บทที่ 1
บทนำ

กระบือและโคเป็นสัตว์เคี้ยวเอื้องที่มีความคล้ายคลึงกันมาก ต่างกันแค่ในระดับกลุ่ม (group) คือ โคอยู่ในกลุ่ม Bovina มีคำนำหน้า *Bos* ในขณะที่กระบืออยู่ในกลุ่ม Bubalina มีคำนำหน้า *Bubalus* กระบือปลัก (*Bubalus bubalis*) เป็นสัตว์ที่มีความสำคัญต่อระบบไร่นาและสภาพความเป็นอยู่ของเกษตรกรรายย่อย การเลี้ยงกระบือนั้นเพื่อวัตถุประสงค์หลายอย่าง คือ หลังจากการใช้เพื่อเป็นแรงงานแล้วยังชำแหละเพื่อให้ได้ผลผลิตเนื้อ และผลพลอยได้จากการชำแหละ เช่น หนัง และ เขา เป็นต้น (เมธา, 2547) ในปัจจุบันจำนวนกระบือมีแนวโน้มลดลง โดยมีสาเหตุสำคัญมาจากการใช้เครื่องจักรกลการเกษตรแทนแรงงานจากกระบือ ในขณะเดียวกันปริมาณโคกลับเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว เนื่องจากได้มีการพัฒนาการขุนโคเป็นเชิงธุรกิจเพื่อทดแทนการนำเข้าและสนองความต้องการเนื้อโคคุณภาพสูงภายในประเทศที่เพิ่มสูงขึ้นจากการที่เศรษฐกิจของประเทศขยายตัวขึ้นอย่างรวดเร็ว (ชัยณรงค์ และจันทร์พร, 2539) แม้ว่าจำนวนผู้บริโภคเนื้อกระบือจะมีมากขึ้นแต่เนื้อกระบือก็ยังไม่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคภายในประเทศเท่าที่ควรเนื่องจากเนื้อกระบือส่วนใหญ่เป็นเนื้อที่มีคุณภาพต่ำได้จากกระบืองานที่มีอายุมากและถูกปลดระวางจากการทำงาน ดังนั้นเมื่อนำเนื้อกระบือดังกล่าวมาเปรียบเทียบกับเนื้อโคผู้บริโภคจึงยอมรับเนื้อโคมากกว่า อย่างไรก็ตามถ้าผู้บริโภคบริโภคเนื้อกระบือที่มีอายุน้อยและผ่านการเลี้ยงดูในลักษณะเช่นเดียวกับโคเนื้อ เนื้อกระบือก็มีคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการใกล้เคียงกับเนื้อโค (ไชยวรรณ และนิพนธ์, 2535) โดยเนื้อโคมีโปรตีนประมาณร้อยละ 15 – 25 เปอร์เซ็นต์ มีกรดอะมิโนชนิดที่ร่างกายมนุษย์ต้องการ (essential amino acid) ครบทุกชนิด โปรตีนและไขมันในเนื้อสามารถย่อยได้ถึงร้อยละ 97 และ 95 ตามลำดับ และไขมันในเนื้อมีปริมาณกรดไขมันที่จำเป็นต่อร่างกายมนุษย์ (essential fatty acid) อย่างเพียงพอในการบริโภคต่อครั้ง (ยอดชาย, 2547) ดังนั้นการนำกระบือเข้าขุนโดยการเสริมด้วยอาหารข้นที่ระดับ 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักตัว เพื่อเร่งการเจริญเติบโต และสร้างกล้ามเนื้อทั้งในเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพจึงน่าจะเป็นทางเลือกของเกษตรกรต่อไปในอนาคต

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาความแตกต่างของระดับอาหารข้น (1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์) ที่กระบือได้รับต่อคุณภาพซาก คุณภาพเนื้อ และองค์ประกอบกรดอะมิโนของกระบือขุน

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ทราบความแตกต่างของคุณภาพซาก คุณภาพเนื้อ และองค์ประกอบกรดอะมิโนในเนื้อกระบือที่ได้รับระดับอาหารข้นต่างกัน และทราบระดับอาหารข้นที่เหมาะสมในการขุนกระบือเพื่อให้ได้เนื้อกระบือคุณภาพดี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved