

บทที่ 11

ความรู้ของผู้บริโภคข้าวมันไก่ : ศึกษาเฉพาะผู้บริโภคใน อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา

บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่องความรู้ของผู้บริโภคข้าวมันไก่ : ศึกษาเฉพาะผู้บริโภคใน อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา ในการศึกษาผู้บริโภคข้าวมันไก่แบ่งได้ 2 กลุ่มใหญ่ คือ กลุ่มบุคลากรในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ มีร้อยละ 54 (ประกอบด้วยนักศึกษา อาจารย์ และข้าราชการสาย ข และ ค) และกลุ่มประชาชนทั่วไปในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ ร้อยละ 46 ผู้บริโภคมีทั้งเพศชายและเพศหญิง ในสัดส่วนที่ไม่แตกต่างกันคือ ร้อยละ 51 และ 49 ผู้บริโภคมีอายุ 36 ปีขึ้นไปร้อยละ 28 อายุระหว่าง 21-25 ปี ร้อยละ 27 อายุระหว่าง 21-25 ปี ร้อยละ 27 อายุไม่เกิน 20 ปี มีร้อยละ 24 ผู้บริโภคเกินครึ่งหนึ่งจบการศึกษาแล้ว และประกอบอาชีพรับราชการ รองลงมาเป็นลูกจ้าง/พนักงานบริษัท ประกอบธุรกิจส่วนตัว รับจ้างและเป็นพนักงานรัฐวิสาหกิจตามลำดับ ส่วนใหญ่จะมีรายได้ระหว่าง 8,920-20,147 บาท

ข้อมูลเกี่ยวกับการบริโภคข้าวมันไก่ ผู้บริโภคส่วนใหญ่บริโภคข้าวมันไก่ไม่บ่อย รองลงมาจะบริโภคสัปดาห์ละ 1 ครั้ง เหตุที่บริโภคข้าวมันไก่เพราะเป็นอาหารจานด่วน เป็นอาหารจานโปรด เป็นอาหารที่ให้ประโยชน์กับร่างกายได้ เป็นอาหารที่อยู่ท้อง ผู้บริโภคจะบริโภคข้าวพร้อมไก่ 1 จาน เป็นอย่างน้อย ส่วนของไก่ที่ชอบบริโภคมากที่สุดคือ ออกไก่ น่องไก่ เครื่องในไก่ ปีกและสะโพก ชอบบริโภคเนื้อไก่ที่มีลักษณะนุ่มชุ่มน้ำ มีมันพอเหมาะ ชอบที่จะบริโภคในมือเที่ยง

ข้อมูลเกี่ยวกับความรู้เรื่องไก่ที่บริโภค ผู้บริโภคเพียงร้อยละ 10 ที่รู้ว่าไก่ที่ตนบริโภคเป็นไก่ตอนแบบผังฮอร์โมน ซึ่งอาจเป็นตัวการก่อให้เกิดมะเร็ง เป็นไขมันในเส้นเลือดสูง เป็นโรคอ้วน เป็นหมัน ทำให้หน้าอกโต และเป็นโรคหัวใจ จากการสอบถามผู้บริโภคว่ารู้สึกอย่างไรกับไก่ตอนแบบผังฮอร์โมน ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะหลีกเลี่ยงการกินไก่แบบผังฮอร์โมน มีบางกลุ่มคนก็ยังไม่รู้สักเลยๆ และกลัวไม่กล้าบริโภคต่อไป ถ้าในอนาคตผู้เลี้ยงไก่จะใช้วิธีเลี้ยงไก่ด้วยการตอนวิถีธรรมชาติ แต่ราคาข้าวมันไก่อาจจะต้องมีราคาสูงขึ้น ผู้บริโภคส่วนใหญ่คิดว่าจะบริโภคข้าวมันไก่ต่อไปถึงแม้ราคาจะสูงขึ้น แต่ก็ไม่ควรสูงเกิน 10% จากราคาเดิมที่พอจะรับได้

ข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับความสนใจเอาใจใส่สุขภาพ ผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้ความสนใจและเอาใจใส่การบริโภคอาหารในระดับปานกลางร้อยละ 60 และส่วนใหญ่ก็ให้ความสนใจและเอาใจใส่ต่อสุขภาพในระดับปานกลางและระดับสูง ไม่แตกต่างกันมากนักคือ ร้อยละ 49 และ 46 ตามลำดับ สำหรับการได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องการบริโภคและการดูแลสุขภาพ ส่วนใหญ่ผู้บริโภคได้รับจากสื่อประเภทโทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ เพื่อนฝูง นิตยสาร วิทยุ และญาติ ตามลำดับ

ข้อมูลเกี่ยวกับความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อความรู้ในด้านการเลือกซื้ออาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผู้บริโภคเห็นด้วยกับข้อความที่ถามในเรื่องต่างๆ โดยเรียงลำดับความคิดเห็นที่ผู้บริโภครู้เห็นด้วยมากที่สุดไปน้อยที่สุด ดังนี้คือ

- (1) ประชาชนทุกคนควรมีโอกาสได้รับความรู้ในการเลือกซื้อหรือบริโภคเนื้อสัตว์
- (2) รัฐควรมีการกวดขันอย่างเคร่งครัดให้หน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบควบคุมผู้ผลิตสัตว์และในการตรวจสอบการใช้ปัจจัยการผลิตสัตว์ให้ถูกต้องตามกฎหมาย เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค
- (3) การให้ความรู้ด้านการเลือกซื้อและการบริโภคเนื้อสัตว์ เป็นสิ่งที่ควรทำอย่างยิ่ง
- (4) การให้ความรู้ที่ถูกต้องในเรื่องการบริโภคเนื้อสัตว์ ควรเริ่มตั้งแต่นักเรียนในโรงเรียน
- (5) ควรแจ้งเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบเมื่อทราบหรือเห็นว่าสินค้าประเภทเนื้อสัตว์มีสิ่งแปลกปลอมหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
- (6) ความเห็นแก่ตัวของผู้เลี้ยงสัตว์เป็นสาเหตุหนึ่งทำให้เกิดการใช้สารเคมีที่มีอันตรายต่อผู้บริโภคในการเร่งผลผลิต ซึ่งอาจมีพิษตกค้างก่อให้เกิดความเจ็บป่วยของประชาชน
- (7) ประชาชนทุกคนควรมีส่วนร่วมในการสอดส่องดูแลผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์กันเอง เพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- (8) น่าจะมีการจัดตั้งองค์กรอิสระคุ้มครองผู้บริโภคในการให้ความรู้โดยผ่านสื่อต่าง ๆ เพื่อเป็นการช่วยหน่วยงานของรัฐอีกทางหนึ่ง
- (9) หน่วยงานของรัฐในปัจจุบันที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับสุขภาพของประชาชน ยังไม่ได้ดำเนินการให้ความรู้ในด้านการเลือกซื้อการบริโภคเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย โดยผ่านสื่อต่าง ๆ อย่างจริงจัง
- (10) ประชาชนส่วนใหญ่ไม่ค่อยสนใจหาความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อหรือบริโภคเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย ต้องการซื้อในราคาถูกเท่านั้น

ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภคชาวมันไก่อ

จากการสอบถามผู้บริโภคชาวมันไก่อในอำเภอหาดใหญ่ แบ่งได้ 2 กลุ่มใหญ่ คือ กลุ่มประชาชนทั่วไป และกลุ่มบุคลากรในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ มีดังนี้คือ เป็นประชาชนทั่วไป มีร้อยละ 46.1 เป็นนักศึกษาร้อยละ 28.7 เป็นอาจารย์ร้อยละ 20.2 และข้าราชการสาย ข และ ค ร้อยละ 5 ผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงร้อยละ 51.2 และเพศชายร้อยละ 48.8 มีอายุ 36 ปีขึ้นไปร้อยละ 28.2 มีอายุอยู่ในช่วงระหว่าง 21-25 ปี ร้อยละ 26.6 ไม่เกิน 20 ปี มีร้อยละ 23.8 และในช่วงอายุระหว่าง 26-35 ปี มีร้อยละ 21.4

