

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

หนูนเปิดตลาดใหม่โคพื้นเมือง หลังวิจัยพบไขมันดำโปรตีนสูง

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

รศ.ดร.ภูวนิศา โสภาสพัฒนกิจ ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ผู้ประสานงานวิจัยเรื่องการผลิตโคพื้นเมืองและโอกาสทางการตลาด ภายใต้การสนับสนุนของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) กล่าวว่าจากการวิจัยเรื่องของโคพื้นเมืองที่มีรายงานพบว่า เนื้อโคพื้นเมืองมีระดับไขมันดำ และให้โปรตีนสูง โดยมีไขมันแทรก (intra-muscular fat) เพียงประมาณ 1% (ในเนื้อสันนอก 100 กรัม) ในขณะที่เนื้อโคขุนไทยย่างค่า หรือเนื้อโคขุนเลือดขาวไล่ระดับสูง มีปริมาณไขมันแทรกถึง 10% (ที่ระดับคะแนนไขมันแทรก 4) และสูงถึง 15% (ที่ระดับไขมันแทรก 5) โดยจุดเด่นด้านคุณภาพเนื้อโคพื้นเมือง เช่น เส้นใยกล้ามเนื้อละเอียดและมีลักษณะเนื้อสัมผัส (texture) แน่น (firm) และอ่อนช้ำแห้งมีผลทำให้การสูญเสียจากชิ้นเนื้อน้อย ความสามารถในการอุ้มของโปรตีนในเนื้อสูง ไขมันแทรกในเนื้อ และไขมันระหว่างก้อนกล้ามเนื้อน้อยมาก

ส่วนเนื้อโคขุนบรพันธุ์มีไขมันสูง มีปริมาณไขมันแทรกประมาณ 3% ด้านปริมาณโปรตีนในเนื้อโคแต่ละพันธุ์ไม่แตกต่างกัน เฉลี่ยอยู่ที่ 20% ซึ่งทั้งคุณค่าทางอาหารและคุณค่าทางโภชนาการเหล่านี้ทำให้เนื้อโคพื้นเมืองเป็นชิ้นเนื้อที่มีคุณภาพ เหมาะสำหรับการนำไปปรุงอาหารแทบทุกประเภท ดังนั้นแนวทางการส่งเสริมผลิตภัณฑ์เนื้อโคพื้นเมืองเหล่านี้ จึงจำเป็นต้องสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภคให้รู้จักเนื้อโคพื้นเมืองมากขึ้นพร้อมทั้งเร่งหาช่องทางทางการตลาดและสร้างมาตรฐานการผลิตให้เป็นที่ยอมรับ

สำหรับตลาดของโคพื้นเมืองนั้นยังคงเป็นตลาดระดับล่างที่ผู้บริโภคคือผู้ที่ซื้อเนื้อจากตลาดสดหรือเขียงเนื้อในตลาดทั่วไป โดยระบบการผลิตโคพื้นเมืองเป็นวิถีธรรมชาติ ทั้งสภาพพื้นที่และวิถีการเลี้ยงแบบปล่อย ซึ่งโคกินหญ้าเป็นอาหารตามธรรมชาติและสมุนไพรที่ขึ้นทั่วไป พืชสมุนไพรเหล่านี้ยังเป็นอาหารสำคัญที่โคกินเข้าไปแล้วมีประโยชน์ ทำให้เกิดการเจ็บป่วยลดลง และไม่ต้องพึ่งพิงยาปฏิชีวนะในการรักษาโรคต่างๆ ส่งผลให้สามารถได้ผลผลิตเนื้อที่มีคุณภาพ ไร้สารตกค้าง มีตลาดใหม่สู่ผู้บริโภคเนื้อที่รักสุขภาพ ■

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้