

โคขุน..."ไทยแบล็ค" ลูกผสมพันธุ์ใหม่ให้เนื้อมาก

นำเสนอเมื่อ : 30 ต.ค. 2551

เพื่อตอบสนองของกลุ่มผู้บริโภคที่ต้องการ “เป็บ” อาหารคุณภาพเยี่ยม อีกทั้งผลิตภัณฑ์ไทยให้ก้าวขึ้นสู่การเป็น “ครัวของโลก” กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงเร่งสร้างโคเนื้อพันธุ์ “ไทยแบล็ค” ขึ้น สำหรับส่งเสริมเกษตรกรกรเลี้ยงเป็นอาชีพ

น.สพ.ศักดิ์ชัย ศรีบุญซื่อ อธิบดีกรมปศุสัตว์ บอกกับ “หลายชีวิต” ว่า โคไทยแบล็ค หรือที่ชาวบ้านเรียกขานว่า “วัวดำ” เกิด จากการผสมระหว่างพ่อพันธุ์ แองกัส (Angus) ลักษณะ ไม่มีเขา (Poll) ขนเรียบ สีดำตลอดทั้งตัว ลำตัวขนาดไม่ใหญ่นัก ทนทานต่อสภาพอากาศหนาวเย็นได้ดี โคเพศผู้ เมื่อโตเต็มที่มีน้ำหนักเฉลี่ย 800-900 กก. เพศเมีย 600-700 กก. เจริญเติบโตและผสมพันธุ์ได้เร็ว

ทั้งนี้ เพื่อให้ได้สายพันธุ์ใหม่เหมาะสมกับสภาพพื้นที่ในการสร้างจะใช้แม่โคพื้นเมือง อายุ 400-600 วัน ซึ่ง ผ่านการตรวจหาอินโซมันแทรกเนื้อ (TG5) การเจริญเติบโต พื้นที่หน้าตัดสันนอก โดย ภาคเหนือ ไซขาวลำพูน อีสาน พันธุ์พื้นเมืองอีสาน กลาง พันธุ์โคลาน และ ภาคใต้ พันธุ์โคขุน

น.สพ.อยุทธิ์ หรินทรานนท์ ผอ.สำนักเทคโนโลยีชีวภาพการผลิตปศุสัตว์ เล่าถึงการสร้างสายพันธุ์ว่า ในปี'49 ได้นำนำเชื้อแช่แข็งพ่อพันธุ์แองกัส จากประเทศออสเตรเลีย และอเมริกา มาผสมเทียมกับแม่โค เกษตรกรในโครงการ ด้วยเทคโนโลยีการย้ายฝากตัวอ่อน วิธีดังกล่าวทำให้ได้ไซที่พร้อมผสมพันธุ์จำนวน 6-20 ฟอง จากเดิมได้เพียงแค 1 ฟอง จากนั้นคัดเลือกลูกโคที่มีความสมบูรณ์แต่ละรุ่น สำหรับไซเป็นแม่โค

กระทั่งปัจจุบัน สามารถสร้าง “วัวดำ” พันธุ์ใหม่ที่ โตเร็ว ทนทานต่อโรคอาทิ คอบวม ระบบทางเดินหายใจ มีความสมบูรณ์พันธุ์สูง ผสมติดง่าย ให้เนื้อมาก เปอร์เซนต์ซาก (Carcass Percentage) อาทิ พื้นที่หน้าตัดสันนอกเฉลี่ย 13.65 ตร.นิ้ว ความหนาไขมันสันหลัง 0.27 นิ้ว ไขมันแทรกเนื้อ 1 เปอร์เซนต์ ความหนาไขมันสะโพก 0.38 นิ้ว กระดูกเล็ก เนื้อไหลกว้างใหญ่ และมี น้ำหนักเพิ่มขึ้นเฉลี่ย 1.34 กก./วัน ในช่วงระยะเวลาขุน

และ...คุณสมบัติเหล่านี้ ไม่ด้อยไปกว่าสายพันธุ์แท้จากบ้านเกิด ดังนั้น ไทยแบล็คจึงน่าจะเป็นอีกทางเลือกของตลาดโคขุน ที่สามารถทดแทนการนำเข้าได้ดีในอนาคต

สำหรับเกษตรกรรายใดสนใจเข้าร่วมโครงการสามารถติดต่อสอบถามรายละเอียด ได้ที่ โทร. 0-250-2116 ในวันและเวลาราชการ.

ขอบคุณที่มา หนังสือพิมพ์ไทยรัฐ