

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญและที่มา

การเลี้ยงโคเนื้อในประเทศไทย มีจำนวน 7.9 ล้านตัว ซึ่งเลี้ยงโดยเกษตรกร 1.2 ล้านคน โดยเฉพาะในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (กรมปศุสัตว์.2549) แต่เมื่อคิดปริมาณการบริโภคเนื้อโคของคนไทย พบว่ามีประมาณ 2.5 กิโลกรัมต่อคนต่อปีเท่านั้น โดยอาจแบ่งตลาดเนื้อโคออกเป็น 3 ระดับ คือ ระดับบน (1 เปอร์เซ็นต์) ระดับกลาง (59 เปอร์เซ็นต์) และระดับล่าง (40 เปอร์เซ็นต์) ซึ่งเนื้อโคในตลาดบนนั้นจะเป็นเนื้อโคคุณภาพสูงโดยมีการนำเข้าเนื้อโคแช่เย็นแช่แข็งจากประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ แต่อย่างไรก็ตามประเทศไทย มีการผลิตเนื้อโคคุณภาพสูงจากสหกรณ์หลัก 2 แห่งคือ สหกรณ์โคเนื้อโพนยางคำจำนวน 6,000 ตัวต่อปี (มัทนา โอสดหงษ์.2549) และสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน จำนวน 700 ตัวต่อ (สิทธิพร บุรณันธุ์.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

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อศึกษาสภาพการเลี้ยงโคขุนภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน
- 1.2.2 เพื่อศึกษาคุณภาพซาก และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อคุณภาพซากของโคขุนภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน

- 1.2.3 เพื่อศึกษาคุณภาพเนื้อ และปัจจัยด้านระยะเวลาการบ่มเนื้อที่มีผลต่อคุณภาพเนื้อของโคขุน ภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน

1.3 สถานที่ดำเนินงาน

- 1.3.1 ฟาร์มสมาชิกสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน
 1.3.2 ศูนย์วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน
 1.3.3 ห้องตัดแต่งสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน
 1.3.4 ห้องปฏิบัติการเนื้อสัตว์และห้องปฏิบัติการโภชนศาสตร์ ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง

1.4 ขั้นตอนการศึกษา

- 1.4.1 ศึกษาสภาพการเลี้ยงโคขุนภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน
 1.4.2 ศึกษาคุณภาพซากและ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อคุณภาพซากโคขุน ได้แก่ระยะเวลาการขุน อายุเมื่อส่งฆ่า นำหนักมีชีวิตสุดท้ายเข้ามา ที่มีอิทธิพลต่อคุณภาพซากโคขุน ภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน
 1.4.3 ศึกษาคุณภาพเนื้อ และปัจจัยด้านระยะเวลาการบ่มเนื้อต่อคุณภาพเนื้อโคขุนภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน

1.5 ระยะเวลาการศึกษา

- 1.5.1 การศึกษาคุณภาพซากโดย เก็บตัวอย่างซากโคขุนภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน เริ่มเดือนพฤษภาคม ถึงเดือนพฤศจิกายน 2547
 1.5.2 การศึกษาคุณภาพเนื้อ โดย เก็บตัวอย่างเนื้อโคขุนภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน เริ่มเดือนพฤษภาคม ถึงเดือนสิงหาคม 2548

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.6.1 ทราบถึงคุณภาพซากและคุณภาพเนื้อโคขุนของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน
 1.6.2 ทราบถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อคุณภาพซากของโคขุนภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน

1.6.3 ทราบถึงปัจจัยด้านระยะเวลาการบ่มเนื้อที่มีอิทธิพลต่อคุณภาพเนื้อของโคขุนภายใต้ระบบการผลิตของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน