

การพัฒนาไก่พื้นเมืองพันธุ์ชีท่าพระเชิงเศรษฐกิจ เพื่อตอบสนองอาชีพเกษตรกรและผู้บริโภค

ชูตักดี ประภาสวัสดี¹, สุเทพ เหลาทอง¹, อำนวย เลี้ยวารากุล², ประสิทธิ์ รัตนชวนนท์³ และ⁴
ชัชวาล ประเสริฐ⁴

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาระบบสนับสนุนอาชีพผู้เลี้ยงไก่ชีท่าพระ และสร้างการรับรู้ไก่ชีท่าพระในกลุ่มประชาชน โดยการการนำพันธุ์ไก่อายุ 3 เดือน จำนวน 12 ตัว/ครอบครัว เป็นเพศผู้ 2 ตัว และเพศเมีย 10 ตัว ลงสู่ชุมชนในรูปแบบของการสร้างเครือข่ายเกษตรกรเลี้ยงไก่ชีท่าพระ ในพื้นที่ของจังหวัดขอนแก่น เลย และมหาสารคาม (จังหวัดละ 10 ครอบครัว) ร่วมกับการสร้างการรับรู้ “ไก่ชีท่าพระเชิงบริโภคในกลุ่มประชาชน” ผ่านการนำไก่ชีท่าพระปูรุ่งเป็นอาหารให้ชิมในงาน/เทศกาล ต่างๆ ผลการศึกษาพบว่า สมรรถภาพการผลิตของไก่ชีท่าพระในหมู่บ้าน มีอายุและน้ำหนักตัวเมื่อให้ไข่ พองแรก เท่ากับ 180.19 ± 45.03 วัน และ 1.42 ± 0.23 กิโลกรัม ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยการให้ไข่ และ ลูกไก่ตับแรก เท่ากับ 11.62 ± 2.85 ฟอง และ 8.56 ± 3.06 ตัว ตามลำดับ มีอัตราการตายเมื่ออายุ 3 เดือน ถึงให้ไข่ตับแรก เท่ากับร้อยละ 7.00

ผู้บริโภคนิยมบริโภคเนื้อไก่ เป็นอันดับสองรองจากการบริโภคเนื้อหมู ชนิดของอาหารที่นิยมนำ “ไก่ปูรุ่งเป็นอาหารหรือบริโภค” ได้แก่ ต้มยำ ย่าง/อบ แกงอ่อง และลาบ ตามลำดับ สำหรับการให้ชิม เนื้อไก่ย่างชีท่าพระที่ร้านไก่ย่าง พ布ว่าความพึงพอใจในด้านความแห่นนุ่ม กลิ่นหอมของไก่ขณะเคี้ยว ด้านรสชาติ และความพึงพอใจโดยรวม อยู่ในระดับคะแนน 3.55 – 3.85 หมายถึงพึงพอใจมาก ข้อเด่น ของไก่ย่างชีท่าพระคือ เนื้อแน่น รสชาติดี ขณะที่ข้อด้อยคือ เนื้อแห้ง และเนื้อน้อย

สำหรับความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อเนื้อไก่ชีท่าพระโดยการให้ชิมเนื้อไก่ และใช้แบบสอบถามสัมภาษณ์ผู้ที่เข้าร่วม “การประชุมหัวหน้าส่วนราชการจังหวัดขอนแก่น” จำนวน 92 ราย, “งานเปิด การท่องเที่ยวอ.เชียงคาน จ.เลย” จำนวน 86 ราย และ “งานเกษตรแห่งชาติภาคอิสาน” จำนวน 77 ราย พ布ว่าการรับรู้/รู้จักไก่ชีท่าพระเท่ากับร้อยละ 27.2, 32.6 และ 67.5 ตามลำดับ ส่วนความพึงพอใจใน ด้านความแห่นนุ่ม กลิ่นหอมของไก่ขณะเคี้ยว และด้านรสชาติ อยู่ในระดับคะแนน 3.89 – 4.34 หมายถึงพึงพอใจมาก ถึง มากที่สุด ส่วนความพึงพอใจโดยรวม “ได้คะแนน 4.29 – 4.51 หมายถึงพึง พพอใจมากที่สุด

คำสำคัญ : ไก่พื้นเมือง, ไก่ชีท่าพระ, การสร้างการรับรู้, อาชีพเกษตรกร, อาหาร

¹ ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์ท่าพระ อ.เมือง จ.ขอนแก่น 44000

² ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์เชียงใหม่ อ.สันป่าตอง จ.เชียงใหม่ 50120

³ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเลย อ.เมือง จ.เลย 42000

⁴ ศูนย์วิจัยและถ่ายทอดเทคโนโลยีมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม 44000.

Economic Development of Native Chicken (Chee-Thapra) to Response for Career of farmers and Consumers

Choosak Prapasawat¹, Suthep Laothong¹, Amnuay Leotaragul², Prasit Rattanachawanon³ and Chachawan Prasert⁴

Abstract

The purpose of this study was to investigate development of supporting system for farmer career and creating perception of Chee-Thapra chicken (C-TP) in people. Twelve birds, separated that 2 male and 10 female of C-TP at age 12 weeks that were tested in the local condition and raising by farmer network of Khonkaen, Loie and Mahasarakham provinces (10 families/province). And C-TP oriented consumer perception by testing cooking chicken meat. The results showed that age and body weight at first egg were 180.19 ± 45.03 days and 1.42 ± 0.23 kg, respectively. Average egg and chick production at first clutch of laying were 11.62 ± 2.85 eggs and 8.56 ± 3.06 chicks, respectively. Mortality rate from 3 months of age to first clutch were 7.00 percentage.

The consumers highest preferring meat was pig meat, followed by chicken meat. And chicken meat was prepared for food most frequently as Tom Yum, fried/roasting, north-eastern curry and spicy minced meat, respectively. Consumer satisfaction with roasting C-TP meat for the firmness, odor, flavor and the overall satisfaction were in the very satisfaction level for the taste (score 3.55 – 3.85). Firmness and flavor of the meat were positive properties of roasting C-TP while dried and less meat produced the negative properties.

Consumer satisfaction by testing C-TP meat were collected through interviews questionnaire from 92, 86 and 77 consumers that joined "Khonkaen Chief of Government Agency meeting", "Opening day of traveling Chiangkhan festival" and "Nation agriculture day of north-eastern", respectively. Perception of C-TP were 27.2, 32.6 and 67.5 percentage, respectively. The firmness, odor and flavor of C-TP meat were in the very satisfaction to most satisfaction level for the taste (score 3.89 – 4.34). For the overall satisfaction, the level of most satisfaction (score 4.29 – 4.51) were found.

Key Words: Native chicken, Chee-Thapra chicken, perception, career of farmer, food

¹ Livestock Breeding and Research Center, Amphur Muang, Khonkaen. 44000.

² Livestock Breeding and Research Center, Amphur Sanpatong, Chiangmai. 50120.

³ Provincial Livestock Office, Amphur Muang, Loie. 42000.

⁴ Livestock Technology Transfer and Research Center, Amphur Muang, Mahasarakham. 44000.