

บทที่ 1

บทนำ

กระบือปลัก (swamp buffalo) เป็นสัตว์พื้นเมืองที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศไทยและมีความผูกพันกับวิถีชีวิตของเกษตรกรรายย่อยมานาน เนื่องจากกระบือมีประโยชน์ต่อเกษตรกรหลายด้าน เช่น การผลิตลูกขายพันธุ์ การผลิตเนื้อ การผลิตปุ๋ยคอก การกำจัดวัชพืชในไร่-นา และการใช้แรงงานทางการเกษตรกรรม แต่จากสถิติปศุสัตว์ที่รายงานโดยกรมปศุสัตว์ (2553ก) แสดงให้เห็นว่าในช่วงหลายปีที่ผ่านมากระบือในประเทศไทยมีจำนวนลดลงมาก (ในปี พ.ศ. 2545 มีจำนวน 1,617,358 ตัว ลดลงเหลือเพียง 1,190,886 ตัว ในปี พ.ศ. 2553) เมื่อพิจารณาจากการเปลี่ยนแปลงจำนวน ที่ขออนุญาตฆ่ากระบือตั้งแต่ปี พ.ศ. 2545-2551 พบว่า มีการขยายตัวเพิ่มขึ้น ซึ่งส่งผลให้ปริมาณกระบือในประเทศลดลงอย่างเห็นได้ชัด ในปัจจุบันแหล่งจำหน่ายกระบือที่สำคัญ คือตลาดนัดโค-กระบือ ซึ่งมีกระจายอยู่ทั่วไปในพื้นที่ใกล้เคียงในแหล่งเลี้ยงสัตว์ที่สำคัญของประเทศ จึงมีการนำกระบือมาจำหน่ายจำนวนมากทั้งกระบือพื้นเมือง กระบือลูกผสม ทั้งกระบือเพศเมีย เพศผู้ตอนและไม่ตอน กระบืออายุน้อย กระบือโตเต็มวัย และกระบือที่มีอายุมากกว่า 5 ปี มีทั้งร่างกายสมบูรณ์ หรือสภาพร่างกายซูบผอม ซึ่งพ่อค้านิยมซื้อไปชำแหละเป็นเนื้อเพื่อการบริโภค และนำเนื้อบางส่วนแปรรูปเป็นลูกชิ้น ด้านการบริโภคเนื้อกระบือของประชากรในภาคเหนือโดยเฉพาะจังหวัดเชียงใหม่ พบว่า คนจังหวัดเชียงใหม่รับประทานเนื้อกระบือตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เนื่องจากเนื้อกระบือเหมาะกับการนำมาประกอบอาหารพื้นเมืองประจำท้องถิ่น เช่น ลาบ หลู้ แกง เป็นต้น และยังมีสาเหตุมาจากความเชื่อของคนพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ ที่มีความเชื่อว่ารับประทานเนื้อโคแล้วเกิดอาการแพ้ เช่น มีผื่นคัน และมีอาการปวดเมื่อยตามร่างกาย เวียนศีรษะ และเกิดการอาเจียน เป็นต้น นอกจากนี้ตัวอ่อนในท้องแม่กระบือยังเป็นอาหารที่โปรดปรานของประชากรบางกลุ่ม เนื่องจากมีความเชื่อว่าตัวอ่อนกระบือเป็นยาบำรุงกำลัง ทั้งนี้เนื้อกระบือยังเป็นแหล่งอาหารโปรตีนคุณภาพดี ไม่น้อยไปกว่าเนื้อโค และเนื้อสัตว์ชนิดอื่นๆ นอกจากนี้ยังเนื้อกระบือยังเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคเนื้อสัตว์ที่ต้องการรับประทานเนื้อสัตว์ที่มีปริมาณคอเลสเตอรอลต่ำอีกด้วย

จากปัญหาการขาดแคลนเนื้อโค-กระบือเพื่อบริโภค จึงมีการนำกระบือมีชีวิตทุกเพศและทุกอายุมาชำแหละเพื่อบริโภค แต่กระบือแต่ละเพศและต่างอายุ มีส่วนประกอบซากและคุณภาพเนื้อที่แตกต่างกัน การศึกษาเกี่ยวกับผลของเพศ และอายุ ของกระบือที่นำมาบริโภคจึงเป็นที่น่าสนใจ เพื่อให้ทราบข้อมูลด้านส่วนประกอบของซาก และคุณภาพของเนื้อกระบือ ตลอดจนทราบถึงความพึงพอใจของผู้บริโภค ผลจากการศึกษาครั้งนี้ สามารถนำมาเป็นข้อมูลเพื่อ

เป็นแนวทางในการปรับปรุงการผลิตเนื้อกระป๋องคุณภาพดี และแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อกระป๋อง เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการส่งเสริมในการบริโภคเนื้อกระป๋องในจังหวัดเชียงใหม่ ต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. สำรวจข้อมูลการซื้อขายของกระป๋องมีชีวิตในตลาดนัดโค-กระบือ จำนวนโรงฆ่าโค-กระบือ และปริมาณการบริโภคเนื้อกระป๋อง ในจังหวัดเชียงใหม่
2. ศึกษาส่วนประกอบของซาก คุณภาพซาก และคุณภาพเนื้อของกระป๋องเพศผู้ และเพศเมียที่อายุต่างกัน
3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากเนื้อกระป๋อง

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบข้อมูลการซื้อขายกระป๋องมีชีวิต จำนวนโรงฆ่าโค-กระบือ และปริมาณการบริโภคเนื้อกระป๋อง ในจังหวัดเชียงใหม่
2. ทราบส่วนประกอบของซาก คุณภาพซาก และคุณภาพเนื้อของกระป๋องเพศผู้ และเพศเมียที่อายุต่างกัน
3. ทราบความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์จากเนื้อกระป๋อง

ขอบเขตการวิจัย

1. ข้อมูลการซื้อขายกระป๋องมีชีวิต ณ ตลาดนัดโค-กระบือทุ่งฟ้าบด ข้อมูลจำนวนโรงฆ่าโค-กระบือ ในเขตอำเภอสันทราย และปริมาณการบริโภคเนื้อกระป๋อง ในตลาดสด เขตเทศบาลเมืองแม่โจ้ อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่
2. ศึกษาคุณภาพซาก และคุณภาพเนื้อของกระป๋องเพศผู้และเพศเมียที่อายุต่างกัน โดยใช้โรงฆ่าโค-กระบือของเอกชน อำเภอเมือง จังหวัดตาก
3. ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคผลิตภัณฑ์เนื้อแดดเดียว เนื้อส้ม และแฮม ที่ผลิตจากเนื้อกระป๋อง เปรียบเทียบกับเนื้อโค และเนื้อสุกร