



การผลิตเนื้อโคคุณภาพสูง จากโคนมเพศผู้

ปัจจุบันความต้องการบริโภคเนื้อโคในประเทศไทยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นสวนทางกับจำนวนโคเนื้อที่มีปริมาณลดลง ในขณะที่การผลิตโคนมในประเทศไทยกลับมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น แต่มีการนำลูกโคนมเพศผู้มาเลี้ยงขุนจำหน่ายห้อยและให้อาหารคุณภาพต่ำ ทำให้การเจริญเติบโตช้าและใช้เวลาเลี้ยงนาน เมื่อเกษตรกรจำหน่ายลูกโคให้กับพ่อค้าคนกลางจึงได้ราคาต่ำ ก็ไร้ประโยชน์คุ้มค่ากับการลงทุน

ลักษณะซากและคุณภาพเนื้อโคนมเพศผู้ขุน

1. มีน้ำหนักตัวไม่ห้อยกว่า 600 กิโลกรัม และซากเปียประมาณ 54-55%
2. คุณภาพเนื้อโคนมเพศผู้ใกล้เคียงกับโคเนื้อคุณภาพชาร์โรเล่ส์
3. เนื้อโคนมเพศผู้มีความนุ่มมากกว่าโคเนื้อคุณภาพชาร์โรเล่ส์
4. ผู้บริโภคให้การยอมรับเนื้อโคนมเพศผู้ทั้งในรูปเนื้อสดหรือเนื้อปรุงสุก



แผนผังการจัดการโคนมเพศผู้เพื่อผลิตเนื้อโคคุณภาพ



การนำไปใช้ประโยชน์

1. ให้คำแนะนำเกษตรกรในการเลี้ยงลูกโคนมเพศผู้ นำมาเลี้ยงขุนเพื่อผลิตเนื้อโคที่มีคุณภาพ
2. สนับสนุนเครือข่ายโคเนื้อ จำกัด รับซื้อจากสมาชิกในราคาประกัน ตามห้ำหนักซากเปียและคุณภาพเนื้อโค สูงกว่าราคาตลาดทั่วไปประมาณ 20 บาท/กก. และจำหน่ายได้ในราคาที่สูงกว่าราคาที่รับซื้อเฉลี่ย 23% หรือเฉลี่ย 12,500 บาท/ตัว
3. สนับสนุนเครือข่ายโคเนื้อ จำกัด ร่วมมือกับบริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) ทำการตลาดเนื้อโคนมขุน ให้ชื่อตราสินค้า Pro Butcher Dairy beef โดยส่วนหนึ่งให้บริษัทสยามแม็คโคร เป็นผู้จัดจำหน่ายไปยังทั่วประเทศ



รศ.ดร.สุริยะ สะวานนท์ และคณะ
ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน
☎ 087-503-9369 ✉ agrsusa@ku.ac.th

