

MATICHON INFORMATION CENTER		Subject Heading :	
Source : ผู้จัดการรายวัน		50284189	
Date : 25 ต.ย. 2550	Page : 5	No :	

หนุนเปิดตลาดใหม่โคพื้นเมือง หลังวิจัยพบไขมันดำโปรตีนสูง

ผู้จัดการรายวัน - สกว. ชี้งานวิจัยโคพื้นเมืองคณะเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง พบโคพื้นเมืองมีไขมันน้อย ให้โปรตีนสูง เพราะพึ่งพาการเลี้ยงแบบธรรมชาติ สอดรับหลักเศรษฐกิจพอเพียง เพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคที่รักสุขภาพ เหมาะกับการสร้างจุดขายให้กับเมนูอาหารไทย เผยที่ผ่านมามีตลาดโคพื้นเมืองอยู่ในตลาดล่าง หนุนเปิดช่องทางตลาดใหม่ สร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค

รศ.ดร.ภูวนิฉิน โสภาสพัฒนกิจ ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ผู้ประสานงานวิจัยเรื่องการผลิตโคพื้นเมือง และโอกาสทางการตลาด ภายใต้การสนับสนุนของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) กล่าวว่า จากการศึกษาวิจัยเรื่องของโคพื้นเมืองที่มีรายงานพบว่า เนื้อโคพื้นเมืองมีระดับไขมันดำ และให้โปรตีนสูง โดยมีไขมันแทรก (intra-muscular fat) เพียงประมาณ 1% (ในเนื้อสันนอก 100 กรัม) ในขณะที่เนื้อโคขุนโพ้นย่างค่า หรือเนื้อโคขุนเลือดซาร์โลส์เลระดับสูง มีปริมาณไขมันแทรกถึง 10% (ที่ระดับคะแนนไขมันแทรก 4) และสูงถึง 15% (ที่ระดับไขมันแทรก 5) โดยจุดเด่นด้านคุณภาพเนื้อโคพื้นเมือง เช่น เส้นใยกล้ามเนื้อละเอียดและมีลักษณะเนื้อสัมผัส (texture) แน่น (firm) และค่อนข้างแห้งมีผลทำให้การสูญเสียน้ำหนักจากชิ้นเนื้อน้อย ความสามารถในการอุ้มของโปรตีนในเนื้อสูง ไขมันแทรกในเนื้อ และไขมันระหว่างก้อนกล้ามเนื้อน้อยมาก

ส่วนเนื้อโคขุนบราห์มันเลือดสูง มีปริมาณไขมันแทรกประมาณ 3% ด้านปริมาณโปรตีนในเนื้อโคแต่ละพันธุ์ไม่แตกต่างกัน เฉลี่ยอยู่ที่ 20% ซึ่งทั้งคุณค่าทางอาหารและคุณค่าทางโภชนาการเหล่านี้ ทำให้เนื้อโคพื้นเมืองเป็นชิ้นเนื้อที่มีคุณภาพ เหมาะสำหรับการนำไปปรุงอาหารแทบทุกประเภท ดังนั้น แนวทางการส่งเสริมผลิตภัณฑ์เนื้อโคพื้นเมืองเหล่านี้ จึงจำเป็นต้องสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภคให้รู้จักเนื้อโคพื้นเมืองมากขึ้นพร้อมทั้งเร่งหาช่องทางทางการตลาดและสร้างมาตรฐานการผลิตให้เป็นที่ยอมรับ

สำหรับตลาดของโคพื้นเมืองนั้นยังคงเป็นตลาดระดับล่างที่ผู้บริโภคคือผู้ที่ซื้อเนื้อจากตลาดสดหรือเขียงเนื้อในตลาดทั่วไป โดยระบบการผลิตโคพื้นเมืองเป็นวิถีธรรมชาติ ทั้งสภาพพื้นที่และวิถีการเลี้ยงแบบปล่อย ซึ่งโคกินหญ้าเป็นอาหารตามธรรมชาติและสมุนไพรที่ขึ้นทั่วไป พืชสมุนไพรเหล่านี้ยังเป็นอาหารสำคัญที่โคกินเข้าไปแล้วมีประโยชน์ ทำให้เกิดการเจ็บป่วยลดลง และไม่ต้องพึ่งยาปฏิชีวนะในการรักษาโรคต่างๆ ส่งผลให้สามารถได้ผลผลิตเนื้อที่มีคุณภาพ ไร้สารตกค้าง เปิดตลาดใหม่สู่ผู้บริโภคเนื้อที่รักสุขภาพ ■