



รายงานวิจัย

ฉบับสมบูรณ์

โครงการ สถานภาพการผลิตและการตลาดเนื้อโคของประเทศไทย

โดย

ผศ.ดร.ญาณิน โอภาสพัฒนกิจ

รศ.ดร.จุฑารัตน์ เศรษฐกุล

นำเสนอ

สำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย (สกว.)

มีนาคม 2548

ISBN 974-9666-58-5

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

โครงการ สถานภาพการผลิตและการตลาดเนื้อโคของประเทศไทย

คณะผู้วิจัย	หน่วยงาน
ผศ.ดร.ญาณิน โอภาสพัฒนกิจ	ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สจล.
รศ.ดร.จุฑารัตน์ เศรษฐกุล	ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สจล.

สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้วิจัยใคร่ขอขอบคุณ คุณสิทธิพร บุรณัญ เลขาธิการสมาคมโคเนื้อแห่งประเทศไทยและผู้จัดการสหกรณ์โคเนื้อ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จำกัด พันเอกหญิงมัทนา ไชยหงส์ ผู้อำนวยการฝ่ายตลาด สหกรณ์การเลี้ยงปศุสัตว์ กรป.กลาง โพนยางคำ จำกัด คุณเรวดี วัชรไทย ลุงเขวี่ฟาร์ม คุณชนธิชัย ไทยรัตน์ บริษัทบีพีโปร จำกัด และ คุณปฏิเสธ ชักเชิด เจ้าของบริษัทผู้รับซื้อโคขุนบราห์มัน รวมทั้งผู้ที่ให้ข้อมูลท่านอื่นๆ ที่ได้กล่าวนามใน ณ ที่นี้ ที่ได้อนุเคราะห์ข้อมูลทางด้านการผลิตและการตลาดเนื้อโคของประเทศไทย พร้อมทั้งให้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะอันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการรายงานผลการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้

ทั้งนี้ ขอขอบคุณสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยที่ให้การอุดหนุนเงินวิจัยเพื่อศึกษาสถานการณ์การผลิตและการตลาดเนื้อโคในครั้งนี้

คณะผู้วิจัย

23 มีนาคม 2548

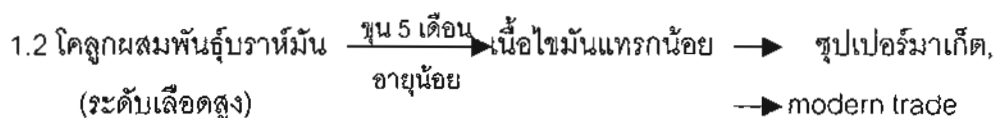
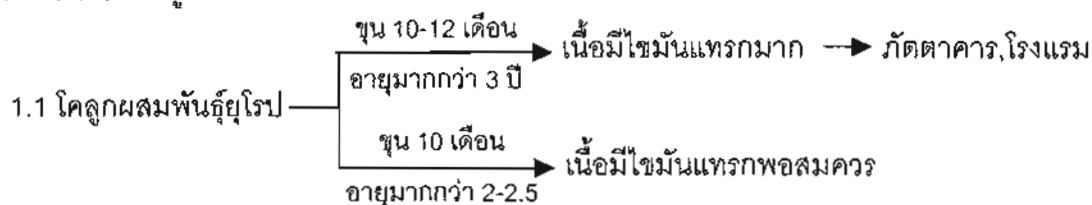
บทสรุปสำหรับผู้บริหาร

อุตสาหกรรมโคเนื้อของประเทศไทย เป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญประเภทหนึ่ง ซึ่งเกี่ยวข้องกับตั้งแต่การผลิตในฟาร์มจนออกสู่ตลาดเนื้อสดและผลิตภัณฑ์เนื้อ โดยมีผู้เกี่ยวข้อง (Stakeholders) หลายส่วนนับตั้งแต่เกษตรกรรายย่อย เกษตรกรรายใหญ่ บริษัทเอกชน หน่วยงานของภาครัฐ ตลอดจนผู้บริโภค นอกจากนี้ยังมีอุตสาหกรรมต่อเนื่องและเกี่ยวข้องอีกมากมาย อาทิ เช่น อุตสาหกรรมอาหารสัตว์ อุตสาหกรรมเรื่องหนัง อุตสาหกรรมยาและเวชภัณฑ์ อุตสาหกรรมอาหาร รวมทั้งอุตสาหกรรมท่องเที่ยวด้วย

อุตสาหกรรมโคเนื้อมีความเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอื่นที่กล่าวมาแล้ว การผลิตโคเนื้อและการตลาดโคเนื้อเป็นจุดเริ่มต้นและมีความสัมพันธ์ต่อกันอย่างมาก โดยโคเนื้อพันธุ์พื้นเมืองและลูกผสมจำนวนมาก อยู่ในระบบการเลี้ยงแบบปล่อยทุ่งหญ้าธรรมชาติ ภายใต้การเลี้ยงดูของเกษตรกรรายย่อย 1 ล้านครอบครัว ซึ่งจะเห็นว่าการเลี้ยงโคเนื้อยังคงเป็นอาชีพที่สร้างรายได้ให้แก่ประชาชนระดับรากหญ้า (ในเขตชนบท) โดยมีการลงทุนต่ำ ซึ่งใช้แรงงานในครอบครัวดูแลโคที่แพะเล็มหญ้าในพื้นที่สาธารณะและพื้นที่ว่างเปล่า บริเวณที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์ ตามริมถนน ท้องนา ชายป่า สวนผลไม้ บนภูเขา

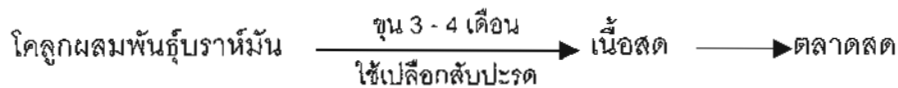
อย่างไรก็ตามการผลิตโคเนื้อหลายระบบการเลี้ยง ขึ้นอยู่กับทุนทรัพย์และศักยภาพของผู้เลี้ยง โดยมีตลาดเป็นปัจจัยที่สำคัญในการกำหนดรูปแบบการเลี้ยงโคเนื้อ ซึ่งตลาดเนื้อโคแบ่งได้เป็น 3 ระดับ คือ

1. ตลาดระดับสูง



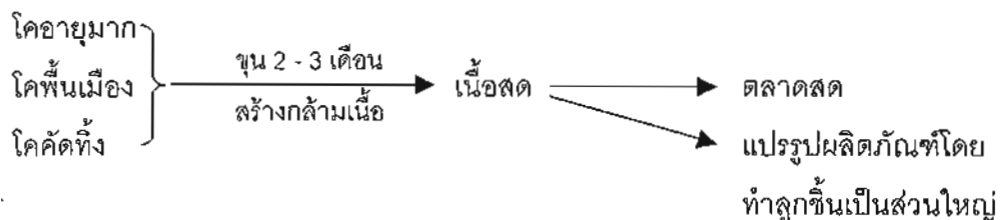
กลุ่มการผลิตเนื้อโคประเภทนี้มีศักยภาพในการผลิตและการแข่งขันกับต่างประเทศได้สูง เนื่องจากสามารถผลิตเนื้อโคคุณภาพเทียบเท่ากับต่างประเทศ (grain fed beef) แต่ราคาถูกกว่าเนื้อแช่เย็น แช่แข็งที่นำเข้า ถึงแม้ว่าจะมีการเปิดการค้าเสรี ปัญหา/อุปสรรคที่พบ คือ การส่งเสริมเรื่องแหล่งตัวโคที่มีราคาเหมาะสมและการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อจากชิ้นส่วนรอง ซึ่งมีปริมาณเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะเมื่อภาครัฐส่งเสริมการเลี้ยงโคคุณภาพสูงเพิ่มขึ้น

2. ตลาดระดับกลาง



กลุ่มการผลิตกลุ่มนี้มีความได้เปรียบทางด้านแหล่งอาหารหยาบราคาถูกคือ เปลือกสับปะรด ระยะเวลาการขุนสั้น เหมาะสำหรับเกษตรกรที่มีความรู้ในการขุนโคและมีทุนทรัพย์พอควร ซึ่งปัญหาที่พบ คือ โรงฆ่าไม่ได้มาตรฐาน ราคาโคมีชีวิตก่อนขุนมีแนวโน้มสูงขึ้น หากขุนโคลูกผสมบราห์มันอายุน้อยก็สามารถผลิตเนื้อโคคุณภาพที่สามารถส่งขายในซูเปอร์มาเก็ตได้ ถ้ามีการปรับปรุงโรงฆ่าให้มีมาตรฐานด้านความสะอาดและถูกสุขอนามัย ปัจจุบันมีบริษัทเอกชนให้ความสนใจในตลาดเนื้อโคระดับกลาง ทำให้ตลาดกลุ่มนี้มีแนวโน้มที่จะพัฒนาจากตลาดสดปกติสู่ซูเปอร์มาเก็ต รวมทั้งมีความยืดหยุ่นสูงในการผลิต ในกรณีที่ผู้เลี้ยงไม่สามารถเลี้ยงต่อไปได้ ก็สามารถขายไปยังตลาดระดับล่างได้

3. ตลาดระดับล่าง



กลุ่มการผลิตกลุ่มนี้ เป็นกลุ่มที่มีความหลากหลายทางด้านแหล่งที่มาของโคมีชีวิต ตั้งแต่โคพื้นเมือง โคใช้งานอายุมาก โคนมคัดทิ้งและโคผ่านมาทางขายแดนพม่า ซึ่งผู้เลี้ยงสามารถเลี้ยงได้โดยใช้ต้นทุนการผลิตต่ำ ส่วนใหญ่จะปล่อยเลี้ยงตามธรรมชาติ อาจมีการเสริมอาหารบ้างเล็กน้อย เพื่อให้โคมีการพัฒนากล้ามเนื้อขึ้น สำหรับขาในตลาดสดและโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อ การพัฒนาระดับตลาดของกลุ่มนี้ คือ สร้างเอกลักษณ์จากเนื้อโคพื้นเมืองที่กินหญ้าธรรมชาติ และเกษตรกรรายย่อยในชนบท สามารถเลี้ยงดูได้โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย

จากสถานการณ์การผลิตและการตลาดเนื้อโค สามารถกำหนดประเด็นวิจัยได้ดังต่อไปนี้

การผลิต

1. ศึกษากระบวนการผลิตโคเนื้อให้เหมาะสมกับตลาดในแต่ละระดับ โดยคำนึงถึงพันธุ์ การเลี้ยงดู การให้อาหาร และการจัดการ
2. ศึกษาความเป็นไปได้ของการผลิตโคขุนแบบแบ่งเป็นช่วงๆ สำหรับเกษตรกรรายย่อย ตั้งแต่ลูกโคหย่านจนถึงส่งโรงฆ่าว่าคุ้มค่าทางเศรษฐกิจหรือไม่

3. วิจัยทางด้านเศรษฐกิจ สังคมและสภาพแวดล้อมของผู้เลี้ยงโคเนื้อ รวมทั้งความเข้มแข็งของกลุ่มเกษตรกรหรือสหกรณ์

4. วิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์และแปรรูปชิ้นส่วนรองจากซากโคขุนคุณภาพสูง

5. วิจัยรูปแบบการจำหน่ายเนื้อในตลาดสด โดยคำนึงถึงความปลอดภัยด้านอาหาร

6. วิจัยเทคโนโลยีการจัดการเนื้อหลังการฆ่า เช่นการบ่มเนื้อที่เหมาะสม รูปแบบการเก็บรักษาเนื้อ

7. ศึกษารูปแบบการตัดแต่งที่ถูกต้องและเหมาะสมตามลักษณะการใช้ประโยชน์อย่างสูงสุด

การตลาด

1. ศึกษาพฤติกรรม ทักษะและความรู้เกี่ยวกับเนื้อโคของผู้บริโภคแต่ละภูมิภาค เพื่อกำหนดรูปแบบการกระจายเนื้อโคสู่ตลาด

2. ศึกษาวงจรตลาดเนื้อโคในรอบปี เพื่อวางแผนการผลิตเนื้อโคที่ถูกต้องตามระดับตลาดหรือเกรด

3. วิจัยสร้างเอกลักษณ์ของเนื้อโคไทย โดยศึกษาหาจุดเด่นหรือคุณลักษณะ

4. วิจัยระบบการซื้อขายโคมีชีวิต ให้มีระบบสืบย้อนกลับได้ (Traceability)

5. วิจัยเพื่อสร้างระบบการจัดเกรดซากตาม carcass grade หรือ yield grade หรือระบบอื่นๆ

นโยบาย

1. วิจัยเชิงนโยบายเพื่อติดตามและประเมินผลกระทบจากโครงการส่งเสริมการเลี้ยงโคเนื้อของภาครัฐ ไม่ว่าจะเป็นระดับรัฐบาล กระทรวง และจังหวัด รวมทั้งการเปิดเขตการค้าเสรีกับต่างประเทศ

2. วิจัยรูปแบบมาตรฐานโรงฆ่าขนาดเล็กที่เหมาะสมในประเทศไทย โดยเฉพาะด้านความสะอาดและถูกสุขอนามัย รวมทั้งรูปแบบการช่วยเหลือจากภาครัฐ เช่นเงินกู้ปลอดดอกเบี้ย

3. วิจัยรูปแบบการช่วยเหลือผู้ประกอบการด้านผลิตโคขุน โรงงานแปรรูป ร้านค้าในตลาดสด เช่นระบบเงินชดเชย (subsidize)

สารบัญ

	หน้า
บทที่ 1 สถานการณ์การผลิตเนื้อโค	1
1.1 สถานการณ์โคเนื้อระดับโลก	1
1.1.1 การผลิตโคเนื้อในโลก	1
1.1.2 การค้าโคเนื้อระหว่างประเทศ	1
1.1.3 อุตสาหกรรมโคเนื้อในประเทศออสเตรเลีย	5
1.1.3.1 การผลิตโคเนื้อในประเทศออสเตรเลีย	5
1.1.3.2 การตลาดโคเนื้อของประเทศออสเตรเลีย	6
1.1.3.3 ตลาดเนื้อโคท้องถิ่นในออสเตรเลีย	11
1.1.3.4 ราคาขายปลีกเนื้อโคในประเทศออสเตรเลีย	12
1.2 สถานการณ์โคเนื้อในประเทศไทย	12
1.2.1 การผลิตโคเนื้อในประเทศไทย	12
1.2.2 การตลาดโคเนื้อในประเทศไทย	14
1.2.3 ราคาโคเนื้อ	15
1.2.4 การบริโภคโคเนื้อ	16
1.3 การนำเข้า	
1.3.1 การนำเข้าโคมีชีวิต	18
1.3.2 การนำเข้าเนื้อโค	19
1.3.3 การนำเข้าเนื้อโคจากประเทศออสเตรเลีย	21
1.3.4 การนำเข้าหนังโค – กระบือ	23
1.4 การส่งออกโคเนื้อ	23
บทที่ 2 นโยบายของภาครัฐกับการพัฒนาโคเนื้อของประเทศ	24
2.1 ยุทธศาสตร์การพัฒนาโคเนื้อ	26
2.2 ยุทธศาสตร์การพัฒนาโคเนื้อเพื่อรองรับผลกระทบการทำข้อตกลงเขตการค้าเสรี	28
2.2.1 ยุทธศาสตร์การเพิ่มผลผลิตโคเนื้อ	28
2.2.2 ยุทธศาสตร์การควบคุมป้องกันโรคและ ความร่วมมือกับประเทศเพื่อนบ้าน	28
2.2.3 ยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบการตลาด	28
2.2.4 ยุทธศาสตร์การศึกษาวิจัยและพัฒนาโคเนื้อ	29

2.2.5 ยุทธศาสตร์การบริหารจัดการองค์กร	29
2.3 โครงการที่รองรับยุทธศาสตร์	29
2.3.1 ยุทธศาสตร์การเพิ่มผลผลิตโคเนื้อ มี 6 โครงการ	29
2.3.2 ยุทธศาสตร์การควบคุมป้องกันโรคและ ความร่วมมือกับประเทศเพื่อนบ้าน มี 2 โครงการ	29
2.3.3 ยุทธศาสตร์การพัฒนาดูแล มี 3 โครงการ	29
2.3.4 ยุทธศาสตร์การศึกษาวิจัยและพัฒนาโคเนื้อ มี 5 โครงการ	30
2.3.5 ยุทธศาสตร์บริหารจัดการองค์กร มี 4 โครงการ	30
2.4 นโยบายภาครัฐในการผลิตโคพื้นเมืองในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	30
2.4.1 นโยบายการผลิตโคเนื้อของกรมปศุสัตว์	30
2.4.2 นโยบายเฉพาะด้านโคพื้นเมือง	31
2.4.3 แนวทางพัฒนาการเลี้ยงโคพื้นเมืองในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	32
บทที่ 3 ระบบการผลิตโคเนื้อ	33
3.1 การเลี้ยงโคเนื้อเชิงธุรกิจ	33
3.2 การเลี้ยงโคขุน	34
3.3 แหล่งที่มาของโคเนื้อ	38
3.4 พันธุ์โคเนื้อ	39
3.4.1 พันธุ์โคเนื้อตระกูลเมืองร้อน	39
3.4.2 พันธุ์โคเนื้อตระกูลเมืองหนาว	40
3.4.3 พันธุ์โคเนื้อลูกผสม	40
3.5 อาหารสำหรับโคเนื้อ	46
3.6 การจัดการ	51
บทที่ 4 โรงฆ่าและผลพลอยได้จากโรงฆ่า	52
4.1 โรงฆ่าโคและกระบือ	52
4.2 ผลพลอยได้จากโรงฆ่า	56
4.3 หนังสัตว์	57
4.3.1 ปริมาณและมูลค่าของหนังโคและกระบือภายในประเทศ ในช่วงปี 2535 ถึง 2544	58
4.3.2 ระบบและกลไกตลาดหนังโคกระบือ	59
4.3.3 ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อราคาหนังโคและกระบือ	63

	หน้า
4.4 บทวิเคราะห์แนวโน้มของสถานการณ์ตลาดหนังโคกระบือในอนาคต	63
4.5 ประเด็นที่เป็นข้อสังเกตและข้อเสนอแนะ	63
บทที่ 5 ตลาดและคุณภาพเนื้อโคของประเทศไทย	65
- 5.1 ตลาดและผู้บริโภคเนื้อโค	65
5.2 ปริมาณการบริโภคเนื้อโคของประเทศไทย	66
5.3 วิถีตลาดเนื้อโคของประเทศไทย	70
5.4 น้ำหนักซากและราคาตามประเภทของโคขุน	70
5.5 คุณภาพซากและราคาเนื้อโคของประเทศไทย	71
5.6 การใช้ประโยชน์จากเนื้อโคของประเทศไทย	73
บทที่ 6 ผลกระทบจากข้อตกลงเขตการค้าเสรี	82
6.1 มาตรการทางด้านภาษีและมีใช้ภาษีจากการจัดทำเขตการค้าเสรี ไทย – ออสเตรเลีย	83
6.2 ผลกระทบจากการกำหนดเขตการค้าเสรี	83
6.2.1 ผลกระทบต่อโคมีชีวิต	84
6.2.2 ผลกระทบต่อตลาดเนื้อโคในประเทศไทย	84
6.2.3 ผลกระทบต่อเกษตรกรรายย่อย	86
6.2.4 ผลกระทบต่อผู้ประกอบการรายใหญ่	87
6.2.5 ผลกระทบต่อธุรกิจอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	87
6.3 ข้อเสนอแนะและแนวทางในการปรับตัว	89
6.3.1 ข้อเสนอแก่ภาครัฐหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	89
6.3.2 ข้อเสนอแนะแก่เกษตรกร	91
บทที่ 7 ปัญหาและอุปสรรคของอุตสาหกรรมโคเนื้อในประเทศไทย	94
7.1 ด้านการตลาด	94
7.1.1 ตลาดเนื้อคุณภาพสูง	94
7.1.2 ตลาดเนื้อคุณภาพปานกลาง	96
7.1.3 ตลาดเนื้อคุณภาพต่ำ	97
7.2 ด้านการผลิตในฟาร์ม	97
7.2.1 ต้นทุนการผลิตโคขุน	97
7.2.2 ราคาอาหาร	98

	หน้า
7.2.3 พันธุ์โคเนื้อ	99
7.2.4 แหล่งอาหารหยาบ	99
7.2.5 เกษตรกร	99
7.3 โรงฆ่าและการจัดการภายหลังการฆ่า	100
7.4 นโยบายของภาครัฐ	100
บทที่ 8 สรุปและข้อเสนอแนะ	102
บรรณานุกรม	107
ภาคผนวก ก	108
ภาคผนวก ข	117
ภาคผนวก ค	126

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1.1 สถิติจำนวนโคเนื้อในประเทศต่างๆ ที่สำคัญทั่วโลก ในปี 2540 – 2545	2
1.2 ปริมาณการผลิตเนื้อโคในประเทศต่างๆ ที่สำคัญทั่วโลก ในปี 2540 – 2545	3
1.3 การส่งออกและนำเข้าเนื้อโคในตลาดโลกที่สำคัญ ในปี 2540 – 2545	4
1.4 สถิติจำนวนโคเนื้อในประเทศออสเตรเลีย ในปี 2540 – 2545	6
1.5 ปริมาณการส่งออกเนื้อโคของประเทศออสเตรเลียไปยังประเทศต่างๆ ในปี 2540– 2545	8
1.6 มูลค่าการส่งออกเนื้อโคของประเทศออสเตรเลีย ในปี 2540 – 2545	9
1.7 ราคาเนื้อโคในประเทศออสเตรเลีย	12
1.8 สถิติจำนวนเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อในประเทศไทย ปี 2541 – 2546	13
1.9 สถิติจำนวนโคเนื้อในประเทศไทยในปี 2536 – 2546	14
1.10 ราคาโคมีชีวิตที่เกษตรกรขายได้ ราคาขายส่งโคมีชีวิต ราคาขายเนื้อโคชำแหละ ราคาขายปลีกเนื้อโคสันนอก และเนื้อโคสันในตลาดกรุงเทพ	16
1.11 ราคาเนื้อโคขุนกึ่งแพงแสน	17
1.12 ราคาซื้อ – ขายโคเนื้อและเนื้อโคปี 2547	18
1.13 จำนวนโคที่ขออนุญาตฆ่าและคาดว่าจะถูกฆ่าจริง ปี 2541 – 2545	18
1.14 สถิติการขออนุญาตนำเข้าโค – กระบือมีชีวิต ปี 2542 – 2546	19
1.15 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าเนื้อโคแช่เย็นของไทย ในปี 2541 – 2545	20
1.16 มูลค่าและสัดส่วนการนำเข้าเนื้อโคแช่เย็นแสดงเป็นรายประเทศต้นทาง ในปี 2541 - 2545	20
1.17 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าเนื้อโคแช่แข็งของไทย ในปี 2541 – 2545	20
1.18 มูลค่าและสัดส่วนการนำเข้าเนื้อโคแช่แข็งแสดงเป็นรายประเทศต้นทาง ในปี 2541- 2545	21
1.19 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าเนื้อโคแช่เย็นจากออสเตรเลีย ในปี 2541 – 2545	22
1.20 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าเนื้อโคแช่แข็งจากออสเตรเลีย ในปี 1998 – 2002	22
1.21 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าหนังโค ปี 2541 – 2545	23
4.1 แสดงจำนวนโรงฆ่าและจำนวนจังหวัดที่มีโรงฆ่าโคและกระบือ ตามภาคต่างๆ ของประเทศ	53
4.2 แสดงเปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วนจากการชำแหละซากโคเนื้อทั่วไป (สภาพอ้วน)	56

ตารางที่	หน้า
4.3 แสดงปริมาณและมูลค่าของหนังโค กระบือดิบในปี พ.ศ. 2535 - 2544	58
4.4 ราคาซื้อขายหนังสดระหว่าง 2535-2544	59
5.1 เปรียบเทียบราคาและน้ำหนักซากตามประเภทของโคขุนในประเทศ	71
6.1 เปรียบเทียบราคาเนื้อโคขุนคุณภาพสูงลูกผสมชาโรเลส์เลือดสูงและ ลูกผสมบราห์มันเลือดสูงของไทยกับเนื้อโคขุนทุ่งหญ้านำเข้าจากออสเตรเลีย	86

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1.1 ประเทศที่มีการเลี้ยงเนื้อโคเป็นลำดับต้นๆ ของโลกในปี 2545	1
ภาพที่ 1.2 แสดงประเทศที่มีการส่งออกเนื้อโคในลำดับต้นๆ ของโลกในปี 2545	2
ภาพที่ 1.3 แสดงประเทศที่มีการนำเข้าเนื้อโคในลำดับต้นๆ ของโลก ในปี 2545	5
ภาพที่ 1.4 ตลาดส่งออกโคเนื้อของประเทศออสเตรเลียในปี 2545	6
ภาพที่ 1.5 มูลค่าการนำเข้าเนื้อโคแช่เย็นและแช่แข็งจากออสเตรเลีย	22
ภาพที่ 4.1 Diagram for ways of hide marketing from slaughterhouse to continuing industry	61
ภาพที่ 5.1 วิถีตลาดเนื้อโคของประเทศ	69

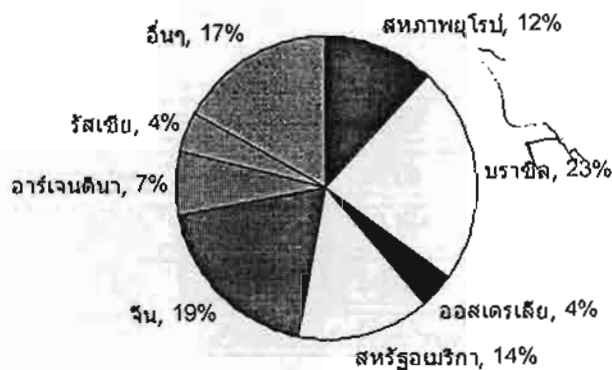
บทที่ 1

สถานการณ์การผลิตเนื้อโค

1.1 สถานการณ์โคเนื้อระดับโลก

1.1.1 การผลิตโคเนื้อในโลก

จากข้อมูลการผลิตเนื้อโคในประเทศต่างๆ ทั่วโลกตั้งแต่ปี 2540 จนถึงปี 2545 พบว่าการเลี้ยงโคเนื้อ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง คือ ในปี 2540 มีโคเนื้อจำนวน 1,332.5 ล้านตัว เพิ่มขึ้นเป็น 1,366.7 ล้านตัวในปี 2545 หรือมีอัตราเพิ่มเฉลี่ยร้อยละ 0.51 ต่อปี โดยประเทศที่มีการเลี้ยงโคเนื้อมากที่สุด 5 อันดับแรกของโลก คือ บราซิล (23%) จีน (19%) สหรัฐอเมริกา (14%) สหภาพยุโรป (12%) (ไม่รวมฝรั่งเศส เยอรมนี อิตาลี และอังกฤษ) และอาร์เจนตินา (71%) ตามลำดับ (ภาพที่ 1.1 และตารางที่ 1.1)



ภาพที่ 1.1 ประเทศที่มีการเลี้ยงเนื้อโคเป็นลำดับต้นๆ ของโลกในปี 2545

ตารางที่ 1.1 สถิติจำนวนโคเนื้อในประเทศต่างๆ ที่สำคัญทั่วโลก ในปี 2540 – 2545

หน่วย: ล้านตัว

ประเทศ	2540	2541	2542	2543	2544	2545
อาร์เจนตินา	51.7	49.2	49.4	49.8	50.2	50.4
ออสเตรเลีย	26.7	26.9	26.6	27.6	27.7	27.9
บราซิล	146.1	144.7	143.9	146.3	150.4	156.3
แคนาดา	13.4	13.4	13.2	13.2	13.6	13.8
จีน	110.3	121.8	124.4	127.0	128.7	128.2
สหภาพยุโรป	84.5	83.3	82.9	82.2	81.3	80.2
ฝรั่งเศส	20.6	20.0	20.3	20.5	20.5	20.5
เยอรมัน	15.8	15.2	14.9	14.7	14.6	14.0
อิตาลี	7.4	7.2	7.1	7.2	7.2	7.2
อังกฤษ	11.4	11.5	11.4	11.1	10.6	10.4
ญี่ปุ่น	4.8	4.7	4.7	4.6	4.5	4.6
นิวซีแลนด์	9.0	9.1	8.9	9.0	9.0	9.3
รัสเซีย	35.8	31.5	28.6	27.0	25.5	24.5
แอฟริกาใต้	14.1	13.6	13.5	13.2	13.5	13.5
ยูเครน	15.3	12.6	11.7	10.6	9.4	9.4
สหรัฐอเมริกา	101.7	99.7	99.1	98.2	97.3	96.7
อุรุกวัย	10.7	10.6	10.4	10.6	10.4	11.7
ทั่วโลก	1332.5	1331.4	1334.8	1345.2	1359.7	1366.7

ที่มา : Australian Bureau of Statistics, Agriculture, Australia, Cat.

ในด้านปริมาณการผลิตเนื้อโค พบว่า ประเทศต่างๆ ทั่วโลกผลิตเนื้อโคเพิ่มขึ้นจาก 55,309 พันตัน ในปี 2540 เป็น 57,883 พันตัน ในปี 2545 หรือมีอัตราการผลิตเนื้อโคเพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 2.4 ต่อปี โดยประเทศที่ผลิตเนื้อโคอันดับต้นๆ ของโลกได้แก่ บราซิล จีน สหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป ตามลำดับ (ภาพที่ 1.2 และตารางที่ 1.2)



ภาพที่ 1.2 แสดงประเทศที่มีการส่งออกเนื้อโคในลำดับต้นๆ ของโลกในปี 2545

ตารางที่ 1.2 ปริมาณการผลิตเนื้อโคในประเทศต่างๆ ที่สำคัญทั่วโลก ในปี 2540 – 2545

หน่วย: พันตัน

ประเทศ	2540	2541	2542	2543	2544	2545
อาร์เจนตินา	2,975	2,600	2,840	2,880	2,640	2,700
ออสเตรเลีย	1,939	1,987	1,991	2,025	2,072	2,090
บราซิล	6,050	6,140	6,270	6,520	6,895	7,240
แคนาดา	1,075	1,150	1,238	1,246	1,250	1,295
จีน	4,409	4,799	5,054	5,328	5,488	5,846
โคลัมเบีย	680	671	651	662	681	710
สหภาพยุโรป	7,969	7,624	7,569	7,462	6,896	7,456
ฝรั่งเศส	1,677	1,632	1,609	1,514	1,571	1,640
เยอรมัน	1,448	1,367	1,374	1,310	1,360	1,316
อิตาลี	1,159	1,110	1,164	1,130	1,133	1,060
สหราชอาณาจักร	694	697	678	708	652	692
ญี่ปุ่น	530	530	537	530	458	535
เม็กซิโก	1,795	1,800	1,900	1,900	1,925	1,930
นิวซีแลนด์	646	620	558	580	609	589
รัสเซีย	2,326	2,090	1,900	1,840	1,760	1,740
แอฟริกาใต้	591	539	584	630	635	645
สหรัฐอเมริกา	11,714	11,804	12,124	12,298	11,983	12,427
อุรุกวัย	468	454	425	440	317	425
รวมทั่วโลก	55,309	55,158	56,330	56,869	56,210	57,883

ที่มา : Australian Bureau of Statistics, Livestock Products, Australia, Cat.

1.1.2 การค้าโคเนื้อระหว่างประเทศ

จากข้อมูลการนำเข้าและส่งออกเนื้อโคของบางประเทศที่เป็นผู้นำเข้าและส่งออกเนื้อโครายใหญ่ๆ ของโลกพบว่า ในช่วงปี 2540 ถึง 2545 มีปริมาณการส่งออกเฉลี่ยเท่ากับ 55,544.8 พันตัน โดยในปี 2545 พบว่าประเทศที่มีการส่งออกมากที่สุด คือ ออสเตรเลีย โดยมีการส่งออกเนื้อโคเท่ากับ 1,362 พันตัน (ประมาณร้อยละ 23 ของปริมาณการส่งออกทั้งหมด) รองลงมา คือ สหรัฐอเมริกา ซึ่งมีปริมาณการส่งออกใกล้เคียงกับออสเตรเลียคือเท่ากับ 1,110 พันตัน (ร้อยละ 18 ของปริมาณการส่งออกทั้งหมด) ลำดับต่อมาคือ บราซิล มีการส่งออกเนื้อโคเท่ากับ 881 พันตัน (ร้อยละ 15 ของปริมาณการส่งออกทั้งหมด) ดังแสดงในภาพที่ 1.2 และตารางที่ 1.3

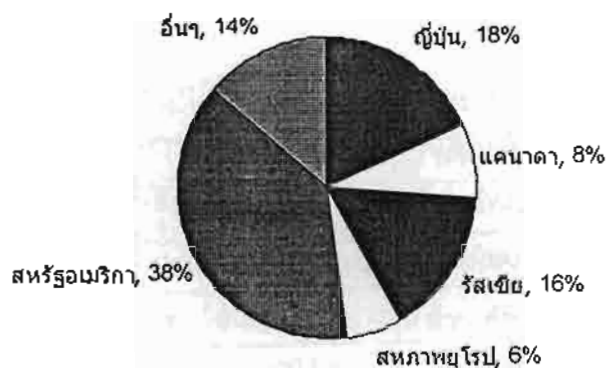
ตารางที่ 1.3 การส่งออกและนำเข้าเนื้อโคในตลาดโลกที่สำคัญ ในปี 2540 – 2545 หน่วย : พันตัน

ประเทศ	2540	2541	2542	2543	2544	2545
ส่งออก						
อาร์เจนตินา	458	303	359	357	168	348
ออสเตรเลีย	1,189	1,278	1,272	1,329	1,407	1,362
บราซิล	232	306	464	492	748	881
แคนาดา	382	428	492	523	575	610
จีน	101	88	57	54	60	44
สหภาพยุโรป	1,051	769	949	615	546	510
อินเดีย	215	245	222	365	370	416
นิวซีแลนด์	530	509	462	505	516	503
สหรัฐอเมริกา	969	985	1,094	1,119	1,029	1,110
อุรุกวัย	251	218	189	236	145	259
รวม	5,378	5,129	5,560	5,595	5,564	6,043
นำเข้า						
บราซิล	150	106	54	70	44	78
แคนาดา	244	232	254	263	299	307
ไต้หวัน	85	82	94	83	78	89
อียิปต์	167	159	218	236	136	162
สหภาพยุโรป	459	414	457	450	413	218
เกาหลีใต้	226	125	242	324	246	430
รัสเซีย	1,062	684	838	478	650	638
สหรัฐอเมริกา	1,063	1,199	1,303	1,375	1,435	1,460
รวม	4,404	3,983	4,460	4,338	4,298	4,089

ที่มา : Australian Bureau of Statistics, Livestock Products, Australia, Cat.

ส่วนการนำเข้าพบว่าในช่วงปี 2540 ถึง 2545 มีปริมาณการนำเข้าเฉลี่ยเท่ากับ 4,262 พันตัน ซึ่งในปี 2545 พบว่าประเทศที่มีการนำเข้าเนื้อโคมากที่สุดคือ สหรัฐอเมริกา มีการนำเข้า 1,460 พันตัน (ร้อยละ 38 ของปริมาณการนำเข้าทั้งหมด) รองลงมาคือ ญี่ปุ่น มีการนำเข้า 707 พันตัน (ร้อยละ 18 ของปริมาณการนำเข้าทั้งหมด) ลำดับต่อมาคือ รัสเซีย มีการนำเข้า 638 พันตัน (ร้อยละ 16 ของปริมาณการนำเข้าทั้งหมด) ดังแสดงในภาพที่ 1.3 และตารางที่ 1.3





ภาพที่ 1.3 แสดงประเทศที่มีการนำเข้าเนื้อโคในลำดับต้นๆ ของโลก ในปี 2545

1.1.3 อุตสาหกรรมโคเนื้อในประเทศออสเตรเลีย

1.1.3.1 การผลิตโคเนื้อในประเทศออสเตรเลีย

อุตสาหกรรมโคเนื้อเป็นอุตสาหกรรมหลักและสำคัญสำหรับประเทศออสเตรเลีย ซึ่งการเลี้ยงโคเนื้อสามารถพบได้ในแทบทุกรัฐ โดยเฉพาะในทางใต้ของประเทศเนื่องจากมีสภาพภูมิประเทศเป็นทุ่งหญ้ากว้างเหมาะแก่การทำปศุสัตว์ อุตสาหกรรมโคเนื้อในออสเตรเลียเติบโตและพัฒนาขึ้นมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี พ.ศ. 2331 จากที่ผู้คนเริ่มอพยพเข้ามาไม่กี่พันคน พร้อมกับโคเพียง 5 ตัว (National Beef Review, 1990) ในปัจจุบัน ประเทศออสเตรเลียกลายเป็นประเทศที่ผลิตและส่งออกโคเนื้อและผลิตภัณฑ์ในอันดับต้นๆ ของโลก โดยในปี 2545 มีมูลค่าสูงถึง 2.24 พันล้านเหรียญสหรัฐ

การเลี้ยงโคเนื้อในออสเตรเลียแบ่งตามลักษณะการขุนโคได้ 2 ลักษณะ คือ ประเภทแรก โคที่ขุนด้วยอาหารข้นและหยาบ ซึ่งจะได้โคขุนคุณภาพดี (Fattening Cattle) ตลาดส่งออกประเภทนี้ได้แก่ ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ สหรัฐอเมริกา แคนาดา ยุโรป ส่วนประเภทที่สองจะเป็นโคที่ขุนด้วยทุ่งหญ้าธรรมชาติ (Grass – Fed Cattle) ได้โคขุนที่มีคุณภาพรองลงมา ตลาดส่งออกโคประเภทนี้ ได้แก่ ประเทศในแถบเอเชีย ประเทศในแถบตะวันออกกลาง เป็นต้น จากสภาพภูมิประเทศของออสเตรเลียซึ่งมีทุ่งหญ้าที่เหมาะสมแก่การเลี้ยงโค ทำให้ต้นทุนในการเลี้ยงต่ำกว่าประเทศอื่นๆ จึงทำให้ออสเตรเลียมีศักยภาพในการผลิตและการส่งออกที่สูง รวมทั้งด้วยอุตสาหกรรมโคเนื้อในออสเตรเลียมีการพัฒนา ปรับปรุงและวิวัฒนาการมาอย่างยาวนานและต่อเนื่อง จึงส่งเสริมให้ออสเตรเลียเป็นประเทศผู้ส่งออกโคเนื้อหลักของโลก

จากตารางสถิติในช่วงที่ผ่านมาจะพบว่า จำนวนโคเนื้อในออสเตรเลียเพิ่มขึ้นจาก 23,736,000 ตัว ในปี 2540 เป็น 24,739,000 ตัว ในปี 2545 หรือเพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 0.85 ต่อปี และเมื่อออสเตรเลียมีการทำข้อตกลงเขตการค้าเสรีกับประเทศต่างๆ มากขึ้น ทำให้อุตสาหกรรมโค

เนื้อนี้มีแนวโน้มขยายตัวเพิ่มอีกมากในอนาคต เนื่องจากออสเตรเลียมีความพร้อมและศักยภาพสูงในการผลิตโคเนื้อ (ตารางที่ 1.4)

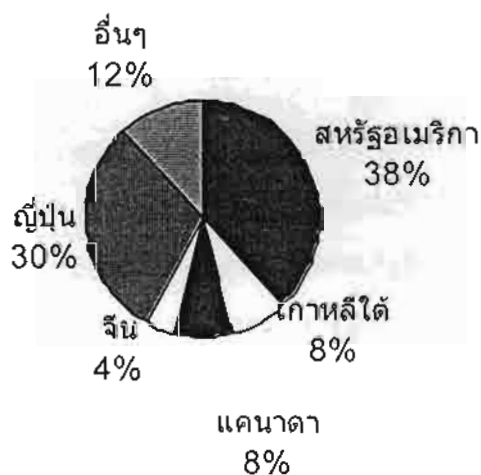
ตารางที่ 1.4 สถิติจำนวนโคเนื้อในประเทศออสเตรเลีย ในปี 2540 – 2545

พ.ศ.	จำนวนโคเนื้อ (ตัว)	เพิ่ม/ลด (ตัว)	อัตราการเปลี่ยนแปลง (%)
1997	23,736,000	-	-
1998	23,776,000	40,000	0.17
1999	23,358,000	- 416,000	- 1.76
2000	24,448,000	1,090,000	4.67
2001	24,504,000	56,000	0.23
2002	24,739,000	235,000	0.96

ที่มา : Australian Bureau of Statistics, Principal Agriculture Commodities, Australia, Preliminary, Cat.

1.1.3.2 การตลาดโคเนื้อของประเทศออสเตรเลีย

พบว่าในปี 2545 แม้ว่าออสเตรเลียมีการผลิตโคเนื้อประมาณร้อยละ 4 ของการผลิตทั่วโลก แต่ออสเตรเลียเป็นประเทศที่ส่งออกโคเนื้อมากที่สุดในโลก คือประมาณร้อยละ 23 ของผลผลิตที่มีการส่งออกทั่วโลก โดยในปี 2545 ออสเตรเลียส่งออกเนื้อโคทั้งหมดเท่ากับ 1,362 พันตัน คิดเป็นมูลค่าถึง 2,245 ล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยส่งออก 66% ของผลผลิตที่ผลิตได้ในประเทศ



ภาพที่ 1.4 ตลาดส่งออกโคเนื้อของประเทศออสเตรเลียในปี 2545

ตลาดการส่งออกโคเนื้อที่สำคัญของออสเตรเลีย คือ ตลาดในแถบภูมิภาคเอเชีย โดยเฉพาะประเทศญี่ปุ่นซึ่งเป็นตลาดที่ใหญ่ที่สุดในเอเชีย โดยมีปริมาณการส่งออกในปี 2545 เท่ากับ 238 พันตัน มีมูลค่าถึง 675.8 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ซึ่งเมื่อเทียบกับปริมาณและมูลค่าการส่งออกในปี 2544 จะพบว่าลดลงมาก สาเหตุมาจากการเกิดโรคระบาดในโคที่ชื่อว่าโรควัวบ้าหรือ BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy or mad cow) ในประเทศญี่ปุ่นมีผลทำให้ความต้องการบริโภคโคเนื้อในญี่ปุ่นลดลงมาก รองลงมาจากญี่ปุ่นคือ เกาหลีใต้และไต้หวัน โดยมีปริมาณการส่งออกเท่ากับ 84.8 และ 34.4 พันตัน มีมูลค่าเท่ากับ 184.5 และ 82.9 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ตามลำดับ

ตลาดส่งออกที่สำคัญเช่นเดียวกับเอเชีย คือ อเมริกาเหนือ โดยเฉพาะประเทศสหรัฐอเมริกา โดยมีปริมาณการส่งออกมากถึง 387.2 พันตัน คิดเป็นมูลค่าเท่ากับ 869.7 ล้านดอลลาร์สหรัฐ และแคนาดา มีปริมาณการส่งออกเท่ากับ 82.4 พันตัน มูลค่า 173.2 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ซึ่งตลาดส่งออกโคเนื้อของออสเตรเลียทั้ง 4 ประเทศ (สหรัฐฯ, ญี่ปุ่น, เกาหลีใต้, แคนาดา) รวมกันแล้วมีมูลค่ามากกว่าร้อยละ 80 ของปริมาณที่ออสเตรเลียส่งออกทั้งหมด

ส่วนในตลาดยุโรป ตะวันออกกลาง และโอเชียยานั้น ออสเตรเลียส่งออกไปค่อนข้างน้อยเมื่อเทียบกับภูมิภาคอื่นๆ เพราะตลาดโคเนื้อภายในกลุ่มค่อนข้างจะหนาแน่น และเป็นผู้ผลิตโคเนื้อสู่ตลาดโลกในอันดับต้นๆ ของโลกเช่นกัน โดยเฉพาะในยุโรปและโอเชียเนีย (ตารางที่ 1.5 และ 1.6)

ตารางที่ 1.5 ปริมาณการส่งออกเนื้อโคของประเทศออสเตรเลียไปยังประเทศต่างๆ ในปี
2540- 2545

หน่วย : พันตัน

เนื้อ	2540	2541	2542	2543	2544	2545
อเมริกา						
แคนาดา	33.0	40.9	40.8	40.5	48.9	82.4
สหรัฐอเมริกา	224.1	290.8	299.1	362.8	401.3	387.2
เอเชีย						
ไต้หวัน	35.4	34.2	35.2	30.0	29.5	34.4
ฮ่องกง . จีน	3.9	7.2	4.0	5.1	4.5	4.1
อินโดนีเซีย	25.0	2.0	12.7	15.4	13.0	19.4
ญี่ปุ่น	322.6	327.8	319.9	321.7	320.8	238.0
เกาหลีใต้	60.3	36.3	80.8	80.6	64.0	84.8
มาเลเซีย - สิงคโปร์	14.5	13.3	13.3	12.9	11.9	15.6
ฟิลิปปินส์	28.1	20.9	21.8	15.9	20.0	14.8
อื่นๆ	5.9	5.7	4.4	3.3	3.5	4.7
ยุโรป						
สหภาพยุโรป	14.3	16.4	10.3	8.7	6.9	6.8
ยุโรปตะวันตกอื่นๆ	0.0	0.1	0.1	0.0	0.1	na
CIS	13.0	23.6	9.7	3.1	8.2	5.2
ยุโรปตะวันออก	10.6	16.8	2.1	2.0	0.4	3.0
ตะวันออกกลาง						
ซาอุดีอาระเบีย	1.5	2.6	1.1	0.9	5.5	3.2
อื่นๆ	3.1	12.4	7.8	3.5	6.0	4.9
โอเชียเนีย						
นิวซีแลนด์	2.0	2.0	1.8	4.2	4.0	9.9
Pacific Isles	3.5	3.5	2.5	2.8	2.4	3.0
ปาปัวนิวกินี	4.1	2.7	3.1	2.8	3.8	5.0
อื่นๆ	19.9	23.0	13.1	13.4	18.6	na
รวม	824.7	882.2	883.5	929.4	973.2	949.9

ที่มา : Australia Beef Industry (2003)

ตารางที่ 1.6 มูลค่าการส่งออกเนื้อโคของประเทศออสเตรเลีย ในปี 2540 – 2545

หน่วย : ล้านเหรียญสหรัฐ

เนื้อ	2540	2541	2542	2543	2544	2545
อเมริกา						
แคนาดา	56.55	69.86	77.88	84.20	101.62	173.17
สหรัฐอเมริกา	377.77	471.79	533.72	703.30	887.75	869.69
เอเชีย						
จีน ไทเป	84.97	69.04	80.66	71.27	69.42	82.94
ฮ่องกง, จีน	11.45	17.30	13.09	15.19	13.20	12.99
อินโดนีเซีย	45.31	4.53	23.48	27.89	26.09	33.44
ญี่ปุ่น	930.19	843.83	902.45	884.04	899.34	675.79
เกาหลีใต้	106.55	59.73	135.12	141.96	133.56	184.49
มาเลเซีย – สิงคโปร์	30.35	25.17	27.42	26.55	24.02	29.80
ฟิลิปปินส์	40.03	26.30	26.52	22.18	29.35	22.57
อื่นๆ	14.21	10.88	8.51	7.45	7.92	na
ยุโรป						
สหภาพยุโรป	52.60	54.06	46.07	33.77	26.81	30.67
ยุโรปตะวันตก อื่นๆ	0.29	0.31	0.45	0.23	0.25	0.27
CIS	21.13	35.37	13.48	4.83	11.59	5.81
ยุโรปตะวันออก	17.48	24.67	3.67	3.55	0.72	5.05
ตะวันออกกลาง						
ซาอุดีอาระเบีย	3.05	4.65	2.38	2.03	13.25	8.70
อื่นๆ	7.88	27.63	18.45	9.84	16.77	na
โอเชเนีย						
นิวซีแลนด์	2.82	3.02	3.74	8.67	9.21	20.17
Pacific Isles	10.71	7.74	7.29	7.22	9.11	11.91
ปาปัวนิวกินี	5.35	2.95	3.48	3.20	4.71	6.20
อื่นๆ	28.49	37.00	9.93	23.05	37.84	na
รวม	1,847.22	1,795.99	1,948.03	2,080.55	2,322.60	2,244.00

ที่มา : Australia Beef Industry. 2003

ประเทศผู้นำเข้าเนื้อโคที่สำคัญของออสเตรเลีย

ประเทศออสเตรเลียส่งออกเนื้อโค 75% ของผลผลิตที่ส่งออกทั้งหมดไปยัง 3 ประเทศหลัก ได้แก่ ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา และเกาหลีใต้

1) สหรัฐอเมริกา

สหรัฐอเมริกาคือแหล่งที่ส่งออกไปมากที่สุดในปี 2545 ตลาดสหรัฐอเมริกามีส่วนแบ่งประมาณ 40% ของมูลค่าการส่งออกเนื้อของออสเตรเลีย แต่ประเทศสหรัฐอเมริกาก็เป็นประเทศคู่แข่งส่งออกที่สำคัญในตลาดโลก ด้วยการที่การผลิตเนื้อโคในสหรัฐลดลง ค่าเงินดอลลาร์ออสเตรเลียที่ลดต่ำและราคาของเนื้อโคในสหรัฐ ที่สูงมีผลกับตลาดนี้ ซึ่งตลาดนี้จะนำเข้าเนื้อไปแปรรูปหรือส่งเข้าโรงงานแปรรูปเป็นส่วนใหญ่

ข้อกำหนดของเนื้อโคที่จะนำเข้าไปยังสหรัฐ นั้นส่วนใหญ่จำแนกตามองค์ประกอบทางเคมีของเนื้อแดง เนื้อโคจะต้องบรรจุในลักษณะแช่แข็งเพื่อนำไปใช้ทำเป็นแฮมเบอร์เกอร์ หรือแปรรูปอาหารอื่นๆ

2) ญี่ปุ่น

ตลาดญี่ปุ่นแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท คือ

ก. ตลาดบน - ตลาดนี้มีส่วนแบ่งทางการตลาดประมาณ 6% ของตลาดญี่ปุ่น เป็นโคเนื้อที่ผลิตในประเทศญี่ปุ่นเอง ได้แก่ โคพันธุ์ Wagyu และเป็นเกรดสูงสุดของโคนม้าท้องถิ่น ผลผลิตเหล่านี้ส่วนใหญ่จะใช้กันในโอกาสพิเศษซึ่งผู้บริโภคมีกำลังซื้อสูง

ข. ตลาดกลาง - ตลาดนี้มีส่วนแบ่งทางการตลาด 75% ของตลาดญี่ปุ่น เป็นกลุ่มเป้าหมายหลักของการส่งออกจากออสเตรเลีย ซึ่งสามารถดึงดูดผู้บริโภคได้จากรสชาติหลากหลาย ราคาพอสมควรและยังคำนึงถึงคุณภาพเป็นสำคัญ ได้แก่ เนื้อโคแช่เย็นจากโคที่เลี้ยงด้วยอาหารชั้นและที่เลี้ยงด้วยหญ้าอย่างเดียว

ค. ตลาดล่าง - ซึ่งมีส่วนแบ่งประมาณ 19% ของตลาดญี่ปุ่น เนื้อโคแช่แข็งจากโคที่เลี้ยงด้วยหญ้าถูกนำไปเป็นอาหารราคาถูก เนื้อโคแช่เย็นที่ส่งส่วนใหญ่จะบรรจุอยู่ในสภาพสุญญากาศ ซึ่งผลิตภัณฑ์เหล่านี้มีอายุการเก็บรักษาดี และสามารถจัดวางได้สวยงามอาหารราคาถูก หรือแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ

ข้อกำหนดหลักของตลาดญี่ปุ่นนั้นมีดังต่อไปนี้ คือ (MRC, 1995)

1. โคที่เลี้ยงด้วยอาหารชั้นเป็นเวลา 300 วัน เนื้อมีคะแนนไขมันแทรกตั้งแต่ระดับ 3 บวก ขึ้นไปหรือประมาณ B3 - B4, เนื้อนุ่ม, อายุประมาณ 26 ถึง 28 เดือน, น้ำหนักซากประมาณ 380 - 400 กิโลกรัม, ความหนาไขมันสันหลังประมาณ 20 - 27 มิลลิเมตร

2. โคที่เลี้ยงด้วยอาหารข้นเป็นเวลา 150 วัน เนื้อมีคะแนนไขมันแทรกระดับ 2, ความหนาไขมัน 17 – 22 มิลลิเมตร, อายุประมาณ 24 ถึง 28 เดือนและน้ำหนักซากประมาณ 360 กิโลกรัม
3. โคอายุน้อยเลี้ยงด้วยหญ้า – เนื้อนุ่ม, มีสีแดงสด, ปริมาณไขมันน้อย
4. โคอายุน้อยเลี้ยงด้วยอาหารข้น เป็นเวลา 90 วัน เนื้อนุ่ม, สีแดงสด, ปริมาณไขมันน้อย และต้องสามารถจัดส่งให้ญี่ปุ่นได้ตลอดทั้งปี
5. โคที่เลี้ยงด้วยหญ้าอ่อน – ปริมาณไขมันน้อย, เนื้อนุ่มและมีสีแดงสด

3) เกาหลีใต้

พ่อค้าปลีกชาวเกาหลีนิยมนำเข้าเนื้อโคจากสหรัฐฯ มากกว่าออสเตรเลีย ได้แก่เนื้อ short rib และ chuck roll จากโคที่เลี้ยงด้วยอาหารข้น

ข้อกำหนดในการนำเข้าของตลาดเกาหลีใต้คือ

1. โคที่เลี้ยงด้วยหญ้าสด (P1) น้ำหนักซากอยู่ประมาณ 180 ถึง 280 กิโลกรัม โดยโคจะต้องมีพันธุ์แท้ 6 ชี และอายุสูงสุดไม่เกิน 36 เดือน, ความหนาไขมันระหว่าง 0 – 10 มิลลิเมตร, ไม่มีไขมันสีเหลืองหรือเนื้อสีคล้ำและเลี้ยงมาจากโคเพศผู้ตอน โคสาวหรือลูกโคเพศเมีย
2. โคที่เลี้ยงด้วยอาหารข้น (K1) – น้ำหนักซากอยู่ระหว่าง 225 ถึง 340 กิโลกรัม โดยโคจะต้องมีพันธุ์แท้ 6 ชี และอายุสูงสุดไม่เกิน 36 เดือน, ความหนาไขมันระหว่าง 7 – 17 มิลลิเมตร, สีของไขมันอยู่ระหว่าง 0 – 5, สีของเนื้ออยู่ระหว่าง 1 – 4 มีไขมันแทรกบ้างและได้มาจากโคเพศผู้ตอน โคสาวหรือลูกโคเพศเมีย

โคมีชีวิต

การส่งออกโคมีชีวิตเพิ่มขึ้น 6% เป็น 895,000 ตัวในปี 2000 มีมูลค่าประมาณ 480 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ประเทศที่ส่งออกหลักคือ อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ อียิปต์ และมาเลเซีย โดยที่มากกว่า 40% ของโคที่ส่งออกนั้นมาจากออสเตรเลียตะวันออกและอีก 28% มาจากทางภาคเหนือ

1.1.3.3 ตลาดเนื้อโคท้องถิ่นในออสเตรเลีย

ตลาดท้องถิ่นมีประมาณ 35% ของการผลิตเนื้อโคในออสเตรเลีย โดยประมาณ 70% ของชิ้นส่วนย่อยจะขายในซูเปอร์มาร์เก็ต โคที่เหมาะสมจะผลิตเนื้อส่งขายในซูเปอร์มาร์เก็ตจะต้องมีน้ำหนักซากประมาณ 220 – 280 กิโลกรัม ความหนาไขมันประมาณ 3 – 12 มิลลิเมตร สีของไขมันประมาณ 0 – 3 สีของเนื้อประมาณ 1 – 3 และมีไขมันหุ้มอยู่บ้างโดยไม่จำเป็นต้องมีไขมันแทรก ซึ่งประมาณ 30% จะอยู่ในร้านค้า (butcher shop) เนื้อที่ได้มาจากซากโคขนาดเล็กประมาณ 180 - 220 กิโลกรัม

ในอุตสาหกรรมบริการอาหารซึ่งมีประมาณ 30% ของตลาดท้องถิ่นต้องการเนื้อประเภทที่มีความนุ่มเช่นพวกเนื้อสันใน สันสะโพกหรือเนื้อสะโพก แต่สำหรับอุตสาหกรรมอาหารจานด่วนจะใช้เนื้อที่ผ่านการบดแล้วเพื่อสะดวกและง่ายต่อการเตรียมและราคาถูก

1.1.3.4 ราคาขายปลีกเนื้อโคในประเทศออสเตรเลีย

ราคาเนื้อโคที่ได้จากการสำรวจจากตลาดซูเปอร์มาร์เก็ตในประเทศออสเตรเลีย (Coles Supermarket, Melbourne) พบว่า เมื่อเปรียบเทียบกับราคาเนื้อโคในประเทศไทย ราคาเนื้อโคทุกประเภทที่ขายในออสเตรเลียสูงกว่าราคาที่ขายในประเทศไทย

ตารางที่ 1.7 ราคาเนื้อโคในประเทศออสเตรเลีย

รายการ	ราคาต่อกิโลกรัม (เหรียญสหรัฐ / บาท)
Beef oyster blade steak	6.51 / 270
Beef sandwich	11.40 / 473
Beef eye round roast	11.73 / 487
Beef sirloin steak	9.11 & 14.99 – 16.29 / 378 & 622 – 709
Beef top side steak	8.47 – 11.08 / 352 – 460
Beef chuck steak	5.53 / 241
Beef rump steak	10.75 / 446
Budget beef scotch steak	9.77 / 406
Beef shin boneless	5.86 / 243
Beef spare ribs	4.56 / 189
Beef brisket corned	3.58 / 149
Beef roast	7.16 / 297

ที่มา : Coles Supermarket, Melbourne, Australia. 28/01/2004

1.2 สถานการณ์โคเนื้อในประเทศไทย

1.2.1 การผลิตโคเนื้อในประเทศไทย

อุตสาหกรรมโคเนื้อของไทยแม้ว่าจะจะเป็นอุตสาหกรรมที่มีมูลค่าไม่สูงนักเมื่อเทียบกับอุตสาหกรรมอื่นๆ แต่ถือได้ว่าเป็นมีความสำคัญเช่นเดียวกัน และรัฐบาลหลายยุคหลายสมัยที่ผ่านมาได้ให้การสนับสนุนมาโดยตลอด เดิมการเลี้ยงโคของไทยเป็นการเลี้ยงเพื่อใช้งานในการทำกรเกษตรเป็นหลัก เมื่อใช้งานจนหมดอายุจึงปลดจำหน่ายเป็นโคเนื้อ ต่อมาเมื่อมีการนำเครื่องจักรกลทางการเกษตร เช่น เครื่องไถดินพรวนดิน หรือนวด ซึ่งง่ายต่อการดูแลและใช้งานได้ตลอดเวลาใช้มากขึ้น ทำให้การใช้โคเพื่องานการทำการเกษตรลดน้อยลงไปเป็นลำดับ ปัจจุบันรูปแบบการเลี้ยงโคได้

เปลี่ยนมาเป็นการเลี้ยงเพื่อจำหน่ายเป็นโคเนื้อ ทั้งนี้เพราะความต้องการบริโภคเนื้อสัตว์เพิ่มสูงขึ้น ทั้งจากความต้องการของประชากรในประเทศเอง และของนักท่องเที่ยวต่างประเทศ ลักษณะการเลี้ยงจะเป็นการเลี้ยงครั้งละหลายๆ ตัว และมีรูปแบบเป็นฟาร์มมากขึ้น ในขณะเดียวกัน รัฐบาลได้มีนโยบายส่งเสริมการเลี้ยงโคเนื้อ และเป็นโครงการหนึ่งในแผนปรับโครงสร้างและระบบการผลิตการเกษตร โดยหวังจะให้การเลี้ยงโคเนื้อเป็นอาชีพที่ทำรายได้ให้กับเกษตรกรอย่างสม่ำเสมอ และเพื่อทดแทนการลดพื้นที่ปลูกข้าวนาปรังข้าวนาปีในพื้นที่ที่ไม่เหมาะสม อาจกล่าวได้ว่า จากปริมาณความต้องการบริโภคเนื้อสัตว์ที่เพิ่มขึ้น รวมถึงการส่งเสริมจากรัฐ ทำให้ในปัจจุบันเกษตรกรหันมาเลี้ยงโคเนื้อเพื่อการค้ากันมากขึ้น

ตารางที่ 1.8 สถิติจำนวนเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อในประเทศไทย ปี 2541 – 2546 หน่วย : คน

พ.ศ.	จำนวนเกษตรกร	เพิ่ม / ลด	อัตราการเปลี่ยนแปลง (%)
2541	706,187	-	-
2542	747,950	41,762	5.1
2543	855,000	107,050	14.3
2544	914,160	59,160	6.9
2545	962,433	48,273	5.0
2546	991,000	28,567	3.2

ที่มา : กรมปศุสัตว์

โคเนื้อที่เลี้ยงในประเทศไทยแต่เดิมเป็นพันธุ์พื้นเมือง ซึ่งขนาดค่อนข้างเล็ก ขนสั้นเกรียน มีหลายสี มีน้ำหนักน้อยประมาณ 200 – 350 กิโลกรัม สามารถหากินและเติบโตจากการหาหญ้ากินเองตามธรรมชาติ โตช้าแต่มีความต้านทานโรคเมื่อย่างร้อนได้ดี ผสมติดง่าย ให้ลูกดก เลี้ยงลูกเก่ง ระยะต่อมามีการนำโคพันธุ์ดีจากต่างประเทศเข้ามาผสมกับพันธุ์พื้นเมือง เพื่อให้ได้ลูกผสมที่มีขนาดใหญ่ขึ้น แต่ยังคงมีความต้านทานโรคเมื่อย่างร้อน ซึ่งพันธุ์ที่นิยมและเหมาะสมที่สุดทั้งด้านใช้แรงงานและให้เนื้อ คือ พันธุ์อเมริกันบราห์มัน ซึ่งเป็นพันธุ์ที่ทางรัฐให้การส่งเสริม นอกจากนี้ยังมีการนำพันธุ์โคอื่นๆ เข้ามาผสมกับโคพื้นเมืองเพิ่มขึ้น ซึ่งมีคุณสมบัติให้เนื้อโดยตรง และสามารถเติบโตได้ในสภาพแวดล้อมของไทยได้ดี คือ พันธุ์ชาโลเลส์ ลิมุซัน และซิมเมนทอล เป็นต้น

จากสถิติพบว่า การเลี้ยงโคเนื้อในประเทศไทยมีแนวโน้มลดลงในช่วงปี 2536 – 2541 คือ ในปี 2536 มีโคเนื้อจำนวน 7.24 ล้านตัว ลดลงเป็น 4.57 ล้านตัว ในปี 2541 หรือมีอัตราการลดลงเฉลี่ยร้อยละ 8.42 สาเหตุการลดลงอย่างมากของโคเนื้อในช่วงก่อนวิกฤติเศรษฐกิจ เนื่องจากเศรษฐกิจของประเทศเจริญเติบโตในอัตราที่สูงแบบก้าวกระโดด โดยเฉพาะในภาคการเงิน อสังหาริมทรัพย์ และอุตสาหกรรม ซึ่งในขณะนั้น ภาคการเกษตรถูกมองว่าให้ผลตอบแทนน้อย อีกทั้งการบริโภคโคเนื้อในประเทศไม่เป็นที่นิยม และเป็นสินค้าที่มีความยืดหยุ่นสูง หาสินค้าอื่นทด

แทนได้ ทำให้ราคาของโคเนื้อไม่สามารถปรับตัวให้สูงขึ้นได้ ผลตอบแทนที่เกษตรกรเลี้ยงโคเนื้อได้รับจึงต่ำ ภายหลังจากการเกิดวิกฤติเศรษฐกิจนับตั้งแต่ปี 2541 ราคาโคเนื้อปรับตัวเพิ่มสูงขึ้น อีกทั้งรัฐบาลให้การส่งเสริมและสนับสนุนให้เลี้ยงโคเนื้อเป็นอาชีพ เกษตรกรจึงหันมาเลี้ยงโคเนื้อเพิ่มมากขึ้น ทำให้จำนวนเลี้ยงโคเนื้อมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง จากสถิติจะพบว่า ในปี 2546 มีโคเนื้อจำนวน 5.9 ล้านตัว หรือมีอัตราการเพิ่มขึ้นจากปี 2541 เฉลี่ยร้อยละ 5.28 ต่อปี โดยที่เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อปี 2541 มีจำนวน 706,187 ราย เพิ่มเป็น 991,000 ราย ในปี 2546 หรือมีอัตราการเพิ่มเฉลี่ยร้อยละ 7.06 ต่อปี

ตารางที่ 1.9 สถิติจำนวนโคเนื้อในประเทศไทยในปี 2536 – 2546

หน่วย : ตัว

พ.ศ.	จำนวนโคเนื้อ	เพิ่ม / ลด	อัตราการเปลี่ยนแปลง (%)
2536	7,235,384	-	-
2537	7,405,732	+ 170,348	- 2.3
2538	7,321,821	- 83,911	- 1.1
2539	5,854,529	- 1,467,292	- 20.0
2540	5,291,936	- 562,593	- 9.6
2541	4,567,950	- 723,986	- 13.7
2542	4,635,741	+ 79,120	1.7
2543	4,900,614	264,873	5.7
2544	5,227,604	325,920	6.6
2545	5,550,185	323,651	6.1
2546	5,900,236	350,000	6.3

ที่มา : กรมปศุสัตว์

1.2.2 การตลาดโคเนื้อในประเทศไทย

ตลาดโคเนื้อในประเทศไทยโดยรวมสามารถแบ่งได้เป็น 3 ตลาดด้วยกัน คือ ตลาดบน ตลาดกลาง และตลาดล่าง จากสถิติในปี 2546 ปริมาณการบริโภคเนื้อโคภายในประเทศมีประมาณ 158 ล้านกิโลกรัม โดยมาจากโคเนื้อที่เลี้ยงภายในประเทศประมาณ 110 ล้านกิโลกรัม (70%) จากแม่โคนมที่ปลดระวางและลูกโคนม ประมาณ 5.6 ล้านกิโลกรัม (3.2%) โคนำเข้าจากประเทศเพื่อนบ้าน ประมาณ 41.4 ล้านกิโลกรัม (26.2%) และเนื้อโคแช่แข็งนำเข้า 0.9 ล้านกิโลกรัม (0.6%)

ในตลาดกลางและล่างจะเป็นโคทุกชนิด ทุกเพศ ทุกวัย ไม่มีข้อจำกัดใดๆ ในด้านการเลี้ยง การผสมพันธุ์ ส่วนใหญ่จะเป็นพันธุ์พื้นเมืองในประเทศไทย ซึ่งในตลาดกลางจะส่งขายในตลาดสดเป็นเนื้อสดหรือเนื้อเย็น และส่งตามร้านอาหารต่างๆ ไป จะไม่เน้นคุณภาพของเนื้อมากนัก ลักษณะของเนื้อจะเป็นเนื้อส่วนหางหลังของโคทั่วไป หรือขาหน้าของโคขุน ส่วนในตลาดล่างจะส่ง

ขายทำลูกชิ้น ซึ่งถือว่าเป็นส่วนใหญ่ของเนื้อโคในตลาดกลางและล่าง ชิ้นส่วนที่ส่งขายคือส่วนอื่นๆ ที่ไม่ใช่ช่วงขาหลังหรือส่วนที่ไม่ส่งขายในตลาดสด หรือร้านอาหารทั่วไป ซึ่งในตลาดลูกชิ้นนี้จะไม่เน้นที่คุณภาพของเนื้อ จะเน้นที่ราคาถูกมากกว่า ราคาของเนื้อในตลาดกลาง ล่างนี้จะเฉลี่ยประมาณ 100 – 140 บาท/กก. ราคาซาก (carcass) เฉลี่ยประมาณ 80 – 85 บาท/กก.

ส่วนในตลาดบนจะเป็นโคขุน เป็นโคลูกผสมกับพันธุ์โคต่างประเทศอย่างน้อยร้อยละ 50 มีการดูแลเอาใจใส่อย่างดี ให้อาหารข้นและหยาบในการขุน ใช้เวลาในการขุนโคประมาณ 10 – 12 เดือน และเริ่มขุนเมื่ออายุประมาณ 8 – 12 เดือน ซึ่งมีน้ำหนักประมาณ 200 – 300 กิโลกรัม เมื่อขุนเสร็จจะมีน้ำหนักประมาณ 500 – 550 กิโลกรัม กลุ่มผู้บริโภคในตลาดนี้จะเน้นเรื่องของคุณภาพของเนื้อเป็นสำคัญ เป็นกลุ่มผู้มีรายได้ปานกลางค่อนข้างมากขึ้นไป และนักท่องเที่ยวจากต่างประเทศ ในตลาดบนจะส่งขายในซูเปอร์มาร์เก็ต ห้องอาหารมีระดับ โรงแรม และแหล่งท่องเที่ยวของคนต่างชาติ ลักษณะของเนื้อที่ขายจะเป็นเนื้อ chill หรือเนื้อบ่มซากก่อน ราคาเฉลี่ยจะประมาณ 220 – 250 บาท/กก. ราคาซาก (carcass) เฉลี่ยประมาณ 90 – 125 บาท/กก.

1.2.3 ราคาโคเนื้อ

ราคาที่เกษตรกรขายได้อาจจะขายได้ที่ฟาร์มตนเองหรือตลาดนัด หรือบางแห่งเรียกว่าราคาฟาร์ม ซึ่งราคาที่เกษตรกรขายได้ไม่ขึ้นกับต้นทุนการผลิตเหมือนสินค้าจากโรงงานอุตสาหกรรม แต่จะขึ้นลงตามภาวะโคที่มีราคามากหรือน้อย หรือโดยเฉพาะช่วงที่มีช่วงระบาดของโรคบางชนิดที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ราคาโคจะตกต่ำมาก บางครั้งไม่สามารถจำหน่ายได้ไม่ว่าอยู่ในภาวะใดก็ตาม เนื่องจากไม่มีพ่อค้ามารับซื้อ ราคาที่เกษตรกรขายได้จากการต่อรองราคา เมื่อเกิดการขาดแคลน เกษตรกรสามารถต่อรองราคาให้สูงกว่าที่พ่อค้าเสนอซื้อได้ แต่เมื่อเกิดภาวะที่มีโคมาก เกษตรกรไม่มีสิทธิ์ต่อรองราคา

จากการสำรวจราคาโคเนื้อของสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และกรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์ ในช่วงปี 2541 ถึง 2545 พบว่า ราคาโคมีชีวิต และเนื้อโคชำแหละ มีราคาเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ราคาโคมีชีวิตที่เกษตรกรขายได้ปี 2541 เฉลี่ยกิโลกรัมละ 25.82 เพิ่มเฉลี่ยเป็นกิโลกรัมละ 41.25 บาท ในปี 2545 หรือเฉลี่ยเพิ่มขึ้นร้อยละ 13.3/ปี

ราคาขายส่งเนื้อโคชำแหละในตลาดกรุงเทพฯ ปี 2541 เฉลี่ยกิโลกรัมละ 65.09 บาทเพิ่มขึ้นเฉลี่ยกิโลกรัมละ 91.0 บาท ในปี 2545 หรือเพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 8.9 ต่อปี ราคาขายปลีกเนื้อโคสันนอกในตลาดกรุงเทพฯ ปี 2541 เฉลี่ยกิโลกรัมละ 99.15 เพิ่มเป็นเฉลี่ยกิโลกรัมละ 117.5 บาทในปี 2545 หรือเฉลี่ยเพิ่มขึ้นร้อยละ 4.3 ต่อปี และราคาขายปลีกเนื้อโคสันในในตลาดกรุงเทพฯ ปี 2541 เฉลี่ยกิโลกรัมละ 138.97 บาท เพิ่มเป็นเฉลี่ยกิโลกรัมละ 17.00 บาท ในปี 2545 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 5.2 ต่อปี

ตารางที่ 1.10 ราคาโคมีชีวิตที่เกษตรกรขายได้ ราคาขายส่งโคมีชีวิต ราคาขายเนื้อโคชำแหละ
ราคาขายปลีกเนื้อโคสันนอก และเนื้อโคสันในตลาดกรุงเทพ

ปี	(1) ราคาโคมีชีวิตที่ เกษตรกรขายได้ (บาท/กก.)	(2) ตลาดกรุงเทพฯ			
		ราคาขายส่ง (บาท/กก.)		ราคาขายปลีก (บาท/กก.)	
		โคขุนส่งฆ่า	ซากโค	เนื้อสันนอก	เนื้อสันใน
2541	25.82	46.50	65.09	99.19	138.97
2542	29.30	54.25	69.22	108.57	149.74
2543	35.98	49.96	79.40	116.15	161.91
2544	45.48	50.50	91.00	117.50	170.00
2545	41.20	50.50	91.00	117.50	170.00

ที่มา : (1) สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, (2) กรมการค้าภายใน

ส่วนโคเนื้อที่ผ่านกระบวนการขุนอย่างดี จากข้อมูลที่ได้จากสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน พบว่าราคาโคขุนที่เป็นพันธุ์โคเนื้อที่แท้จริง เช่น โคพันธุ์กำแพงแสน หรือโคลูกผสมพันธุ์ชาโลเลส์ ที่ได้รับการเลี้ยงดูอย่างดี ได้รับอาหารที่ครบถ้วนเต็มที่ตลอดการขุน ซึ่งมีน้ำหนักประมาณ 500 – 550 กก. และส่งเข้าตลาดเมื่ออายุประมาณ 20 – 24 เดือน เนื้อที่ได้จะทำการบ่มไว้ในห้องเย็นเพื่อจะทำให้เนื้อนุ่มยิ่งขึ้นก่อนที่จะนำมาตัดแต่งให้แก่ลูกค้าในรูปแบบต่างๆ เช่น ซากเย็น (Chill carcass) อันได้แก่เนื้อและกระดูกทั้งตัวชิ้นส่วนใหญ่ (Wholesale cuts) ชิ้นส่วนย่อย (Retail cuts) ส่วนรายละเอียดของราคาแสดงในตารางที่ 1.11

1.2.4 การบริโภคโคเนื้อ

เป็นที่ทราบกันโดยทั่วไปว่าประชาชนในประเทศไทยนิยมบริโภคเนื้อกันน้อยมาก เมื่อเทียบกับการบริโภคเนื้อสัตว์ชนิดอื่น เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ จึงทำให้ตลาดโคเนื้อในไทยมีมูลค่าค่อนข้างน้อยเมื่อเทียบกับจำนวนประชากรที่มีมากถึง 62 ล้านคน ซึ่งการประมาณการการบริโภคโคเนื้อในประเทศไทยนั้นจะประมาณการจากจำนวนโคที่มีการฆ่าในแต่ละปี และผลพวงจากการระบาดของโรควัวบ้าในต่างประเทศ ก็ยังทำให้คนไทยบริโภคเนื้อลดน้อยลง

จากรายงานของสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดพบว่า ในช่วงปี 2541 – 2545 การขออนุญาตฆ่าโคเนื้อลดลงอย่างต่อเนื่อง ซึ่งไม่สอดคล้องกับการเพิ่มขึ้นของปริมาณโคเนื้อ จากสถิติปี 2545 มีการขออนุญาตฆ่าโคเนื้อจำนวน 343,143 ตัว ลดลงจากปี 2541 ซึ่งมีการขออนุญาตฆ่าโคเนื้อจำนวน 389,303 ตัว หรือลดลงเฉลี่ยร้อยละ 3

ซึ่งได้มีการประมาณการว่ามีโคเนื้อถูกฆ่าจริงนอกเหนือจากที่มีการขออนุญาตฆ่าอย่างถูกต้องตามกฎหมายประมาณ 3 เท่าของการอนุญาตฆ่า หรือประมาณ 1.03 ล้านตัว ในปี 2545 เมื่อคำนวณกับประชากรของประเทศไทย จำนวน 62 ล้านคนซึ่งพอที่จะบ่งบอกได้ว่าการ

บริโภคเนื้อที่มีการผลิตภายในประเทศของคนไทย มีการบริโภคเฉลี่ยประมาณ 2.52 กิโลกรัม/คน/ปี (โค 1 ตัว เฉลี่ยน้ำหนัก 350 กก. มีส่วนเนื้อแดง 116 กก./ตัว) ซึ่งถือว่าน้อยมากเมื่อเทียบกับประเทศอื่นๆ

อย่างไรก็ดี ในการใช้ข้อมูลการขออนุญาตฆ่าโคเนื้ออย่างถูกต้องตามกฎหมาย และการพิจารณาจริงในการประเมินความต้องการบริโภคเนื้อในขั้นต้น จะต้องมีความระมัดระวังเนื่องจากยังไม่ได้คิดถึงอิทธิพลของเนื้อโคที่ลักลอบนำเข้ามาจากต่างประเทศ

ตารางที่ 1.11 ราคาเนื้อโคขุนกึ่งแปงแสน

รายการ	ราคาต่อกิโลกรัม (เหรียญสหรัฐ/บาท)
ราคาซากโคขุน (Chilled carcass)	
- ราคาซากเย็น	2.77 / 115
- ขาหน้า	2.53 / 105
- ขาหลัง	3.25 / 132
- ขาหลังสัน	2.53 / 105
ราคาเนื้อชิ้นส่วนตัดแต่งใหญ่ (Wholesale)	
- Chuck สันไหล่	3.66 / 152
- Chuck Tender ปลาซ็อน	3.01 / 125
- Chuck Arm รักบี้	3.13 / 130
- Chuck Eye ไบพาย	4.09 / 170
- Brisket เสือร้องไห้	3.01 / 125
- Shank น่อง	2.53 / 105
- Rib Eye สันกลางถอดกระดูก	7.71 / 320
- Rib Set สันกลาง (ติดกระดูก)	5.30 / 220
- Short Rib เนื้อซี่โครง	4.82 / 200
- Strip Loin เนื้อสันนอก	9.87 / 410
- Tenderloin เนื้อสันใน	14.45 / 600
- T – bone	7.95 / 330
- Sirloin เนื้อตะเข้, สันสะโพก, เนื้อสันแหว, เนื้อลำ	5.54 / 230
- Bottom Round เนื้อสะโพกนอก, เนื้อพับใน	3.61 / 150
- Sirloin Tip เนื้อลูกมะพร้าว	3.61 / 150
- Top Round เนื้อสะโพกใน, เนื้อสะโพก	3.80 / 158
- เนื้อข้าวตับ	4.09 / 170

ที่มา : สหกรณ์โคเนื้อกึ่งแปงแสน

ตารางที่ 1.12 ราคาซื้อ - ขายโคเนื้อและเนื้อโคปี 2547

รายการ	โคทั่วไป	โคมัน	โคขุน
1. มีชีวิต			
- ลูกโคหย่านม (200 กก.)	-	-	60
- โคเข้าขุน (300 กก. ขึ้นไป)	-	-	55
- โคน้ำหนัก 300 - 350 กก.	41	-	55
- โคน้ำหนัก 351 - 400 กก.	43	45 - 47	-
- โคน้ำหนัก 401 - 450 กก.	46	47	-
- โคน้ำหนัก 451 - 500 กก.	-	48	-
- โคน้ำหนัก 500 กก. ขึ้นไป	-	50	58 - 60
2. ซากโค (ผ่า 2 ซีก)	86	86 - 90	115 - 125
3. เนื้อแชะ (ขายส่ง)	100	100	-
4. เนื้อแดง (ขายปลีก)	120 - 130	120 - 130	-
5. เครื่องในรวม	50	50	-
6. หนังโค	26	26	26

ที่มา : สมาคมการค้าโคเนื้อ - กระบือและเนื้อชำแหละ

ตารางที่ 1.13 จำนวนโคที่ขออนุญาตฆ่าและคาดว่าจะถูกฆ่าจริง ปี 2541 - 2545

ปี	ขออนุญาตฆ่า (ตัว)					คาดว่าจะถูกฆ่าจริง (ตัว)
	ภาคเหนือ	ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	ภาคกลาง	ภาคใต้	รวมทั้งประเทศ	รวมทั้งประเทศ
2541	66,662	188,737	73,394	60,510	389,303	1,167,907
2542	64,813	177,918	83,177	49,757	375,665	1,126,995
2543	73,001	167,352	64,797	30,773	335,923	1,067,769
2544	66,440	173,200	75,100	31,100	345,800	1,037,400
2545	66,335	181,230	70,580	90,998	343,153	1,029,450

ที่มา : ศูนย์สารสนเทศ กรมปศุสัตว์

1.3 การนำเข้า

1.3.1 การนำเข้าโคมีชีวิต

โคที่นำเข้าเกือบทั้งหมด นำเข้าจากประเทศพม่า กัมพูชา ลาว จากสถิติกรมปศุสัตว์ ปี 2542 มีการอนุญาตนำเข้าโคเนื้อจำนวน 151,100 ตัว ลดลงเหลือ 82,163 ตัวในปี 2546 เฉลี่ยขออนุญาตนำเข้าปีละ 134,000 ตัว

ตารางที่ 1.14 สถิติการขออนุญาตนำเข้าโค – กระบือมีชีวิต ปี 2542 – 2546

ปี	โคเนื้อ	กระบือ	รวม (ตัว)
2542	151,170	56,818	207,988
2543	124,323	73,987	198,310
2544	160,687	67,583	228,270
2545	151,826	66,621	218,447
2546	82,163	39,284	121,447
เฉลี่ย	134,034	60,859	194,892

ที่มา : ศูนย์สารสนเทศ กรมปศุสัตว์

1.3.2 การนำเข้าเนื้อโค

ตามตารางที่ 13 และ 15 เป็นข้อมูลนำเข้าเนื้อสดแช่เย็นและแช่แข็ง ซึ่งเป็นทั้งชนิดที่มีกระดูกติด และไม่มีกระดูกติด ซึ่งเนื้อประเภทที่มีกระดูกติดจะนำมาใช้ในโรงแรม ภัตตาคาร และซูเปอร์มาร์เก็ต เพราะมีราคาค่อนข้างสูง ส่วนเนื้อไม่มีกระดูกติดส่วนมากนำมาใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมเพื่อนำไปแปรรูปทำอาหารกระป๋องต่างๆ เพื่อการส่งออก หรืออาหารสำเร็จต่างๆ เช่น ไส้กรอก น้ำสเปกเก็ตตี้กระป๋อง หรือทำฟาสฟูดส์ประเภทแฮมเบอร์เกอร์

จากสถิติการนำเข้าในช่วงปี 2541 – 2545 พบว่า การนำเข้าโคเนื้อแช่เย็นของไทยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง คือ จากปี 2541 ปริมาณการนำเข้าเท่ากับ 18,054 กก. คิดเป็นมูลค่า 0.0554 ล้านดอลลาร์สหรัฐ เพิ่มขึ้นเป็น 62,958 กก. คิดเป็นมูลค่า 0.4243 ล้านดอลลาร์สหรัฐในปี 2545 หรือมีมูลค่าการนำเข้าเพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 75 ต่อปี ซึ่งส่วนใหญ่นำเข้าจากประเทศออสเตรเลีย (ร้อยละ 76 ของมูลค่าการนำเข้าทั้งหมดในปี 2545 และสหรัฐอเมริกา (ร้อยละ 24 ของมูลค่าการนำเข้าทั้งหมดในปี 2545)

ส่วนการนำเข้าเนื้อโคแช่แข็ง จากสถิติพบว่าในช่วงปี 2541 – 2545 การนำเข้าเนื้อโคแช่แข็งของไทยมีแนวโน้มลดลง คือ จากปี 2541 ปริมาณการนำเข้าเท่ากับ 1,827,268 กก. มูลค่า 4.208 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ลดลงเป็น 1,084,754 กก. มูลค่า 2.285 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี 2545 หรือมูลค่าเฉลี่ยลดลงร้อยละ 11.54 ต่อปี สาเหตุของการนำเข้าเนื้อโคที่ลดลงเนื่องมาจากที่ผ่านมาในปี 2542 – 2544 มีข่าวการเกิดโรควัวบ้าระบาดอย่างหนักในแถบประเทศยุโรป และส่งผลต่อความมั่นใจในการบริโภคของประชาชนทั้งคนไทยและนักท่องเที่ยวที่มีต่อเนื้อที่นำเข้าไม่ว่าจะมาจากประเทศแถบยุโรปหรือไม่ก็ตาม และอีกสาเหตุหนึ่งก็คือเนื้อโคคุณภาพดีที่ผลิตในประเทศได้รับการยอมรับมากขึ้น และมีการเพิ่มมากขึ้นในแต่ละปี ซึ่งทำให้สามารถทดแทนการนำเข้าได้ ส่วนใหญ่เนื้อโคสดแช่แข็งนำเข้าจากประเทศออสเตรเลีย (ร้อยละ 66 ของมูลค่าการนำเข้าทั้งหมดในปี 2545) สหรัฐอเมริกา (ร้อยละ 25) และนิวซีแลนด์ (ร้อยละ 9)

ตารางที่ 1.15 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าเนื้อโคแช่เย็นของไทย ในปี 2541 – 2545

ปี	ปริมาณ (กก.)	มูลค่า (เหรียญสหรัฐ)	อัตราการเปลี่ยนแปลง
2541	18,054	0.0554	-
2542	38,691	0.1172	111.54
2543	16,137	0.1105	- 5.66
2544	43,473	0.2126	92.35
2545	62,958	0.4243	99.59
เฉลี่ย	35,863	0.1840	74.46

ที่มา : World Trade Atlas

ตารางที่ 1.16 มูลค่าและสัดส่วนการนำเข้าเนื้อโคแช่เย็นแสดงเป็นรายประเทศต้นทาง ในปี 2541 - 2545

ประเทศ	2541		2542		2543		2544		2545	
	มูลค่า	สัดส่วน (%)	มูลค่า	สัดส่วน (%)	มูลค่า	สัดส่วน (%)	มูลค่า	สัดส่วน (%)	มูลค่า	สัดส่วน (%)
ออสเตรเลีย	0.0460	82.43	0.1135	96.89	0.1105	100	0.2039	95.88	0.3237	76.3
สหรัฐอเมริกา	0	0	0	0	0	0	0.0076	3.59	0.1006	23.7
เยอรมัน	0.0006	0.84	0	0	0	0	0	0	0	0
เนเธอร์แลนด์	0.0051	10.46	0.0018	1.56	0	0	0	0	0	0
นิวซีแลนด์	0.0037	6.28	0.0019	1.56	0	0	0	0	0	0
สวีเดน	0	0	0	0	0	0	0.0011	0.53	0	0
รวม	0.0054	100	0.1172	100	0.1105	100	0.2126	0	0.4243	100

ที่มา : World Trade Atlas

ตารางที่ 1.17 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าเนื้อโคแช่แข็งของไทย ในปี 2541 – 2545

ปี	ปริมาณ (กก.)	มูลค่า (เหรียญสหรัฐ)	อัตราการเปลี่ยนแปลง
2541	1,827,268	4.208	-
2542	1,403,244	3.180	- 24.44
2543	1,306,220	2.593	- 18.46
2544	942,785	1.837	- 29.14
2545	1,084,754	2.285	24.37
เฉลี่ย	1,312,854.20	2.82	- 11.92

ที่มา : World Trade Atlas

อย่างไรก็ดี จากการศึกษพบว่า ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าเนื้อโคแช่แข็งของไทยที่มีแนวโน้มลดลง นอกจากสาเหตุต่างๆ ที่กล่าวมาข้างต้นแล้ว สาเหตุอีกประการหนึ่ง คือ การลักลอบนำเข้าเนื้อแช่แข็งจากอินเดียทางด่านชายแดนพม่า ซึ่งอาจมีผลกระทบต่อ การนำเข้ารวมได้เช่นกัน เนื่องจากเนื้อที่ลักลอบนำเข้าจะมีราคาถูกกว่า

ตารางที่ 1.18 มูลค่าและสัดส่วนการนำเข้าเนื้อโคแช่แข็งแสดงเป็นรายประเทศต้นทาง

ในปี 2541- 2545

หน่วย : ล้านเหรียญสหรัฐ

ประเทศ	2541		2542		2543		2544		2545	
	มูลค่า	สัดส่วน (%)	มูลค่า	สัดส่วน (%)	มูลค่า	สัดส่วน (%)	มูลค่า	สัดส่วน (%)	มูลค่า	สัดส่วน (%)
ออสเตรเลีย	1.855	44.55	1.828	57.11	1.638	62.86	1.132	61.78	1.521	66.25
สหรัฐฯ	1.696	39.68	1.205	37.68	0.637	24.64	0.500	27.12	0.553	24.43
นิวซีแลนด์	0.658	15.77	0.140	4.41	0.202	7.84	0.132	7.21	0.211	9.32
มาเลเซีย	0.000	0.00	0.000	0.000	0.043	1.73	0.025	1.34	0.000	0.00
นามิเบีย	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.00	0.002	0.13	0.000	0.00
ไทย	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.00	0.000	0.02	0.000	0.00
อาร์เจนตินา	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.00	0.000	0.00	0.000	0.00
ฝรั่งเศส	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.00	0.000	0.00	0.000	0.00
อินเดีย	0.000	0.000	0.000	0.000	0.034	1.33	0.007	0.37	0.000	0.00
ญี่ปุ่น	0.000	0.000	0.006	0.200	0.040	1.60	0.038	2.04	0.000	0.00
รวม	4.208	100.0	3.180	100.0	2.593	100.0	1.837	100.0	2.285	100.0

ที่มา : World Trade Atlas

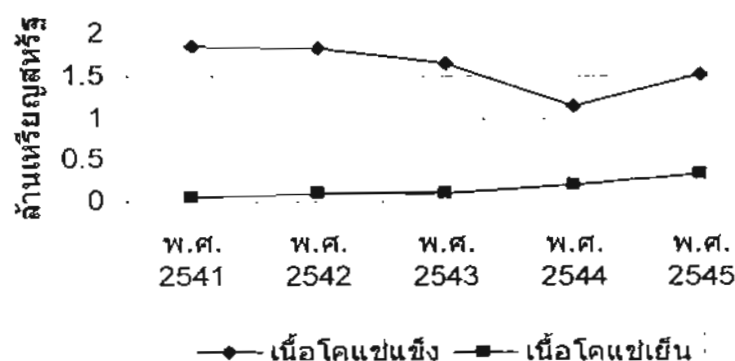
1.3.3 การนำเข้าเนื้อโคจากประเทศออสเตรเลีย

จากสถิติข้างต้นจะเห็นว่า การนำเข้าเนื้อโคแช่แข็งของไทยส่วนใหญ่เป็นการนำเข้ามาจากประเทศออสเตรเลีย ส่วนการนำเข้าเนื้อโคแช่แข็งก็เช่นเดียวกัน ซึ่งพอที่จะบ่งบอกถึงความสำคัญทางการค้าในอุตสาหกรรมโคเนื้อระหว่างไทยกับออสเตรเลียได้เป็นอย่างดี

ในช่วงปี 2541 – 2545 จากสถิติจะพบว่า การนำเข้าเนื้อโคแช่แข็งจากออสเตรเลียมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยมีปริมาณการนำเข้าเฉลี่ย 34,332 กก. คิดเป็นมูลค่า 0.16 ล้านเหรียญสหรัฐ และมีอัตราการเจริญเติบโตเฉลี่ยมีค่าสูงถึงร้อยละ 71.80 ต่อปี

ส่วนการนำเข้าเนื้อโคแช่แข็งนั้น พบว่าในปี 2541 – 2544 มีแนวโน้มลดลง แต่เมื่อปี 2545 การนำเข้าเนื้อโคแช่แข็งกลับมีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น ซึ่งโดยเฉลี่ยแล้ว ปริมาณการนำเข้าเท่ากับ

747,110 กก. คิดเป็นมูลค่า 1.595 ล้านดอลลาร์สหรัฐ อัตราการเปลี่ยนแปลงเฉลี่ยมีค่าติดลบเท่ากับร้อยละ 2.11 ต่อปี



ภาพที่ 1.5 มูลค่าการนำเข้าเนื้อโคแช่เย็นและแช่แข็งจากออสเตรเลีย

ตารางที่ 1.19 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าเนื้อโคแช่เย็นจากออสเตรเลีย ในปี 2541 – 2545

ปี	ปริมาณ (กก.)	มูลค่า (ล้านเหรียญสหรัฐ)	อัตราการเปลี่ยนแปลง
2541	16,457	0.046	-
2542	38,090	0.113	146.59
2543	16,137	0.111	- 2.62
2544	42,794	0.204	84.48
2545	58,180	0.324	58.74
เฉลี่ย	34,332	0.160	71.80

ที่มา : World Trade Atlas

ตารางที่ 1.20 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าเนื้อโคแช่แข็งจากออสเตรเลีย ในปี 1998 – 2002

ปี	ปริมาณ (กก.)	มูลค่า (ล้านเหรียญสหรัฐ)	อัตราการเปลี่ยนแปลง
2541	915,384	1.855	-
2542	869,932	1.828	- 1.45
2543	774,176	1.638	- 10.41
2544	522,565	1.132	- 30.86
2545	626,495	1.521	34.29
เฉลี่ย	747,110	1.595	- 2.11

ที่มา : World Trade Atlas

1.3.4 การนำเข้าหนังกัด – กระบือ

มีการนำเข้าหนังกัดและหนังกัดฟอก ส่วนใหญ่นำเข้าจากประเทศสหรัฐอเมริกา ออสเตรเลีย เยอรมนี และแคนาดา ตามตาราง

ตารางที่ 1.21 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าหนังกัด ปี 2541 – 2545

ปี	หนังกัด , ดิบแช่เกลือ		หนังกัดฟอก		หนังกัดฟอกย้อมสี		หนังกัดตากแห้ง	
	จำนวน (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	จำนวน (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	จำนวน (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	จำนวน (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)
2541	60,370	3,514.68	6,258	694.99	36	23.40	87	3.60
2542	70,731	3,299.59	9,328	977.75	830	943.07	159	11.22
2543	76,759	4,514.87	14,510	1,744.28	1,350	1,260.96	1,372	26.30
2544	97,093	6,942	13,414	1,902	-	-	-	-
2545	97,171.3	7,122.7	11,961	1,582	-	-	-	-

ที่มา : กรมศุลกากร และศูนย์สารสนเทศ กรมปศุสัตว์

1.4 การส่งออกโคเนื้อ

การส่งออกโคเนื้อของประเทศไทยจะส่งออกในลักษณะของโคมีชีวิต เนื้อโคสุก (อาหารกระป๋อง) และหนังกัด เนื่องจากมาตรฐานการเลี้ยงดูและมาตรการในการจัดการกับโรคระบาด ยังไม่ได้รับการยอมรับจึงทำให้ไม่สามารถส่งออกเนื้อโคสด แบบแช่เย็นและแช่แข็งได้ โคมีชีวิตส่วนใหญ่ส่งไปประเทศเพื่อนบ้านใกล้เคียง ได้แก่ มาเลเซีย ลาว เขมร เป็นต้น จากสถิติกรมปศุสัตว์ พบว่า ปี 2541 มีการส่งออกโคมีชีวิต จำนวน 17,841 ตัว มูลค่า 5.1 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี 2545 ลดลงเหลือเพียง 3,955 ตัว มูลค่า 1.13 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ส่วนการส่งออกหนังกัดจะส่งออกในรูปแบบหนังกัดเกลือ หนังกัดฟอก หนังกัดตากแห้ง หนังกัดแช่ในน้ำ ซึ่งในปี 2545 มีปริมาณการส่งออกประมาณ 5,790.4 ตัว คิดเป็นมูลค่า 4.54 ล้านดอลลาร์สหรัฐ และในส่วนของ การส่งออกในรูปแบบอาหารกระป๋อง นั้นส่วนใหญ่วัตถุดิบจะสั่งนำเข้าจากต่างประเทศ แล้วนำมาแปรรูปเป็นอาหารกระป๋อง ส่วนใหญ่ส่งไปประเทศญี่ปุ่น เนเธอร์แลนด์ และเยอรมนี จากสถิติพบว่า ในปี 2545 มีปริมาณการส่งออกเนื้อโคสุกเท่ากับ 1,770.08 ตัน คิดเป็นมูลค่า 3.57 ล้านดอลลาร์สหรัฐ และมีแนวโน้มว่า ถ้ามีการลดภาษีนำเข้าเนื้อโคจะทำให้ธุรกิจส่งออกเนื้อกระป๋องขยายตัวได้อีกมาก

บทที่ 2

นโยบายของภาครัฐต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมโคเนื้อ

ภาครัฐในส่วนของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งมีกรมปศุสัตว์เป็นผู้รับผิดชอบโดยตรงต่อการส่งเสริมการเลี้ยงโคเนื้อของประเทศ นอกจากนี้ก็มีกระทรวงอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมโคเนื้อในทางตรงและทางอ้อม ได้แก่กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงมหาดไทย กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงต่างประเทศ เป็นต้น โดยปกติกรมปศุสัตว์มีการจัดทำแผนการพัฒนากิจการเกษตรด้านปศุสัตว์ ซึ่งบรรจุไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 9 (พ.ศ. 2545 – 2549) โดยกล่าวถึงสภาวะการผลิต ปัญหาอุปสรรค และแผนการดำเนินงาน ซึ่งพบว่าโครงการส่งเสริมการเลี้ยงโคเนื้อ ในระยะ 4-5 ปีที่ผ่านมา มีโครงการหลายระดับ ตั้งแต่ระดับจังหวัด ระดับกรม และระดับกระทรวง ได้แก่

- ระดับจังหวัด

ตัวอย่างเช่นจังหวัดพัทลุง จัดให้มีโครงการพัฒนาการเลี้ยงโคเนื้อ (พ.ศ. 2547 – 2550) เพื่อจัดหาแม่โคพันธุ์ดีและโคเนื้อเพศผู้สำหรับขุนที่ยังขาดแคลนจำหน่ายให้แก่เกษตรกรในจังหวัดพัทลุง และเพื่อลดภาวะการหาซื้อและลดต้นทุนค่าพันธุ์พื้นฐานการผลิตพันธุ์โคเพื่อขุนในอนาคต โดยมีเป้าหมายเพื่อจัดหาแม่โคอุ้มท้อง จำนวน 1,200 ตัวต่อปีและโครุ่นเพศผู้ จำนวน 400 ตัวต่อปี ด้วยเงินงบประมาณจำนวน 22 ล้านบาทในระยะเวลา 4 ปี ซึ่งมีผู้รับผิดชอบคือสำนักงานสหกรณ์จังหวัดพัทลุง มหาวิทยาลัยทักษิณ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดพัทลุง

- ระดับกรม

ตัวอย่างเช่นกรมปศุสัตว์ผลักดันให้เกิดยุทธศาสตร์พัฒนาโคเนื้อ (พ.ศ. 2548 – 2552) เพื่อผลิตโคเนื้อคุณภาพดีให้เพียงพอต่อการบริโภคในประเทศ ลดการนำเข้าและเหลือเพื่อส่งออก และเพื่อสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกร โดยมียุทธศาสตร์ 5 ด้าน ใช้เงินงบประมาณรวมทั้งสิ้น 13,970 ล้านบาทในระยะเวลา 5 ปี ซึ่งจะกล่าวถึงรายละเอียดของโครงการต่อไป

- ระดับกระทรวง

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (นายสมศักดิ์ เทพสุทิน) ได้เสนอโครงการส่งเสริมการเลี้ยงโคเนื้อ 1 ล้านตัว (พ.ศ. 2548 – 2551) ตั้งแต่เดือนมิถุนายน พ.ศ. 2547 เพื่อแก้ไขปัญหของเกษตรกรที่ยากจนโดยการเลี้ยงโคเนื้อเป็นอาชีพเสริมและเพิ่มรายได้แก่เกษตรกร เพื่อผลิตเนื้อโคให้เพียงพอต่อการบริโภคภายในประเทศและสามารถส่งออกได้ และเพื่อผลิตปศุสัตว์ทดแทนการใช้ปุ๋ยเคมี ต่อมาปรับปรุงโครงการให้สอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาล โดยเปลี่ยนชื่อเป็นโครงการส่งเสริมการเลี้ยงโคเนื้อล้านครอบครัว ในสมัยนายวันมูหะมัดนอร์ มะทา เป็นรัฐมนตรี

ว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยคณะรัฐมนตรีลงมติเห็นชอบเมื่อวันที่ 9 พฤศจิกายน พ.ศ. 2547 ในวงเงินงบประมาณ 4,426 ล้านบาท ซึ่งมีเป้าหมายดังนี้คือ

1. สนับสนุนให้เกษตรกร 1 ล้านรายเลี้ยงโคเนื้อจำนวน 5 ล้านตัว
2. สนับสนุนเกษตรกรเลี้ยงแม่โค 1 ล้านรายโดยให้บริการผสมเทียม 4.15 ล้านตัว
3. ฝึกอบรมเกษตรกรผู้นำ 20,000 ราย ทำหน้าที่ให้บริการผสมเทียม
4. ผลิตโคเนื้อเพิ่มขึ้นปีละ 30% โดยมีโคเพิ่มขึ้น 0.94 ล้านตัว

การบริหารโครงการให้ใช้กลไกของบริษัทจดทะเบียนที่คณะรัฐมนตรีเห็นชอบให้จัดตั้งขึ้นเป็นโครงการจัดตั้งบริษัท จำกัด หรือนิติบุคคลเฉพาะกิจ (Special Purpose Vehicle, SPV) เพื่อสนับสนุนธุรกิจการเกษตร ภายใต้การกำกับดูแลของการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ด้วยทุนจดทะเบียน 1,000 ล้านบาท มีหน้าที่บริหารจัดการด้านการจัดหาปัจจัยการผลิต รับซื้อผลผลิต บริหารการตลาดแบบครบวงจร และดูแลด้านการเงินในการให้สินเชื่อโดยเน้นในรูปปัจจัยการผลิต (Credit in Kind) และรับชำระหนี้ในรูปผลผลิตการเกษตร (Repayment in Kind)

สิ่งที่น่าเป็นห่วงคือกลุ่มเกษตรกรจำนวน 670,000 ราย ที่ต้องเลี้ยงลูกโคเพศผู้หย่านม (อายุ 7-8 เดือน) รายละไม่เกิน 5 ตัวจากน้ำหนัก 100 กิโลกรัมภายใน 1 ปี คำนวณได้ว่าได้น้ำหนักเป็น 300 กิโลกรัม หักค่าใช้จ่าย 10% จะเหลือน้ำหนักตัว 190 กิโลกรัม บริษัทรับซื้อในราคา 50 บาทต่อกิโลกรัม เพื่อจำหน่ายให้โรงฆ่า เกษตรกรจะได้เงินเท่ากับ $190 \times 50 = 9,500$ บาท ปัญหาคือหากเกษตรกรเลี้ยงดูไม่ดี เกิดโรคระบาดหรือภัยธรรมชาติ โคก็ไม่สามารถเจริญเติบโตได้ 200 กิโลกรัมภายใน 1 ปี ก็จะได้รายได้ไม่ถึงเท่าที่คำนวณไว้ ถ้าโคมีน้ำหนักต่ำเกินไปหรือเกิดภาวะราคาโคมีชีวิตรอดต่ำ ก็ไม่สามารถขายได้ในราคา 50 บาทต่อกิโลกรัม ดังนั้นยังไม่เห็นว่าจะมีแนวทางในการป้องกันความเสี่ยงอย่างเป็นรูปธรรมได้อย่างไร เมื่อเกิดกรณีต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้น

นอกจากนั้นนโยบายของรัฐบาลที่ส่งผลทางอ้อมต่อการขยายตัวของ การเลี้ยงโคเนื้อของประเทศไทยเช่นโครงการกองทุนหมู่บ้าน ซึ่งชาวบ้านในชนบทส่วนใหญ่ก็จะซื้อโคเนื้อมาเลี้ยงหรือขุนเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมเพื่อก่อให้เกิดรายได้ ซึ่งมีความเสี่ยงในการขาดทุนค่อนข้างต่ำมาก ทำให้มีความต้องการโคมากขึ้น เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ราคาโคเนื้อเพิ่มสูงขึ้น

เพื่อให้โครงการส่งเสริมการเลี้ยงโคเนื้อบรรลุวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ กรมปศุสัตว์จึงกำหนดวิสัยทัศน์ พันธกิจ เป้าหมายและวิเคราะห์สถานการณ์โดยใช้ SWOT Analysis กำหนดเป็นยุทธศาสตร์พัฒนาโคเนื้อดังนี้

2.1 ยุทธศาสตร์การพัฒนาโคเนื้อ

จากสถิติกรมปศุสัตว์ในปี 2546 มีเกษตรกรเลี้ยงโคเนื้อในประเทศประมาณ 0.99 ล้านราย จำนวนโคเนื้อ 5.90 ล้านตัว พื้นที่เลี้ยงโคเนื้อของไทยส่วนใหญ่อยู่ในภาคอีสาน ภาคเหนือ ภาคกลาง และภาคใต้ คิดเป็นร้อยละ 50.8, 22.0, 16.9 และ 10.3 ตามลำดับ ขณะที่โครงสร้างตลาดเนื้อโคของไทยในปัจจุบันจำแนกได้เป็น (1) ตลาดชั้นล่าง ได้แก่ ตลาดเนื้อเชียง และตลาดลูกชิ้น / เนื้อบด (2) ตลาดชั้นกลาง ได้แก่ ตลาดเนื้อโคขุนทั่วไป (ขุนระยะสั้น 2 – 3 เดือน) และ (3) ตลาดชั้นสูง ได้แก่ ตลาดเนื้อโคขุนคุณภาพ (ขุน 6 เดือนขึ้นไป) โดยตลาด (1) – (2) มีสัดส่วนมากกว่าร้อยละ 80 ขณะที่ตลาดใน (3) มีสัดส่วนไม่ถึงร้อยละ 20 ของมูลค่าตลาด ในปี 2546 ปริมาณการบริโภคเนื้อโคในประเทศมีประมาณ 158 ล้านกิโลกรัม โดยมาจากโคเนื้อที่เลี้ยงในประเทศร้อยละ 70 ไก่หมปลดระหว่างร้อยละ 3.2 ไก่นำเข้าจากประเทศเพื่อนบ้านร้อยละ 6.2 และเนื้อโคแช่แข็งนำเข้าร้อยละ 0.6 ในขณะที่ความต้องการบริโภคเนื้อโคในประเทศยังคงเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว จึงได้จัดทำยุทธศาสตร์การพัฒนาโคเนื้อ ดังนี้

1) วิสัยทัศน์

ผลิตโคเนื้อคุณภาพดีให้เพียงพอต่อความต้องการของตลาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและเป็นอาชีพที่ยั่งยืน

2) พันธกิจ

1. วิจัยและปรับปรุงพันธุ์โคเนื้อคุณภาพดีที่เหมาะสมสำหรับประเทศไทย
2. ผสมพันธุ์โคเนื้อของเกษตรกรเพื่อเพิ่มผลผลิตโคเนื้อทั้งปริมาณและคุณภาพ
3. สร้างความมั่นคงในอาชีพการเลี้ยงโคเนื้อของเกษตรกรไทย โดยการวิจัยพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยี
4. สร้างขบวนการผลิตการแปรรูปเนื้อโคที่ได้มาตรฐานและถูกสุขอนามัย

3) วัตถุประสงค์

1. เพื่อผลิตโคเนื้อคุณภาพดีให้เพียงพอต่อการบริโภคในประเทศ ลดการนำเข้าและเหลือเพื่อส่งออก
2. เพื่อสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร และสามารถแข่งขันกับต่างประเทศได้

4) เป้าหมาย

ผลิตโคเนื้อและเนื้อโคคุณภาพเพิ่มขึ้น เพื่อทดแทนการนำเข้าโคเนื้อและเนื้อจากต่างประเทศภายใน 5 ปี

5) การวิเคราะห์ SWOT Analysis

จุดแข็ง

1. เป็นเกษตรกรรายย่อย ใช้แรงงานในครัวเรือนและใช้วัสดุเหลือใช้จากการเกษตรเป็นอาหารเลี้ยงโค ทำให้ต้นทุนการผลิตต่ำ
2. มีวัตถุดิบอาหารสัตว์เพียงพอและราคาถูกในการเลี้ยงโคเพื่อผลิตเนื้อคุณภาพดี
3. ปลอดโรคคว่ำบ้า
4. การผลิตยังไม่เพียงพอต่อการบริโภค จึงไม่มีปัญหาเรื่องการจำหน่าย

จุดอ่อน

1. ผู้เลี้ยงเป็นเกษตรกรรายย่อย ขาดการรวมกลุ่ม ทำให้ยากต่อการควบคุมปริมาณและคุณภาพการผลิต
2. ยังไม่ปลอดโรคปากและเท้าเปื่อย ทำให้ไม่สามารถส่งโคมีชีวิตและเนื้อโคไปขายต่างประเทศได้
3. มีการใช้พื้นที่การเกษตรยังไม่เหมาะสมทำให้มีพืชอาหารสัตว์ไม่เพียงพอต่อการเลี้ยงโคเนื้อ
4. การเลี้ยงโคเนื้อต้องลงทุนสูง ผลตอบแทนในระยะเวลานาน และขาดแหล่งเงินกู้ดอกเบี้ยต่ำ
5. ขาดพันธุ์โคเนื้อเพื่อผลิตเนื้อโคคุณภาพดี
6. การซื้อขายโคและเนื้อโคยังไม่มีมาตรฐานทั้งในด้านคุณภาพและราคา
7. ขาดการประชาสัมพันธ์การสร้างค่านิยมในการบริโภคเนื้อโคที่ผลิตในประเทศ

โอกาส

1. เกษตรกรมีแม่โคพื้นฐานสำหรับรองรับการผลิตเนื้อโคคุณภาพดี 0.9 ล้านตัว
2. สามารถผลิตเนื้อโคในรูปแบบเกษตรอินทรีย์เพื่อการส่งออกโดยมีแม่โคพื้นเมือง 1.4 ล้านตัว
3. ความต้องการบริโภคเนื้อคุณภาพดีมีสูงขึ้นตลอดเวลา (นักท่องเที่ยว, ผู้บริโภคภายในประเทศหันมาบริโภคเนื้อคุณภาพและสะอาดปลอดภัย)
4. มีศักยภาพในการผลิตโคพันธุ์ดีส่งจำหน่ายต่างประเทศ
5. มีหน่วยงานที่มีศักยภาพในการวิจัย ทดสอบพันธุ์ และกระจายพันธุ์อยู่ทั่วประเทศ

ปัญหาและอุปสรรค

1. มาตรการการค้าเสรีระบบพหุภาค อาจเกิดการทุ่มตลาด
2. เกิดโรคระบาดและภัยธรรมชาติ

2.2 ยุทธศาสตร์การพัฒนาโคเนื้อเพื่อรองรับผลกระทบการทำข้อตกลงเขตการค้าเสรี

จากผลกระทบอุตสาหกรรมโคเนื้อจากการทำข้อตกลงเขตการค้าเสรีไทย – ออสเตรเลียและข้อเสนอแนะที่ได้กล่าวมาข้างต้น จึงได้จัดทำยุทธศาสตร์การพัฒนาโคเนื้อเพื่อเกษตรกรไทยสามารถเตรียมความพร้อมเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันการผลิตและอุตสาหกรรมโคเนื้อ เพื่อรองรับผลกระทบจากข้อตกลงเขตการค้าเสรี โดยได้ให้ระยะเวลา 15 ปีในการปรับลดภาษีลงเรื่อยๆ จนเป็น 0% และยกเลิกการกำหนดมาตรการ Special Safeguard ทำให้เกษตรกรมีโอกาสในการปรับตัวปรับปรุงคุณภาพ มาตรฐานในการเลี้ยงโคเนื้อให้อยู่ในระดับที่สามารถแข่งขันได้ โดยได้กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาโคเนื้อแบ่งออกเป็น 5 ด้าน ดังนี้

2.2.1 ยุทธศาสตร์การเพิ่มผลผลิตโคเนื้อ

- ฝึกอบรมและถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยีด้านการผลิตโคเนื้อสู่เกษตรกรเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและลดต้นทุนการผลิต
- เพิ่มประสิทธิภาพการบริการผสมพันธุ์โคแก่เกษตรกรโดยวิธีใช้โคพ่อพันธุ์และวิธีผสมเทียมโดยให้เอกชนและองค์กรส่วนท้องถิ่นร่วมดำเนินการ
- สนับสนุนการเลี้ยงโคนมเพศผู้เป็นโคเนื้อ
- สนับสนุนให้เกษตรกรผลิตพืชอาหารสัตว์เพื่อจำหน่ายหรือผลิตเพื่อการเลี้ยงโคเนื้อของตนเอง

2.2.2 ยุทธศาสตร์การควบคุมป้องกันโรคและความร่วมมือกับประเทศเพื่อนบ้าน

- เพิ่มการผลิตวัคซีนป้องกันโรคที่สำคัญให้เพียงพอ เช่น วัคซีนป้องกันโรคปากและเท้าเปื่อย โรคคอบวม โรคไข้สามวัน โรคแท้งติดต่อ เป็นต้น
- เพิ่มประสิทธิภาพด้านชายแดน ในการป้องกันโรคและความคุมการเคลื่อนย้ายสัตว์
- ควบคุมการนำเข้าโคมีชีวิตและเนื้อโคจากต่างประเทศ
- ฝึกอบรมเจ้าหน้าที่จากประเทศเพื่อนบ้าน (พม่า ลาว เขมร) ในด้านการจัดการการผลิตโคเนื้อ การป้องกันกำจัดโรคระบาดเพื่อส่งเสริมการผลิตโคเนื้อในประเทศเพื่อนบ้าน และสนับสนุนวัคซีนและสัตว์พ่อพันธุ์

2.2.3 ยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบการตลาด

- ดำเนินการพัฒนาโรงฆ่าโคให้ได้ตามมาตรฐานตามหลักสากลพร้อมทั้งเครื่องหมายรับรองคุณภาพผลผลิตเพื่อสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค
- ประชาสัมพันธ์ให้มีการพัฒนาและการบริโภคเนื้อโคเพิ่มขึ้น
- ส่งเสริมตลาดต่างประเทศ

2.2.4 ยุทธศาสตร์การศึกษาวิจัยและพัฒนาโคเนื้อ

- ศึกษาวิจัยและทดสอบพันธุ์โคที่เหมาะสมกับประเทศไทย
- ศึกษาวิจัยด้านอาหารสัตว์ พันธุ์พืชอาหารสัตว์ และการใช้อาหารสัตว์
- ศึกษาวิจัยระบบการผลิต การตลาด และการแปรรูปโคเนื้อ
- ศึกษาวิจัยเทคโนโลยีชีวภาพการพัฒนาโคเนื้อ

2.2.5 ยุทธศาสตร์การบริหารจัดการองค์กร

- จัดตั้งคณะกรรมการโคเนื้อแห่งชาติ (Beef Board)
- ส่งเสริมสนับสนุนสถาบันเกษตรกรเพื่อพัฒนาโคเนื้อ
- จัดตั้งศูนย์สารสนเทศโคเนื้อ
- ปรับปรุงหรือแก้ไขกฎหมายและระเบียบที่ไม่เอื้ออำนวยต่อการพัฒนาระบบการผลิตและการตลาดโคเนื้อ

2.3 โครงการที่รองรับยุทธศาสตร์

2.3.1 ยุทธศาสตร์การเพิ่มผลผลิตโคเนื้อ มี 6 โครงการ

1. โครงการฝึกอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตโคเนื้อ
2. โครงการผลิตเนื้อโคคุณภาพโดยวิธีผสมเทียม
3. โครงการการผลิตโคเนื้อคุณภาพดีโดยใช้โคพ่อพันธุ์
4. โครงการผลิตเนื้อโคจากลูกโคนมเพศผู้
5. โครงการผลิตพืชอาหารสัตว์จำหน่ายโดยเกษตรกร
6. โครงการผลิตพืชอาหารสัตว์จำหน่ายโดยเกษตรกร
7. โครงการจัดหาแหล่งน้ำสนับสนุนกลุ่มเกษตรกรเลี้ยงโคเนื้อ

2.3.2 ยุทธศาสตร์การควบคุมป้องกันโรคและความร่วมมือกับประเทศเพื่อนบ้านมี

2 โครงการ

1. โครงการควบคุมป้องกันโรคระบาดสัตว์
2. โครงการกำแพงเศรษฐกิจแนวชายแดน

2.3.3 ยุทธศาสตร์การพัฒนาดตลาด มี 3 โครงการ

1. โครงการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์
2. โครงการประชาสัมพันธ์การพัฒนาและการบริโภคเนื้อโคคุณภาพ
3. โครงการส่งเสริมตลาดต่างประเทศ

2.3.4 ยุทธศาสตร์การศึกษาวิจัยและพัฒนาโคเนื้อ มี 5 โครงการ

1. โครงการวิจัยทดสอบพันธุ์และกระจายพันธุ์โคพันธุ์เนื้อที่เหมาะสมกับประเทศไทย
2. โครงการวิจัยการแปรรูปเนื้อโค
3. โครงการศึกษาวิจัยด้านอาหารสัตว์
4. โครงการศึกษาวิจัยระบบการผลิตและระบบการตลาดโคเนื้อ
5. โครงการศึกษาวิจัยเทคโนโลยีชีวภาพการพัฒนาโคเนื้อ

2.3.5 ยุทธศาสตร์บริหารจัดการองค์กร มี 4 โครงการ

1. โครงการจัดตั้งคณะกรรมการโคเนื้อแห่งชาติ (Beef Board)
2. โครงการส่งเสริมสนับสนุนสถาบันเกษตรกรเพื่อการพัฒนาโคเนื้อ
3. โครงการจัดตั้งศูนย์สารสนเทศโคเนื้อ
4. โครงการปรับปรุงหรือแก้ไขระเบียบและกฎหมาย

2.4 นโยบายภาครัฐในการผลิตโคพื้นเมืองในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

2.4.1 นโยบายการผลิตโคเนื้อของกรมปศุสัตว์

1). ด้านการผลิต

1.1 ส่งเสริมให้เกษตรกรรายย่อยเลี้ยงโคเนื้อ ร่วมกับการปลูกพืชในระบบผสมผสานเพื่อผลิตลูกโคจำหน่ายโดยใช้ประโยชน์ร่วมกันระหว่างพืชและโคเนื้อ

1.2 ส่งเสริมให้เกษตรกรระดับกลางและรายใหญ่เลี้ยงโคขุนคุณภาพดีในพื้นที่ที่เหมาะสมเพื่อผลิตเนื้อคุณภาพดีให้เพียงพอต่อการบริโภคภายในประเทศทดแทนการนำเข้าและเหลือเพื่อการส่งออก

1.3 สนับสนุนการปรับปรุงพันธุ์โคของเกษตรกรโดยใช้โคพันธุ์อเมริกันบราห์มัน (American Brahman) ชาโรเลส์ (Chalolais) ซิมเมนทอล (Simmental) และพันธุ์พื้นเมืองเป็นพันธุ์หลักโดยวิธีให้ยืมพ่อพันธุ์ การผลิตน้ำเชื้อเพื่อการผสมเทียมและให้บริการผสมเทียม

2). ด้านสุขภาพสัตว์

ทางกรมปศุสัตว์จะเพิ่มประสิทธิภาพการควบคุม ป้องกันและกำจัดโรคโดยการให้บริการการฉีดวัคซีน การเพิ่มความเข้มงวดในการเคลื่อนย้าย นำเข้า นำออก หรือนำผ่านทั้งสัตว์มีชีวิต ซากสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ รวมทั้งเพิ่มระบบการตรวจวิเคราะห์โรคระบาดจากสัตว์นำเข้าตามแนวชายแดน เสริมสร้างการควบคุมป้องกัน การเฝ้าระวังโรคระบาดจากสัตว์นำเข้าสู่คนให้เป็นระบบ เร่งรัดกำจัดโรคปากและเท้าเปื่อยและโรคสำคัญทางเศรษฐกิจให้หมดสิ้นโดยเร็วรวมทั้งการเพิ่มประสิทธิภาพการประชาสัมพันธ์ และการแก้ไขผลกระทบจากโรคระบาดสัตว์

3). ด้านโรงฆ่าสัตว์

กรมปศุสัตว์จะพัฒนาระบบการฆ่าและจำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด ถูกสุขอนามัย ได้มาตรฐาน เพื่อสร้างความปลอดภัยด้านอาหาร (Food safety) ให้แก่ผู้บริโภค นอกจากนี้ยังพยายามจัดทำมาตรฐานฟาร์มโคเนื้อและมาตรฐานเนื้อโคขึ้น

4). ด้านการตลาด

ส่งเสริมให้เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อรวมตัวกันเป็นกลุ่มหรือสหกรณ์เพื่อดำเนินการด้านการผลิต การตลาด ตลอดจนการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ส่งเสริมให้มีการจำหน่ายเนื้อโคตรามคุณภาพ ควบคุมและเข้มงวดการลักลอบนำเข้าเนื้อโคและโคมีชีวิตจากประเทศเพื่อนบ้านอย่างจริงจัง รวมทั้งส่งเสริมการผลิตอาหารฮาลาลขึ้น

5). ด้านอาหารสัตว์

ส่งเสริมให้เกษตรกรผลิตเมล็ดพันธุ์พืชอาหารสัตว์และเสบียงอาหารสัตว์เชิงพาณิชย์ สนับสนุนให้เกิดธุรกิจเมล็ดพันธุ์และพืชอาหารสัตว์ มีการฝึกอบรมถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยีด้านสูตรอาหารสัตว์ วัตถุดิบอาหารสัตว์ วัสดุเหลือใช้ต่าง ๆ มาเป็นอาหารสัตว์ เพื่อเป็นการลดต้นทุนการผลิต และการสำรองอาหารสัตว์เพื่อลดการขาดแคลนอาหารสัตว์เมื่อเกิดภัยธรรมชาติ

6). ด้านการวิจัย

ทางกรมปศุสัตว์มีเป้าหมายทางการศึกษาวิจัยเพื่อสร้างพันธุ์โคเนื้อที่เหมาะสมกับประเทศไทยได้แก่ พันธุ์ตาก พันธุ์กบินทร์บุรี พันธุ์ราห์มัน และพันธุ์พื้นเมืองเพื่อผลิตพันธุ์สัตว์และน้ำเชื้อกระจายสู่เกษตรกร ศึกษาวิจัยทดสอบและพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ อาหารสัตว์และถ่ายทอดความรู้สู่เกษตรกร ศึกษาวิจัยด้านการป้องกัน ควบคุมและกำจัดโรคระบาดที่สำคัญทางเศรษฐกิจและโรคติดต่อระหว่างสัตว์และคน รวมทั้งการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์ใหม่ ๆ ตามความต้องการของผู้บริโภคทั้งภายในและต่างประเทศเพื่อเป็นการขยายตลาดโคเนื้อของไทย

2.4.2 นโยบายเฉพาะด้านโคพื้นเมือง

นอกเหนือจากนโยบายทั่วไป ด้านการส่งเสริมการผลิตโคเนื้อแล้วทางกรมปศุสัตว์ยังมีนโยบายการดำเนินงานเฉพาะโคพื้นเมือง ดังนี้

1). นโยบายการอนุรักษ์สายพันธุ์โคพื้นเมือง

กรมปศุสัตว์ได้รายงานว่าทางกรมปศุสัตว์ได้เตรียมจดลิขสิทธิ์พันธุ์พื้นเมือง พร้อมทั้งเพิ่มการพัฒนาและสร้างพันธุ์โคพื้นเมืองให้เป็นพันธุ์พื้นฐานของประเทศ โดยอนุรักษ์สายพันธุ์พื้นเมืองและรวบรวมข้อดีของโคพันธุ์ดังกล่าว เพื่อจะทำการจดทะเบียนลิขสิทธิ์ให้เป็นพันธุ์พื้นเมืองของไทย ซึ่งปัจจุบันแบ่งได้ 4 สายพันธุ์ ได้แก่ โคพื้นเมืองสายภาคใต้หรือวัวชน มีสัดส่วนการเลี้ยงคิดเป็นร้อยละ 10 สายภาคเหนือเลี้ยงโคขาวลำพูน มีสัดส่วนการเลี้ยงประมาณร้อยละ 20 สายภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีสัดส่วนการเลี้ยงร้อยละ 50 และสายภาคกลาง นิยมเลี้ยงวัวลาน มีสัดส่วน

ส่วนการเลี้ยงประมาณร้อยละ 20 นอกจากนี้กรมปศุสัตว์ยังได้เสนอแผนแม่บทการพัฒนาโคเนื้อโดยพยายามอนุรักษ์และขยายพันธุ์พื้นเมืองเพิ่มขึ้นอีกไม่ต่ำกว่า 4 – 5 ล้านตัว

2). นโยบายด้านปรับปรุงพันธุ์โคเนื้อลูกผสม

กรมปศุสัตว์มีนโยบายด้านโคลูกผสม คือ การส่งเสริมการเลี้ยงโคลูกผสมพันธุ์ตาก และพันธุ์กันทรบุรี ทั้งสองพันธุ์เป็นพันธุ์ที่กรมปรับปรุง ทดสอบ รวมทั้งการรับรองพันธุ์ นอกจากนี้กรมยังมีนโยบายที่ให้เกษตรกรเป็นผู้ผลิตโคลูกผสมบราห์มัน X พื้นเมือง แทนกรมปศุสัตว์โดยทางกรมฯ ทำหน้าที่ศึกษาวิจัยด้านการปรับปรุงพันธุ์แต่เพียงอย่างเดียว การเลี้ยงโคเนื้อของเกษตรกรไม่มีปัญหาด้านการผลิตแม้ว่ามีการเลี้ยงโคลูกผสมบราห์มันก็ไม่มีปัญหาด้านการผสมติดแต่อย่างใดแต่สิ่งที่ต้องพัฒนา คือ ความรู้ความเข้าใจด้านการจัดการสิ่งแวดล้อม การปรับปรุงพันธุ์ การพัฒนาด้านสุขศาสตร์ การควบคุมโรคพยาธิ เป็นต้น ด้านการตลาดนั้นโดยภาพรวมไม่มีปัญหาสำหรับเกษตรกรโดยราคาอยู่ที่ความพอใจของผู้ขายและราคามีการเปลี่ยนแปลงตามกลไกของตลาดมีการเชื่อมโยงข้อมูลอย่างกว้างขวางเนื่องจากความทันสมัยของระบบสื่อสาร

2.4.3 แนวทางพัฒนาการเลี้ยงโคพื้นเมืองในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

สถานการณ์การผลิตของประเทศนั้นพบว่า สภาพการเลี้ยงส่วนใหญ่เป็นการเลี้ยงโดยเกษตรกรรายย่อยที่มีโคเฉลี่ย 5 – 6 ตัวต่อรายและแนวโน้มเพิ่มขึ้นทั้งจำนวนผู้เลี้ยงและจำนวนโคเนื้อ จากการสำรวจในจังหวัดขอนแก่นพบว่า โคที่เลี้ยงส่วนใหญ่เป็นโคลูกผสม (65 %) รองลงมาเป็นโคพื้นเมือง (33 %) และโคพันธุ์แท้ (1 – 2 %) ตามลำดับ ทางกรมปศุสัตว์มีนโยบายการพัฒนาการเลี้ยงโคพื้นเมืองโดยแบ่งเกษตรกรออกเป็น 2 กลุ่ม คือ

1). กลุ่มเกษตรกรรายย่อยกลุ่มดั้งเดิม

เป็นกลุ่มที่มีการเลี้ยงโคพื้นเมืองมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เป็นกลุ่มที่มีการเลี้ยงอย่างต่อเนื่อง มีพื้นที่ในการเลี้ยง มีความสนใจในการเลี้ยง แต่ยังขาดความรู้ตลอดจนเทคโนโลยีการผลิตที่เหมาะสม ซึ่งกรมปศุสัตว์จะต้องมีส่วนช่วยเหลือในการแนะนำเทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อให้เกษตรกรนำไปประยุกต์ใช้ต่อไป

2.) กลุ่มเกษตรกรรายย่อยกลุ่มใหม่

เป็นกลุ่มที่เคยเลี้ยงแล้วเลิกไป หรือผู้ไม่เคยเลี้ยงมาก่อนแต่มีความสนใจที่จะเลี้ยง เกษตรกรกลุ่มนี้อาจจะมีพื้นที่หรือไม่มีพื้นที่แต่มีทุนและความสนใจในการเลี้ยง กรมปศุสัตว์จะต้องเข้าไปส่งเสริมการเลี้ยงทั้งด้านการจัดการ และอาหารเพื่อให้การเลี้ยงมีประสิทธิภาพมากขึ้น

บทที่ 3

ระบบการผลิตโคเนื้อ

ระบบการเลี้ยงโคเนื้อในประเทศไทย มีหลายระบบขึ้นอยู่กับเงินทุนและตลาดที่จะจำหน่าย

3.1 การเลี้ยงโคเนื้อเชิงธุรกิจ

เป็นการเลี้ยงโคเนื้อตามหลักวิชาการ มีการลงทุนสูง จำเป็นต้องวางแผนการผลิตอย่างเป็นระบบ เพื่อให้ได้ผลตอบแทนสูงคุ้มค่ากับการลงทุน ตั้งแต่การสร้างโรงเรือน คอกคัด แปลงหญ้า โรงผสมอาหารสัตว์ รวมทั้งมีการจัดการด้านอาหารและสุขภาพ การเลี้ยงโคเนื้อประเภทนี้มีอยู่ประมาณ 10 % ของการเลี้ยงในประเทศ อาจแบ่งเป็น 2 กลุ่มตามวัตถุประสงค์การเลี้ยงดังนี้คือ

3.1.1 เพื่อผลิตพ่อแม่พันธุ์สำหรับจำหน่าย การทำฟาร์มประเภทนี้จะเน้นการพัฒนาและปรับปรุงพันธุ์เป็นหลัก จะมีการใช้หลักวิชาการอย่างเต็มรูปแบบ มีการลงทุนสูงและการคืนทุนจะใช้ระยะเวลานาน โดยมีการจัดการอย่างดีเช่นการให้อาหาร โปรแกรมป้องกันโรค การผสมพันธุ์ การบันทึกประวัติ รวมทั้งการจัดการอื่นๆ อาจจะมีการพัฒนาพันธุ์โคภายในฟาร์ม หรือการปรับปรุงพันธุ์โดยโคพันธุ์หรือน้ำเชื้อนำเข้าจากต่างประเทศ การจำหน่ายผลผลิตของฟาร์มจะเป็นพ่อแม่พันธุ์โคเนื้อตามคุณภาพที่กำหนดไว้โดยจำหน่ายตามขนาดน้ำหนักตัว บางฟาร์มมีการผลิตน้ำเชื้อจากพ่อพันธุ์ดี ก็จะจำหน่ายในรูปน้ำเชื้อแช่แข็งหรือมีบริการผสมเทียมด้วยน้ำเชื้อพันธุ์ดี

3.1.2 เพื่อผลิตลูกโคเพื่อนำไปขุน ปัจจุบันมีฟาร์มประเภทนี้เพิ่มขึ้นเนื่องจากมีความต้องการลูกโคเพื่อเข้าขุนในปริมาณมาก ถึงแม้ว่าจะมีโคที่เลี้ยงแบบปล่อยของชาวบ้านและโคที่ผ่านมาจากชายแดนก็ตาม ส่วนใหญ่แม่พันธุ์จะเป็นโคลูกผสมบราห์มัน แล้วผสมข้ามด้วยน้ำเชื้อพันธุ์ยุโรปเช่น ชาโรเลส์ ลิมูซิน เฮียร์ฟอร์ด เป็นต้น ก็จะได้ลูกผสมที่มีโครงร่างดี ปรับตัวได้ดี ประสิทธิภาพการให้อาหารสูง และเนื้อคุณภาพดี ฟาร์มจัดจำหน่ายลูกโคเพศผู้ หลังหย่านมหรืออายุ 1 ถึง 1 ปีครึ่ง ให้แก่ผู้ที่จะขุนโคต่อไป

ในฟาร์มบางแห่งจะทำธุรกิจทั้ง 2 ประเภทเนื่องจากมีความพร้อมทางด้านโรงเรือน อุปกรณ์ พันธุ์โค แหล่งอาหารและแรงงาน โดยมีตลาดเป็นปัจจัยกำหนดแผนการผลิตโคเนื้อ ถ้าหากตลาดโคขุนมีราคาดี ก็เร่งการผลิตลูกโคสำหรับขุน หากตลาดไม่ค่อยดี ก็หันมาผลิตพ่อแม่พันธุ์จำหน่าย บางครั้งธุรกิจขุนโคเกิดจากโคเนื้อที่ไม่ผ่านการคัดเลือกพันธุ์ภายในฟาร์ม

3.2 การเลี้ยงโคขุน

เป็นการเลี้ยงโคเนื้อเพื่อให้ได้น้ำหนักส่งฆ่าและคุณภาพที่ต้องการตามตลาด อาจจัดแบ่งได้ 2 ประเภทคือ

3.2.1 การเลี้ยงโคเนื้อสำหรับตลาดเนื้อคุณภาพสูง นิยมขุนโคลูกผสมที่มีเลือดยุโรปได้แก่พันธุ์ ชาร์โรเลส์ ลิมุซัน เฮียร์ฟอร์ด รวมทั้งพันธุ์ที่ปรับปรุงในประเทศไทยคือพันธุ์กำแพงแสนและพันธุ์ตาก เพื่อต้องการเนื้อที่มีคุณภาพใกล้เคียงกับเนื้อนำเข้าจากต่างประเทศ ซึ่งมีไขมันแทรกสูง มีความนุ่มและชุ่มฉ่ำ โดยเริ่มขุนด้วยอาหารข้นและอาหารหยาบพวกหญ้าสด ตั้งแต่น้ำหนักตัว 250 กิโลกรัมจนได้น้ำหนักส่งฆ่าประมาณ 550-600 กิโลกรัม ในระยะเวลา 8-12 เดือน นอกจากนี้ยังรวมถึงการขุนโคลูกผสมที่มีเลือดบราห์มันสูง ที่มีน้ำหนักส่งฆ่าประมาณ 450 กิโลกรัมซึ่งไม่เน้นปริมาณไขมันแทรกในเนื้อ โดยระยะเวลาขุนจะสั้นเพียง 4-5 เดือน

3.2.2 การเลี้ยงโคเนื้อสำหรับตลาดเนื้อคุณภาพปานกลาง ส่วนใหญ่จะเป็นการขุนโคโตเต็มวัย อาจเป็นโคอายุมากหรือโคที่ปลดจากการใช้งาน รวมทั้งโคที่ผ่านมาทางชายแดนประเทศพม่า โดยทั่วไปจะซื้อขายกันในตลาดนัดโคกระบือ การขุนจะใช้ระยะเวลาสั้นเพียง 3-4 เดือนให้น้ำหนักส่งฆ่าประมาณ 480-500 กิโลกรัม ส่วนใหญ่นิยมฝังฮอร์โมนที่ใบหูเพื่อเร่งการเจริญเติบโต เลี้ยงด้วยอาหารข้นและอาหารหยาบที่สำคัญได้แก่เปลือกสับปะรดจากโรงงานสับปะรดกระป๋อง ทำให้แหล่งที่เลี้ยงโคประเภทนี้หรือที่เรียกว่าโคมัน อยู่ในเขตจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เพชรบุรี กาญจนบุรี นครปฐม ราชบุรี ชลบุรี ระยอง เป็นต้น แต่ในปัจจุบันโคที่เข้าขุนเริ่มใช้โคลูกผสมบราห์มันอายุน้อยเพิ่มขึ้น

3.2.3 การเลี้ยงโคแบบปล่อยตามทุ่งหญ้าธรรมชาติ ส่วนใหญ่เป็นโคพื้นเมืองหรือลูกผสมบราห์มัน ซึ่งจะเลี้ยงด้วยเกษตรกรรายย่อยตามที่สาธารณะ ท้องนา พื้นที่ข้างทาง ที่รกร้าง ป่าชายเขา รวมทั้งบนภูเขาด้วย โดยพื้นที่ดังกล่าวมีหญ้าและไม้พุ่มตามธรรมชาติ ลักษณะเป็นการเลี้ยงแบบไล่ด่อนไปตามแหล่งอาหารธรรมชาติ โดยไม่มีการเสริมอาหารข้น

การเลี้ยงโคเนื้อในประเทศส่งออกที่สำคัญได้แก่ออสเตรเลีย สหรัฐอเมริกา จะมีรูปแบบการเลี้ยงที่เป็นธุรกิจขนาดใหญ่

ระบบการเลี้ยงโคเนื้อในประเทศออสเตรเลีย รัฐที่ผลิตเนื้อโคมากที่สุดคือรัฐควีนแลนด์ (47.7 %) รัฐนิวเซาท์เวลส์ (22.2 %) และรัฐวิกตอเรีย (18.9 %) พันธุ์โคที่เลี้ยงได้แก่พันธุ์บราห์มัน (13.2%) พันธุ์เฮียร์ฟอร์ด (11.2%) พันธุ์แองกัส (9%) โดยมีน้ำหนักซากเฉลี่ย 263 กิโลกรัมในปี 2001 ระบบการเลี้ยงแบ่งเป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ

1) เลี้ยงปล่อยแทะเล็มในทุ่งหญ้า เรียกว่า grass fed ซึ่งนิยมบริโภคสำหรับตลาดภายในประเทศ

2) เลี้ยงในทุ่งหญ้าและเสริมด้วยอาหารข้น เรียกว่า grain fed ได้แก่เมล็ดธัญพืชพวก ข้าวบาร์เลย์และข้าวฟ่าง โดยใช้ระยะเวลาการขุน 30 วันจนถึง 300 วัน ขึ้นอยู่กับความต้องการระดับไขมันแทรกและน้ำหนักซาก โดยเฉลี่ยจะใช้เวลาขุน อย่างน้อย 70 วันสำหรับตัวผู้ตอนและ 60 วันสำหรับตัวเมีย ซึ่งส่วนใหญ่จะเลี้ยงในคอกขุนเรียกว่า feedlot สำหรับส่งออกไปยังต่างประเทศ โดยเฉพาะตลาดญี่ปุ่น

ระบบการเลี้ยงโคเนื้อในประเทศสหรัฐอเมริกา อาจแบ่งเป็น 4 ประเภทคือ

1. Cow – calf feeder system
2. Cow – calf slaughter system
3. Stocker purchase – slaughter sales system
4. Stocker purchase – feeder sales system

ส่วนใหญ่การเลี้ยงโคเนื้อจะเป็นระบบเลี้ยงแม่โคเพื่อผลิตลูกโคขาย (cow – calf feeder) ประมาณ 70% ของการเลี้ยงทั่วประเทศ โดยจะซื้อขายลูกโคหลังหย่านมถึงอายุ 1 ปีเป็นหลัก ซึ่งกำไรจะผันแปรตามปริมาณพืชอาหารสัตว์และราคาโคมีชีวิต ถ้ามีปริมาณอาหารหยาบพอเพียงและราคาดี ก็จะเลี้ยงเพื่อให้ได้น้ำหนักสูงขึ้นก่อนขายให้กลุ่มผู้เลี้ยงโคขุนต่อไป แหล่งอาหารหยาบมีทั้งหญ้าอาหารสัตว์และผลพลอยได้ทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยวเมล็ดแล้วเช่นต้นข้าวโพด ต้นข้าวฟ่าง ถั่วเหลือง เป็นต้น โดยฟาร์มแม่พันธุ์เพื่อผลิตลูกโค 49 % อยู่ในเขตพื้นที่ราบภาคใต้และภาคเหนือ สามารถผลิตลูกโคได้ประมาณ 51% ของลูกโคทั่วประเทศ สหรัฐอเมริกาเป็นทั้งประเทศผู้ส่งออกประมาณ 1.2 ล้านตันต่อปี โดยส่งออกไปยังเม็กซิโก และผู้นำเข้าที่สำคัญประมาณ 1.6 ล้านตันต่อปีจากประเทศออสเตรเลีย นิวซีแลนด์และอูรูกวัย

ประเทศอินเดียเป็นประเทศที่เลี้ยงโคกระบือมากที่สุดในโลก โดยอาจแบ่งการเลี้ยงเป็น 3 ระบบคือ

- Peri – urban system เป็นระบบที่เลี้ยงโคเพื่อผลิตนมในเขตปริมณฑลแล้วส่งนํ้านมขายในเมือง
- Urban system เป็นระบบการเลี้ยงโคนมของชาวบ้านครอบครัวละ 5 – 10 ตัวแล้วส่งนํ้านมให้สหกรณ์รวบรวมและแปรรูป
- Rural and Transhumant system เป็นการเลี้ยงโคกระบือในหมู่บ้านโดยปล่อยแพะเล็มในทุ่งหญ้าสาธารณะและป่าไม้

วัตถุประสงค์ในการเลี้ยงโคกระบือ ส่วนใหญ่เพื่อใช้แรงงานและให้นํ้านมสำหรับบริโภคในครัวเรือน โดยเลี้ยงครอบครัวละ 2 ตัว เนื่องจากประชากรส่วนใหญ่นับถือศาสนาฮินดูซึ่งถือว่าโคเป็นพาหนะของเทพเจ้า จึงไม่ฆ่าและไม่บริโภคเนื้อโค โดยทั่วไปจะบริโภคเนื้อกระบือ การเลี้ยงยังคงมีปัญหาเรื่องโรคระบาดได้แก่โรคปากเท้าเปื่อย โรคริ้นเดอร์เพสต์ โรคแอนแทรกซ์

สภาพการเลี้ยง

เลี้ยงแบบไล่ต้อน



เลี้ยงแบบปล่อยทุ่ง



เลี้ยงในพื้นที่ปลูกไม้ผล



เลี้ยงเพื่อการค้า



อินเดียมีโรงฆ่าที่มีมาตรฐานเพื่อการส่งออกของภาคเอกชนเพียง 9 โรง โดยมีการส่งออกเนื้อกระป๋องในรูป boneless ปีละ 500,000 ตัน ไปยังประเทศมาเลเซีย ฟิลิปปินส์ อียิปต์ จอร์แดน ประเทศทางตะวันออกกลางและแอฟริกา นอกจากนี้ยังมีรายงานว่าโคปีละประมาณ 1.7 ล้านตัว ผ่านเข้าประเทศบังคลาเทศอย่างผิดกฎหมายเพื่อฆ่าเอาเนื้อและหนัง

3.3 แหล่งที่มาของโคเนื้อ

การผลิตโคเนื้อในประเทศไทยมีแหล่งที่มาสำคัญได้แก่ฟาร์มเอกชนขนาดใหญ่ และตลาดนัดโคกระบือซึ่งจะเป็นโคที่เลี้ยงโดยเกษตรกรรายย่อยและโคที่ผ่านมาจากชายแดนประเทศพม่า อย่างไรก็ตามโคขุนส่วนใหญ่ได้มาจากตลาดนัดโคกระบือ ซึ่งกระจายอยู่ในภาคต่างๆ โดยเฉพาะภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือ

ตลาดนัดโคกระบือ จัดเป็นแหล่งซื้อขายที่สำคัญสำหรับโคเนื้อและกระบือ ไม่ว่าจะเป็นซื้อไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการเลี้ยงเป็นพ่อแม่พันธุ์ เลี้ยงขึ้นโครงเพื่อขายต่อ สำหรับการขุนเป็นโคมันหรือโคขุน โดยตลาดนัดค้าสัตว์ที่จดทะเบียนมีจำนวน 104 แห่ง (ราชการ 4 แห่งและเอกชน 100 แห่ง) ซึ่งส่วนใหญ่อยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือ

ขนาดตลาดนัดขึ้นอยู่กับจำนวนโคกระบือที่มีการค้าขาย ซึ่งขนาดใหญ่มีจำนวนมากกว่า 1000 ตัว ขนาดกลางประมาณ 300 – 500 ตัว และขนาดเล็กประมาณ 100 – 300 ตัว โดยเปิดตลาดนัดทุกสัปดาห์

ลักษณะตลาดนัดเป็นลานกว้าง อาจมีคอกและเพิงบังแดดแบบง่าย ๆ บางแห่งซื้อขายกันบนรถบรรทุกโดยมิได้ขนถ่ายโคลงพื้นดิน

การซื้อขาย เป็นแบบเหมาตัว แม่ลูกหรือเป็นกลุ่ม ผู้ซื้อต้องอาศัยความชำนาญและประสบการณ์ในการประเมินน้ำหนักตัว หรือปริมาณเนื้อแดงในกรณีซื้อไปฆ่าชำแหละ บางคนเห็นว่าวิธีนี้ดีกว่าการชั่งน้ำหนักซึ่งอาจมีกลโกงโดยการให้โคกินน้ำหรืออื่นๆ เพื่อเพิ่มน้ำหนักก่อนขาย ระบบซื้อขายด้วยเงินสดอย่างเดียว บางกรณีมีพ่อค้าหรือนายหน้ามาซื้อขายก่อน เรียกว่า จับเชือก ซึ่งจะได้กำไรตัวละ 100 – 500 บาทขึ้นอยู่กับการเก็งกำไรและการต่อรองซื้อขาย

เจ้าของตลาดคิดค่าธรรมเนียมตัวละ 10 20 หรือ 25 บาท ในการนำโคกระบือเข้ามาขาย ถ้ามีการซื้อขายจะต้องจ่ายค่าธรรมเนียมตัวละ 20 บาท ค่าธรรมเนียมเคลื่อนย้ายสัตว์ข้ามจังหวัดตัวละ 30 บาทซึ่งเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์จะเป็นผู้ตรวจดูสุขภาพและออกใบธรรมเนียมนั้นๆ อดีตเคยเรียกพ่อค้าโคกระบือว่านายฮ้อย นอกจากนี้ในหมู่บ้านทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือส่วนใหญ่นิยมซื้อโคขนาดเล็กมาฆ่าเพื่อจำหน่ายหรือบริโภคและแบ่งเป็นกองๆ ในสัดส่วนเท่าๆ กัน ไม่ว่าจะเป็นเนื้อแดง กระดูก เครื่องใน

3.4 พันธุ์โคเนื้อ

พันธุ์โคเนื้อที่นิยมเลี้ยงในประเทศไทยในปัจจุบัน แบ่งได้เป็น 3 กลุ่มด้วยกัน คือ

3.4.1 พันธุ์โคเนื้อตระกูลเมืองร้อน

1) โคพื้นเมือง เดิมเป็นโคที่เกษตรกรเลี้ยงไว้ใช้แรงงาน เพราะแข็งแรง คล่องแคล่วว่องไว อดทน และเลี้ยงง่าย ทนทานต่อสภาพอากาศร้อนของประเทศไทยได้ดี ทนโรคและแมลงต่างๆ โดยเฉพาะเห็บ ปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมได้ดี หากินเก่ง จุดเด่นของโคพื้นเมืองคือ มีความสมบูรณ์พันธุ์สูง ถึงวัยเจริญพันธุ์เร็ว เพศเมียที่ปกติจะเป็นสัตว์แม่เสมอ ผสมติดง่าย คลอดลูกง่าย เลี้ยงลูกเก่ง ให้ลูกดกและอายุยืน แต่จุดด้อยคือ มีขนาดเล็กและโตช้า ปัจจุบันยังมีการเลี้ยงกันอยู่ทั่วไปแต่มีปริมาณน้อยลงเพราะเกษตรกรมักจะผสมข้ามกับโคเนื้อพันธุ์อื่นๆ เนื่องจากได้ลูกผสมที่มีขนาดใหญ่กว่า โตเร็ว และขายได้ราคาดีกว่า ลักษณะสีขนของโคพื้นเมืองส่วนใหญ่มีสีน้ำตาลแกมแดง แต่อาจมีสีที่แตกต่างกันเช่นดำ แดง น้ำตาล เหลือง เป็นต้น แต่ลักษณะรูปร่างหน้าตาค่อยคลึงกัน เพศผู้มีน้ำหนักตัวเฉลี่ยประมาณ 300 – 350 กิโลกรัม เพศเมียมีน้ำหนักตัวเฉลี่ยประมาณ 200 – 250 กิโลกรัม โดยโคพื้นเมืองไทยจัดแบ่งตามลักษณะรูปร่างภายนอก ตามภูมิภาคและวัตถุประสงค์ของการเลี้ยงได้ 4 สายพันธุ์ ได้แก่ โคชาวลำพูนซึ่งเป็นโคทางภาคเหนือตอนบนบริเวณจังหวัดลำพูน ลำปาง เชียงใหม่ พะเยา โคพื้นเมืองอีสานซึ่งเป็นโคพื้นเมืองที่เลี้ยงกระจายทั่วภาคอีสานโดยเฉพาะจังหวัดอุบลราชธานี สุรินทร์ ศรีสะเกษ อำนาจเจริญ มุกดาหาร นครพนมและหนองคาย โคลานเป็นโคพื้นเมืองภาคกลาง ซึ่งนิยมเลี้ยงสำหรับใช้ในกักฟาร์มวัวลานในเขตจังหวัดเพชรบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี นครปฐมและสุพรรณบุรี และโคชนเป็นโคพื้นเมืองภาคใต้ ซึ่งเลี้ยงไว้สำหรับกักฟาร์มวัว โดยเฉพาะในเขตจังหวัดนครศรีธรรมราช ตรัง พัทลุง กระบี่ และสงขลา

2) พันธุ์บราห์มัน (Brahman) มีถิ่นกำเนิดในประเทศสหรัฐอเมริกาและออสเตรเลีย ลักษณะประจำพันธุ์คือ ลำตัวจะมีลักษณะเรียวกลม ศีรษะกว้างดูแข็งแรง หน้าผากหนา หูค่อนข้างยาว ข้อเท้าสั้นแข็งแรง หนอกใหญ่ จมูก ริมฝีปาก ขนดก และกีบเท้ามีสีดำ เหนียงคอและหนังใต้ท้องหย่อนยาน โคนหางใหญ่ พูหางสีดำ ลำตัวจะมีสีขาว เทา และแดง ที่นิยมเลี้ยงกันมากคือสีขา มีข้อดีคือ ทนโรคและแมลง ปรับตัวเข้ากับสภาพอากาศร้อนขึ้นได้ดี เหมาะสำหรับเป็นโคพื้นฐานเพื่อผลิตโคเนื้อคุณภาพดีและโคนม ข้อเสียคืออัตราการผสมติดค่อนข้างต่ำ ให้ลูกตัวแรกช้า และให้ลูกค่อนข้างห่าง เพศผู้โตเต็มที่น้ำหนักประมาณ 800-1,200 กิโลกรัม เพศเมียโตเต็มที่น้ำหนักประมาณ 500-700 กิโลกรัม เปอร์เซ็นต์ซากอ่อนเฉลี่ย 55 เปอร์เซ็นต์ ส่วนเปอร์เซ็นต์ซากเย็นเฉลี่ย 53 เปอร์เซ็นต์

3.4.2 พันธุ์โคเนื้อตระกูลเมืองหนาว

1) พันธุ์ชาโรเลส์ (Charolais) มีถิ่นกำเนิดในประเทศฝรั่งเศส มีสีขาวครีมตลอดทั้งตัว เป็นโคที่มีขนาดใหญ่ รูปร่างมีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขาสั้น ลำตัวกว้าง ยาว และลึก มีกล้ามเนื้อตลอดทั้งตัว นิสัยเชื่อง เป็นโคที่มีขนาดใหญ่ ข้อดีของโคชาโรเลส์ คือ เติบโตเร็ว งามมีขนาดใหญ่ เนื้อนุ่ม เป็นที่ต้องการของตลาดเนื้อโคคุณภาพดี เหมาะที่จะนำมาผสมกับแม่โคบราห์มันหรือลูกผสมบราห์มันเพื่อนำมาเลี้ยงเป็นโคขุน แต่ถ้าเลี้ยงเป็นพันธุ์แท้หรือมีสายเลือดสูงๆ จะไม่ทนต่อสภาพอากาศในบ้านเรา ไม่เหมาะที่จะใช้ผสมกับแม่โคขนาดเล็กเพราะอาจทำให้คลอดยาก เพศผู้มีน้ำหนักเฉลี่ยประมาณ 1,000 ถึง 1,400 กิโลกรัมและเพศเมียมีน้ำหนักเฉลี่ยประมาณ 700 ถึง 900 กิโลกรัม

2) พันธุ์ลิมูซีน (Limousin) มีถิ่นกำเนิดในภาคกลางตอนใต้ของประเทศฝรั่งเศส เป็นโคที่มีโครงร่างใหญ่ มีสีน้ำตาลแดง รอบจมูก ปาก และข้อขาทั้งสี่เป็นสีอ่อน ข้อดีของโคลิมูซีน คือ งามมีขนาดใหญ่ มีเนื้อสัน มีกล้ามเนื้อมาก เหมาะที่จะนำมาผสมกับแม่โคบราห์มันหรือลูกผสมบราห์มันเพื่อนำมาเลี้ยงเป็นโคขุน แต่ถ้าเลี้ยงเป็นพันธุ์แท้หรือมีสายเลือดสูงๆ จะไม่ทนต่อสภาพอากาศในบ้านเรา ไม่เหมาะที่จะใช้ผสมกับแม่โคขนาดเล็กเพราะอาจทำให้คลอดยาก และเนื่องจากเนื้อมีสีแดงเข้มเมื่อเลี้ยงเป็นโคขุนอาจไม่น่ากินเท่ากับพันธุ์ชาโรเลส์ เพศผู้มีน้ำหนักเฉลี่ยประมาณ 1,000 ถึง 1,300 กิโลกรัมและเพศเมียมีน้ำหนักเฉลี่ยประมาณ 650 ถึง 850 กิโลกรัม

3) พันธุ์ซิมเมนทอล (Simmental) มีถิ่นกำเนิดในประเทศสวิสเซอร์แลนด์ มีสีน้ำตาลแดงเข้มไปจนถึงสีฟางและมีสีขาวกระจายแทรกทั่วไป หน้า ท้อง และขามีสีขาว เป็นโคขนาดใหญ่ โครงร่างเป็นสี่เหลี่ยม ลำตัวยาว ลึก บั้นท้ายใหญ่ ช่วงขาสั้นและแข็งแรง ข้อดีของโคซิมเมนทอล คือ เติบโตเร็ว งามมีขนาดใหญ่ เหมาะที่จะนำมาผสมกับแม่โคบราห์มันหรือลูกผสมบราห์มันเพื่อนำมาเลี้ยงเป็นโคขุน ลูกเพศเมียสามารถใช้รีดนมได้ แต่ถ้าเลี้ยงเป็นพันธุ์แท้หรือมีสายเลือดสูงๆ จะไม่ทนต่อสภาพอากาศในบ้านเรา ไม่เหมาะที่จะใช้ผสมกับแม่โคขนาดเล็กเพราะอาจทำให้คลอดยาก และเนื่องจากเนื้อมีสีแดงเข้มเมื่อเลี้ยงเป็นโคขุนอาจไม่น่ากินเท่ากับพันธุ์ชาโรเลส์ เพศผู้มีน้ำหนักเฉลี่ยประมาณ 1,100 ถึง 1,300 กิโลกรัมและเพศเมียมีน้ำหนักเฉลี่ยประมาณ 650 ถึง 800 กิโลกรัม

3.4.3 พันธุ์โคเนื้อลูกผสม

1) โคพันธุ์กำแพงแสน (Kamphaengsaen) เป็นพันธุ์ที่เกิดจากการพัฒนาปรับปรุงพันธุ์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้ทำการผสมยกระดับพันธุ์บราห์มันและพันธุ์ชาโรเลส์ ซึ่งพันธุ์บราห์มันสามารถเพิ่มระดับสายเลือดขึ้นเรื่อยๆ โดยไม่มีปัญหาในการเลี้ยงดูภายใต้สภาวะแวดล้อมแบบปล่อยทุ่งของเมืองไทย ส่วนพันธุ์ชาโรเลส์ พบว่าถ้ามีระดับเลือดสูงถึง 75 เปอร์เซนต์ จะมี

ปัญหาคือลูกหลังหย่านมจะแคะแกระน หอบ ไม่ทนร้อน เหนียวขอบเกาะไม่ทนโรคไข้เห็บ อัตราการเจริญเติบโตต่ำกว่าลูกผสมที่มีระดับเลือด 50 เปอร์เซนต์ จึงนำโคลูกผสมบราห์มันที่มีระดับเลือด 50 เปอร์เซนต์ที่เป็นเพศเมีย ผสมกับพ่อพันธุ์ชาโรเลส์ ลูกที่ได้จึงมีสายเลือดพื้นเมืองระดับเลือด 25 เปอร์เซนต์ บราห์มันระดับเลือด 25 เปอร์เซนต์ และระดับเลือดชาโรเลส์ 50 เปอร์เซนต์ พบว่าโคลูกผสมดังกล่าวมีอัตราการเจริญเติบโตดี เลี้ยงง่าย และมีคุณภาพดี

2) โคพันธุ์ตาก (Tak Beef Cattle) ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์ตากได้ทำการคัดเลือกและปรับปรุงพันธุ์ให้เป็นโคเนื้อพันธุ์ใหม่ที่โตเร็ว เนื้อนุ่ม โดยนำน้ำเชื้อโคพันธุ์ชาโรเลส์คุณภาพสูงจากประเทศฝรั่งเศส ผสมกับแม่โคพันธุ์บราห์มันพันธุ์แท้ ได้โคลูกผสมชั่วที่ 1 (เรียกว่าโคพันธุ์ตาก 1 ชาโรเลส์ 50% และบราห์มัน 50%) แล้วผสมแม่โคเพศเมียชั่วที่ 1 ด้วยน้ำเชื้อหรือพ่อพันธุ์บราห์มันแท้ได้โคลูกผสมชั่วที่ 2 (เรียกว่าโคพันธุ์ตาก 2 ชาโรเลส์ 25 และบราห์มัน 75%) จากนั้นผสมแม่โคเพศเมียชั่วที่ 2 ด้วยน้ำเชื้อโคพ่อพันธุ์ชาโรเลส์ ได้โคลูกผสมชั่วที่ 3 (เรียกว่าโคพันธุ์ตาก 3 ชาโรเลส์ 62.5 และบราห์มัน 37.5%) แล้วนำโคชั่วที่ 3 มาผสมกัน คัดเลือกปรับปรุงได้เป็นโคเนื้อพันธุ์ใหม่เรียกว่า โคพันธุ์ตาก ซึ่งมีสีน้ำตาลอ่อนคล้ายสีทอง มีลักษณะคล้ายโคพันธุ์ชาโรเลส์ เป็นโคขนาดกลาง เพศผู้โตเต็มที่มีน้ำหนักประมาณ 900-1000 กิโลกรัม เพศเมียโตเต็มที่มีน้ำหนักประมาณ 600-700 กิโลกรัม ข้อดีคือ เลี้ยงง่าย หากินเก่ง มีการเจริญเติบโตเร็ว เนื้อนุ่ม เนื้อสันมีไขมันแทรก (marbling) ซากมีขนาดใหญ่ที่สนองความต้องการของตลาดเนื้อโคคุณภาพดีได้ ข้อเสียคือ ต้องดูแลเอาใจใส่ในการเลี้ยง จากการศึกษาพบว่าโคพันธุ์ตาก (ชั่วที่ 3) มีความเหมาะสมที่จะเลี้ยงได้ดีในประเทศไทย เปอร์เซนต์ซากขุนที่ 63 เปอร์เซนต์ และเปอร์เซนต์ซากเย็นที่ 62 เปอร์เซนต์ เลี้ยงกันมากที่จังหวัดตาก พิจิตร และนครสวรรค์

3) โคพันธุ์กบินทร์บุรี เป็นโคลูกผสมระหว่างพันธุ์ซิมเมนทัลกับพันธุ์บราห์มัน ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์ปราจีนบุรี (ตั้งอยู่ที่อำเภอกบินทร์บุรี) ได้ทำการสร้างให้เป็นโคพันธุ์กึ่งเนื้อกึ่งนม โคเพศผู้ใช้เป็นโคขุนได้และแม่โคใช้รีดนมได้ โดยนำน้ำเชื้อโคพันธุ์ซิมเมนทัลคุณภาพสูงจากประเทศเยอรมัน ผสมกับแม่โคบราห์มันพันธุ์แท้ได้โคลูกผสมชั่วที่ 1 ที่มีระดับเลือดพันธุ์ซิมเมนทัล 50 เปอร์เซนต์ และระดับเลือดพันธุ์บราห์มัน 50 เปอร์เซนต์ แล้วผสมโคชั่วที่ 1 เข้าด้วยกัน เป็นโคเนื้อพันธุ์ใหม่เรียกว่าโคพันธุ์กบินทร์บุรี จะมีสีแดงเข้มคล้ายโคพันธุ์ซิมเมนทัล เป็นโคขนาดกลาง เพศผู้โตเต็มที่มีน้ำหนักประมาณ 900 - 1,000 กิโลกรัม เพศเมีย 600 - 700 กิโลกรัม ข้อดีคือหากเลี้ยงแบบโคเนื้อมีการเติบโตเร็ว ซากมีขนาดใหญ่ที่สนองความต้องการของตลาดเนื้อโคคุณภาพดีได้ ทนทานต่อสภาพอากาศร้อนได้ดีพอสมควร เหมาะที่จะนำมาผสมกับแม่โคพื้นเมือง โคพันธุ์บราห์มันและลูกผสมพันธุ์บราห์มันเพื่อนำลูกเพศผู้มาเลี้ยงเป็นโคขุน ลูกเพศเมียใช้รีดนมได้มากพอสมควร ข้อเสียคือ การเลี้ยงต้องการดูแลเอาใจใส่พอสมควร เนื้อที่ได้มีสีแดงเข้ม เมื่อเปรียบเทียบกับโคลูกผสมพันธุ์ชาโรเลส์ เช่น โคพันธุ์ตาก และโคพันธุ์กำแพงแสน จากการทดลองขุนโค

