

## ความสำคัญและที่มาของปัญหาการวิจัย

ปัจจุบันการเลี้ยงไก่เนื้อในเชิงเศรษฐกิจกำลังได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในทั่วทุกภาคของประเทศไทย โดยมีแนวโน้มขยายตัวเพิ่มมากขึ้น สำหรับพันธุ์ไก่เนื้อที่นิยมเลี้ยงเพื่อการบริโภคปัจจุบันมาจากสองแหล่งใหญ่ คือ 1) จากไก่พันธุ์เนื้อที่ได้รับการปรับปรุงสายพันธุ์เพื่อรองรับการผลิตแบบการค้าทั้งในรูปอุตสาหกรรมและกึ่งอุตสาหกรรม ไก่เนื้อกลุ่มนี้จึงมีอัตราการเติบโตสูงมาก ทำให้มีระยะเวลาในการเลี้ยงเพื่อส่งตลาดสั้น คือ ใช้เวลาประมาณ 35 ถึง 40 วัน เพื่อเลี้ยงให้ได้น้ำหนักตัวสำหรับส่งตลาด ประมาณ 1.3 ถึง 1.8 กก. และ 2) จากไก่พื้นเมืองซึ่งมีรูปแบบการเลี้ยงแบบพื้นบ้านไม่มีการปรับปรุงสายพันธุ์ วิธีการเลี้ยงและการจัดการ ทำให้ไก่พื้นเมืองมีอัตราการเติบโตที่ช้ากว่าไก่พันธุ์เนื้อ จึงมีผลทำให้ระยะเวลาในการเลี้ยงจนถึงส่งตลาดนานกว่าไก่พันธุ์เนื้อ คือ ประมาณ 16 ถึง 20 สัปดาห์ อย่างไรก็ตามผู้บริโภคกลับให้การยอมรับเนื้อไก่พื้นเมืองเพิ่มขึ้น ทั้งนี้เพราะผู้บริโภคเชื่อว่าเนื้อไก่พื้นเมืองเมื่อนำมาประกอบอาหารจะให้รสชาติที่อร่อยกว่าเนื้อไก่กระตัง มีไขมันน้อย และเนื้อไม่ยุ่ยเกินไป (อภิชัย, 2536; วรวิทย์, 2545)

ในภาคใต้ของประเทศไทยมีการเลี้ยงไก่พื้นเมืองหลายสายพันธุ์ ได้แก่ ไก่บ้าน (ไก่พื้นเมืองรูปทรงไก่ชน) ไก่คอล่อน (หรือไก่คอเปลือย) ไก่ดำ ไก่อู ไก่เบตง ไก่เก้าซ้ง ไก่เขียงไฮ้ เป็นต้น ซึ่งแต่ละท้องถิ่นของภาคใต้จะมีความนิยมในการเลือกสายพันธุ์ไก่พื้นเมืองมาเลี้ยงแตกต่างกันไป (สุชา และคณะ, 2535) อย่างไรก็ตามในภาพรวมของการเลี้ยงไก่พื้นเมืองหรือไก่บ้านทั่วไป (หมายถึงไก่พื้นเมืองที่คอกมีชนปกติ) ได้รับความนิยมในการบริโภคสูงสุด (วรวิทย์, 2539)

สำหรับไก่คอล่อนเป็นไก่พื้นเมืองสายพันธุ์หนึ่งซึ่งมีลักษณะรูปร่างภายนอกที่เด่น คือ มีบางส่วนของร่างกายโดยเฉพาะบริเวณคอและบริเวณกระเพาะพักไม่มีขนปกคลุม (Deeb and Cahaner, 1999) ซึ่ง ประยูร (2543) ให้ข้อมูลว่าไก่คอล่อนเป็นไก่พื้นเมืองที่มีการเลี้ยงกันมากในจังหวัดพัทลุง แต่ประวัติความเป็นมาไม่เป็นที่ทราบแน่ชัด ขาดการศึกษาและการอนุรักษ์สายพันธุ์แท้ให้คงอยู่อย่างยั่งยืน ทำให้ไก่คอล่อนส่วนใหญ่ที่เกษตรกรเลี้ยงในปัจจุบันผสมข้ามสายพันธุ์กับไก่พื้นเมืองทั่วไป แต่อย่างไรก็ตาม ผู้เลี้ยงไก่คอล่อนในจังหวัดพัทลุงเชื่อว่าไก่คอล่อนเป็นไก่พื้นเมืองที่เติบโตดีและทนโรคกว่าไก่พื้นเมืองสายพันธุ์อื่น รวมทั้งเมื่อนำเนื้อไก่คอล่อนมาประกอบอาหารยังให้รสชาติที่อร่อย เนื้อแน่น ไขมันน้อย และให้เนื้อหน้าอก (breast muscle) ในปริมาณที่มากกว่าไก่พื้นเมืองทั่วไป ซึ่งความเชื่อในเรื่องปริมาณเนื้อหน้าอกนี้สอดคล้องกับรายงานของ Jacob (1999) และ Van Marle-Koster and Webb (2000)

เนื่องจาก ไม่มีการศึกษาวิจัยใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับลักษณะรูปร่างภายนอก คุณภาพซากและคุณภาพของเนื้อไก่คอลลอนที่เน้นในเรื่องคุณลักษณะของซาก ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะทำการศึกษาเปรียบเทียบคุณภาพซากและคุณภาพเนื้อ โดยเฉพาะคุณภาพการบริโภคของ ไก่คอลลอนและไก่พื้นเมืองที่เลี้ยงตามวิธีการแบบพื้นบ้าน โดยเกษตรกรในภาคใต้ตอนล่าง ทั้งนี้เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ในการพัฒนารูปแบบการเลี้ยงให้เป็นเชิงพาณิชย์มากยิ่งขึ้น ทั้งนี้เพื่อนำไปสู่การพัฒนาเนื้อไก่คอลลอนให้เป็นที่ยอมรับในหมู่ผู้บริโภคต่อไป

### วัตถุประสงค์หลัก

1. เพื่อศึกษาลักษณะความแตกต่างของรูปร่างภายนอกของ ไก่คอลลอนและไก่พื้นเมืองที่เลี้ยงในภาคใต้ตอนล่าง
2. เพื่อศึกษาถึงความแตกต่างของคุณภาพซาก (carcass quality) ระหว่างไก่คอลลอนกับไก่พื้นเมืองที่เลี้ยงในภาคใต้ตอนล่าง
3. เพื่อศึกษาถึงความแตกต่างของคุณภาพเนื้อ (meat quality) ซึ่งได้แก่ ลักษณะทางกายภาพ ลักษณะเนื้อสัมผัสและองค์ประกอบทางเคมีของเนื้อไก่คอลลอนเปรียบเทียบกับเนื้อไก่พื้นเมืองที่เลี้ยงในภาคใต้ตอนล่าง