

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ปัจจุบันอุตสาหกรรมไก่กระตังของไทยเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจของประเทศเพราะไก่เนื้อเป็นสินค้าที่นำเงินตราต่างประเทศเข้าสู่ประเทศสูงสุดเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ชนิดอื่น และจากการที่รัฐบาลได้กำหนดเป้าหมายการผลิตไก่กระตังช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจฉบับที่ 9 ปีพ.ศ.2545 - 2549 เพื่อเพิ่มกำลังการผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการและจากปัจจัยเกื้อหนุนที่สำคัญคือ ความก้าวหน้าในการพัฒนาเทคโนโลยีการเลี้ยงการพัฒนาศายพันธุ์และอาหารทำให้ผู้เลี้ยงสามารถขยายปริมาณการเลี้ยงได้อย่างรวดเร็ว (ชญาดา ขนบแก้ว, 2546) แต่เนื่องจากการเลี้ยงไก่ในปัจจุบันนั้นมีการใช้สารเสริมในอาหารเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต เช่น กระตุ้นการกินอาหาร การเจริญเติบโต การป้องกันรักษาโรคเพื่อปรับปรุงคุณภาพตามที่ตลาดต้องการ ซึ่งการเสริมส่วนใหญ่จะอยู่ในรูปของสารเคมีสังเคราะห์มีราคาค่อนข้างสูงเนื่องจากต้องนำเข้าจากต่างประเทศนอกจากนี้การใช้สารเสริมในอาหารอาจเกิดสารตกค้างในสัตว์ มีผลกระทบต่อผู้บริโภคและเป็นปัญหาต่อการส่งออก จากปัญหาดังกล่าวข้างต้นการนำสมุนไพรมาใช้ในการเลี้ยงสัตว์น่าจะเป็นผลดีเนื่องจากสมุนไพรมีสารออกฤทธิ์หลายชนิดซึ่งมีคุณสมบัติแตกต่างกันออกไป เช่น ออกฤทธิ์ในการฆ่าเชื้อแบคทีเรีย การลดอาการอักเสบ การลดความเครียด และช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการใช้ประโยชน์จากอาหาร ซึ่งส่งผลให้สัตว์มีสุขภาพดีขึ้น ช่วยลดการสูญเสียหรือการตายของสัตว์ ซึ่งสมุนไพรที่น่าสนใจคือ ขมิ้นชันและพริก

จากรายงานที่ผ่านมาพบว่า การเสริมผงขมิ้นชันในอาหารไก่เนื้อระยะขุน (3-7 สัปดาห์) ให้ผลดีกว่ายาปฏิชีวนะในด้านการเพิ่มน้ำหนักตัวและประสิทธิภาพการใช้อาหาร (นพพร ปลายวัฒน์วิไชย และคณะ, 2548) ซึ่งสอดคล้องกับการรายงานของ Samarasinghe and Wenk อ้างถึงในนวลจันทร์ พารักษาและคณะ(2547) รายงานว่าการเสริมผงขมิ้นชันลงในอาหารไก่เนื้อระยะขุน (3 -7สัปดาห์) ในระดับ 1000 พีพีเอ็ม มีผลทำให้อัตราการเพิ่มน้ำหนัก ประสิทธิภาพการใช้พลังงานและโปรตีนดีเทียบได้กับการเสริมยาปฏิชีวนะเวอร์จิเนียมัยซิน 500 พีพีเอ็มและดีกว่ากลุ่มเปรียบเทียบที่ไม่เสริมสารเสริมในอาหาร แต่การเสริมในระดับที่สูงขึ้นไม่มีผลทำให้สมรรถภาพการผลิตของไก่เนื้อดีขึ้นอีก ในด้านของผู้บริโภค ขวัญใจ ตำสว่างและคณะ (2553) รายงานว่าการเสริมสารสกัดหยาบจากขมิ้นชันในอาหารไก่กระตังที่ระดับ 0.6 % และ 0.8 % ออกฤทธิ์ช่วยต้านอนุมูลอิสระ ทำให้ไก่กระตังมีสารอนุมูลอิสระลดลง จึงเป็นที่นิยมของผู้บริโภค

