

MATICHON INFORMATION CENTER		Subject Heading :	
Source :	สยามธุรกิจ		
Date :	28 ส.ย. 2550	Page :	8
		No :	50288255

สร้างมาตรฐาน

วัวพื้นเมือง

สู่โมเดิร์นเทรด

5 ติเลี้ยงแบบพึ่งธรรมชาติ ไร้สารพิษ ตกค้าง ผลิต "เนื้อวัวไทย" คุณภาพเยี่ยม ไขมันต่ำ โดยมีระดับไขมันแทรกเพียงประมาณ 1% (ในเนื้อสันนอก 100 กรัม) โปรตีนสูง เหมาะทำอาหารนานาชาติ โดยเฉพาะเมนูอาหารไทยๆ เร่งสร้างมาตรฐานโรงฆ่า หนุนเปิดช่องทางตลาดใหม่

กระแสการบริโภคที่คำนึงถึงสุขภาพ เป็นหลักกำลังได้รับความนิยมในรายการอาหารที่มีไขมันน้อยและมีคุณค่าทางอาหารสูง รวมทั้งวิถีผลิตที่เกิดจากธรรมชาติ ทำให้ภาคการผลิตต้องหันมาจับตามอง โดยเฉพาะในตลาดเนื้อวัวไทย ที่มีทรัพยากรอย่างวัวพื้นเมืองกระจายอยู่ทุกภูมิภาคทั่วประเทศ

รศ.ดร.จุฬารัตน์ เศรษฐกุล ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง ผู้ประสานงานวิจัยเรื่องการขยายโอกาสธุรกิจเนื้อโคไทย เปิดเผยว่า ระบบการผลิตวัวพื้นเมืองเป็นตัวอย่างหนึ่งของแนวทางเลี้ยงที่เป็นธรรมชาติ ทั้งสภาพพื้นที่และวิธีการเลี้ยงแบบปล่อย ทำให้วัวกินหญ้าเป็นอาหารตามธรรมชาติและสมุนไพรที่ขึ้นทั่วไป เช่น ฟักทลายโจร ใบกะเพรา พืชสมุนไพรเหล่านี้ยังเป็นอาหารสำคัญที่วัวกินเข้าไปแล้วมี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รศ.ดร.จตุรรัตน์ เศรษฐกุล

ภาควิชาเทคโนโลยีการแปรรูปสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

หรือเชียงใหม่ในตลาดทั่วไป โดยโคพื้นเมืองเหล่านี้จะได้รับการขุนด้วยอาหารชั้นและอาหารหยาม เป็นระยะเวลาสั้นๆ ก่อนส่งโรงฆ่าประมาณ 3-4 เดือน ลักษณะเด่นของเนื้อวัวพื้นเมืองเหล่านี้จึงมีโปรตีนสูงและไขมันน้อย

ลาบเนื้อ อีกทั้งเหมาะสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อ ได้แก่ ลูกชิ้นเนื้อ และผลิตภัณฑ์ตะวันตก เช่น salami, air dried beef (แฮมดิบรมควัน) สำหรับความเหมาะสมในการนำไป

ประโยชน์ ทำให้เกิดการเจ็บป่วยลดลง และไม่ต้องพึ่งพิงยาปฏิชีวนะ ในการรักษาโรคต่างๆ ส่งผลให้สามารถได้ผลผลิตเนื้อคุณภาพ ไร้สารตกค้าง และคำนึงถึงสวัสดิภาพของสัตว์ (Animal welfare)

สำหรับคุณค่าทางโภชนาการในเนื้อวัวพื้นเมืองขณะนี้อยู่ในระหว่างการศึกษาเพื่อหาจุดเด่นขององค์ประกอบในเนื้อวัวพื้นเมือง ผลงานจากการวิจัยที่มีรายงานพบว่า เนื้อวัวพื้นเมืองมีระดับไขมันแทรก (intra-muscular fat) เพียงประมาณ 1% (ในเนื้อสันนอก 100 กรัม) ในขณะที่เนื้อวัวขุนไทยอย่างคำ หรือเนื้อวัวขุนเลือดชาโรสส์ระดับสูงมีปริมาณไขมันแทรกถึง 10% (ที่ระดับคะแนนไขมันแทรก 4) และสูงถึง 15% (ที่ระดับไขมันแทรก 5) ส่วนเนื้อวัวขุนบราห์มันเลือดสูง มีปริมาณไขมันแทรกประมาณ 3% ด้านปริมาณโปรตีนในเนื้อโคแต่ละพันธุ์ไม่แตกต่างกัน เฉลี่ยอยู่ที่ 20% ซึ่งทั้งคุณค่าทางอาหารและคุณค่าทางโภชนาการเหล่านี้ ทำให้เนื้อวัวพื้นเมืองเป็นชิ้นเนื้อที่มีคุณภาพ เหมาะสำหรับการนำไปปรุงอาหารแทบทุกประเภท

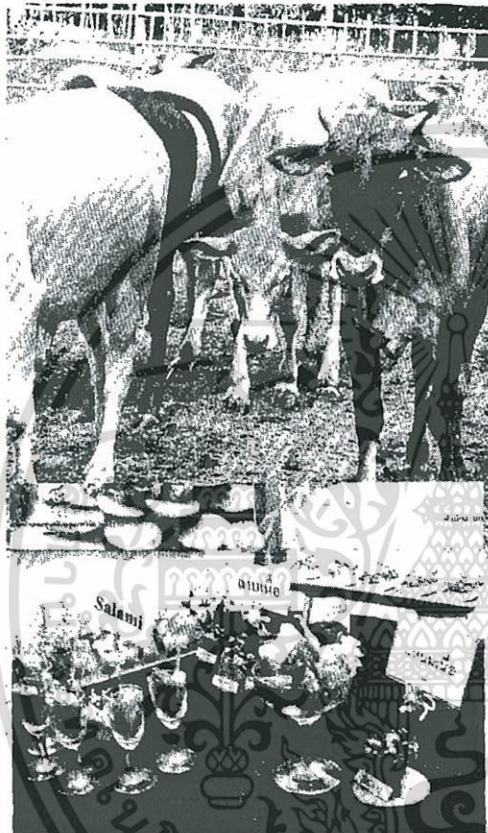
รศ.ดร.จตุรรัตน์ กล่าวอีกว่า ตลาดของวัวพื้นเมืองนั้นยังคงเป็นตลาดระดับล่างที่ผู้บริโภคคือผู้ที่ซื้อเนื้อจากตลาดสด



เนื้อวัวพื้นเมืองนั้นมีจุดเด่นต่างๆ เช่น เล่นโยกล้ามเนื้อละเอียดและมีลักษณะเนื้อสัมผัส (texture) แน่น (firm) และค่อนข้างแห้งซึ่งมีผลทำให้การสูญเสียน้ำจากชิ้นเนื้อน้อยความสามารถในการอุ้มน้ำของโปรตีนในเนื้อสูง ไขมันแทรกในเนื้อและไขมันระหว่างก้อนกล้ามเนื้อมีน้อยมาก ซึ่งจะส่งผลดีคือ พลังงานที่ได้จากการบริโภคเนื้อเป็นแหล่งอาหารโปรตีนเพื่อสุขภาพ สีของเนื้อแดงเข้มเป็นมันวาว เหมาะสมสำหรับการนำไปปรุงอาหารไทย ได้แก่ แกงมัสมั่น แกงเนื้อ ทะแ่งเนื้อ แกงป่า กะเพราเนื้อ

ปรุงเป็นอาหารนั้น เนื้อวัวแต่ละประเภทจะมีคุณลักษณะด้านคุณภาพเนื้อที่แตกต่างกัน การที่จะบอกว่าเนื้อประเภทใดมีคุณภาพดีหรือไม่ย่อมขึ้นอยู่กับความเหมาะสมในการนำไปใช้ประโยชน์ และความพึงพอใจของผู้บริโภค เช่น ผู้บริโภคที่ซื้อเนื้อไปเพื่อทำอาหารประเภทลาบ หรือเนื้อผัดใบกะเพรา ซึ่งเนื้อจะถูกสับเป็นชิ้นเล็กๆ ก่อน จึงไม่เน้นที่ความนุ่มของเนื้อแต่พอใจที่จะซื้อเนื้อที่มีความสด ไม่จำเป็นต้องผ่านกระบวนการบ่มเนื้อก่อน การนำเนื้อวัวพื้นเมืองมาใช้ก็จะมีความเหมาะสม ดังนั้นเกษตรกรและผู้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ที่จะทำการตลาดเนื้อวัวพื้นเมือง จึงควรได้วางแผนการผลิตให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคด้วย

แนวทางการส่งเสริมผลิตภัณฑ์เนื้อวัวพื้นเมืองเหล่านี้จึงจำเป็นต้องสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภคให้รู้จักเนื้อวัวพื้นเมืองมากขึ้น พร้อมทั้งเร่งหาช่องทางทางการตลาด โดยเฉพาะในตลาด ห้างสรรพสินค้าที่เนื้อวัวเหล่านี้ไม่มีโอกาสเข้าไปวางจำหน่าย เนื่องจากยังขาดมาตรฐานด้านการผลิตที่สำคัญคือ ชาติโรงฆ่าที่ไม่ได้มาตรฐานเพียงพอ

ดังนั้น หากภาครัฐเร่งสนับสนุนในส่วนนี้จะมีส่วนช่วยเหลือให้เกษตรกรที่มีวัวพื้นเมืองเลี้ยงกว่า 1 ล้านครอบครัวทั่วประเทศมีรายได้เพิ่มขึ้น โดยขณะนี้สกว.ได้มีโครงการต้นแบบร้านขายเนื้อ ซึ่งจะจัดทำแปลงต้นแบบโรงฆ่าวัวที่ได้มาตรฐานให้สำหรับเกษตรกรหรือผู้สนใจทั่วไปสามารถรับแบบแปลนโรงฆ่าต้นแบบนี้ได้ที่ “ฝ่ายเกษตรสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) หมายเลขโทรศัพท์ 0-2278-8200” ทั้งนี้ เพื่อเร่งสนับสนุนการนำไปใช้ประโยชน์จริง พร้อมทั้งสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเนื้อวัวพื้นเมืองเหล่านี้สู่ผู้บริโภคต่อไป

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย(สกว.)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้