

บทที่ 1

บทนำ

เป็นที่ยอมรับกันว่า เนื้อสัตว์เป็นแหล่งโปรตีนคุณภาพสูงที่ผู้บริโภคให้ความสนใจนิยมบริโภค ดังนั้นอุตสาหกรรมการผลิตเนื้อสัตว์จึงได้เข้ามามีบทบาทต่อการดำรงชีพของมนุษย์ในปัจจุบัน และได้มีการศึกษา ค้นคว้า พัฒนาการปศุสัตว์ให้เจริญก้าวหน้ามากขึ้น ประเทศไทยก็ได้เข้าสู่กระแสการพัฒนาวิชาการด้านนี้เช่นกัน เห็นได้จากการนำเข้าพันธุ์สัตว์ต่างประเทศเพื่อยกระดับสายเลือดสัตว์พื้นเมือง หรือการนำเข้าพันธุ์ต่างๆ จากต่างประเทศมาเลี้ยงจนสามารถปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมในประเทศไทยได้เป็นอย่างดี (สัจชัย, 2555) ปัจจุบันการบริโภคเนื้อสัตว์ปีกมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากมีราคาต่ำกว่าโปรตีนจากแหล่งอื่น และมีปริมาณพอเหมาะสำหรับบริโภคในครัวเรือน เนื้อสัตว์ปีกที่นิยมบริโภคคือ เนื้อไก่ ซึ่งได้จากการเลี้ยงเชิงธุรกิจการค้า และการเลี้ยงในครัวเรือน พันธุ์ที่เลี้ยงส่วนใหญ่เป็นไก่พันธุ์เนื้อ แต่ปัจจุบันไก่พื้นเมืองของไทยได้รับความนิยมในการบริโภคเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากเนื้อของไก่พื้นเมืองมีรสชาติอร่อย มีไขมันสะสมน้อย เนื้อแน่น และยังมีส่วนประกอบของโปรตีน ไขมัน ที่เหมาะสม ไก่พื้นเมืองมีความทนทานต่อโรคและสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมของแต่ละท้องถิ่น จึงสามารถเลี้ยงในชนบทได้เป็นอย่างดี อีกทั้งยังเจริญเติบโตได้ดีในอาหารที่มีคุณภาพต่ำ แต่ข้อด้อยของไก่พื้นเมืองคือเจริญเติบโตช้าและให้ผลผลิตต่ำ (สวัสดิ์ และเกรียงไกร, 2525)

ไก่พื้นเมือง หรือที่รู้จักกันทั่วไปว่า ไก่บ้าน หรือไก่ชนนั้น มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Gallus domesticus* เป็นไก่ที่มีวิวัฒนาการมาจากไก่ป่า ซึ่งมีถิ่นกำเนิดอยู่ในทวีปเอเชียเป็นส่วนใหญ่ ไก่พื้นเมืองของไทยนั้นมีลักษณะโดดเด่นหลายประการ เช่น เป็นสัตว์ที่เลี้ยงง่าย ซึ่งจะพบทั่วไปในชนบทและอยู่คู่กับเกษตรกรไทยตลอดมา เป็นสัตว์ที่หากินเองตามธรรมชาติ ไก่พื้นเมืองตัวผู้จะมีเลือดนักรู้ซึ่งเป็นนิสัยดั้งเดิมของไก่ป่า ทำให้มีผู้นำมาเลี้ยงและฝึกเป็นไก่ชน ซึ่งถ้าตัวใดชนะก็จะมีราคาแพง ทำให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น ปัจจุบันไก่พื้นเมืองของไทยได้รับความนิยมในการบริโภคเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากเนื้อไก่พื้นเมืองมีส่วนประกอบของโปรตีนและไขมันที่เหมาะสม มีรสชาติอร่อย มีไขมันสะสมน้อย เนื้อแน่น ไม่ขุ่ยเหมือนเนื้อของไก่กระทางที่เลี้ยงกันทั่วไป ทำให้ไก่พื้นเมืองมีราคาแพง ไก่ประจักษ์ทางดำเขียงใหม่ 1 จัดเป็นไก่พื้นเมืองสายพันธุ์หนึ่ง ปัจจุบันเลี้ยงและขยายพันธุ์อยู่ที่ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์เขียงใหม่ มีลักษณะประจำพันธุ์คือ ไก่เพศผู้จะมีสีหน้าแดงถึงแดงอมดำ สีขนลำตัว สีขนหาง สีปาก สีแข้งเป็นสีดำ สีผิวหนังขาวอมเหลือง สีขน

สร้อยคอ-หลังสีแดงประดู่ และหงอนเป็นหงอนถั่ว ส่วนไก่เพศเมียสีใบหน้าแดงถึงดำ สีขนลำตัว สีหาง สีปาก สีแข้ง สีขนคอเป็นสีดำ สีผิวหนังขาวอมเหลือง และหงอนเป็นหงอนถั่ว น้ำหนักตัวไก่ คณะเพศเมื่ออายุ 12 และ 16 สัปดาห์ เท่ากับ $1,098.2 \pm 180.8$ และ $1,561.1 \pm 274.4$ กรัม ตามลำดับ (อำนาจ และอรอนงค์, 2551) ในปัจจุบันผู้บริโภคนิยมใส่ใจคุณภาพเนื้อเพื่อการบริโภคกันมากขึ้น เนื้อไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ 1 จึงเป็นทางเลือกที่น่าสนใจ เนื่องจากเนื้อไก่ประดู่หางดำมีไขมัน สะสมต่ำ และเนื้อเหนียวไม่ยุ่ย อย่างไรก็ตามมองที่ความรู้ทางด้านคุณภาพของเนื้อไก่ประดู่หางดำ เชียงใหม่ 1 นั้นยังคงมีอยู่อย่างจำกัด ดังนั้นเพื่อที่จะนำองค์ความรู้ที่ได้นี้ไปใช้พัฒนากระบวนการ ผลิต เพิ่มมูลค่าให้แก่ผลผลิตได้ จึงควรศึกษาผลของสายพันธุ์และเพศของไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ 1 ต่อคุณภาพเนื้อ และลักษณะทางประสาทสัมผัส โดยเปรียบเทียบระหว่างไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ 1 ไก่ลูกผสม และไก่กระทง เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงตามความต้องการของ ผู้บริโภคต่อไป

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาคุณภาพซากและเนื้อเพื่อการบริโภคของเนื้อไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ 1 ไก่ลูกผสมประดู่หางดำเชียงใหม่ 1 (ไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ 1 \times ไก่โรดไอส์แลนด์เรด) และไก่ กระทง

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ทราบถึงคุณภาพซากและเนื้อของไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ 1 ไก่ลูกผสมประดู่หางดำ เชียงใหม่ 1 และไก่กระทง เพื่อเป็นแนวทางในการตัดสินใจเลือกบริโภคเนื้อไก่ และเป็นทางเลือก หนึ่งในการส่งเสริมเกษตรกรในการเลี้ยงไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ 1