



ไก่กระดูกดำ

เรื่อง - ภาพ : สุทธิชัย ไชยมณี

สวัสดีครับผู้อ่านทุกท่าน พูดจาภาษาปศุสัตว์ฉบับที่แล้วได้พูดถึงเรื่องระบบการเลี้ยงสัตว์ปีกที่ตีบนพื้นที่สูงกันไปแล้ว ในฉบับนี้ก็จะมาขอต่อในเรื่องการเลี้ยงสัตว์ปีกบนพื้นที่สูง แต่เป็นเรื่องของการเลี้ยงไก่กระดูกดำบนพื้นที่สูงนะครับ

ไก่กระดูกดำ เป็นไก่พื้นบ้านที่เลี้ยงกันในชนบทของภาคเหนือ โดยเฉพาะบนพื้นที่สูง มีรูปร่างลักษณะคล้ายกับไก่พื้นเมืองที่เลี้ยงกันอยู่ทั่วไป แต่มีลักษณะที่แตกต่างไปจากไก่พื้นเมือง คือจะมีสีดำตลอดทั้งตัว เช่น ปาก ลิ้น หน้า หงอน แข้ง ขา เล็บ และผิวหนัง ปัจจุบันเนื้อของไก่กระดูกดำเป็นที่นิยมของผู้บริโภคโดยเฉพาะในหมู่ชาวจีนฮ่อ ม้ง และชาวเขาอีกหลายเผ่า รวมถึงคนพื้นราบ เนื่องจากมีความเชื่อทางด้านการเป็นอาหารบำรุงร่างกาย ช่วยให้มียาอายุยืน จึงทำให้ไก่กระดูกดำมีราคาสูงกว่าไก่พื้นเมืองชนิดอื่น จุดเด่นของไก่กระดูกดำ คือ มีโปรตีนสูง แต่มีไขมัน คอเลสเตอรอล ไตรกลีเซอไรด์ และกรดไขมันชนิดอิ่มตัวต่ำ และมีกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวอยู่สูง เมื่อเทียบกับไก่พื้นบ้านไทย ไก่เบอร์ส และไก่พันธุ์โรดไอส์แลนด์เรด (Jaturasitha และคณะ, 2008) และมีกรดอะมิโนมากกว่า 20 ชนิด โดยมีกรดอะมิโนที่จำเป็น (Essential Amino Acids) จำนวน 8 ชนิด (ตารางที่ 1) และยังมีแคลเซียม โซเดียม โพแทสเซียม เหล็ก ทองแดง และแมงกานีสปริมาณสูงเป็นพิเศษอีกด้วย ส่วนสีดำที่ปรากฏในเนื้อและกระดูกนั้น เป็นผลมาจากการทำงานของสารเมลานิน (melanin) ซึ่งพบว่าทำหน้าที่เป็นสารต้านอนุมูลอิสระ และเกี่ยวข้องกับการทำงานของภูมิคุ้มกัน (Hsieh and Lien1, 2012)

ตารางที่ 1 องค์ประกอบทางเคมี (%) และปริมาณกรดอะมิโนที่จำเป็นในเนื้อไก่กระดูกดำเทียบกับไก่ปกติ

	ไก่กระดูกดำ	ไก่ปกติ
โปรตีน	85.35	63.18
ไขมัน	5.01	27.53
แคลเซียม	0.07	0.05
กรดอะมิโนที่จำเป็น (Essential Amino Acids)		
ทรีโอนีน	38.79	35.98
วาเลอีน	47.29	40.53
เมทไธโอนีน	22.44	21.3
ไอโซลูซีน	41.32	38.33
ลูซีน	71.85	65.77
ฟีนิลอะลานีน	47.37	41.54
ไลซีน	74.13	68.61
ฮิสติดีน	32.71	29.80

แหล่งข้อมูล : http://www.ventuna.com/product_backbone_02.htm



สุทธิชัย ไชยมณี



ดังนั้นสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) จึงจัดทำโครงการวิจัยการปรับปรุงพันธุ์ไก่กระดูกดำพันธุ์แท้ ที่มีสมรรถภาพการผลิตที่ดีสำหรับพื้นที่ 3 ระดับความสูงจากระดับน้ำทะเล โดยทำการทดสอบการเลี้ยงไก่กระดูกดำ ใน 3 พื้นที่ ได้แก่ โครงการขยายผลโครงการหลวงห้วยเป้า (400-800 เมตร) สถานีเกษตรหลวงปางดะ (800-1,000 เมตร) และศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง (1,000 เมตร ขึ้นไป) โดยนำลูกไก่ที่ได้จากการปรับปรุงและคัดเลือกพันธุ์จากฟาร์มปศุสัตว์ มูลนิธิโครงการหลวง อายุ 1 เดือน มาเลี้ยงต่อจนถึงอายุ 16 สัปดาห์ หรือ 4 เดือน ผลปรากฏว่า ไก่กระดูกดำที่เลี้ยงที่โครงการขยายผลฯ ห้วยเป้า ให้น้ำหนัก

