

ภาคผนวกที่ 7

บทความสำหรับเผยแพร่

“ไก่คอลลอน หรือไก่คอเปลือย” เป็นไก่พื้นเมืองสายพันธุ์หนึ่งที่มีการเลี้ยงกันมากในภาคใต้ โดยเฉพาะที่จังหวัดพัทลุง มีลักษณะรูปร่างภายนอกเด่น คือ บริเวณคอถึงบริเวณกระเพาะพักไม่มีขนปกคลุม ข้อมูลจากเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่ในจังหวัดพัทลุงระบุว่า “ไก่คอลลอนเป็นไก่พื้นเมืองที่เติบโตดี ทนต่อการเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อมได้ดีกว่าไก่พื้นเมืองสายพันธุ์อื่น” ดังนั้นจึงเป็นที่นิยมเลี้ยงทั่วไป

เมื่อทำการศึกษาคุณภาพซากและคุณภาพเนื้อของไก่คอลลอนในช่วงน้ำหนักมีชีวิต 1.3 1.5 และ 1.8 กิโลกรัม เปรียบเทียบกับไก่พื้นเมือง (ไก่บ้านทั่วไป) ที่เลี้ยงแบบอิสระโดยเกษตรกรรายย่อยซึ่งสนับสนุนทุนวิจัยโดยสำนักงานกองทุนวิจัย (สกว.) พบข้อมูลที่น่าสนใจ ดังนี้

1. คุณภาพซาก

ไก่คอลลอนมีน้ำหนักซากไม่แตกต่างจากไก่พื้นเมือง (ไก่บ้าน) ทั่วไป แต่เมื่อทำการชำแหละซากพบว่า มีน้ำหนักชิ้นส่วนอก สันใน ส่วนปีก หัว และคอ น้อยกว่าไก่พื้นเมืองอยู่ประมาณร้อยละ 1 - 2 แต่น้ำหนักของชิ้นส่วนสะโพกและน่องไม่แตกต่างกัน ทั้งนี้ไก่เพศผู้มีน้ำหนักซากเย็น ชิ้นส่วนอก ส่วนสันใน และไขมันเมื่อคิดเป็นร้อยละน้อยกว่า แต่มีปริมาณชิ้นส่วนสะโพก น่อง และปีกเมื่อคิดเป็นร้อยละมากกว่าไก่เพศเมีย

2. ลักษณะสีของเนื้อและหนัง

สีของเนื้อไก่คอลลอนส่วนอกและส่วนสะโพกมีค่าความสว่าง (lightness: L^*) ไม่แตกต่างกับไก่พื้นเมืองทั่วไป แต่มีความแดง (redness: a^*) และความเหลือง (yellowness: b^*) ต่ำกว่า ขณะที่หนังไก่คอลลอนมีค่าความสว่าง ความแดง และความเหลืองต่ำกว่าสีของหนังไก่พื้นเมือง โดยเนื้อไก่เพศผู้มีค่าสี L^* สูงกว่า แต่มีค่าสี a^* และ b^* ไม่แตกต่างกับไก่เพศเมีย ขณะที่หนังของไก่เพศผู้มีค่าสี L^* และ a^* ไม่แตกต่างกับหนังของไก่เพศเมีย แต่ไก่เพศผู้ค่าสี b^* ต่ำกว่า ($P < 0.01$)

3. ความสามารถในการอุ้มน้ำของเนื้อ และค่าแรงตัดผ่านเนื้อ

ความสามารถในการอุ้มน้ำของเนื้อ พบว่าเนื้อไก่คอลลอนและไก่พื้นเมืองมีค่าการสูญเสีย น้ำระหว่างการเก็บแบบแช่เย็น (drip loss) ค่าการสูญเสียน้ำเนื่องจากการทำให้สุก (cooking loss) และค่าการสูญเสียน้ำเมื่อทำละลายหลังจากการแช่แข็ง (thawing loss) ไม่แตกต่างกัน รวมทั้งความแตกต่างระหว่างเพศก็ไม่มีผลต่อค่าความสามารถในการอุ้มน้ำของเนื้อ อย่างไรก็ตามเมื่อ