สำหรับพริกพบว่ามีสารแคปไซซินในพริกสามารถกระตุ้นการกินอาหารและเพิ่มรสชาติของอาหารทำให้ไก่กินอาหารมากขึ้น (นวลจันทร์ พารักษา และคณะ, 2547) ซึ่งการเสริมสารสกัดหยาบจากพริกไม่ส่งผลกระทบต่อลักษณะคุณภาพ ($P>0.05$) นอกจากนี้สารสกัดหยาบจากพริกมีฤทธิ์ในการกระตุ้นภูมิคุ้มกันต่อโรคนิวคาสเซิล ลดการเกิดอนุมูลอิสระ (อังศุมาลี แก้วดิเรก, 2549)

จากข้อมูลดังกล่าวชี้ให้เห็นว่าไขมันชั้นและพริกป่นมีศักยภาพสูงในการนำมาใช้ในอุตสาหกรรมเลี้ยงไก่เพราะสรรพคุณที่มีอยู่คือกระตุ้นการกินอาหาร ช่วยเพิ่มการหลั่งน้ำย่อย สามารถยับยั้งการเติบโตของจุลินทรีย์ที่เป็นโทษได้หลายชนิดซึ่งน่าจะนำมาใช้ทดแทนสารปฏิชีวนะที่ต้องใส่ในอาหารสัตว์ได้เป็นอย่างดี อย่างไรก็ตามการศึกษาการใช้สมุนไพรทั้งสองชนิดรวมกันในการเลี้ยงไก่เนื้อยังมีอยู่น้อย โดยสมุนไพรทั้งสองชนิดมาใช้ร่วมกันน่าจะเป็นการเสริมฤทธิ์ทำให้สมรรถภาพการผลิตไก่เนื้อมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ทั้งนี้การใช้สมุนไพรในอาหารไก่ยังถือว่าเป็นของใหม่สำหรับเกษตรกรในพื้นที่ เนื่องจากยังไม่เห็นรูปธรรมที่ชัดเจน

อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา มีอาหารประจำอำเภอที่รู้จักในกลุ่มของนักท่องเที่ยวคือ “ไก่ทอดเทพา” ซึ่งเป็นไก่ที่มีรสชาติ แตกต่างจากไก่ทอดทั่วไป ทำให้ความต้องการเนื้อไก่เพื่อเป็นวัตถุดิบในปริมาณมาก ซึ่งหากเนื้อไก่ที่ใช้เป็นวัตถุดิบมีความปลอดภัยสูงน่าจะช่วยให้สินค้ามีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น

ดังนั้นการศึกษาถึงการใช้ไขมันชั้นและพริกป่นเสริมในการผลิตไก่เนื้อ จึงมีความจำเป็นที่ต้องการศึกษาเพิ่มเติมตลอดจนการถ่ายทอดสู่เกษตรกรผู้เลี้ยงไก่ในเขตพื้นที่อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาผลของการใช้ไขมันชั้นและพริกป่นต่อสมรรถภาพการผลิตของไก่เนื้อ
2. การถ่ายทอดการใช้ไขมันชั้นและพริกป่นในการผลิตไก่เนื้อสู่เกษตรกร