ตัวเฉลี่ยสูงสุด คือ 1.65 กิโลกรัม และมีอัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนัก หรือ FCR (กินน้อยกว่าแต่โตมากกว่า) ดีที่สุดด้วย คือ 3.34 ส่วนปริมาณอาหารที่กินกินนั้น พบว่าศูนย์ฯ ขุนวาง มีปริมาณมากที่สุดคือ 6,257.39 กรัม/ตัว ซึ่งอาจเป็นผลมาจากสภาพอากาศที่เย็นกว่าอีก 2 พื้นที่ จึงทำให้ไก่กระดูกดำกินอาหารมากกว่าทั้ง 2 พื้นที่ เพื่อนำไปใช้สร้างมวลไขมันให้กับร่างกาย และเมื่อดูผลกำไรจากการเลี้ยง พบว่าผู้เลี้ยงจะมีกำไรเฉลี่ยอยู่ที่ 98.17 บาทต่อตัว โดยโครงการขยายผลฯ ห้วยเป้า ได้กำไรจากการเลี้ยงมากที่สุด คือ 115.78 บาท รองลงมา คือ สถานีฯ ปางดะ และศูนย์ฯ ขุนวาง **ดังแสดงในตารางที่ 2**

ตารางที่ 2 แสดงสมรรถภาพการผลิตไก่กระดูกดำอายุตั้งแต่แรกเกิด-16 สัปดาห์ ในแต่ละพื้นที่ทดสอบ

	ห้วยเป้า	ปางดะ	ขุนวาง	เฉลี่ย
จำนวนไก่ทั้งหมด (ตัว)	195	118	117	430
น้ำหนักตัวเฉลี่ย (กก.)	1.65	1.63	1.56	1.61
น้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น(กก.)	1.61	1.60	1.52	1.58
ปริมาณอาหารที่กิน(ก./ตัว)	5,246.50	6,198.71	6,257.40	5,900.87
อัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนัก (FCR)	3.34	3.99	4.04	3.79
ต้นทุนค่าอาหาร (บาท/ตัว)	79.99	93.12	84.58	85.90
ต้นทุนค่าลูกไก่+ค่าอาหาร (บาท/ตัว)	129.99	143.12	134.58	135.90
ค่าขายไก่ (บาท/ตัว)	245.77	242.45	208.96	232.40
กำไร (บาท/ตัว)	115.78	99.33	79.38	98.17
กำไร (บาท/กก.)	70.58	61.02	50.94	60.85

สรุปแล้วไม่ว่าพื้นที่ที่มีความสูงจากน้ำทะเลระดับใดก็ตาม ก็สามารถที่จะเลี้ยงไก่กระดูกดำให้ได้ผลดีได้ แต่สิ่งที่จะมีผลต่อการเลี้ยงที่สำคัญประการหนึ่งก็คือ ประสิทธิภาพและความเอาใจใส่ดูแลของผู้เลี้ยงที่จะเป็นตัวชี้วัดความสำเร็จของตัวผู้เลี้ยงเอง ดังนั้น หากผู้เลี้ยงปฏิบัติตามระบบการเลี้ยงสัตว์ปีกที่ดีบนพื้นที่สูงอย่างเคร่งครัด ก็จะช่วยให้การเลี้ยงประสบผลสำเร็จได้ง่ายยิ่งขึ้นและมีความยั่งยืน สามารถพัฒนาเป็นอาชีพได้ต่อไป หากสนใจรายละเอียดหรือข้อมูลเพิ่มเติม สามารถติดต่อได้ที่

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน)
053-328496-8 ต่อ 2202 ยินดีให้คำแนะนำทุกข้อสงวนลิขสิทธิ์
แล้วพบกันใหม่ฉบับหน้า สวัสดีครับ

เอกสารอ้างอิง

- Anon. 2005. Black bone chicken. [online], Available : [http : // www.ventuna.com / product_backbone_02. htm](http://www.ventuna.com/product_backbone_02.htm).
- Jaturasitha, S., T. Srikanchai, M. Kreuzer and M. Wicke. 2008. Differences in carcass and meat characteristics between chicken indigenous to Northern Thailand (Black-Boned and Thai Native) and imported extensive breeds (Bresse and Rhode Island Red). *Poul. Sci.* 87: 160-169.
- Hsieh1, P., and T. Lien1. 2012. Study of the Physico-chemical Properties and Antioxidant Activity of Extracted Melanins. *Journal of Agricultural Science* Vol. 4, No. 9: 217-229.