วัดลักษณะของเนื้อสัมผัสโดยใช้เครื่องตรวจค่าแรงตัดผ่านกล้ามเนื้อ (shear force) พบว่าเนื้อไก่คอลลอนมีค่าแรงตัดผ่านกล้ามเนื้อต่ำกว่า ซึ่งแสดงให้เห็นว่าเนื้อไก่คอลลอนมีความนุ่มมากกว่าเนื้อไก่พื้นเมืองโดยทั่วไป รวมทั้งความแตกต่างระหว่างเพศไม่มีผลต่อความนุ่มของเนื้อ

4. องค์ประกอบทางโภชนา

เนื้อไก่คอลลอนมีปริมาณความชื้น โปรตีน ไขมัน เถ้า และปริมาณกรดไขมันไม่แตกต่างจากไก่พื้นเมืองทั่วไป โดยกรดพาล์มิติกเป็นกรดไขมันอิ่มตัวที่พบมากที่สุด ส่วนกรดโอเลอิกและกรดลิโนลิกเป็นกรดไขมันไม่อิ่มตัวที่พบมากที่สุดในเนื้อไก่คอลลอน อย่างไรก็ตามเนื้อไก่คอลลอนมีปริมาณไตรกลีเซอไรด์และคอเลสเตอรอลสูงกว่าไก่พื้นเมือง ทั้งนี้ความแตกต่างระหว่างเพศไม่มีผลทำให้กล้ามเนื้อทั้งสองชนิดมีคุณค่าทางโภชนา ได้แก่ โปรตีน ไขมัน เถ้า ไตรกลีเซอไรด์ คอเลสเตอรอล และปริมาณกรดไขมันที่แตกต่างกัน

5. คอลลาเจน

เนื้อไก่คอลลอนทั้งส่วนอกและส่วนสะโพกมีปริมาณคอลลาเจนทั้งหมด (total collagen) มากกว่าเนื้อส่วนอกและส่วนสะโพกของไก่พื้นเมืองทั่วไป แต่ทั้งเนื้อส่วนอกและส่วนสะโพกของเนื้อไก่คอลลอนมีปริมาณคอลลาเจนที่ละลายได้ (soluble collagen) ไม่แตกต่างกับเนื้อทั้งสองส่วนของไก่พื้นเมือง แต่เพศผู้มีปริมาณคอลลาเจนทั้งหมดสูงกว่าที่เพศผู้มีมากกว่าเพศเมีย

6. การยอมรับของผู้บริโภค

ผู้ประเมินให้การยอมรับเนื้อไก่คอลลอน ไก่พื้นเมือง และไก่กระทง ทั้งในรูปเนื้อสดและเนื้อต้มสุกไม่แตกต่างกัน อย่างไรก็ตามเมื่อพิจารณาเฉพาะกล้ามเนื้อส่วนอก พบว่าเนื้อส่วนอกของไก่คอลลอนและไก่พื้นเมืองมีคะแนนการยอมรับโดยรวมไม่แตกต่างกันและสูงกว่าเนื้อส่วนอกของไก่กระทง ขณะที่เนื้อส่วนสะโพกของไก่กระทงมีคะแนนการยอมรับสูงกว่าเนื้อสะโพกของไก่คอลลอนและไก่พื้นเมือง ความแตกต่างระหว่างเพศไม่มีผลต่อการยอมรับของผู้ประเมิน

จากข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับลักษณะรูปร่างภายนอก คุณภาพซาก คุณภาพเนื้อ องค์ประกอบทางโภชนา ลักษณะเนื้อสัมผัส และการยอมรับของผู้บริโภคที่ไม่แตกต่างกันมากนักของไก่คอลลอนและไก่พื้นเมืองทั่วไป ประกอบกับข้อมูลของความทนทานต่อสภาพแวดล้อมของการเลี้ยง ความนิยมของผู้บริโภคในท้องถิ่นภาคใต้ตอนล่าง ทำให้ไก่คอลลอนเป็นที่น่าสนใจและควรเป็นไก่พื้นเมืองสายพันธุ์หนึ่ง ที่ควรได้รับการศึกษาวิจัยทั้งในด้านส่งเสริมการเลี้ยงและการอนุรักษ์สายพันธุ์ รวมทั้งการพัฒนา รูปแบบของการเลี้ยง และการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารในเชิงพาณิชย์ต่อไป