงานว่า นอกจากเนื้อไก่พื้นเมืองจะมีรสชาติดี เนื้อแน่น ไขมันน้อยแล้ว ยังเป็นแหล่งอาหารโปรตีนที่สำคัญอีกด้วย และจากรายงานของ จันทรพัร และ กัญยา (2549) ที่ศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของเนื้อไก่พื้นเมือง เปรียบเทียบกับ ไก่กระทง ไก่สีทอง และไก่ตะนาวศรี น้ำหนักตัวระหว่าง 1.8-2.3 กิโลกรัม พบว่า ปัจจัยด้านพันธุ์ไก่มีผลต่อเปอร์เซ็นต์โปรตีนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) โดยเนื้อไก่พื้นเมืองมีปริมาณโปรตีนสูงสุด รองลงมาคือ เนื้อไก่กระทง ไก่สีทอง และไก่ตะนาวศรี ตามลำดับ แต่ไม่มีผลต่อเปอร์เซ็นต์ไขมัน และความชื้นในเนื้อ ส่วนปัจจัยจากกล้ามเนื้อ พบว่า กล้ามเนื้ออกมีเปอร์เซ็นต์โปรตีนสูงกว่ากล้ามเนื้อสะโพก และน้องอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) แต่มีเปอร์เซ็นต์ไขมันและความชื้นน้อยกว่า ($P < 0.05$) ถึงแม้ว่าผู้บริโภคบางกลุ่มเชื่อว่าการบริโภคเนื้อจะเกิดผลเสียต่อสุขภาพมากกว่า เนื่องจากการมีองค์ประกอบของไขมันในปริมาณที่สูง และในกรณีของเนื้อแดง (red meat) ที่เชื่อว่ามีส่วนเกี่ยวข้องต่อการเกิดโรคมะเร็ง แต่เมื่อพิจารณาโดยรวมแล้ว เนื้อสัตว์ยังคงเป็นแหล่งของโภชนาการที่สำคัญและจำเป็นที่ร่างกายต้องการเพียงเล็กน้อย (micronutrients) (Biesalski, 2005) จากรายงานของ Phuong (2002) ที่ศึกษาการผลิตและคุณภาพเนื้อไก่กระดูกดำ รายงานว่า เนื้อของไก่กระดูกดำ (AC chicken) ประกอบไปด้วยกรดอะมิโนเป็นจำนวนมาก ถึง 17 ชนิด โดยเฉพาะกรดอะมิโนจำเป็นต่อร่างกายมนุษย์ทั้ง 8 ชนิด รวมทั้งวิตามิน (A, B1) และแร่ธาตุที่จำเป็น (Ca, P, Fe, Na, K, Mg, Zn, Cu) อีกทั้งเนื้อยังมีรสชาติดีกว่าไก่พันธุ์อื่นๆ (RI chicken and broiler chicken) โดยความนิยมบริโภคเนื้อไก่ซึ่งจัดว่ามีคุณภาพดีสำหรับตลาดภายในนั้น ต้องการไก่พื้นบ้านซึ่งเป็นพันธุ์แท้ รวมทั้งไก่สายพันธุ์กระดูกดำซึ่งเป็นไก่พื้นบ้านชนิดหนึ่ง (Jiang and Groen, 2000) ไก่กระดูกดำ เป็นไก่ที่มีต้นกำเนิดมาจากประเทศมองโกเลีย ลักษณะไก่ดำเหมือนไก่ธรรมดาทุกประการ แต่จะมีรูปร่างที่สวยงาม แข็งแรง มีสีดำตลอดทั้งตัว คือ หนังดำ เนื้อดำ กระดูกดำ ตลอดจนเครื่องในของไก่ก็จะมีสีดำด้วย เช่น รังไข่ กึ๋น กระเพาะ ไก่ดำในประเทศไทยมีหลักฐานที่ไม่แน่ชัด แต่สันนิษฐานกันว่าไก่ดำได้เข้ามาสู่เมืองไทยพร้อม ๆ กับการอพยพของคนจีนซึ่งมีมานานแล้ว (เพิ่มศักดิ์ และคณะ, 2547) โดยมีความเชื่อเรื่องการใช้เป็นยาบำรุงกำลังให้กับคนชรา และสตรีหลังจากรับบุตร (เพิ่มศักดิ์ และคณะ, 2547; Phuong 2002) จึงมีการเลี้ยงสืบเนื่องกันต่อมา การเลี้ยงไก่ดำจึงมีการผสมผสานกับการเลี้ยงไก่บ้านพื้นเมือง อีกทั้งยังมีการผสมพันธุ์กับไก่พื้นเมืองของไทย (เพิ่มศักดิ์ และคณะ, 2547) ดังนั้น การศึกษาถึงคุณภาพเนื้อเพื่อการบริโภคของไก่กระดูกดำ (ไก่ซึ่ฟ้า และไก่ฟ้าหลวง) เพื่อให้ผู้บริโภคทราบถึงคุณลักษณะต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับคุณค่าในการบริโภคและเป็นทางเลือกหนึ่งให้กับผู้บริโภคที่ใส่ใจในสุขภาพ อีกทั้งยังเป็นส่งเสริมการผลิตสายพันธุ์ไก่กระดูกดำที่มีในประเทศไทย เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาถึง คุณภาพเนื้อเพื่อการบริโภค (eating quality) ของเนื้อไก่กระดูกดำ (ไก่สีฟ้า และฟ้าหลวง) เปรียบเทียบกับไก่เบรส

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เป็นทางเลือกหนึ่งในการส่งเสริมเกษตรกรในการเลี้ยงไก่กระดูกดำ
2. เป็นแนวทางในการตัดสินใจในการบริโภคเนื้อไก่กระดูกดำ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved