

# การศึกษาคุณภาพซากไก่พื้นเมืองลูกผสม (พันธุ์ซี)

## Study of Carcass Quality in Thai Native Crossbred Chicken (Chee)

ทัศนวรรณ สมจันทร์<sup>1</sup>, ขนิษฐา เรืองวิทยานุสรณ์<sup>1</sup>, ดวงนภา พรหมเกตุ<sup>1</sup>, ทรงศักดิ์ จำปาวะดี<sup>1</sup>

Thassawan Somchan<sup>1</sup>, Khanitta Ruangwittayanusorn<sup>1</sup>, Doungnapa Promket<sup>1</sup>, Songsak Chumpawadee<sup>1</sup>

### บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคุณภาพซากในไก่พื้นเมืองลูกผสม LBC, LSRBC, ไก่ซีพันธุ์แท้ และไก่กระทง โดยใช้ไก่พื้นเมืองลูกผสม LBC, LSRBC อายุ 1 วัน วางแผนการทดลองแบบบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design: RCBD) เมื่อสิ้นสุดการทดลองที่อายุ 3 เดือน นำมาชำแหละเพื่อศึกษาคุณภาพซาก ผลการศึกษาพบว่า เปอร์เซ็นต์ซากอ่อนของไก่พื้นเมืองลูกผสม(พันธุ์ซี) ทั้ง 2 กลุ่มพันธุ์ (LBC<sup>1</sup>, LSRBC<sup>2</sup>) และไก่ซีพันธุ์แท้ มีเปอร์เซ็นต์ซากอ่อนอยู่ในช่วงประมาณ 80-90 % เปอร์เซ็นต์ซากตัดแต่งมีค่าอยู่ประมาณ 70 % เปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วนตัดแต่งของไก่พื้นเมืองลูกผสมทั้ง 2 กลุ่มพันธุ์เปรียบเทียบกับไก่พื้นเมืองพันธุ์ซีแท้ และไก่เนื้อทางการค้า ไก่ลูกผสมพื้นเมืองซี กลุ่มที่ 1 (LBC<sup>1</sup>) มีค่าเปอร์เซ็นต์เนื้อส่วนนอกสูงที่กว่าทุกกลุ่ม คือ 19.21 % (P<0.05) เปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วนสะโพก ในกลุ่มที่ 1(LBC<sup>1</sup>) เท่ากับ 15.00 % และกลุ่มที่ 2(LSRBC<sup>2</sup>) มีค่าเท่ากับ 14.29 % โดยจะพบว่ามีค่าใกล้เคียงกับไก่ซีพันธุ์แท้ที่มีค่าอยู่ที่ 15.89 % นอกจากนี้ยังพบว่า เปอร์เซ็นต์ไขมันช่องท้องในไก่ลูกผสมพื้นเมืองซีทั้ง 2 กลุ่ม มีค่าต่ำกว่าไก่กระทง โดยเฉพาะในกลุ่ม LSRBC<sup>2</sup> จะมีค่าต่ำที่สุดและแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติจากทุกกลุ่ม (P<0.05)

**คำสำคัญ:** คุณภาพซาก, ไก่พื้นเมืองลูกผสม(พันธุ์ซี)

### Abstract

The objectives of this study Carcass Quality in Thai Native Crossbred Chicken (LBC<sup>1</sup> and LSRBC<sup>2</sup>), Chee and Broiler. Used of one-day old Thai native crossbred chicken (LBC and LSRBC).The experiment was assigned in the randomized complete block design (RCBD). The experiment was conducts for 3 month. At the end of the feeding trial, slaughtered. The carcass quality results showed that. Hot carcass percentage from LBC<sup>1</sup>, LSRBC<sup>2</sup> and Chee remains in the range of about 80-90%, Carcass dressing percentage is approximately 70%, Crossbred Native Chicken groups 1 (LBC<sup>1</sup>) is the percentage of breast meat and a higher than all groups was 19.21% (P <0.05) percentage of thigh in group 1 (LBC<sup>1</sup>) was 15.00% and the group. 2 (LSRBC<sup>2</sup>) is equal to 14.29% and the values were close to chee purebred valuable at 15.89%, The percentage of abdominal fat in chickens crossbred and group 2 were lower than broilers. Especially in LSRBC<sup>2</sup> is the lowest and statistically significantly different from all groups (P <0.05).

**Keyword:** Carcass Quality, Thai Native Crossbred Chicken (Chee)

<sup>1</sup> อาจารย์, สาขาสัตวศาสตร์ ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม 44150

<sup>1</sup>Lecturer, Animal Science, Department of Agricultural Technology, Faculty of Technology, Mahasarakham University, Kantharawichai District, Maha Sarakham 44150, Thailand.

## บทนำ

ประเทศไทยได้มีการเลี้ยงไก่พื้นเมืองมาตั้งแต่อดีตกาล โดยเฉพาะในชนบทซึ่งมีการเลี้ยงมาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน และมีความหลากหลายทางพันธุกรรมเกษตรกรรมส่วนใหญ่นิยมเลี้ยงไก่พื้นเมืองไว้เพื่อบริโภคในครัวเรือนเป็นหลัก (กนก และคณะ, 2528) การที่เกษตรกรมีการเลี้ยงไก่พื้นเมืองเนื่องจากประโยชน์ 5 ประการ คือ

- 1) เป็นแหล่งอาหารโปรตีนของชาวบ้านในชนบทที่มีราคาถูกหาง่ายสะดวกที่สุด
- 2) เป็นรายได้เสริมแบบกระแสรายวันของครอบครัวเกษตรกร
- 3) เนื้อของไก่พื้นเมืองรสชาติดี เนื้อแน่นและไขมันน้อย ทำให้ไก่พื้นเมืองมีราคาสูงกว่าไก่กระชัง
- 4) ไม่ต้องใช้เทคนิคสูงและมีราคาแพง
- 5) สอดคล้องกับระบบการเกษตรแบบผสมผสาน หรือแบบไร่นาสวนผสม

โดยปล่อยให้หากินเองตามบริเวณบ้านและผสมพันธุ์กันเองตามธรรมชาติ โดยไม่มีการคัดเลือกพันธุ์ และการปรับปรุงพันธุ์ ทำให้มีลักษณะทางพันธุกรรมมีความแปรปรวนต่างกันมาก(สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2550)

นอกจากที่กล่าวมานั้น ไก่พื้นเมืองมีลักษณะเด่นกว่าไก่พันธุ์อื่นคือ เลี้ยงง่าย อีกทั้งยังสามารถหากินได้เอง ทนต่อสภาพแวดล้อม ใช้อาหารคุณภาพต่ำได้ดีมีความต้านทานความเครียดจากความร้อน (heat stress) และโรคระบาดที่สำคัญต่าง ๆ ได้ดีคือ โรคฝีดาษไก่ อหิวาต์ไก่ และโรคนิวคาสเซิล อีกทั้งยังมีลักษณะเด่นประการหนึ่งของแม่ไก่พื้นเมืองที่มีพฤติกรรมความเป็นแม่(maternal behavior) ซึ่งลักษณะพฤติกรรมนี้ได้แก่ การสร้างรัง การวางไข่ การฟักไข่ การดูแลและพาลูกไก่หากิน (เกรียงไกร และคณะ, 2543) นอกจากนี้ยังให้เนื้อที่มีรสชาติอร่อย และยังพบว่าไขมันสะสมน้อย ลักษณะเนื้อแน่น ไม่ยุ่ยเหมือนเนื้อไก่กระชังที่เลี้ยงกันทั่วไป จึงทำให้ผู้บริโภคนิยมบริโภค ส่งผลให้ไก่พื้นเมืองมีราคาสูงกว่าไก่กระชังประมาณ 20-30 เปอร์เซ็นต์ (อภิชัย, 2541) ในด้านของคุณภาพซากของไก่ลูกผสมพันธุ์พื้นเมืองพบว่า น้ำหนักซากที่กินได้ น้ำหนักซากมีชีวิต (ขน, เลือด, อวัยวะภายใน ยกเว้น หัวใจ, ตับและถุงน้ำดี) ของไก่

พื้นเมืองนั้นไม่มีความแตกต่างจากไก่ลูกผสมทางการค้า แต่อย่างไรก็ตามไก่พื้นเมืองมีเปอร์เซ็นต์ซากของเนื้อปีก หัวใจ ตับ ถุงน้ำดี และกระเพาะบด สูงกว่าไก่สายพันธุ์การค้า แต่ในส่วนของหน้าอก ขา และนองของไก่พื้นเมืองจะมีเปอร์เซ็นต์ซากที่ต่ำกว่าไก่สายพันธุ์ทางการค้า ด้วยเหตุที่ว่าไก่พื้นเมืองให้เปอร์เซ็นต์ซาก และอวัยวะที่บริโภคได้ (ตับ กระเพาะบด และหัวใจ) มีค่าสูงกว่าในไก่สายพันธุ์การค้า จึงทำให้ได้ไก่พื้นเมืองมีราคาสูง แต่ข้อเสียของไก่พื้นเมืองคือ มีอัตราการเจริญเติบโตช้า อัตราการให้ไข่ น้ำหนักไข่ และอัตราการฟักออกต่ำ จึงไม่นิยมนำไก่พื้นเมืองมาเลี้ยงเป็นการค้า (เกรียงไกร, 2531)

ด้วยเหตุนี้จึงได้มีการนำพ่อพันธุ์ไก่พื้นเมืองพันธุ์ซีมาผสมกับแม่พันธุ์สายพันธุ์ทางการค้า ซึ่งคาดหวังลักษณะของคุณภาพเนื้อที่ดีของไก่พื้นเมืองไว้ และรับลักษณะการเจริญเติบโตเร็วของไก่สายพันธุ์การค้ามา โดยไก่พันธุ์ซีเป็นไก่สีขาวตลอดทั้งลำตัว ทั้งนี้เนื่องจากการกลายพันธุ์ของไก่พื้นเมืองไทย ไก่ซีเป็นไก่ที่มีขนาดกลาง น้ำหนักเพศผู้ประมาณ 3.00-3.50 กิโลกรัม และในส่วนของน้ำหนักของเพศเมีย 2.00 กิโลกรัมขึ้นไป ไก่พันธุ์ซีมีลักษณะเด่นคือ เลี้ยงลูกเก่ง สามารถเลี้ยงให้อยุ่รอดในชนบทได้ดี และคุณภาพเนื้อเป็นที่ต้องการของตลาด เนื่องจากมีความเหนียวนุ่มและมีคลอเรสเตอรอลต่ำ (สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2550)

ลักษณะคุณภาพซาก ไก่พื้นเมืองมีเปอร์เซ็นต์ซากที่ต่ำกว่าไก่เนื้อ หรือไก่กระชังมาก สำหรับไก่ลูกผสมพื้นเมืองซึ่งมีเปอร์เซ็นต์ซาก ควรมีค่าอยู่ระหว่างไก่พื้นเมือง และไก่กระชัง สำหรับเปอร์เซ็นต์ซาก ไก่พื้นเมืองมีเปอร์เซ็นต์ซากเท่ากับ 78-85% เปอร์เซ็นต์ (เกรียงไกร และคณะ, 2541) และจากรายงานของ กนกอร (2546) พบว่า ไก่เนื้อมีเปอร์เซ็นต์ซากอยู่ระหว่าง 64.77-68.90 ในขณะที่ไก่พื้นเมืองมีเปอร์เซ็นต์ซากอยู่ระหว่าง 64.54-67.88 รายงานของ Jaturasitha et al. (2008) ซึ่งรายงานค่าเปอร์เซ็นต์ซากของไก่ black-boned ไก่ไทย ไก่เบรส (Bresse) และไก่โรด (Rhode) เท่ากับ 63.7, 65.9, 63.6 และ 64.4 ตามลำดับ ซึ่งไม่แตกต่างกัน นอกจากนี้ในลูกผสม

พื้นเมืองซี มนต์ชัย และคณะ (2550) รายงานว่าไก่ลูกผสมซีกับแม่สายพันธุ์ทางการค้ามีเปอร์เซ็นต์ซากไม่รวมเครื่องในประมาณ 80 เปอร์เซ็นต์

### วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาคุณภาพซาก ของไก่พื้นเมืองลูกผสม (พันธุ์ซี)

### วิธีการศึกษา

ใช้ลูกไก่พื้นเมืองลูกผสมพันธุ์ซี 2 สายพันธุ์ อายุ 1 วัน จำนวน 200 ตัว วางแผนการทดลองแบบบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design ; RCBD) โดยศึกษา 2 ปัจจัย คือ ไก่ลูกผสม 2 สายพันธุ์ และเพศ แบ่งไก่ออกเป็น 2 กลุ่ม กลุ่มละ 4 ซ้ำ ซ้ำละ 25 ตัว ตามสายพันธุ์ดังนี้

กลุ่มที่ 1 ไก่ลูกผสมที่เกิดจากพ่อพันธุ์ซีและแม่ไก่ลูกผสม พ่อไก่เนื้อและแม่ไก่ไข่ (LBC) จำนวน 100 ตัว

กลุ่มที่ 2 ลูกผสมที่เกิดจากพ่อพันธุ์ซีกับแม่ไก่ลูกผสม พ่อไก่เลี้ยงไฮโรดบาร์และแม่ไก่ไข่ (LSRBC) จำนวน 100 ตัว

### คุณภาพซาก (Carcass Quality)

หลังการสิ้นสุดการเลี้ยง ทำการสุ่มไก่ในแต่ละกลุ่มการทดลองกลุ่มละ 16 ตัว โดยสุ่มให้เพศผู้ 8 ตัว และเพศเมีย 8 ตัว จากนั้นให้อาหารเป็นเวลา 8-12 ชั่วโมง โดยมีน้ำให้กินตลอดเวลา ทำการฆ่าโดยการเชือดคอบริเวณ jugular vein และปล่อยให้เลือดไหลออกจากตัวประมาณ 3-4 นาที จุ่มซากลงในน้ำร้อนอุณหภูมิประมาณ 58 องศาเซลเซียส นานประมาณ 2 นาที จากนั้นจึงนำซากไก่ไปถอนขน ล้างซากด้วยน้ำสะอาด ทำการเปิดซากเอาเครื่องในออก แล้วตัดแยกซากออกเป็นชิ้นส่วนต่าง ๆ ได้แก่ ส่วนเนื้ออก สะโพก น่อง ปีก และโครงร่าง ซึ่งรวมทั้งส่วนปอด ไต หน้าแข้งและเท้า

ใช้ไก่พื้นเมืองซีแท้ เพศผู้ 5 ตัว เพศเมีย 5 ตัว น้ำหนักประมาณ 1.5 กิโลกรัม ทำการฆ่าและชำแหละเหมือนไก่ในกลุ่มทดลอง และในไก่เนื้อใช้ไก่สดที่จำหน่ายในท้องตลาด มีน้ำหนักประมาณ 1.5 กิโลกรัม

บันทึกข้อมูลน้ำหนักมีชีวิต น้ำหนักซากและน้ำหนักชิ้นส่วนซากเพื่อนำมาคำนวณเปอร์เซ็นต์ซากและเปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วนซาก (สัญญา, 2543)

ประกอบด้วย น้ำหนักมีชีวิต, น้ำหนักซากหลังถอนขน, น้ำหนักซากตัดแต่ง, น้ำหนักไขมันช่องท้อง, น้ำหนักชิ้นส่วนตัดแต่ง ประกอบด้วย อก, ปีก, น่อง สะโพกรวม, สะโพก, น่อง, หัว, โคร่ง, เครื่องในรวม, หัวใจ, ตับ, ม้าม, กระเพาะบด

### วิธีการคำนวณ

$$\text{เปอร์เซ็นต์ซาก (Carcass Percentage (\%))} = \frac{\text{น้ำหนักซากหลังฆ่า} \times 100}{\text{น้ำหนักเมื่อมีชีวิต}}$$

$$\text{เปอร์เซ็นต์ซากตัดแต่ง (\%)} = \frac{\text{น้ำหนักซากหลังฆ่า และเอาเครื่องในออก} \times 100}{\text{น้ำหนักเมื่อมีชีวิต}}$$

$$\text{เปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วนตัดแต่ง (\%)} = \frac{\text{น้ำหนักชิ้นส่วน} \times 100}{\text{น้ำหนักซากตัดแต่ง}}$$

นำข้อมูลคุณภาพซาก มาวิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติด้วยวิธี Randomize Completely Block Design (RCBD) เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป

### ผลการศึกษาและวิจารณ์

จากผลการศึกษาคุณภาพซากของไก่พื้นเมืองลูกผสม(พันธุ์ซี) ทั้ง 2 กลุ่มพันธุ์ (LBC <sup>1</sup>, LSRBC <sup>2</sup>) และไก่ซีพันธุ์แท้ พบว่า เปอร์เซ็นต์ซากอุ่นของไก่พื้นเมืองลูกผสม(พันธุ์ซี) มีค่าใกล้เคียงกับไก่ซีพันธุ์แท้ ซึ่งมีเปอร์เซ็นต์ซากอุ่นอยู่ในช่วงประมาณ 80-90 % เปอร์เซ็นต์ซากตัดแต่งมีค่าอยู่ประมาณ 70 % ซึ่งใกล้เคียงกับการรายงานของ มนต์ชัย และคณะ (2550) รายงานว่าไก่ลูกผสมซีกับแม่สายพันธุ์ทางการค้ามีเปอร์เซ็นต์ซากไม่รวมเครื่องในประมาณ 80 เปอร์เซ็นต์ (Table 1) เปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วนตัดแต่ง พบว่า ชิ้นส่วนของไก่พื้นเมืองลูกผสมทั้ง 2 กลุ่มพันธุ์ถูกนำมาเปรียบเทียบกัน และเปรียบเทียบกับไก่พื้นเมือง

พันธุ์ซีแท้ และไก่เนื้อทางการค้า เปอร์เซ็นต์ซากส่วนต่าง ๆ โดยใช้น้ำหนักส่งตลาดของไก่แต่ละชนิดเป็นเกณฑ์ เปอร์เซ็นต์ซากส่วนนอก ไก่ลูกผสมพื้นเมืองซีกลุ่มที่ 1 (LBC <sup>1/</sup>) มีค่าสูงที่สุด คือ 19.21 % ซึ่งแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.05$ ) จากกลุ่มที่ 2 (LSRBC <sup>2/</sup>), ไก่ซีพันธุ์แท้ และไก่กระทง ซึ่งมีเปอร์เซ็นต์ซากเท่ากับ 15.97 15.78 และ 16.69 % ตามลำดับ และพบความแตกต่างของเปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วนสะโพก ในกลุ่มที่ 1(LBC <sup>1/</sup>) เท่ากับ 15.00 % และกลุ่มที่ 2(LSRBC <sup>2/</sup>) มีค่าเท่ากับ 14.29 % โดยจะพบว่ามีค่าใกล้เคียงกับไก่ซีพันธุ์แท้ที่มีค่าอยู่ที่ 15.89 % ซึ่งมีค่าสูงกว่าและแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติจากไก่กระทง ที่มีค่าเท่ากับ 13.15% ( $P<0.05$ ) ส่วนเปอร์เซ็นต์ปีก น่อง น่องรวมสะโพก เครื่องในรวม กระเพาะบด โคร่ง ไม่แตกต่างกันในทุกกลุ่มพันธุ์

( $P>0.05$ ) ซึ่งค่าเปอร์เซ็นต์ซากชิ้นส่วนตัดแต่งมีค่าสูงกว่าไก่พื้นเมือง และไก่กระทง ซึ่งสอดคล้องกับ เกรียงไกร และคณะ ( 2541) รายงานไว้ว่า ไก่ลูกผสมพื้นเมืองซี จะมีค่าต่าง ๆ อยู่ระหว่างไก่พื้นเมืองพันธุ์แท้ และไก่กระทง ซึ่งอาจจะเป็นผลมาจากการเป็นลูกผสม และได้รับลักษณะดีเด่นจากทั้งไก่พื้นเมืองพันธุ์แท้ และไก่สายพันธุ์ทางการค้า (สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2550)

นอกจากนี้ยังพบว่า เปอร์เซ็นต์ไขมันช่องท้องในไก่ลูกผสมพื้นเมืองซีทั้ง 2 กลุ่ม มีค่าต่ำกว่าไก่กระทง โดยเฉพาะในกลุ่ม LSRBC <sup>2/</sup> จะมีค่าต่ำที่สุดและแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติจากทุกกลุ่ม ( $P<0.05$ ) ดังรายงานของ โฉม (2551) อ้างโดย วิเชียร และวชิราพร (2552) รายงานว่า ไก่ลูกผสมพื้นเมืองมีข้อดี คือ จะมีไขมันสะสมน้อยกว่าไก่เนื้อทางการค้า

**Table 1** Carcass Quality of Thai native crossbred Chicken (chee) , Thai Native Chicken and Broiler Chicken

Factor	Breed				SE
	LBC <sup>1/</sup>	LSRBC <sup>2/</sup>	Native Chicken	Boiler	
live weight (g)	1,494.4	1,405.6	1,480	-	
Carcass weight (g)	-	-	-	1,425	
Carcass Percentage (%)					
Hot Carcass (%)	89.287	85.516	92.463	-	1.00
Dressing Carcass(%)	77.824	73.198	77.50	-	0.87
Breast (%)	19.213 <sup>a</sup>	15.97 <sup>b</sup>	15.78 <sup>b</sup>	16.689 <sup>b</sup>	0.38
Wing (%)	12.381 <sup>ab</sup>	12.041 <sup>b</sup>	11.469 <sup>b</sup>	13.260 <sup>a</sup>	0.15
Thigh and Drumstick (%)	28.775 <sup>ab</sup>	27.920 <sup>b</sup>	30.151 <sup>a</sup>	27.712 <sup>b</sup>	0.21
Thigh (%)	15.002 <sup>b</sup>	14.288 <sup>b</sup>	15.870 <sup>a</sup>	13.149 <sup>c</sup>	0.15
Drumstick (%)	13.749	14.118	14.284	14.567	0.30
Head (%)	4.097 <sup>a</sup>	4.268 <sup>a</sup>	4.053 <sup>a</sup>	2.943 <sup>b</sup>	0.08
Back (%)	30.318	30.837	30.366	28.923	0.28
Heart (%)	0.542 <sup>b</sup>	0.578 <sup>b</sup>	0.634 <sup>b</sup>	0.956 <sup>a</sup>	0.16
Liver (%)	1.863 <sup>c</sup>	2.620 <sup>b</sup>	2.270 <sup>bc</sup>	4.199 <sup>a</sup>	0.12
Visceral fat (%)	1.118 <sup>ab</sup>	0.192 <sup>c</sup>	0.975 <sup>b</sup>	1.502 <sup>a</sup>	0.11

<sup>abc</sup> mean within a row with different letter differ significantly ( $P<0.05$ )

<sup>1/</sup> LBC (Chee x Broiler-layer crossbreed hen)

<sup>2/</sup> LSRBC (Chee x SRB-Layer crossbreed hen)

## สรุป

ไก่พื้นเมืองลูกผสมพันธุ์ซี มีเปอร์เซ็นต์ซากอยู่ที่ประมาณ 80-90 % ,เปอร์เซ็นต์ซากตัดแต่งอยู่ที่ประมาณ 70% ใกล้เคียงกับไก่พื้นเมืองพันธุ์แท้และไก่กระทรง และมีส่วนของเปอร์เซ็นต์ไขมันช่องท้องต่ำกว่าไก่กระทรง ดังนั้น จึงเป็นที่น่าสนใจว่าผลการศึกษาด้านคุณภาพซากของไก่ลูกผสมพื้นเมืองซึ่งน่าจะสามารถนำข้อมูลมาส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยงไก่ต่อไป

## กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ที่ให้การสนับสนุนทุนวิจัยในครั้งนี้ ขอขอบคุณศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีเฉลิมพระเกียรติ (ฟาร์มมหาวิทยาลัย) ที่ให้ความอนุเคราะห์สถานที่ในการทำวิจัย และขอขอบคุณ สาขาสัตวศาสตร์ ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตรคณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคามที่ให้ความอนุเคราะห์ห้องปฏิบัติการในการวัดคุณภาพซาก ทำให้งานวิจัยในครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้

## เอกสารอ้างอิง

- กนกอร อินทราพิเชฐ, มาโนชญ์ สุธีรพัฒนานนท์ และวิศิษฐ์พร สุขสมบัติ. การศึกษาเปรียบเทียบคุณสมบัติองค์ประกอบทางเคมีและคุณภาพทางประสาทสัมผัสของเนื้อไก่ลูกผสมพื้นเมืองไก่กระทรงและไก่ไขเพศผู้. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2546; 260 น.
- กนก ผลารักษ์, ณรงค์ กิจพาณิชย์, สุวัฒน์ จิตต์ปรางค์ชัย และประสิทธิ์ ประคองศรี. การปรับปรุงการเลี้ยงไก่พื้นเมืองในระดับหมู่บ้านของนิคมสร้างตนเองรายงานผลงานวิจัยโครงการเร่งรัดจัดที่ดินในนิคมสร้างตนเองภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. กรมประชาสัมพันธ์ ร่วมกับคณะเกษตรศาสตร์มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2528.
- เกรียงไกร โชประการ, วัชรพงษ์ วัฒนกุล และ วรพงษ์ สุริยจันทร์ทอง.. ไก่พื้นเมืองและไก่ลูกผสมพื้นเมือง. อดีตและปัจจุบัน. คณะเกษตรศาสตร์มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, อุบลราชธานี, 2543.
- เกรียงไกร โชประการ, กิตติ วงศ์พิเชษฐ, วัชรพงษ์ วัฒนกุล และวรพงษ์ สุริยจันทร์ทอง. การพัฒนาการผลิตไก่พื้นเมือง และไก่ลูกผสมพื้นเมือง. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์, สำนักกองทุนสนับสนุนการวิจัย, กรุงเทพมหานคร, 2541.
- เกรียงไกร โชประการ. การศึกษาแนวทางเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตไก่พื้นเมืองวิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาสัตวศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น, 2531.
- มนต์ชัย ดวงจินดา, บัญญัติ เหล่าไพบูลย์ เทวินทร์ วงษ์พระลับ, พิชญ์รัตน์ แสนไชยสุริยา และเกษม นันทชัย. โครงการ “การทดสอบสมรรถนะการเจริญเติบโตและความนุ่มเนื้อในไก่ลูกผสมที่ได้จากพ่อพันธุ์พื้นเมืองไทยกับแม่พันธุ์ทางการค้า”. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2550.
- วิเชียร เกิดสุข และวชิราพร เกิดสุข. การศึกษาความเป็นไปได้ในการใช้ไก่พื้นเมืองหรือลูกผสมพื้นเมืองเชิงพาณิชย์ ในระดับชุมชน. จังหวัดขอนแก่น. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2552; 87 น.
- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. การสร้างฝูงไก่พื้นเมือง 4 สาย. (Cited 2013, Jan 1) Available from :[http://www.trf.or.th/RE/x.asp?Art\\_ID=207](http://www.trf.or.th/RE/x.asp?Art_ID=207), 2550.
- สัญญา จตุรสิทธา, ศุภฤกษ์ สายทอง, อังคณา ผ่องแผ้ว, ทัศนีย์ อภิชาติสร้างกูร และ อำนวย เลี้ยวธารากุล. คุณภาพซาก และเนื้อของไก่พื้นเมืองและสายพันธุ์ลูกผสมสี่สายพันธุ์. รายงานการวิจัยชุด “การพัฒนาไก่พื้นเมือง”. ประจำปี 2546. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2546.
- สัญญา จตุรสิทธา. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. โรงพิมพ์ธนบรรณการพิมพ์. เชียงใหม่, 2543.
- อภิชัย รัตนวราหะ. ไก่พื้นเมือง : สัตว์เศรษฐกิจระดับชาวบ้าน. สำนักพิมพ์มติชน. กรุงเทพมหานคร, 2541; 93 น.
- Jaturasitha,S, T. Srikanchai, M. Kreuzer and M. Wicke. Differences in carcass and meat characteristics between chicken indigenous to northern Thailand (black-boned and Thai native) and imported extensive breeds (Bresse and Rhode Island red). Poultry Science 2008; 87:160–169.