

# เตลีพิวส์

ฉบับที่ 25,386 วันจันทร์ที่ 15 เมษายน พ.ศ. 2562 หน้า 8

## ผสมเทียมไก่เบตง รองรับความต้องการผู้บริโภค

“ไก่เบตง” เป็นไก่เนื้อพันธุ์พื้นเมืองที่นำพันธุ์มาจากประเทศจีน หรือที่เรียกว่า “ไก่อวาลิส” ซึ่งเป็นไก่ที่มีต้นกำเนิดมาจากไก่พันธุ์แลนซาน ไก่เบตงถือเป็นเครื่องบ่งบอกสัญลักษณ์ที่สุดแดนสยามอย่างหนึ่ง หลายคนรู้จักไก่เบตงในเรื่องของรสชาติ



ความอร่อย จุดเด่นของไก่สายพันธุ์นี้คือเนื้อนุ่ม หนังกรอบ ไม่มีมันผสม ใครได้ลิ้มรสอาจทำให้ลิ้มไก่เนื้อสายพันธุ์อื่นได้ และนอกจากความอร่อยแล้ว ไก่เบตงยังติดอันดับไก่เนื้อที่มีราคาแพงที่สุดในประเทศไทย คิดราคาแบบปรุงสำเร็จแล้ว ตกตัวละ 1,200 บาท แต่อย่าเพิ่งตกใจกับราคา ขอบอกเลยว่าไก่เบตง คும்ค้ำคุ้มราคาแน่นอน เพราะกว่าจะเป็นเนื้อไก่ที่อร่อยขนาดนี้ เกษตรกรผู้เลี้ยงเขาต้องใช้เวลาเลี้ยงถึง 6-8 เดือน นานกว่าไก่พันธุ์อื่น ๆ ถึงเท่าตัว จึงไม่แปลกที่ไก่เบตงจะมีรสชาติอร่อย และกำลังเป็นของหายากในขณะนี้



ลักษณะเด่นของไก่เบตง มีขนสีเหลืองทอง หงอนจักร แข็งและหนังสีเหลือง ตัวเมียมีขนน้อยมาก ตัวผู้หนัก 2.5-4 กก. ตัวเมียหนัก 2-3 กก. ตอนเป็นลูกไก่จะไม่มีขน จนอายุประมาณ 5-6 เดือน จะออกขนอ่อนสีเหลืองทอง อายุการให้เนื้อ ประมาณ 8-12 เดือน เลี้ยงแบบปล่อย ชอบกินหญ้าและแมลง ชอบอากาศร้อนชื้น ไก่เบตงเนื้อเหนียวนุ่ม นิยมทำเป็นไก่ต้ม ไก่หนึ่ง ไก่ต้มเครื่องยาจีน ข้าวมันไก่ และข้าวหน้าไก่



จากความโดดเด่นในเรื่องความอร่อยและมีราคาที่แพงกว่าไก่พันธุ์อื่น

นับวันความต้องการของผู้บริโภคจะสูงขึ้นเรื่อย ๆ วิทยาลัยชุมชนยะลา โดยสาขาวิชาเทคโนโลยีการเกษตร ให้ความสำคัญในเรื่องการขยายพันธุ์ เพื่อตอบสนองให้เพียงพอับความต้องการของผู้บริโภค และเผยแพร่ความรู้ทางวิชาการให้กับนักศึกษาและประชาชนผู้สนใจ จึงได้ศึกษาวิจัยการผสมเทียมขึ้น เพื่อผลิตลูกไก่ให้เพียงพอภายในระยะเวลาที่รวดเร็วและไม่กลายพันธุ์ พร้อมกันนี้ได้ตั้งฟาร์มตัวอย่าง เป็นแหล่งเรียนรู้ ไร่พื้นที่ 5 ไร่ ที่บ้านกำแพงนุเกะ



ค.ตะเคียนนอก อ.เมืองยะลา โดยมีนายวรัญญู เก้วทอง อาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชา เทคโนโลยีการเกษตร เป็นผู้ควบคุม พร้อม



เฉพาะของจังหวัด มีราคาค่อนข้างสูง เกษตรกร นำไปสร้างมูลค่าของรายได้ให้



เพิ่มมากขึ้น ดังนั้นสาขาเทคโนโลยีการเกษตร จึงได้ศึกษาเรียนรู้การผสมเทียม



ขึ้นมาก่อนข้างสูง กิโลกรัมละ 200 บาทขึ้นไป ในขณะที่ผู้บริหารของวิทยาลัยชุมชนยะลา ต้องการให้ความรู้ เพื่อต่อยอดและส่งเสริมอาชีพให้กับเกษตรกร

เพิ่มมากขึ้น ดังนั้นสาขาเทคโนโลยีการเกษตร จึงได้ศึกษาเรียนรู้การผสมเทียม

ขึ้นมาก่อนข้างสูง กิโลกรัมละ 200 บาทขึ้นไป ในขณะที่ผู้บริหารของวิทยาลัยชุมชนยะลา ต้องการให้ความรู้ เพื่อต่อยอดและส่งเสริมอาชีพให้กับเกษตรกร

ขึ้นมาก่อนข้างสูง กิโลกรัมละ 200 บาทขึ้นไป ในขณะที่ผู้บริหารของวิทยาลัยชุมชนยะลา ต้องการให้ความรู้ เพื่อต่อยอดและส่งเสริมอาชีพให้กับเกษตรกร

ขึ้นมาก่อนข้างสูง กิโลกรัมละ 200 บาทขึ้นไป ในขณะที่ผู้บริหารของวิทยาลัยชุมชนยะลา ต้องการให้ความรู้ เพื่อต่อยอดและส่งเสริมอาชีพให้กับเกษตรกร

อ.วรัญญู เปิดเผยว่า เมื่อปี 61 วิทยาลัยชุมชนได้รับงบประมาณจากโครงการพระราชดำริ จ.ยะลา เพื่อมาพัฒนาไก่เบคกิ้ง เนื่องจาก ไก่เบคกิ้ง เป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่น

“ขณะที่ฟาร์มศูนย์การเรียนรู้วิทยาลัยชุมชน ได้ดำเนินการผสมเทียม และนำไข่ที่ได้มาฟักเป็นลูกไก่ ซึ่งผลการวิจัยพบว่า ไก่ที่ผสมเทียม สายพันธุ์จะไม่กลาย รสชาติของเนื้อไก่เหมือนกับไก่ที่เลี้ยงเดิมทุกอย่าง และยังทนต่อสภาพอากาศที่ร้อนกว่าที่เบคกิ้ง มีภูมิคุ้มกันดีทนต่อการติดโรค

อ.วรัญญู กล่าว