

## คำนำ

### ความสำคัญและที่มา

การเลี้ยงโคเนื้อของประเทศไทย มีจำนวน 7.9 ล้านตัว ซึ่งเลี้ยงโดยเกษตรกร 1.2 ล้านคน (กรมปศุสัตว์.2549) แต่เมื่อคิดปริมาณการบริโภคเนื้อโคของคนไทย พบว่ามีประมาณ 2.5 กิโลกรัมต่อคนต่อปีเท่านั้น โดยแบ่งตลาดเนื้อโคออกเป็น 3 ระดับ คือระดับบน (1 เปอร์เซ็นต์) ระดับกลาง (59 เปอร์เซ็นต์) และระดับล่าง (40 เปอร์เซ็นต์) ซึ่งเนื้อโคในตลาดบนนั้นจะเป็นเนื้อโคคุณภาพสูงโดยมีการนำเข้าเนื้อโคแช่เย็นแช่แข็งจากประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ แต่อย่างไรก็ตามประเทศไทย มีการผลิตเนื้อโคคุณภาพสูงจากสหกรณ์หลัก 2 แห่งคือ สหกรณ์โคเนื้อโพธิ์ยางคำจำนวน 6,000 ตัวต่อปี (มัทนา ไอสถพงษ์.2549) และสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน จำนวน 700 ตัวต่อ (สิทธิพร บุรณัญญ.2549) นอกจากนี้ยังมีการผลิตเนื้อโคคุณภาพจากฟาร์มเอกชนขนาดใหญ่และขนาดกลางเพื่อจำหน่ายในซูเปอร์มาร์เก็ตและโมเดิร์นเทรดอีกด้วย

ในปัจจุบันพบว่าการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมการบริโภค ทั้งตามแบบตะวันตกคือรับประทานสเต็ก และแบบเอเชียได้แก่ ญี่ปุ่นและเกาหลี คือ สุกี้ยากี้ ชาบูชาบู ซึ่งต้องการใช้เนื้อโคคุณภาพที่มีไขมันแทรกสูง ทำให้ความต้องการสำหรับการบริโภคเนื้อโคประเภทนี้มีอัตราสูงขึ้น เป็นเหตุให้เกิดการขยายตัวอย่างมากของการผลิตโคขุนคุณภาพสูงภายในประเทศ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพซากและคุณภาพเนื้อ ของโคขุนซึ่งเลี้ยงโดยสมาชิกสหกรณ์โคเนื้อมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จำกัด ซึ่งเป็นสหกรณ์ขนาดใหญ่ที่มีการผลิตเนื้อโคขุนคุณภาพจากโคพันธุ์กำแพงแสนเป็นหลัก ในนาม KU Beef ซึ่งกำลังเริ่มขยายกำลังผลิตให้พอเพียงกับความต้องการของผู้บริโภคภายในประเทศ การศึกษานี้ทำให้ทราบถึงคุณภาพซาก และคุณภาพเนื้อของโคขุนภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน โดยหวังว่าจะเป็นประโยชน์ในการปรับปรุงการผลิตซากและเนื้อโคขุนให้ดีขึ้น ตลอดจนจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาการเลี้ยงโคเนื้อคุณภาพสูงภายในประเทศไทยต่อไป

### วัตถุประสงค์

- 1 เพื่อศึกษาสภาพการเลี้ยงโคขุนภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน
- 2 เพื่อศึกษาคุณภาพซาก และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อคุณภาพซากของโคขุนภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน
- 3 เพื่อศึกษาคุณภาพเนื้อ และปัจจัยด้านระยะเวลาการบ่มเนื้อที่มีผลต่อคุณภาพเนื้อของโคขุนภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน

## สถานที่ดำเนินงาน

- 1 ฟาร์มสมาชิกสหกรณ์โคนอกำแพงแสน
- 2 ศูนย์วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน
- 3 ห้องคัดแต่งสหกรณ์โคนอกำแพงแสน
- 4 ห้องปฏิบัติการเนื้อสัตว์และห้องปฏิบัติการโภชนศาสตร์ ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์  
คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง

## ขั้นตอนการศึกษา

- 1 ศึกษาสภาพการเลี้ยงโคขุนภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคนอกำแพงแสน
- 2 ศึกษาคุณภาพซากและ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อคุณภาพซากโคขุน ได้แก่ระยะเวลาการขุน อายุเมื่อส่ง  
ฆ่า นำหนักมีชีวิตสุดท้ายเข้าฆ่า ที่มีอิทธิพลต่อคุณภาพซากโคขุน ภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โค  
นอกำแพงแสน
- 3 ศึกษาคุณภาพเนื้อ และปัจจัยด้านระยะเวลาการบ่มเนื้อต่อคุณภาพเนื้อโคขุนภายใต้ระบบการผลิต  
ของสหกรณ์โคนอกำแพงแสน

## ระยะเวลาการศึกษา

- 1 การศึกษาคุณภาพซากโดย เก็บตัวอย่างซากโคขุนภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคนอกำ  
แพงแสน เริ่มเดือนพฤษภาคม ถึงเดือนพฤศจิกายน 2547
- 2 การศึกษาคุณภาพเนื้อโดย เก็บตัวอย่างเนื้อโคขุนภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคนอกำ  
แพงแสน เริ่มเดือนพฤษภาคม ถึงเดือนสิงหาคม 2548

## ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1 ทราบถึงคุณภาพซากและคุณภาพเนื้อโคขุนของสหกรณ์โคนอกำแพงแสน
- 2 ทราบถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อคุณภาพซากของโคขุนภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคนอกำ  
แพงแสน
- 3 ทราบถึงปัจจัยด้านระยะเวลาการบ่มเนื้อที่มีอิทธิพลต่อคุณภาพเนื้อของโคขุนภายใต้ระบบการ  
ผลิตของสหกรณ์โคนอกำแพงแสน