

บทที่ 1

บทนำ

ปัจจุบันการเลี้ยงไก่พื้นเมืองเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่เกย์ตระกรaiให้ความสนใจเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากราคาจำหน่ายในท้องตลาดสูงกว่าไก่เนื้อทั่วไป และยังได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากเนื้อไก่พื้นเมืองมีรสชาติดี และมีไขมันต่ำกว่าไก่นึ่งหรือไก่กระทง การเลี้ยงไก่พื้นเมืองโดยทั่วไปจะได้ในสภาพชนบท ซึ่งเป็นการเลี้ยงแบบปล่อยให้ไก่หากินเองตามธรรมชาติ ส่วนใหญ่จะนิยมเลี้ยงไว้หลังบ้านเพื่อบริโภคในครัวเรือนและอาจพับการขายบ้างในกรณีที่มีจำนวนมากเกินความต้องการบริโภค ไก่พื้นเมืองส่วนใหญ่จะได้รับอาหารที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น ข้าวเปลือก ปลายข้าว รำข้าว เศษผัก และเศษอาหาร เป็นต้น ซึ่งปัจจัยเหล่านี้ส่งผลให้ไก่พื้นเมืองมีการเจริญเติบโตช้า และให้ผลผลิตต่ำ ในปัจจุบันจึงมีการนำไก่พื้นเมืองมาผสมกับไก่ไข่ที่มีขนาดใหญ่ เช่น ไก่โรดไอแลนด์เรด (Rhode Island Red) เพื่อเพิ่มอัตราการเจริญเติบโต และจำนวนไข่มากขึ้นซึ่งให้คุณภาพดีกว่าไก่พื้นเมือง

ไก่ค้า หรือไก่กระดูกคำจำกัดเป็นไก่พื้นเมืองสายพันธุ์หนึ่งที่เลี้ยงกันในชนบทของภาคเหนือ โดยเฉพาะบนที่สูงตามแนวโค้งการพระราชดำริของสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถ ซึ่งทรงมีพระราชดำริให้มีการเลี้ยงเพื่อเป็นแหล่งอาหาร โปรตีนที่สำคัญของเกษตรกรในพื้นที่ภาคเหนือของประเทศไทย เข้าใจว่ามีการนำเข้ามาจากสาธารณรัฐประชาชนจีนทางตอนใต้ ไก่กระดูกคำเป็นที่นิยมบริโภคในหมู่ชาวจีนและชาวเชาหลายเผ่า เนื่องจากมีความเชื่อว่าเป็นอาหารบำรุงร่างกาย จึงทำให้มีราคาสูง ลักษณะเด่นที่ต้องการของไก่กระดูกคำคือ เนื้อดำ กระดูกคำ รวมทั้งผิวและขนสีดำ (เพิ่มศักดิ์ และคณะ, 2547) ดังนั้น การศึกษาคุณภาพชาอกและเนื้อของไก่พื้นเมืองและไก่กระดูกคำ จึงน่าจะเป็นประโยชน์ในการเพิ่มศักยภาพในการผลิต และเป็นแหล่งอาหาร โปรตีนที่สำคัญ อีกทั้งยังช่วยเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

- เพื่อศึกษาคุณภาพชาอกของไก่เบรส และไก่กระดูกคำ
- เพื่อศึกษาคุณภาพเนื้อทั้งทางอ้อม (ความเป็นกรด-ค่าง การนำไปฟื้นฟ้า และสีของเนื้อ) และ ทางตรง (องค์ประกอบทางเคมี ความนุ่ม ความชุ่มฉ่ำ)
- เพื่อศึกษาคุณภาพไขมันในเนื้อ ด้านปริมาณของกรดไขมัน และคุณภาพเตอรอล

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบสายพันธุ์ที่เหมาะสมสำหรับการส่งเสริมเกณฑ์ตกรในการเลี้ยงไก่
2. เป็นแนวทางในการผลิตเนื้อไก่เพื่อสุขภาพ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved