

เกษตรกรที่ผลิตน้ำนมดิบได้คุณภาพต่ำในรอบการตรวจคุณภาพหนึ่ง มักเป็นเกษตรกรรายเดิมของการตรวจรอบที่ผ่านมา งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ทราบปัจจัยด้านขั้นตอนการปฏิบัติที่สำคัญที่ส่งผลให้น้ำนมดิบมีคุณภาพต่ำในระดับฟาร์ม และทราบความชุกของเชื้อแบคทีเรียในน้ำนมดิบ โดยทำการสำรวจเก็บข้อมูลขั้นตอนการปฏิบัติการผลิตนม จำนวน 50 ฟาร์ม ที่มีคุณภาพต่ำที่สุดของสหกรณ์โคนมแม่โจ้ ที่ผ่านการคัดเลือกจากบันทึกคุณภาพน้ำนมดิบโดยดูจากค่า Methylene Blue Reduction Test กับ Somatic cell count ในรอบปี พ.ศ. 2549 ที่ผ่านมา และ เก็บตัวอย่างน้ำนมดิบในแต่ละฟาร์มที่ศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบ มาทำการหาชนิดของแบคทีเรียในน้ำนมดิบ และหาความสัมพันธ์ระหว่างขั้นตอนการปฏิบัติการผลิตนมกับชนิดเชื้อแบคทีเรียในน้ำนมดิบ ผลการศึกษา พบว่า ขั้นตอนการปฏิบัติที่เกษตรกรละเลยในความถี่สูง คือ ไม่ทำการตรวจสอบน้ำนมด้วยการใช้ Strip cup ทุกมือ (98%), ไม่จุ่มหัวรีดนมก่อนรีดโคตัวต่อไปด้วยน้ำ (96%), ไม่จุ่มหัวนมก่อนรีด 30 วินาที (94%) และ ไม่จุ่มน้ำยาคลอรีน (84%) เชื้อแบคทีเรียที่พบโดยส่วนใหญ่ คือ coagulase-negative *Staphylococcus* (34.78%) และ group B *Streptococcus* (20.87%) นอกจากนี้ยังพบว่าขั้นตอนการล้างคอก อาบน้ำโค เป็นปัจจัยเดียวที่มีความสัมพันธ์กับความชุกของเชื้อแบคทีเรียในน้ำนมดิบ ($P<0.05$)

Farmers who produced low quality raw milk in one quality test are usually those farmers who had previously produced the same low quality raw milk. This research was aimed to investigate the factors in essential milking procedures that resulted in low quality and bacterial prevalence in raw milk. The study population consisted of selected 50 member farms of Maejo Dairy Cooperatives which were at the bottom list of farms having low quality Methylene Blue Reduction Test and Somatic Cell Count results in 2006. Raw milk samples were collected from each farm at the milk collection center and were tested for bacterial culture and relationship between milking procedure and bacterial counts. Results showed that essential milking procedures (96%) which were neglected by farmers included the strip cup test before each milking (98%), no teat cup rinse before next milking, no teat dipping before each milking (94%) and no disinfectant dipping (84%). Bacteria species which were most frequently found in raw milk were coagulase-negative *Staphylococcus* (34.78%) and group B *Streptococcus* (20.87%). Furthermore, it was found that only the first steps of floor cleaning and cow grooming were associated with prevalence of bacteria bacterial species found in raw milk ($P<0.05$).