

บทที่ 10

รายงานวิจัยเรื่อง

การศึกษาการบริโภคไก่พื้นเมืองตอนในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของการศึกษานี้ เพื่อทราบถึงขนาดของตลาดไก่พื้นเมืองในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ และความรู้เกี่ยวกับการตอบและผลข้างเคียงของการบริโภคไก่ตอน เพื่อหาแนวทางในการลดอันตรายจากการบริโภคต่อไป การศึกษากระทำโดยแยกแบบสอบถามรวมทั้งการสัมภาษณ์ผู้บริโภคจำนวน 405 คน และร้านจำหน่ายข้าวมันไก่จำนวน 24 ร้าน จากการศึกษาพบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่นิยมบริโภคไก่พื้นเมืองตอน เมื่อจะมีราคากลางกว่าไก่ชนิดอื่นก็ตาม ทั้งนี้เนื่องจากเนื้อไก่พื้นเมืองตอนมีรสชาดและคุณภาพดีกว่าไก่ชนิดอื่นๆ ส่วนวิธีการตอน ผู้บริโภคส่วนใหญ่ (66.67%) จะไม่ทราบถึงวิธีการตอน มีเพียงส่วนน้อย (22.96%) ทราบวิธีการตอนว่าเป็นการตอนแบบฝังazoromine ในด้านอันตรายจากการบริโภคข้าวมันไก่พื้นเมืองตอนผู้บริโภคส่วนใหญ่จะไม่ทราบ มีเพียงส่วนน้อย (14%) ที่ทราบว่าอันตรายและได้ให้ข้อมูลถึงอันตรายที่อาจจะเกิดจากการบริโภคไก่ตอนด้วยการฝังazoromineดังนี้ 1) ทำให้เกิดโรคมะเร็ง 2) ทำให้ออร์โมนอื่นๆ ในร่างกายทำงานผิดปกติ 3) ทำให้เป็นหมัน 4) ทำให้เป็นโรคอ้วนและคลอเรสเตอรอลในเลือดสูง สำหรับร้านจำหน่ายข้าวมันไก่ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่มีมากกว่า 40 ร้าน แต่ที่ให้ความร่วมมือในการเก็บข้อมูลมีจำนวน 24 ร้าน ในจำนวนนี้มีจำหน่ายไก่พื้นเมืองตอนมากกว่าวันละ 20 ตัว มี 4 ร้าน ขายวันละ 10-20 ตัว มี 13 ร้าน นอกนั้นขายวันละน้อยกว่า 10 ตัว ร้านค้า 24 ร้าน จะใช้ไก่ในการจำหน่ายเฉลี่ยวันละ 218 ตัว หรือ 6,540 ตัว/เดือน จะเห็นได้ว่าตลาดไก่พื้นเมืองตอนในอำเภอหาดใหญ่มีขนาดใหญ่ สามารถส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยงเป็นอาชีพหลักได้ สำหรับวิธีการตอนจำหน่ายส่วนใหญ่ (76.92%) ทราบถึงวิธีการตอนโดยทราบว่าเป็นการตอนแบบฝังazoromineถึง 61.54% อีกทั้งยังทราบถึงอันตรายอันอาจจะเกิดขึ้นกับผู้บริโภค เช่น เดียวกับที่ผู้บริโภคทราบอีกด้วย

Research Report Abstract

A Study on Caponized Native Chicken Consumption in Hat Yai Municipality

The objectives of this study were to find out the market size of native chicken in Hat Yai Municipality and consumer knowledge about the side effect of hormonized capon eating. This study was made through 405 consumer questionares and 24 restaurant questianares. The result showed that inspite of expensiveness, people prefer caponized native chicken than other kinds of chicken, due to the taste and the meat quality. The result also showed that 66.67 percents of consumers did not know the side effects of hormonized capon eating. Only 14.07 percents of them knew that it might cause cancer, abnormality of hormone system, sterility, obesity and high cholesterol content in blood system.

There were more than 40 restuarants in Hat Yai municipality that serve chicken rice, but only 24 restuarants were respondents, and among these 4 of them sold more than 20 chickens per day. In average, 218 chickens were sold by 24 restuarants per day. This showed that the market for native chickens is quite big. Most of the restaurant owners knew that capons available in Hat Yai municipality were chemical caponette and realized about the side effects as the consumers know.

บทนำ

ปัจจุบัน ไก่พื้นเมืองยังมีอัตราการเจริญเติบโตต่ำมาก เนื่องที่เลี้ยงกันอยู่ทั่วไป ทั้งนี้อาจเนื่องมาจาก ไก่พื้นเมืองได้รับอาหารไม่เพียงพอตามความต้องการที่จะใช้ในการเจริญเติบโต อีกทั้งยังไม่มีการคัดเลือกปรับปรุงทางพันธุกรรม เพื่อให้มีการเจริญเติบโตได้รวดเร็วขึ้น จึงส่งผลให้การเลี้ยงไก่พื้นเมืองต้องใช้เวลานาน คืออาจจะต้องใช้เวลาเลี้ยงประมาณ 6-8 เดือน จึงจะมีน้ำหนักตัวประมาณ 1.5-2 กิโลกรัม ซึ่งถือว่าไม่เป็นที่น่าพอใจของผู้เลี้ยงเท่าที่ควร ได้มีผู้คิดค้นวิธีการตอนไก่พื้นเมืองแล้วนำໄไปปุนให้อ้วน ด้วยอาหารที่มีพลังงานสูง เพื่อให้ไก่พื้นเมืองมีการสะสมไขมันมากขึ้น ซึ่งเป็นการปรับปรุงคุณภาพชากของไก่พื้นเมือง วิธีการตอนวิธีหนึ่งคือการตอนแบบฝังยอดโนน จากการตรวจสอบพบว่าอาจจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้ โดยที่ผู้จำหน่ายและผู้บริโภคอาจจะไม่ทราบถึงผลข้างเคียงที่อาจจะเกิดขึ้นจากการบริโภคไก่ตอนดังกล่าว แต่ต่อมาได้รับความต้องการไก่พื้นเมืองตอนกึ่งยังได้รับความนิยมในการบริโภคอよมาก ทั้งนี้เนื่องจากไก่พื้นเมืองตอนมีเนื้อนุ่ม ไม่เหนียว รสชาตดีกว่าไก่พันธุ์อื่นๆ และยังมีราคาสูงกว่าไก่พันธุ์อื่นๆอีกด้วย จากการศึกษาในเบื้องต้นพบว่าไก่พื้นเมืองตอนมีตลาดรองรับที่ดีและผู้บริโภcmีความต้องการสูงจึงมีความเป็นไปได้ที่จะส่งเสริมให้มีการเลี้ยงในเชิงธุรกิจมากขึ้น ดังนั้นเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้อง ชัดเจนจึงทำการศึกษาเกี่ยวกับบริโภคไก่พื้นเมืองตอนในครั้งนี้

การศึกษารั้งนี้เพื่อทราบถึงขนาดตัวของไก่พื้นเมืองตอนในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ รวมทั้งความรู้ของผู้จำหน่ายและผู้บริโภคเกี่ยวกับผลกระทบข้างเคียงจากการบริโภคไก่พื้นเมืองตอน เพื่อหาแนวทางในการให้ความรู้ ส่งเสริมการเลี้ยงให้ถูกต้องและไม่เป็นพิษกับต่อผู้บริโภคต่อไป

ตรวจสอบสาร

สวัสดิ์ (2540) รายงานว่า ไก่พื้นเมืองเป็นไก่ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจพันธุ์หนึ่ง ซึ่งส่วนใหญ่แล้วเกยตระกรในชนบททั่วประเทศเลี้ยงไว้บริโภคในครอบครัว โดยเฉลี่ยแล้วมีไก่ใหญ่ และไก่เล็กรวมกันครอบครัวละ 10-45 ตัว คาดว่าประเทศไทยทั้งประเทศจะมีไก่พื้นเมืองรวมทุกขนาดประมาณ 200 ล้านตัว เป็นพันธุ์ไก่ที่มีความต้องการสูง ผลิตไม่เพียง พอดีความต้องการ อีกทั้งยังมีราคาสูงอีกด้วย ไก่พื้นเมืองเพศเมียจะเป็นที่ต้องการของตลาดมากกว่าไก่เพศผู้ ไก่พื้นเมืองเพศเมียอายุรีม ไข่ประมาณ 5-6 เดือน ปัจจุบันไก่พื้นเมืองขังผลิตไม่เพียงพอ กับความต้องการของตลาด ทั้งนี้เนื่องจากไก่พื้นเมืองยังมีจุดอ่อนที่ต้องแก้ไขหลายประการคือ

1. อัตราการให้ลูกต่อแม่ต่อตัวยังต่ำ แม่ไก่ 1 แม่ให้ลูกประมาณ 16-19 ตัว/ปี ทั้งนี้ เพราะไก่พื้นเมืองไข่โดยเฉลี่ยปีละ 71 ± 32 ฟอง/ตัว จำเป็นจะต้องปรับปรุงพันธุ์ใหม่ให้ไข่มากขึ้น

2. การขยายพันธุ์ของไก่พื้นเมือง คือแม่ไก่จะฟัก卵 สิ่งต้องใช้เวลาฟักถึง 21 วัน ทำให้แม่ไก่หดตัว โดยเฉลี่ยแล้วแม่ไก่จะไข่ปีละ 3-4 รุ่น

ดังนั้นการขยายพันธุ์จึงมีอัตราต่ำมาก จนทำให้ปริมาณการผลิตไม่เพียงพอ กับความต้องการและทำการผลิตในเชิงธุรกิจไม่ได้

3. การเจริญเติบโตต่ำ และประสิทธิภาพการให้อาหารต่ำ ไก่พื้นเมืองโดยทั่วไป ในชนบทเติบโตวันละ 10 กรัม/ตัว ส่วนชาวบ้านจะขายไก่เมื่อมีอายุ 5-6 เดือน น้ำหนักมีชีวิต 1.2-1.5 กก. อัตราแลกเปลี่ยน 3-3.5: 1 ดังนั้นจึงการมีการปรับปรุงพันธุ์ โดยการจัดทำแผนพัฒนาพันธุ์และคัดเลือกพันธุ์ให้เหมาะสม

4. การจัดการและการเลี้ยงดูยังมีความยุ่งยาก ในระยะลูกไก่อายุ 1-2 วัน ไก่พื้นเมืองเลี้ยงค่อนข้างยาก มีอัตราการตายสูง โดยเฉพาะเลี้ยงเป็นฝูงใหญ่ๆ ลูกนักจะตีกัน ลูกไก่บ่นงอกช้าทำให้ลูกไก่หน่าว และเกิดโรคได้รุนแรง อ่อนแตรและตายในที่สุด

ไก่พื้นเมืองเพื่อการบริโภค จากการปรึกษาเป็นการส่วนตัวกับ วรวิทย์ (2541) สามารถสรุปได้ว่า

ไก่พื้นเมืองเพื่อการบริโภคสามารถจัดจำแนกได้เป็น 2 ชนิด

1. ไก่พื้นเมือง เป็นไก่พื้นเมืองที่ชาวชนบทส่วนใหญ่นิยมเลี้ยงกันแบบหลังบ้าน ไม่ได้นำมาขายให้อ้วน เมื่อต้องการที่จะบริโภคก็จะนำมาริโภคหรือจำหน่ายให้แก่เพื่อนบ้านบ้าง เป็นไก่ที่มีคุณภาพไม่สูงนัก ส่วนใหญ่นักผ-dom

2. ไก่พื้นเมืองที่มีการปรับปรุงคุณภาพชาガ มีด้วยกัน 3 แบบคือ

2.1 ไก่ขุน เป็นไก่พื้นเมืองที่ไม่ได้ดอง บุนด้วยอาหารที่มีพลังงานสูงแต่ระดับโปรตีนต่ำ เพื่อให้ไก่ได้มีการสะสมไขมันในกล้ามเนื้อได้มากขึ้น วิธีการนี้จะใช้ได้ดีกับไก่พื้นเมืองเพศเมีย ส่วนไก่เพศผู้จะไม่ได้ผลดี ไก่ประเภทนี้ เรียกกันว่า “ไก่พื้นเมืองไม่ดอง”

2.2 ไก่ดอง เป็นไก่ที่ถูกผ่าตัดคอวัยวะสืบพันธุ์ออก ในเพศผู้จะผ่าตัดเอาลูกอัณฑะออกทั้ง 2 ข้าง ส่วนไก่เพศเมียจะตัดรังไข่ออก แต่การดองในเพศเมียไม่เป็นที่นิยมเนื่องจากถ้าเราขุนด้วยอาหารที่มีระดับพลังงานสูงก็สามารถทำให้ไก่เพศเมียอ้วนได้อยู่แล้ว (ตามข้อ 2.1) ส่วนไก่พื้นเมืองเพศผู้เมื่อทำการดองแล้วจะได้ผลดีเนื่องจากระดับฮอร์โมนเพศผู้จะลดต่ำลง ส่งผลให้ฮอร์โมนเพศเมียซึ่งปกติมีอยู่ในระดับต่ำ แสดงผลออกมานำทำให้ไก่พื้นเมืองกินอาหารได้เพิ่มขึ้น มีการสะสมไขมันมากขึ้น ไก่ประเภทนี้เรียกว่า “ไก่พื้นเมืองดอง” หรือ “ไก่ดอง”

2.3 ไก่พื้นเมืองที่ฝังฮอร์โมนเพศเมีย ฮอร์โมนเพศเมียจะส่งผลให้ไก่เพศผู้ที่ถูกฝังฮอร์โมนมีการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมไปคล้ายไก่เพศเมีย กินอาหารได้มากขึ้น อ้วนขึ้น (แต่เมื่อระยะเวลาผ่านไปชอร์โมนที่ฝังไว้จะถูกใช้ไปทำให้ระดับฮอร์โมนลดต่ำลงไก่เพศผู้กลับคืนสู่สภาพเพศผู้ปกติ) ไก่ประเภทนี้ชาวบ้านนิยมเรียกกันว่า “ไก่มัน” ไม่ใช่ “ไก่ดอง” ปกติจะใช้เวลาเดียงหลังการฝังฮอร์โมนประมาณ 56 วัน จึงค่อนข้างจะปลดปล่อยต่อผู้บริโภคอย่างไรก็ตามในปัจจุบันพบว่ามีผู้ผลิตหลายรายฝังฮอร์โมนเพียง 25 วันก็สามารถจำหน่ายทำให้โอกาสที่จะมีฮอร์โมนตกค้างในชากมากขึ้น อันอาจจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้มาก

เนื่องจากยังไม่มีการบัญญัติสภาพท่อข่ายเป็นทางการ ในการเขียนรายงานนี้จะเรียกไก่ที่ฝังฮอร์โมนนี้ว่า “ไก่ดองแบบฝังฮอร์โมน”

วัตถุประสงค์ของการดองสัตว์ หนาที่ญ (2536) กล่าวว่า การดองสัตว์มีวัตถุประสงค์หลัก 3 ประการ คือ

1. เพื่อป้องกันการขยายพันธุ์

2. เพื่อทำให้ได้สัตว์มีคุณภาพตามความต้องการของตลาดหรือผู้บริโภค เป็นการปรับปรุงคุณภาพเนื้อไก่ให้ดีขึ้นกว่าเดิม มีการสะسمไขมันในนักกล้ามเนื้อต่างๆ มากขึ้น

3. เพื่อลดความก้าวร้าว คร้าย ทำให้การเลี้ยงคุณและการจัดการง่าย

โดยทั่วไปนิยมตอนไก่เพศผู้ เพราะเมื่อตอนแล้ว อาจจะใช้คำว่าไก่เหล่านั้นจะเกิดการเปลี่ยนแปลงมีลักษณะของเพศเมียทำให้มีเนื้อนุ่ม และมีการสะสมไขมันมากขึ้น หงอนและเหนียงซึ่ด ไม่ประเปรี้ยว ไม่จิกตีกัน เช่น (สุวรรณ, 2535 และเทธิญ, 2536)

วิธีการตอนไก่ มี 2 วิธีคือยกัน

1. การตอนแบบผ่าข้าง

2. การตอนแบบฝังชอร์โอม

ในความเป็นจริงการตอนไก่นั้นจะหมายถึงการตอนแบบผ่าข้าง เอาเม็ดอัณฑะออกเท่านั้น แต่การฝังชอร์โอมนั้นจะเรียกว่าการตอน น่าจะใช้คำว่า การทำหมันช้ำครัว น่าจะถูกต้องมากกว่าดังที่เทธิญ (2536) ได้แนะนำไว้ อ้างว่ากีดามในที่นี้จะขอใช้ว่าการตอนสำหรับทั้ง 2 วิธี

1. การตอนแบบผ่าข้าง Fronda (1972) ได้รายงานไว้ว่าการตอนไก่โดยวิธีการนี้ ปฏิบัติกันมาตั้งแต่สมัยโบราณ ที่เทธิญ (2536) รายงานว่าเป็นวิธีการตอนโดยการตัดอัณฑะออก (castration) ทำให้ชอร์โอมนเพศเมียซึ่งปกติจะมีปริมาณน้อยลงในไก่เพศผู้แสดงผลที่เด่นชัดออกมาน ไก่นั้นจะมีลักษณะเปลี่ยนไปคล้ายไก่เพศเมียและไม่สามารถสืบพันธุ์ได้

สุวรรณ (2535) และ Card (1975) กล่าวว่า ในการตอนไก่ถ้าผู้ตอนไม่สามารถนำอัณฑะออกมาได้หมด เศยอัณฑะที่เหลือจะสามารถที่จะเจริญขึ้นมาใหม่ได้ส่งผลให้ไก่ตอนตัวนั้นมีพฤติกรรมเหมือนกับไก่เพศผู้ปกติทั่วๆไปที่ยังไม่ได้ตอนหรือเรียกว่า “ตอนไม่ลง” (Slipped)

วิธีการตอนแบบผ่าข้าง

การตอนไก่โดยวิธีนี้มักทำกับไก่มีขนาดเล็กน้ำหนักประมาณ 700-1,000 กรัม จะต้องมีการเตรียมไก่ก่อนทำการตอน โดยให้ไก่อุดอาหารและน้ำเพื่อทำให้สะอาดในการตอน อกชัย (2536) แนะนำว่าการอุดอาหารประมาณ 32-40 ชั่วโมงก่อนตอน และควรเว้นการให้น้ำประมาณ 18-24 ชั่วโมง ก่อนที่จะนำมาตอน จึงจะช่วยให้เลือดแข็งตัวเร็วขึ้นและมี

คำไส้แฟบ มองเห็นลูกอัณฑะได้ชัดเจน ไม่บดบังส่วนที่จะทำการต่อนสะคาดต่อการนำลูกอัณฑะออก

การเตรียมไก่สำหรับต่อน ถ้ามีการเตรียมคีสามารถของเห็นอัณฑะได้อย่างชัดเจนและผู้ต่อนมีความชำนาญ จะสามารถผ่าเพียงด้านเดียวที่สามารถเอาเม็ดอัณฑะไก่ออกมาได้ทั้ง 2 ข้าง

สุชาติ (2530) กล่าวว่า การต่อนไก่ควรจะกระทำในช่วงเช้า หรือบ่ายที่อากาศไม่ร้อนจัด ถ้าอากาศร้อนจะมีผลทำให้ไก่อ่อนเพลียและหอบมาก ไก่ที่จะทำการต่อนต้องแข็งแรงสมบูรณ์ดี สำหรับตำแหน่งผ่าตัดเพื่อการต่อน ได้แสดงในภาพที่ 1



ภาพที่ 1 แสดงตำแหน่งการต่อนแบบผ่าข้าง

A : อัณฑะ

B : บริเวณที่ผ่าตัด

ที่มา : Card (1975)

โดยทั่วไปแล้วอายุที่เหมาะสมของไก่จะนำมาตอนแบบผ่าหัวง ควรมีอายุประมาณ 6 สัปดาห์ หรือมีน้ำหนักประมาณ 1.5 ปอนด์ (ประมาณ 700 กรัม) เป็นดีที่สุด (อกิชัย, 2536) ถ้ามีไก่น้ำหนักตัวมากกว่า 1 กก. จะทำให้เลือดออกมาก และทำให้การตอนเป็นไปด้วยความยากลำบาก เสี่ยงต่อการตายของไก่

อกิชัย (2536) รายงานว่า การเลี้ยงไก่ตอนเพื่อให้ได้น้ำอ่อนนุ่มและเมรื逝ชาดตีเข็นนั้นควรเลี้ยงให้โตช้าๆ อย่าไปเร่งเหมือนไก่กระทรง โดยทั่วไปควรใช้ระยะเวลาเลี้ยง 6 ถึง 11 เดือน เป็นดีที่สุด ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดของไก่ที่ห้องตลาดต้องการด้วย แต่ไก่ตอนเลี้ยงเพื่อการฟาร์มจำนวนมากจะใช้เวลาในการเลี้ยงคู 17-18 สัปดาห์ โดยจะมีน้ำหนักประมาณ 2.7-3.6 กก.

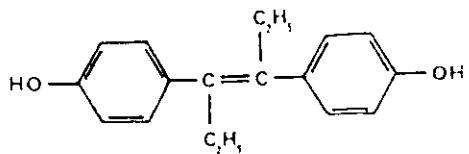
2. การตอนแบบผั่งอร์โอมน

หเทัญ (2536) รายงานว่า การตอนโดยวิธีนี้สามารถปฏิบัติได้ทั้งเพศผู้และเพศเมีย จะไม่มีการผ่าตัดเอาลูกอัณฑะออก (ในทางการเกษตรเราเรียกวิธีนี้เป็นการตอนแบบผั่ง ออร์โอมนแต่สำหรับทางการแพทย์ถือว่าเป็นเพียงการทำหมันชั่วคราวเท่านั้น) ออร์โอมนนี้จะมีฤทธิ์แรงกว่าออร์โอมนเพศผู้ที่สร้างจากอัณฑะ ดังนั้นแม้ไม่ได้ตัดอัณฑะออกไก่เพศผู้ก็จะมีลักษณะเปลี่ยนแปลงไปคล้ายไก่เพศเมีย คือ ไม่ขัน ไม่ประเปรี้ยว ไม่จิกตีกัน หงอนและเหนียงซึ่ด

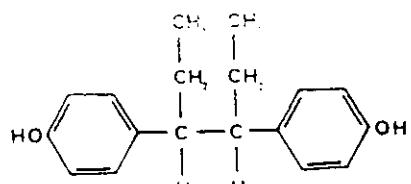
การตอนโดยวิธีนี้ง่ายและสะดวกในการปฏิบัติมากอีกทั้งระยะเวลาในการเลี้ยงสั้นลดอัตราการตายหลังการตอน เนื่องจากไม่ได้มีการผ่าตัด เพียงใช้เข็มฝังยาแทงเข้าใต้ผิวหนังเท่านั้น จึงไม่มีการตายและเนื่องจากไม่ต้องอดอาหารและน้ำจึงช่วยลดความเครียดได้ และเมื่อผิงออร์โอมนแล้วจะออกผลการตอนทันที โดยไก่จะกินอาหารมากขึ้นและอ้วนขึ้นอย่างรวดเร็ว

ออร์โอมนสังเคราะห์ คือ สารเคมีสังเคราะห์ที่ออกฤทธิ์คล้ายออร์โอมนเพศเมีย (estrogen) และสามารถจับกับ receptor ของออร์โอมนเอสโตรเจนได้เป็นอย่างดี ออร์โอมนสังเคราะห์ที่นิยมใช้กันในปัจจุบันคือ Hexoestrol ($C_{18}H_{22}O_2$) มีสูตรเคมีคล้ายกับ Diethylstilbestrol ($C_{18}H_{20}O_2$) อย่างไรก็ตาม Hexoestrol นี้คำสั่งกระทรวงสาธารณสุขที่ 417/2529 ได้มีคำสั่งยกเลิกคำรับยาไปแล้วตั้งปี 2529 เพราะตกค้างและเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค Hexoestrol มีการออกฤทธิ์ต่อการตอนไก่กว่า Diethylstilbestrol ออร์โอมนทั้งสองตัวนี้มีจุดเดือดประมาณ 210 องศาเซลเซียส และมีน้ำหนักโมเลกุลใกล้เคียงกันมาก ($DES=268.4$ และ $Hexoestrol=270.4$) ออร์โอมนแต่ละเม็ดมีน้ำหนักประมาณ 15-20 มิลลิกรัม

ออกฤทธิ์ในร่างกายไก่นานประมาณ 56 วัน หลังจากนั้นฮอร์โมนจะถูกใช้หมดไป ไก่ต่อนจะกลับมีพฤติกรรมเช่นเดียวกับไก่เพศผู้ไม่ต่อน (สุชาติ, 2530) สูตรโครงสร้างทางเคมีของ Hexoestrol จะแตกต่างจากสูตรโครงสร้างของฮอร์โมน Diethylstilbestrol ดังภาพที่ 2



Stilboestrol



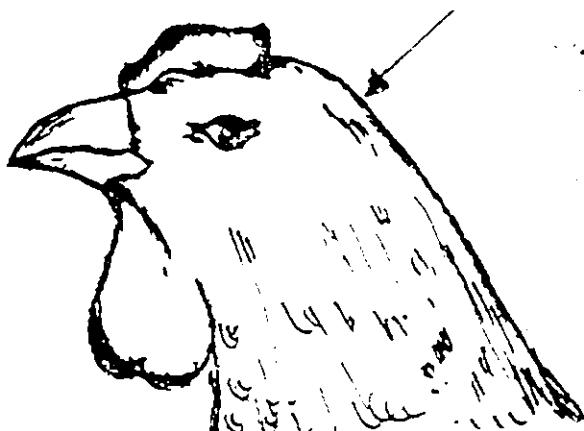
Hexoestrol

ภาพที่ 2 โครงสร้างทางเคมีของฮอร์โมนสังเคราะห์ Hexoestrol และ Diethylstilbestrol
ที่มา : Alexander (1976)

Hexoestrol ที่ใช้ในการต่อน ไก่มีลักษณะเป็นทรงกระบอกขนาดโดยประมาณ เส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5 มิลลิเมตร สูงประมาณ 4 มิลลิเมตร สีขาว

วิธีการต่อนแบบฝังฮอร์โมน

ฮอร์โมนที่ใช้ในการต่อนปัจจุบันพบเพียงชนิดเดียวคือ Hexoestrol 15-20 มิลลิกรัม/เม็ด โดยใช้หลอดส่งฮอร์โมนแทงเข้าใต้ผิวนังบบริเวณท้ายทอยไก่กับหงอนที่สุด โดยใช้หอร์โมน 1-2 เม็ด (สุชาติ, 2530) ลังแสดงในภาพที่ 3



ภาพที่ 3 แสดงตำแหน่งการต่อนแบบฝังฮอร์โมน

ที่มา : สุชาติ (2530)

สุชาติ (2530) รายงานว่า ไก่ที่จะนำมาตอนคavia ฟังชอร์โนน ถ้าเป็นไก่พื้นเมืองหรือไก่พื้นเมืองอูกผสม ความมีอายุประมาณ 4-5 เดือน หรือมีน้ำหนักตัวประมาณ 1.8-2.5 กก. การตอนแบบฟังชอร์โนน ถ้าตอนในระยะไก่รุ่นน้ำหนักประมาณ 0.70-1.0 กก. คavia ฟังชอร์โนน 1 เม็ดแล้ว อีกประมาณ 6-7 สัปดาห์ ฟังชอร์โนนซ้ำอีก 1 เม็ด แต่วิธีการนี้ น้ำหนักไก่จะเพิ่มขึ้นในระยะแรกๆ น้อยมาก และระยะสุดท้ายของการขุนนำน้ำหนักก็จะเพิ่มขึ้น ไม่เป็นที่น่าพอใจ

ศรีธวัช (2530) รายงานว่า การตอนโดยใช้ออร์โนน ควรรับขุนให้อ้วนภายในเวลา 8 สัปดาห์ แล้วขาย ถ้ายังขุนซ้ำหรือเลี้ยงนานจะทำให้ออร์โนนหมดฤทธิ์ต้องทำการฟังซ้ำ ซึ่งจะเป็นการเพิ่มต้นทุนและสิ้นเปลืองอาหารมากขึ้น การขายไก่ควรทำหลังจากตอนไปแล้ว 8 สัปดาห์นั้น เพื่อให้ออร์โนนที่ฟังถูกนำไปใช้จนหมดหรือเหลือตกค้างในชากันน้อยที่สุด

ผลข้างเคียงจากการบริโภคไก่พื้นเมืองตอนฟังชอร์โนน

Einstein และคณะ (1994) กล่าวว่าในประเทศไทยจัดได้สั่งห้ามยกเลิกการใช้ออร์โนนสังเคราะห์ diethylstilbestrol (DES) ในปี 1982 อย่างเด็ดขาด ทั้งนี้เนื่องจากผู้บริโภคนือสัตว์ที่ฟังคavia ฟังชอร์โนนสังเคราะห์ชนิดนี้จะมีความเสี่ยงต่อการเกิดอันตราย

สุชาติ (2530) รายงานว่า ในบางประเทศ เช่น ในสหรัฐอเมริกา ได้เลิกใช้ยา Diethylstilbestrol แล้ว เนื่องจากสารดังกล่าวอาจจะบัง锢ลักษณะดั้วไม่หมดอาจจะทำให้เกิดเป็นมะเร็งได้

Fronda (1972) รายงานว่า ในบางประเทศได้ห้ามใช้ diethylstilbestrol ในสัตว์ปีกอย่างเด็ดขาด เนื่องจากเชื่อว่าอาจจะเป็นสารก่อมะเร็งในมนุษย์ได้

นอกจากนี้ประเทศไทยได้มีคำสั่งเพิกถอนสำหรับยาตามคำสั่งกระทรวงสาธารณสุข ที่ 417/2529 ได้ทำการเพิกถอนทะเบียนตำรับยาที่มีตัวยา Hexoestrol คavia เหตุผลว่า เพราะมีการตกค้างของตัวยาในเนื้อสัตว์ ซึ่งจะก่อให้เกิดปัญหาของการสะสมยาตัวนั้นจนถึงระดับทำให้เกิดอาการพิษในผู้บริโภคได้

หลักการเลี้ยงไก่ตอน

หลังจากทำการตอนไก่แล้วให้น้ำไก่ตอนขึ้นกรงดับที่ว่างและเหมาะสมสำหรับการเลี้ยงไก่ตอน การขังกรงเดียวและที่มีเนื้อที่จำกัด ไก่จะออกกำลังได้น้อยและจะอ้วนเร็ว การเลี้ยงรวมกันกับสามารถทำได้แต่ต้องให้แน่นจนเกินไปและอย่าให้พื้นคอกแคบ การแยก ร่างน้ำร่างอาหาร ไก่ควรมีเพียงพออย่างให้ไก่เขียบกันเวลากินอาหาร (สุชาติ, 2530)

การให้อาหาร

ข้อมูลจากการปรึกษา วรวิทย์ (2541) ทราบว่ากลิ่นจากวัตถุคิบที่นำมาใช้เป็นอาหาร ไก่ต่อนมีผลต่อกลิ่นของชาด เช่น การใช้ปลาเป็นเป็นแหล่งโปรตีน จะทำให้ชาดมีกลิ่นควรปลา (fishy flavour) หรือการใช้วัตถุคิบที่มีไข้มันคุณภาพดี จะทำให้ชาดมีกลิ่นไข้มันคุณภาพดีได้

สุชาติ (2530) และอภิชัย (2536) กล่าวว่า อาหารไก่ต่อนควรเป็นอาหารที่มีพลังงานสูงและย่อยได้ง่าย ถ้าในตลาดไม่พิสิฐดันเกียวกับไข้มันในไก่ จะเลือกใช้ไข้มันอย่างใดเติมลงในอาหารก็ได้ เช่น ไข้มันวัวสมมันไก่ อาหารไก่ต่อนเพื่อบุนให้ไก่มีน้ำหนักเพิ่มขึ้น เนื้อยุบ และรสเด็ดขึ้น ไม่จำเป็นต้องเพิ่ม ไวนามินอเจและไวนามินดี เพราะร่างกายไก่ใช้ไวนามินเหล่านี้ในระบบไม่มาก

รูปแบบของอาหารที่นิยมให้ มีอยู่ด้วยกัน 2 แบบ

1. อาหารเปียก
2. อาหารแห้งอัดเม็ด

ไก่ต่อนควรให้อาหารในรูปอาหารเปียก มีเมล็ดธัญพืชมาก ถ้าเติมน้ำลงคลุกในอาหารบุนจะช่วยให้อาหารนั้นมีรสเด็ดได้เร็ว นอกจากนี้เทคนิคในการให้อาหารอีกอย่างหนึ่ง คือ ให้ทิลน้อยแต่ให้นบอย ๆ เพื่อให้ไก่กินอาหารได้มากขึ้น อาหารที่ให้แต่ละเม็ดต้องให้ไก่กินให้หมด ก่อนที่จะให้อาหารในเม็ดต่อไป เพื่อป้องกันการบุดของอาหาร

วัตถุประสงค์

การศึกษาระบบริโภคไก่พื้นเมืองตอนในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่มีวัตถุประสงค์เพื่อ

1. เพื่อทำการศึกษาและสำรวจ ตลาดไก่พื้นเมืองตอน จากร้านข้าวมันไก่ ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ เพื่อทราบขนาดตลาดไก่พื้นเมืองตอน
2. เพื่อต้องการทราบทัศนคติของผู้บริโภคในการบริโภคไข้มัน ไก่พื้นเมืองตอน เช่น ค่าน้ำค่า ความถี่ในการบริโภค และส่วนที่ชอบบริโภค ฯลฯ
3. เพื่อทราบถึงความรู้เกียวกับการตอนไก่และผลจากการบริโภคไก่ต่อนของผู้บริโภค และผู้จำหน่าย

อุปกรณ์และวิธีการ

1. สถานที่ที่ทำการสำรวจ ทำการสำรวจการบริโภคไก่พื้นเมืองตอนในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

2. กลุ่มตัวอย่างที่ทำการสำรวจทำโดยใช้แบบสอบถามและสัมภาษณ์จำนวน 405 คน และร้านจำหน่ายข้าวมันไก่จำนวน 24 ร้าน ช่วงระหว่างวันที่ 1 ธันวาคม 2540 ถึง 31 มกราคม 2541

3. ผู้สำรวจ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 นางสาววรรณคณา กิจพิพิธ รหัส 3740079
นักศึกษาชั้นปีที่ 3 นายมนต์ รัตนรัต รหัส 3840074

4. ผู้สำรวจได้ดำเนินการเก็บข้อมูล โดยเดินทางไปสอนตามและสัมภาษณ์ผู้บริโภค ข้าวมันไก่พื้นเมืองตอน ร้านจำหน่ายข้าวมันไก่ ด้วยตนเอง และบางส่วนจะเป็นการแจกแบบสอบถามให้แก่ประชาชนทั่วไปแล้วให้ส่งกลับคืนตามที่อยู่ที่ระบุเอาไว้

ผลและวิเคราะห์ผลการทดลอง

ข้อมูลจากผู้บริโภค

ข้อมูลจากผู้บริโภคข้าวมันไก่พื้นเมืองตอน (1) คงไว้ในตารางและแผนภาพที่ 1-4 ในหน้าที่ 15-18) ผู้ตอบแบบสอบถาม 51% มีการศึกษาสูงกว่าปริญญาตรี (ตารางและแผนภาพที่ 1.4) (เพื่อความกระตือรือร้นในการนำเสนอข้อมูลต่อไปจะแสดงเฉพาะตัวเลขตารางและแผนภาพไว้ในวงเล็บเท่านั้น) และส่วนใหญ่ (78%) มีรายได้สูงกว่า 5,000 บาท/เดือน ในจำนวนนี้ 39% มีรายได้ 5,000-10,000 บาท/เดือน (1.6) ผู้บริโภคส่วนใหญ่ (67%) บริโภคไก่พื้นเมืองตอนและไก่พื้นเมือง 19.75% บริโภคไก่พันธุ์เนื้อ (2.2) ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะบริโภคข้าวมันไก่น้อยกว่าสัปดาห์ละ 1 ครั้ง ทั้งนี้เนื่องจากถ้าบริโภคน้อยครั้งผู้บริโภคคิดว่า อาจทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ (2.3)

ผู้บริโภคจะนิยมบริโภคข้าวมันไก่ในมื้อเที่ยงมากที่สุด (80.74%) เพราะว่าส่วนใหญ่เป็นคนทำงานออกบ้านมีเวลาอันจำกัด ข้าวมันไก่เป็นอาหารเที่ยงที่สะดวกรวดเร็วประยุต เวลา ในการสำรวจการบริโภคชนิดส่วนต่างๆของไก่พื้นเมืองตอน ผู้บริโภคส่วนใหญ่ชอบบริโภคเนื้อไก่น้ำอุดมมากที่สุด คือ 45.93% (2.4 และ 2.5)

ผู้บริโภคส่วนใหญ่สามารถออกถึงลักษณะความแตกต่างระหว่างไก่พื้นเมืองกับไก่ชนิดอื่นได้โดยดูจากลักษณะภายนอกและการชินรสเนื้อของไก่คุ้จากร้านที่ตนบริโภคนั้นได้ (2.6)

ผู้บริโภคส่วนใหญ่ (66.67%) จะไม่ทราบถึงวิธีการต่อนไก่ไว้ต่อนอย่างไร มีเพียงส่วนน้อย (33.33%) เท่านั้นที่ทราบ และในจำนวนนี้ก็รู้ว่าเป็นวิธีการต่อนแบบผึ้งชอร์โนนมากที่สุดและรองลงมาเป็นวิธีการต่อนแบบผ่าข้าง แต่ส่วนมากจะไม่แน่ใจว่าเป็นการต่อนโดยวิธีใด (3.1 และ 3.2) ในความเป็นจริงเท่าที่ทราบเกือบ 100 % เป็นการต่อนแบบผึ้งชอร์โนน

ผู้บริโภคส่วนมาก (64.41%) ไม่แน่ใจว่าการบริโภคข้าวมันไก่ต่อนนี้เป็นอันตรายหรือไม่ มีผู้ที่ทราบว่าบริโภคแล้วมีอันตราย (14.07%) และจากการสอบถามตามพนว่า พวกราบร่วมอันตรายคิดว่าการต่อนแบบผึ้งชอร์โนนมีอันตรายมากที่สุด (67.41%) เนื่องจากถ้ายอร์โนนยังตกค้างในไก่ยังคงจะมีผลต่อผู้ที่บริโภคไก่นั้นเข้าไป (3.3 และ 3.4)

นอกจากนี้จากการศึกษาพบว่าราคากลางไก่พื้นเมืองต่อนมีราคาสูงกว่าไก่ประเภทอื่นๆ แต่ก็ยังคงมีผู้บริโภคไก่พื้นเมืองอยู่เป็นจำนวนมากและจากการสอบถามทราบว่า ถึงแม้จะมีราคาสูงขึ้น 10-20 % ของราคานิปัจจุบันก็ตาม เพราะผู้บริโภคคิดว่าคุ้มค่ากับความพอใจของผู้บริโภคเอง จะเห็นได้ว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่จะเน้นในเรื่องของความพอใจและคุณภาพของไก่เป็นหลัก ดังนั้นการผลิตไก่พื้นเมืองต่อนควรเน้นเรื่องคุณภาพซากให้มากขึ้น

ร้านข้าวมันไก่ในเขตอำเภอหาดใหญ่ที่ผู้บริโภคแนะนำสูงสุดตามลำดับดังนี้ 1) ข้าวมันไก่คลองเตย 2) มุยกีโชา 3) ข้าวมันไก่ทุ่งลุง (เป็นร้านที่อยู่นอกเขตเทศบาลนครหาดใหญ่) 4) ข้าวมันไก่ปาร์ค นอกจากนี้ยังมีร้านอื่นๆ อีกมาก ดังแสดงในตารางที่ 10 ผู้บริโภคที่นิยมไปรับประทานเนื่องจากชอบรสชาดของเนื้อไก่ซึ่งแต่ละร้านจะมีสูตรหรือเคล็ดลับต่างๆ กันไป รองลงมาผู้บริโภคจะติดใจในรสชาดของน้ำจิ้มและรสชาดของข้าวตามลำดับ

ดังนี้ถ้ามีผู้สนใจจะปริคร้านไหนขายข้าวมันไก่พื้นเมืองต่อน ควรจะต้องคำนึงถึงคุณสมบัติของร้านจำหน่ายที่ผู้บริโภคนิยม 3 ข้อดังต่อไปนี้เป็นหลัก เพื่อที่จะเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคได้

ข้อมูลจากร้านค้า

จากการศึกษามีร้านข้าวมันไก่มากกว่า 40 ร้านในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา แต่ได้รับความร่วมมือจากร้านค้าในการตอบแบบสอบถามและสัมภาษณ์จำนวน 24 ร้าน (ดังข้อมูลตามตารางที่ 5-8 ในหน้า 19-22) พบว่าร้านค้าส่วนใหญ่ (80%) จะเปิดจำหน่ายในช่วงเวลา 5.00-9.00 น. โดยจะมีผู้เลี้ยงไก่นำไก่มาส่งให้ที่ร้านประมาณ 19.00-20.00 น. หลังจากนั้นจะขึ้นไปไว้จนกระทั่งเวลา 03.00 น. จึงจะทำการฆ่าและนำไปปรุง

ตามสูตรของแต่ละร้านซึ่งแต่ละร้านจะมีเคล็ดลับที่แตกต่างไปหลังจากนั้นก็จะเตรียมจำหน่ายในช่วงเช้าถึงเที่ยง ร้านค้าส่วนน้อย (20%) เปิดจำหน่ายในช่วงบ่ายและปิดก่อน 24.00 น. มีเพียง 1 ร้านที่เปิดจำหน่ายในช่วงเย็นและจำหน่ายไปจนกระทั่งเข้าของวันรุ่งขึ้น (5.1)

การรับซื้อไก่ ไก่ที่ร้านค้านำมาจำหน่ายส่วนใหญ่ฟาร์มที่เลี้ยงจะนำมารส่งให้ซึ่งแต่ละร้านก็มีความต้องการ ไก่ที่มีลักษณะแตกต่างกันออกไปส่วนใหญ่ต้องการ ไก่ที่มีน้ำหนักประมาณ 2 กก. ซึ่งผู้เลี้ยงจะทำการคัดมาส่งร้านค้า ไก่ที่เหลือคัดก็จะนำมาปิดจำหน่ายยังตลาดสดซึ่งไก่เหล่านั้นจะมีความแปรปรวนของน้ำหนักตัวมากหากจะต่ำลงมา (5.2)

ไก่ที่ใช้จำหน่ายส่วนใหญ่เป็นไก่พื้นเมืองตอนเนื้องจากไก่พื้นเมืองตอนมีความอ้วนกว่าไก่พื้นเมืองไม่ตอน เนื้อนุ่ม ไม่เหนียวและไม่คาว น้ำดีน้ำไก่สามารถนำมารุ้งข้าวมันได้ ถ้าเป็นไก่เนื้อน้ำดีมีจะความมาก เพราะ ไก่เนื้อจะเลี้ยงด้วยอาหารสำเร็จรูปที่มีเปอร์เซ็นต์โปรตีนสูงทำให้มีกลิ่นคาว (Fishy flavour) ปนอยกมาด้วย มีร้านค้าบางแห่งใช้ไก่พื้นเมืองไม่ตอนแต่เป็นเพียงส่วนน้อย ทั้งนี้เนื่องจากว่าไก่พื้นเมืองไม่ตอนจะมีเนื้อน้อยจึงไม่นิยมนำมาจำหน่าย นอกจากราคาที่มีร้านค้าบางร้านใช้ไก่ไข่ปลดครัวและไก่เนื้อปูรุ้งข้าวมัน ไก่ด้วยเช่นกัน สำหรับไก่ไข่ปลดครัวเป็นไก่ที่มีอายุมาก คุณภาพดีและราคาถูกกว่าไก่พื้นเมืองตอนมาก (ราคากลางๆ ประมาณ 18 บาท ขณะที่ไก่พื้นเมืองตอนราคา กก. ละ 70-80 บาท) จึงทำให้ร้านข้าวมันไก่ที่ใช้ไก่ไข่ปลดครัวสามารถจำหน่ายข้าวมันไก่ในราคามากกว่า (ประมาณ 15-20 บาท) (6.1)

เพศของไก่ที่ใช้จำหน่ายถ้าผู้จำหน่ายเลือกได้ก็จะเลือกเพศเมีย เพราะนิ่ืองมากกว่าแต่ที่เป็นอยู่ทุกวันนี้ไม่สามารถเลือกได้จึงต้องใช้ไก่เพศเดียว อายุของไก่ที่ใช้มากกว่า 6 เดือนน้ำหนักโดยเฉลี่ย 2 กิโลกรัมหรือมากกว่า ซึ่งก็เป็นน้ำหนักที่ร้านค้าส่วนใหญ่ต้องการ (6.2 และ 6.3)

การจำหน่ายและราคาข้าวมันไก่พื้นเมืองตอนในแต่ละวันร้านค้าที่จำหน่ายไก่มากกว่า 20 ตัวต่อวันมีเพียง 4 ร้านเท่านั้นคือ ข้าวมันไก่คลองเตย นุ่ยก์โภชา ข้าวมันไก่ปาร์ดัง และข้าวมันไก่หุ่งลุง ซึ่งรายชื่อร้านข้าวมันไก่เหล่านี้ก็คงกับร้านข้าวมันไก่ที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่แนะนำ

ส่วนราคาข้าวมันไก่พื้นเมืองตอนเฉลี่ยงานละ 25 บาท พิเศษ 30 บาท ซึ่งผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเหมาะสมกับสภาวะเศรษฐกิจในปัจจุบัน (7.2)

ชิ้นส่วนของไก่พื้นเมืองตอนที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคกันมากที่สุดคือเนื้อหน้าอก (breast) เนื้อบริเวณนี้จะมีสีขาว เนื้อมาก ผิวนังบาง ไขมันน้อยจึงเป็นที่ต้องการของผู้

บริโภค เนื้อบริเวณน่อง (drum stick) จะมีกล้ามเนื้อเป็นมัดมีไขมันน้อยเนื้อบริเวณนี้จะมีสีเข้มเนื่องจากมีการออกกำลังมากกว่าส่วนอื่นเนื่องมีลักษณะแข็งกว่าส่วนอื่น ส่วนเนื้อต่ำโพก (thigh) จะรวมไปถึงบริเวณส่วนหลังและหางค้ายส่วนนี้มีมัดกล้ามเนื้อใหญ่มีไขมันและหนังมาก เนื้อจะมีสีเข้มเช่นเดียวกับเนื้อขา ผู้ที่นิยมบริโภคไก่มักมากจะนิยม หั่นเนื้ออยู่กับความชอบของผู้บริโภคแต่ละคน ซึ่งข้อมูลในส่วนนี้จะสอดคล้องกับข้อมูลที่ได้จากผู้บริโภค

ส่วนราคากไก่พื้นเมืองตอนมีชีวิตปกติจะค่อนข้างคงที่คือกิโลกรัมละ 70-80 บาท ซึ่งจะสังเกตได้ว่าราคากไก่พื้นเมืองตอนสูงกว่าไก่พันธุ์เนื้อมาก ส่วนร้านค้าที่ต้องการเน้นคุณภาพของเนื้อไก่จะซื้อไก่มีชีวิตในราคาน้ำหนักประมาณกิโลกรัมละ 90-100 บาท นอกจานนี้ในช่วงเทศกาล เช่น ตรุษจีน หรือ สารทจีน ราคากไก่พื้นเมืองมีชีวิตจะสูงขึ้นประมาณกิโลกรัมละ 10-20 บาท แต่ร้านค้าก็ยังคงจำหน่ายอยู่เนื่องจากผู้เลี้ยงจะต้องรับผิดชอบนำมารส่งให้กับร้านจะสังเหตุ ในการนำไปขายตลาดจังหวัด เช่น กรณีเกิดโรคระบาด ร้านค้าส่วนใหญ่จะไม่สามารถหาไก่จากแหล่งอื่นมาทดแทนได้ มีเพียงส่วนน้อยที่สามารถหาไก่มาทดแทนได้แต่ก็ไม่สามารถเลือกไก่คุณภาพที่ดีต้องการ แสดงให้เห็นว่า การค้าในส่วนนี้เป็นการค้าขยายแบบข้าประจำ ดังนั้นถ้าผู้สนใจต้องการผลิตไก่พื้นเมืองตอน ก็ควรศึกษาหาดูดูก่อนออกจากส่วนนี้ไว้ก่อน 8.1, 8.2, 8.3 และ 8.4)

ในความเป็นจริงไก่พื้นเมืองตอนมีราคาน้ำหนักประมาณกิโลกรัมละ 70-80 บาท ใช้ไก่พื้นเมืองตอนอยู่ ไม่มีการนำไก่พันธุ์เนื้อมาทดแทนหั่นเนื้อเนื่องจากคุณภาพของเนื้อที่แตกต่างกันมากจึงทำแทนกันไม่ได้

สำหรับข้อมูลเกี่ยวกับการตอน เจ้าของร้านข้ามันไก่ส่วนใหญ่จะทราบถึงวิธีการตอนซึ่งเป็นการตอนแบบฝังศอร์โนน มีเพียงส่วนน้อยที่ไม่ทราบวิธีการตอน

วิธีตอนโดยการฝังศอร์โนนสามารถทำได้สะดวกและรวดเร็วระยะเวลาในการบุนสัน (ใช้เวลาประมาณ 8 สัปดาห์) จึงเป็นวิธีที่นิยมกันมากในกลุ่มผู้เลี้ยง ส่วนวิธีการตอนแบบผ่าข้างนั้นจากการสำรวจเบื้องต้นไม่พบว่ามีการผลิตโดยวิธีนี้แต่อย่างใด หั่นเนื้ออาจเนื่องจากทำได้ยาก ไก่ได้รับบาดเจ็บจากการตอน (ผ่าตัด) ล้องหักเส้นน้ำ และใช้เวลาในการบุนนานส่งผลให้คืนทุนในการผลิตสูงจึงทำให้วิธีการตอนแบบผ่าข้างไม่เป็นที่นิยม อีกทั้งตามวิธีการตอนแบบนี้ไม่มีสารเคมีตกท้องจึงไม่พิษภัยต่อผู้บริโภค จึงน่าจะมีการส่งเสริมและสนับสนุนให้ผลิตแบบนี้ทดแทนการตอนแบบฝังศอร์โนน ผู้จัดเรียนว่าถ้าผู้บริโภค

ทราบข้อมูลมากขึ้นก็จะหันมาบริโภคไก่ต่อนแบบผ่าข้าง แม้ราคาจะสูงกว่าการต่อนแบบฝังชอร์โนนก็ตาม (8.5 และ 8.6)

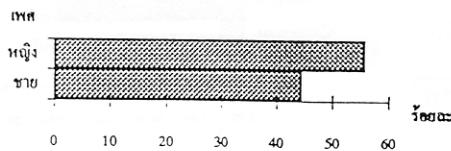
ร้านค้าส่วนใหญ่จะทราบถึงอันตรายของการบริโภคไก่พื้นเมืองต่อนแบบฝังชอร์โนน (8.7) โดยให้ข้อมูลว่า เป็นสารก่อมะเร็ง โรคอ้วนและไขมันอุดตันในเส้นเลือดเช่นเดียวกับผู้บริโภค ดังแสดงในตารางที่ 9

จากการศึกษาเบื้องต้นพบว่าผู้ผลิตไก่พื้นเมืองต่อนส่วนหนึ่งจะทำการฝังชอร์โนนแล้วบุนเพียง 25 วัน ก็นำออกจำหน่าย ซึ่งเป็นระยะเวลาที่สั้นกว่าที่แนะนำโดยผู้ผลิตชอร์โนน จึงมีโอกาสที่ชอร์โนนตกค้างในชากมากอาจส่งผลให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้มาก จึงควรให้ความรู้แก่ผู้ผลิตให้ผลิตไก่ต่อนที่มีอันตรายต่อผู้บริโภคน้อยที่สุด เช่นการแนะนำให้เลี้ยงหลังจากการฝังชอร์โนนไม่น้อยกว่า 49-56 วันเป็นต้น หรือเปลี่ยนวิธีการต่อน เป็นการต่อนแบบผ่าอาอันจะออกแทน

ตารางที่ 1.1 เพศ

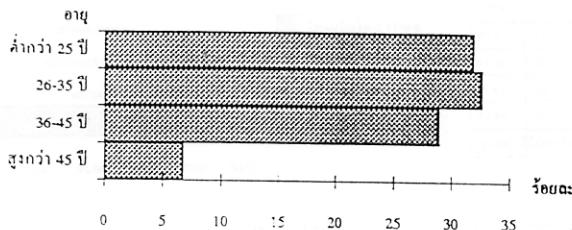
ตารางที่ 1.1 เพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
หญิง	225	55.56
ชาย	180	44.44
รวม	405	100.00



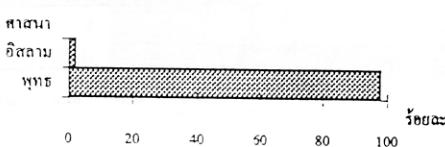
ตารางที่ 1.2 อายุ

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
ล่ากว่า 25 ปี	129	31.85
26-35 ปี	132	32.59
36-45 ปี	117	28.89
สูงกว่า 45 ปี	27	6.77
รวม	405	100.00



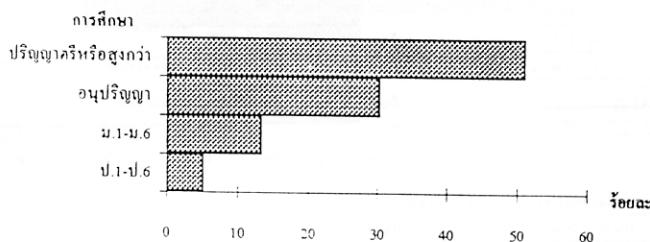
ตารางที่ 1.3 ศาสนา

ศาสนา	จำนวน	ร้อยละ
อิสลาม	9	2.22
พุทธ	396	97.78
รวม	405	100.00



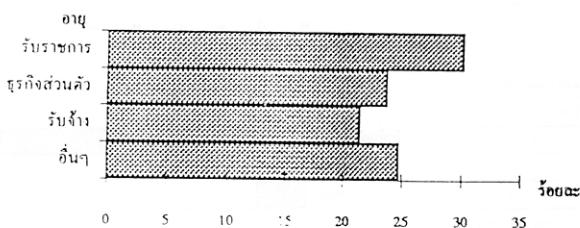
ตารางที่ 1.4 การศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ปริญญาตรีหรือสูงกว่า	207	51.11
อนุปริญญา	123	30.37
ม.1 - ม.6	54	13.33
ป.1 - ป.6	21	5.19
รวม	405	100.00



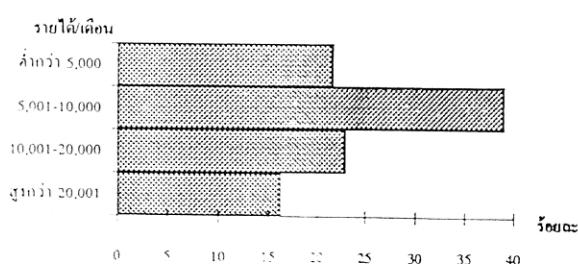
ตารางที่ 1.5 อาชีพ

อาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
รับราชการ	122	30.12
รับจ้าง	96	23.7
ธุรกิจส่วนตัว	87	21.48
อื่นๆ	100	24.59
รวม	405	100.00



ตารางที่ 1.6 รายได้ต่อเดือน

รายได้ต่อเดือน	จำนวน	ร้อยละ
ล่ากว่า 5,000	88	21.73
5,001-10,000	158	39.21
10,001-20,000	93	22.38
สูงกว่า 20,001	66	16.30
รวม	405	100.00



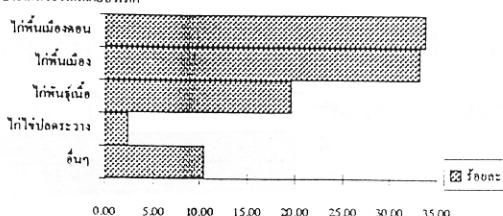
ตารางที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการบริโภคข้าวมันไก่พื้นเมืองตอน

ตารางที่ 2.1 เศษบริโภคข้าวมันไก่ชนิดใด

ประเภทไก่ชนิดของข้าวมันไก่ชนิดใด	จำนวน	ร้อยละ
ไก่พื้นเมืองลพบุรี	165	33.95
ไก่พื้นเมือง	162	33.33
ไก่พื้นเมืองชุมชน	96	19.75
ไก่ไข่ป่าและวัว	12	2.47
อื่นๆ	51	10.50
รวม	486**	100.00

** เสื่อคลอนได้มากกว่า 1 ชิ้น

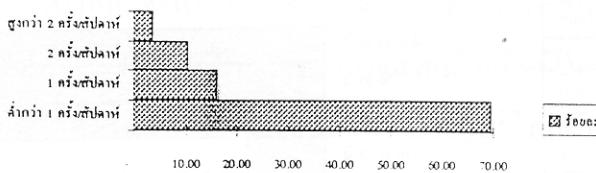
ประมาณการใช้เศษบริโภค



ตารางที่ 2.2 ความต้องการบริโภค

ความต้องการบริโภค	จำนวน	ร้อยละ
ต้องการ 2 กิโลกรัมขึ้นไปคนๆ 1	15	3.70
2 กิโลกรัมถ้วนๆ	42	10.37
1 กิโลกรัมถ้วนๆ	66	16.30
ต้องการ 1 กิโลกรัมถ้วนๆ	282	69.63
รวม	405	100.00

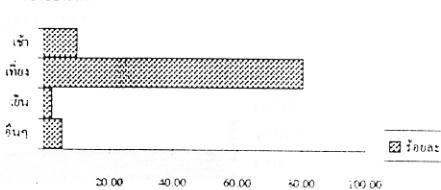
ความต้องการบริโภค



ตารางที่ 2.3 มือที่ซ่อนรับประทานข้าวมันไก่พื้นเมืองที่สุด

มือที่ซ่อนรับประทานข้าวมันไก่	จำนวน	ร้อยละ
เข้า	42	10.37
เตี้ยง	327	80.74
เมิน	12	2.96
อื่นๆ	24	5.93
รวม	405	100.00

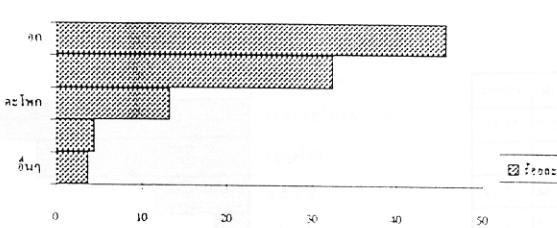
มือที่ซ่อนรับประทาน



ตารางที่ 2.4 รั้นสอนครัวไก่พื้นเมืองลพบุรีที่นิยมมากที่สุด

รั้นส่วน	จำนวน	ร้อยละ
อก	186	45.93
น่อง	132	32.59
สะโพก	54	13.33
ปีก	18	4.44
อื่นๆ	15	3.71
รวม	405	100.00

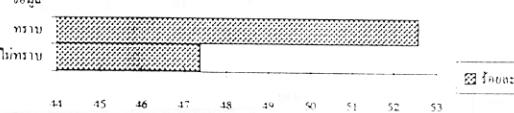
รั้นส่วน



ตารางที่ 2.5 ผู้บริโภคทราบหรือไม่ว่าเป็นไก่พื้นเมืองหรือไก่พื้นจังหวัด

รั้นสูง	จำนวน	ร้อยละ
ทราบ	213	52.59
ไม่ทราบ	192	47.31
รวม	405	100.00

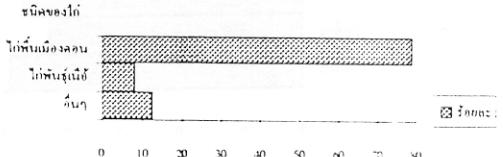
รั้นสูง



ตารางที่ 2.6 ไม่รู้น้ำเสียบบ้มยำไก่พื้นเมืองที่สุด

รั้นส่วน	จำนวน	ร้อยละ
ไก่พื้นเมืองลพบุรี	321	79.26
ไก่พื้นเมือง	77	18.15
อื่นๆ	51	12.59
รวม	405	100.00

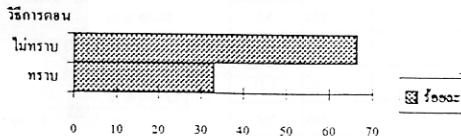
รั้นส่วน



ค่าวางที่ 3. ข้อมูลเกี่ยวกับการค่อนรือ

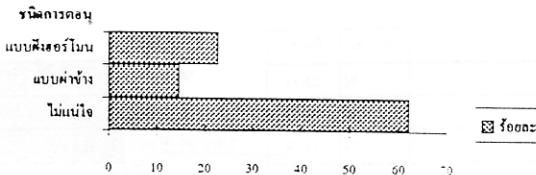
ตารางที่ 3.1 ท่านทราบดังวิธีการค่อนรือใน

ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
ไม่ทราบ	270	66.67
ทราบ	135	33.33
รวม	405	100.00



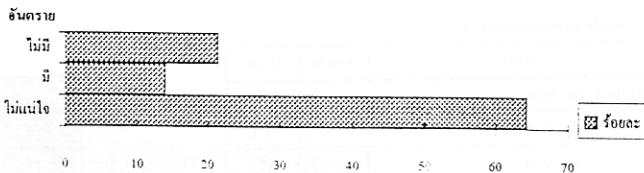
ตารางที่ 3.2 ท่านทราบเรื่องไม่ว่าปืนการค่อนแบบใด

ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
แบบพื้นสอร์วิน	93	22.96
แบบผ่าตัว	60	14.81
ไม่แน่ใจ	252	62.23
รวม	405	100.00



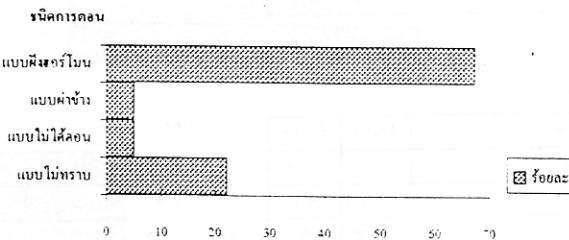
ตารางที่ 3.3 จำแนกไปตามนิยมของคนมีขั้นตอนร้อยละ

ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
ไม่มี	87	21.48
มี	57	14.07
ไม่แน่ใจ	261	64.41
รวม	405	100.00



ตารางที่ 3.4 การค่อนแบบใดที่มีอันตรายมากที่สุด

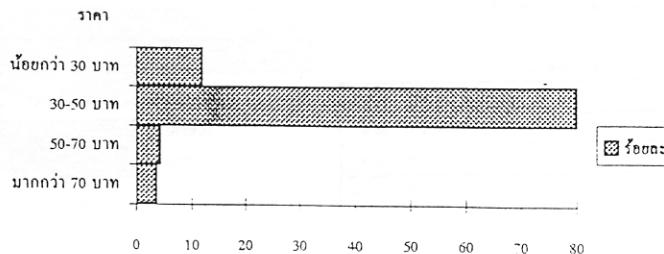
ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
แบบพื้นสอร์วิน	273	67.41
แบบผ่าตัว	21	5.19
แบบไม่ได้ลอก	21	5.19
ไม่ทราบ	90	22.21
รวม	405	100.00



ค่าวางที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับราคาข้าวมันไก่พื้นเมืองของ

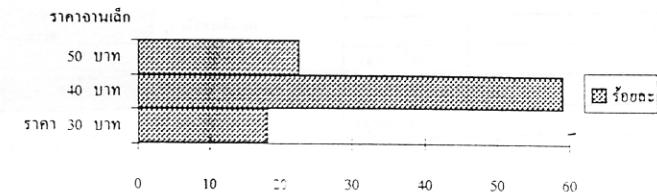
ตารางที่ 4.1 การบริโภคแต่ละครั้งจำนวนครั้งต่อหัวคนละ

ราคา	จำนวน	ร้อยละ
น้ำมากกว่า 30 บาท	43	11.85
30-50 บาท	324	80
50-70 บาท	18	4.44
มากกว่า 70 บาท	15	3.71
รวม	405	100



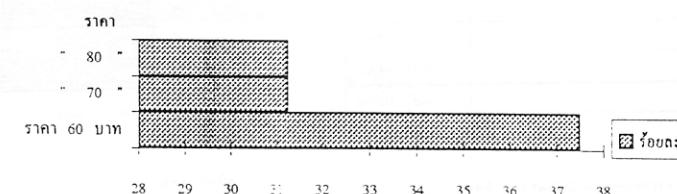
4.2 ราคานึ่งไก่สับจำนวนเต็ม

ราคา	จำนวน	ร้อยละ
ราคางานเต็ม 50 บาท	92	22.73
.. 40 บาท	239	59.09
.. 30 บาท	74	18.18
รวม	405	100



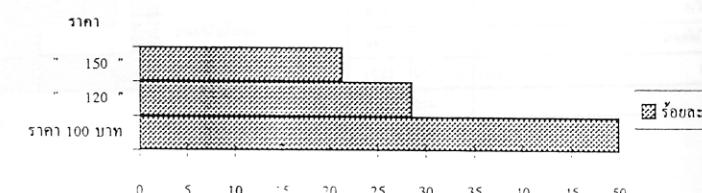
4.3 ราคานึ่งไก่สับจำนวนน้ำดัด

ราคา	จำนวน	ร้อยละ
ราคางานเต็ม 80 บาท	127	31.25
.. 70 บาท	127	31.25
.. 60 บาท	151	37.5
รวม	405	100



4.4 ราคากะสับจำนวนไขมุญ

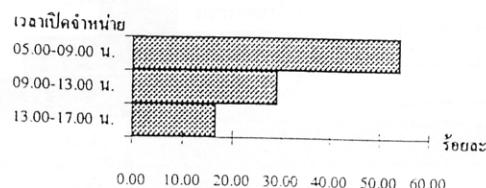
ราคา	จำนวน	ร้อยละ
ราคางานเต็ม 150 บาท	87	21.43
.. 120 ..	115	28.57
.. 100 ..	203	50
รวม	405	100



ค่าวงที่ 5 ข้อมูลทั่วไปของร้านค้า

ตารางที่ 5.1 เวลาเปิดดำเนินการ

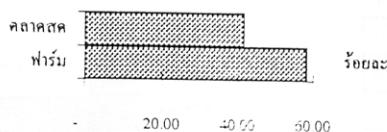
เวลาดำเนินการ	จำนวน	ร้อยละ
05.00-09.00 น.	13	54.17
09.00-13.00 น.	7	29.17
13.00-17.00 น	4	16.66
รวม	24	100.00



ตารางที่ 5.2 แหล่งรับซื้อได้

แหล่งรับซื้อได้	จำนวน	ร้อยละ
คลาดสศ	10	41.67
ฟาร์ม	14	58.33
รวม	24	100.00

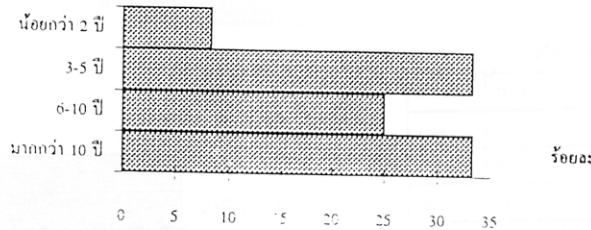
แหล่งรับซื้อได้



ตารางที่ 5.3 ระยะเวลาที่เปิดดำเนินการ

ระยะเวลาที่เปิดดำเนินการ	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 2 ปี	2	8.34
3-5 ปี	8	33.33
6-10 ปี	7	25.00
มากกว่า 10 ปี	8	33.33
รวม	24	100.00

ระยะเวลาที่เปิดดำเนินการ

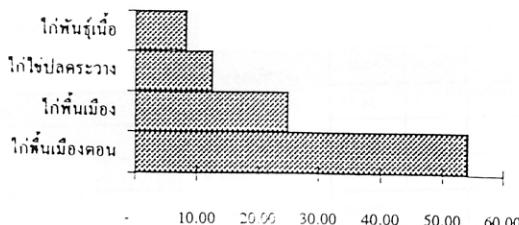


ตารางที่ ๖ ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยในการอ่านหน้าบาย

ตารางที่ ๖.๑ ชนิดไก่ที่ใช้

ชนิดไก่	จำนวน	ร้อยละ
ไก่พันธุ์เนื้อ	2	8.33
ไก่ไข่ปลครัวว่าง	3	12.50
ไก่พันธุ์เมือง	6	25.00
ไก่พันธุ์เมืองคอน	13	54.17
รวม	24	100.00

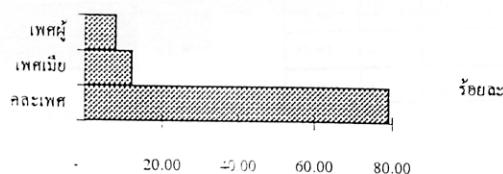
ชนิดไก่ที่ใช้



ตารางที่ ๖.๒ เพศของไก่ที่ใช้

เพศไก่ที่ใช้	จำนวน	ร้อยละ
เพศผู้	2	8.33
เพศเมีย	3	12.50
คละเพศ	19	79.17
รวม	24	100.00

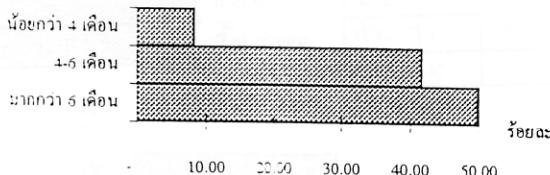
เพศไก่ที่ใช้



ตารางที่ ๖.๓ อายุไก่ที่ใช้

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า ๔ เดือน	2	8.33
๔-๖ เดือน	10	41.67
มากกว่า ๖ เดือน	12	50.00
รวม	24	100.00

อายุไก่ที่ใช้

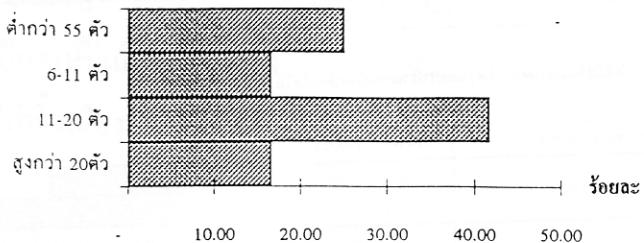


ตารางที่ 7 ข้อมูลเกี่ยวกับการจำหน่ายและราคาข้าวมันไก่พื้นเมืองตอน

ตารางที่ 7.1 ปริมาณไก่ที่จำหน่ายต่อวัน

ปริมาณไก่	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 5 ตัว	6	25.00
6-11 ตัว	4	16.66
11-20 ตัว	10	41.68
สูงกว่า 20 ตัว	4	16.66
รวม	24	100.00

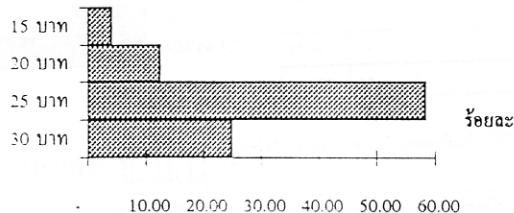
ปริมาณไก่



ตารางที่ 7.2 ราคาข้าวมันไก่ต่ออัน

ราคาต่ออัน	จำนวน	ร้อยละ
15 บาท	1	4.17
20 บาท	3	12.50
25 บาท	14	58.33
30 บาท	6	25.00
รวม	24	100.00

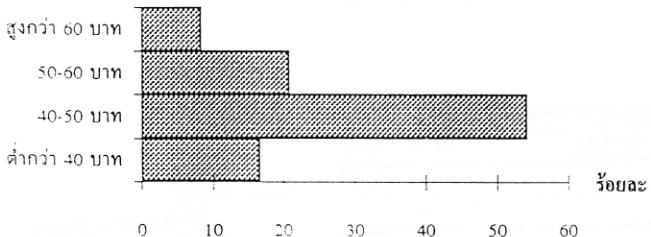
ราคាឬาน



ตารางที่ 7.4 ราคาไก่ต่อสันต์อ่อน

ราคาไก่ต่อสันต์	จำนวน	ร้อยละ
สูงกว่า 60 บาท	2	8.33
50-60 บาท	5	20.83
40-50 บาท	13	54.17
ต่ำกว่า 40 บาท	4	16.67
รวม	24	100.00

ราคาก้อน



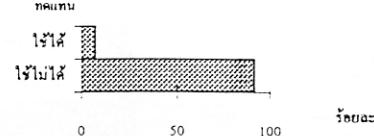
ตารางที่ 8. ข้อมูลอื่นๆ (ร้านค้า)

ตารางที่ 8.1 ตัวให้ทึนมีองค์ประกอบคลาสก้ามนะใช้ได้กันรุ่นก็จะเก็บงานหรือไม่

การใช้ได้กันรุ่น

การใช้ทดสอบ	จำนวน	ร้อยละ
ใช้ได้	2	7.69
ใช้ไม่ได้	22	92.31
รวม	24	100.00

การใช้ได้กันรุ่น

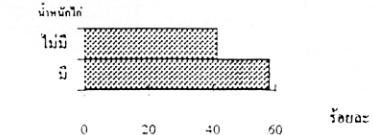


ตารางที่ 8.2 ไม่ใช้เจ้าหน้าที่ในคลาสมีความประปรวนของนำ้หน้าที่หรือไม่

ความประปรวนของนำ้หน้าที่

ความประปรวนของนำ้หน้าที่	จำนวน	ร้อยละ
ไม่มี	10	41.67
มี	14	58.33
รวม	24	100.00

ความประปรวนของนำ้หน้าที่

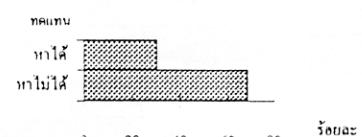


ตารางที่ 8.3 ความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์มีองค์ประกอบใด

ความสามารถ

ความสามารถ	จำนวน	ร้อยละ
ขาด	7	30.77
หายใจ	17	69.23
รวม	24	100.00

ความสามารถ

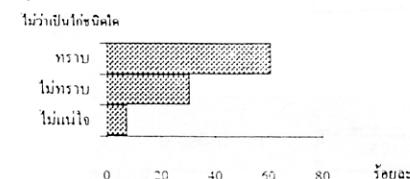


ตารางที่ 8.4 ตัวร้านค้าไม่ใช้ได้ทึนมีองค์ประกอบ ผู้บริโภคจะทราบหรือไม่

ผู้บริโภคทราบหรือไม่

ผู้บริโภคทราบหรือไม่	จำนวน	ร้อยละ
ทราบ	14	61.54
ไม่ทราบ	7	30.77
ไม่แน่ใจ	3	7.69
รวม	24	100.00

ผู้บริโภคทราบหรือไม่



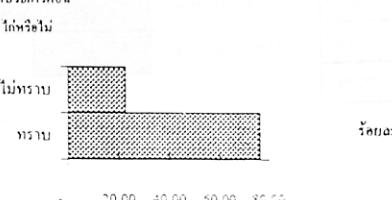
ตารางที่ 8.5 ท่านทราบวิธีการสอนได้หรือไม่

ทราบวิธีการสอน

ให้หรือไม่

ทราบวิธีการสอนได้หรือไม่	จำนวน	ร้อยละ
ไม่ทราบ	6	23.08
ทราบ	18	76.92
รวม	24	100.00

ทราบวิธีการสอน

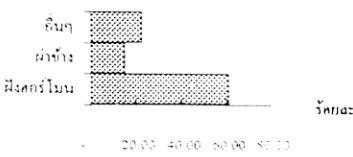


ตารางที่ 8.6 การสอนได้ก่อนใช้วิธีใด

วิธีการสอนได้

วิธีการสอนได้	จำนวน	ร้อยละ
อินๆ	6	23.08
ค่าเข้า	4	15.38
ผังกรอบใน	14	61.54
รวม	24	100.00

วิธีการสอนได้



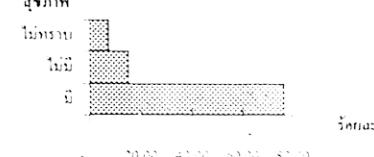
ตารางที่ 8.7 ท่านศึกษากระบวนการเรียนรู้อย่างเข้มข้นได้ทึนมีองค์ประกอบใด จะมีกันควรจะต่อสูญเสียหรือไม่

ลักษณะต่อ

ลักษณะ

การมีอันตรายต่อสูญเสีย	จำนวน	ร้อยละ
ไม่ทราบ	2	7.69
ไม่มี	4	15.38
มี	18	76.93
รวม	24	100.00

การมีอันตรายต่อ



ตารางที่ 9 ข้อเสนอแนะจากผู้บุริโภค

ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
1. ข้าวมันไก่พื้นเมืองตอนมีราคานา粗彭เกินไป	102	34.46
2. ควรจะมีการปรับปรุงพัฒนาไก่พื้นเมืองให้มีเนื้อมาก โตเร็ว	92	31.08
3. ควรมีการรณรงค์ให้มีการบริโภคไก่พื้นเมืองมากๆ เพื่อจะเป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกร	53	17.90
4. ควรบริโภคไก่ตอนที่ผัง cholesterol 低ในเลือดสูง	40	13.51
5. ถ้ารับประทานมากจะอ้วน	10	3.27
6. ร้านค้าควรให้ความสำคัญแก่ผู้บริโภคให้มากๆ โดยเฉพาะ การบริโภค และความพอใจ	6	2.03
7. ร้านข้าวมันไก่พื้นเมืองตอนควรใช้ไก่พื้นเมืองแท้ ไม่ใช่ไก่ลูกผสม	3	1.02

ตารางที่ 10 ข้อมูลร้านข้าวมันไก่ที่แนะนำ

ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
1. ร้านข้าวมันไก่อร่อยที่ท่านชอบไปรับประทาน		
- ข้าวมันไก่คลองเตย	81	20
- นุ่ยกีโอชา	60	14.81
- ข้าวมันไก่ทุ่งลุง	57	14.07
- มันมันไก่ปาร์คั่ง	39	9.63
- ข้าวมันไก่ช้างโรงเรเมจี้ฟ้า	30	7.41
- ชัยเจริญโภชชา	21	-5.19
- ถินเอก	15	3.73
- ข้าวมันไก่คลองหวะ	9	2.22
- ข้าวมันไก่หน้าวัดนีอูทาง	6	1.48
- เปญูรส	3	0.74
- ข้าวมันไก่หน้าค้อยะเสนาฯ	1	0.25
- ข้าวมันไก่ตลาดคอหงส์	1	0.25
- ข้าวมันไก่โรงพญาบาล นอ.	1	0.25
- ข้าวมันไก่หน้าสถานการณ์	1	0.25
- ข้าวมันไก่รถเข็นแตร์ไทรเป	1	0.25
2. เหตุผลที่เลือกมารับประทานข้าวมันไก่ร้านนี้	N = 822	
- ชอบรสชาดเนื้อไก่	273	33.21
- ชอบรสชาดน้ำจิ้ม	243	29.56
- ชอบรสชาดข้าวมัน	204	24.82
- บริการดี ประทับใจ	48	5.84
- ชอบบรรยายกาศ	30	3.65
- อื่นๆ (ที่จอดรถสะดวก = 6 มาตามคำเล่าสืบ = 9 เพื่อนชวนมา = 9)	24	2.92

สรุป

ร้านข้าวมันไก่ในเขตเทศบาลกรหาดใหญ่มีจำนวนมากกว่า 40 ร้าน แต่เมื่อพิจ 24 ร้าน ที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม ในแต่ละวันร้านค้า 24 ร้านจะใช้ไก่ประมาณวันละ 218 ตัว หรือ 6,540 ตัว/เดือน จะเห็นได้ว่าตลาดที่จะรองรับไก่พื้นเมืองตอนในเขตอำเภอหาดใหญ่เป็นตลาดขนาดใหญ่ ดังนั้นถ้าจะมีการส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยงกันมากขึ้นเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกรอีกทางหนึ่งก็น่าจะทำได้ แต่จากการศึกษาพบว่าไก่พื้นเมืองมีประสิทธิภาพการผลิตต่ำ จึงควรมีการศึกษาเพื่อปรับปรุงให้ได้ผลผลิตมากขึ้นควบคู่ไปด้วย

ผู้บริโภคส่วนใหญ่ (66.67%) จะไม่ทราบถึงวิธีการตอนไก่ไว้เป็นวิธีใด อีกทั้งยังไม่ทราบถึงผลข้างเคียงอันจะเกิดจาก การบริโภคข้าวมันไก่พื้นเมืองตอน มีเพียงส่วนน้อย (33.33%) ที่ทราบและในจำนวนที่ทราบถึงการตอนนี้ 22.96% จะทราบว่าเป็นการตอนแบบผงชอร์โอมนและทราบถึงอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้นจากการบริโภคไก่ตอนแบบผงชอร์โอมนซึ่งผู้บริโภคได้ให้ข้อมูลอันตรายจากการบริโภคไก่ตอนไว้ดังนี้ 1) เป็นสารก่อมะเร็ง 2) เป็นหม้อน 3) หน้าอัก朵ในเพศชาย 4) โรคอ้วนและคลอเรสเตอรอลในเลือดสูง ซึ่งใกล้เคียงกับที่ผู้วิจัยได้ค้นคว้าทางเอกสาร

ส่วนร้านค้าที่จำหน่ายส่วนใหญ่ (76.92%) จะทราบถึงวิธีการตอน (61.54%) ทราบว่าเป็นการตอนแบบผงชอร์โอมนอีกทั้งส่วนใหญ่ (76.93%) ยังทราบถึงอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้นกับผู้บริโภคด้วยโดยมีจำนวน 4 ร้านจาก 24 ร้าน (16%) ทราบว่าผลข้างเคียงจากรา ตกค้างในไก่ตอนจะมีอันตรายต่อผู้บริโภคในแง่เป็นสารก่อมะเร็งส่วนที่เหลือทราบเพียงว่า ก่อให้เกิดโรคอ้วนและไขมันอุดตันในเส้นเลือดเท่านั้น

จากการศึกษาพบว่าผู้ที่มีรายได้สูงจะบริโภคข้าวมันไก่พื้นเมืองตอน บ่อยครั้งกว่า ผู้ที่มีรายได้ต่ำและในการบริโภคแต่ละครั้งก็จะบริโภคในปริมาณมากด้วย ดังนั้นถ้ามีปริมาณชอร์โอมนตกค้างในเนื้อไก่จริงผู้บริโภคกลุ่มนี้จะมีโอกาสเสี่ยงต่อการเกิดผลข้างเคียงจากการบริโภคชอร์โอมนได้มาก

ดังนั้นแนวทางในการแก้ไขปัญหาค่าต่างๆข้างลังคือการให้ความรู้แก่เกษตรกรผู้เลี้ยง ทราบถึงพิษภัยของชอร์โอมนต่อผู้บริโภคและแนะนำให้ผู้เลี้ยงฯ ไก่ตอนแบบผงชอร์โอมนฯ ให้ทราบระยะเวลาตามข้อบ่งใช้ชอร์โอมน (ประมาณ 8 สัปดาห์หรือ 56 วัน) แล้วจึงส่งจำหน่ายได้ ซึ่งจะทำให้ผู้บริโภคปลอดภัยมากขึ้น

ข้อเสนอแนะ

1. ควรจะมีการศึกษาว่าปริมาณในการบริโภคแต่ละครั้ง ความถี่ในการบริโภคนี้ ความสัมพันธ์กับรายได้ของผู้บุกริโภคหรือไม่
2. จากการสังเกตพบว่าผู้บุกริโภคข้ามันໄก์มักเป็นเพศชาย จึงน่าศึกษาให้ชัดเจน ว่าจริงหรือไม่ ถ้าจริงแสดงว่าเพศชายมีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคจากผลข้างเคียงมากกว่าเพศหญิงหรือไม่อย่างไร
3. ขณะนี้ยังไม่สามารถสรุปได้ว่าถ้าผู้บุกริโภคส่วนใหญ่ทราบว่าอร์โนนที่ใช้ในการดูดไปนั้นอาจจะมีผลทำให้เกิดโรคมะเร็งต่อผู้บุกริโภค ผู้บุกริโภคจะเปลี่ยนทัศนคติในการบริโภคหรือไม่ ควรศึกษาหาวิธีการลดอันตรายจากการบริโภคໄก์พืนเมืองดูด โดยศึกษา วิธีการดูดที่ไม่เป็นพิษภัยต่อผู้บุกริโภค และแนะนำให้ผู้ผลิตนำไปใช้ต่อไป

เอกสารอ้างอิง

วรวิทย์ วัฒนาภิชาติ.2541. “ข้อมูลติดต่อส่วนตัว.หัวหน้าโครงการวิจัย” การศึกษาและการพัฒนา การผลิตไก่พื้นเมืองในภาคใต้. ภาควิชาสัตวศาสตร์คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

ศรีชัวช จริตنانนท์.2530. แนวคิดเรื่องการตอนไก่. ว.เกษตรอินโนว. นิวส์. 7(77) : 37-39.

สวัสดิ์ ธรรมบุตร. 2540. การเพิ่มประสิทธิภาพในการเลี้ยงไก่พื้นเมือง. รายงานการประชุม สัมนาการอนุรักษ์ไก่พื้นเมือง. หน้า 18-24.

สุชาติ สงวนพันธุ์. 2530. การตอนไก่และการเลี้ยงดูไก่ตอน. เกษตรวันนี้. (74) : 69-74..

สุวรรณ เกษตรสารณ. 2535. การเลี้ยงไก่. บริษัทประชาชน จำกัด, กรุงเทพฯ.

อภิชัย รัตนวราหะ. 2536. ข้อเปรียบเทียบการตอนไก่แบบผึ้งซอร์ โอมกับผ่าเข้า. ว.สัตวบาล . 3(17) : 10-13.

Alexander , F. 1976. Veterinary Pharmacology. Hong Kong Printing Press. Hong Kong.

Card, L.E. and M.C. Nesheim; 1975. Poultry Production. Lea & Febiger. Philadelphia.

Einstein, R. , R.S. Jones., A. Knifton and G.A. Starmer. 1994. Principle of Veterinary Therapeitocs. Longman Sciientific and Technical. Singapore.

Fronda, F.M. 1972. Poultry Science and Production. G.M.S. Publising Corporation. The Philippines.