พันธุ์กบอินทร์บุรี (ชิมเมนทิล 50% กับ บราร์ห์มัน 50%) น้ำหนักเริ่มขุน 278 กิโลกรัม ให้อาหารชั้นโปรตีน 18% อาหารหยาบโปรตีน 9% สิ้นสุดการทดลองที่ 450 กิโลกรัม ไขมันอัตราการเจริญเติบโต 1,211 กรัม มีเปอร์เซ็นต์ซากอ่อน 56.6 เปอร์เซ็นต์ และเปอร์เซ็นต์ซากเย็น 53.4 เปอร์เซ็นต์

พันธุ์โคเนื้อ

1. พันธุ์พื้นเมือง



2. พันธุ์ลูกผสมบราห์มันเลือดสูง



3. พันธุ์ลูกผสมเลือดยุโรป



3.5 อาหารสำหรับโคเนื้อ

โคเป็นสัตว์ที่ใช้ประโยชน์จากอาหารหยาบเป็นหลัก ปัจจุบันเป็นที่ยอมรับกันทั้งในยุโรป สหรัฐอเมริกาและออสเตรเลีย ว่าการเลี้ยงโคเนื้อและโคนมที่มีประสิทธิภาพโดยใช้ต้นทุนต่ำต้องเลี้ยงด้วยอาหารหยาบเป็นหลัก อาหารหยาบที่สำคัญสำหรับโคคือหญ้าสด ในฤดูฝนมักมีหญ้าสดเกินความต้องการของโค จึงเก็บถนอมไว้เป็นอาหารสัตว์ในฤดูแล้งโดยการทำหญ้าแห้งหรือหญ้าหมัก มักพบการใช้หญ้าสดเลี้ยงโคในฟาร์มขนาดใหญ่ที่มีพื้นที่มาก ส่วนเกษตรกรรายย่อยจะปล่อยเลี้ยงและเล็มหญ้าธรรมชาติตามทำเลที่สาธารณะ บริเวณริมถนน ชายป่าหรือบนภูเขา

นอกจากหญ้าอาหารสัตว์แล้ว ยังมีพืชตระกูลถั่ว ซึ่งมีคุณค่าทางอาหารสูงโดยเฉพาะโปรตีน เนื่องจากถั่วส่วนใหญ่มีระบบรากลึกกว่าหญ้า จึงทนแล้งได้ดี แต่ในประเทศไทยสัตว์ค่อนข้างน้อยเมื่อเปรียบเทียบกับต่างประเทศ นอกจากนี้พบว่าการเลี้ยงโคเนื้อในประเทศไทยยังใช้เศษเหลือจากการปลูกพืชเป็นแหล่งอาหารหยาบ เช่น ฟางข้าว ยอดอ้อย ต้นถั่วลิสง ต้นถั่วเหลือง ต้นข้าวโพด เป็นต้น และผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมการเกษตรเช่น เปลือกสับปะรด เปลือกข้าวโพด เหง้าสับปะรด เป็นต้น มีการปรับปรุงคุณภาพอาหารหยาบเหล่านี้ด้วยการใช้สารเคมีพายุเรีย เพื่อเพิ่มการย่อยได้และมีโปรตีนสูงขึ้น ส่วนเปลือกสับปะรดมีการหมักกับวัตถุดิบอาหารสัตว์อื่น เช่นกากมะพร้าว รำ การหว่าน เหง้า เพื่อผลิตเป็นอาหารหมักขนาด 25 กิโลกรัมสำหรับสะดวกในการขนส่งและซื้อขาย ในราคา 43.75 บาทหรือ 1.75 บาทต่อกิโลกรัม

แหล่งอาหารหยาบเป็นปัจจัยหนึ่งในการกำหนดพื้นที่เลี้ยงโคเนื้อด้วย โดยเฉพาะกลุ่มที่เลี้ยงโคขุนด้วยผลพลอยได้จากโรงงานอุตสาหกรรมเกษตร เช่นโรงงานผักผลไม้กระป๋อง น้ำผลไม้ ในเขตจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เพชรบุรี กาญจนบุรี ชลบุรี ทำให้บริเวณดังกล่าวมีการเลี้ยงโคขุนกันมาก จะช่วยให้ได้เปรียบในต้นทุนการผลิตเนื่องจากสามารถซื้ออาหารหยาบได้ถูกกว่าแหล่งเลี้ยงบริเวณอื่น แต่อาจมีปัญหาคาราคาเข่งอาหารหยาบประเภทนี้ซึ่งโรงงานจะมีการหยุดการผลิตในระยะเวลา 2 เดือนในรอบปี ก็จะมีผลกระทบต่อผู้เลี้ยงโคขุนกลุ่มนี้ด้วย

อาหารข้น เป็นสิ่งที่จำเป็นสำหรับโคขุนคุณภาพ เพื่อให้โคมีน้ำหนักส่งฆ่าที่ต้องการและได้น้ำหนักไขมันแทรก ดังนั้นผู้เลี้ยงจะต้องให้อาหารข้นที่มีระดับพลังงานและโปรตีนที่เหมาะสมกับความต้องการของโคในช่วงต่างๆ ของการขุน ปัจจุบันมีบริษัทเอกชนผลิตอาหารข้นเพื่อจำหน่าย ในกรณีผู้เลี้ยงรายใหญ่จะมีโรงผสมอาหารข้นเอง หรือบางครั้งเกษตรกรรายย่อยรวมตัวเป็นสหกรณ์หรือกลุ่มผู้เลี้ยงก็จะผสมอาหารข้นจำหน่ายแก่สมาชิกหรือว่าจ้างให้ผสมอาหารตามสูตรที่ต้องการ

ปัจจุบันมีการใช้อาหารผสมเสร็จหรือที่เรียกว่า ที เอ็ม อาร์ (TMR, Total mixed ration) ซึ่งเป็นอาหารโคที่รวมอาหารข้นและอาหารหยาบเข้าด้วยกัน อาจจะทำสดหรือไม่ก็ได้ แต่มีโภชนาการครบถ้วนตามความต้องการของโค ซึ่งแหล่งอาหารหยาบอาจเป็นหญ้า ฟางข้าว พืชหมัก

อาหารโคขุน

1. อาหารหยาบ

หญ้าสด



หญ้าแห้ง



หญ้าหมัก



เปลือกสับปะรด



เหง้าสับปะรด



ต้นข้าวโพดอ่อน



เปลือกข้าวโพดอ่อน



ต้นข้าวโพดอ่อนหมัก



ทุ่งหญ้าตามธรรมชาติ



2. อาหารชั้น



เปลือกสับปะรด หรืออื่นๆ อาหารที่ เอ็ม อาร์ เหมาะสำหรับเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อที่มีข้อจำกัดในด้านแหล่งอาหารหยาบและแรงงาน

3.6 การจัดการ

ด้านโรงเรือน ส่วนใหญ่สร้างคอกขุนแบบเปิดคือคอกล้อมรอบด้วยแป้นน้ำ มีหลังคาป้องกันแดดและฝน พื้นเป็นคอนกรีตหรือปูนซีเมนต์ มีรองอาหารด้านหน้าของคอก ส่วนอ่างน้ำกินจะอยู่บริเวณพื้นดินนอกชายคา ถ้าเป็นเกษตรกรรายย่อยจะมีคอกขุนแบบง่ายๆ คือเป็นเพิงที่มีหลังคามุงจาก พื้นคอกเป็นดิน ล้อมรอบคอกด้วยไม้ไผ่ บางแห่งจะเลี้ยงไว้ได้ขุนบ้านโดยกั้นคอกด้วยไม้ไผ่ รางอาหารทำด้วยวัสดุหาได้ง่ายและราคาถูกเช่นไม้ อ่างปูน ยางรถยนต์ เป็นต้น

ด้านการป้องกันรักษาโรค ส่วนใหญ่จะมีการฉีดวัคซีนป้องกันโรคระบาดที่สำคัญ ได้แก่ โรคปากเท้าเปื่อย โรคคอบวม โรคไข้สามวัน เป็นต้น

ด้านการจัดการอื่นๆ ได้แก่การตอนโคเพศผู้เพื่อจัดการได้สะดวกและให้มีการผสมไข่ม้วนมาก นอกจากนี้ยังมีการฝังฮอร์โมนซึ่งประเทศไทยยังไม่มีกฎหมายห้ามการใช้ฮอร์โมนในโคขุน วัตถุประสงค์คือช่วยให้การเจริญเติบโตเร็วขึ้น 10 – 15 % และมีประสิทธิภาพการใช้อาหารดีขึ้น 5 – 10 % โดยนิยมฝังฮอร์โมนไว้ใต้ผิวหนังบริเวณด้านหลังของใบหู ซึ่งฮอร์โมนที่ใช้กับโคเพศผู้ตอน ได้แก่ ซินโนเว็กซ์ เอส (Synovex-S) ซึ่งมีส่วนประกอบของฮอร์โมนโปรเจสเตอโรนและเอสตราไดออล เบนโซเอท โดยมีระยะเวลาออกฤทธิ์นาน 90 – 100 วันและไม่ต้องถอนออกก่อนฆ่าเนื่องจากฤทธิ์ยาที่ตกค้างอยู่จะหมดไป ถ้าระยะเวลาการขุนนานเกินกว่า 3 เดือน แต่ที่น่าเป็นห่วงคือการขุนโคมันที่ใช้ฮอร์โมนดังกล่าวมีระยะเวลาเพียง 2-3 เดือนซึ่งยังมีฤทธิ์ยาค้างอยู่

บทที่ 4

โรงฆ่าและผลพลอยได้จากโรงฆ่า

โรงฆ่า หมายถึงสถานที่ที่ประกอบกิจการฆ่าชำแหละและตัดแต่งแยกชิ้นส่วนเพื่อการจำหน่าย ทั้งนี้โรงฆ่าโคและกระบือในประเทศไทยเกือบทั้งหมดขึ้นส่วนใหญ่เป็นของเทศบาล จะให้บริการรับจ้างฆ่าแต่เพียงอย่างเดียว ส่วนโรงฆ่าที่เป็นของเอกชนนอกจากจะรับจ้างฆ่าแล้วยังมีการตัดแต่งแยกชิ้นส่วนเพื่อจัดจำหน่ายไปยังลูกค้าที่ต้องการชิ้นส่วนที่แตกต่างกัน โรงฆ่าโคในประเทศไทยมีอยู่น้อยมากที่มีการดำเนินการตัดแต่งและมีการแปรรูปทำผลิตภัณฑ์ด้วย ส่วนใหญ่แล้วโรงงานแปรรูปจะไม่ใช้กิจการเดียวกันกับโรงฆ่า และการแปรรูปส่วนใหญ่จะเป็นโรงงานลูกชิ้นโรงฆ่าโคและกระบือ

4.1 โรงฆ่าโคและกระบือ

จำนวนโรงฆ่าที่ขออนุญาตกรมโรงงาน กระทรวงอุตสาหกรรม ให้ดำเนินการฆ่าโคและกระบือมีจำนวนทั้งสิ้น 36 โรง ส่วนใหญ่จะเป็นโรงฆ่าเทศบาลของจังหวัด ในบางจังหวัดที่มีการเลี้ยงโคมากอาจมีโรงฆ่าเทศบาลตำบลอีกหลายตำบล เช่น จังหวัดสกลนคร จังหวัดขอนแก่น จากข้อมูลกรมโรงงานไม่พบว่ามีโรงฆ่าโคและกระบือของกรุงเทพมหานครที่ขออนุญาตจากกรมโรงงาน ในปี 2547 ทางกรมปศุสัตว์ได้ให้โรงฆ่าสัตว์ทั่วประเทศ ทั้งที่ได้ขออนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย และที่ยังไม่ได้ขออนุญาตมาลงทะเบียนแจ้งเป็นโรงฆ่า เพื่อที่ทางกรมปศุสัตว์จะพัฒนาและปรับปรุงโรงฆ่าให้เข้ามาตรฐาน พบว่ามีจำนวนโรงฆ่าโคและกระบือที่แจ้งไว้ทั้งหมด 259 โรง จาก 58 จังหวัด ทั้งที่เป็นของเทศบาลและเอกชน เป็นโรงฆ่าขนาดเล็กที่แจ้งปริมาณการฆ่าอยู่ที่น้อยกว่า 10 ตัว/วัน หรือเฉลี่ยอยู่ที่ 3 ตัวต่อวัน คิดเป็นทั้งสิ้น 98% ของโรงฆ่าทั้งหมด ที่เหลือก็เป็นโรงฆ่าที่แจ้งปริมาณการผลิตไม่เกิน 50 ตัว/วัน ทั้งนี้ไม่พบการแจ้งลงทะเบียนของโรงฆ่าโคและกระบือในกรุงเทพมหานคร โรงฆ่าทั้งหมดที่ขอขึ้นทะเบียน ซึ่งจัดแบ่งเป็นจำนวนโรงฆ่า จำนวนจังหวัดตามภูมิภาคต่างๆ ของประเทศไทย ดังนี้

ตารางที่ 4.1 แสดงจำนวนโรงฆ่าและจำนวนจังหวัดที่มีโรงฆ่าโคและกระบือตามภาคต่างๆ ของประเทศ

ภาค	จำนวนจังหวัด	จำนวนโรงฆ่า
ภาคกลาง	16	42
ภาคตะวันออก	7	21
ภาคอีสาน	16	110
ภาคเหนือ	11	64
ภาคใต้	10	21
รวม	58	259

ที่มา : สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ (2548)

จากจำนวนโรงฆ่าโคและกระบือในประเทศ มีโรงฆ่าที่ได้มาตรฐานอยู่ 7 แห่ง คือ

1. บริษัท บีพีพร จำกัด อ. เดิมบางนางบวช สุพรรณบุรี ปัจจุบันมีปริมาณการผลิตอยู่ที่ 7,000 ตัว/ปี
2. โรงฆ่าสหกรณ์การเลี้ยงปศุสัตว์ กรป.กลาง โพนยางคำ สกลนคร ปัจจุบันมีปริมาณการผลิตอยู่ที่ 3,000 ตัว/ปี
3. บริษัท 505 โภคภัณฑ์ อ.สูงเนิน นครราชสีมา ปัจจุบันมีปริมาณการผลิตอยู่ที่ 20 ตัว/วัน ปัจจุบันฆ่าโคและกระบือเพื่อผลิตลูกชิ้นเกือบทั้งหมด
4. โรงฆ่าสหกรณ์การเลี้ยงปศุสัตว์ กรป.กลาง ชุมพร ปัจจุบันยังไม่ได้ดำเนินการผลิต แต่มีกำลังการผลิตได้ถึง 50 ตัว/วัน
5. บริษัทประกอบบีพีพรดักส์ อ.บ้านโป่ง ราชบุรี ปัจจุบันยังไม่เริ่มดำเนินการผลิต แต่มีกำลังการผลิตได้ถึง 50 ตัว/วัน
6. โรงฆ่าของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ซึ่งเป็นโรงฆ่าของสถานบันการศึกษา ดำเนินการผลิตอยู่ที่ 500 – 600 ตัว/ปี
7. โรงแปรรูปไทยคิวพี บ้านโป่ง ราชบุรี ในอดีตมีการฆ่าโคเพื่อส่งเข้าโรงงานแปรรูปของบริษัทเป็นส่วนใหญ่และมีการรับบริการฆ่า ซึ่งปัจจุบันเลิกดำเนินกิจการฆ่าโคแล้ว

ปัจจัยสำคัญที่จะทำให้การประกอบธุรกิจด้านโรงฆ่ามาตรฐานให้ประสบความสำเร็จหรือไม่ขึ้นอยู่กับ การบริหารจัดการ แรงงาน บุคลากรที่มีความรู้ในด้านเทคโนโลยีการฆ่าการตัดแต่งจนถึงการแปรรูป เงินทุนในการลงทุนและเงินทุนหมุนเวียนที่จำเป็นต้องมี ตลอดจนมีวัตถุดิบป้อนโรงงานคือจำนวนโคที่จะเข้าฆ่าอย่างพอเพียงแล้ว สิ่งที่สำคัญคือ ต้องมีการตลาดที่ดีและสอดคล้องกับปริมาณการฆ่า นอกจากนี้ถ้าเป็นโรงฆ่าที่มีการบริหารจัดการที่ดี และควบคุมคุณภาพ

ของเนื้อโคที่ผ่านกระบวนการฆ่าอย่างถูกต้องแทนที่จะขายซากโค หรือให้บริการฆ่าโคแต่เพียงอย่างเดียวควรมีการดำเนินการตัดแต่งแยกชิ้นส่วน ต้องมีขั้นตอนการดำเนินการเก็บดูแลรักษาเนื้อในห้องเย็นเพื่อให้ชิ้นส่วนตัดแต่งที่จะนำส่งขายเป็นเนื้อสดซึ่งเป็นที่ต้องการของโรงแรม ภัตตาคาร supermarket ชี้นำ ในปัจจุบันโรงฆ่ามาตรฐานที่มีการดำเนินการดังกล่าวมาทั้งหมดมีเพียง 3 แห่งคือ โรงฆ่าบริษัทบีพีพร จำกัด ซึ่งโคขุนที่เข้าโรงฆ่าทั้งหมดมาจากลุงเชวฟาร์มเพียงแห่งเดียว โรงฆ่าสหกรณ์โพธิ์ยางคำ โคขุนที่เข้าโรงฆ่ามาจากกลุ่มเกษตรกรเลี้ยงโคขุนที่เป็นสมาชิกสหกรณ์การเลี้ยงปศุสัตว์ กรป.กลางโพธิ์ยางคำ และโรงฆ่ามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ซึ่งรับโคขุนจากสมาชิกสหกรณ์ผู้เลี้ยงโคกำแพงแสน

โรงฆ่าที่เหลือเกือบทั้งหมดเป็นโรงฆ่าขนาดเล็กที่ไม่ได้มาตรฐานส่วนใหญ่รับบริการจ้างฆ่า หรือมีการฆ่าแหละตัดแต่งแยกชิ้นส่วนและขายชิ้นส่วนที่ไม่ผ่านขั้นตอนการเก็บในห้องเย็น เพื่อจำหน่ายยังตลาดสดโดยตรง หรือในปัจจุบันทราบว่ามีการประกอบการบางรายมาซื้อเนื้อโคขุนที่เข้าโรงฆ่าขนาดเล็กที่ไม่ได้มาตรฐาน โดยรับซื้อชิ้นส่วนตัดแต่งที่เป็นที่ต้องการของภัตตาคาร supermarket หรือแม้แต่โรงแรม ซึ่งจะนำมาเก็บรักษาในห้องเย็นอุณหภูมิ 0-4 °C ในถุงบรรจุสุญญากาศ เป็นเวลา 7-21 วัน จากนั้นนำมาตัดแต่งอีกครั้งหรือจำหน่ายให้แก่ลูกค้าต่อไป ซึ่งเป็นการจัดการดูแลรักษาเนื้อภายหลังกระบวนการฆ่าเพื่อให้ได้เนื้อโคขุนที่มีความนุ่มตามความต้องการของลูกค้า ทั้งนี้ลูกค้าอาจไม่ทราบว่าเนื้อโคดังกล่าวมาจากโรงฆ่าที่ไม่ได้มาตรฐาน ซึ่งเรื่องนี้ต้องแก้ไขต่อไปไม่เช่นนั้นก็ไม่สามารถประชาสัมพันธ์ให้แก่ผู้บริโภคได้ว่า กระบวนการผลิตจากฟาร์ม จนถึงผู้บริโภคตลอดห่วงโซ่การผลิต ได้มาตรฐานทั้งหมด

ปัญหาของโรงฆ่าที่มีอยู่ไม่ได้มาตรฐานและเป็นโรงฆ่าที่มีขนาดเล็กมากยากต่อการพัฒนาและปรับปรุงให้ได้มาตรฐาน การบริหารจัดการไม่ครบวงจรโรงฆ่าส่วนใหญ่ให้บริการจ้างฆ่า การหาตลาดเป็นเรื่องของพ่อค้าคนกลางที่นำโคเข้ามาฆ่า ซึ่งเรื่องของการลงทุนทำโรงฆ่าที่ได้มาตรฐานนั้นการจะให้ธุรกิจไปรอดเกิดความเสี่ยงน้อยที่สุด และสามารถควบคุมคุณภาพของเนื้อโคที่ผลิตได้ ผู้ประกอบกิจการโรงฆ่าจะต้องทำการตลาดเองด้วย

ดังนั้นการจะผลิตเนื้อโคคุณภาพที่ได้มาตรฐานครบทุกด้านตั้งแต่การผลิตจากฟาร์ม จนถึงมือผู้บริโภค จำเป็นอย่างยิ่งต้องพัฒนาโรงฆ่าให้ได้มาตรฐาน ซึ่งการจะพัฒนาโรงฆ่าขนาดเล็กมาก (น้อยกว่า 20 ตัว/วัน) ให้เข้าสู่มาตรฐานสากล เพื่อแข่งขันและป้องกันการนำเข้าเนื้อโคคุณภาพจากต่างประเทศ อาจจะไม่คุ้ม ดังนั้นโรงฆ่าที่ได้มาตรฐานสากลเพื่อรองรับโคขุนคุณภาพ ควรมีกำลังการผลิตพอประมาณ (มากกว่า 20 หรือน้อยกว่า 50 ตัว/วัน) ขณะเดียวกันโรงฆ่าโคขนาดเล็กที่มีอยู่เกือบทั่วไปตามจังหวัดต่างๆ ก็ยังมีความจำเป็นให้มีอยู่ เพราะการจะให้ยุบโรงฆ่าโคที่มีอยู่เพื่อทำให้ได้มาตรฐานทั้งหมดคงยังไม่ถึงเวลา การลงทุนสร้างโรงฆ่าให้ได้มาตรฐานนั้นเป็นเรื่องที่ต้องใช้เงินลงทุนสูง ประกอบกับผู้ดำเนินกิจการต้องมีความสามารถและมีตลาดที่ผู้บริโภคให้

ความสำคัญในเรื่องของคุณภาพมากกว่าที่เป็นอยู่ขณะนี้ นอกจากนี้ผู้บริโภคเนื้อโคส่วนใหญ่ของประเทศเป็นตลาดระดับปานกลางจนถึงระดับล่าง ซึ่งโคส่วนใหญ่ที่เข้าโรงฆ่าได้แก่ พันเมือง ได้แก่ โคปลัดระวาง โคจากชายแดน โคมัน ซึ่งตลาดของผู้บริโภคคือโรงงานผลิตลูกชิ้น และตลาดสดซึ่งนิยมบริโภคเนื้อที่ฆ่าในวันนั้น ไม่ผ่านการลดอุณหภูมิในห้องเย็นไม่จำเป็นต้องบ่มเนื้อ ดังนั้นการมีโรงฆ่าขนาดใหญ่ จะทำให้มีจำนวนโรงฆ่าน้อยระยะทางในการขนส่งโคมีชีวิตไปโรงฆ่า และจากโรงฆ่าไปตลาดสดใกล้ทำให้เพิ่มค่าใช้จ่าย และเนื้อเน่าเสียเร็ว ดังนั้นความจำเป็นของการ ของการต้องมีโรงฆ่าขนาดเล็กกระจายอยู่ทั่วไปและใกล้จุดจำหน่าย จึงยังคงมีอยู่โดยเฉพาะตามจังหวัดที่มีการเลี้ยงโค และนิสัยการบริโภคเนื้อของผู้บริโภคส่วนใหญ่ยังไม่เปลี่ยนแปลง อย่างไรก็ตามโรงฆ่าขนาดเล็กดังกล่าวต้องได้มีการพัฒนาปรับปรุงอย่างน้อยก็ต้องให้กระบวนการฆ่านั้นสะอาดถูกสุขอนามัย หากไม่สัมผัสกับพื้น การขนส่งหากไปยังโรงตัดแต่งหรือจุดจำหน่ายต้องใช้รถขนส่งที่ได้สุขอนามัยที่ดี นอกจากนี้ตลาดสดที่จำหน่ายเนื้อก็ต้องได้รับการพัฒนาและปรับปรุงควบคู่กันไปด้วย

ปัจจุบันนี้มีผู้ประกอบการทำธุรกิจค้าเนื้อโคขุนที่มารับซื้อชิ้นส่วนตัดแต่งใหญ่ (wholesale cuts) จากพ่อค้าคนกลางที่นำโคขุนที่เลี้ยงโดยเกษตรกรทั่วไปมาฆ่าที่โรงฆ่าทั่วๆ ไป โดยจะเลือกซื้อชิ้นส่วนตัดแต่งสำคัญ (prime cuts) ได้แก่ ชิ้นส่วน rib loin sirloin เพื่อนำไปเก็บรักษาในห้องเย็นเป็นเวลา 7-14 วัน เพื่อให้กระบวนการบ่มเนื้อ (ageing) เสร็จสมบูรณ์จึงทำการตัดแต่งเป็นชิ้นส่วนย่อย (retail cuts) เป็นชิ้น steak เพื่อส่งตามโรงแรม ร้านอาหารสแคว และ modern trade หรือ supermarket ระดับกลาง

ผู้ที่ประกอบการธุรกิจด้านนี้จะต้องมีตลาดเนื้อคุณภาพ มีห้องเย็น เป็นผู้ที่มีความรู้ที่จะคัดเลือก (selection) เนื้อโคจากสายพันธุ์ที่ต้องการ รู้วิธีการดูแลเนื้อโคที่อายุไม่มาก รู้วิธีการบ่มให้เนื้อ การเก็บรักษาเนื้อที่ถูกวิธีก่อนนำไปจำหน่าย

ข้อสังเกต

ผู้ประกอบการธุรกิจด้านนี้ ส่วนใหญ่เป็นผู้มีเงินทุน มีความรู้ เป็นผู้ที่น่าเชื่อถือ ดังนั้นจึงหาตลาดระดับสูงได้ง่าย แต่ปัญหาที่พบคือเนื้อโคขุนคุณภาพสูงที่ผู้ประกอบการด้านนี้จัดหาให้ นั้น อาจไม่ได้มาจากโรงฆ่าที่ได้มาตรฐาน ซึ่งทำให้มีความได้เปรียบในการดำเนินธุรกิจ เพราะซื้อเนื้อโคมาจากโรงฆ่าที่ไม่ได้มาตรฐาน คุณภาพเนื้อที่ได้นั้น จึงได้คุณภาพทางด้านความนุ่ม ทานอร่อย แต่ขาดคุณภาพเนื้อด้านสุขอนามัยของเนื้อ (meat hygiene) ซึ่งคุณภาพทางด้านนี้ผู้บริโภคอาจไม่ทราบเพราะผู้บริโภคหรือผู้ซื้อเนื้อไปประกอบอาหารไม่เรียกร้อง และผู้ประกอบการก็ไม่ประสงค์ที่จะบอก ดังนั้นประชาสัมพันธ์ในเรื่องของห่วงโซ่การผลิตที่ถูกต้องควรได้มีการเผยแพร่เนื้อโคต้องได้มาจากโรงฆ่าที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรองอย่างถูกต้อง เป็นต้น

โรงงานผลิตลูกชิ้นเนื้อวัวที่ขออนุญาตจากกรมโรงงาน กระทรวงอุตสาหกรรมมีจำนวนทั้งสิ้น 73 แห่ง โรงงานฟอกหนัง 103 แห่ง ซึ่งใช้วัตถุดิบส่วนใหญ่จากหนังดิบนำเข้าจากต่างประเทศ

4.2 ผลพลอยได้จากโรงฆ่า

ผลพลอยได้จากโรงฆ่า ที่สำคัญจะหมายถึง ผลพลอยได้จากกระบวนการฆ่าชำแหละซึ่งผลผลิตที่สำคัญคือ ขาก และชิ้นส่วนที่ตัดแต่งได้จากซาก ซึ่งโดยทั่วไปแล้วโคที่เข้าโรงฆ่าในประเทศเราจะมีน้ำหนักซากประมาณ 50-58 % ของน้ำหนักโคมีชีวิตที่เข้าฆ่าขึ้นอยู่กับสภาพของโคที่เข้าฆ่า ถ้าเป็นโคพื้นเมือง โคคัดทิ้ง โคผอม โคเนมคัดทิ้ง จะได้น้ำหนักประมาณ 50% หากเป็นโคขุนคุณภาพสูง เช่นลูกผสมเล็ดชาโรเลส อาจจะได้ถึง 58% ส่วนที่หายไป คือ ผลพลอยได้ที่สำคัญและได้มูลค่าสูง คือ หนัง เครื่องในรวม ส่วนที่เหลือคือ หัว แข้ง ข้อย่อย ลิ้น หาง เลือด และมูล เป็นต้น

ตารางที่ 4.2 แสดงเปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วนจากการชำแหละซากโคเนื้อทั่วไป (สภาพอ่อน)

	น้ำหนัก (กก.)	% น้ำหนักมีชีวิต	% น้ำหนักซาก
1. น้ำหนักส่งฆ่า	400	100	-
2. น้ำหนักซากอ่อน	220	55	100
- เนื้อแดง	143.30	35.83	65.14
- กระดูก	38.00	9.50	17.27
- ไขมัน	28.10	7.03	12.76
- เอ็น พังผืด	10.60	2.65	4.82
3. น้ำหนักผลพลอยได้			
- เลือด	11.20	2.80	-
- หนัง	39.20	9.80	-
- เครื่องในรวม	26.40	6.60	-
- หัว แข้ง ขา ข้อย่อย	21.30	5.33	-
- ลิ้น หาง อวัยวะเพศ	6.60	1.76	-
- มูล และอื่นๆ	75.20	18.80	-

ที่มา : ดัดแปลงจากกรมวิจัยและพัฒนากระบวนการผลิตสัตว์ สำนักพัฒนา กรมปศุสัตว์และถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมปศุสัตว์

นอกจากนี้โรงฆ่าที่มีการดำเนินการตัดแต่งรวมอยู่ด้วยจะมีผลพลอยได้จากการาตัดแต่งชิ้นส่วนได้แก่ ไขมัน กระดูก เศษเนื้อ และเอ็น ทั้งนี้ผลพลอยได้จากโรงฆ่าที่สามารถจำหน่ายได้หรือผู้มารับซื้อที่โรงฆ่าโดยให้ราคาดังนี้

หนัง	25 -30	บาท/กิโลกรัม
เครื่องในรวม	1,200	บาท/ตัว
กระดูก	2	บาท/กิโลกรัม
ไขมันแต่ง	27	บาท/กิโลกรัม
เศษไขมัน	5	บาท/กิโลกรัม

ดังนั้นผลพลอยได้จากโรงฆ่าเฉพาะส่วนที่ขายหนังรวมกับเครื่องในจะได้ประมาณ 2,200 บาท/ตัว ซึ่งจะเป็นรายได้ของผู้ประกอบการในโรงฆ่านอกเหนือจากการขายซาก หรือขายชิ้นส่วนตัดแต่ง

ตามที่ได้กล่าวมาแล้วว่าโรงฆ่าโคกระบือในบ้านเราเป็นโรงฆ่าขนาดเล็กและเป็นโรงฆ่าที่ไม่ได้มาตรฐาน ราคาค่าบริการจะอยู่ประมาณ 400-600 บาท/ตัว ทั้งนี้หนังและเครื่องใน และซากโค (ซากอ่อน) เจ้าของโคจะเป็นผู้หาตลาดจำหน่ายเอง ซึ่งโคที่นำเข้าฆ่าจะเป็นโคมัน โคพื้นเมือง เนื้อจะถูกนำไปจำหน่ายในตลาดสด หากเป็นโคคัดทิ้ง โคผอม โคจากขายแดน เนื้อที่ได้จากการตัดแต่งจะถูกส่งเข้าโรงงานลูกชิ้น การดำเนินธุรกิจลักษณะนี้ อาจกล่าวได้ว่าเนื้อเป็นผลพลอยได้ ส่วนหนังแลเครื่องในคือผลผลิตที่สำคัญ

โรงฆ่ามาตรฐานหากมีการให้บริการฆ่าย่อมมีค่าบริการที่สูงกว่า เท่าที่ทราบข้อมูลอย่างไม่มีการรับรอง ค่าบริการจะอยู่ประมาณ 800 – 1,200 บาท/ตัว ทั้งนี้โคที่จะนำมาฆ่าจะเป็นโคขุน ซึ่งเจ้าของโคจะนำซากโคที่ผ่านการการลดอุณหภูมิซากในห้องเย็น 24 ชั่วโมง ไปตัดแต่งแยกชิ้นส่วน ซึ่งราคาของเนื้อจะแตกต่างกันไปตามคุณภาพและการนำไปใช้ประโยชน์ของชิ้นส่วนที่ตัดแต่งได้ เท่าที่ทราบในอดีตมีโรงฆ่าของบริษัท ไทย คิว พี ที่ให้บริการฆ่าโค แต่ปัจจุบันเลิกการให้บริการแล้ว

4.3 หนังสัตว์

หนังโคและกระบือเป็นผลพลอยได้ (by products) จากโรงฆ่าสัตว์ที่มีมูลค่าสูง และตลาดยังมีความต้องการสูงมาก จากรายงานการศึกษาเรื่องกลไกการตลาดหนังโคกระบือ และปัจจัยที่มีผลกระทบต่อราคา โดยผกาพรรณ สกุลมันและคณะ (2548) ได้รายงานไว้เป็นหัวข้อดังนี้

4.3.1 ปริมาณและมูลค่าของหนังสือและกระป๋องภายในประเทศ ในช่วงปี 2535 ถึง 2544

1) ปริมาณ จากผลการสัมภาษณ์บุคคลในวงการหนังสือหลายราย ได้ข้อมูลที่สอดคล้องกันว่า สัดส่วนของจำนวนโคและกระป๋องที่แท้จริงเพื่อบริโภคภายในประเทศมีจำนวนมากกว่าข้อมูลที่กรมปลุสตร้อนุญาตให้มา ตามอาชญาบัตร (กรมปลุสตร. 2544) 5 เท่า ดังนั้น ปริมาณหนังสือและกระป๋องที่ผลิตได้ภายในประเทศแต่ละปีจึงคำนวณจากจำนวนที่ได้รับอนุญาตให้มาคูณ 5 และคูณด้วยน้ำหนักเฉลี่ยต่อผืนของหนังสือ คือ 22 กก. และ 40 กก. ซึ่งเป็นน้ำหนักจากซากโคและกระป๋องโตเต็มวัย ผลประมาณการได้แสดงไว้ในตารางที่ 1 ปริมาณหนังสือโดยรวมผันแปรอยู่ที่ 52 ถึง 101 ล้านกก. ต่อปี โดยในปี 2535 ปริมาณรวมของหนังสือและกระป๋องมี 76 ล้านกก. แต่ในปี 2544 ปริมาณลดน้อยลงเหลือ 73 ล้านกก. จรินทร์ เจริญศรี วัฒนกุล (2539) รายงานการผลิตหนังสือและกระป๋องภายในประเทศว่ามีปริมาณ 60 ล้านกก. ในปี พ.ศ. 2535 ซึ่งน้อยกว่าปริมาณที่ได้จากการศึกษานี้

ตารางที่ 4.3 แสดงปริมาณและมูลค่าของหนังสือ กระป๋องดิบในปี พ.ศ. 2535 - 2544

ปี	ปริมาณ (กก.)			มูลค่า (ล้านบาท)		
	โค	กระป๋อง	รวม	โค	กระป๋อง	รวม
2535	46,153,910	30,391,600	76,545,510	876.92	516.66	1,293.58
2536	51,584,720	29,831,800	81,416,520	1,289.62	656.30	1,945.92
2537	59,823,500	30,206,800	90,030,000	1,495.59	664.55	2,160.14
2538	68,925,560	31,761,000	100,686,560	1,723.14	698.74	2,421.88
2539	65,730,280	31,703,400	97,433,680	1,643.26	697.47	2,340.73
2540	48,483,160	24,975,000	73,458,160	1,212.08	624.38	1,836.45
2541	31,823,330	19,798,600	51,621,930	795.58	534.56	1,330.15
2542	39,343,150	20,820,200	60,163,350	1,101.61	624.61	1,726.21
2543	36,951,530	22,039,800	58,991,330	1,034.64	661.19	1,695.84
2544	47,399,220	26,150,400	73,549,620	2,369.96	1,019.87	3,389.83

ที่มา : กรมปลุสตร. (2543)

2) มูลค่า แม้ว่าราคาซื้อขายหนังสือในแต่ละท้องที่แตกต่างกันออกไป การประมาณมูลค่าหนังสือของการศึกษาได้ใช้ราคาของหนังสือที่ผู้ค้านั่งรายหนึ่งในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งได้มีการจัดบันทึกไว้ ดังนี้

ตารางที่ 4.4 ราคาซื้อขายหนังสือระหว่าง 2535-2544

หนังสือ (บาท/กก.)	ปี 2535	ปี 2536	ปี 2537	ปี 2538	ปี 2539	ปี 2540	ปี 2541	ปี 2542	ปี 2543	ปี 2544
โค	19	25	25	25	25	25	25	28	28	30
กระบือ	17	22	22	22	22	25	27	30	30	39

ที่มา : กรมปศุสัตว์ (2543)

มูลค่าของหนังสือจากการประมาณได้แสดงไว้ในตารางที่ 22 ซึ่งพบว่ามูลค่ารวมของหนังสือกระบือภายในประเทศทั้งหมดในทศวรรษที่ศึกษา มีค่าตั้งแต่ 1,293.58 ล้านบาท และผันแปรขึ้นลงเป็นช่วงๆ โดยมีมูลค่าสูงสุดในปี 2544 คือ 3,389.83 ล้านบาท ในภาพรวม หนังสือโคและกระบือภายในประเทศมีมูลค่าค่อนข้างอยู่มากถึงประมาณกว่า 1 ถึง 3 พันล้านบาท ในแต่ละปีสำหรับในปี พ.ศ. 2544 มีมูลค่าสูงถึง 3,389.83 ล้านบาท

อย่างไรก็ตาม สมาคมอุตสาหกรรมฟอกหนังได้ให้ข้อมูลว่าหนังสือกระบือในประเทศได้ป้อนอุตสาหกรรมฟอกหนังเพียงร้อยละ 20 เท่านั้น ดังนั้น หนังสือที่ใช้ในอุตสาหกรรมฟอกหนังจึงเป็นหนังสือนำเข้าส่วนใหญ่ ประเทศไทยนำเข้าหนังสือโคมากเป็น 5 อันดับแรก ได้แก่ ออสเตรเลีย อเมริกา อินโดนีเซีย แคนาดา และญี่ปุ่น ส่วนหนังสือกระบือ ได้แก่ จีน เวียดนาม ฮองกง ออสเตรเลีย และลาว (กรมปศุสัตว์, 2543)

4.3.2 ระบบและกลไกตลาดหนังสือกระบือ

หนังสือกระบือเป็นผลผลิตปลายทางของการเลี้ยงกระบือ ก่อให้เกิดอุตสาหกรรมต่อเนื่องหลายประเภท กลไกตลาดหนังสือจึงมีจุดเริ่มต้น ณ โรงฆ่าสัตว์ ไปสู่อุตสาหกรรมและธุรกิจต่างๆ ตามวิถีตลาดที่แสดงไว้ในรูปที่ 20 ซึ่งลักษณะหนังสือที่ซื้อขายมี 2 รูปแบบคือ หนังสือและหนังสือเค็ม

ก) ผู้ค้าหนังสือ ในภาพรวม ผู้ค้าหนังสือตามท้องที่ต่างๆ มีการซื้อและขายหนังสือเป็นทอดๆ จากแหล่งหนังสือต้นทาง มีกลุ่มบุคคลที่ติดต่อซื้อขายกันเป็นธุรกิจประจำ หรืออาจเรียกว่า "สายหนังสือ" สายหนังสือเหล่านี้มีอยู่มากมายทั่วประเทศ ผู้ค้าในแต่ละสายหนังสืออาจทำหน้าที่ขายหรือซื้ออย่างเดียว หรือเป็นทั้งผู้ซื้อและผู้ขายในขณะเดียวกัน จำแนกได้เป็น 4 ประเภทใหญ่ๆ ดังต่อไปนี้

(1) ผู้ค้าหนังสือต้นทาง ส่วนใหญ่เป็นผู้ขายหนังสืออย่างเดียว มีธุรกิจซึ่งต้องให้บริการของโรงฆ่าสัตว์ หนังสือเป็นผลพลอยได้หรือธุรกิจต่อเนื่อง กลุ่มหนึ่งเป็นผู้ขายหนังสือที่มีธุรกิจเนื้อเป็นหลัก ส่วนหนังสือที่ได้หลังจากฆ่าชำแหละที่โรงฆ่าสัตว์ขายให้กับผู้รับซื้อ ณ โรงฆ่าสัตว์นั่นเอง และอีกกลุ่มหนึ่งคือ ผู้ขายหนังสือที่เป็นเจ้าของโรงฆ่าสัตว์ขนาดเล็ก เป็นกิจการภายในครัวเรือน มีการดำเนิน

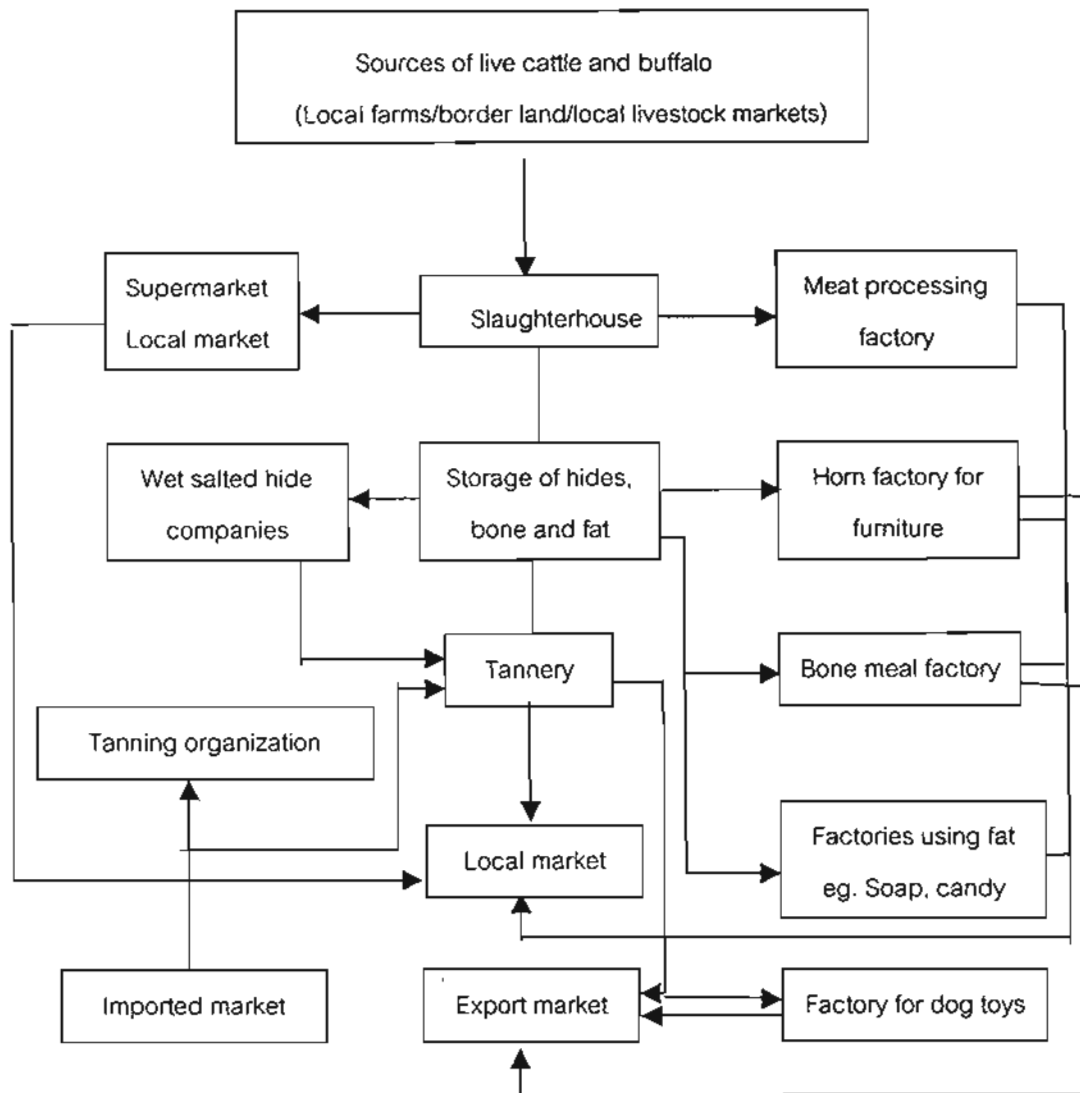
งานแบบเบ็ดเสร็จ คือ มีฟาร์มเลี้ยงโคกระบือป้อนโรงฆ่าของตน และมีเชียงขายเนื้อสดในตลาดตลอดจนมีปอหมักหนังเค็มไว้สำหรับรองรับหนังเพื่อรวบรวมไว้ขายต่อไป

(2) ผู้ค้ำหนังระดับท้องถิ่น เป็นผู้รับซื้อหนังเลือดจากโรงฆ่าสัตว์ในท้องที่ใกล้เคียงกับบริเวณที่ดินมีถิ่นพำนักอยู่ และมีได้ให้บริการอื่นๆ และรับซื้อหนังเค็มจากผู้ค้าต้นทางที่เป็นชาประจำ ส่งให้ผู้ค้ำหนังรายใหญ่กว่า

(3) ผู้ค้ำหนังระดับจังหวัด ในแต่ละจังหวัดจะมีผู้ค้ำหนังรายใหญ่น้อยที่สุด 1 ราย รวบรวมหนังเค็มในปริมาณมากหรือไม่ต่ำกว่า 15 ตัน ต่อเดือนขึ้นไป มีผู้ค้ำหนังในระดับท้องถิ่นเป็นสมาชิกของสายหนังอยู่มาก และพื้นที่รับหนังมีอาณาบริเวณครอบคลุมหลายจังหวัด

(4) ผู้ค้ำหนังปลายทาง เป็นผู้รวบรวมหนังรายใหญ่ มีทั้งหมดประมาณ 4-5 ราย โดยทั่วไป ดำเนินการในรูปแบบบริษัทหรือบริษัทจำกัด พ่อค้าประเภทนี้มีแหล่งรับหนังอยู่ในกรุงเทพฯ และจังหวัดสมุทรปราการเป็นส่วนใหญ่ มีสมาชิกสายหนังในจังหวัดต่างๆ มาก รับซื้อหนังจากพ่อค้าระดับจังหวัด มีโกดังเก็บหนังเค็มขนาดใหญ่ เพื่อจัดจำหน่ายหนังให้แก่โรงฟอก โดยคัดลักษณะหนังตามข้อกำหนดที่โรงฟอกระบุความต้องการ

ข) การซื้อขายหนัง ก่อนสองทศวรรษที่ผ่านมา ขณะที่โคกระบือในประเทศยังมีจำนวนมาก ผู้รวบรวมรับซื้อหนังอยู่ในเครือข่ายของกลุ่มบุคคลเพียงไม่กี่ตระกูล ประกอบกับเทคโนโลยีการสื่อสารยังไม่รวดเร็ว ผู้ขายหนังไม่สามารถรับรู้ข่าวสารหรือการเข้าถึงตลาดของผู้รับซื้อหนังในวงกว้าง ผู้ประกอบการรับซื้อหนังจึงผูกขาดราคารับซื้อได้ ปัจจุบันผู้รวบรวมหนังโคกระบือมีมากขึ้น เทคโนโลยีการสื่อสารรวดเร็วขึ้น ระบบการค้าหนังจึงค่อยๆ เปลี่ยนแปลงไป ผู้รับซื้อหนังรายใหม่ที่ต้นทางจึงต้องใช้กลยุทธ์ในการผูกใจ สร้างความเชื่อถือ และความมั่นใจแก่ผู้ขายเป็นหลักด้วยวิธีปฏิบัติต่างๆ อาทิ เสนอราคารับซื้อสูงกว่าผู้รับซื้อเดิมเล็กน้อย วางเงินมัดจำ จ่ายเงินค่าซื้อหนังตรงตามเวลาและราคา สำหรับผู้ค้ำหนังปลายทางนั้น จะมีสายหนังซึ่งเป็นคู่ค้าอยู่ตามจังหวัดต่างๆ นำส่งหนังให้ตามข้อตกลงที่กระทำไว้ต่อกัน เมื่อหนังถึงจุดหมายปลายทาง ผู้รับซื้อจะจ่ายเงินให้อย่างรวดเร็วภายใน 3 วัน โดยการโอนเงินหรือส่งจ่ายเช็คล่วงหน้า ส่วนตลาดของผู้ค้ำหนังปลายทางนั้นส่วนใหญ่คือโรงฟอกหนัง



ภาพที่ 4.1 Diagram for ways of hide marketing from slaughterhouse to continuing industry

(1) เกณฑ์รับซื้อ การซื้อขายหนังสดและหนังเค็มนั้น ไม่มีข้อกำหนดที่เป็นมาตรฐานกลางของประเทศ ขึ้นอยู่กับผู้ซื้อแต่ละรายโดยทั่วไปผู้รับซื้อจะพิจารณาขนาดหนังและคุณภาพประกอบกันไป ราคารับซื้อจะบอกเป็นราคาต่อหนัง 1 กก. ตามน้ำหนัก 3 ขนาด คือ ขนาดเล็ก กลาง และใหญ่ ซึ่งแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น

ข้อมูลจากผู้รับซื้อหนังบางราย ในภาคเหนือและภาคกลาง สำหรับโค เกณฑ์รับซื้อหนังสดขนาดเล็กมีน้ำหนัก 11-15 กก. กลาง 16-24 กก. และใหญ่ 25 กก. ขึ้นไป หนังเค็มขนาดเล็กน้ำหนักน้อยกว่า 15 กก. กลาง 15-18 กก. และใหญ่ 18 กก. ขึ้นไป ภาคตะวันตก ขนาดเล็ก 8-12 กก. กลาง 13-22 กก. ใหญ่ 23 กก. ขึ้นไป ส่วนกระบี่นั้น พบว่ามีซื้อขายกันเฉพาะขนาดเล็กและขนาดใหญ่เท่านั้นในภาคเหนือและภาคกลาง เกณฑ์รับซื้อของหนังสดขนาดเล็กมีน้ำหนักน้อยกว่า 28

กก. และใหญ่ 28 กก.ขึ้นไป ภาคตะวันตก ขนาดเล็กน้ำหนักน้อยกว่า 35 กก. และขนาดใหญ่ 35 กก.ขึ้นไป และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ขนาดเล็ก 25 กก. และใหญ่ 25 กก.ขึ้นไป ส่วนหนังเค็ม ขนาดเล็กน้อยกว่า 30 กก. และใหญ่ 30 กก.ขึ้นไป

ราคาน้ำที่สำรวจใน 21 จังหวัด มีแตกต่างกันไปในแต่ละท้องที่ สำหรับโค หนังสดขนาดเล็กมีราคาในช่วง 15-30 บาท กลาง 27-31 บาท และใหญ่ 20-33 บาท คละขนาด 15-31 บาท หนังเค็มขนาดเล็กราคาอยู่ในช่วง 19-40 บาท กลาง 32-43 บาท ใหญ่ 30-46 บาท คละขนาด 30-40 บาท ส่วนหนังกระบือ นั้น มีราคาต่ำกว่าหนังโค หนังกระบือสดขนาดเล็กราคาอยู่ที่ 15-20 บาท ใหญ่ 22-28 บาท คละขนาด 20-24 บาท หนังเค็มขนาดเล็ก 20-27 บาท ใหญ่ 30-40 บาท คละขนาด 20-35 บาท นอกจากนี้ หนังที่มีรอยขาดขีดข่วนเป็นรูบริเวณกลางแผ่นหนัง หรือหนังเน่าเสีย ราคาลดลงถึงร้อยละ 50-60

(2) เทคนิคการซื้อขาย ในวงการค้า ผู้ขายต้องการขายให้ได้ราคาดี ส่วนผู้ซื้อก็ต้องการซื้อในราคาถูก ดังนั้น ผู้ค่านึงจึงมีวิธีการของแต่ละคนในการซื้อขาย ดังตัวอย่างที่สำรวจพบ เช่นผู้ขายหนังเลือดบางรายมักแช่หนังไว้ในน้ำจนกว่าผู้รับซื้อจะมาถึงเพื่อให้น้ำหนักเพิ่มขึ้น หรือกรรมวิธีเฉพาะในการเพิ่มน้ำหนักหนังเค็มก่อนขาย เป็นต้น อย่างไรก็ตาม ทั้งผู้ขายและผู้ซื้อต่างรู้เทคนิคซึ่งกันและกัน จึงพยายามหาวิธีการในทางปฏิบัติมิให้ได้เปรียบกันจนเกินไป โดยมีให้เกิดความบาดหมางใจกัน

3) กลไกในการกำหนดราคาน้ำ ผลการศึกษาพบว่า ราคาน้ำถูกควบคุมด้วยผู้ค่าน้ำรายใหญ่ปลายทาง ผู้ซึ่งรวบรวมหนังก่อนจำหน่ายให้แก่โรงฟอก ดำเนินกิจการในรูปแบบบริษัทหรือบริษัทจำกัด อย่างไรก็ตาม สำหรับสมาคมอุตสาหกรรมฟอกหนังเองนั้น ได้ตั้งบริษัทสหอุตสาหกรรมค่าน้ำสัตว์จำกัด เพื่อป้องกันการผูกขาดของหนังดิบที่ป้อนเข้าสู่โรงฟอกและถ่วงดุลราคาน้ำดิบของพ่อค้ารายใหญ่ปลายทางเช่นกัน เมื่อพ่อค่าน้ำปลายทางหรือโรงฟอกหนังต้องการเปลี่ยนแปลงราคาซื้อหนังเค็ม ไม่ว่าด้วยเหตุผลใดก็ตาม จะแจ้งผู้ค่าน้ำในระดับล่างไปจนถึงผู้ขายต้นทางของสายหนังที่เป็นคู่ค้าเป็นลำดับให้ทราบก่อนประมาณ 5-7 วัน ทั้งนี้เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายทางธุรกิจ เมื่อราคาน้ำเค็มเปลี่ยนแปลงก็จะมีผลกระทบต่อราคาซื้อหนังสดเช่นกัน ราคาน้ำหน้าโรงฟอกย้อนวิถึตลาดไปยังผู้ขายต้นทาง (ดูไดอะแกรมในรูป) จึงลดหลั่นไปตามลำดับ

4) การขนส่งหนัง ในการรวบรวมหนังโคกระบือและขนส่งข้ามจังหวัดนั้น ภาครัฐมีระเบียบควบคุมการเคลื่อนย้ายซากเช่นเดียวกับการเคลื่อนย้ายตัวสัตว์ ระเบียบนี้เป็น ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการอนุญาตการตรวจโรคและการทำลายเชื้อโรคในการเคลื่อนย้ายสัตว์หรือซากสัตว์ภายในราชอาณาจักร พ.ศ. 2544 ซึ่งผู้เคลื่อนย้ายหนังจำเป็นต้องทราบและถือปฏิบัติ

4.3.3 ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อราคานั่งโคและกระบือ

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อราคานั่งโคกระบือภายในประเทศมีทั้งทางตรงและทางอ้อม กรณีนั่งโคกระบือมีราคาตกต่ำ จึงต้องพิจารณาสาเหตุปัจจัยและวิเคราะห์สถานการณ์อย่างละเอียดในแต่ละกรณี

- (1) ถ้าปริมาณการนำเข้านั่งโคกระบือมีมาก นั่งภายในประเทศจะมีราคาต่ำลง
- (2) คุณภาพของนั่งไม่ดีราคารับซื้อจะต่ำ
- (3) ระยะทางระหว่างผู้ซื้อและผู้ขายมีผลต่อราคารับซื้อ แหล่งขายนั่งสดหรือนั่งเค็มที่มีระยะทางห่างจากที่อยู่อาศัยของผู้รับซื้อ ราคารับซื้อนั่งจะต่ำกว่าแหล่งที่อยู่ใกล้ เนื่องจากค่าใช้จ่ายในการขนส่งเพิ่มขึ้น
- (4) จำนวนผู้รับซื้อนั่งโคกระบือในวิถีสตลาด ท้องที่ใดมีจำนวนผู้รับซื้อนั่งน้อย ราคานั่งจะต่ำ ในทางตรงกันข้าม ท้องที่ที่มีผู้รับซื้อนั่งหลายราย ราคาซื้อขายนั่งจะสูงขึ้นเล็กน้อย
- (5) ค่าของเงินบาทมีผลกระทบโดยทางอ้อมต่อราคานั่งโคและกระบือภายในประเทศ เนื่องจากอุตสาหกรรมฟอกหนังต้องนำเข้าหนังร้อยละ 80 ของหนังผืนที่ผลิต เมื่อค่าเงินบาทอ่อน ราคานั่งนำเข้าจะเพิ่มสูงขึ้น ส่งผลให้ราคานั่งภายในประเทศสูงขึ้นด้วย ในทางกลับกัน ราคานั่งภายในประเทศจะต่ำเมื่อค่าเงินบาทแข็ง
- (6) การเปิดการค้าเสรี จะส่งผลกระทบต่อตลาดของสินค้าที่ผลิตจากอุตสาหกรรมฟอกหนัง การลดหย่อนภาษีทางการค้าทำให้ประเทศที่มีศักยภาพในการผลิตสูง เนื่องจากมีทรัพยากรภายในประเทศมาก มีข้อได้เปรียบทางการค้า ซึ่งมีผลกระทบต่อตลาดสินค้าหนังผืนและผลิตภัณฑ์หนังของประเทศไทยและทำให้ราคานั่งเค็มภายในประเทศตกต่ำลงตามไปด้วยได้ในอนาคต
- (7) นโยบายของภาครัฐบาลที่อนุญาตให้นำเข้าวัตถุดิบหนังเค็มโดยไม่ต้องเสียภาษี มีผลให้ราคานั่งภายในประเทศมีราคาตกต่ำลง เพราะอุตสาหกรรมฟอกหนังหันไปพึ่งพาหนังนำเข้าเป็นหลัก

4.4 บทวิเคราะห์แนวโน้มของสถานการณ์ตลาดนั่งโคกระบือในอนาคต

วิถีสตลาดนั่งโคกระบือภายในประเทศมีกลไกซึ่งจำกัดอยู่ในกลุ่มบุคคลจำเพาะ อาชีพการค้าหนังไม่ค่อยเป็นที่รู้จักของคนส่วนใหญ่ภายในประเทศ แต่ผู้ประกอบการก็สร้างรายได้จากการดำเนินการค้าหนังได้มาก

- (1) อุปสงค์และอุปทานของนั่งโคกระบือ ข้อสังเกตจากการศึกษาบ่งชี้ว่า ความต้องการใช้ประโยชน์ของนั่งโคกระบือภายในประเทศยังมีอยู่สูงมาก ด้วยเหตุที่หนังโคและกระบือภายในประเทศสามารถป้อนให้แก่อุตสาหกรรมต่อเนื่องได้เพียงไม่เกินร้อยละ 20 ส่วนที่เหลือได้จากการ

นำเข้าจากต่างประเทศ จำนวนพ่อค้าในตลาดหนังเพิ่มขึ้น การร่วมลงทุนของบริษัทต่างชาติในการฟอกหนังและทำเฟอร์นิเจอร์เครื่องหนังเพิ่มขึ้น

(2) ปริมาณและคุณภาพของหนังโคกระบือภายในประเทศ ขึ้นอยู่กับอนาคตของการเพิ่มจำนวนโค และกระบือตามนโยบายของรัฐ ซึ่งจะได้รับผลกระทบจากการเปิดเสรีทางการค้าที่เปิดโอกาสให้มีการนำเข้าเนื้อโคราคาถูก มาตรการการควบคุมการนำเข้าสัตว์และซากสัตว์ชายแดน คาดว่าจะเข้มงวดมากขึ้น อาจส่งผลต่อไปถึงราคาหนังต้นทางให้มีแนวโน้มสูงขึ้น ผู้ค้าหนังจะให้ความสำคัญต่อคุณภาพของหนังมากขึ้น โรงงานฟอกหนังขนาดใหญ่จะไม่พึ่งพาหนังโคกระบือภายในประเทศ จะมีเพียงแต่โรงฟอกขนาดกลางและขนาดเล็กเท่านั้น

4.5 ประเด็นที่เป็นข้อสังเกตและข้อเสนอแนะ

1. งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีหนังสัตว์ต้องเริ่มให้ความสนใจนับตั้งแต่เริ่ม การตรวจสอบคุณภาพของหนังสดและหนังเค็ม ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพหนัง เทคโนโลยีในการเก็บรักษาหนัง เทคโนโลยีการฟอกและย้อมสีหนัง

จากอดีตที่ผ่านมาจนถึงปัจจุบันงานวิจัยด้านนี้ไม่ก้าวหน้าเนื่องจากปริมาณการฆ่าโคกระบือ ของประเทศยังมีน้อย และกระจุกกระจายกัน ไม่มีโรงฆ่าขนาดใหญ่ โรงฆ่าเป็นขนาดเล็กและอาจเป็นโรงฆ่าเถื่อน ต้องอาศัยพ่อค้าคนกลางรวบรวมซื้อหนังเพื่อส่งขายต่อยังโรงงานฟอกหนัง

2. หนังโคมีน้ำหนักประมาณ 10-12 % ของน้ำหนักโคมีชีวิต ดังนั้นโดยทั่วไปโคที่เข้าโรงฆ่าเฉลี่ยมีน้ำหนักประมาณ 350 กิโลกรัม จะมีน้ำหนักหนังประมาณ 35 กิโลกรัม ราคาหนังสดกิโลกรัมละเฉลี่ย 28 บาท ดังนั้นโคหนึ่งตัว โรงฆ่าจะขายหนังได้ประมาณ 1,000 บาท

หากมีโรงฆ่าเถื่อนมากหรือโรงฆ่าขนาดเล็กมากๆ ดังที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน จะทำให้พ่อค้ารวบรวมหนังเพื่อขายต่อยังโรงฟอกหนัง จะมีรายได้ที่ต่ำมาก ต่ำกว่าผู้เลี้ยงโคเป็นอย่างมาก

3. การทำให้โรงฆ่าโคได้มาตรฐานและถูกต้องตามกฎหมาย และมีการบริหารจัดการโรงฆ่าอย่างเป็นระบบ อาจทำให้ไม่ต้องพึ่งพ่อค้าคนกลาง ที่รวบรวมหนังสดไปขายต่อและพ่อค้าไม่สามารถกดราคาได้

4. ควรได้มีการศึกษาจัดค้ำทุ้มทุนของการดำเนินการฆ่าหรือผลิตซากโค (ซากเย็น) ของโรงฆ่าโคมาตรฐานขนาดเล็กที่มีการให้บริการรับจ้างฆ่าโคขายซาก และขึ้นส่วนจากการตัดแต่ง เพื่อให้ทราบถึงต้นทุนของการผลิตเนื้อโคคุณภาพอย่างครบวงจร

บทที่ 5

ตลาดและคุณภาพเนื้อโคของประเทศไทย

ความสำเร็จในการประกอบการทำธุรกิจผลิตสินค้าใด ๆ ก็ตามสิ่งสำคัญที่สุดคือ จะต้องมีความต้องการของผู้บริโภค และสินค้าที่ผลิตขึ้นได้นั้นจะต้องตรงตามความต้องการของผู้บริโภคด้วย ทั้งนี้ความต้องการของผู้บริโภคหรือความพึงพอใจของผู้บริโภคในตัวสินค้าไม่ได้ขึ้นอยู่กับคุณภาพของสินค้าที่ผลิตขึ้นได้ว่ามีคุณภาพสูง ผ่านกระบวนการผลิตที่ดีและถูกต้องเท่านั้น แต่ยังขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของราคาและการจะนำสินค้านั้นไปใช้ประโยชน์เพื่ออะไรอีกด้วย ซึ่งประเด็นหลังสุดนี้คือ กลุ่มผู้บริโภคหรือตลาด หลายกลุ่มหรือหลายระดับ การตลาดเนื้อโคก็เช่นเดียวกันที่ขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้บริโภคซึ่งมีอยู่หลายระดับ

5.1 ตลาดและผู้บริโภคเนื้อโค

ผู้บริโภคเนื้อโคในประเทศ แบ่งได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ ตามลักษณะของการนำไปใช้ประโยชน์หลัก กล่าวคือ

1. ผู้บริโภคเนื้อสด (fresh consumer) คือผู้บริโภคที่ซื้อเนื้อ เพื่อไปประกอบทำเป็นอาหารสำหรับการบริโภค ได้แก่ การใช้ประโยชน์จากเนื้อในการประกอบอาหารในครัวเรือน ภัตตาคาร โรงแรม ร้านอาหาร

2. ผู้แปรรูปเนื้อสัตว์ (transformation consumer) คือผู้ที่ซื้อเนื้อเพื่อไปประกอบทำเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อเพื่อการบริโภค ได้แก่ ผู้แปรรูปทำลูกชิ้น ไส้กรอก ทั้งนี้ในธุรกิจเนื้อโคของประเทศไทย การแปรรูปเกือบทั้งหมดคือการทำลูกชิ้น

ตลาดเนื้อสดหรือผู้บริโภคเนื้อสด สามารถแบ่งเป็น 3 กลุ่ม คือ

1. ตลาดระดับล่าง

ผู้บริโภคคือ ผู้ที่ซื้อเนื้อจากตลาดสด หรือเขียงเนื้อในตลาดสดทั่วไป เนื้อโคที่นำมาขาย เป็นเนื้อโคทั่ว ๆ ไป มาจากโคที่เลี้ยงด้วยหญ้า ได้แก่ โคพื้นเมือง โคแก่ นอกจากนี้อาจเป็นโคที่อายุมากและได้รับการขุนด้วยอาหารข้นและอาหารหยาบ เป็นระยะเวลาสั้น ๆ ก่อนส่งโรงฆ่าประมาณ 3 – 4 เดือน ที่เรียกว่าโคมัน ถ้าไม่ต้องการมันหุ้มซากมากก็จะขุนเป็นระยะเวลา 2 – 3 เดือน เพื่อให้โคได้มีการสร้างกล้ามเนื้อขึ้นมาบ้าง ซึ่งเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคชาวมุสลิม และโคขุนลักษณะเช่นนี้เป็นที่ต้องการของตลาดทางภาคใต้ รวมทั้งมีการส่งออกไปยังประเทศมาเลเซียอีกด้วย ผู้บริโภคกลุ่มนี้จะซื้อเนื้อที่ไม่ผ่านการแช่เย็น และเป็นเนื้อสดที่ได้มาจากโคที่เข้าฆ่าในวันเดียวกับวันที่จำหน่ายในตลาดและเนื้อที่ซื้อจะถูกนำไปประกอบอาหารแบบไทย

2. ตลาดระดับกลาง

ผู้บริโภครีคือ ผู้ที่ซื้อเนื้อจากตลาดสดขนาดใหญ่ เช่นตลาด อตก. ตลาดบางกะปิ จนถึงตลาด supermarket หรือ modern trade ซึ่งเป็นเนื้อโคจากโคลูกผสมเลือดบราห์มันเป็นส่วนใหญ่ และมีบางส่วนเป็นลูกผสมเลือดชาโรเลส์ ถูกนำมาขุนโดยใช้อาหารข้นและอาหารหยาบ ซึ่งส่วนใหญ่จะใช้อาหารหยาบที่เป็นวัสดุเหลือจากโรงงานส่งออกสับปะรด และข้าวโพดอ่อนในกระป๋อง ได้แก่ เปลือกสับปะรดหมัก หรือต้นข้าวโพดหมัก โดยจะขุนโคประมาณ 3 – 4 เดือน ผู้เลี้ยงโคขุนชนิดนี้จะเป็นเกษตรกรที่มีเงินทุนสูงและมีเครือข่ายที่ดีกับพ่อค้ารับซื้อโคเข้าโรงฆ่า ซึ่งจะเป็นผู้ทำการตลาดเนื้อโค และโรงฆ่าที่พ่อค้าซื้อนำไปฆ่า ปัจจุบันเป็นโรงฆ่าที่ไม่ได้มาตรฐานเกือบทั้งหมด

ผู้บริโภครีกลุ่มนี้จะซื้อเนื้อไปประกอบอาหารแบบไทยจนถึงแบบตะวันตก ขึ้นอยู่กับรูปแบบการตัดแต่งเป็นชิ้นส่วนย่อย การยอมรับเนื้อที่ผ่านการแช่เย็นจะมีมากขึ้น แต่คุณภาพของเนื้อโคอาจจะไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคได้ โดยเฉพาะถ้าหากผู้บริโภคซื้อไปเพื่อทำอาหารประเภทสเต็ก เนื่องจากเนื้อโคส่วนใหญ่ที่ขายอยู่ จะใช้ระยะเวลาในการบ่มที่ไม่แน่นอน และส่วนใหญ่จะบ่มเนื้อไม่เกิน 3 วัน ซึ่งเนื้อจะยังคงเหนียวอยู่

3. ตลาดระดับสูง

ผู้บริโภครีคือ ผู้ที่ซื้อเนื้อที่มีคุณภาพสูงเพื่อนำไปทำอาหารประเภทสเต็ก ซึ่งเน้นความนุ่มของเนื้อเป็นสำคัญ ผู้บริโภครีมีตั้งแต่คนไทยที่รู้จักวิธีประกอบอาหารจากเนื้อแบบตะวันตก คนต่างชาติที่อยู่ในประเทศ โรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหาร supermarket ขึ้นมา

เนื้อโคคุณภาพสูงได้มาจากโคลูกผสมเลือดชาโรเลส์ ที่เลี้ยงด้วยอาหารข้นและอาหารหยาบเป็นเวลาถึง 12 เดือน เป็นเนื้อโคที่เน้นไขมันแทรก และผ่านการบ่มเนื้อในห้องเย็น 0 – 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลาอย่างน้อย 7 วัน ได้แก่เนื้อโคขุนสหกรณ์โพยงคำและเนื้อโคขุนสหกรณ์กำแพงแสน ซึ่งไม่เน้นไขมันแทรกมากเท่าเนื้อโคขุนโพยงคำ ใช้ระยะเวลาในการขุน 8 – 10 เดือน แต่เน้นที่ความนุ่มของโคขุนอายุน้อย (2 – 2.5 ปี)

5.2 ปริมาณการบริโภคเนื้อโคของประเทศ

โดยทั่วไปแล้ว ปริมาณการบริโภคเนื้อโคของประเทศ จะหามาได้จากข้อมูลจำนวนโคที่เข้าโรงฆ่า น้ำหนักซากโค ซึ่งมีประมาณ 50 - 55 % ของน้ำหนักโคมีชีวิต ปริมาณเนื้อแดงที่ได้จากการชำแหละตัดแต่งจะเท่ากับ 55 - 60 % ของน้ำหนักซาก ทั้งนี้เปอร์เซ็นต์ซากและเปอร์เซ็นต์เนื้อแดงที่ได้จากการตัดแต่งจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับประเภทของโคที่เข้าฆ่า ดังนั้นเมื่อทราบปริมาณเนื้อแดงที่ผลิตได้ทั้งปี ก็ย่อมคำนวณหาปริมาณการบริโภคเนื้อโคของประเทศได้

แต่เนื่องจากประเทศไทยมีโรงฆ่าที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมายอยู่มาก ประกอบกับจำนวนโคที่แจ้งขออนุญาตฆ่าหรือมีใบอนุญาตบัตรการฆ่า น้อยกว่าที่ถูกฆ่าจริง ทั้งนี้มีรายงานว่าจำนวนที่ฆ่าจริงสูงกว่าการขออนุญาตฆ่าประมาณ 3 เท่า ดังนั้น จากจำนวนโคที่ขออนุญาตฆ่า 343,143 ตัว ในปี 2541 จะเป็นจำนวนโคที่ฆ่าจริง 1.03 ล้านตัว แต่จากรายงานที่ใช้ข้อมูลจำนวนหนึ่งโคและกระบือสดที่เข้าโรงฟอกหนังภายในประเทศ พบว่า จำนวนโคที่ถูกฆ่าจริงจะมีประมาณ 5 เท่าของจำนวนที่ขออนุญาต อย่างไรก็ตาม หากใช้ข้อมูลจำนวนโคที่ฆ่าจริง 1.03 ล้านตัว คนไทยจะบริโภคเนื้อโคประมาณ 2.5 กก./คน/ปี ซึ่งมีปริมาณน้อยมากเมื่อเทียบกับประเทศอื่นๆ แม้แต่ในเอเชียด้วยกัน สาเหตุที่เป็นเช่นนี้อาจเนื่องมาจาก ประเทศไทยมีเนื้อสัตว์ชนิดอื่นๆ ให้เลือกบริโภคได้ และราคาไม่แพง หรืออาจเป็นเพราะความเชื่อเรื่องศาสนา เนื้อโคเหนียวและมีกลิ่นแรง ซึ่งประเด็นหลังสุดนี้มีความเป็นไปได้สูงมาก เนื่องจากเมื่อวิเคราะห์จากประเภทของโคที่บริโภคภายในประเทศที่เข้าโรงฆ่า 1.03 ล้านตัว และมีโคนำเข้าจากชายแดนประเทศเพื่อนบ้านอีก 0.3 ล้านตัว สามารถจำแนกปริมาณความต้องการบริโภคตามประเภทโคมีชีวิต ดังนี้

1. เนื้อโคระดับล่าง สำหรับตลาดระดับล่างและโรงงานลูกชิ้น มาจากโคพื้นเมือง 0.62 ล้านตัว (ผลิตเนื้อแดง 80 กิโลกรัม/ตัว เท่ากับ 49.60 ล้านกิโลกรัม) แม่โคนมปลดระวาง 0.019 ล้านตัว (ผลิตเนื้อแดง 137 กิโลกรัม/ตัว เท่ากับ 2.20 ล้านกิโลกรัม) โคนำเข้าจากชายแดน 0.1 ล้านตัว (ผลิตเนื้อแดง 106 กิโลกรัม/ตัว เท่ากับ 10.6 ล้านกิโลกรัม) รวมปริมาณเนื้อระดับล่าง 62.4 ล้านกิโลกรัม

2. เนื้อโคระดับปานกลาง ได้แก่โคมัน และโคขุนระยะสั้น ซึ่งส่วนใหญ่เป็นโคลูกผสมบราห์มัน โดยมาจากโคลูกผสมในประเทศ 0.41 ล้านตัว (ผลิตเนื้อแดง 143 กิโลกรัม/ตัว เท่ากับ 58.63 ล้านกิโลกรัม) และโคลูกผสมนำเข้าจากชายแดน 0.2 ล้านตัว (ผลิตเนื้อแดง 154 กิโลกรัม/ตัว เท่ากับ 30.8 ล้านกิโลกรัม) โคนมเพศผู้ขุน 0.02 ล้านตัว (ผลิตเนื้อแดง 137 กิโลกรัม/ตัว เท่ากับ 2.74 ล้านกิโลกรัม) รวมเนื้อโคระดับปานกลาง 92.17 ล้านกิโลกรัม

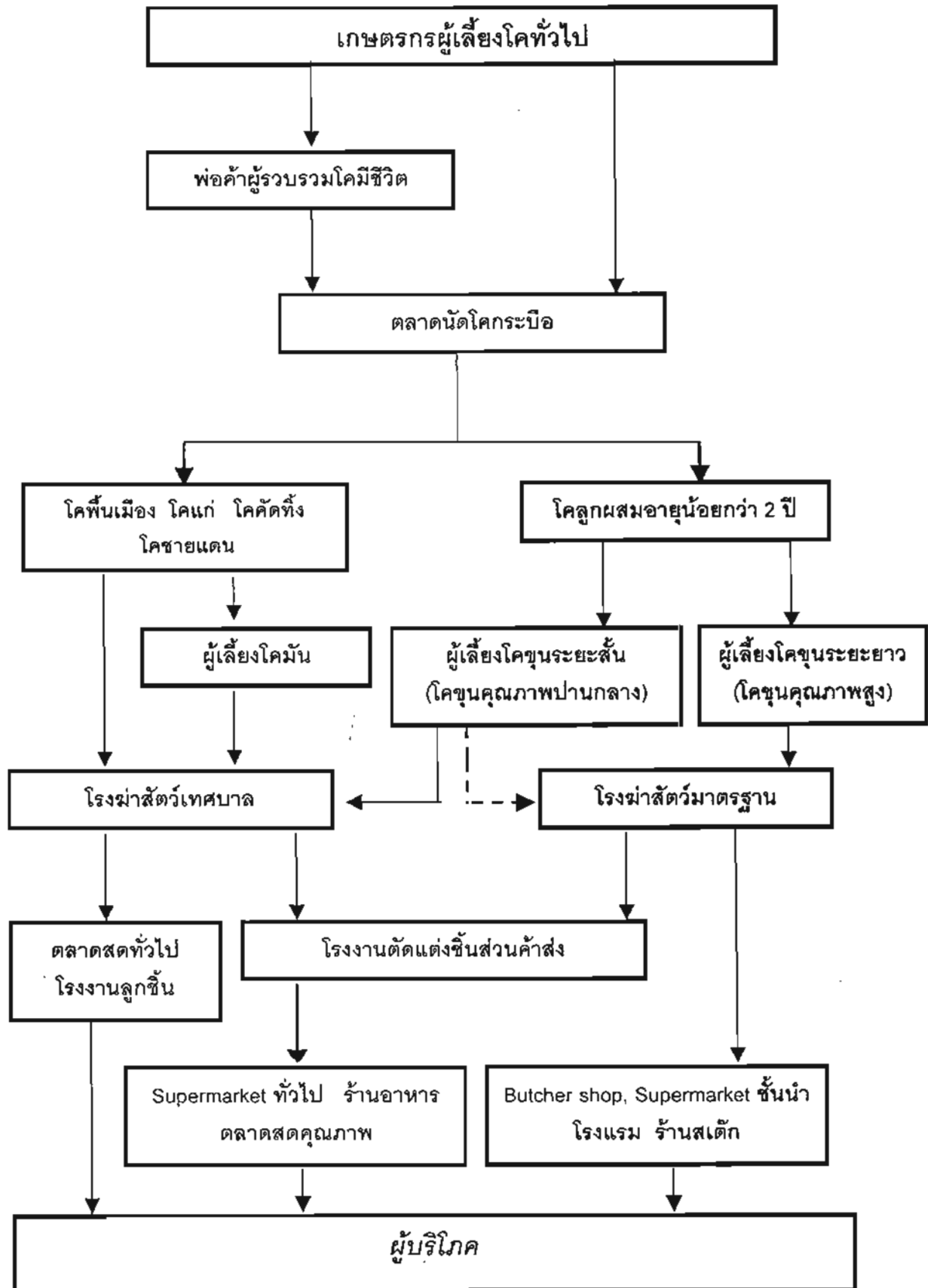
3. เนื้อโคระดับสูง ได้แก่โคขุนระยะยาว ซึ่งมาจากโคขุนสหกรณ์โพนยางคำ (Thai - French) 3,000 ตัว/ปี (ผลิตเนื้อแดง 260 กิโลกรัม/ตัว เท่ากับ 0.78 ล้านกิโลกรัม) โคขุนฟาร์มลุงเขว (Beef Pro) 7,000 ตัว/ปี (ผลิตเนื้อแดง 145 กิโลกรัม/ตัว เท่ากับ 1.01 ล้านกิโลกรัม) รวมเนื้อโคระดับสูงที่ผลิตได้ในประเทศ 1.79 ล้านกิโลกรัม

4. เนื้อโคแช่แข็งนำเข้าจากต่างประเทศ เฉลี่ยปีละ 0.89 ล้านกิโลกรัม

รวมปริมาณเนื้อโคที่บริโภคในประเทศเท่ากับ 157.25 ล้านกิโลกรัมต่อปี เฉลี่ย 2.52 กิโลกรัม/คน/ปี ทั้งนี้ปริมาณการบริโภคโคภายในประเทศ ถ้าคิดจากปริมาณหนึ่งสดที่เข้าโรงฟอกหนัง จะมีถึง 1.71 ล้านตัว ซึ่งแน่นอนว่าจำนวนโคที่บริโภคเพิ่มขึ้นจะเป็นเนื้อโคระดับล่าง และเนื้อโคระดับปานกลาง ซึ่งน่าจะเป็นโคลูกผสมนำเข้าจากชายแดน

จะเห็นได้ว่าตลาดหรือความต้องการของผู้บริโภคภายในประเทศคือ เนื้อโคระดับปานกลาง และเนื้อโคระดับล่างเพื่อบริโภคภายในครัวเรือน และส่งโรงงานลูกชิ้น ที่มาจากโคพื้นเมือง โคลูกผสมพื้นเมืองและบราห์มัน ซึ่งเป็นเนื้อโคที่มีความเหมาะสมในการผลิต เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคส่วนใหญ่ของประเทศ ดังนั้นในการที่พัฒนาและปรับปรุงสายพันธุ์โคที่จะใช้เลี้ยงในประเทศ เพื่อเพิ่มผลผลิต โดยใช้สายพันธุ์ยุโรปเพิ่มมากขึ้น เพื่อการเพิ่มการผลิตเนื้อโคคุณภาพสูง ควรระมัดระวังค่อยเป็นค่อยไป เพราะตลาดของผู้บริโภคส่วนใหญ่ของประเทศยังไม่รู้จักกับเนื้อโคคุณภาพสูง นอกจากนี้ การเลี้ยงโคขุนลูกผสมเลือดยุโรป (ชาโรเลส์) อาจจะมีปัญหาด้านอื่น ๆ ตามมา นับตั้งแต่การเลี้ยง ต้นทุนค่าอาหารเพิ่มขึ้น ไปจนถึงการตลาด

หากจะพัฒนาและปรับปรุงพันธุ์เพื่อเพิ่มผลผลิตและทดแทนโคมีชีวิตนำเข้าจากประเทศเพื่อนบ้านและตรงตามความต้องการของผู้บริโภคส่วนใหญ่ คงต้องพิจารณาโคลูกผสมบราห์มัน เพราะสามารถทนต่อสภาวะการขาดแคลนอาหารในบางฤดูกาล หากเกษตรกรประสบปัญหาเลี้ยงไม่โต ก็ยังมีตลาดล่างรองรับ หากเกษตรกรเลี้ยงได้ดีก็สามารถที่จะพัฒนาไปสู่ระบบการเลี้ยงโคขุน ลูกผสมบราห์มันคุณภาพสูงได้ โอกาสที่จะเสี่ยงต่อการขาดทุนมีน้อยกว่าการเลี้ยงโคขุนลูกผสมชาโรเลส์ ซึ่งตลาดยังแคบ ถึงแม้จะมีโอกาสขยายตลาดเพิ่มขึ้นได้อีกก็ยังคงเป็นตลาดของผู้เลี้ยงที่มีความรู้ ประสบการณ์มีการรวมกลุ่ม มีเครือข่าย และมีตลาดที่แน่นอน



ภาพที่ 5.1 วิธีตลาดเนื้อโคของประเทศ

5.3 วิถีตลาดเนื้อโคของประเทศ

จากสภาพแสดงวิถีตลาดเนื้อโคของประเทศ สรุปได้ว่าเนื้อโคขุนคุณภาพสูงของประเทศ ปัจจุบันนี้จะได้มาจากโคขุนมีชีวิตที่เข้าโรงฆ่าโคมาตรฐาน ซึ่งปัจจุบันมีเพียง 3 แห่ง คือ

- 1) โรงฆ่าสหกรณ์ผู้เลี้ยงโคไพนยางคำ ซึ่งผลิตเนื้อโคไพนยางคำ (Thai – French Beef)
- 2) โรงฆ่าบริษัท บีพีพร จำกัดซึ่งผลิตเนื้อโคที่เลี้ยงมาจากฟาร์มลุงเชาวน์ (Beefpro Beef)
- 3) โรงฆ่ามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งผลิตเนื้อโคจากกลุ่มฟาร์มสหกรณ์ผู้เลี้ยงโคพันธุ์กำแพงแสน (KU – Beef)

ทั้งนี้คุณภาพสูงในที่นี้หมายความว่า ได้มาตรฐานคุณภาพเนื้อและมาตรฐานในการผลิต นับตั้งแต่ฟาร์มจนถึงโรงฆ่าและการจัดจำหน่าย

ตลาดเนื้อโคคุณภาพปานกลาง ซึ่งส่วนใหญ่จะเลี้ยงโคขุนลูกผสมบราห์มัน สามารถที่จะปรับปรุงและพัฒนาเข้าสู่เนื้อโคขุนคุณภาพสูง (ที่ไม่เน้นไขมันแทรก) ได้ หากส่งเข้าโรงฆ่าที่ได้มาตรฐาน ดังนั้นการปรับปรุงโรงฆ่าให้ได้มาตรฐานโดยเร็วจะมีส่วนช่วยยกระดับมาตรฐานเนื้อโคขุนของประเทศไทยได้อีก นอกจากนี้ โรงงานตัดแต่งเนื้อโคก็เช่นเดียวกัน ต้องพัฒนาให้ได้มาตรฐาน ซึ่งรวมไปถึงการนำวัตถุดิบที่เข้ามาตัดแต่ง คือซากโคขุนต้องมาจากโรงฆ่าที่ได้มาตรฐานด้วย

ตลาดเนื้อโคทั่วไปหรือเนื้อโคตลาดล่าง ซึ่งเป็นตลาดส่วนใหญ่ของประเทศ และมีปริมาณการบริโภคสูงที่สุด โดยเฉพาะอย่างยิ่งคือคัตทิ้ง โคที่นำเข้าจากชายแดน ซึ่งเนื้อมีความเหนียวมากจะถูกส่งเข้าโรงงานลูกชิ้น ซึ่งในอนาคตอันใกล้ โรงฆ่าโคขนาดเล็กที่มีอยู่ทั่วประเทศก็ควรได้รับการพัฒนาปรับปรุงให้ได้มาตรฐาน และโรงงานลูกชิ้นที่ได้มาตรฐานต้องรับรองการนำเข้าวัตถุดิบเนื้อโคที่นำมาแปรรูปที่ได้จากโรงฆ่าที่ได้มาตรฐานอีกด้วย

ในอนาคต หากการพัฒนาการผลิตโคเนื้อออกนอกประเทศเพิ่มจำนวนได้มาก อย่างน้อยจะทดแทนการนำเข้าโคมีชีวิตจากชายแดนได้ คนไทยทั่วประเทศจะได้บริโภคเนื้อที่มีความปลอดภัยด้านอาหารและจะมีวัตถุดิบเนื้อโคที่ส่งเข้าโรงงานลูกชิ้นที่มีคุณภาพ ซึ่งนอกจากจะเป็นการพัฒนาคุณภาพลูกชิ้นที่ผลิตขึ้นให้ได้มาตรฐานแล้ว ยังเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนคนไทยอีกด้วย

5.4 น้ำหนักซากและราคาตามประเภทของโคขุน

โคขุนในประเทศสามารถแบ่งได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ๆ ตามที่มีการเลี้ยงกันเป็นส่วนใหญ่ของประเทศ คือ

1. โคขุนคุณภาพสูง แบ่งได้เป็น 2 กลุ่ม
 - 1.1 โคขุนลูกผสมซาโรเลส์ ระยะการขุน 8 – 12 เดือน เน้นไขมันแทรกในเนื้อ

- 1.2 โคขุนลูกผสมบราห์มัน ระยะการขุน 5 – 6 เดือน ไม่เน้นไขมันแทรก แต่เน้นอายุน้อย (ต่ำกว่า 2 ปี)
2. โคขุนคุณภาพปานกลาง แบ่งได้เป็น 2 กลุ่ม
 - 2.1 โคมัน ส่วนใหญ่ใช้โคลูกผสมบราห์มัน ระยะการขุน 3 – 4 เดือน อายุมากกว่า 3 ปี น้ำหนักสูง
 - 2.2 โคขุนทั่วไป ส่วนใหญ่ใช้โคลูกผสมบราห์มัน ระยะการขุน 3 – 4 เดือน เลี้ยงด้วยเปลือกสับปะรดหมักเป็นแหล่งของอาหารหยาบ

ตารางที่ 5.1 เปรียบเทียบราคาและน้ำหนักซากตามประเภทของโคขุนในประเทศ

	โคขุนคุณภาพปานกลาง โคมัน / โคขุนระยะสั้น	โคขุนคุณภาพสูง	
		ลูกผสมบราห์มัน	ลูกผสมชาโรเลส์
น้ำหนักโคมีชีวิต ก.ก.	480 – 550	400 – 450	550 – 600
ราคาโคมีชีวิต บาท/ก.ก.	45 – 46	47 – 48	50 – 52
น้ำหนักซาก ก.ก.	265 – 300	225 – 255	320 – 350
ราคาซาก บาท/ก.ก.	85 – 90	90 – 95	110 – 140

5.5 คุณภาพซากและราคาเนื้อโคของประเทศ

คุณภาพเป็นตัวกำหนดราคาของซาก ซึ่งการที่จะใช้คุณภาพเป็นตัวกำหนดราคาได้ ก็จะต้องมีตัวชี้วัดคุณภาพ และเกณฑ์ในการวัด ซึ่งจะทำได้ระดับคุณภาพซากที่แตกต่างกัน ซึ่งจะกำหนดราคาที่แตกต่างกัน หรือเรียกว่าการซื้อขายตามเกรดของคุณภาพซาก

ตามหลักสากล จะแบ่งเกรดคุณภาพซากโคเป็น 2 แบบ คือ เกรดคุณภาพ (Quality Grade) ซึ่งเน้นความสำคัญของคุณภาพเนื้อด้านไขมันแทรก และเกรดผลผลิต (Yield Grade) ที่เน้นในด้านปริมาณเนื้อแดงในซาก

1. เกรดคุณภาพ

เป็นเกรดที่อาศัยดัชนีชี้วัด ได้แก่ ระดับไขมันแทรกในเนื้อ (Marbling) อายุสัตว์ (Maturity) และตึกกรของการสร้างกล้ามเนื้อที่สำคัญ (Conformation) ทั้งนี้ระดับของไขมันแทรกแบ่งออกได้ถึง 9 ระดับ และอายุของสัตว์ไม่ควรเกิน 2 ปีครึ่ง

ในประเทศไทย คุณภาพซากโคขุนที่สามารถจัดอยู่ในเกรดคุณภาพ ได้แก่ โคขุนสหกรณ์โพยงคำ (Thai – French) ซึ่งแบ่งระดับไขมันแทรกไว้ 5 ระดับ ส่วนอายุโคเฉลี่ยประมาณ 3 ปี

2. เกรดผลผลิต

เป็นเกรดที่กำหนดขึ้นโดยใช้ปริมาณเนื้อแดงจาก 4 ชิ้นส่วนลำตัวของซาก (4 primal cuts) ได้แก่ ส่วนสะโพก (round) สันหลังตอนปลาย (loin) สันหลังตอนหน้า (rib) และส่วนไหล่ (chuck)

เกรดผลผลิตจะแบ่งเป็น 5 เกรด แต่ละเกรดควรมีเปอร์เซ็นต์เนื้อแดงที่เทียบจากน้ำหนักซาก ดังนี้

ระดับเกรดผลผลิต	% เนื้อแดง
1	53.5 หรือมากกว่า
2	51.2 – 53.4
3	49.0 – 51.1
4	47.0 – 48.9
5	45.0 และต่ำกว่า

ในประเทศไทย คุณภาพซากโคขุนที่สามารถจัดอยู่ในเกรดผลผลิต ได้แก่ โคขุนลูกผสมบราห์มันเลือดสูง เช่น โคขุนจากฟาร์มลุงเชาว์ (beefpro) ซึ่งมีรายงานจากการวิจัยพบว่า คุณภาพซากจะอยู่ประมาณระดับเกรด 4 ทั้งนี้อาจจะเนื่องมาจากสายพันธุ์ และน้ำหนักมีชีวิตที่ส่งเข้ามาต่ำ เฉลี่ยอยู่ที่ 430.0 กก. หากได้มีการพัฒนาปรับปรุงสายพันธุ์บราห์มัน การเจริญเติบโตจะดีขึ้น และน้ำหนักมีชีวิตที่ส่งเข้าโรงฆ่าอาจจะสูงขึ้นได้ถึง 500 กก. โดยที่โคอายุยังน้อย (ไม่เกิน 2 ปี)

ราคาเนื้อโคขุนในประเทศไทย

เนื้อโคขุนคุณภาพปานกลาง ได้แก่ โคมัน และโคขุนทั่วไปที่ใช้ระยะเวลาในการขุนช่วงสั้น และส่วนใหญ่ขายในตลาดสดจะมีราคาขายของเนื้อทุกชิ้นส่วนใกล้เคียงกันหมด คือประมาณ กิโลกรัมละ 100 – 120 บาท ต่างจากเนื้อโคขุนคุณภาพสูง ซึ่งนอกจากซากจะต้องผ่านกระบวนการบ่ม (ageing) อย่างน้อย 3 วัน และบางชิ้นส่วนที่ต้องการความนุ่มสูง เช่น loin, rib และ round อาจจะต้องบ่มต่ออีกอย่างน้อย 7 – 14 วันก่อนจะนำมาตัดแต่งและจำหน่ายปลีกให้แก่ผู้บริโภค เนื้อโคคุณภาพสูงจะมีการตัดแต่งแยกชิ้นส่วนตามความเหมาะสมของการใช้ประโยชน์ ซึ่งราคาก็จะแตกต่างกัน เช่น โคขุนโพนยางคำ ราคาเนื้อที่ขายมีตั้งแต่ 105 บาท ไปจนถึงสูงสุด 750 บาท ทั้งนี้ยังไม่รวมเศษเนื้อที่มีราคาขายเพียง 75 บาท / กก. ราคาเนื้อโคขุนกำแพงแสนมีตั้งแต่ 105 บาทไปจนถึงสูงสุด 600 บาท

ทั้งนี้ราคาเนื้อโคขุนโพนยางคำจากชิ้นส่วนที่มีคุณภาพสูงเหมาะสมในการนำไปประกอบอาหารประเภทสเต็ก เช่น strip loin (สันนอก) และ T – bone มีราคา 590 และ 439 บาท / กก. ตามลำดับ ในขณะที่เนื้อโคขุนกำแพงแสน ราคาของ strip loin ประมาณ 410 บาท / กก. และราคา T – bone ประมาณ 330 บาท / กก.

เหตุผลที่เนื้อโพนยางคำมีราคาสูงกว่าเนื้อโคขุนกำแพงแสนทั้งๆ ที่เป็นโคขุนที่มีเลือดขาวโรสส์สูงเช่นเดียวกันก็ตาม แต่ระบบการเลี้ยงจะต่างกัน โดยโคขุนโพนยางคำจะใช้ระยะเวลาขุนที่นานกว่า และน้ำหนักโคและอายุโคที่เริ่มเข้าขุนสูงกว่า ประกอบกับน้ำหนักส่งเข้าโรงฆ่าสูงกว่าถึงเกือบ 100 กิโลกรัม ทั้งนี้เพราะโคขุนโพนยางคำเน้นคุณภาพเนื้อด้านไขมันแทรก โดยที่เกษตรกรที่เลี้ยงโคขุนจะได้ราคาซากสูงขึ้นตามระดับไขมันแทรกเพิ่มขึ้น เช่น เกษตรกรที่เลี้ยงโคขุนได้ระดับไขมันแทรกถึงระดับ 5, 4.5, 3.5, 3 และ 2.5 จะได้ราคาซากโคเพิ่มขึ้นอีก 35.5, 30.5, 25.5, 20.5, 14.5 และ 2 บาทต่อกิโลกรัม ทั้งนี้ ถ้าน้ำหนักซากอยู่ในช่วง 280 – 300 กก. จะได้ราคาซากเท่ากับ 86 บาท / กก. ซึ่งถ้าเลี้ยงโคได้ระดับไขมันแทรก 2 และ 1 จะถูกตัดราคาซากลง 3 และ 5 บาท / กก. ซาก ตามลำดับ ในขณะที่ กลุ่มสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสนไม่มีการให้พรีเมียมตามระดับไขมันแทรกที่ทำได้ ทั้งนี้เพราะเน้นความนุ่มของเนื้อโคขุนคุณภาพที่อายุน้อย

5.6 การใช้ประโยชน์จากเนื้อโคของประเทศ

ความพึงพอใจของผู้บริโภคซึ่งนอกจากจะคำนึงถึงตัวคุณภาพของเนื้อและมาตรฐานของการผลิตแล้ว ยังคำนึงถึงความเหมาะสมในการนำไปใช้ประโยชน์ หากจะจัดแบ่งคุณภาพเนื้อโคที่ผลิตได้ในประเทศตามลักษณะของการนำไปใช้ประโยชน์ โดยไม่คำนึงถึงคุณภาพที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหาร ซึ่งจะมีเรื่องของมาตรฐานฟาร์ม และมาตรฐานของโรงฆ่าเข้ามาเกี่ยวข้องสามารถจัดได้ดังนี้

5.6.1 เนื้อโคที่เหมาะสมในการนำไปแปรรูป

ความสำเร็จของธุรกิจการแปรรูปเนื้อที่สำคัญประการหนึ่งคือ การใช้เนื้อที่มีมูลค่าต่ำ หรือเนื้อที่เป็นผลพลอยได้จากวัตถุประสงค์หลักมาเพิ่มมูลค่าให้สูงขึ้นและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคด้วย ในประเทศไทยเนื่องจากโคที่มีอายุมาก โคคัดทิ้ง เป็นผลพลอยได้ของการปลดระวาง โคหรือกระบือที่ใช้แรงงานในการทำนา เนื้อโคที่ได้จึงคุณภาพต่ำ เหนียว ไม่เหมาะที่จะนำมาบริโภคเพื่อประกอบอาหาร เนื่องจากเนื้อมามีปริมาณเอ็นและพังผืดสูง มีไขมันปนน้อยมาก หากจะนำไปบริโภคเป็นเนื้อสดก็จะบริโภคได้เป็นบางชิ้นส่วน เช่น สันนอก เนื้อสะโพก ชิ้นส่วนที่เหลือก็จะนำไปเป็นวัตถุดิบในการผลิตลูกชิ้น

ในต่างประเทศเนื้อที่ถือว่าเป็นผลพลอยได้ นอกจากจะเป็นโคอายุมาก หรือโคปลดระวางแล้ว เนื้อจากชิ้นส่วนรองที่ไม่นิยมนำไปประกอบอาหารประเภทสเต็ก เช่นเนื้อจากส่วนพื้นนอก

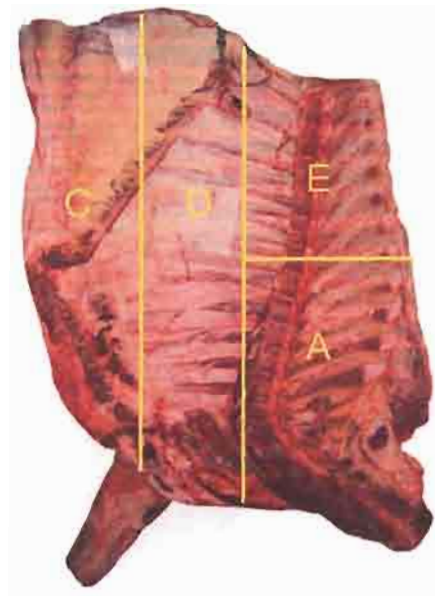
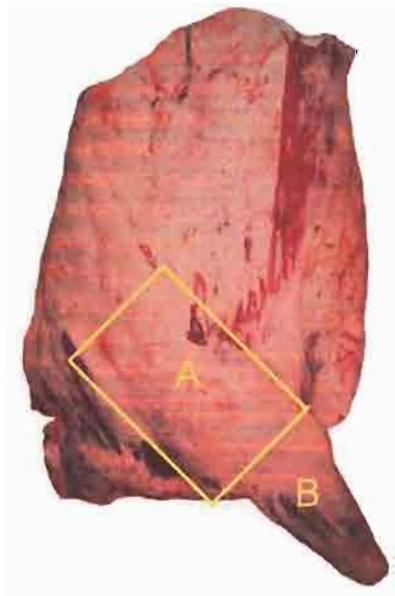
พื้นที่ของหัวไหล่ของโคขุนซึ่งจะมีไขมันปนอยู่มาก จะถูกนำไปเป็นวัตถุดิบในการผลิตไส้กรอก และแฮมเบอร์เกอร์ แต่บ้านเราดูแลหรือความต้องการไส้กรอกและแฮมเบอร์เกอร์จากเนื้อโคมีน้อยมาก เพราะการแปรรูปเกือบทั้งหมดคือการทำลูกชิ้น และเนื่องจากดังที่กล่าวมาจะเหมาะสมทั้งในด้านราคาและคุณภาพ ซึ่งเนื้อที่จะนำมาผลิตลูกชิ้นต้องเป็นเนื้อที่ไม่ติดมันและไม่จ้ำน้ำ ซึ่งจะตรงกับเนื้อจากโคอายุมาก

5.6.2 เนื้อโคที่เหมาะสมในการนำไปประกอบอาหาร

ในประเทศเราผู้บริโภคที่ซื้อเนื้อไปประกอบอาหาร จะมีตั้งแต่แม่ค้า แม่บ้าน (แม่บ้านสมัยใหม่นิยมอาหารตะวันตก แม่บ้านทั่วไปที่นิยมทำอาหารไทย) กู้โรงแรม กู้ร้านอาหาร ภัตตาคาร ซึ่งจะเลือกซื้อเนื้อให้ตรงกับความต้องการที่จะนำไปประกอบอาหาร

โดยทั่วไปแล้วผู้บริโภคที่มีรายได้สูง และซื้อเนื้อเพื่อไปประกอบอาหารรับประทานเอง หรือโรงแรม ร้านอาหารประเภทสติก จะให้ความสำคัญกับความนุ่มของเนื้อโค นั้นหมายถึงเนื้อที่มาจากโคขุน อายุน้อย มีไขมันแทรกในเนื้อ เนื้อต้องผ่านการบ่ม (ageing) ซึ่งเหมาะสมกับเนื้อโคขุนคุณภาพสูง ดังนั้นการจะเพิ่มปริมาณการผลิตเนื้อโคขุนคุณภาพสูงจะต้องมีผู้บริโภคกลุ่มนี้เพิ่มมากขึ้นด้วย ซึ่งคงต้องอาศัยเวลาและต้องมีการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้และแนะนำการนำเนื้อไปใช้ประโยชน์อย่างถูกต้องให้แก่ผู้บริโภค

เนื้อโคที่มีโอกาสที่จะเพิ่มปริมาณการผลิตให้สอดคล้องต่อชีวิตความเป็นอยู่ นิัยการบริโภคของประชากรส่วนใหญ่ และความเหมาะสมของการนำไปใช้ประโยชน์ ตลอดจนเพิ่มคุณภาพชีวิตของประชาชนคนไทยให้มีโอกาสได้บริโภคเนื้อโคขุนคุณภาพที่มีราคาเหมาะสม คือเนื้อโคขุนคุณภาพปานกลาง ไปจนถึงเนื้อโคขุนคุณภาพสูงชนิด ที่ไม่เน้นปริมาณไขมันแทรกในเนื้อ ซึ่งส่วนใหญ่มาจากโคขุนลูกผสมบรรพบุรุษมันนั่นเอง ทั้งนี้เพราะสามารถใช้ประโยชน์จากทุกชิ้นส่วนของซากโค ชิ้นส่วนที่ไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคนำไปประกอบอาหาร ก็สามารถจะส่งโรงแปรรูปผลิตลูกชิ้นได้ เพราะเนื้อที่มีไขมันปนไม่มากต่างจากชิ้นส่วนรองของเนื้อโคคุณภาพสูงที่เป็นไขมันแทรกจะมีไขมันปนมาก ปัญหาในการนำชิ้นส่วนรองไปใช้ประโยชน์ เพราะชิ้นส่วนดังกล่าวไม่เป็นที่ต้องการของโรงงานผลิตลูกชิ้น ดังนั้นต้องมีการวิจัยและพัฒนาการใช้ประโยชน์จากชิ้นส่วนรองของโคขุนคุณภาพสูงควบคู่ไปด้วย



A - False filet A - Chuck tender



A - Chuck tender



A - Chuck



E - Rib set



B - Shank

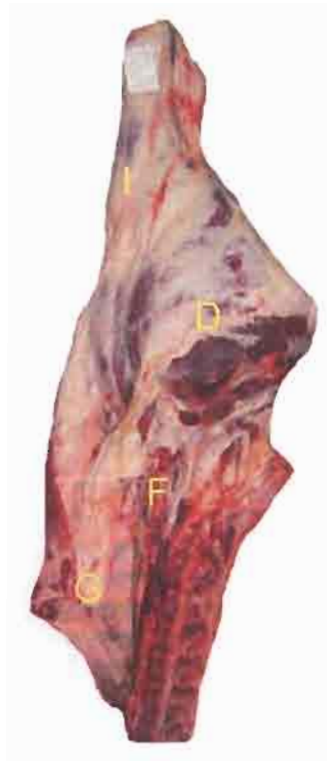
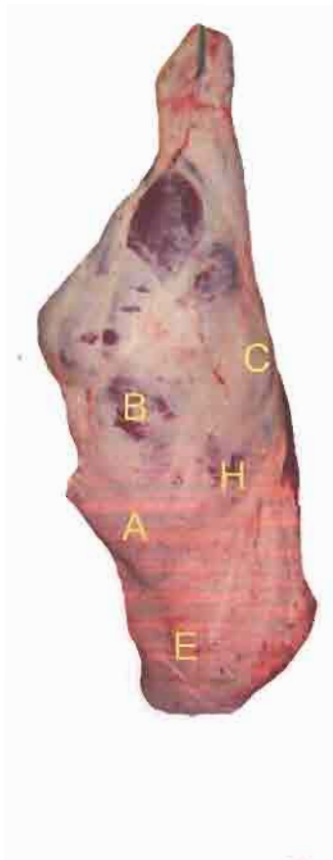


C - Brisket



D - Short rib

Thai - French Wholesale Cuts of Fore Quarter



A - Rump



B - Bottom round



C - Knuckle



D - Top round



E - Loin F- Filet



G - Flank

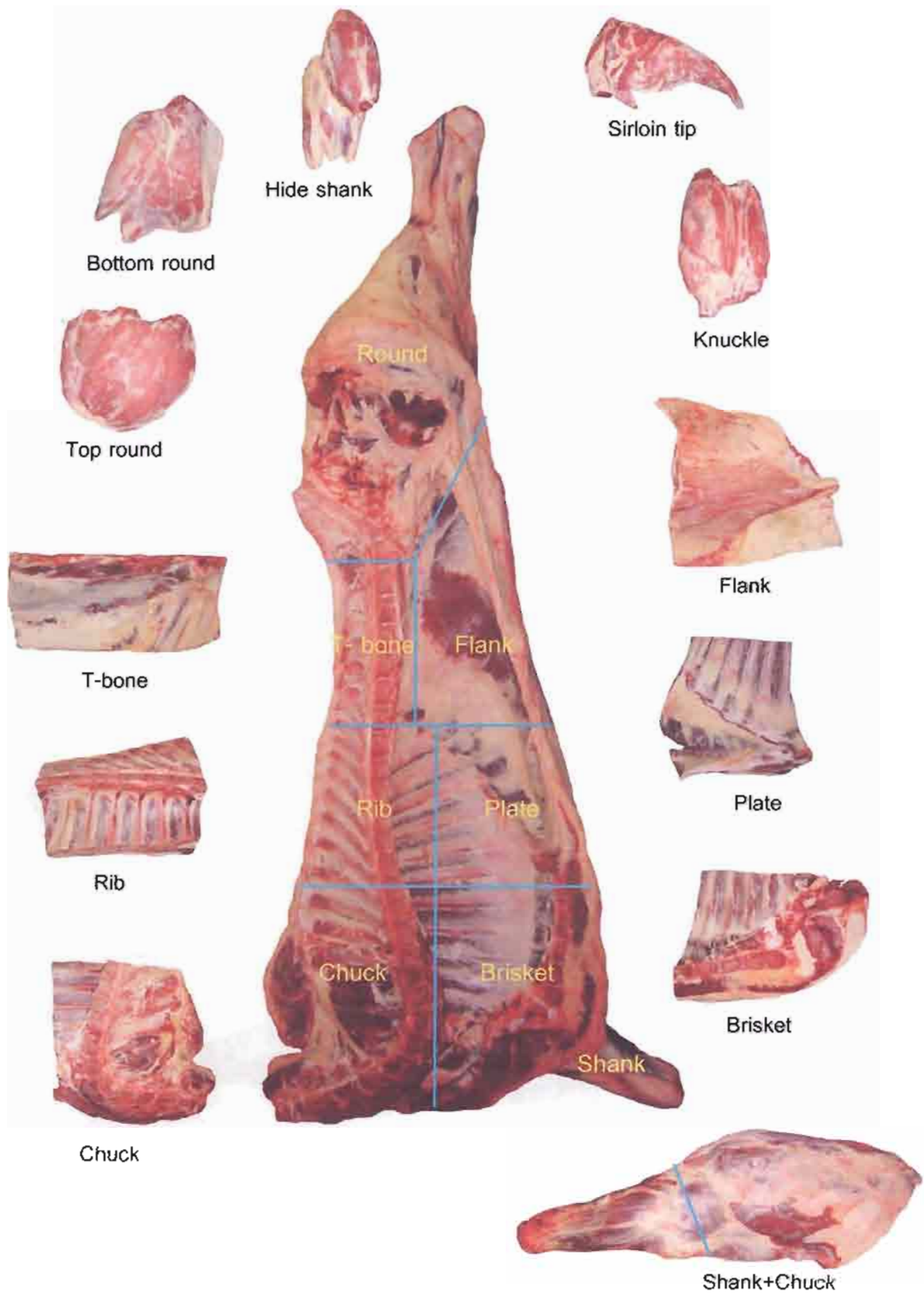


H - Sirloin tip

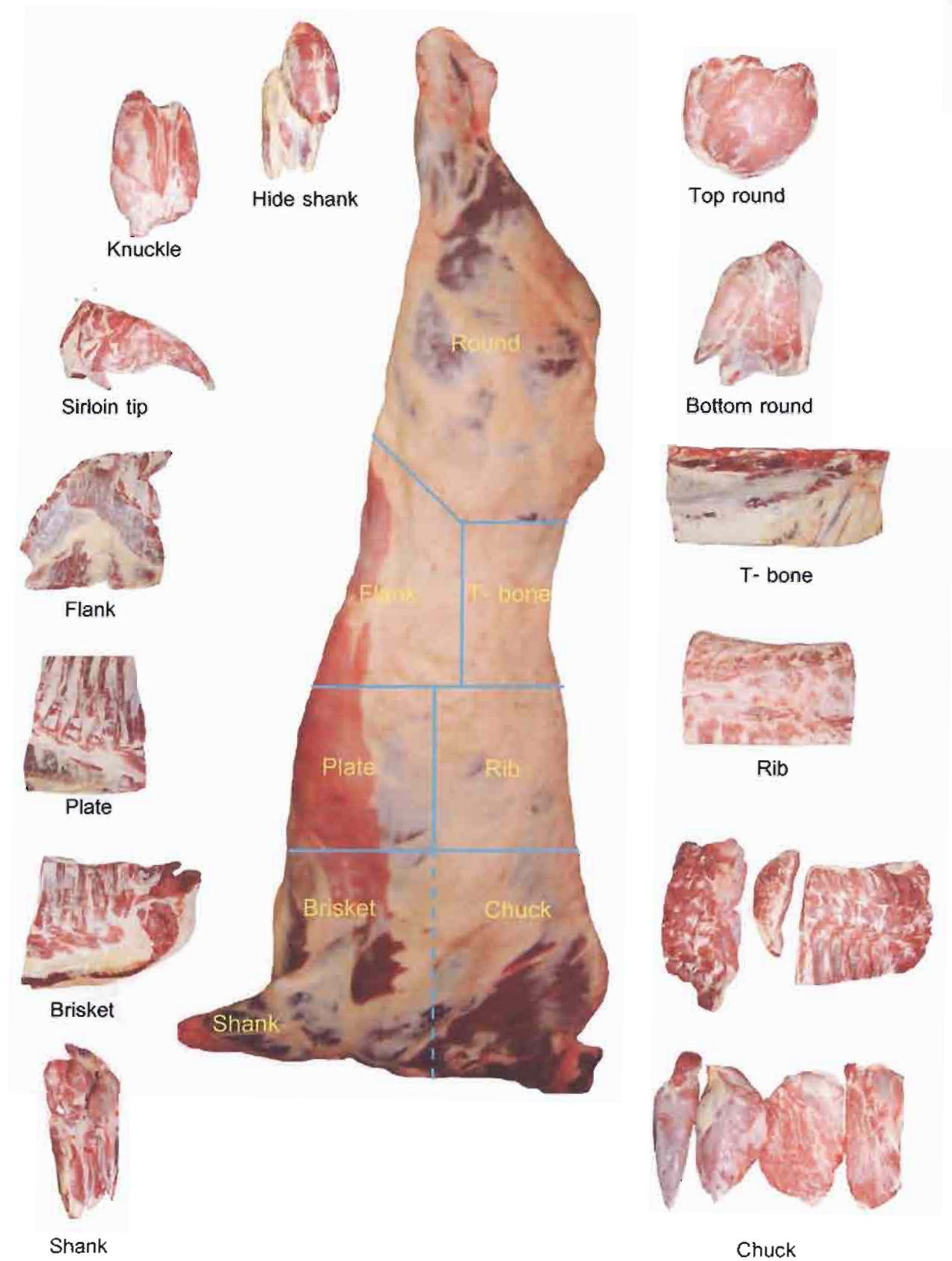


I - Shank

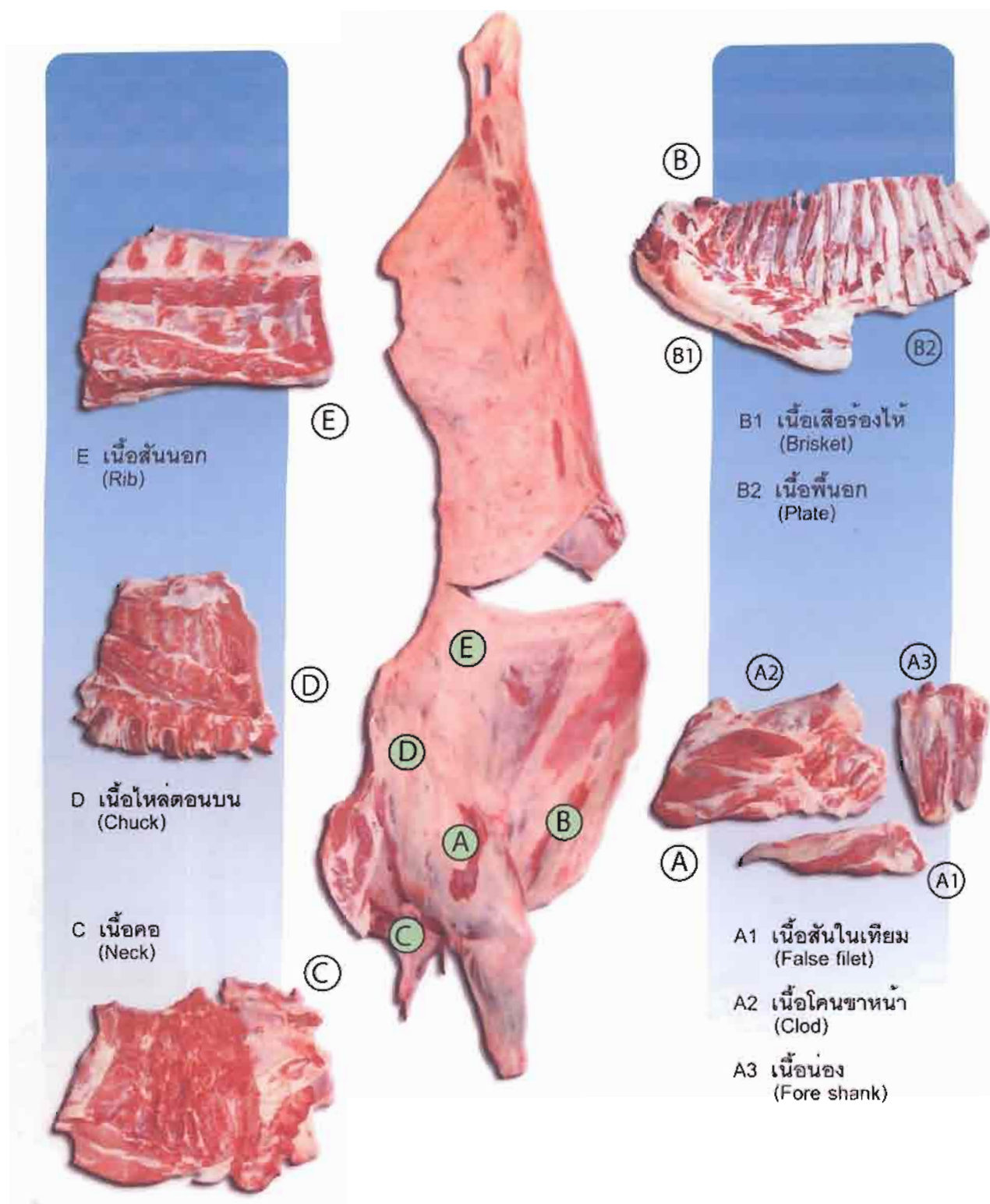
Thai - French Wholesale Cuts of Hide Quarter



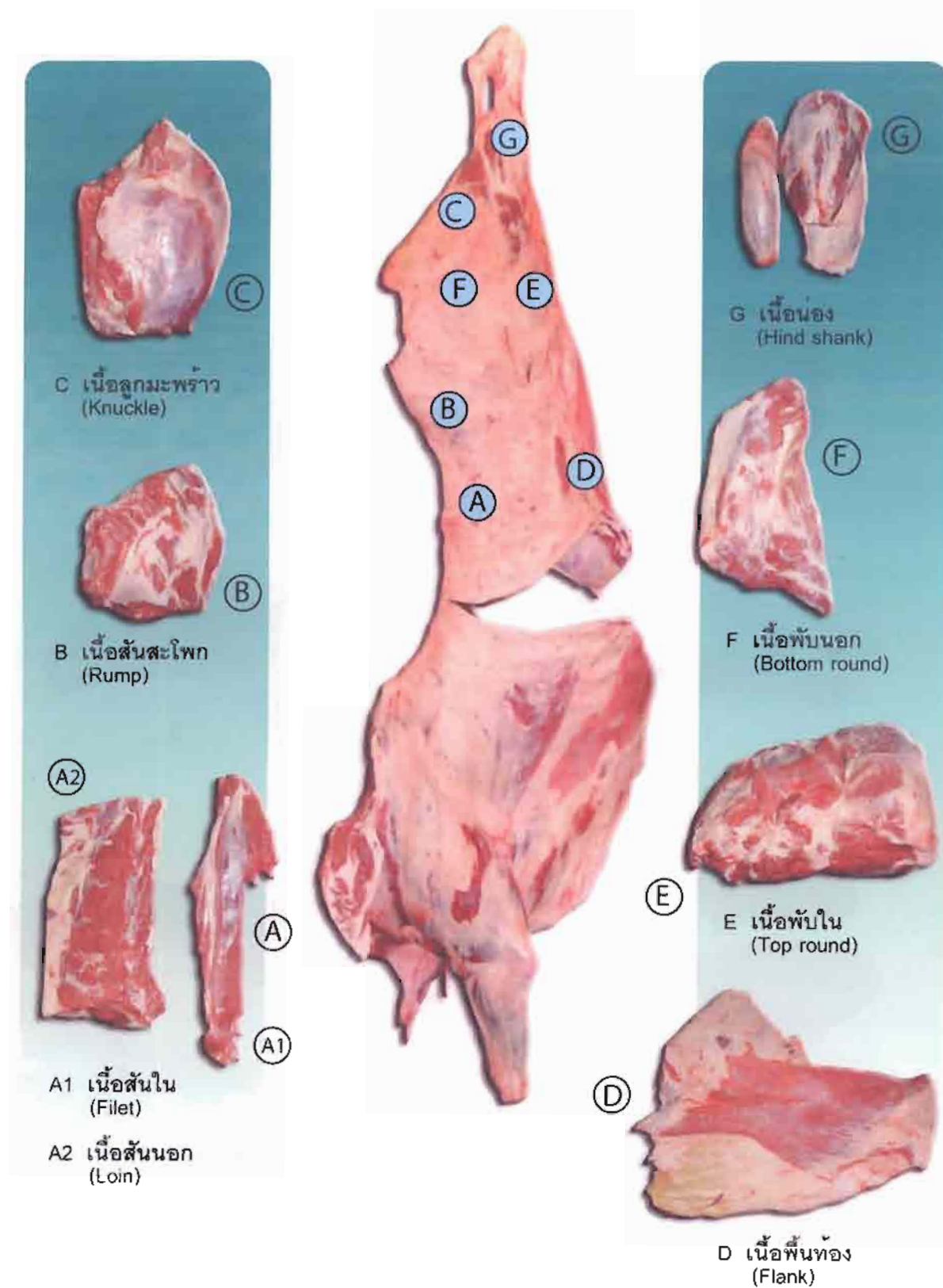
Kamphaengsaen Wholesale Cuts



Kamphaengsaen Wholesale Cuts



Beefpro Wholesale Cuts : Fore Quarter



Beefpro Wholesale Cuts : Hide Quarter

Retail Cuts of Beef in Thailand



A

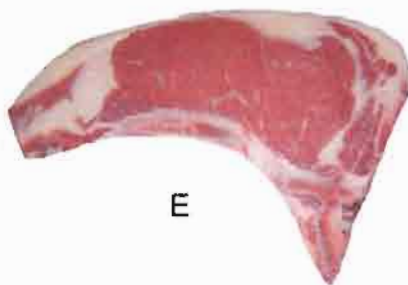
B



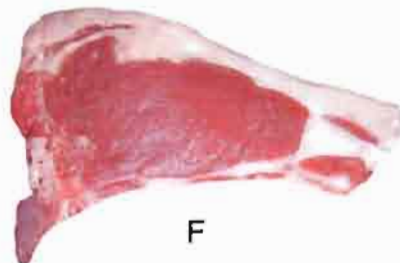
C



D



E



F



G



H



I

A – Rib Steak เกรด 5 โคขุนไทย-เฟรนช์ (แอ่งเชิง)*

B – Rib Steak เกรด 3 โคขุนไทย-เฟรนช์*

C – Knuckle โคขุนไทย-เฟรนช์ เกรด 5*

D – Blade Steak โคขุนไทย-เฟรนช์ เกรด 5*

E – Rib Steak โคขุนพันธุ์กำแพงแสน

F – Rib Steak โคขุนลุงเชาว์ฟาร์ม**

G – Rump Steak โคขุนนอร์เอดินฟาร์ม**

H – Bottom Round โคขุนด้วยเปลือกสับปะรด**

I – เนื้อสะโพกโคพื้นเมืองอายุน้อย จ.ประจวบคีรีขันธ์

* โคลูกผสมพันธุ์ชาร์โลเลส์ ** โคลูกผสมพันธุ์บราห์มัน

บทที่ 6

ผลกระทบจากข้อตกลงเขตการค้าเสรี

เขตการค้าเสรี (Free Trade Area, FTA) หมายถึงการรวมกลุ่มเศรษฐกิจโดยมีเป้าหมายเพื่อลดภาษีศุลกากรระหว่างกันภายในกลุ่มลงให้เหลือน้อยที่สุด หรือเป็น 0 % และใช้อัตราภาษีปกติที่สูงกว่ากับประเทศนอกกลุ่ม การทำเขตการค้าเสรีนั้นจะเปิดเสรีด้านสินค้า (goods) ด้านบริการ (services) และด้านการลงทุน เนื่องจากการเจรจาการค้าพหุภาคีใน WTO มีความล่าช้า และไม่มีทีท่าจะสรุปได้ ทำให้หลายประเทศหันมาจับคู่เปิดการค้าเสรี 2 ฝ่ายมากขึ้นจนเป็นกระแสไปทั่วโลก

เป้าหมายของการจัดทำ FTA ของไทยในตลาดโลก

- Competitiveness รักษาความสามารถในการแข่งขันในตลาดคู่ค้าเดิมซึ่งมีความได้เปรียบให้ลดลง เสริมสร้างและขยายตลาดใหม่
- Investment hub เพื่อดึงดูดการค้าการลงทุนจากต่างชาติให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการค้าและการลงทุนในภูมิภาคเอเชีย
- Economic prosperity and population well-being เพื่อขยายสู่ทางการค้าการส่งออกของไทย ในการเพิ่มรายได้ มีการจ้างงานและประชาชนกินดีอยู่ดี

รัฐบาลโดยกระทรวงพาณิชย์ได้กำหนดให้การจัดทำเขตการค้าเสรีเป็นยุทธศาสตร์เชิงรุกของการค้าระหว่างประเทศ เพื่อสร้างพันธมิตรทางการค้า เพิ่มโอกาสในการขยายการค้าและการลงทุน รวมทั้งให้ประเทศคู่เจรจาเป็นประตูการค้าเข้าสู่ประเทศต่างๆ ในบริเวณใกล้เคียง และขยายการส่งออกไปสู่ตลาดใหม่ที่มีศักยภาพ ประเทศไทยได้เจรจาจัดทำเขตการค้าเสรีกับ 8 ประเทศได้แก่ จีน บังคลาเทศ อินเดีย ปากีสถาน ศรีลังกา ไทย ภูฏานและเนปาล โดยมีความก้าวหน้าดังนี้คือ

- ได้เจรจากับออสเตรเลียเสร็จสิ้นและมีผลบังคับใช้เมื่อ 1 มกราคม 2548
- ได้ลงนามในกรอบความตกลงแล้ว 4 ประเทศได้แก่จีน บังคลาเทศ อินเดีย ปากีสถาน
- เร่งเจรจาให้เสร็จสิ้นภายในปี 2548 ได้แก่ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่นและนิวซีแลนด์

จากรายงานผลการวิจัยศึกษาผลกระทบการจัดทำข้อตกลงการค้าเสรีไทย – ออสเตรเลีย โดย ศิริมา บุญนาคและณัฐพงษ์ ฐีเชื้อ (2547) ซึ่งได้วิเคราะห์ผลกระทบของเอฟทีเอต่ออุตสาหกรรมใดหนึ่งของประเทศไทยไว้ดังนี้

6.1 มาตรการทางด้านภาษีและมีใช้ภาษีจากการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย – ออสเตรเลีย

ประเทศสมาชิกขององค์การการค้าโลก (WTO) มีข้อผูกพันในการลดอัตราภาษีและยกเลิกการกีดกันการค้าที่มีใช้ภาษีศุลกากรไทยจึงมีพันธกรณี / ข้อผูกพัน ในการปฏิบัติตามกฎระเบียบระหว่างประเทศ และได้รับประโยชน์จากการปฏิบัติตามพันธกรณี / ข้อผูกพัน ของประเทศสมาชิกอื่นๆ ด้วยเช่นกัน ความตกลงที่มีผลต่อการปศุสัตว์ของไทย ได้แก่ ความตกลงเกษตร ซึ่งเกี่ยวข้องกับ การลดอัตราภาษี การปรับเปลี่ยนมาตรการกีดกันการค้าเป็นมาตรการภาษี และความตกลงว่าด้วยการใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (SPS) ซึ่งเกี่ยวข้องกับการใช้มาตรการสุขอนามัย (SPS) ด้านความปลอดภัยของชีวิตและสุขภาพของมนุษย์ สัตว์ และพืช ซึ่งจะต้องสอดคล้องกับมาตรฐานระหว่างประเทศและ / หรืออยู่บนหลักฐานทางวิทยาศาสตร์

หลังจากที่ได้มีการเจรจาเปิดเสรีการค้าระหว่างไทยกับออสเตรเลีย ทำให้มีผลต่อการลดภาษีในอุตสาหกรรมเนื้อโค ซึ่งจัดอยู่ในประเทศที่สาม คือ สิ้นค้าอ่อนไหว โดยลดภาษีเหลือร้อยละ 0 ในปี 2563 และเนื่องจากสินค้าเนื้อโคเป็นกรณีของสินค้าอ่อนไหวที่ไม่มีโควตา จึงได้กำหนดมาตรการการปกป้องพิเศษ (Special sale guard) โดยหากสินค้าที่เข้ามาเกินกว่าปริมาณที่กำหนด ภาษีจะถูกเก็บที่อัตราปกติ ซึ่งปริมาณที่กำหนดในหมวดนี้เท่ากับ 776 ตัน ซึ่งปริมาณจะเพิ่มขึ้นร้อยละ 6 ในแต่ละปี จนกระทั่งถึงปี 2563 จะมีกำหนดปริมาณเนื้อโคแช่เย็นและเนื้อโคแช่แข็งนำเข้าเท่ากับ 1,613.25 ตัน และหลังจากปี 2563 ก็จะยกเลิกข้อกำหนดนี้

ผลของการลดภาษีจากการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย – ออสเตรเลีย จะเป็นผลให้ภาชนำเข้าจากโคมีชีวิตและเนื้อโคแช่เย็นและแช่แข็งของไทยจากออสเตรเลียลดลงจากอัตราภาษีในปัจจุบัน คือ ร้อยละ 10 และ 51 เป็นร้อยละ 6 และ 40 ในปี 2548 ตามลำดับ และทยอยลดลงไปเรื่อยๆ ในปีถัดไป

ระยะเวลาในการปรับลดภาษีจนเหลือร้อยละ 0 ในปี 2563 คือ 15 ปี หลังจากปี 2563 ข้อกำหนดมาตรการปกป้องพิเศษก็จะยกเลิก

6.2 ผลกระทบจากการกำหนดเขตการค้าเสรี

การจัดทำความตกลงเขตการค้าเสรี (FTA) กับประเทศออสเตรเลีย จะมีผลกระทบโดยตรงต่อการแข่งขันราคาโคเนื้อในประเทศ เนื่องจากการลดภาษีให้เหลือน้อยที่สุด หรือเป็นร้อยละ 0 ตั้งแต่ปี 2548 – 2563 และจะมีผลกระทบต่อธุรกิจโคเนื้อของไทยอย่างยิ่ง จากการรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร งานวิจัยต่างๆ ที่ผ่านมา และจัดการประชุมสัมมนาทำให้ได้ข้อสรุปผลกระทบในหลายประเด็นดังต่อไปนี้

6.2.1 ผลกระทบต่อโคมีชีวิต

โคสำหรับใช้ทำพันธุ์ (Breeding)

รัฐบาลประเทศไทยมีนโยบายส่งเสริมแก่เกษตรกรเลี้ยงโคเนื้อ โดยเน้นการใช้โคพันธุ์ต่างประเทศสูงขึ้น เนื่องจากความก้าวหน้าในการพัฒนาและปรับปรุงพันธุ์ในประเทศยังด้อยกว่าหลายๆ ประเทศที่เป็นผู้ผลิตโคเนื้อรายใหญ่ของโลก และเพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ ดังนั้นประเทศไทยจึงจัดเก็บภาษีนำเข้าสำหรับโคพันธุ์อยู่ในระดับ 0% อยู่แล้ว ดังนั้น ถ้าหากมีการลดภาษีเหลือร้อยละ 0 ผลกระทบในด้านของโคพันธุ์ไม่มีปัญหา เพราะขณะนี้รัฐบาลไม่ได้เก็บภาษีโคพันธุ์อยู่แล้ว

โคสำหรับเลี้ยงขุน

การนำเข้าโคมีชีวิตสำหรับประเทศเพื่อนบ้าน ได้แก่ พม่า ลาว เขมร ขณะนี้รัฐบาลไทยได้เก็บภาษีตัวละ 200 บาท สำหรับโคมีชีวิตที่นำเข้าจากประเทศออสเตรเลียหรือประเทศอื่นๆ รัฐบาลไทยเก็บภาษี 10% และลดลงเหลือ 6% ในปี 2548 – 2551 และลดเหลือ 0% ตั้งแต่ปี 2522 ผลกระทบต่อโคมีชีวิตที่คาดว่าจะจะเป็นผลกระทบด้านลบและเป็นปัญหาใหญ่ คือ ถ้าผลจากการลดภาษีทำให้ราคานำเข้าโคมีชีวิตเพื่อที่จะนำมาขุนในประเทศไทยจากประเทศออสเตรเลียนี้อาจใกล้เคียงหรือแตกต่างกันในระดับที่ยอมรับได้ กับราคาโคมีชีวิตที่นำมาขุนในประเทศ จะส่งผลทำให้ฟาร์มขนาดใหญ่ที่ได้มาตรฐานหรือที่เป็นผู้ผลิตโคเนื้อรายใหญ่ออกสู่ตลาด หันไปนำเข้าจากออสเตรเลียแทนที่จะรับซื้อจากเกษตรกรในประเทศ เนื่องจากคุณภาพสายพันธุ์ของโคได้มาตรฐาน เจริญเติบโตไวและดีกว่า สายพันธุ์ที่เกิดจากการผสมพันธุ์ในประเทศ ซึ่งจะส่งผลกระทบอย่างมากต่อเกษตรกรในประเทศ ทำให้ราคาโคมีชีวิตในประเทศถูกลงกว่าเดิม ก่อให้เกิดการขาดทุนได้

6.2.2 ผลกระทบต่อตลาดเนื้อโคในประเทศไทย

เนื้อโคที่ออสเตรเลียผลิตส่งออกมีอยู่ 2 ชนิด คือ เนื้อโคที่ขุนด้วยหญ้า กับเนื้อโคที่ขุนด้วยอาหารข้นและหยาก เนื้อที่ขุนด้วยหญ้าจะมีราคาถูกกว่าเนื้อที่ขุนด้วยอาหารข้นและอาหารหยากมาก และเนื้อส่วนใหญ่ที่ส่งมาขายในประเทศไทยส่วนใหญ่ในปัจจุบันจะเป็นเนื้อโคที่ขุนด้วยหญ้า ส่วนเนื้อที่ขุนด้วยอาหารข้นและหยากจะส่งไปขายที่อเมริกา แคนาดา ญี่ปุ่นหรือเกาหลีใต้ ไม่ส่งเข้ามาขายในไทยหรือส่งเข้ามาน้อย เนื่องจากผู้บริโภคในไทยมีกำลังซื้อต่ำ ดังนั้นผลกระทบที่คาดว่าจะเกิดขึ้นกับตลาดโคเนื้อในประเทศไทยจะมาจากเนื้อโคออสเตรเลียที่ขุนด้วยหญ้าเป็นหลัก ซึ่งจะมีผลต่อเนื้อโคคุณภาพสูงน้อยมากเนื่องจากโคลูกผสมเลือดยุโรปที่ขุนด้วยอาหารข้นและหยากต้นทุนอาหารในไทยยังถูกกว่ามาก เมื่อเทียบกับต้นทุนค่าอาหารในออสเตรเลียแม้จะมีการปรับภาวาลง นอกจากนี้คุณภาพของเนื้อโคขุนที่เน้นระดับไขมันแทรกจะดีกว่าโคขุนออสเตรเลียที่เลี้ยงด้วยหญ้า ซึ่งจะมีความได้เปรียบที่เป็นเนื้อโคขุนนำเข้ามาจากต่างประเทศ ที่ผู้บริโภคคนไทยและชาวต่างชาติที่อยู่ในประเทศให้ความเชื่อมั่นทางด้านคุณภาพ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องที่เกี่ยวกับความปลอดภัย

ภัยด้านอาหาร (Food safety) ดังนั้นประเทศไทยจะต้องพัฒนามาตรฐานการผลิตตั้งแต่การเลี้ยงในฟาร์มจนมาถึงมือผู้บริโภค โดยเฉพาะทางด้านมาตรฐานโรงฆ่าและการดูแลจัดการเนื้ออย่างถูกต้องก่อนการจำหน่าย การวิเคราะห์ผลกระทบที่จะเกิดกับตลาดโคเนื้อจะแบ่งตามลักษณะตลาดของโคเนื้อดังต่อไปนี้

(1) ตลาดระดับสูง คือ เนื้อโคที่นำเข้าเป็นเนื้อเฉพาะส่วนที่มีการตัดแต่งเสร็จเรียบร้อยแล้วเป็นชิ้นส่วนที่นิยมใช้ทำสเต็ก (prime cuts) โดยส่วนมากเนื้อที่นำเข้าจะใช้สำหรับการบริการกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มีรายได้สูง ภัตตาคารห้องอาหาร โรงแรมต่าง ๆ เป็นต้น ซึ่งกลุ่มผู้บริโภคมีรายได้สูง เน้นเรื่องคุณภาพของเนื้อเป็นสำคัญ และเนื้อคุณภาพดีที่ประเทศไทยผลิตได้ คือ เนื้อโคขุนที่มาจากลูกผสมเลือดชาโรแลนด์ หรือลูกผสมเลือดบราห์มันระดับสูงที่เลี้ยงด้วยอาหารข้นและอาหารหยاب ซึ่งคุณภาพเนื้อด้านรสชาติและความอร่อยเป็นที่ยอมรับและสามารถแข่งขันได้ แต่คุณภาพการผลิตและมาตรฐานระบบการป้องกันโรคระบาดต่าง ๆ มาตรฐานของโรงฆ่า การดูแลรักษาเนื้อและการจัดจำหน่ายยังอาจไม่ได้รับการยอมรับ และนอกจากนี้ คนไทยมีค่านิยมในการบริโภคเนื้อที่นำเข้าจากต่างประเทศมีมากกว่าเนื้อที่ผลิตในประเทศ เป็นต้น เพราะฉะนั้นการเปิดตลาดเสรีให้มีการนำเข้าเนื้อโคขุนซึ่งแม้ว่าจะเป็นโคขุนทุ่งหญ้าจากออสเตรเลีย อาจจะส่งผลให้ปริมาณการนำเข้าเพิ่มมากขึ้น

ด้านโคขุนเลือดชาโรแลนด์ คาดว่าจะสามารถแข่งขันกับเนื้อโคนำเข้าจากออสเตรเลียที่เลี้ยงด้วยอาหารหยابได้ เนื่องจากเนื้อโคที่มีคุณภาพดีกว่าเพราะเลี้ยงด้วยอาหารข้น และเนื้อโคที่มีไขมันแทรก ด้านราคาเนื้อโคขุนคุณภาพสูงเลือดบราห์มัน แม้ว่าจะมีการลดภาษีเหลือ 0 % ราคาเนื้อโคนำเข้าก็ยังสูงกว่า จึงคาดว่าจะไม่มีผลต่อตลาดเนื้อโคระดับสูง เรื่องที่จะต้องได้รับการปรับปรุงแก้ไขอย่างเร่งด่วนคือ มาตรการควบคุมระบบการผลิตจากฟาร์มจนถึงผู้บริโภคจะต้องถูกนำมาใช้เพื่อสร้างการยอมรับต่อคุณภาพการผลิตของเนื้อโคคุณภาพของประเทศไทย

(2) ตลาดระดับกลางและล่าง ตลาดระดับกลาง เช่น ตลาดซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหารทั่วไป ระดับรองลงมา ตลาดสดหรือตลาดเนื้อเชียง เป็นต้น ส่วนตลาดระดับล่าง ได้แก่ ตลาดลูกชิ้น ตลาดระดับกลางและล่างนี้เป็นตลาดหรือช่องทางการจำหน่ายส่วนใหญ่ของโคเนื้อในประเทศไทย ต้นทุนการเลี้ยงโคเนื้อคุณภาพปานกลางหรือต่ำของออสเตรเลียอยู่ในระดับที่ต่ำมากเนื่องมาจากการเลี้ยงในระบบฟาร์มที่เป็นแบบ mass production มีการเลี้ยงปริมาณมาก มีทุ่งหญ้าอาหารโคที่อุดมสมบูรณ์และเหมาะสมกับการเจริญเติบโต และมีระบบการช่วยเหลือจากรัฐบาลทั้งทางตรงและทางอ้อมในหลายแนวทาง ซึ่งโดยเฉลี่ยแล้ว ราคาเนื้อของออสเตรเลียคุณภาพต่ำอยู่ที่ 95 – 104 บาท/กิโลกรัม เมื่อเทียบกับประเทศไทยถือว่าถูกกว่ามาก เนื่องจากราคาเนื้อโคในประเทศสำหรับตลาดระดับกลางและระดับล่าง ซึ่งเป็นโคพื้นเมืองหรือโคลูกผสมบราห์มันอายุมากที่เลี้ยงด้วยหญ้าหรืออาหารหยابอย่างเดียว หรืออาจเป็นโคที่เลี้ยงด้วยอาหารข้นในระยะเวลาน้อยกว่า

2 - 3 เดือนก่อนส่งฆ่า ได้แก่โคมัน ซึ่งราคาเนื้อโคกิโลกรัมในประเทศไทยขณะนี้จะอยู่ที่ 110 - 120 บาท ถ้ามีการเปิดเขตการค้าเสรีจะมีผลกระทบต่อเกษตรกรในอุตสาหกรรมโคเนื้ออย่างกว้างขวาง เนื่องจากตลาดระดับกลางและล่างเป็นตลาดที่เป็นส่วนใหญ่ของอุตสาหกรรมโคเนื้อในประเทศไทย

ตารางที่ 6.1 เปรียบเทียบราคาเนื้อโคขุนคุณภาพสูงลูกผสมชาโรเลส์เลือดสูงและลูกผสมบราห์มันเลือดสูงของไทยกับเนื้อโคขุนทุ่งหญ้านำเข้าจากออสเตรเลีย

บาท / กก.

ประเภทเนื้อ	เนื้อโคขุนคุณภาพสูงของประเทศไทย		โคขุนนำเข้าจากออสเตรเลีย (เลี้ยงทุ่งหญ้า)	
	ลูกผสมบราห์มัน ²⁾	ลูกผสมชาโรเลส์ ¹⁾	ภาษี 51 % ¹⁾	ภาษี 0 % ¹⁾
สันใน	280	650 - 725	1,250	827
สันนอก	250	450 - 580	870	576
ทีโบน	310	360 - 434	735	487
พับใน	155	193 - 210	480	317

ที่มา : ¹⁾ ยุทธศาสตร์โคเนื้อ กรมปศุสัตว์

²⁾ ธนินทร์ ศุภกิจจานนท์ (2547)

แต่การนำเข้าเนื้อคุณภาพปานกลางหรือต่ำของออสเตรเลีย อาจไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคตลาดระดับกลางและล่างของประเทศ หากทัศนคติและค่านิยมของผู้บริโภคในตลาดสดนี้ยังนิยมบริโภคเนื้อสดที่ไม่ผ่านการแช่เย็น ที่น่าเป็นห่วงคือ การที่จะมีการนำเข้าเนื้อดังกล่าวมาตัดแต่งบรรจุภาตจำหน่ายใน supermarket ระดับกลางและ modern trade แข่งกับเนื้อโคขุนที่ผลิตในประเทศไทย ทั้งนี้เนื้อโคนำเข้ามีความได้เปรียบที่เป็นเนื้อนำเข้าจากต่างประเทศ ซึ่งผู้บริโภคคนไทยมีค่านิยมที่คิดว่าจะต้องดีกว่าของที่ผลิตได้ในประเทศ

6.2.3 ผลกระทบต่อเกษตรกรรายย่อย

เกษตรกรรายย่อยถือว่าเป็นคนส่วนใหญ่ในอุตสาหกรรมโคเนื้อในประเทศไทยที่จะได้รับผลกระทบอย่างมากจากการเปิดเขตการค้าเสรี ซึ่งผลกระทบจะมีมากหรือน้อยจะขึ้นอยู่กับ 2 ปัจจัย คือ

(1) ต้นทุนนำเข้าโคมีชีวิตที่จะนำมาขุนจากออสเตรเลียเป็นอย่างไร มีราคาลดลงมากหรือไม่ เพราะจะเป็นผลต่อการตัดสินใจรับซื้อโคจากเกษตรกรรายย่อยมาขุนของผู้ประกอบการหรือเจ้าของฟาร์มรายใหญ่ที่ได้มาตรฐาน และเป็นผู้ผลิตเนื้อโคเข้าสู่ตลาด ถ้าราคานำเข้าโคมีชีวิตที่นำมาขุนจากออสเตรเลียมีราคาถูกลงกว่า หรือใกล้เคียงกันกับราคาโคเนื้อในไทย จะมีผลทำให้ราคาโคเนื้อในไทยต้องปรับตัวลดลงเพื่อแข่งขัน

(2) ปัจจัยที่สองขึ้นอยู่กับเนื้อโคแช่เย็นและแช่แข็งโดยเฉพาะเนื้อโคคุณภาพต่ำของออสเตรเลียที่นำเข้ามาจะแย่งส่วนแบ่งตลาดโคเนื้อในไทยได้มากน้อยแค่ไหน ซึ่งผลกระทบแรกจะทำให้เจ้าของฟาร์มรายใหญ่ผลิตเนื้อโคเข้าสู่ตลาดได้น้อยลง เมื่อมีตลาดจำหน่ายเนื้อลดลงทำให้ต้องลดการผลิตลง เป็นผลทำให้รับซื้อโคเนื้อที่นำมาขุนจากเกษตรกรลดลง หรือรับซื้อในราคาที่ถูกลง ซึ่งจะมีผลทำให้เกษตรกรรายย่อยมีรายได้ลดลง

6.2.4 ผลกระทบต่อผู้ประกอบการรายใหญ่

ผู้ประกอบการรายใหญ่หรือเจ้าของฟาร์มที่มีระบบบริหาร จัดการที่ได้มาตรฐาน และเป็นผู้ผลิตเนื้อโคคุณภาพเข้าสู่ตลาดเนื้อโดยตรงจะได้รับผลกระทบในแง่ดีในกรณีของโคมีชีวิตที่นำเข้ามาขุนจากออสเตรเลียมีราคาถูกลง หรือราคาใกล้เคียงกับโคเนื้อในประเทศ ผู้ประกอบการก็จะเปลี่ยนจากที่รับซื้อจากเกษตรกรรายย่อยในประเทศมานำเข้าจากออสเตรเลียแทน ซึ่งทำให้โคมีชีวิตที่สายพันธุ์ดีกว่า เจริญเติบโตเร็วกว่า ทำให้อลดต้นทุนค่าอาหารหยาบและชั้นที่ใช้ในการขุนโคลงได้ กำไรก็จะเพิ่มมากขึ้น

ผลกระทบในด้านลบจะเกิดขึ้นในกรณีที่ขึ้นส่วนของเนื้อที่นำเข้าเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะขึ้นส่วนที่เป็นที่ต้องการของโรงแรม ภัตตาคาร ได้แก่ ชิ้นส่วนที่นำมาประกอบอาหารประเภท steak ซึ่งตลาดต่างประเทศสามารถจะจัดหาให้ได้ตลอด ไม่มีปัญหาสินค้าขาด เนื่องจากปริมาณการเลี้ยงโคในออสเตรเลียสูงมาก ทำให้มาแย่งส่วนแบ่งตลาดโคเนื้อในประเทศ นอกจากนี้ ต่างประเทศยังมีความได้เปรียบในเรื่องอำนาจการต่อรอง ซึ่งผู้ประกอบการเนื้อโคขุนของประเทศไทยแข่งขันไม่ได้ และถ้ากระแสความนิยมบริโภคเนื้อของคนในประเทศหันไปนิยมบริโภคเนื้อที่นำเข้ามาจากออสเตรเลียแทนที่เนื้อที่ผลิตได้ในประเทศ ผู้ประกอบการด้านโรงแรม ห้องอาหาร ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ตต่าง ๆ ก็จะหันไปนำเข้าเนื้อจากออสเตรเลียแทน ก็ยิ่งจะทำให้ผู้ประกอบการหรือเจ้าของฟาร์มโคเนื้อรายใหญ่ได้รับผลกระทบมากยิ่งขึ้น

6.2.5 ผลกระทบต่อธุรกิจอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

ถ้าหากว่าธุรกิจหรืออุตสาหกรรมโคเนื้อในประเทศไทยต้องปิดตัวลงเนื่องมาจากความสามารถในการแข่งขันในอุตสาหกรรมโคเนื้อสู้กับประเทศออสเตรเลียไม่ได้ นอกจากเกษตรกรผู้เลี้ยงจะได้รับผลกระทบแล้วธุรกิจอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการอุตสาหกรรมโคเนื้อก็จะได้รับผลกระทบตามมา คือ ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ อาหารเสริมต่าง ๆ เช่น กากอ้อย กากน้ำตาล กากรำ เปลือกสับปะรด มันสำปะหลัง ข้าวโพด เป็นต้น ผู้ประกอบการด้านยาป้องกันโรคและวัคซีน ผู้ให้บริการด้านการผสมเทียม แรงงานที่ถูกว่าจ้างทำงานในฟาร์มหรือในไร่ โรงฆ่าสัตว์ พ่อค้าปลีกและพ่อค้าส่งเนื้อโคชำแหละ เป็นต้น

สรุปวิเคราะห์ผลกระทบอุตสาหกรรมโคเนื้อจากการทำข้อตกลงเขตการค้าเสรี ไทย – ออสเตรเลีย

ผลกระทบที่มีต่อโคเนื้อนั้น จากการศึกษาพบว่าส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมโคเนื้อในด้านการส่งออกไม่มากนัก คือ ไม่กระทบต่อผู้ส่งออกโคเนื้อ แต่จะไปกระทบต่อผู้เลี้ยงโคที่มุ่งขายตลาดภายในประเทศมากกว่า เพราะปกติก็ส่งออกนอกประเทศในปริมาณที่น้อยมากหรือแทบส่งออกไม่ได้อยู่แล้ว เนื่องจากมีปัญหาในเรื่องโรคปากและเท้าเปื่อย คุณภาพเนื้อและความสะอาดของเนื้อที่ไม่ได้มาตรฐานสากล ทำให้ตลาดส่วนใหญ่เป็นตลาดภายในประเทศและตลาดประเทศเพื่อนบ้านใกล้เคียงเท่านั้น และปกติแล้วประเทศออสเตรเลียซึ่งเป็นผู้นำเข้าในการเลี้ยงและส่งออกโคเนื้อ ก็สามารถผลิตเนื้อที่มีคุณภาพหลายระดับบริโภคภายในประเทศได้อย่างเพียงพอ จึงทำให้ออสเตรเลียไม่มีความจำเป็นต้องนำเข้าเนื้อจากไทย ถึงออสเตรเลียลดภาษีนำเข้าปศุสัตว์ต่าง ๆ ให้เหลือ 0% ไทยก็ไม่ได้ประโยชน์แต่อย่างใด

ถ้าพิจารณากันให้ดีจะพบว่า ก่อนหน้าการเปิดตลาด เอฟ ที เอ อุตสาหกรรมโคเนื้อของไทยไม่ใช่อุตสาหกรรมที่มีความเข้มแข็งยิ่งเต็มไปด้วยปัญหามากมาย เป็นตัวบั่นทอนหรือทำลายความเข้มแข็งของเกษตรกรและความสามารถในการแข่งขันของผลิตภัณฑ์โคเนื้อ ไม่ว่าจะเป็นปัญหาการขาดแคลนเงินทุน ขาดแคลนความรู้และเทคโนโลยี ขาดการส่งเสริมและสนับสนุนช่วยเหลือจากภาครัฐอย่างจริงจัง ค่านิยมการบริโภคเนื้อของคนไทย ปัญหาโรคระบาด การพัฒนาสายพันธุ์โค การขาดแคลนอาหารและพื้นที่ในการเลี้ยง ทั้งหมดนี้ทำให้การผลิตโคเนื้อของไทยมีต้นทุนที่สูงกว่าออสเตรเลีย ทำให้โคเนื้อของไทยขาดความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบ (Comparative Advantage) โดยเฉพาะ เสียเปรียบในเรื่องคุณภาพของเนื้อทางด้านความปลอดภัยด้านอาหาร เนื่องจากมาตรฐานของโรงฆ่าและมาตรฐานของการเลี้ยง ทำให้เนื้อของประเทศไทยไม่ค่อยได้รับความนิยมจากชาวต่างชาติ ดังนั้นเมื่อเปิดการค้าเสรีกับออสเตรเลีย ซึ่งมีความได้เปรียบเหนือกว่าไทยมากในทุกด้านในเรื่องของโคเนื้อ ทำให้อุตสาหกรรมโคเนื้อของไทยที่อ่อนแออยู่แล้วถูกซ้ำเติมให้แย่งชิงไปกว่าเดิมและประสบกับภาวะความลำบากในการแข่งขันกับเนื้อออสเตรเลีย ซึ่งตอนที่ยังไม่ทำ เอฟ ที เอ มีกำแพงภาษีคุ้มกันถึง 51% ไทยก็มีการนำเข้าเนื้อจากออสเตรเลียพวกเนื้อโคแช่เย็นและแช่แข็งจากออสเตรเลียมากอยู่แล้ว เมื่อมีการลดอัตราภาษีลงไปเรื่อย ๆ จนถึงขั้นไม่มีเลยก็จะต้องทำให้เนื้อโคจากออสเตรียมีราคาถูกลงจากผลของการลดภาษีนำเข้าของไทยและเป็นเนื้อที่มีคุณภาพดีกว่ามาแย่งชิงส่วนแบ่งการตลาดของอุตสาหกรรมโคเนื้อในประเทศไทย ทำให้ผู้ผลิตและเกษตรกรของไทยที่มีต้นทุนสูงกว่า ขายสินค้าไม่ได้ก็ต้องลดราคาลงจนขาดทุน ในที่สุดก็ต้องเลิกกิจการไป ซึ่งจากจุดนี้เองทำให้เกิดความวิตกกังวล จนนำไปสู่การเรียกร้องของสมาคมโคเนื้อให้ในข้อตกลง เอฟ ที เอ ได้ให้ระยะเวลา 15 ปี ในการปรับลดภาษีลงเรื่อย ๆ จนถึง 0% และการกำหนดมาตรการ Special Safeguard ทำให้เกษตรกรได้มีโอกาสในการปรับปรุงคุณภาพมาตรฐานในการเลี้ยงให้อยู่ในระดับที่

สามารถแข่งขันได้ ถึงแม้จะได้มาซึ่งข้อเรียกร้องดังกล่าว แต่เมื่อถึงตอนนั้นจะมีหลักประกันอันใดว่าเกษตรกรจะสามารถปรับตัว หรือมีความเข้มแข็งพอที่จะแข่งขันได้ และการใช้มาตรการ Special Safeguard ก็มีกำหนดระยะเวลา ไม่ได้คุ้มครองตลอดไป

ถ้าผลกระทบดังกล่าวเกิดขึ้นจริง จะส่งผลให้เกิดความเดือดร้อนแก่บุคคลอื่นจำนวนมาก โดยเฉพาะผู้เลี้ยงโคโดยตรง เกษตรกรที่เลี้ยงโคเนื้อ 991,000 ราย (ปี 2546) และอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง อุตสาหกรรมผลิตอาหารสัตว์ วัคซีน ยารักษาโรค โรงฆ่าสัตว์ พ่อค้าปลีกและพ่อค้าส่งเนื้อโคชำแหละ แรงงานรับจ้างภายในฟาร์ม เป็นต้น ซึ่งเมื่อคิดถึงผลกระทบในเชิงปริมาณหรือตัวเลขแล้วมีจำนวนผู้ได้รับผลกระทบไม่ต่ำกว่าล้านครัวเรือน และยังไม่รวมถึงผลกระทบทางสังคมที่จะเกิดขึ้นจากการที่บุคคลจำนวนมากพวกนี้ต้องขาดอาชีพ ขาดรายได้ ซึ่งจะส่งผลให้เกิดความวุ่นวาย การประท้วง การเรียกร้องของผู้ที่ได้รับผลกระทบในสังคม และเมื่อไม่ได้รับการช่วยเหลือหรือตอบสนองจากรัฐ ก็อาจทำให้คนที่ได้รับผลกระทบ ส่วนหนึ่งอาจหันไปมีพฤติกรรมที่เบี่ยงเบนไปจากกฎระเบียบของสังคม เช่น ปัญหาอาชญากรรมอาจสูงขึ้น ซึ่งจะไปก่อปัญหาหรือผลกระทบให้กับผู้คนในส่วนอื่นของสังคมพลอยได้รับผลกระทบไปด้วย ซึ่งปัญหาทั้งหมดนี้อาจจะป้องกันหรือบรรเทาได้ ถ้ารัฐมีมาตรการรองรับผลกระทบที่จะเกิดกับกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้ออย่างรอบคอบโดยมาตรการเหล่านั้นต้องไม่ได้มาจากการริเริ่มของภาครัฐแต่เพียงฝ่ายเดียว ควรเปิดโอกาสให้กลุ่มผู้ที่ได้รับผลกระทบจากการเลี้ยงโคเนื้อเข้ามามีส่วนร่วมด้วยในการให้ข้อเสนอแนะหรือคำแนะนำ

6.3 ข้อเสนอแนะและแนวทางในการปรับตัว

ก่อนที่จะมีการเปิดเขตการค้าเสรีอย่างเต็มตัวในอีก 15 ปีข้างหน้า การปรับตัวของเกษตรกรและความช่วยเหลือจากทางภาครัฐในอุตสาหกรรมโคเนื้อเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับการอยู่รอดจากผลกระทบที่จะเกิดขึ้นต่ออุตสาหกรรมโคเนื้อในประเทศไทย จากการศึกษาทำให้ได้มาซึ่งข้อเสนอแนะและแนวทางในการปรับตัว โดยคณะผู้วิจัยได้จัดเรียงลำดับความสำคัญดังนี้

6.3.1 ข้อเสนอแนะแก่ภาครัฐหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

1) เพิ่มงบประมาณหรือหาแนวทางในการประชาสัมพันธ์รณรงค์ส่งเสริมให้คนในประเทศหันมานิยมบริโภคเนื้อโคมากขึ้น พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์ถึงคุณภาพเนื้อโคขุนที่ผลิตได้ในประเทศ

2) ดำเนินการพัฒนาโรงฆ่าโคให้ได้มาตรฐานตามหลักสากล พร้อมทั้งมีเครื่องหมายรองรับคุณภาพผลผลิตเพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค

3) ส่งเสริมการเรียนรู้ร่วมกันและการรวมกลุ่มของเกษตรกรให้จริงจังมากขึ้น จากการที่เกษตรกรรายย่อยส่วนใหญ่มีความรู้ต่ำ และขาดการรวมกลุ่มอย่างจริงจัง ทำให้การเลี้ยงดูโคและการจัดการฟาร์มไม่ถูกต้อง รวมถึงการขาดความรู้ที่ถูกต้องเกี่ยวกับการป้องกันและจัด

การกับโรคระบาด อีกทั้งที่ผ่าน ๆ มาทางภาครัฐยังขาดการให้ความสำคัญหรือให้ความสำคัญน้อยกับการให้ความรู้แก่เกษตรกรในด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเลี้ยงโค เมื่อเกษตรกรขาดความรู้และการรวมกลุ่มกัน ทำให้การเลี้ยงโคเป็นไปอย่างไม่มีประสิทธิภาพ อำนาจในการต่อรองต่ำ การควบคุมดูแลจึงกระทำได้ยาก

4) ภาครัฐ เอกชนผู้ประกอบการ และตัวแทนเกษตรกร ควรกำหนดรูปแบบฟาร์มมาตรฐานขึ้นมา เพื่อเป็นแนวทางในการปรับตัวของเกษตรกรที่อยู่ในอุตสาหกรรมโคเนื้อ และเกษตรกรที่กำลังจะเข้าสู่อุตสาหกรรมโคเนื้อ การมีรูปแบบของฟาร์มที่ได้มาตรฐานจะส่งเสริมให้การเลี้ยงโคเนื้อมีประสิทธิภาพเพิ่มมากขึ้น ช่วยแก่การควบคุมดูแลให้ทั่วถึง เพราะอยู่ในระบบเดียวกัน แม้จะต้องลงทุนมากในช่วงแรก แต่ในระยะยาวแล้วต้นทุนก็จะลดลง

5) เพิ่มประสิทธิภาพการปรับปรุงพันธุ์โคของเกษตรกร โดยวิธีการผสมเทียม โดยให้เกษตรกรร่วมดำเนินการและวิธีใช้โคพ่อพันธุ์เพื่อจะเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตโคเนื้อ ซึ่งจะมีผลทำให้โคมีชีวิตก่อนเข้าขุนถูกลง

6) การจัดหาแหล่งน้ำเพื่อการเพาะปลูกหญ้าสำหรับเป็นอาหารโค สิ่งสำคัญที่จะส่งเสริมให้โคเนื้อที่เกษตรกรเลี้ยงมีความอุดมสมบูรณ์ สุขภาพดี มีการเจริญเติบโตที่สม่ำเสมอ อัตราการผสมติดสูง อัตราการตายต่ำ และอัตราการให้ลูกเพิ่มขึ้น คือ อาหารที่โคกินก็คือหญ้า แต่เกษตรกรโดยทั่วไปมักจะไม่ได้ให้ความสำคัญกับหญ้าที่ใช้เลี้ยงโค เพราะถ้าโคเนื้อได้กินหญ้าที่เหมาะสม มีแร่ธาตุครบถ้วน เช่น หญ้าที่ไม่อ่อนหรือแก่จนเกินไป และไม่ใช้หญ้าแห้ง จะช่วยส่งเสริมต่อการเจริญเติบโต การผสมพันธุ์ ลดอัตราการตาย และเพิ่มอัตราการให้ลูกของโคเป็นอย่างมาก เมื่อผลผลิตดีขึ้น ต้นทุนก็จะลดลง แต่ในประเทศไทย นอกจากจะขาดแคลนทุ่งหญ้าเลี้ยงโคแล้ว แหล่งน้ำที่ใช้เพาะปลูกหญ้าก็ขาดแคลน โดยเฉพาะในช่วงหน้าแล้ง หน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้องทางด้านการจัดการทรัพยากรน้ำจึงควรเข้าไปให้ความช่วยเหลือ

7) ควรจัดหาแหล่งเงินกู้หรือเงินลงทุนดอกเบี้ยต่ำให้กับเกษตรกรในรูปแบบของการตรวจสอบแบบเข้ม เพื่อป้องกันการนำเงินที่ได้ไปใช้ผิดวัตถุประสงค์ เช่น เกษตรกรที่ต้องการเงินกู้เพื่อนำไปซื้อพ่อพันธุ์ที่มีคุณภาพมาเลี้ยง ควรเป็นไปในลักษณะให้เกษตรกรคัดเลือกพ่อพันธุ์ที่ต้องการเองแล้วทางรัฐหรือหน่วยงานที่เข้ามาจัดการเข้าไปซื้อให้ แล้วให้เกษตรกรผ่อนชำระหนี้ ไม่ควรเป็นลักษณะจัดหาพ่อพันธุ์ให้กับเกษตรกรโดยตรง เพราะจะทำให้ได้พ่อพันธุ์ที่ไม่มีคุณภาพและมีราคาแพง

8) จัดตั้งศูนย์สารสนเทศโคเนื้อ เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับโคเนื้อ ตั้งแต่ระบบการผลิต การตลาด เพื่อใช้เป็นฐานข้อมูลในการพัฒนาโคเนื้อ

9) ศึกษาวิจัยการสร้างพันธุ์โคเนื้อที่เหมาะสมกับประเทศไทย ศึกษาวิจัยอาหารสัตว์ การใช้วัตถุดิบต่าง ๆ มาใช้เป็นอาหารสัตว์เพื่อลดต้นทุนการผลิต ศึกษาวิจัยระบบการผลิต การตลาด การแปรรูปเนื้อโคเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

10) สนับสนุนในการจัดตั้งคณะกรรมการพัฒนาโคเนื้อแห่งชาติ (Beef Board) เพื่อเป็นตัวแทนของเกษตรกรในอุตสาหกรรมโคเนื้อ ในการดำเนินงานหรือเสนอแนะปัญหาข้อเรียกร้องต่าง ๆ ให้ชัดเจนยิ่งขึ้น เช่นเดียวกับเกษตรกรในอุตสาหกรรมอื่น ๆ เช่น Pig, Egg Board เป็นต้น

6.3.2 ข้อเสนอแนะแก่เกษตรกร

ในการปรับตัวของเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อเพื่อเตรียมรับการแข่งขันจากการเปิดเขตการค้าเสรีทั้งในด้านราคาและคุณภาพของผลผลิตเนื้อโคที่ได้ นั้น มีข้อเสนอแนะแก่เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อ ดังนี้

6.3.2.1 การแข่งขันทางด้านราคาของโคเนื้อ มีแนวทางในการปรับตัวอยู่ 2 ทาง คือ ลดต้นทุน และเพิ่มผลผลิต

1) แนวทางการลดต้นทุน

- ในการลดต้นทุน เกษตรกรควรเลี้ยงโคเนื้อในจำนวนที่เหมาะสม คือ อยู่ในระดับที่ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะถ้าเลี้ยงโคน้อยจนเกินไป ต้นทุนที่เกิดจากการเลี้ยงโดยรวมทั้งค่าเสียโอกาสในพื้นที่ที่ใช้เลี้ยง และค่าเสียเวลาในการดูแลก็จะสูง เป็นการให้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าเท่าที่ควรจะเป็น และถ้าเลี้ยงมากเกินไปศักยภาพที่ตัวเองจะจัดการได้ก็จะไม่เหมาะสม แต่ทั้งนี้ จำนวนการเลี้ยงโคเนื้อที่เหมาะสมก็ขึ้นอยู่กับศักยภาพของเกษตรกรทั้งในด้านพื้นที่ เงินทุน และแรงงาน

- การลดต้นทุนค่าเคมีชีวิตที่เข้าขุน เกษตรกรควรหาแม่พันธุ์ที่ดี รู้จักนำวิธีการผสมเทียมมาใช้เพื่อเพิ่มอัตราการผสมติด

- การลดต้นทุนค่าอาหารที่ใช้ในการเลี้ยงโค เกษตรกรควรรหาความรู้ในด้านการแปรรูปอาหาร หรือในการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนหรือท้องถิ่นนั้นมาจัดทำอาหารเลี้ยงโค ซึ่งจะช่วยลดต้นทุนและเพิ่มคุณค่าของสารอาหารให้กับโคอีกด้วย

- มูลของโคเนื้อสามารถนำมาแปรรูปเป็นปุ๋ยอินทรีย์ที่ใช้ในการเพาะปลูกเพื่อจำหน่ายได้ แต่เกษตรกรต้องมีความรู้ในด้านการทำมากพอสมควร จึงจะสามารถผลิตปุ๋ยอินทรีย์ที่มีคุณภาพและเป็นที่ต้องการของเกษตรกรที่เพาะปลูกพืช

2) แนวทางการเพิ่มผลผลิต

- ส่วนการจะเพิ่มผลผลิตให้มากขึ้นนั้น เกษตรกรควรให้ความสำคัญกับหญ้าหรืออาหารที่ให้โคเนื้อกิน เพราะการได้รับอาหารและสารอาหารที่ครบถ้วน จะนำมาซึ่งความสมบูรณ์ของโค จะทำให้อัตราการผสมติดสูงขึ้น อัตราการตายต่ำลง และอัตราการให้ลูกเพิ่มสูงขึ้น

6.3.2.2 การแข่งขันด้านคุณภาพของเนื้อโค สิ่งที่เกี่ยวข้องจะต้องให้ความสำคัญประกอบด้วย สายพันธุ์ของโคเนื้อ อาหารที่ใช้เลี้ยงโค สุขภาพอนามัยและการป้องกันโรคระบาดของโค

- การหาตลาดเนื้อโคคุณภาพให้เพิ่มมากขึ้น ซึ่งเกษตรกรจะต้องรวมกลุ่มกัน
- สายพันธุ์ของโคเนื้อ เป็นสิ่งสำคัญเพราะว่าลักษณะและคุณภาพของเนื้อที่ได้จากโคเนื้อแต่ละพันธุ์ รวมทั้งอัตราการเจริญเติบโต ขนาดและรูปร่างจะมีความแตกต่างกันไป ในประเทศไทยมีการพัฒนาและปรับปรุงพันธุ์โคลูกผสมสายพันธุ์ดีหลาย ๆ พันธุ์ เช่น โคพันธุ์กำแพงแสน โคพันธุ์ตาก เป็นต้น ซึ่งมีโครงสร้างการเจริญเติบโตที่ดี และเข้ากับภูมิอากาศเขตร้อนได้ดี ดังนั้น เพื่อให้ได้สายพันธุ์ที่ดี และสามารถตอบสนองความต้องการของตลาดได้ เกษตรกรจึงจำเป็นต้องพิจารณาสายพันธุ์ที่จะเลี้ยงด้วย

- อาหารที่ใช้เลี้ยงโค เป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งที่เกษตรกรควรให้ความสำคัญ โดยทั่วไปเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อในประเทศไทยให้ความสำคัญกับอาหารที่ใช้เลี้ยงค่อนข้างน้อย รูปแบบการเลี้ยงจะปล่อยให้หากินตามทุ่งหญ้า ป่าเขา หรือริมคลองทั่วไป ทำให้โคไม่ได้รับอาหารและสารอาหารที่ครบถ้วน และบางครั้งได้รับสารพิษเข้าไปด้วย ซึ่งเป็นผลโดยตรงต่อการเจริญเติบโตและคุณภาพของเนื้อโคที่ได้

- ส่วนด้านสุขภาพอนามัยและการป้องกันโรคระบาด เป็นสิ่งสำคัญ เพราะผู้บริโภคให้ความสำคัญมากที่สุด จากการที่ผู้เลี้ยงโคเนื้อส่วนใหญ่ในประเทศไทยเป็นเกษตรกรรายย่อย ไม่มีระบบการเลี้ยงที่ได้มาตรฐาน เป็นผลทำให้การควบคุมโรคและโรคระบาดไม่ได้รับการยอมรับเท่าที่ควรทั้งในและต่างประเทศ ดังนั้นเพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคเนื้อ การดูแลและป้องกันโรคจึงเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่ง

นอกจากนี้ประเทศกำลังเร่งเจรจากับสหรัฐอเมริกาและนิวซีแลนด์ ซึ่งเป็นประเทศที่ไทยนำเข้าเนื้อแช่เย็นแช่แข็งเป็นอันดับต้นๆ เช่นเดียวกับออสเตรเลีย จึงมีแนวโน้มจะมีการควบคุมตกลงคล้ายกัน และส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมโคเนื้อของประเทศไทยในทำนองเดียวกับออสเตรเลีย

ในกรณีนิวซีแลนด์ การลงนามความตกลงการค้าเสรีไทย-นิวซีแลนด์ ระหว่างรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์และรัฐมนตรีการค้าของนิวซีแลนด์ จะมีขึ้นในช่วงปลายเดือนเมษายน 2548 และคาดว่าจะความตกลงฯ จะเริ่มมีผลบังคับใช้ในวันที่ 1 กรกฎาคม 2548 โดยเนื้อและผลิตภัณฑ์เนื้อเป็นสินค้าอ่อนไหวจะใช้เวลาในการลดภาษีเป็น 0% ภายในเวลา 10-20 ปี ทำให้ไทยต้องเตรียมมาตรการรองรับผลกระทบเช่นเดียวกันส่วนประเทศอินเดียนั้น การเปิดเจรจาการค้าสินค้าเริ่มต้นตั้งแต่เดือน มกราคม 2547 และ

ให้แล้วเสร็จภายในเดือนมีนาคม 2548 ซึ่งกำหนดให้เปิดเสรีภายในปี 2553 โดยสินค้าประเภทผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อื่นๆ อินเดียจะได้รับประโยชน์จากการลดระดับอัตราภาษีที่ไทยใช้ภาษีของไทยในอัตราร้อยละ 98.67 ทำให้การส่งออกของอินเดียโดยรวมเพิ่มขึ้นร้อยละ 19.25 โดยมีมูลค่าส่งออก

ไปยังไทยเพิ่มขึ้นร้อยละ 872.73 ทำให้ปริมาณการผลิตของอินเดียเพิ่มขึ้นร้อยละ 16.63 อุปสงค์การส่งออกที่สูงขึ้นทำให้ราคาภายในประเทศสูงขึ้นร้อยละ 0.18 ดุลการค้าของอินเดียจะเพิ่มขึ้น 2.38 ล้านเหรียญสหรัฐฯ

บทที่ 7

ปัญหาและอุปสรรคของอุตสาหกรรมโคเนื้อในประเทศไทย

จากการศึกษาครั้งนี้ จะเห็นว่าประเทศไทยยังคงประสบปัญหาและอุปสรรคในหลายด้าน ไม่ว่าจะเป็นด้านการตลาด การเลี้ยงดูภายในฟาร์มจนถึงการจัดการโรงฆ่าและหลังการฆ่า รวมทั้งนโยบายของภาครัฐ ซึ่งส่งผลกระทบต่อ การส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมโคเนื้อ

7.1 ด้านการตลาด

7.1.1 ตลาดเนื้อคุณภาพสูง

กลุ่มผู้บริโภคเนื้อโคคุณภาพสูง มีอยู่ในวงจำกัดได้แก่คนไทย ซึ่งที่มีรายได้ระดับสูง หรือรายได้ระดับปานกลาง แต่มีการศึกษาหรือเคยผ่านการศึกษาในต่างประเทศ จะชอบบริโภคเนื้อโคแบบตะวันตก ชาวต่างประเทศที่อาศัยอยู่ในประเทศไทยและนักท่องเที่ยวต่างชาติ นอกจากนี้ปัญหาการขาดเนื้อโคคุณภาพสูงยังมีเพิ่มขึ้นอีก ในช่วงฤดูกาลท่องเที่ยวคือตั้งแต่เดือนธันวาคมถึงเดือนกุมภาพันธ์อีกด้วย

แม้ว่าผู้บริโภคมีจำนวนจำกัด แต่ความต้องการชิ้นเนื้อที่ใช้ทำสเต็ก ได้แก่ T-bone Tenderloin Striploin Sirloin Rib eye ยังคงมีมากกว่าการผลิตเนื้อได้ภายในประเทศ ซึ่งชิ้นส่วนที่ใช้ทำสเต็กดังกล่าว มีสัดส่วนเพียง 20 % ของชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่ง เป็นเหตุให้ประเทศไทยจำเป็นต้องนำเข้าเนื้อแช่เย็นแช่แข็งจากต่างประเทศที่มีคุณภาพไม่เทียบเท่ากับเนื้อโคคุณภาพสูงภายในประเทศก็ตาม ชิ้นส่วนจากการตัดแต่งที่เหลืออีก 40% ซึ่งได้จากชิ้นส่วน round และ chuck สามารถใช้ประกอบอาหารประเภทสเต็กได้เช่นเดียวกัน แต่อาจจะไม่เป็นที่นิยมของภัตตาคารและโรงแรม ได้แก่วัสดุจากเนื้อสะโพก เช่น Round steak ซึ่งอาจมีชื่อเรียกอีกมากมายตามชื่อของกล้ามเนื้อต่างๆ ของสะโพกเช่น Top round steak, eye round steak, silver side steak และจากเนื้อไหล่ chuck steak และ blade steak, false filet steak เป็นต้น ซึ่งเรื่องนี้มีปัญหาคือจะต้องมีการประชาสัมพันธ์แนะนำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารรู้จักเลือกให้ชิ้นส่วนเนื้อในการทำสเต็ก

เมื่อคำนวณสัดส่วนของชิ้นส่วนเนื้อที่ได้จากการตัดแต่งจะมีประมาณ 75 % ของน้ำหนักซาก ซึ่งคิดเป็นชิ้นส่วนที่ใช้ทำสเต็ก มีสัดส่วนเพียง 20 % ของชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่ง round และ chuck ซึ่งคิดเป็น 40 % และชิ้นส่วนรองที่มีสัดส่วนประมาณ 40 % ของชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่ง

ปัญหาชิ้นส่วนรองที่ไม่เหมาะสมที่จะนำไปประกอบอาหารประเภทเด็กได้มีปริมาณมากเกินความต้องการ ทำให้เป็นข้อจำกัดในการขยายการผลิตโคเนื้อคุณภาพสูง โดยมีสัดส่วนประมาณ 40 % ของชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่ง ซึ่งในต่างประเทศ ชิ้นส่วนเหล่านี้ถูกนำไปทำเนือบดเพื่อใช้ทำแฮมเบอร์เกอร์ ไส้กรอก ประกอบอาหารอิตาเลียนพอกสเปกเก็ตตี ลาซอเนีย ส่วนประเทศไทยนิยมแปรรูปโดยทำลูกชิ้นเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งชิ้นส่วนดังกล่าวจากเนื้อโคคุณภาพสูงไม่เหมาะสมในการทำลูกชิ้นเนื่องจากมีปริมาณไขมันมากและมีราคาแพง นอกจากนี้ยังมีปัญหาการแข่งขันในตลาดลูกชิ้น ซึ่งลูกชิ้นประเภทอื่นมีต้นทุนการผลิตต่ำกว่าลูกชิ้นเนื้อโค ส่วนการผลิตไส้กรอกเนื้อโคอาจมีปัญหาด้านการตลาดเพราะต้องแข่งขันด้านราคากับไส้กรอกราคาถูกที่ได้มาจากวัสดุเหลือจากโรงงานแปรรูปไก่เนื้อเพื่อการส่งออก

อย่างก็ตามยังพบว่าผู้บริโภคส่วนมากไม่มีความรู้เกี่ยวกับเนื้อและไม่รู้จักเลือกซื้อชิ้นเนื้อให้เหมาะกับการประกอบอาหาร รวมทั้งผู้ประกอบการและผู้ค้าเนื้อไม่มีความรู้ด้านเนื้อจึงไม่สามารถแนะนำการใช้ชิ้นเนื้อแก่ผู้บริโภคได้

การนำเข้าเนื้อโคแช่เย็นแช่แข็งจากต่างประเทศ ในปริมาณ 900 พันตันต่อปี หรือคิดเป็นตัวโคคุณภาพสูงประมาณ 12,700 ตัว ถ้าหากภาครัฐเร่งการส่งเสริมการผลิตโคเนื้อคุณภาพสูง จะทำให้เกิดปัญหาชิ้นส่วนรองมีปริมาณมากขึ้นกว่าเดิมอีกเป็นเท่าตัว ซึ่งปัจจุบันผู้ประกอบการก็ประสบปัญหากับการตลาดที่มีความต้องการชิ้นส่วนร่อนน้อยมาก เมื่อเทียบกับความต้องการชิ้นส่วนเด็ก

แนวทางแก้ไข

- พัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากชิ้นส่วนรองจากโคขุนคุณภาพสูง เช่น ลูกชิ้นคุณภาพจากเนื้อโคขุน
- แนะนำและเผยแพร่การใช้ประโยชน์จากเนื้อโคแต่ละชิ้นส่วนในการประกอบอาหารให้เหมาะสมกับประเภทของอาหารให้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค เช่น ชิ้นส่วนรองมีความเหมาะสมที่จะทำเนื้อแดดเดียว เนื้อสวรรค์เช่นเดียวกัน

การส่งออกเนื้อโค ในสภาพปัจจุบันยังไม่มีความเป็นไปได้ เนื่องจากปัญหาโรคปากและเท้าเปื่อย รวมทั้งยังไม่มีมาตรฐานการผลิตและมาตรฐานโรงฆ่า ซึ่งภาครัฐยังไม่มียุทธศาสตร์ชัดเจน อย่างไรก็ตามมีแนวคิดของรัฐมนตรีที่จะผลิตเนื้อโคคุณภาพเพื่อส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่นและเกาหลีใต้ ซึ่งยากในการแข่งขันกับประเทศที่ส่งออกอยู่แล้วได้แก่ประเทศสหรัฐอเมริกาและออสเตรเลีย ที่มีการผลิตเนื้อโคและส่งออกเนื้อโคคุณภาพสูงที่มีไขมันแทรกสูงสู่ตลาดญี่ปุ่นและเกาหลีใต้

แนวทางแก้ไข

- ควรพัฒนาอาหารประเภทพร้อมบริโภค (ready to eat) ซึ่งประเทศไทยมีจุดแข็งคืออาหารไทยเป็นที่รู้จักแพร่หลายในต่างประเทศอยู่แล้ว ทำให้มีความได้เปรียบในการแข่งขันในตลาดส่งออก
- ควรเน้นการผลิตเนื้อโคคุณภาพสูงจากโคลูกผสมบราห์มันเลือดสูงและผลิตอาหารฮาลาล เพื่อส่งไปขายในประเทศมุสลิมในแถบตะวันออกกลาง ซึ่งไม่นิยมบริโภคเนื้อโคที่มีไขมันแทรกมาก ทำให้เหมาะกับการผลิตโคเนื้อของประเทศไทย
- รัฐบาลควรหาทางเปิดตลาดเนื้อโคขุนจากโคลูกผสมบราห์มันเลือดสูง (yield grade) เพื่อส่งออกไปยังประเทศมุสลิม
- พัฒนาหรือส่งเสริมในการส่งโคมีชีวิตไปยังประเทศมาเลเซียเพิ่มขึ้น ซึ่งประเทศไทยยังคงได้เปรียบด้านต้นทุนค่าขนส่งเมื่อเทียบกับประเทศออสเตรเลีย
- สร้าง new brand จากเนื้อโคพื้นเมือง ซึ่งมีจุดเด่นพิเศษเช่น เส้นใยกล้ามเนื้อละเอียด มีไขมันต่ำ เป็นเนื้อโคของไทยซึ่งชาวต่างชาติอาจต้องการชิมรสชาติของเนื้อ
- สร้าง Grass beef หรือ Organic beef จากโคกินหญ้าซึ่งมีต้นทุนต่ำ โดยใช้โคพื้นเมืองของประเทศ โดยเน้นระบบการผลิตแบบเศรษฐกิจพอเพียง

7.1.2 ตลาดเนื้อคุณภาพปานกลาง

ปัจจุบันส่วนใหญ่เป็นเนื้อมาจากโคลูกผสมพื้นเมืองบราห์มัน ซึ่งสามารถยกระดับเป็นเนื้อโคคุณภาพสูง (yield grade) ได้ ถ้าหากมีการปรับปรุงในเรื่อง มาตรฐานการเลี้ยง มาตรฐานโรงฆ่า การจัดการหลังการฆ่าเช่นการเก็บรักษา การบ่มเนื้อก่อนจำหน่าย เป็นต้น และรูปแบบในการจัดจำหน่าย ให้มีความปลอดภัยด้านอาหาร (food safety)

แนวทางแก้ไข

- พัฒนาโรงฆ่าขนาดเล็กให้ได้มาตรฐาน มีความสะอาดและถูกสุขอนามัย
- ปรับปรุงรูปแบบการจำหน่ายเนื้อในตลาดสด โดยกำหนดให้เก็บรักษาเนื้อสัตว์ในตู้เย็นเพื่อการจำหน่าย
- รณรงค์ให้ความรู้แก่ผู้บริโภคในการเลือกซื้อเนื้อที่สะอาด และปลอดภัยจากจุลินทรีย์
- จัดให้มีการเตรียมมาตรการรองรับโดยการจัดให้มีการรองรับคุณภาพสินค้าของผู้ประกอบการที่มีมาตรฐานการผลิตและมาตรฐานโรงฆ่า
- พัฒนาลาดโคมีชีวิต ให้มีระบบสืบย้อนกลับได้ ว่ามีประวัติมาจากที่ไหน และสามารถควบคุมสถานการณ์ได้ ถ้าหากเกิดโรคระบาด (Traceability)

7.1.3 ตลาดเนื้อคุณภาพต่ำ

ปัญหาเกิดจากจำนวนโคมีชีวิตเข้าโรงฆ่าไม่พอเพียงกับความต้องการในการทำลูกชิ้น ได้แก่ โคนมคัดทิ้ง โคนางแก่ ทำให้มีการนำโคมาจากประเทศเพื่อนบ้านตามแนวชายแดนไทย - พม่า ทั้งถูกต้องตามกฎหมายและลักลอบ จึงต้องเร่งการผลิตโคประเภทนี้ภายในประเทศ ได้แก่ การผลิตโคลูกผสมพื้นเมืองและบราห์มันที่สามารถทนต่อสภาพการขาดแคลนอาหารในบางฤดูกาลได้ และเกษตรกรระดับยากจนสามารถยึดเป็นอาชีพหลักได้ เพื่อทดแทนการนำเข้าโคที่ไม่ทราบประวัติชัดเจน หากภาครัฐละเลยการผลิตโคกลุ่มนี้ก็จะทำให้เกิดการขาดแคลนโคที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการทำลูกชิ้น อาจเป็นผลให้มีการนำเข้าโคจากประเทศอินเดียและโคคัดทิ้งจากประเทศออสเตรเลีย

นอกจากนี้ปริมาณการบริโภคเนื้อโคคุณภาพต่ำยังผันแปรตามฤดูกาล ทำให้การซื้อขายโคมีชีวิตลดน้อยลงในช่วงฤดูเช่นในฤดูฝน ซึ่งอาจเป็นไปได้ว่าจะมีอาหารทดแทนราคาถูกตามธรรมชาติเช่นปลา กุ้ง หอย กบ เป็นต้น ทำให้ผู้บริโภคมีทางเลือกเพิ่มขึ้น

แนวทางแก้ไข

- ควรส่งเสริมให้เกษตรกรรายย่อยเลี้ยงโคประเภทนี้ ซึ่งมีต้นทุนต่ำ เพื่อส่งเข้าโรงงานทำลูกชิ้น เป็นการป้องกันโรคปากเท้าเปื่อยที่ผ่านมาจากชายแดน
- ควรเร่งพัฒนาด้านประสิทธิภาพการสืบพันธุ์ โดยเฉพาะอัตราผสมติด
- ควรมีการศึกษาวงจรตลาดของโคเนื้อในรอบปี เพื่อผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการ

7.2 ด้านการผลิตในฟาร์ม

7.2.1 ต้นทุนการผลิตโคขุน

ต้นทุนการผลิตเนื้อโคนั้นคิดเป็นต้นทุนทางด้านค่าตัวโคถึง 45 เปอร์เซ็นต์ (ราคา ณ โคมีชีวิต น้ำหนักประมาณ 250 กิโลกรัมเท่ากับ 43 บาทต่อกิโลกรัม) และพบว่าราคาโคมีชีวิตเพิ่มขึ้นอย่างมากตั้งแต่ราคา 45 บาทต่อกิโลกรัมในปี พ.ศ. 2546 เป็นประมาณ 48 บาทต่อกิโลกรัมหรือประมาณ 12,000 บาทต่อตัว ในปี พ.ศ. 2547 และในปี พ.ศ. 2548 โคมีชีวิตยังมีแนวโน้มราคาสูงขึ้นอีก เป็นผลเนื่องมาจากมีความต้องการในการซื้อโคมาขุนเพิ่มขึ้น ความสามารถในการผลิตโคสำหรับขุนไม่พอเพียง จึงทำให้ราคาโคมีชีวิตสูงขึ้นอย่างเห็นได้ชัด แต่ถ้า ณ เวลาส่งเข้าโรงฆ่าราคาโคขุนไม่สูงขึ้นตามหรือไม่สามารถลดต้นทุนผันแปรทางด้านอื่นลงได้ ก็จะทำให้ผู้เลี้ยงขาดทุนได้อย่างแน่นอน ส่วนการเพิ่มราคาเนื้อโคขุนคงเป็นไปได้ยาก เพราะปัจจุบันราคาเนื้อโคขุนก็มีราคาสูงอยู่แล้ว

จากการศึกษาผลตอบแทนโคขุนคุณภาพสูงโดยสมาชิกสหกรณ์การเลี้ยงปศุสัตว์ กรป. กลาง โพนยางคำ จำกัดพบว่ามีกำไรจากการขุนโค 1 ตัวประมาณ 12,000 บาทภายในระยะเวลา 1 ปีซึ่งใกล้เคียงกับสมาชิกสหกรณ์โคเนื้อมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จำกัด ซึ่งได้รับกำไรประมาณ 10,000 บาทภายในระยะเวลา 10 เดือน หรือคิดเป็นเงิน 1,000 บาทต่อเดือน โดยไม่ได้คิดค่าแรงงานและค่าน้ำค่าไฟฟ้า ส่วนในฟาร์มเอกชนขนาดใหญ่เช่นลุงเชาว์ฟาร์ม จะได้กำไรตัวละ 3,000 บาทภายในระยะเวลา 150 วัน โดยคิดค่าแรงงาน ค่าน้ำค่าไฟฟ้าและเวชภัณฑ์แบบเหมารายตัวแล้ว ซึ่งราคาโคมีชีวิตประมาณ 43 บาทต่อกิโลกรัมและมีต้นทุนการผลิตประมาณ 39 – 40 บาทต่อกิโลกรัม ดังนั้นถ้าหากราคาโคเข้าขุนสูงขึ้นจาก 43 เป็น 48 บาทก็ทำให้เหลือกำไร 1,715 บาทต่อตัวเท่านั้น

แนวทางแก้ไข

- ควรเพิ่มจำนวนแม่พันธุ์โคเนื้อให้มากขึ้น
- ควรปรับปรุงเพิ่มประสิทธิภาพการสืบพันธุ์ โดยเฉพาะอัตราการผสมติด

7.2.2 ราคาอาหาร

ราคาอาหารมีแนวโน้มสูงขึ้นโดยเฉพาะอาหารข้น โดยเฉพาะวัตถุดิบอาหารสัตว์ประเภทโปรตีน นอกจากนี้ยังมีความต้องการแหล่งอาหารหยาบมากขึ้น ทั้งหญ้าสดและผลพลอยได้จากการเกษตรและโรงงานอุตสาหกรรม เช่นฟางข้าว เปลือกสับประรด เปลือกและต้นข้าวโพด ทำให้มีราคาสูงขึ้น อันเนื่องมาจากจำนวนผู้เลี้ยงเพิ่มสูงขึ้น รวมทั้งน้ำมันเชื้อเพลิงประเภทดีเซลมีแนวโน้มสูงขึ้น (รัฐบาลจะปล่อยให้ราคาลอยตัวตามราคาตลาดโลกเหมือนกับน้ำมันเบนซิน) ซึ่งจะมีผลให้ต้นทุนการผลิตโคขุนสูงขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มโคคุณภาพสูง ซึ่งค่าอาหารคิดเป็น 45 เปอร์เซ็นต์ของต้นทุนการผลิต

แนวทางแก้ไข

- ควรคำนึงถึงความคุ้มค่าเชิงธุรกิจ โดยพิจารณาความต้องการของตลาดเป็นหลัก ก่อนที่จะวางแผนการผลิตโคให้สอดคล้องกับระดับของตลาด ไม่ว่าจะเป็นเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อหรือภาครัฐที่มีนโยบายส่งเสริมการเลี้ยง
- ควรส่งเสริมการเลี้ยงโคเนื้อตามศักยภาพของผู้เลี้ยง หากเป็นเกษตรกรรายย่อยที่มีทุนทรัพย์น้อยและ/หรือมีความรู้น้อย ควรเลี้ยงโคประเภทตะกอ (ขึ้นโครงสร้าง) ไม่จำเป็นต้องให้อาหารข้นหรือการดูแลเป็นพิเศษ ส่วนเอกชนรายใหญ่ควรทำการขุนโคเพื่อผลิตเนื้อโคคุณภาพสูงซึ่งมีทั้งทุนทรัพย์ ความชำนาญและความสามารถในการหาตลาด

7.2.3 พันธุ์โคเนื้อ

การผลิตโคขุนคุณภาพสูง จำเป็นจะต้องใช้โคลูกผสมที่มีระดับเลือดยุโรปมากกว่า 50 เปอร์เซนต์ หรือระดับเลือดบราห์มันมากกว่า 75 เปอร์เซนต์ ซึ่งมีความสามารถในการเจริญเติบโตเร็ว ประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหารดี และมีคุณภาพเนื้อสูง ถ้าหากจะเร่งผลิตเนื้อคุณภาพดี ก็จำเป็นต้องมีสายพันธุ์โคที่ดีและมีจำนวนมากพอเพียง แต่อย่างก็ตามต้องคำนึงถึงความต้องการของตลาดเป็นปัจจัยสำคัญที่สุด

แนวทางแก้ไข

- ภาครัฐควรปรับปรุงพันธุ์โคเนื้อพร้อมเพิ่มจำนวนแม่พันธุ์ให้มากขึ้น โดยอาจดำเนินการภายในศูนย์หรือสถานีของกรมปศุสัตว์ หรืออาจลงทุนผ่านฟาร์มเอกชนที่มีศักยภาพก็ได้
- ภาครัฐไม่ควรเร่งส่งเสริมการเลี้ยงโคขุนคุณภาพสูง โดยเฉพาะเกษตรกรรายย่อย เว้นแต่จะมีสหกรณ์ที่เข้มแข็งหรือผ่านระบบการจัดการตลาดของฟาร์มเอกชนขนาดใหญ่
- ควรส่งเสริมให้เลี้ยงโคพันธุ์บราห์มันสำหรับเกษตรกรรายย่อย ซึ่งเป็นพันธุ์ที่สามารถปรับตัวได้ดี และมีความยืดหยุ่นในการรองรับตลาดได้หลายระดับ ขึ้นอยู่กับศักยภาพของผู้เลี้ยง ทุนทรัพย์และระบบตลาด

7.2.4 แหล่งอาหารหยาบ

แหล่งอาหารหยาบมีค่อนข้างจำกัด ซึ่งนอกจากจะใช้เป็นอาหารสำหรับโคเนื้อแล้ว ยังใช้สำหรับสัตว์เคี้ยวเอื้องประเภทอื่นเช่นโคนม กระบือ แพะแกะ เป็นต้น พื้นที่สาธารณะที่มีหญ้าธรรมชาติลดน้อยลงประกอบกับการใช้ที่ดินในกิจการอื่นๆ เช่นสร้างที่อยู่อาศัย โรงแรม รีสอร์ท โรงงาน ทำให้การลงทุนในการปลูกสร้างทุ่งหญ้ามีราคาแพงขึ้น ถึงแม้ว่ากรมปศุสัตว์จะมีโครงการนาหญ้าเพื่อผลิตหญ้าอาหารสัตว์ก็ตาม แต่ราคาของหญ้าจะต้องเหมาะสม ไม่แพงเกินไป ผู้เลี้ยงโคจึงจะสนใจซื้อ การเร่งส่งเสริมโคขุนจะทำให้ขาดแคลนอาหารหยาบมากยิ่งขึ้น และมีราคาสูงขึ้นเป็นผลให้ต้นทุนการผลิตโคขุนสูงตามไปด้วย

แนวทางแก้ไข

- ควรจัดแบ่งเขตการผลิต (Raising Zone) ให้ชัดเจน เพื่อสะดวกในการจัดการด้านอาหารหยาบและป้องกันการรุกร้าจากกลุ่มผู้ประกอบการประเภทอุตสาหกรรมที่ไม่เกี่ยวกับการเกษตร
- ส่งเสริมการผลิตพืชอาหารสัตว์ราคาเหมาะสมสำหรับการเลี้ยงโคเนื้อ

7.2.5 เกษตรกร

เกษตรกรรายย่อยส่วนใหญ่มีพื้นฐานอาชีพเกษตรกรกรรม ซึ่งเลี้ยงโคเพื่อใช้แรงงานเป็นหลัก ทำให้ขาดความรู้และประสบการณ์ในการขุนโค รวมทั้งมีความเข้าใจผิดในการจัดการให้

อาหาร เช่นคิดทำให้อาหารหยวนอย่างเดียวหรือปริมาณมากกว่าอาหารชั้นก็พอเพียงต่อการเจริญเติบโตแล้ว ให้อาหารชั้นแบบประหยัด เป็นต้น เป็นเหตุให้โคเจริญเติบโตไม่ดีเท่าที่ควร และทำให้ขาดทุนในที่สุด

แนวทางแก้ไข

- ต้องอบรมให้ความรู้แก่เกษตรกรในการเลี้ยงโคขุนคุณภาพสูง โดยเฉพาะอย่างยิ่งความเข้าใจในเชิงธุรกิจ สามารถบันทึกรายรับรายจ่าย คิดคำนวณต้นทุนการผลิต กำไรขาดทุน การวางแผนการลงทุนว่าควรมีเงินทุนหมุนเวียนอย่างน้อยเพียงใดในการขุนโคในระยะเวลา 10-12 เดือน

7.3 โรงฆ่าและการจัดการภายหลังการฆ่า

ปัญหาที่สำคัญคือโรงฆ่าไม่ได้มาตรฐานตามหลักสุขอนามัย ไม่ควรเน้นการสร้างโรงฆ่ามาตรฐานสากลขนาดใหญ่ ซึ่งไม่เหมาะสมกับสภาพการเลี้ยงโคเนื้อในประเทศไทยที่มีการกระจายอยู่ทั่วไป โดยการเลี้ยงของเกษตรกรรายย่อย ที่มีการฆ่าโคเนื้อเพื่อการบริโภคแบบวันต่อวัน ไม่มีการเก็บรักษาในอุณหภูมิต่ำ ปัจจุบันซื้อขายในรูปซากหรือเนื้อร้อน ซึ่งไม่มีความสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

แนวทางแก้ไข

- ควรส่งเสริมการสร้างโรงฆ่าขนาดเล็ก (วันละไม่เกิน 10 ตัว) ที่มีมาตรฐานด้านสะอาด ถูกสุขอนามัยและปลอดภัย ซึ่งควรกระจายไปตามแหล่งที่เลี้ยง เนื่องจากโรงฆ่าขนาดใหญ่จะต้องลงทุนสูง มีค่าใช้จ่ายในด้านดำเนินการสูง และเพิ่มค่าขนส่งในกรณีผู้เลี้ยงอยู่ห่างไกลออกไป
- ควรมีการศึกษาวิเคราะห์ต้นทุนในการฆ่าโค 1 ตัวในโรงฆ่ามาตรฐาน ซึ่งจะมีค่าดำเนินการเพิ่มขึ้นเช่นกรณีของสุกร ค่าบริการเพิ่มขึ้นจาก 80 เป็น 120 - 140 บาทต่อตัว
- ควรเตรียมบุคลากรที่มีความรู้ทางด้านเทคโนโลยีการฆ่าและชำแหละ รวมทั้งการจัดการเนื้อภายหลังการฆ่า ได้แก่รูปแบบการเก็บรักษาเนื้อ การบ่มเนื้อที่เหมาะสม เป็นต้น
- ศึกษาการใช้ประโยชน์จากชิ้นส่วนต่างๆ ที่เกิดจากการตัดแต่งแบบสากล
- ศึกษารูปแบบตลาดจำหน่ายที่เหมาะสม เช่นการขายเนื้อในตู้เย็น

7.4 นโยบายของภาครัฐ

ภาครัฐกำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาโคเนื้อ ระยะเวลา 5 ปี เพื่อผลิตเนื้อโคคุณภาพดีให้เพียงพอับความต้องการการบริโภคภายในประเทศ ลดการนำเข้าและเหลือเพื่อส่งออก รวมทั้งสร้างอาชีพเพิ่มรายได้แก่เกษตรกร มีการกำหนดโครงการต่างๆ ภายใต้ยุทธศาสตร์ 5 ด้านซึ่งมุ่งเน้นการผลิตโคเนื้อคุณภาพสูง โดยเฉพาะการบริการผสมเทียมใช้งบประมาณถึง 5,490 ล้านบาทจาก 13,970 ล้านบาท ซึ่งคิดเป็น 39% ของงบประมาณทั้งหมดหรือ 81% ของงบดำเนินการตลอด 5 ปี

ผลจากการดำเนินการจะทำให้มีโคเนื้อคุณภาพดียุโรปจำนวนมาก ซึ่งจำเป็นต้องเลี้ยงเพื่อผลิตเนื้อคุณภาพสูงที่ต้องลงทุนสูงและมีตลาดรองรับอย่างเป็นรูปธรรม ดังนั้นหน่วยงานของรัฐควรกำหนดทิศทางการผสมเทียมให้ได้พันธุ์ที่สอดคล้องกับการเลี้ยงและการตลาด

นโยบายที่มุ่งเน้นเฉพาะเรื่องพันธุ์เป็นหลักเพื่อทดแทนการนำเข้าเนื้อโคคุณภาพสูงจากต่างประเทศนั้น ประเด็นสำคัญที่ไม่ควรละเลยคือจะต้องทำการปรับปรุงมาตรฐานการผลิตตั้งแต่ต้นทางจนถึงโรงฆ่าและจุดจำหน่าย โดยเฉพาะถ้าต้องการผลิตเพื่อส่งออก ซึ่งในยุทธศาสตร์การพัฒนาตลาด รัฐเน้นการให้กู้ยืมในการพัฒนาโรงฆ่าให้ได้มาตรฐาน ความจริงแล้วสมควรให้ความช่วยเหลือด้านมาตรการอื่น ๆ อาทิเช่น ภาครัฐและเอกชนลงทุนฝ่ายละ 50 % เพื่อกระตุ้นการลงทุนปรับปรุงโรงฆ่าขนาดเล็ก จัดทำโรงฆ่าต้นแบบขนาดเล็ก มีมาตรการพิเศษด้านโควตา เป็นต้น อย่างไรก็ตามหน่วยงานรัฐยังควรศึกษาปรับปรุงพันธุ์เพื่อผลิตพ่อแม่พันธุ์ที่ดีสำหรับเกษตรกรต่อไป

รัฐควรพยายามลดต้นทุนการผลิตโคเนื้อของเกษตรกร โดยการส่งเสริมให้เลี้ยงพันธุ์ที่เหมาะสมคือสามารถปรับตัวได้ดี เลี้ยงได้ง่าย สามารถรองรับได้ตลาดขึ้นอยู่กับทุนทรัพย์และศักยภาพของผู้เลี้ยง ได้แก่ โคลูกผสมบราห์มัน ส่วนเกษตรกรที่ไม่ทุนมากพอที่จะขุนโค ควรส่งเสริมให้เลี้ยงโคพื้นเมือง ซึ่งมีขนาดเล็ก ทนทานต่อสภาพอากาศร้อนชื้น สามารถเจริญเติบโตได้ในสภาพเลี้ยงปล่อยแทะเล็มในทุ่งหญ้าธรรมชาติ แต่ภาครัฐไม่ควรบริการผสมเทียมฟรีด้วยน้ำเชื้อพันธุ์ยุโรป ภาครัฐควรจัดทำโครงการผลิตเนื้อโคพื้นเมืองกินหญ้า ซึ่งจัดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ (new brand) ในชื่อ Natural beef or Green beef คล้ายกับประเทศนิวซีแลนด์ที่ผลิต Organic beef

นอกจากนี้รัฐยังมีปัญหาเรื่องนโยบายการผลิตและจำหน่ายวัคซีนป้องกันโรคระบาดที่สำคัญ เช่น โรคปากเท้าเปื่อย โรคไข้สามวัน โรคแท้งติดต่อ เป็นต้น ซึ่งผู้เลี้ยงโคเนื้อไม่สามารถหาซื้อวัคซีนได้ในเวลาที่เวลาที่เหมาะสม

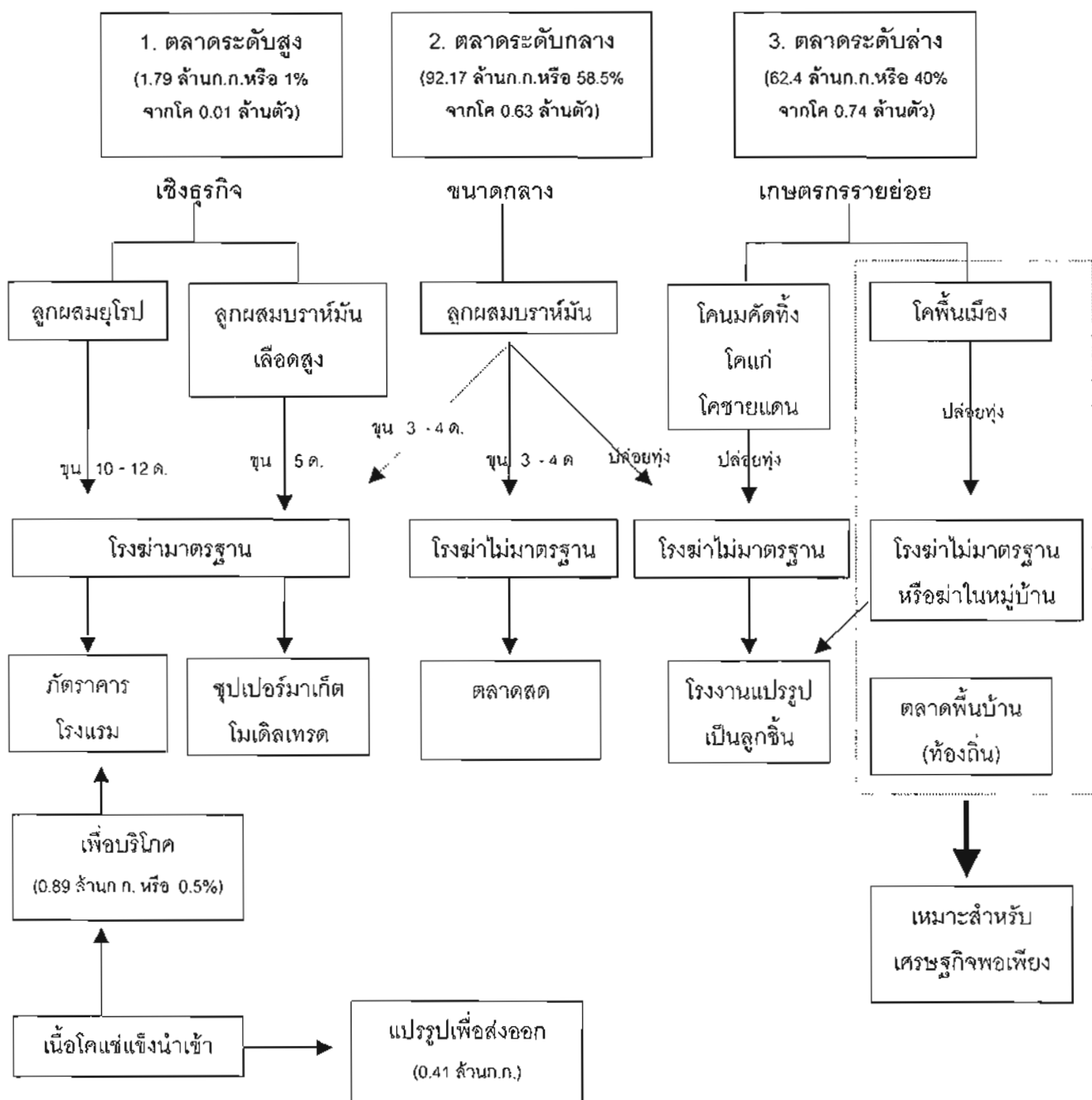
แนวทางแก้ไข

- ภาครัฐควรทำการขยายพันธุ์พ่อแม่พันธุ์ดีเพื่อจำหน่ายแก่เกษตรกรในราคาเหมาะสม
- ภาครัฐส่งเสริมการเลี้ยงโคเนื้อให้เหมาะสมกับระดับของตลาด โดยมีการบริหารจัดการอย่างเป็นระบบ เช่น ผ่านทางสหกรณ์หรือกลุ่ม บริษัทเอกชนในรูปแบบเครือข่าย
- ศึกษาวิจัยคุณภาพเนื้อโคพื้นเมือง พร้อมส่งเสริมการขายในรูปแบบของผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ

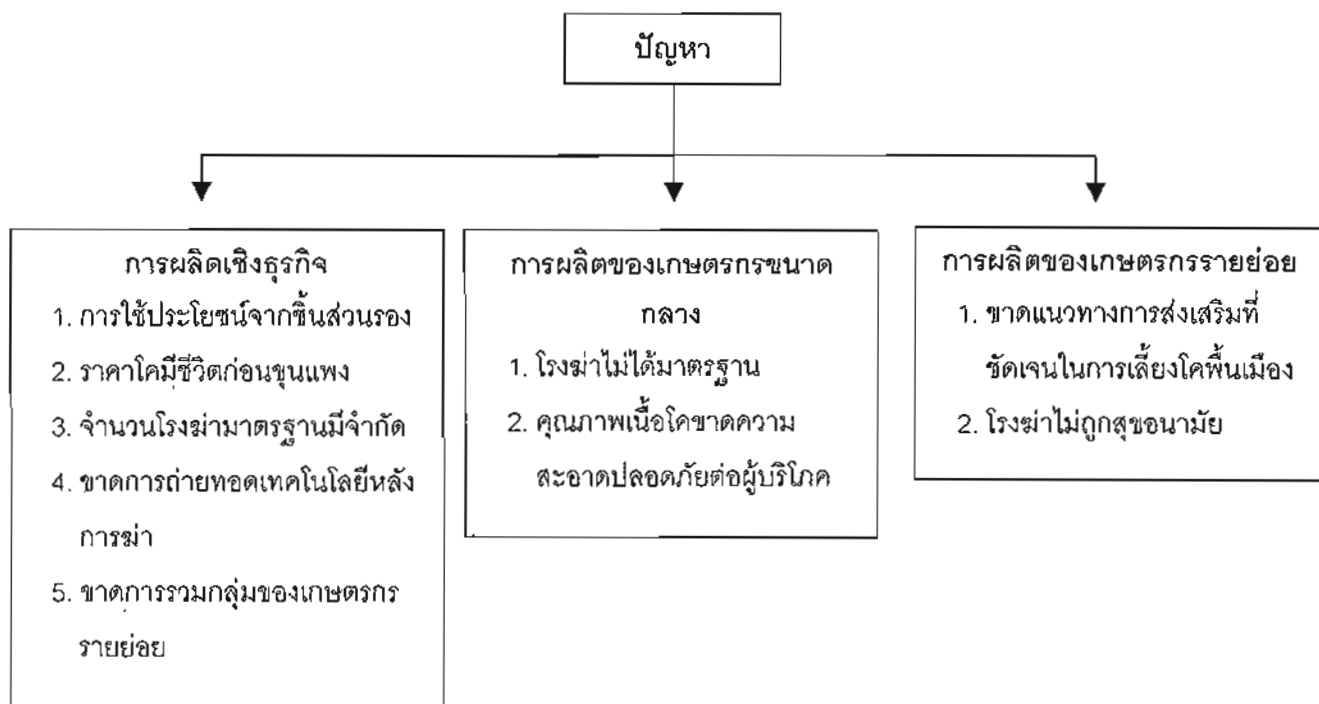
บทที่ 8

สรุปและข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาครั้งนี้ คณะผู้วิจัยได้สำรวจสภาพการเลี้ยงโคเนื้อในประเทศไทย รวมทั้งสัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้องตั้งแต่เกษตรกรรายย่อย เกษตรกรรายใหญ่ พ่อค้าคนกลาง ผู้ประกอบการ ทั้งโรงฆ่าและจัดจำหน่ายเนื้อโคในตลาดระดับบน ระดับกลางและระดับล่าง สามารถสรุปสถานการณ์ภาพของอุตสาหกรรมโคเนื้อของประเทศไทยได้ซึ่งแสดงในแผนภูมิดังนี้



► หมายถึง มีความเป็นไปได้ในอนาคต



จากผลการศึกษา คณะผู้วิจัยได้วิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็ง โอกาสและภัยคุกคาม (SWOT Analysis) ในการผลิตและการตลาดเนื้อโคของประเทศไทยได้ดังนี้คือ

จุดแข็ง

1. มีแหล่งอาหารหยาบที่มีปริมาณมากและราคาถูกจากผลพลอยได้จากการเกษตรและโรงงานอุตสาหกรรมเกษตร ได้แก่ ฟางข้าว ต้นและเปลือกข้าวโพด เปลือกสับปะรด ต้นถั่วหลังการเก็บเกี่ยว เศษเหลือจากโรงงานผลไม้กระป๋องประเภทอื่น
2. ปลอดภัยจากโรควัวบ้า (BSE) เนื่องจากไม่ได้ใช้วัตถุดิบอาหารสัตว์ประเภทเนื้อและเลือดปนซึ่งส่วนใหญ่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผสมอาหารสำหรับสัตว์ปีกและสุกร
3. มีระบบการเลี้ยงที่สอดคล้องกับศักยภาพของเกษตรกร เพื่อผลิตเนื้อโคให้ตรงกับความต้องการของตลาด เช่นเกษตรกรที่ยากจน จะเลี้ยงโคด้วยทุนธรรมชาติเพื่อให้ได้น้ำหนักจำหน่ายเข้าขุนหรือเลี้ยงโคพื้นเมืองแบบปล่อยแทะเล็มตามทุ่งหญ้าสาธารณะ กลุ่มที่มีทุนพอสมควร ก็จะเลี้ยงโคมัน ซึ่งใช้ระยะเวลาสั้น ส่วนกลุ่มที่มีเงินทุนหรือมีระบบสหกรณ์ก็สามารถเลี้ยงโคขุนคุณภาพได้

จุดอ่อน

1. มีปัญหาโรคปากเท้าเปื่อยระบาดอยู่ในประเทศ ซึ่งยังไม่สามารถกำจัดหรือควบคุมได้ 100 % ทำให้ไม่สามารถส่งออกเนื้อโคได้
2. โรงฆ่ามากกว่า 90 % ไม่ได้มาตรฐาน
3. ขาดแคลนพื้นที่ที่มีระบบชลประทานสำหรับปลูกพืชอาหารสัตว์

4. ขาดแคลนแม่พันธุ์สำหรับผลิตลูกโคเพื่อเข้าขุน ทำให้โคเข้าขุนมีราคาสูง
5. การบริการผสมเทียมของภาครัฐยังไม่ทั่วถึง
6. วัคซีนสำหรับป้องกันโรคระบาดไม่พอเพียง เนื่องจากภาครัฐไม่เปิดโอกาสให้มีการจำหน่ายวัคซีนอย่างเสรี เช่น วัคซีนป้องกันโรคปากเท้าเปื่อย โรคไข้สามวัน โรคคอบวม โรคแท้งติดต่อ
7. ระเบียบกฎหมายยังล้าหลังโดยเฉพาะด้านการขนย้ายโคมีชีวิตและเนื้อโค
8. ยังไม่มีการจัดแบ่งเกรดคุณภาพเนื้อโค
9. เกษตรกรรายย่อยยังขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องการเลี้ยงโคขุนและการจัดการเชิงธุรกิจ
10. การพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์ยังมีน้อย ส่วนใหญ่ทำลูกชิ้น หรือนิยมบริโภคในรูปเนื้อสด
11. ระบบการซื้อขายในตลาดโคมีชีวิตยังไม่มีเกณฑ์มาตรฐานเช่นไม่ชั่งน้ำหนักตัว การขนย้ายสัตว์ การป้องกันโรค
12. ผู้ประกอบการขาดความรู้ในด้านการจัดการหลังการฆ่าเช่น การเก็บรักษา การตัดแต่ง แยกชิ้นส่วนตามการใช้ประโยชน์ การบ่มเนื้อ

โอกาส

1. ไม่มีข้อขัดแย้งทางการเมืองกับกลุ่มประเทศมุสลิม ทำให้มีโอกาสส่งออกเนื้อโค
2. ชื่อเสียงด้านอาหารไทยที่รู้จักไปทั่วโลก ทำให้มีโอกาสพัฒนาเนื้อโคเพื่อการส่งออกประเภท ready to eat
3. สามารถสร้างเอกลักษณ์ของเนื้อโคไทย (New brand) เช่นเนื้อจากโคพื้นเมืองที่มีขนาดเล็ก โคได้ดีในสภาพปล่อยเลี้ยงตามธรรมชาติ อาจจัดเป็น organic beef ได้
4. มีระบบการผลิตเนื้อโคคุณภาพสูงอย่างเป็นรูปธรรม โดยมีคุณภาพเทียบเท่ากับเนื้อโคที่ผลิตได้ในต่างประเทศ (grain fed beef)
5. การเกิดโรคไข้หวัดนกระบาดในสัตว์ปีก ทำให้ผู้บริโภคหันมาบริโภคเนื้อโคมากขึ้น

อุปสรรค/ ภัยคุกคาม

1. การยอมรับของผู้บริโภคต่อเนื้อโค ยังอยู่ในระดับต่ำ โดยมีทัศนคติว่าเนื้อโคเหนียวและมีกลิ่นเหม็น ศาสนาและความเชื่อในเจ้าแม่กวนอิมทำให้ไม่บริโภคเนื้อโค ไม่ยอมรับในคุณภาพของเนื้อโคไทย ทำให้เลือกกินเนื้อโคนำเข้าจากต่างประเทศ
2. คนไทยมีโอกาสนในการเลือกบริโภคเนื้อประเภทอื่นซึ่งมีราคาถูกกว่าเช่นเนื้อไก่ เนื้อสุกร รวมทั้งอาหารตามธรรมชาติเช่นปลา กุ้งหอย กบเขียด เป็นต้น
3. คนไทยยังนิยมบริโภคเนื้อสดซึ่งจำหน่ายทันทีหลังการฆ่าโดยไม่ผ่านการแช่เย็น (เนื้อร้อน)

4. การลงทุนข้ามชาติของประเทศพัฒนาแล้วเช่นประเทศออสเตรเลียลงทุนในประเทศมาเลเซียและอินโดนีเซีย เพื่อเลี้ยงโคขุนโดยมีต้นทุนการผลิตต่ำ ทำให้เกิดการแข่งขันสูงในตลาดส่งออกของประเทศไทย โดยเฉพาะในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และตะวันออกกลาง

5. การเปิดการค้าเสรี (FTA) จะทำให้ประเทศไม่สามารถกำหนดภาษีศุลกากรเพื่อป้องกันนำเข้าเนื้อโคจากต่างประเทศ โดยเฉพาะออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ และอินเดีย ที่มีต้นทุนการผลิตต่ำกว่า

ข้อเสนอแนะในการวิจัย

การผลิต

1. ศึกษากระบวนการผลิตโคเนื้อให้เหมาะสมกับตลาดในแต่ละระดับ โดยคำนึงถึงพันธุ์ การเลี้ยงดู การให้อาหาร และการจัดการ
2. ศึกษาความเป็นไปได้ของการผลิตโคขุนแบบแบ่งเป็นช่วงๆ สำหรับเกษตรกรรายย่อย ตั้งแต่ลูกโคหย่านจนถึงส่งโรงฆ่าว่าคุ้มค่าทางเศรษฐกิจหรือไม่
3. วิจัยทางด้านเศรษฐกิจ สังคมและสภาพแวดล้อมของผู้เลี้ยงโคเนื้อ รวมทั้งความเข้มแข็งของกลุ่มเกษตรกรหรือสหกรณ์

เทคโนโลยีหลังการฆ่า

1. วิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์และแปรรูปชิ้นส่วนรองจากซากโคขุนคุณภาพสูง
2. วิจัยรูปแบบการจำหน่ายเนื้อในตลาดสด โดยคำนึงถึงความปลอดภัยด้านอาหาร
3. วิจัยเทคโนโลยีการจัดการเนื้อหลังการฆ่า เช่นการบ่มเนื้อที่เหมาะสม รูปแบบการเก็บรักษาเนื้อ
4. ศึกษาการใช้ประโยชน์จากชิ้นส่วนต่างๆ ที่เกิดจากการตัดแต่งแบบสากล

การตลาดและ

1. ศึกษาพฤติกรรม ทักษะและความรู้เกี่ยวกับเนื้อโคของผู้บริโภคแต่ละภูมิภาค เพื่อกำหนดรูปแบบการกระจายเนื้อโคสู่ตลาด
2. ศึกษาวงจรตลาดเนื้อโคในรอบปี เพื่อวางแผนการผลิตเนื้อโคที่ถูกต้องตามระดับตลาดหรือเกรด
3. วิจัยสร้างเอกลักษณ์ของเนื้อโคไทย โดยศึกษาหาจุดเด่นหรือคุณลักษณะ
4. วิจัยระบบการซื้อขายโคมีชีวิต ให้มีระบบสืบย้อนกลับได้ (Traceability)
5. วิจัยเพื่อสร้างระบบการจัดเกรดซากตาม carcass grade หรือ yield grade หรือระบบ

อื่นๆ

นโยบาย

1. วิจัยเชิงนโยบายเพื่อติดตามและประเมินผลกระทบจากโครงการส่งเสริมการเลี้ยงโคเนื้อของภาครัฐ ไม่ว่าจะเป็นระดับรัฐบาล กระทรวง และจังหวัด รวมทั้งการเปิดเขตการค้าเสรีกับต่างประเทศ
2. วิจัยรูปแบบมาตรฐานโรงฆ่าขนาดเล็กที่เหมาะสมในประเทศไทย โดยเฉพาะด้านความสะดวกและถูกสุขอนามัย รวมทั้งรูปแบบการช่วยเหลือจากภาครัฐ เช่น เงินกู้ปลอดดอกเบี้ย
3. วิจัยรูปแบบการช่วยเหลือผู้ประกอบการด้านผลิตโคขุน โรงงานแปรรูป ร้านค้าในตลาดสด เช่นระบบเงินชดเชย (subsidize)

บรรณานุกรม

กรมปศุสัตว์. 2547. ยุทธศาสตร์โคเนื้อ พ.ศ. 2548 - 2552. กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและ
สหกรณ์

ธนันท์ ศุภกิจจานนท์. 2547. คุณภาพซากและผลตอบแทนในการผลิตเนื้อโคคุณภาพสูงจากโค
ลูกผสมเลือดบราห์มัน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบัน
เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

ยอดชาย ทองไทยนันท์และมณฑิชา พุทธาคำ 2545 การจัดการการผลิตโคเนื้อคุณภาพดี ใน
เอกสารการจัดการการผลิตสัตว์เคี้ยวเอื้อง มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช สาขาวิชาส่งเสริม
การเกษตรและสหกรณ์

ศิริมา บุญนาค และณัฐพงศ์ ฐีเชื้อ. 2547. รายงานโครงการศึกษาผลกระทบการจัดทำเขตการค้า
เสรีไทย - ออสเตรเลีย ฉบับที่ 5 อุตสาหกรรมนมและผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเนื้อโค
อุตสาหกรรมวิสกี้และไวน์ เสนอกรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์.
คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

<http://www.dtn.moc.go.th>

<http://www.dld.go.th>

<http://www.fas.usda.gov>

<http://www.ftawatch.org>

ภาคผนวก ก

กำหนดการประชุม
ประชุมระดมความคิดเห็นเรื่อง
สถานภาพการผลิตและการตลาดเนื้อโคของประเทศไทย
วันที่ 15 ธันวาคม 2547
ณ โรงแรมเอเชีย กรุงเทพมหานคร

เวลา 8.30 – 9.00 น.	ลงทะเบียน
เวลา 9.00 – 9.15 น.	ความเป็นมาและวัตถุประสงค์ของการประชุม โดย ผศ.ดร. ญาณิน โอภาสพัฒนกิจ
เวลา 9.15 – 10.30 น.	นำเสนอผลการศึกษาเรื่อง “สถานภาพการผลิตและการตลาดเนื้อโคของประเทศไทย” โดย - ผศ. ดร. ญาณิน โอภาสพัฒนกิจ - รศ. ดร. จุฑารัตน์ เศรษฐกุล
เวลา 10.30 – 11.00 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
เวลา 11.00 – 12.00 น.	ประชุมกลุ่มย่อย 3 กลุ่ม กลุ่มที่ 1 ยุทธศาสตร์ของภาครัฐ/ผลกระทบจากการค้าเสรี ประธานกลุ่ม – รศ. ดร. ศรเทพ อัมวาสร กลุ่มที่ 2 การผลิตโคเนื้อ (ระบบการเลี้ยงและการรวมกลุ่มเกษตรกร) ประธานกลุ่ม – คุณผกาพรรณ สกุลม้น กลุ่มที่ 3 การตลาดและคุณภาพของเนื้อโค ประธานกลุ่ม – พ.อ. หญิง มัทนา ไสถหงษ์
เวลา 12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
เวลา 13.00 – 14.30 น.	ประชุมกลุ่มย่อย (ต่อ)
เวลา 14.30 – 15.00 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
เวลา 15.00 – 16.00 น.	นำเสนอผลการประชุมการประชุมกลุ่มย่อย
เวลา 16.00 – 16.30 น.	สรุปผลการประชุมโดย รศ. ดร. จันทรจิรัส ธีรเวชชะ

รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุม
 “สถานภาพการผลิตและการตลาดเนื้อโคของประเทศไทย”
 วันที่ 15 ธันวาคม 2547

โรงแรมเอเชีย กรุงเทพมหานคร

ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงาน
รศ.ดร.จันทร์จรัส เรียวเดชะ	ผู้อำนวยการฝ่ายการเกษตร สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
รศ.ดร.จุฑารัตน์ เศรษฐกุล	คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า(สจล.)
ผศ.ดร.ญานิน โอภาสพัฒนกิจ	คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า(สจล.)
รศ.ดร.พรณิภา ศิวะพิรุณหิ	คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า(สจล.)
ดร.ธำรงค์ เมฆนโหร	คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า(สจล.)
รศ.ดร.กุลกัญญา ณ ป้อมเพชร์	คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า(สจล.)
ผศ.ดร.วินัย พุทธิกุล	คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน
รศ.ดร.ศรเทพ อัมวาสร	คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน
นางสาวลักษณ์ ผ่องจำเจียก	คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน
นางสาวปิยะดา ทวีศรี	คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน
คุณผกาพรรณ สกุลมัน	ศูนย์วิจัยและพัฒนากระบือและโค มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ดร.พิพัฒน์ สมภาร	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์(รังสิต)
ดร.สัญญาชัย จตุรสีทา	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ผศ.ดร.เกรียงไกร โชประการ	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
ผศ.ดร.สมชัย สวัสดิพันธ์	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
รศ.ดร.ฉลอง วชิราปรการ	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
รศ.ดร.สิทธิพงศ์ อริยะพงศ์สรรค์	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
รศ.ดร.ปราโมช ศีตะโกเศศ	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้
ดร.กอร์ปพร วัฒนภูติ	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตปทุมธานี
อ.นสพ.ชาตรี คติวรเวช	คณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
นางสาวศิริพร ผิวนิล	คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
นายสิทธิพร บุรณัญ	สหกรณ์โคนมกำแพงแสน
พ.อ.หญิงมัทนา ไสยหงส์	สหกรณ์โคนมโพธิ์ยางคำ
นางสาวมาลัย จงเจริญ	สหกรณ์โคนมโพธิ์ยางคำ
นางจินดา สนิทวงศ์ ณ อยุธยา	กองอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์
นางจินตนา อินทรมงคล	กองบำรุงพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์
นายศิริวัฒน์ อินทรมงคล	กองบำรุงพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์

ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงาน
จ.อ.เทพดนัย ทองคำดี	กองสนับสนุนและขยายพันธุ์สัตว์ สำนักงานทหารพัฒนา
พ.ญ.สุทธาทิพย์ พันธุ์เอี่ยม	กองสนับสนุนและขยายพันธุ์สัตว์ สำนักงานทหารพัฒนา
นายยอดชาย ทองไทยนันท์	ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์ตาก
นายวิรัตน์ พรหมเปิด	บริษัท โซคชัยอินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
นายพงษ์ชัย ภูพิพัฒนา	บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม (1996) จำกัด
นายสุนทร ฤทธิ์วิวัฒน์	Chateau Interfood Co., Ltd.
นางสาวพรรณทิพา ธงทอง	บริษัท แลป อินเตอร์ จำกัด
นายพิพัฒน์ สมบูรณ์ฐานะ	บริษัท เบทาโกร
นายไพศาล ตัญญาพันธุ์	บริษัท ฟู้ด อีคิว จำกัด
นายเรวัติ วัชรไทย	ลุงเชาว์ฟาร์ม จ.สุพรรณบุรี
นายวิบูลย์ ไวยสุระสิงห์	สุระสิงห์ฟาร์ม จ.ระยอง
นายสุรสิงห์ สกลธนาคร	สุมิตรฟาร์ม
นางสาวมาเรีย เผ่าประธาน	ฟาร์มโคเนื้อ อ.ทับสะแก จ.ประจวบคีรีขันธ์
นายสมัย เดวามัด	สมาคมการค้าโคกระบือและเนื้อชำแหละ
นางสาวบุษยา เดวามัด	สมาคมการค้าโคกระบือและเนื้อชำแหละ
นางสาววิไลพร เดวามัด	สมาคมการค้าโคกระบือและเนื้อชำแหละ
นายสุพจน์ บินบุซุบ	ชมรมโคเนื้อ วังน้ำเย็น
นายพงศ์ธร งามรัตน์	นิตยสารสัตว์เศรษฐกิจ
นางสาวอรอนงค์ เชษฐบุตร	สำนักพิมพ์โลกปศุสัตว์และสุกร
นายสุนทร สุตสวาท	นิตยสารสัตว์บก

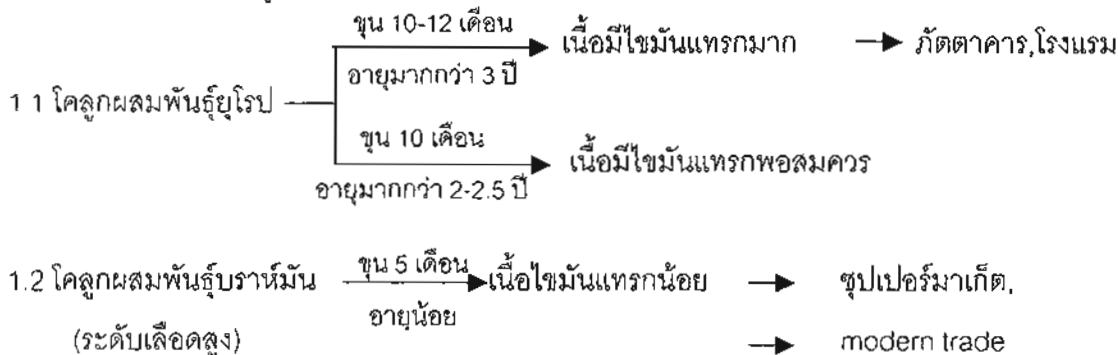
บทสรุปสำหรับผู้บริหาร

อุตสาหกรรมโคเนื้อของประเทศไทย เป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญประเภทหนึ่ง ซึ่งเกี่ยวข้องตั้งแต่การผลิตฟาร์มจนออกสู่ตลาดเนื้อสดและผลิตภัณฑ์เนื้อ โดยมีผู้เกี่ยวข้อง (Stakeholders) หลายส่วนนับตั้งแต่เกษตรกรรายย่อย เกษตรกรรายใหญ่ บริษัทเอกชน หน่วยงานของภาครัฐ ตลอดจนผู้บริโภค นอกจากนี้ยังมีอุตสาหกรรมต่อเนื่องและเกี่ยวข้ อีกมากมาย อาทิเช่น อุตสาหกรรมอาหารสัตว์ อุตสาหกรรมเรื่องหนัง อุตสาหกรรมยาและเวชภัณฑ์ อุตสาหกรรมอาหาร รวมทั้งอุตสาหกรรมท่องเที่ยวด้วย

อุตสาหกรรมโคเนื้อมีความเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอื่นที่กล่าวมาแล้ว การผลิตโคเนื้อและการตลาดโคเนื้อเป็นเริ่มต้นและมีความสัมพันธ์ต่อกันอย่างมาก โดยโคเนื้อพันธุ์พื้นเมืองและลูกผสมจำนวนมาก อยู่ในระบบการเลี้ยงแบบปล่อยทุ่งหญ้าธรรมชาติ ภายใต้การเลี้ยงดูของเกษตรกรรายย่อย 1 ล้านครอบครัว ซึ่งจะเห็นว่าการเลี้ยงโคเนื้อยังคงเป็นอาชีพสร้างรายได้ให้แก่ประชาชนระดับรากหญ้า (ในเขตชนบท) โดยมีการลงทุนต่ำ ซึ่งใช้แรงงานในครอบครัวดูแลโคที่แพะเล่หญ้าในพื้นที่สาธารณะและพื้นที่ว่างเปล่า บริเวณที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์ ตามริมถนน ท้องนา ชายป่า สวนผลไม้ บนภูเขา

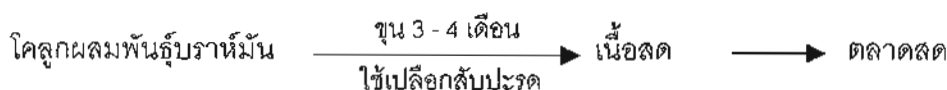
อย่างไรก็ตามการผลิตโคเนื้อหลายระบบการเลี้ยง ขึ้นอยู่กับทุนทรัพย์และศักยภาพของผู้เลี้ยง โดยมีตลาดเป้าหมายที่สำคัญในการกำหนดรูปแบบการเลี้ยงโคเนื้อ ซึ่งตลาดเนื้อโคแบ่งได้เป็น 3 ระดับ คือ

1. ตลาดระดับสูง



กลุ่มการผลิตเนื้อโคประเภทนี้มีศักยภาพในการผลิตและการแข่งขันกับต่างประเทศได้สูง เนื่องจากสามารถผลิตโคคุณภาพเทียบเท่ากับต่างประเทศ (grain fed beef) แต่ราคาถูกกว่าเนื้อแช่เย็น แช่แข็งที่นำเข้า ถึงแม้ว่าจะมีการเปิดการค้าเสรี ปัญหา/อุปสรรคที่พบ คือ การส่งเสริมเรื่องแหล่งตัวโคที่มีราคาเหมาะสมและการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อจากชิ้นส่วน ซึ่งปริมาณเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะเมื่อภาครัฐส่งเสริมการเลี้ยงโคขุนคุณภาพสูงเพิ่มขึ้น

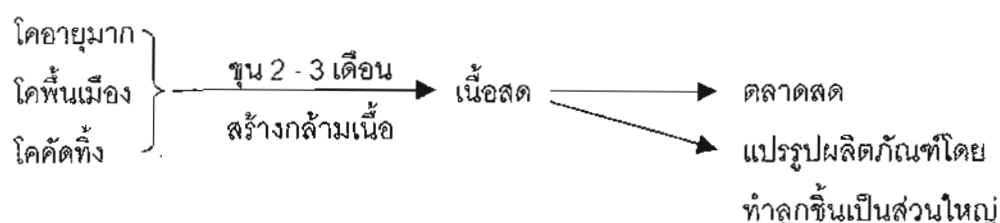
2. ตลาดระดับกลาง



กลุ่มการผลิตกลุ่มนี้มีความได้เปรียบทางด้านแหล่งอาหารหยาบราคาถูกคือ เปลือกสับประด ระยะเวลาการขุนเหมาะสมสำหรับเกษตรกรที่มีความรู้ในการขุนโคและมีทุนทรัพย์พอควร ซึ่งปัญหาที่พบ คือ โรงฆ่าไม่ได้มาตรฐาน ราคาโคมีชีวิตก่อนขุนมีแนวโน้มสูงขึ้น หากขุนโคลูกผสมบราห์มันอายุน้อยก็สามารถผลิตเนื้อโคคุณภาพที่สามารถส่งขายในซูเปอร์

มาเกิดได้ ถ้ามีการปรับปรุงโรงฆ่าให้มีมาตรฐานด้านความสะอาดและถูกสุขอนามัย ปัจจุบันมีบริษัทเอกชนให้ความสนใจในตลาดเนื้อโคระดับกลาง ทำให้ตลาดกลุ่มนี้มีแนวโน้มที่จะพัฒนาจากตลาดสดปกติสู่ซูเปอร์มาเก็ต รวมทั้งมีความยืดหยุ่นสูงในการผลิต ในกรณีนี้ผู้เลี้ยงไม่สามารถเลี้ยงต่อไปได้ ก็สามารถขายไปยังตลาดระดับล่างได้

3. ตลาดระดับล่าง



กลุ่มการผลิตกลุ่มนี้ เป็นกลุ่มที่มีความหลากหลายทางด้านแหล่งที่มาของโคมีชีวิต ตั้งแต่โคพื้นเมือง โคใช้งานอายุมาก โคนมคัดทิ้งและโคผ่านมาทางขายแดนพม่า ซึ่งผู้เลี้ยงสามารถเลี้ยงได้โดยใช้ต้นทุนการผลิตต่ำ ส่วนใหญ่จะปล่อยเลี้ยงตามธรรมชาติ อาจมีการเสริมอาหารบ้างเล็กน้อย เพื่อให้โคมีการพัฒนากล้ามเนื้อขึ้น สำหรับขายในตลาดสดและโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อ การพัฒนายกระดับตลาดของกลุ่มนี้ คือ สร้างเอกลักษณ์จากเนื้อโคพื้นเมืองที่กินหญ้าธรรมชาติและเกษตรกรรายย่อยในชนบท สามารถเลี้ยงดูได้โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย

จากสถานการณ์การผลิตและการตลาดเนื้อโค สามารถกำหนดประเด็นวิจัยได้ดังต่อไปนี้

ผลการประชุมย่อยเพื่อเสนอประเด็นวิจัย

กลุ่มนโยบาย การตลาดและการค้าเสรี

1. ศึกษารูปแบบและระบบโรงงานแปรรูปเนื้อโคให้เหมาะสมกับระบบการผลิตของชุมชนไทย
2. ศึกษาแบบแผนการจัดการเนื้อโคหลังการแปรรูปสู่โดยเน้นคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร
3. ศึกษาโครงสร้างตลาดเนื้อสัตว์ทุกระบบทุกภาค
4. ศึกษาแบบแผนและรูปแบบการผลิตโคเนื้อที่เป็นบูรณาการเครือข่ายครบวงจร

กลุ่มการผลิต

1. วิเคราะห์เชิงนโยบายในเรื่องการขาดแคลนพันธุ์หรือจำนวน
2. การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การสืบพันธุ์ การให้บริการผสมเทียม
3. วิจัยการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการผลิตโคเนื้อในเชิงเปรียบเทียบว่าเหมาะสมและคุ้มค่าหรือไม่ อย่างไร
4. วิจัยด้านสายพันธุ์ โดยเฉพาะพันธุ์พื้นเมือง
5. วิจัยข้อมูลเปรียบเทียบเชิงเศรษฐกิจ (พันธุ์โคนม ยินดูบราซิล)
6. วิจัยการใช้ประโยชน์ของเศษเหลือทางการเกษตรและอุตสาหกรรม

7. วิจัยเชิงเศรษฐกิจและสังคมในการพัฒนาระบบการเลี้ยงโคเนื้อ
8. วิจัยและพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตและการใช้ประโยชน์จากวัชพืช
9. วิจัยศึกษาผลตอบแทนของการผลิตเนื้อโคนมเพศผู้
10. พัฒนาเครื่องจักรเกษตรที่เหมาะสมในการเลี้ยงโคเนื้อ โดยคำนึงถึงราคาและประสิทธิภาพ

ภาพการประชุม



Խ ԱՇԽԱՏԱԼ

ประมาณการ : รายรับ – รายจ่ายจากการเลี้ยงแม่โคเนื้อพันธุ์พื้นเมืองเพื่อผลิตลูกจำหน่าย

ข้อกำหนด		กรณีที่ 1	กรณีที่ 2	กรณีที่ 3
เป็นโคสาวหรือแม่โคนานัก	กก.	200.00	200.00	200.00
ช่วงระยะเวลาการให้ลูก	วัน/ตัว	369.00	369.00	369.00
ขายลูกโค อายุ 1 ปี นัก	กก.	140.00	140.00	140.00
กินอาหารข้น	กก./ตัว/วัน	0.50	0	0
ราคาอาหารข้น	บาท/กก.	4.00	0	0
กินอาหารหยาบ (หญ้าสด)	กก./ตัว/วัน	20.00	25.00	0
ราคาอาหารหยาบ (ทำแปลงหญ้า)	บาท/กก.	0.30	0.30	0
ค่าเวชภัณฑ์ (ยาบำรุง ยารักษาโรค ยาถ่ายพยาธิ)	บาท/ตัว/ปี	100.00	100.00	100.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ (น้ำ ไฟฟ้า เสริมราคาคอก)	บาท/ตัว/วัน	1.00	1.00	1.00
ค่าเสื่อมสภาพพันธุ์แม่โค	บาท/การให้ลูก 1 ตัว	750.00	750.00	750.00
ค่าแรงไล่ต้อนเลี้ยงโค (150 บาท/30 แม)	บาท/ตัว/วัน	0	0	5.00
ค่าผสมพันธุ์	บาท/ตัว	100.00	100.00	100.00
อัตราดอกเบี้ยเงินกู้เพื่อการลงทุน	%	11.50	11.50	11.50
แม่โค 1 ตัว ให้มูลโค (น้ำหนักแห้ง)	กก./ตัว/วัน	3.20	3.20	3.20
ราคามูลโค	บาท/กก.	1.00	1.00	1.00
ผลลัพธ์		(เลี้ยงด้วยอาหารข้น + หญ้าสด)	(เลี้ยงด้วยหญ้าสด)	(เลี้ยงไล่ต้อน)
รายจ่าย				
ค่าแม่พันธุ์โค	บาท	8,000.00	8,000.00	8,000.00
ค่าอาหารสำหรับแม่โค	บาท	3,012.00	2,827.50	60.00
- ค่าอาหารแร่ธาตุ	บาท	60.00	60.00	60.00
- ค่าอาหารข้น	บาท	738.00	0	0
- ค่าอาหารหยาบ	บาท	2,214.00	2,767.00	0
ค่าเวชภัณฑ์	บาท	100.00	100.00	100.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	บาท	369.00	369.00	369.00
ค่าคอกเบียด (ค่าพันธุ์ + ค่าใช้จ่าย)	บาท	1,120.00	1,109.00	944.67
ค่าเสื่อมสภาพแม่พันธุ์โค	บาท	750.00	750.00	750.00
ค่าแรงไล่ต้อนเลี้ยงโค	บาท	0	0	1,955.00
ค่าผสมพันธุ์	บาท	100.00	100.00	100.00
รวมรายจ่ายต่อการผลิตลูกโค 1 ตัว	บาท	5,451.00	5,256.00	4,278.67
รายรับ				
ค่าขายลูกโค	บาท	4,200.00	4,005.00	3,653.67
ค่าขายมูลโค	บาท	1,251.00	1,251.00	625.00
รวมรายรับ	บาท	5,451.00	5,256.00	4,278.67
กำไร/ตัว	บาท	0	0	0
ต้นทุนการผลิต	บาท/กก.	30	28.60	26.10
ต้นทุนการผลิต	บาท/กก.	30	28.60	26.10
ต้นทุนการผลิต	บาท/กก.	30	28.60	26.10

ที่มา : กลุ่มงานส่งเสริมโคเนื้อและกระบือ กองส่งเสริมการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

ประมาณการ : รายรับ – รายจ่ายจากการเลี้ยงแม่โคเนื้อพันธุ์ลูกผสมเพื่อผลิตลูกจำหน่าย

ข้อกำหนด		กรณีที่ 1	กรณีที่ 2	กรณีที่ 3
เป็นโคสาวหรือแม่โคนานัก	กก.	300.00	300.00	300.00
ช่วงระยะเวลาการให้ลูก	วัน/ตัว	469.00	469.00	469.00
ขายลูกโค อายุ 1 ปี นัก	กก.	200.00	200.00	200.00
กินอาหารข้น	กก./ตัว/วัน	1.50	0	0
ราคาอาหารข้น	บาท/กก.	4.00	0	0
กินอาหารหยาบ (หญ้าสด)	กก./ตัว/วัน	35.00	45.00	0
ราคาอาหารหยาบ (ค่าแปลงหญ้า)	บาท/กก.	0.30	0.30	0
ค่าเวชภัณฑ์ (ยาบำรุง ยารักษาโรค ยาถ่ายพยาธิ)	บาท/ตัว/ปี	200.00	200.00	200.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ (น้ำ ไฟฟ้า เสื่อมราคาคอก)	บาท/ตัว/วัน	1.00	1.00	1.00
ค่าเสื่อมสภาพพันธุ์แม่โค	บาท/การให้ลูก 1 ตัว	1,000.00	1,000.00	1,000.00
ค่าแรงไล่ต้อนเลี้ยงโค (150 บาท/20 แม่)	บาท/ตัว/วัน	0	0	7.50
ค่าผสมพันธุ์	บาท/ตัว	200.00	200.00	200.00
อัตราดอกเบี้ยเงินกู้เพื่อการลงทุน	%	11.50	11.50	11.50
แม่โค 1 ตัว ให้มูลโค (น้ำหนักแห้ง)	กก./ตัว/วัน	5.00	5.00	5.00
ราคามูลโค	บาท/กก.	1.00	1.00	1.00
ผลลัพธ์		(เลี้ยงด้วยอาหารข้น + หญ้าสด)	(เลี้ยงด้วยหญ้าสด)	(เลี้ยงไล่ต้อน)
รายจ่าย				
ค่าแม่พันธุ์โค	บาท	13,000.00	13,000.00	13,000.00
ค่าอาหารสำหรับแม่โค	บาท	7,938.50	6,531.50	200.00
- ค่าอาหารแร้วดู	บาท	200.00	200.00	200.00
- ค่าอาหารข้น	บาท	2,814.00	0	0
- ค่าอาหารหยาบ	บาท	4,924.50	6,331.50	0
ค่าเวชภัณฑ์	บาท	200.00	200.00	200.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	บาท	469.00	469.00	469.00
ค่าคอกเบี้ย (ค่าพันธุ์ + ค่าใช้จ่าย)	บาท	2,555.50	2,451.60	1,984.16
ค่าเสื่อมสภาพแม่พันธุ์โค	บาท	1,000.00	1,000.00	1,000.00
ค่าแรงไล่ต้อนเลี้ยงโค	บาท	0	0	3,517.50
ค่าผสมพันธุ์	บาท	200.00	200.00	200.00
รวมรายจ่ายต่อการผลิตลูกโค 1 ตัว	บาท	12,363.00	10,852.10	7,570.56
รายรับ				
ค่าขายลูกโค	บาท	10,018.00	8,507.10	6,400.00
ค่าขายมูลโค	บาท	2,345.00	2,345.00	1,170.00
รวมรายรับ	บาท	12,363.00	10,852.10	7,570.56
กำไร/ตัว	บาท	0	0	0
ต้นทุนการผลิต	บาท/กก.	50.09	42.54	32.00
ต้นทุนการผลิต	บาท/กก.	50.09	42.54	32.00

ที่มา : กลุ่มงานโคเนื้อ กองส่งเสริมการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

ประมาณการ : รายรับ – รายจ่ายการเลี้ยงโคขุนประเภทต่างๆ

ประมาณการ : ต้นทุนการเลี้ยงโคขุนประเภทต่างๆ

ข้อกำหนด	หน่วย	โคบรห่มัน			โคมัน		ชาร์โรเลส์	โคพื้นเมือง
		กรณีที่ 1	กรณีที่ 2	กรณีที่ 3	กรณีที่ 1	กรณีที่ 2		
นมโคเนื้อเข้าขุน	กก	200.00	200.00	250.00	350.00	350.00	250.00	120.00
ราคาโค ซื้อโคเข้าขุน	บาท/กก.	43.00	43.00	45.00	45.00	45.00	55.00	55.00
นมโคส่งตลาด	กก.	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	500.00	300.00
ระยะเวลาเลี้ยงขุน	วัน	278.00	250.00	200.00	111.00	100.00	210.00	360.00
อัตราการใช้ยาปฏิชีวนะ	กก./วัน	0.90	1.00	1.00	0.90	1.00	1.20	0.50
กินอาหารข้น	กก./ตัว/วัน	5.50	5.50	6.50	7.00	7.00	7.00	2.00
ราคาอาหารข้น	บาท/กก	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20
กินอาหารหยาบ	กก./ตัว/วัน	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	12.00
ราคาอาหารหยาบ	บาท/กก.	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50
ค่าแรงงาน	บาท/ตัว/วัน	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
ค่าเวชภัณฑ์ (พยาธิ ออร์โมน)	บาท/ตัว	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	100.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ (น้ำ ไฟ เสียมคอก)	บาท/ตัว/วัน	1.00	1.00	1.10	1.10	1.10	1.00	1.00
ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการขนส่ง	บาท/ตัว	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	200.00
ค่าดอกเบี้ยเงินกู้	%	11.50	11.50	10.00	10.00	11.50	11.50	11.50
ราคาขายมูลโค	บาท/กก.	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
โคขุนให้มูลแห้ง	กก./ตัว/วัน	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	3.00
"รายจ่าย"								
ค่าตัวโคที่ซื้อเข้าขุน	บาท	8,600.00	8,600.00	11,250.00	15,750.00	15,750.00	13,750.00	4,800.00
ค่าอาหารข้น	บาท	6,421.80	5,775.00	5,460.00	3,263.40	2,940.00	6,615.00	2,520.00
ค่าอาหารหยาบ	บาท	2,224.00	2,000.00	1,600.00	888.00	800.00	1,680.00	2,160.00
ค่าเวชภัณฑ์ (พยาธิ ออร์โมน)	บาท	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00
ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการขนส่ง	บาท	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	200.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ (น้ำ ไฟ เสียมคอก)	บาท	278.00	250.00	220.00	122.00	110.00	231.00	360.00
ดอกเบี้ย	บาท	1,051.93	938.28	825.00	507.00	497.00	1,085.00	859.00
ค่าแรงงาน	บาท	834.00	750.00	600.00	333.00	300.00	630.00	1,080.00
รวมรายจ่าย	บาท	19,039.43	18,095.00	20,655.00	21,565.00	21,094.00	24,751.00	12,079.00
ต้นทุนการผลิต	บาท/กก.	39.84	38.00	45.90	47.92	46.87	49.50	36.70

ที่มา : กลุ่มงานส่งเสริมโคเนื้อและกระบือ กองส่งเสริมการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

ประมาณการ : ต้นทุนการเลี้ยงโคขุนประเภทต่างๆ

ข้อกำหนด	หน่วย	โคปราน้ำมัน			โคมัน		ชาร์โรเลส์		โคพื้นเมือง
		กรณีที่ 1	กรณีที่ 2	กรณีที่ 3	กรณีที่ 1	กรณีที่ 2	กรณีที่ 1	กรณีที่ 2	
นมโคเนื้อเข้าขุน	กก.	250.00	300.00	300.00	350.00	350.00	250.00	250.00	120.00
ราคาโค หรือโคเข้าขุน	บาท/กก.	45.00	45.00	45.00	45.00	45.00	55.00	55.00	40.00
นมโคสดตลาด	กก.	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	500.00	500.00	300.00
ระยะเวลาเลี้ยงขุน	วัน	200.00	150.00	170.00	111.00	100.00	210.00	250.00	360.00
อัตราการเจริญเติบโต	กก./วัน	1.00	1.00	0.90	0.90	1.00	1.20	1.00	0.50
กินอาหารชั้น	กก./ตัว/วัน	6.50	7.00	7.00	7.00	7.00	7.50	7.50	7.50
ราคาอาหารชั้น	บาท/กก.	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20
กินอาหารหยาบ	กก./ตัว/วัน	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	12.00
ราคาอาหารหยาบ	บาท/กก.	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50
ค่าแรงงาน	บาท/ตัว/วัน	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
ค่าเวชภัณฑ์ (พยาธิ ฮอริโมน)	บาท/ตัว	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	100.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ (น้ำ ไฟ เชื้อโรค)	บาท/ตัว/วัน	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.00
ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการขนส่ง	บาท/ตัว	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	3.00
ค่าดอกเบี้ยเงินกู้	%	10.00	10.00	10.00	10.00	11.50	10.00	10.00	11.50
ราคาขายมูลโค	บาท/กก.	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
โคขุนให้มูลแห้ง	กก./ตัว/วัน	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	3.00
"รายจ่าย"									
ค่าตัวโคหรือโคเข้าขุน	บาท	11,250.00	13,500.00	13,500.00	15,750.00	15,750.00	13,750.00	13,750.00	4,800.00
ค่าอาหารชั้น	บาท	5,460.00	4,410.00	4,998.00	3,263.00	2,940.00	6,615.00	7,875.00	2,520.00
ค่าอาหารหยาบ	บาท	1,600.00	1,200.00	1,360.00	888.00	800.00	1,680.00	2,000.00	2,160.00
ค่าเวชภัณฑ์ (พยาธิ ฮอริโมน)	บาท	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	100.00
ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการขนส่ง	บาท	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	200.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ (น้ำ ไฟ เชื้อโรค)	บาท	220.00	150.00	187.00	122.00	110.00	231.00	275.00	360.00
ดอกเบี้ย	บาท	825.00	761.00	797.50	507.00	497.00	1,036.00	1,312.00	859.00
ค่าแรงงาน	บาท	600.00	450.00	510.00	333.00	300.00	630.00	750.00	1,080.00
รวมรายจ่าย	บาท	20,655.00	21,171.00	22,052.50	21,565.00	21,094.00	24,642.00	26,662.00	12,079.00
ต้นทุนการผลิต	บาท/กก.	45.90	47.05	49.00	47.92	46.87	49.28	53.32	36.70

ประมาณการ : รายรับ - รายจ่ายจากการเลี้ยงโคเพื่อผลิตโคอูมทองจำหน่าย ต่อโค 1 ตัว

ข้อกำหนด		โคพื้นเมือง	โคบราห์มันลูกผสม	
			กรณีที่ 1	กรณีที่ 2
ซื้อโคสาวอายุ	เดือน	8.00	12.00	12.00
นน โคสาว	กก.	118.00	200.00	200.00
ราคาซื้อโค	บาท/กก.	35.00	50.00	45.00
ได้รับการผสมพันธุ์เมื่ออายุ	เดือน	17.00	21.00	21.00
จำหน่ายโคสาวอูมทอง 3 เดือน	บาท/ตัว	8,355.38	15,673.96	14,558.96
ระยะเวลาการเลี้ยงดู	วัน	365.00	365.00	365.00
กินอาหารข้น	กก./วัน	0.50	1.00	1.00
ราคาอาหารข้น	บาท/กก.	4.00	4.00	4.00
กินอาหารหยาบ	กก./วัน	18.00	22.00	22.00
ราคาอาหารหยาบ	บาท/กก.	0.30	0.30	0.30
ค่าเวชภัณฑ์ (ยาบำรุง ยารักษาโรค ยาถ่ายพยาธิ)	บาท/ตัว	100.00	100.00	100.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ (น้ำ ไฟฟ้า ค่าเสื่อมราคาคอก)	บาท/ตัว/วัน	1.00	1.00	1.00
อัตราดอกเบี้ยเงินกู้การลงทุน	%	11.50	11.50	11.50
ค่าแรงงาน (1 คนเลี้ยงโค 50 ตัว)	บาท/ตัว/วัน	3.00	3.00	3.00
ค่าผสมพันธุ์	บาท/ตัว	100.00	200.00	200.00
โคให้มูลค่าเป็น น.น.แห้ง	กก./ตัว/วัน	2.80	4.00	4.00
ราคามูลโค	บาท/กก.	1.00	1.00	1.00
ผลลัพธ์				
รายจ่าย				
ค่าพันธุ์โค	บาท	4,130.00	10,000.00	9,000.00
ค่าอาหารร่ธาตุ	บาท	50.00	100.00	100.00
ค่าอาหารข้น	บาท	730.00	1,460.00	1,460.00
ค่าอาหารหยาบ	บาท	1,971.00	2,409.00	2,409.00
ค่าเวชภัณฑ์	บาท	100.00	100.00	100.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	บาท	365.00	365.00	365.00
ค่าดอกเบี้ย	บาท	836.38	1,404.96	1,289.96
ค่าแรงงาน	บาท	1,095.00	1,095.00	1,095.00
ค่าผสมพันธุ์	บาท	100.00	200.00	200.00
รวมรายจ่ายทั้งหมด	บาท/ตัว	9,377.38	17,133.96	16,018.96
รายรับ				
ค่าขายโคอูมทอง	บาท	8,355.38	15,673.96	14,558.96
ค่าขายมูลโค	บาท	1,022.00	1,400.00	1,460.00
รวมรายรับทั้งหมด	บาท/ตัว	9,377.38	17,133.96	16,018.96
กำไร/ขาดทุนจากการเลี้ยงโค 1 ตัว	บาท	0	0	0
ต้นทุนการผลิต	บาท/ตัว	8,355.38	15,673.96	14,558.96

ที่มา : กลุ่มงานส่งเสริมโคเนื้อและกระบือ กองส่งเสริมการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

รายละเอียดงบประมาณ
โครงการรองรับยุทธศาสตร์การพัฒนาโคเนื้อรองรับผลกระทบ FTA

ชื่อโครงการ	งบเงิน กู้ยืม	งบ อุดหนุน	งบ ดำเนินงาน	รวม
1. ฝึกอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตโคเนื้อ	-	-	300	300
2. ผลิตเนื้อโคคุณภาพโดยวิธีผสมเทียม	-	-	5,490	5,490
3. ผลิตเนื้อโคคุณภาพโดยวิธีใช้โคพ่อพันธุ์	-	-	125	125
4. ผลิตเนื้อโคจากลูกโคนมเพศผู้	-	190	10	200
5. ผลิตพืชอาหารสัตว์จำหน่ายโดยเกษตรกร	-	180	5	185
6. จัดหาแหล่งน้ำสนับสนุนกลุ่มเกษตรกรโคเนื้อ	30	36	4	70
7. ควบคุมป้องกันโรคระบาด	-	-	26	26
8. กำแพงเศรษฐกิจแนวชายแดน	-	-	37	37
9. พัฒนารังสัตว์	1,660	-	5	1,665
10. พัฒนาโรงฆ่าสัตว์	-	-	60	60
11. ประชาสัมพันธ์การพัฒนาและการบริโภคเนื้อโคคุณภาพ	-	-	25	25
12. ส่งเสริมตลาดต่างประเทศ	-	-	600	600
13. วิจัยโคพันธุ์โคเนื้อ	-	-	10	10
14. วิจัยการแปรรูปเนื้อโค	-	-	15	15
15. วิจัยด้านอาหารสัตว์	-	-	10	10
16. วิจัยระบบการผลิตและระบบการตลาดโคเนื้อ	-	-	20	20
17. วิจัยเทคโนโลยีชีวภาพการพัฒนาโคเนื้อ	-	-	10	10
18. จัดตั้งคณะกรรมการโคเนื้อ	5,000	90	10	5,100
19. ส่งเสริมสนับสนุนสถาบันเกษตรกร	-	-	20	20
20. จัดตั้งศูนย์สารสนเทศโคเนื้อ	-	-	2	2
20. แก้ไขระเบียบ กฎหมาย	-	-	-	-
รวม	6,690	496	6,784	13,970

รายละเอียดแผนการใช้จ่ายงบประมาณ
โครงการรองรับยุทธศาสตร์การพัฒนาโคเนื้อรองรับผลกระทบ FTA

หน่วย : ล้านบาท

ชื่อโครงการ	2548	2549	2550	2551	2552	รวม
1. ฝึกอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตโคเนื้อ	60	60	60	60	60	300
2. ผลิตเนื้อโคคุณภาพโดยวิธีผสมเทียม	1,280	920	990	1,100	1,200	5,490
3. ผลิตเนื้อโคคุณภาพโดยวิธีใช้โคพ่อพันธุ์	25	25	25	25	25	125
4. ผลิตเนื้อโคจากลูกโคนมเพศผู้	192	2	2	2	2	200
5. ผลิตพืชอาหารสัตว์จำหน่ายโดยเกษตรกร	185	-	-	-	-	185
6. จัดหาแหล่งน้ำสนับสนุนกลุ่มเกษตรกรโคเนื้อ	68	2	-	-	-	70
7. จัดหาแหล่งน้ำสนับสนุนกลุ่มเกษตรกรโคเนื้อ	26	-	-	-	-	26
7. ควบคุมป้องกันโรคระบาด	17	20	-	-	-	37
8. กำแพงเศรษฐกิจแนวชายแดน	333	333	333	333	333	1,665
9. พัฒนาโรงฆ่าสัตว์						
10. ประชาสัมพันธ์การพัฒนาและการบริโภคเนื้อโคคุณภาพ	20	10	10	10	10	60
	5	5	5	5	5	25
	200	200	100	50	50	600
11. ส่งเสริมตลาดต่างประเทศ	2	2	2	2	2	10
12. วิจัยโคพันธุ์โคเนื้อ	3	3	3	3	3	15
13. วิจัยการแปรรูปเนื้อโค	2	2	2	2	2	10
14. วิจัยด้านอาหารสัตว์	4	4	4	4	4	20
15. วิจัยระบบการผลิตและระบบการตลาดโคเนื้อ	2	2	2	2	2	10
16. วิจัยเทคโนโลยีชีวภาพการพัฒนาโคเนื้อ	3,052	2,042	2	2	2	5,100
17. จัดตั้งคณะกรรมการโคเนื้อ	10	10	-	-	-	20
	1	1	-	-	-	2
18. ส่งเสริมสนับสนุนสถาบันเกษตรกร						
19. จัดตั้งศูนย์สารสนเทศโคเนื้อ						
20. แก้ไขระเบียบ กฎหมาย						
รวม	5,847	3,643	1,540	1,600	1,700	13,970

การศึกษาวិเคราะห์ศักยภาพการผลิตโคเนื้อของประเทศไทย จากการศึกษาวิเคราะห์ดังนี้

การศึกษาวิเคราะห์ Cluster Analysis

Cluster Analysis

ต้นน้ำ	กลางน้ำ	ปลายน้ำ
1. โคเนื้อในประเทศทั้งหมด 5.9 ล้านตัว 1.1 เพศผู้ 1.58 ล้านตัว เพศเมีย 4.32 ล้านตัว 1.2 เพศเมียวัยเจริญพันธุ์ 2.37 ล้านตัว ผลិតลูก ได้ 1.3 ล้านตัว - พันธุ์ลูกผสม 0.52 ล้านตัว - พันธุ์พื้นเมือง 0.78 ล้านตัว 2. โคนำเข้า 0.30 ล้านตัว 2.1 ขุนเป็นโคมัน 0.2 ล้านตัว (70%) 2.2 ส่งโรงฆ่า 0.1 ล้านตัว (30%) 3. โครีดนม 0.19 ล้านตัว 3.1 แม่โคปลดระวาง 0.019 ล้านตัว (10%) 3.2 ลูกโคเพศผู้ 0.09 ล้านตัว - เลี้ยงเป็นโคขุน 0.02 ล้านตัว (25%) - จำหน่ายเนื้อลูกโค 0.07 ล้านตัว (75%) 4. เนื้อโคแช่แข็งนำเข้า 1.3 ล้านกก.	ตลาดนัดค้าสัตว์ 104 แห่ง - ราชการ 4 แห่ง - เอกชน 100 แห่ง โรงฆ่าสัตว์ 405 แห่ง - ได้มาตรฐาน 6 แห่ง - ไม่ได้มาตรฐาน 399 แห่ง โรงงานแปรรูป 10 แห่ง	1. โคเนื้อในประเทศ 1.1 ผลิตโคเพิ่มขึ้นในประเทศ 0.27 ล้านตัวปี (พันธุ์ลูกผสม 0.11 ล้านตัว พันธุ์พื้นเมือง 0.16 ล้านตัว) 1.2 ผลิตเนื้อโคเพื่อบริโภคภายในประเทศ จำนวน 110.05 ล้านกก. 1.2.1 โคขุนคุณภาพสูง 7.000 ตัว ผลิตเนื้อแดงได้ตัวละ 260 กก. คิดเป็นเนื้อแดง 1.82 ล้านกก. 1.2.2 โคพันธุ์ลูกผสม 0.41 ล้านตัว ผลิตเนื้อแดงได้ตัวละ 143 กก. คิดเป็นเนื้อแดง 58 ล้านกก. 1.2.3 โคพันธุ์พื้นเมือง 0.62 ล้านตัว ผลิตเนื้อแดงได้ตัวละ 80 กก. คิดเป็นเนื้อแดง 49.6 ล้านกก. 1.3 ส่งโคมีชีวิตจำหน่ายต่างประเทศเฉลี่ย 3,500 ตัวปี 2. โคนำเข้า ผลิตเนื้อเพื่อบริโภคภายในประเทศ 41.4 ล้านกก. 2.1 จำนวน 0.2 ล้านตัว เลี้ยงขุนเป็นโคมัน ผลิตเนื้อได้ตัวละ 154 กก. คิดเป็นเนื้อโค 30.8 ล้าน กก. 2.2 จำนวน 0.1 ล้านตัว ส่งเข้าโรงฆ่าผลิตเนื้อได้ตัวละ 106 กก. คิดเป็นเนื้อโค 10.6 ล้านกก. 3. โคนม ผลิตเนื้อเพื่อบริโภคภายในประเทศ 5.64 ล้านกก. 3.1 แม่โคปลดระวาง 0.019 ล้านตัว ผลิตเนื้อได้ตัวละ 116 กก. คิดเป็นเนื้อโค 2.2 ล้านกก. 3.2 ลูกโคนมเพศผู้ขุน 0.02 ล้านตัว ผลิตเนื้อโคตัวละ 137 กก. คิดเป็นเนื้อโค 2.74 ล้านกก. 3.3 ลูกโคนม 0.07 ล้านตัว ถูกจำหน่ายเป็นโคย่าง ผลิตเนื้อได้ตัวละ 10 กก. คิดเป็น 0.7 ล้านกก. 4. เนื้อโคแช่แข็ง บริโภคในประเทศ 0.89 ล้านกก. ทำเป็นเนื้อโคสุกส่งออก 0.41 ล้านกก. รวมบริโภคเนื้อโค 157.98 ล้านกก./ปี หรือเฉลี่ย 2.52 กก./คน/ปี

ภาคผนวก ค

รายชื่อผู้ให้ข้อมูลทางด้านการผลิตและการตลาดเนื้อโค

ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงาน
นายสุนทร นิคมรัตน์	นายกสมาคมโคเนื้อแห่งประเทศไทย
นายสิทธิพร บุรณัญญ	ผู้จัดการสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน
พ.อ.หญิง มัทนา ไสยหงษ์	ผู้อำนวยการฝ่ายการตลาดสหกรณ์โคเนื้อโพธิ์ยางคำ
นายไพโรจน์ ศิริสม	ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์ตาก
นายเรวัติ วัชรไทย	ลุงเขวาร์ฟาร์ม จ.สุพรรณบุรี
นายวิบูลย์ ไวยสุระสิงห์	สุระสิงห์ฟาร์ม จ.ระยอง
นายระบิล แสงสว่าง	แสงสว่างฟาร์ม จ.นครปฐม
นายขันธชัย ไทยรัตน์	บริษัท บีฟโปร จำกัด
นางอรุณี ไทยรัตน์	บริษัท บีฟโปร จำกัด
นายพงษ์ชัย ภูพิพัฒน์	บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม (1996) จำกัด
นายประกอบ ทรัพย์เย็น	บริษัท ประกอบบีฟโปรดักส์ จำกัด
นายปรีชา ไพรรัมย์	บริษัท 505 โกคกันท์ จำกัด
นายปฏิเดช ชักเข็ด	บริษัท รักเศรษฐี จำกัด
นายลมัย เดวนมัต	สมาคมการค้าโคกระบือและเนื้อชำแหละ
นายรังสรรค์ บินกำขัน	
นายเมธา ชักเข็ด	บริษัท อัล-อิคลาส จำกัด
นายธวัชชัย พิลชาติ	สำนักงานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม จ.อุดรธานี
นายบัญชา ลัจจาพันธุ์	สำนักงานสาธารณสุขศาสตร์ เขต 9 จ.สงขลา
นายโหมม เล่าปี่	เจ้าของตลาดนัดโคกระบือบ้านวังประจบ จ.ตาก
กำนันลวลดี ยะสูงเนิน	เจ้าของตลาดนัดโคกระบือหนองบัวน้อย จ.นครราชสีมา
นางวลัยพร สุขเกษม	เจ้าของตลาดนัดโคกระบือ อ.บ้านผือ จ.อุดรธานี
นายบุญเสริม อุบลระวงษ์	ฟาร์มโคเนื้อ อ.ปราณบุรี จ.ประจวบคีรีขันธ์
นางลาวมาเรีย เผ่าประธาน	ฟาร์มโคเนื้อ อ.ทับสะแก จ.ประจวบคีรีขันธ์
นายนิธิภัทร แหมมงาม	ฟาร์มโคเนื้อ อ.กุยบุรี จ.ประจวบคีรีขันธ์
นายวิรัช จันทรทวี	เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อ อ.ทับสะแก จ.ประจวบคีรีขันธ์
นายเลียง แซ่ลิ่ม	เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อ อ.เมือง จ.นครปฐม
นายละไม เทพหนู	สหกรณ์โคเนื้อศรีบรรพต อ.ควนขนุน จ.พัทลุง
นายธัมพันธ์ เทพหนู	สหกรณ์โคเนื้อดอนทราย อ.ควนขนุน จ.พัทลุง

ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงาน
นายบัญชา เขียมสวัสดิ์	นักวิชาการสหกรณ์จังหวัดพัทลุง
นายศรีศักดิ์ วงศ์วัฒนดิลก	นักวิชาการสหกรณ์จังหวัดลำพูน
นายไพศาล	นักวิชาการสหกรณ์จังหวัดลำพูน
นายสมบุญ สุกาไผ่	เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อสหกรณ์ปศุสัตว์แม่ทา จ.ลำพูน
นายสะอาด พุ่มเชื้อ	เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อสหกรณ์ปศุสัตว์แม่ทา จ.ลำพูน
นายนิรันทร เย็นพนศักดิ์	เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อสหกรณ์ปศุสัตว์แม่ทา จ.ลำพูน
นายสุขลันต์ กันทิมา	เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อสหกรณ์ปศุสัตว์แม่ทา จ.ลำพูน
นายเลว วงคม	เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อสหกรณ์ปศุสัตว์แม่ทา จ.ลำพูน
ผู้อำนวยการกรมโรงงาน	กระทรวงอุตสาหกรรม