

วีรณัฐ พานทอง 2553: ความปลอดภัย มาตรฐานและคุณภาพของเนื้อไก่จากโรงฆ่าไก่ขนาดเล็ก ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ความปลอดภัยของอาหาร)
สาขาความปลอดภัยของอาหาร ภาควิชาสัตวบาล อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก:
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศศิธร นาคทอง, Ph.D. 130 หน้า

งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความปลอดภัย มาตรฐานและคุณภาพของเนื้อไก่จากโรงฆ่าไก่ขนาดเล็กจำนวน 4 แห่ง ได้แก่โรงฆ่าที่ 1 (จังหวัดนครปฐม) โรงฆ่าที่ 2 (จังหวัดกาญจนบุรี) โรงฆ่าที่ 3 (จังหวัดปทุมธานี) และโรงฆ่าที่ 4 (จังหวัดสุพรรณบุรี) งานวิจัยแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนที่ 1 ศึกษาขั้นตอนการปฏิบัติงานของโรงฆ่าไก่ขนาดเล็ก รวมถึงการเปลี่ยนแปลงทางชีวภาพของเนื้อไก่จากโรงฆ่า จนถึงตลาด พบว่าโรงฆ่าที่ 1, 2 และ 3 จัดอยู่ในระดับ B เป็นโรงฆ่าที่มีใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ (มจส. 2) แต่ยังคงปรับปรุงให้ได้การผลิตที่ถูกต้องลักษณะ ส่วนโรงฆ่าที่ 4 เป็นโรงฆ่าแห่งเดียวที่ยังไม่ได้ขึ้นทะเบียนกับกรมปศุสัตว์ และยังไม่มียุทธศาสตร์จึงจัดอยู่ในระดับ C และจากการประเมินโรงฆ่าไก่ขนาดเล็กทั้ง 4 แห่ง ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช. 9008-2549) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก พบว่าไม่มีโรงฆ่าใดที่ผ่านเกณฑ์ในการประเมิน สำหรับการเปลี่ยนแปลงทางจุลินทรีย์ของเนื้อไก่ในโรงฆ่าไก่ทั้ง 4 แห่ง จนถึงตลาดพบว่า จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด เพิ่มขึ้นสูงขึ้นเรื่อยๆ จากขั้นตอนแรกจนถึงขั้นตอนสุดท้าย เช่นเดียวกับปริมาณเชื้อ *E. coli* ส่วนการปนเปื้อนของเชื้อ *Salmonella* spp. พบว่าซีโรวาร์ของเชื้อ *Salmonella* spp. หลังกระบวนการตัดแต่งและที่ตลาดจำหน่ายเนื้อไก่มีความแตกต่างจากขั้นตอนหลังกระบวนการฆ่า และส่วนที่ 2 คือ 1. ศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและความปลอดภัย ของเนื้อไก่ที่ได้จากโรงฆ่าไก่ขนาดเล็กที่เก็บที่อุณหภูมิห้องเทียบกับเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 6 ชั่วโมง 2. ศึกษาผลของระยะเวลาการเก็บเนื้อไก่ต่อการเปลี่ยนแปลงทางด้านคุณภาพเป็นเวลา 9 วัน พบว่าการเก็บรักษาเนื้อไก่ที่อุณหภูมิห้อง มีความสามารถในการอุ้มน้ำลดลง คุณภาพของเนื้อไก่ลดลงเมื่อระยะเวลาในการเก็บนานขึ้น และมีคุณภาพต่ำกว่าเนื้อไก่ที่เก็บในตู้เย็น (4 องศาเซลเซียส) ส่วนเนื้อไก่ที่เก็บเป็นเวลา 9 วัน พบว่าคุณภาพดีที่สุดเพียงแค่ 3 วันแรก และคุณภาพของเนื้อไก่ลดลง ตั้งแต่วันที่ 5-9 ของการเก็บรักษา สำหรับการตรวจทางเคมี พบการปนเปื้อนของยาปฏิชีวนะ Enrofloxacin ที่เกินกว่ามาตรฐานที่กฎหมายกำหนด ในเนื้อไก่ที่สุ่มจากโรงฆ่า 1 แห่ง จากโรงฆ่า 4 แห่ง