

# การทดลองขุนวัวแบบโกเบในประเทศไทย (ตอนที่ ๒)

โดย

นายเมจิ ลิ้มเสถียร D.V.M. นายสัตวแพทย์โท

หัวหน้าสถานีพืชไร่อาหารสัตว์มวกเหล็ก

ข้าพเจ้าได้เคยบรรยายไว้ในตอนก่อนถึงเรื่องการขุนวัวไทยแบบโกเบ ณ สถานีพืชไร่อาหารสัตว์มวกเหล็กว่า การทดลองขุนวัวแบบโกเบชุดแรก จำนวน ๓๐ ตัว ซึ่งเริ่มเมื่อ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๐๓ นั้น เมื่อได้ทดลองจนครบกำหนดระยะเวลาครึ่งเวลาของการขุน (๖ เดือน) แล้ว ผู้เชี่ยวชาญซึ่งดำเนินการทดลองอยู่จะได้ข่าวว่าทดลอง ๓ ตัว ทงนเพื่อ

๑. ตรวจสอบคุณภาพ (Marbling quality) ของเนื้อ ไขมันและสภาพความอ้วนของสัตว์ ตลอดจนลักษณะอื่น ๆ ว่าจะได้ผลหรือไม่และดีมาน้อยเพียงใด

๒. ในการขุนวัวแบบโกเบที่ในประเทศไทยเรา อาหารบางอย่างเช่น ข้าวโอ๊ต หรือข้าวบาเลย์ ซึ่งเขาใช้กันที่ประเทศญี่ปุ่น เราหาซื้อได้ยากหรือหาซื้อได้ก็มีราคาแพงมาก ฉะนั้น ในการทดลองครั้งนี้เราจึงใช้ข้าวโพดบดแทน ซึ่งแตกต่างจากอาหารของเราแม้ในประเทศญี่ปุ่นเองก็ไม่เคยใช้ข้าวโพดบด เมื่อใช้อาหารผิดแปลกไปจากเขาเช่นนี้ ผู้เชี่ยวชาญจึงต้องการจะรู้ว่าอาหาร และกรให้อาหารที่ใช้ในการทดลองนี้จะมีผลเหมาะสมหรือไม่

๓. ยิ่งกว่านั้นประเทศไทยมีอากาศร้อนจัดกว่าประเทศญี่ปุ่น ดังนั้นเขาจึงอยากทราบว่าอากาศร้อนจะเป็นอุปสรรคแก่การขุนวัวแบบโกเบหรือไม่อย่างไร

ด้วยเหตุผลดังกล่าวมาแต่ข้างต้น การฆ่าวัวทดลองขุนแบบโกเบจำนวน ๓ ตัว จึงได้กระทำทันทีแผนกผลิตภัณฑ์สัตว์ ณ กองฉักชนสัมพันธ์ ปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา เมื่อวันที่ ๒ พฤษภาคม ๒๕๐๓ ทงนเพราะสถานีทดลองมีอุปกรณ์ในการฆ่าชำแหละอยู่พร้อมแล้วโดยความร่วมมือช่วยเหลือเป็นอย่างดีจากแผนกผลิตภัณฑ์สัตว์ กองส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์และกองฉักชนสัมพันธ์ ปากช่อง วันที่ฆ่าคือวันพฤหัสบดีที่ ๔๖๓ นาหนักเมื่อแรกทดลองหนัก ๓๐๕ ก.ก. นาหนักก่อนฆ่าหนัก ๔๗๗ ก.ก. นาหนักที่เพิ่มขนในระหว่างการทดลอง ๑๕๐ วัน หนัก ๑๗๓ ก.ก. การที่เลือกเอาวัวเลขประจำตัว ๔๖๓ มาฆ่าเพื่อตรวจ

ตอบ ก็เพราะได้สังเกตเห็นว่าวัวควนจะมีเนื้อที่มีคุณภาพดีกว่าเพื่อน แม้ว่าจะได้ทำการขุน  
 ค่อยไปให้ครบกำหนดการทดลองก็ตาม นอกจากนั้นวัวควนยังเลี้ยงไม่เชื่องอีกด้วย จากผล  
 ของการตรวจดอบขนาดและสีของเนื้อสันของวัวควน ผู้เชี่ยวชาญชี้แจงว่าคุณภาพของเนื้อ  
 จัดเข้าอยู่ในระดับที่ ๔ ของระดับมาตรฐานเนื้อโกเบนของประเทศญี่ปุ่น กล่าวคือเนื้อ  
 ลักษณะนุ่มแต่ค่อนข้างหยาบ ตีชัด และมีมันแทรกอยู่ในมัดกล้ามเนื้อน้อย แต่อย่างไร  
 ก็ตามเนื่องจากระยะเวลาขุนนั้นเป็นเพียงครึ่งหนึ่งของระยะเวลาขุนทั้งหมด ฉะนั้นหากได้ขุน  
 ครบกำหนดระยะเวลาแล้ว มันที่แทรกอยู่ตามมัดกล้ามเนื้ออาจจะมีมากขึ้นก็ได้ ส่วนไขมัน  
 จัดอยู่ในระดับที่ ๒ กล่าวคือมีดีค่อนข้างเหลือง (ตีครีมีอ่อน ๆ) เหนียวและแข็งพอประมาณ  
 จากผลของการตรวจดอบนั้นก็ปรากฏว่าวัวสามารถสร้างไขมันได้ดี ถึงแม้ว่าจะใช้ข้าวโพด  
 บดถึง ๔๐% ในระยะแรกขุนและคอนสุดท้ายเพิ่มขึ้นเป็น ๕๐% แทนข้าวบาเล่หรือข้าวโอ๊ต  
 ดังนั้นอาหารพวกข้าวโพด จึงเหมาะกับการ ทดลองครั้งนี้ สำหรับในเรื่อง ความร้อนสูงของ  
 ประเทศไทยก็ไม่เป็นอุปสรรคอย่างใดในการทดลองขุนวัวแบบโกเบน ยิ่งกว่านั้นเมื่อได้  
 พิจารณารายงานผลของการทดลองของผู้เชี่ยวชาญแล้วแต่ตั้งว่าการขุนวัวแบบโกเบนมีทางจะ  
 ดำเนินการขยายการเลี้ยงให้แพร่หลายทั่วไปในประเทศไทยได้ แต่อย่างไรก็ดีเท่าที่ได้ทราบ  
 มาในประเทศญี่ปุ่นนั้น การขุนวัวแบบโกเบนต้องใช้เวลาในการขุนนานมาก ดังนั้นการขุน  
 วัวแบบนั้นจึงไม่เหมาะสมที่จะจัดทำเป็นการอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ เพราะจะต้องใช้ทุนมาก  
 และลงทุนเป็นเวลานานกว่าจะได้ทุนกลับคืนมา แต่ก็ควรจะได้จัดทำเป็นรูปการอุตสาหกรรม  
 ในครอบครัวชน โดยการแนะนำให้ชาวไร่นาจัดดำเนินการเองโดยเลี้ยงครอบครัวละหนึ่งถึง  
 สองตัว เมื่อมีผู้นิยมในคุณภาพของเนื้อแล้วการขุนวัวแบบโกเบนก็อาจจะขยายตัวแพร่หลาย  
 ออกไปเอง อย่างไรก็ตาม ขณะนี้การทดลองขุนวัวแบบนี้ยังคงดำเนินการต่อไป จนกว่าจะ  
 สิ้นสุดการทดลองซึ่งเข้าใจว่าจะเป็นราว ๆ เดือนตุลาคม ซึ่งหลังจากนั้นแล้วผู้เชี่ยวชาญ  
 ก็จะได้ทำการฆ่าชำแหละวัดเพื่อตรวจคุณภาพ อีกครั้งหนึ่งว่าจะได้ผลดีเท่าเทียม กับเนื้อวัวใน  
 ประเทศญี่ปุ่นหรือไม่ แล้วข้าพเจ้าก็จะได้มาเรียนชี้แจงให้ทราบต่อไป

ต่อไปนี้เป็นตารางนำหนักทรากของวัวที่ได้ทำการฆ่าเพื่อตรวจดอบคุณภาพ

ส่วนต่าง ๆ	น.น. เป็น ก.ก.
๑. น.น. ตัวเป็น	๔๗๘.๐
๒. นำหนักซาก	๒๘๗.๐

๑. ส่วนหน้าซ้าย	๖๖.๗๐
๒. ส่วนหน้าขวา	๗๐.๖๐
๓. ส่วนหลังซ้าย	๗๖.๔๐
๔. ส่วนหลังขวา	๗๓.๓๐
๓. หนึ่งแตร <sup>๕</sup> ส่วนอื่น	๓๖๘.๔๓
๕. หนึ่ง	๓๕.๒๓
๖. หัว (รวมทั้งตม) <sup>๕</sup>	๓๕.๕๐
๗. หาง	๓.๒๐
๘. ขาท่อนล่าง	๓๐.๒๐
๙. หัวใจ	๓.๕๘
๑๐. ปอด	๒๗.๕
๑๑. ตับและตับอ่อน	๕.๗๐
๑๒. ม้าม	๓.๗๕
๑๓. ลำคอ, หลอดดนม, หลอดคอ,	๓.๗๗
๑๔. กระเพาะอาหาร	๕๖.๘๐
๑๕. ลำไส้	๓๓.๖๕
๑๖. อวัยวะสืบพันธุ์ (รวมทั้งกระเพาะเยี่ยว)	.๘๕
๑๗. ไชมัน	๒๓.๔๕
๔. เปอร์เซนต์คัดแต่ง	๕๘.๘๒ %

หมายเหตุ <sup>๕</sup>น้ำหนักสดเป็นน้แต่ตั้งถึงน้ำหนักภายหลังจากที่ให้อุดอาหาร ๒๔ ชม. น้ำหนักก่อนให้อาหารคือ ๕๘๘ ก.ก. น้หนักเปอร์เซนต์คัดแต่งเมื่อกัดจากน้ำหนักก่อนอุดอาหารควรจะเป็น ๕๘.๘๓