ผู้บริโภคส่วนใหญ่ร้อยละ 59.7 จบการศึกษาแล้ว ร้อยละ 40.3 อยู่ในช่วงกำลังศึกษา และประกอบอาชีพรับราชการส่วนใหญ่ ร้อยละ 41.6 รองลงมาประกอบอาชีพเป็นลูกจ้าง/พนักงานบริษัทเอกชน และทำธุรกิจส่วนตัว มีจำนวนเท่ากันคือ ร้อยละ 11.8 ประกอบอาชีพรับจ้าง ร้อยละ 7.1 ทำงานรัฐวิสาหกิจร้อยละ 1.9 อาชีพเกษตรกรรม ร้อยละ 1.3 และที่มีอาชีพอื่นๆ คือ อาชีพที่ยังพึ่งผู้ปกครองมีร้อยละ 24.5 ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีรายได้ประมาณ 9,000 บาท แต่ไม่เกิน 20,200 บาทมีร้อยละ 50.6 ไม่ถึง 9,000 บาท มีร้อยละ 35.3 และที่เกิน 20,200 บาท ขึ้นไปมีเพียงส่วนน้อยร้อยละ 14.1 (ดังตาราง 1)

ตาราง 1 ร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภคชาวมันไก่อ

ข้อมูล	ความถี่	ร้อยละ
สถานภาพ		
ประชาชนทั่วไป	321	46.1
นักศึกษา	200	28.7
อาจารย์	141	20.2
ข้าราชการสาย ข และ ค	35	5.0
เพศ		
หญิง	357	51.2
ชาย	340	48.8
อายุ		
ไม่เกิน 20 ปี	162	23.8
21-25 ปี	181	26.6
26-35 ปี	145	21.4
36 ปีขึ้นไป	191	28.2
$\bar{x} = 34.35$ ปี S.D. = 19.22 ปี		

ตาราง 1 (ต่อ)

ข้อมูล	ความถี่	ร้อยละ
ระดับการศึกษา		
จบการศึกษาแล้ว	413	59.7
กำลังศึกษา	279	40.3
อาชีพ		
รับราชการ	222	41.6
ลูกจ้าง/พนักงานบริษัทเอกชน	63	11.8
ธุรกิจส่วนตัว	63	11.8
รับจ้าง	38	7.1
รัฐวิสาหกิจ	10	1.9
เกษตรกรรม	7	1.3
อื่นๆ	131	24.5
รายได้		
ไม่เกิน 8,919 บาท	135	35.3
8,920-20,147 บาท	194	50.6
20,148 บาทขึ้นไป	54	14.1

ข้อมูลเกี่ยวกับการบริโภคข้าวมันไก่

จากการสอบถาม พบว่า ผู้บริโภคข้าวมันไก่ที่ตอนนอกเหนือคำตอบที่ให้ไว้จะบริโภคไม่ต่อยบ่อย มีเกือบครึ่งหนึ่งคือ ร้อยละ 47.2 รองลงมาจะบริโภคสัปดาห์ละ 1 ครั้ง มีร้อยละ 23.2 บริโภค 2 สัปดาห์ต่อครั้ง มีร้อยละ 19.7 และที่บริโภคมากกว่าสัปดาห์ 1 ครั้ง มีร้อยละ 9.9 (โดยเฉลี่ยจะบริโภค 1-3 ครั้ง และ 4-6 ครั้งต่อสัปดาห์ ตามลำดับ)

การบริโภคข้าวมันไก่ โดยเรียงตามเหตุผลที่ผู้บริโภคตอบจากมากไปหาน้อยเป็นเพราะเป็นอาหารจานด่วน เป็นอาหารจานโปรด เป็นอาหารให้คุณประโยชน์แก่ร่างกาย เป็นอาหารที่อยู่ท้อง เป็นร้านอาหารอยู่ใกล้ที่ทำงาน และเหตุผลอื่นๆ คือไม่มีอาหารอื่นให้เลือก ตามลำดับ

ส่วนใหญ่ปริมาณการบริโภคข้าวมันไก่ในแต่ละครั้ง ส่วนใหญ่จะสั่งข้าวพร้อมไก่ 1 จาน มีร้อยละ 97.0 หรือทานครั้งละ 2 จาน มีเพียงส่วนน้อยร้อยละ 3.0 ผู้บริโภคข้าวมันไก่ส่วนใหญ่นิยมบริโภคในส่วนของอกไก่มากที่สุด รองลงมาได้แก่ น่องไก่ เครื่องใน (ประเภทตับ + กุ้ง + ไส้) ปีกไก่ สะโพก หลังและ

ทาง คอ และหัวไก่ ตามลำดับ ลักษณะเนื้อไก่ที่ชอบบริโภคส่วนใหญ่ ชอบเนื้อไก่ที่นุ่มมีความชุ่มน้ำ มีมันพอเหมาะ ร้อยละ 69.2 เนื้อไก่นุ่มและแห้งไม่มีมันร้อยละ 27.4 และที่ชอบเนื้อนุ่มมีความชุ่มน้ำ มีมันมาก ร้อยละ 3.4 ส่วนใหญ่นิยมบริโภคในมื้อเที่ยงมากที่สุดร้อยละ 79.0 มื้อเช้าร้อยละ 12.2 และมื้อเย็นมีเพียงร้อยละ 8.8

ผู้บริโภคข้าวมันไก่ ส่วนใหญ่ไม่เคยมีปัญหาจากการบริโภคข้าวมันไก่ มีเพียงร้อยละ 10.5 ที่พบว่ามีปัญหาจากการพบโรค คือ เป็นไข้ ปวดท้อง และท้องเสีย สาเหตุมาจากเนื้อไก่หรือน้ำจิ้ม

ร้านที่ชอบไปบริโภคข้าวมันไก่ของคนในอำเภอหาดใหญ่ ได้แก่ ร้านข้าวมันไก่คลองเตย ร้านข้าวมันไก่ทุ่งลุง ร้านข้าวมันไก่ข้างโรงแรมกีฬา ร้านข้าวมันไก่หน้าวัดคือฉาง ร้านข้าวมันไก่คลองหหวะ ร้านข้าวมันไก่ปาร์ตัง ร้านข้าวมันไก่มุ่ยกี และร้านชัยเจริญโอชา ตามลำดับ (ดังตาราง 2)

ตาราง 2 ร้อยละของข้อมูลเกี่ยวกับการบริโภคข้าวมันไก่

ข้อมูล	ความถี่	ร้อยละ
ความบ่อยในการบริโภค		
มากกว่าสัปดาห์ละ 1 ครั้ง	69	9.9
สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	161	23.2
2 สัปดาห์ต่อ 1 ครั้ง	137	19.7
อื่นๆ	328	47.2
เหตุผลในการบริโภค (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
เป็นอาหารจานด่วน	373	42.1
เป็นอาหารจานโปรด	149	16.8
เป็นอาหารให้คุณประโยชน์แก่ร่างกาย	108	12.2
เป็นอาหารที่อยู่ท้อง	75	8.5
อยู่ใกล้ที่ทำงาน	65	7.3
อื่นๆ	116	13.1
ปริมาณการบริโภคแต่ละครั้ง		
ข้าวพร้อมไก่ 1 จาน	575	97.0
ข้าวพร้อมไก่ 2 จาน	18	3.0

ตาราง 2 (ต่อ)

ข้อมูล	ความถี่	ร้อยละ
ส่วนใดของไก่ที่ชอบบริโภคมากที่สุด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
อก	423	32.9
น่อง	329	25.6
เครื่องใน (ตับ + กึ๋น + ไส้)	208	16.3
ปีก	157	12.3
สะโพก	152	11.8
หลังและหาง	8	0.6
คอ	4	0.3
หัว	3	0.2
บริโภคไขมันไก่ในมือใด		
มือซ้าย	503	79.0
มือขวา	78	12.2
มือเย็น	56	8.8
ลักษณะเนื้อไก่ที่ชอบบริโภค		
นุ่มมีความชุ่มน้ำ มีมันพอเหมาะ	465	69.2
นุ่มและแห้ง ไม่มีมัน	184	27.4
นุ่มมีความชุ่มน้ำ มีมันมาก	23	3.4
ร้านไขมันไก่ที่ชอบ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
ไขมันไก่คลองเตย	134	24.4
ไขมันไก่ทุ่งลุง	101	18.4
ไขมันไก่ข้างโรงแรมกีฬา	84	15.3
ไขมันไก่หน้าวัดฉือฉาง	66	12.0
ไขมันไก่คลองหะ	59	10.7
ไขมันไก่ปาร์ตัง	48	8.7
ไขมันไก่มู่ยี่	34	6.2
ไขมันไก่ชัยเจริญโอชา	24	4.3

ตาราง 2 (ต่อ)

ข้อมูล	ความถี่	ร้อยละ
เคยมีปัญหาจากการบริโภคหรือไม่		
ไม่เคย	621	89.5
เคย	73	10.5
กรณีที่ "เคย" ปัญหาคือ		
เป็นไข้	35	47.9
ปวดท้อง	14	19.2
ท้องเสีย	13	17.8
ปวดศีรษะ	8	11.0
อาเจียร	3	4.1
"สาเหตุ" เกิดจาก		
น้ำจืด	25	41.6
เนื้อไก่ที่บริโภค	19	31.7
ปริมาณที่บริโภคมากเกินไป	12	20.0
น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม	4	6.7

ข้อมูลเกี่ยวกับความรู้เรื่องไก่ที่บริโภค

จากการสอบถามผู้บริโภคจำนวนไก่กว่ามีความรู้เรื่องไก่ที่ตนเองบริโภคหรือไม่นั้น พบว่า ผู้รู้และไม่รู้เกี่ยวกับเรื่องไก่ที่บริโภคมีความแตกต่างกันไม่มากนัก คือมีผู้ไม่รู้ร้อยละ 53.0 และมีผู้รู้ร้อยละ 47.0 สำหรับผู้รู้จากการสอบถามรู้ว่าเป็นไก่พื้นเมือง/ไก่บ้าน ร้อยละ 53.2 เป็นไก่พันธุ์/ไก่เนื้อ ร้อยละ 43.9 และคิดว่าน่าจะเป็นไก่ไข่ปลดระวางมีร้อยละ 2.9

ส่วนใหญ่ผู้บริโภคจะไม่รู้ว่าไก่ที่บริโภคนั้นเป็นไก่ตอนหรือไม่ มีมากถึงร้อยละ 89.6 และที่รู้ว่าเป็นไก่ตอนมีเพียงร้อยละ 10.4 และรู้ว่าเป็นไก่ตอนแบบผังฮอร์โมนร้อยละ 65.7 และเป็นไก่ตอนแบบผ่าข้างตัดลูกอ๊อดทะออก มีร้อยละ 34.3 ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะทราบว่าเป็นไก่ตอนแบบผังฮอร์โมนจะมีอันตรายกว่าแบบผ่าข้างตัดลูกอ๊อดทะออก มีมากถึงร้อยละ 78.5 และที่คิดว่ามีอันตรายไม่แตกต่างกันมีร้อยละ 13.8

สำหรับผู้บริโภคที่รู้ว่าไก่ที่บริโภคเป็นไก่ตอนแบบใด ได้ให้คำตอบว่าเขาไม่เคยเห็นหรือได้ยินการเผยแพร่ความรู้ในเรื่องนี้เลยมีร้อยละ 57.0 ไม่เคยได้ยินหรือมีผู้ใดพูดถึงเลย มีร้อยละ 31.0 นอกจากนี้ไม่เคยได้เห็นได้อ่านเอกสารชนิดใดเกี่ยวกับเรื่องนี้เลย มีเพียงร้อยละ 12.0

เมื่อสอบถามต่อไปถึงไก่อตอนแบบฝงฮอร์โมนว่าจะมีผลข้างเคียงหรือเกิดอันตรายต่อผู้บริโภคอย่างไร พบว่า ผู้บริโภคเห็นว่าน่าจะเป็นสารพิษที่ก่อให้เกิดโรคมะเร็ง ทำให้ไขมันในเส้นเลือดสูงได้ ทำให้เกิดโรคอ้วน เป็นหมัน ทำให้หน้าอกโต และเป็นโรคหัวใจได้ ตามลำดับ สำหรับความรู้สึกของผู้บริโภคต่อไก่อตอนแบบฝงฮอร์โมน ส่วนใหญ่ร้อยละ 46.8 หลีกเลี่ยงที่จะไม่บริโภค ร้อยละ 29.8 มีความรู้สึกเฉยๆ เพียงร้อยละ 17.7 มีความรู้สึกกลัวไม่กล้าบริโภคต่อไป

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนวิธีการตอนจากการฝงฮอร์โมน มาตอนโดยวิธีธรรมชาติแบบผ่าข้างตัดลูกอذنทะออก ซึ่งจะช่วยให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น แต่ละจะมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคมากขึ้น พบว่า ส่วนใหญ่จะยังคงบริโภคข้าวมันไก่ต่อไปมีร้อยละ 62.8 ไม่แน่ใจว่าจะบริโภคต่อไปหรือไม่มีร้อยละ 30.8 และที่จะไม่บริโภคต่อไปมีเพียงส่วนน้อยร้อยละ 6.4 ดังนั้นราคาข้าวมันไก่ที่ยอมให้เพิ่มราคาขึ้นไปอีกได้นั้นไม่ควรเกินร้อยละ 10 ราคาเดิมมีร้อยละ 59.4 ไม่ควรเกินร้อยละ 11-20 จากราคาเดิม มีร้อยละ 21 (ดังตาราง 3)

ตาราง 3 ร้อยละของข้อมูลเกี่ยวกับความรู้เรื่องไก่ที่บริโภค

ข้อมูล	ความถี่	ร้อยละ
ชนิดไก่ที่บริโภค		
ไม่รู้	336	53.0
รู้	325	47.0
กรณีที่ "รู้" เป็นไก่ประเภท		
ไก่พื้นเมือง/ไก่บ้าน	167	53.2
ไก่พันธุ์/ไก่เนื้อ	138	43.9
ไก่ใช้ปลดระวาง	9	2.9
ไก่ที่บริโภคเป็นไก่อตอนหรือไม่		
ไม่รู้	612	89.6
รู้	71	10.4
กรณีที่ "รู้" เป็นไก่อตอนแบบ		
ฝงฮอร์โมน	46	65.7
ผ่าข้างตัดลูกอذنทะออก	24	34.3

Tobioka และ Kawashima (1985) ศึกษาการตกค้างของเฮกเอสโตรอลและเมแทบอไลต์ (metabolites) ในเนื้อเยื่อของแกะที่ฉีด hexestrol dicaphylate หรือ hexestrol ผลจากการวิเคราะห์ เฮกเอสโตรอลอิสระ, glucuronide และ KOH hydrolyzable ที่ตกค้างในเนื้อเยื่อพบว่า เฮกเอสโตรอล ในรูปอิสระ ปรากฏในกล้ามเนื้อสูงที่สุดคือ ประมาณ 70 เปอร์เซ็นต์ ในขณะที่เฮกเอสโตรอลในรูป glucuronide พบมากที่สุดในระดับและไตคือ 70-80 เปอร์เซ็นต์ ส่วนในปอดจะพบทั้งสองรูปแบบด้วยปริมาณที่ใกล้เคียงกัน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเปรียบเทียบประสิทธิภาพของการผลิตไก่ซึ่งตอนด้วยวิธีฝังฮอร์โมน และวิธีผ่าตัด ที่อายุการตอน 4, 6, 8 และ 10 สัปดาห์ กับไก่กลุ่มควบคุม และไก่เพศเมียที่ไม่ตอน
2. เพื่อเปรียบเทียบต้นทุนการผลิตไก่ตอนโดยวิธีต่างๆ

ผลของการตอนไก่แบบฝังฮอร์โมนและแบบผ่าตัดต่อคุณภาพซากของไก่ตอน

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาเปรียบเทียบสมรรถภาพในการเพิ่มขึ้นของน้ำหนักตัว ปริมาณอาหารที่ไก่กินได้ อัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักตัว และลักษณะคุณภาพซาก ได้แก่ น้ำหนักซากเมื่อตอนชน น้ำหนักซากที่กินได้ น้ำหนักไขมันหน้าท้อง (abdominal fat pad) น้ำหนักตับ ความยาวขา ความแตกต่างของสีไขมันหน้าท้อง และถ่ายภาพเพื่อเปรียบเทียบคุณภาพซากของไก่ที่นำมาตอนทั้ง 2 แบบ คือ แบบฝังฮอร์โมน และแบบผ่าตัดเอาอวัยวะออก เปรียบเทียบกับไก่กลุ่มควบคุมและศึกษาเพิ่มเติม โดยใช้ไก่เพศเมียที่ได้รับอาหารไก่ตอนอย่างไม่จำกัดการกินร่วมด้วย

วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการทดลอง

วัสดุ

1. ไก่รุ่นลูกของไก่สายพันธุ์ Hubbard Golden Comet อายุ 10 สัปดาห์ เพศผู้ จำนวน 72 ตัว เพศเมีย จำนวน 24 ตัว
2. อาหารไก่ตอนของภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ โดยใช้วัตถุดิบอาหารสัตว์เพื่อทำการประกอบสูตรอาหาร ได้แก่ ข้าวโพด

ตาราง 4 (ต่อ)

ข้อมูล	ความถี่	ร้อยละ
สื่อที่ได้รับข้อมูลเรื่องการบริโภค และการดูแลสุขภาพ (ตอบมากกว่า 1 ข้อ)		
โทรทัศน์	516	22.3
หนังสือพิมพ์	416	17.9
เพื่อนฝูง	367	15.9
นิตยสาร	352	15.2
วิทยุ	275	11.9
แพทย์	222	9.6
ญาติ	166	7.2

ข้อมูลเกี่ยวกับความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อความรู้ในด้านการเลือกซื้ออาหารประเภทเนื้อสัตว์

จากการสอบถามความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อความรู้ในด้านการเลือกซื้ออาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผู้บริโภคเห็นด้วยกับข้อความที่ถามในเรื่องต่าง ๆ ดังต่อไปนี้ โดยเรียงลำดับความคิดเห็นที่ผู้บริโภคนำเสนอมากที่สุดไปยังลำดับน้อยที่สุด คือ

- (1) ประชาชนทุกคนควรมีโอกาสได้รับความรู้ในการเลือกซื้อหรือบริโภคเนื้อสัตว์
- (2) รัฐควรมีการกวดขันอย่างเคร่งครัดให้หน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบควบคุมผู้ผลิตสัตว์และในการตรวจสอบการใช้ปัจจัยการผลิตสัตว์ให้ถูกต้องตามกฎหมาย เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค
- (3) การให้ความรู้ด้านการเลือกซื้อและการบริโภคเนื้อสัตว์ เป็นสิ่งที่ควรทำอย่างยิ่ง
- (4) การให้ความรู้ที่ถูกต้องในเรื่องการบริโภคเนื้อสัตว์ ควรเริ่มตั้งแต่เด็กเรียนในโรงเรียน
- (5) ควรแจ้งเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบเมื่อทราบหรือเห็นว่าสินค้าประเภทเนื้อสัตว์มีสิ่งแปลกปลอมหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
- (6) ความเห็นแก่ตัวของผู้เลี้ยงสัตว์เป็นสาเหตุหนึ่งทำให้เกิดการใช้สารเคมีที่มีอันตรายต่อผู้บริโภคในการเร่งผลผลิต ซึ่งอาจมีพิษตกค้างก่อให้เกิดความเจ็บป่วยของประชาชน
- (7) ประชาชนทุกคนควรมีส่วนร่วมในการสอดส่องดูแลผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์กันเอง เพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- (8) น่าจะมีการจัดตั้งองค์กรอิสระคุ้มครองผู้บริโภคในการให้ความรู้โดยผ่านสื่อต่าง ๆ เพื่อเป็นการช่วยหน่วยงานของรัฐอีกทางหนึ่ง

(9) หน่วยงานของรัฐในปัจจุบันที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับสุขภาพของประชาชน ยังไม่ได้ดำเนินการให้ความรู้ในด้านการเลือกซื้อการบริโภคเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย โดยผ่านสื่อต่าง ๆ อย่างจริงจัง

(10) ประชาชนส่วนใหญ่ไม่ค่อยสนใจหาความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อหรือบริโภคเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย ต้องการซื้อในราคาถูกเท่านั้น (ดังตาราง 5)

ตาราง 5 การจัดอันดับความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อความรู้ในด้านการเลือกซื้ออาหารประเภทเนื้อสัตว์

ข้อความ	ความคิดเห็น			ค่าเฉลี่ย	อันดับ
	เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ		
1) ประชาชนทุกคนควรมีโอกาสได้รับความรู้ในการเลือกซื้อหรือบริโภคเนื้อสัตว์	669 (96.6)	8 (1.2)	15 (2.2)	2.95	1
2) ประชาชนส่วนใหญ่ไม่ค่อยสนใจหาความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อหรือบริโภคเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย ต้องการซื้อในราคาถูกเท่านั้น	305 (44.1)	229 (32.2)	157 (22.7)	2.21	10
3) การให้ความรู้ด้านการเลือกซื้อ และการบริโภคเนื้อสัตว์ เป็นสิ่งที่ควรทำอย่างยิ่ง	657 (94.8)	16 (2.3)	20 (2.9)	2.92	3
4) การให้ความรู้ที่ถูกต้องในเรื่องการบริโภคเนื้อสัตว์ ควรเริ่มตั้งแต่นักเรียนในโรงเรียน	632 (91.3)	36 (5.2)	24 (3.5)	2.88	4
5) ความเห็นแก่ตัวของผู้เลี้ยงสัตว์เป็นสาเหตุหนึ่งทำให้เกิดการใช้สารเคมีที่มีอันตรายต่อผู้บริโภคในการเร่งผลผลิต ซึ่งอาจมีพิษตกค้างก่อให้เกิดความเจ็บป่วยของประชาชน	603 (87.1)	32 (4.6)	57 (8.3)	2.79	6
6) ควรแจ้งเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ เมื่อทราบหรือเห็นว่าสินค้าประเภทเนื้อสัตว์มีสิ่งแปลกปลอมหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	621 (89.4)	19 (2.7)	55 (7.9)	2.81	5
7) รัฐควรมีการกวดขันอย่างเคร่งครัดให้หน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบควบคุมผู้ผลิตสัตว์ และในการตรวจสอบการใช้ปัจจัยการผลิตสัตว์ให้ถูกต้องตามกฎหมาย เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค	667 (96.1)	7 (1.0)	20 (2.9)	2.93	2
8) หน่วยงานของรัฐในปัจจุบันที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับสุขภาพของประชาชน ยังไม่ได้ดำเนินการให้ความรู้ในด้านการเลือกซื้อและการบริโภคเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย โดยผ่านสื่อต่าง ๆ อย่างจริงจัง	552 (79.9)	52 (7.5)	87 (12.6)	2.67	9
9) ประชาชนทุกคนควรมีส่วนร่วมในการสอดส่องดูแลผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์กันเอง เพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภค	601 (86.6)	41 (5.9)	52 (7.5)	2.79	6
10) น่าจะมีการจัดตั้งองค์กรอิสระคุ้มครองผู้บริโภคในการให้ความรู้โดยผ่านสื่อต่าง ๆ เพื่อเป็นการช่วยหน่วยงานของรัฐอีกทางหนึ่ง	606 (87.3)	26 (3.8)	62 (8.9)	2.78	8