สมมุติฐานของการวิจัย

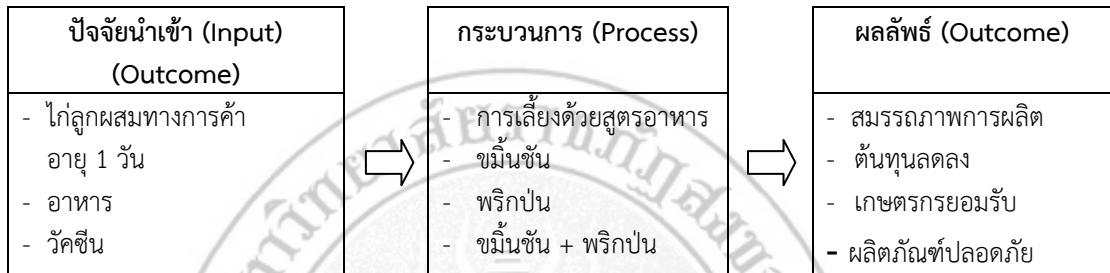
1. การใช้ไขมันชั้นและพริกป่นจะทำให้สมรรถภาพการผลิตของไก่เนื้อได้ผลดีกว่าไม่ใช้
2. เกษตรกรมีความเข้าใจในเทคโนโลยีการเสริมไขมันชั้นและพริกป่นเพื่อเพิ่มสมรรถภาพการผลิตในการผลิตไก่เนื้อ

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้มุ่งศึกษาเกี่ยวกับการใช้ไขมันชั้นและพริกป่นต่อสมรรถภาพการผลิตของไก่เนื้อพันธุ์ลูกผสมทางการค้าและการยอมรับของเกษตรกรในพื้นที่ อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา จำนวน 15 ราย

กรอบแนวคิด

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้ศึกษาได้กำหนดกรอบแนวคิดในการดำเนินการวิจัยให้สอดคล้องกับปัญหาสารตกค้างในผลิตภัณฑ์จากไก่เนื้อ โดยการใช้ไขมันชั้นและพริกป่นเสริมในการเลี้ยง เพื่อช่วยลดต้นทุนและผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งสรุปได้ตามแผนภาพดังนี้



นิยามศัพท์เฉพาะ

1. ไก่เนื้อลูกผสมทางการค้า หมายถึง ไก่ที่ได้จากการผสมพันธุ์ระหว่างสายพันธุ์ไก่เนื้อเพศผู้ (สายพ่อ) และสายพันธุ์ไก่เนื้อเพศเมีย (สายแม่) ตั้งแต่ 2 – พันธุ์ขึ้นไป โดยไก่เนื้อลูกผสมที่ได้จะรวมลักษณะที่ดีที่ต้องการจากพ่อ แม่พันธุ์ไว้ เช่น มีการเจริญเติบโตดี ให้เนื้อมาก และประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหารดี เป็นต้น
2. เกษตรกร หมายถึง เกษตรกรที่เลี้ยงไก่เนื้อของ อ.เทพา จ.สงขลา
3. สมรรถภาพการผลิต หมายถึง น้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น อัตราการเจริญเติบโต ประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหาร
4. อาหารไก่ หมายถึง อาหารสำหรับไก่อายุ 0 -3 สัปดาห์ ซึ่งสูตรอาหารที่ใช้จะมีโปรตีนที่ 23% และสำหรับไก่อายุ 4 -6 สัปดาห์สูตรอาหารที่ใช้จะมีโปรตีนที่ 20%
5. ไขมันชั้น หมายถึง ไขมันหมูในวงค์ขิง มีเหง้าอยู่ใต้ดิน เนื้อในของเหง้าเป็นสีเหลืองมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว มีสีเหลืองเข้ม จนสีแสดจัด นำมาหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ ตากแดดจัด 1-2 วัน บดให้ละเอียด
6. พริกป่น หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำผลพริกที่สุกหรือแก่จัด อาจมีก้านผลติดอยู่ นำไปผึ่งแดดหรืออบให้แห้ง แล้วนำไปบด
7. ประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหาร หมายถึง ปริมาณอาหารที่กิน ต่อน้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบถึงการใช้ไขมันชั้นและพริกป่นในการผลิตไก่เนื้อ
2. เกษตรกรผู้เลี้ยงไก่เนื้อตระหนักถึงการใช้ไขมันชั้นและพริกป่นทดแทนยาปฏิชีวนะ