

ไก่ดำเคฺยู-กฺวาน”ทางเลือกใหม่ของเกษตรกร

ภานุวัฒน์ คัมภีรวัฒน์

ภาควิชาเกษตรและทรัพยากร คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

4

ไก่ดำเคฺยู-กฺวาน

“ไก่เนื้อดำ” หรือ “ไก่กระดูกดำ” (Black Bone Chicken) หรือนิยมเรียกสั้น ๆ ว่า “ไก่ดำ” เป็นสัตว์ปีกที่นิยมบริโภคในกลุ่มชาวจีนมานานจนถึงปัจจุบัน เพราะมีความเชื่อว่า เมื่อนำมาประกอบอาหารแบบโบราณจะช่วยบำรุงสุขภาพและรักษาโรคต่างๆได้ ด้วยเหตุผลดังกล่าวจึงทำให้ไก่ดำจัดอยู่ในกลุ่มอาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งทางการแพทย์แผนจีนได้นำมาใช้สำหรับบำรุงร่างกาย เสริมสร้างภูมิคุ้มกัน รักษาโรคเบาหวาน โรคโลหิตจาง และรักษาอาการผิดปกติของการเป็นประจำเดือนในสุภาพสตรี อีกทั้งภาวะแทรกซ้อนหลังคลอด มานานกว่าพันปี (Dorshorst, et al., 2010; Tu, et al., 2009) และปัจจุบันได้มีการศึกษาถึงสรรพคุณทางด้านการแพทย์ ซึ่งได้มีการค้นพบและอธิบายไว้หลายแง่มุมถึงประโยชน์ที่ได้จากการบริโภคไก่ดำ โดยได้มีการกล่าวถึง เมลานิน (melanin) ซึ่งมีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ (antioxidant) อีกทั้งมีผลต่อการเพิ่มระดับภูมิคุ้มกันในร่างกาย (Tian et al., 2007) และ คาร์โนซีน (carnosine) เป็นโปรตีนสายสั้น ประกอบด้วยกรดอะมิโน B-alanine และ histidine โดยพบว่ามีอยู่ในปริมาณที่สูงกว่าไก่ทั่วไป ซึ่งมีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ เสริมสร้างความแข็งแรงของกล้ามเนื้อ ลดริ้วรอย (aging) บรรเทาการเกิดโรคออสติก และโรคเบาหวาน (Chen et al., 2008 ; Tian et al., 2007; Tu et al., 2009) จึงทำให้ในปัจจุบันตลาดผู้บริโภคเนื้อสัตว์มีความต้องการไก่ดำค่อนข้างมาก และมีราคาสูง ซึ่งในช่วง 2-3 ปี ที่ผ่านมามีเกษตรกรหันมาเลี้ยงไก่ดำเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะในภาคเหนือและภาคอีสาน เช่น จังหวัดสกลนคร มีการส่งเสริมให้เลี้ยงไก่ดำเพื่อบริโภคและจำหน่ายเป็นรายได้เสริม แต่จากการที่ไก่ดำในพื้นที่มีลักษณะที่หลากหลาย ไม่เหมาะสมกับการเลี้ยงในเชิงการค้า

ดังนั้นคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร จึงมอบหมายให้ อาจารย์ภานุวัฒน์ คัมภีรวัฒน์ พัฒนาสายพันธุ์ไก่ดำที่เหมาะสมกับการผลิตในเชิงพาณิชย์ จนได้เป็น “ไก่ดำ เคฺยู-กฺวาน” เลี้ยงง่าย โตเร็ว ทนต่อสภาพอากาศ ตอบสนองความต้องการของตลาด เป็นทางเลือกใหม่แก่เกษตรกร



ภาพที่ 1 โรงเรือนพ่อแม่พันธุ์ไก่ดำเคยู-ภูพาน

ในปัจจุบันหลายหน่วยงานได้ส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยงไก่ดำเพื่อบริโภคภายในครัวเรือนและแบ่งจำหน่ายสร้างรายได้ตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง แต่หลังจากมีการส่งเสริมและประชาสัมพันธ์ ไก่ดำเริ่มเป็นที่รู้จักมากขึ้น ทำให้ทราบว่า ความต้องการไก่ดำทั้งการเลี้ยงและการบริโภคสูงมาก แต่เนื่องด้วยกำลังการผลิตที่น้อยมาก เมื่อเทียบกับความต้องการ เพราะประเทศไทยมีคนเชื้อสายจีนอยู่มาก และความเชื่อในเรื่องของการเซ่นไหว้หรือบูชาของดำ อีกทั้งประเทศเพื่อนบ้านก็มีความต้องการบริโภคในปริมาณสูง แต่ในขณะที่ในประเทศไทยไม่ได้มีการเลี้ยงกันอย่างจริงจัง อาจเนื่องด้วยพฤติกรรมการบริโภคของคนไทยที่นิยมบริโภคอาหารที่มีสีสัน และบริโภคตามบรรพบุรุษ ไก่ดำจึงเป็นอาหารที่ไม่ได้รับความนิยมในการบริโภคในกลุ่มคนไทยมากนักจึงทำให้มีไก่ดำออกสู่ตลาดในปริมาณน้อย ราคาเลยค่อนข้างสูง แต่เมื่อพิจารณาความต้องการบริโภคไก่ดำพบว่าต้องการไก่ดำที่มีเนื้อนุ่มและเนื้อหนามาก ซึ่งต่างจากไก่ดำที่มีการเลี้ยงอยู่ทั่วไปซึ่งยังไม่ได้มีการปรับปรุงและพัฒนาสายพันธุ์ไก่ดำในส่วนนี้ จึงเป็นอีกเหตุผลหนึ่งของการพัฒนาไก่ดำ “เคยู-ภูพาน” เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตลาดบริโภคเนื้อ



ภาพที่ 2 พ่อพันธุ์ไก่ดำเคยู-ภูพาน



ภาพที่ 3 อ.ภาณุวัฒน์ คัมภีร์วัฒน์ ผู้พัฒนาสายพันธุ์

การพัฒนาและลักษณะประจำพันธุ์

ในเบื้องต้นได้เก็บรวบรวมข้อมูลสายพันธุ์ไก่ดำที่มีการเลี้ยงอยู่ในประเทศไทย จนมาพบกับไก่ดำสายพันธุ์มองโกเลีย ซึ่งเป็นชื่อที่ใช้เรียกสำหรับกลุ่มคนที่เลี้ยงไก่ดำอยู่แล้ว โดยมีจุดเด่น คือ โตเร็ว และโครงสร้างใหญ่กว่าไก่ดำทั่วไปเหมาะกับการพัฒนาเพื่อรองรับตลาดเนื้อต่อไปในอนาคต จึงได้ทำการรวบรวมมาจากแหล่งต่างๆที่มีการเลี้ยงในประเทศไทยตั้งแต่ปี พ.ศ. 2556 เพื่อป้องกันปัญหาเลือดชิด จากนั้นนำมาคัดเลือกเพื่อสร้างฝูงต้นพันธุ์ โดยเริ่มต้นจากพ่อพันธุ์ 35 ตัว แม่พันธุ์ 175 ตัวทำการผสมเทียมด้วยอัตราส่วน 1:5 (พ่อ:แม่) และเก็บข้อมูลในรุ่นลูกเพื่อนำไปประเมินพันธุ์กรรมสำหรับการคัดเลือกพ่อแม่พันธุ์ทดแทนในรุ่นต่อไป ซึ่งเป้าหมายของการพัฒนาจะพิจารณาลักษณะการเจริญเติบโต คุณภาพซาก และการให้ผลผลิตไขควบคู่กันไป การพัฒนาในระยะแรกจะพิจารณาคัดเลือกเฉพาะไก่ที่มีขนสีขาวเท่านั้นเพื่อให้ได้ไก่ที่มีลักษณะภายนอกตรงตามสายพันธุ์ที่กำหนดไว้ได้เร็วที่สุด

ไก่ดำเคยู-ภูพาน เป็นไก่ดำที่มีขนสีขาว ต่างจากที่คนทั่วไปเข้าใจว่าไก่ดำขนต้องสีดำ แต่ลักษณะของความเป็นไก่ดำจริงๆ นั้นจะพิจารณาบริเวณ หันง เนื้อ และกระดูก ต้องเป็นสีดำ ส่วนขนไม่จำเป็นต้องเป็นสีดำเพียงอย่างเดียว เนื่องจากโดยธรรมชาติแล้วไก่ดำมีสีขนที่หลากหลายและที่สำคัญการคัดเลือกให้ได้ขนสีดำทั้งหมด 100% ใช้ระยะเวลานานกว่าจะได้ไก่ที่มีขนสีดำสนิท นอกจากนี้ไก่ดำขนสีขาวยังทำตลาดไก่สวยงามได้อีกด้วย

ปัจจุบันการพัฒนาพันธุ์ไก่ดำเคยู-ภูพาน อยู่ในรุ่น F3 ซึ่งตามทฤษฎีการปรับปรุงพันธุ์ต้องพัฒนาให้ถึงรุ่น F5 โดยคาดว่าจะต้องใช้เวลาอีก 2-3 ปี เมื่อจบรุ่น F5 จะได้ไก่ดำที่มีจุดเด่น ด้านการเจริญเติบโต อย่างชัดเจน เลี้ยงง่าย ใช้ระยะเวลาการเลี้ยงสั้น มีความสามารถปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมได้ดี อีกทั้งให้ผลผลิตไข่เพิ่มมากขึ้น เพื่อผลิตลูกไก่ให้ได้เพียงพอต่อความต้องการของตลาด นอกจากนี้ทางผู้วิจัยกำลังพัฒนาไก่ดำเคยู-ภูพาน ขนสีดำ ตอบสนองต่อความต้องการผู้เลี้ยงไก่ดำที่ชอบขนสีดำ และต่อยอดเพื่อผลิตไก่ดำลูกผสมในการผลิตเชิงการค้าอีกด้วย



ภาพที่ 5 พ่อแม่พันธุ์ไก่ดำเคยู-ภูพาน

การเลี้ยงและการจัดการ

การจัดการเลี้ยงดูไก่ดำเคยู-ภูพานนั้น ได้มีการนำไปทดสอบในฟาร์มของเกษตรกรที่เลี้ยงแบบปล่อยหลังบ้าน และเลี้ยงรวมกับสายพันธุ์อื่น พบว่า การทนต่อสภาพแวดล้อม และเปอร์เซ็นต์การสูญเสียในสภาพการเลี้ยงดังกล่าว ไม่แตกต่างกัน แต่มีจุดเด่นที่เจริญเติบโตดีกว่า จึงมั่นใจได้ว่า เลี้ยงง่าย เหมือนกับไก่บ้านทั่วไป พ่อพันธุ์ไก่ดำเคยู-ภูพาน เริ่มใช้ผสมพันธุ์ได้ตั้งแต่อายุ 6-8 เดือน ขณะที่แม่พันธุ์ให้ไข่ที่อายุ 6-8 เดือนเช่นกัน หากเลี้ยงแบบคุมฝูงปล่อยให้พ่อพันธุ์คุมฝูง ถ้าฝูงใหญ่อาจใช้พ่อพันธุ์ 1 ตัว ต่อ แม่พันธุ์ 7 ตัว ส่วนฝูงเล็กอาจใช้พ่อพันธุ์ 1 ตัว ต่อ แม่พันธุ์ 3-5 ตัว โดยแม่พันธุ์ใช้เวลาฟักไข่ประมาณ 21 วัน และเลี้ยงลูกประมาณ 1 เดือน จึงกลับมาให้ไข่ใหม่ ในการเลี้ยงขุนเพื่อป้อนตลาดเนื้อ ใช้ระยะเวลาเลี้ยงประมาณ 10 สัปดาห์ จะได้น้ำหนักเฉลี่ย 1.2 กิโลกรัม (ตารางที่ 1) ตามที่ตลาดต้องการ ซึ่งใช้ระยะเวลาเลี้ยงน้อยกว่าไก่ดำทั่วไปที่ใช้เวลาเลี้ยงประมาณ 16 สัปดาห์

ตารางที่ 1 การเจริญเติบโตและประสิทธิภาพการใช้อาหารของไก่ดำเคยู-ภูพาน ในแต่ละช่วงอายุ

อายุ (สัปดาห์)	น้ำหนักเฉลี่ย (กรัม)	FCR เฉลี่ย
แรกเกิด	33.58	-
2	222.35	1.87
4	511.92	2.17
6	656.25	2.60
8	755.58	3.10
10	1,247.33	3.28

ตลาด โอกาส ของการเลี้ยงไก่ดำในเชิงพาณิชย์

การเลี้ยงไก่ดำเชิงพาณิชย์ ในปัจจุบัน แบ่งได้เป็น 2 กลุ่ม คือ 1.กลุ่มที่เลี้ยงเพื่อขายพันธุ์ และเพื่อความสวยงาม 2.กลุ่มที่เลี้ยงเพื่อบริโภค โดยกลุ่มที่เลี้ยงเพื่อขายพันธุ์ หรือเลี้ยงสวยงาม ใช้พื้นที่เลี้ยงไม่มาก ไม่เน้นปริมาณไก่ แต่เน้นการผลิตไก่ที่สวยงามและตรงความต้องการของลูกค้าเป็นหลัก โดยลักษณะต้องตรงตามสายพันธุ์ทั้ง หน้าตา สีขน รูปร่าง ทำให้มูลค่าต่อตัวสูง โดยในตลาดสายพันธุ์และไก่สวยงาม พ่อพันธุ์จำหน่ายในราคาตัวละ 1,500-2,000 บาท แม่พันธุ์จำหน่ายในราคาตัวละ 800-1200 บาท หรือ คู่ละ 2,000-3,000 บาท (คู่พ่อแม่พันธุ์) ขณะที่กลุ่มเลี้ยงป้อนตลาดเนื้อ ต้องมีพื้นที่เลี้ยงพอสมควร

ขึ้นอยู่กับจำนวนที่จะจับส่งตลาดในแต่ละรอบ และถ้าเลี้ยงเป็นจำนวนมากอาจลงทุนสร้างโรงเรือนระบบปิดปรับอากาศ (evaporation) เพื่อให้ผลผลิตที่ดีกว่าระบบเปิด แต่ถ้าไม่มีเงินทุนมากพอในช่วงแรกๆ อาจเลี้ยงแบบระบบเปิด และในการเลี้ยงแบบระบบขุนอาจใช้ระบบการผลิตลูกไก่เองภายในฟาร์ม หรือ จัดซื้อลูกไก่จากฟาร์มภายนอก ซึ่งทั้งนี้จะต้องมีการวางแผนการจัดการที่ดีเพื่อให้มีรายได้หมุนเวียนตลอดเวลา ราคาลูกไก่ดำขุนในปัจจุบันมีการจำหน่ายในราคา 25-30 บาท ใช้ระยะเวลาเลี้ยง 60-70 วัน ก็สามารถที่จะจับขายได้ราคาจำหน่ายไก่ดำขุนในท้องตลาดปัจจุบัน น้ำหนักมีชีวิตกิโลกกรัมละ 100-130 บาท และไก่ดำชำแหละราคากิโลกรัมละ 180-250 บาท ส่วนต้นทุนการผลิตจนถึงจับขายอยู่ที่เฉลี่ยตัวละ 60-70 บาท ทั้งนี้ต้นทุน 70% จะอยู่ที่ค่าอาหาร ปัจจุบันมีอาหารทางเลือกสำหรับลดต้นทุนค่าอาหารจากการใช้ผลพลอยได้ทางการเกษตรหลายชนิด ณ ปัจจุบันไก่ดำเคยู-ภูพานเป็นที่รู้จักในวงการผู้เลี้ยงไก่ดำอย่างแพร่หลาย เนื่องจากมีลักษณะเด่นหลายประการที่แตกต่างจากไก่ดำอื่นๆ จึงมีความต้องการนำไปเลี้ยงจำนวนมาก โดยเฉพาะผู้เลี้ยงไก่พันธุ์และไก่สวยงาม ขณะที่ผู้เลี้ยงไก่ดำป้อนตลาดเนื้อก็มีความต้องการเช่นเดียวกัน

ในอนาคตตลาดไก่ดำจะมีการขยายตัวเพิ่มมากขึ้นเนื่องจากผู้บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมีจำนวนสูงขึ้น และผลจากการเปิดประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน AEC ยิ่งทำให้ความต้องการบริโภคไก่ดำสูงขึ้น ดังนั้นไก่ดำจึงจัดได้ว่าเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคในกลุ่มนี้ได้ เนื่องจากมีคุณสมบัติสูงกว่าไก่ทั่วไป คือ มีโปรตีน กรดไขมันที่ไม่อิ่มตัวที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย และสารอาหารบางชนิดในปริมาณสูงอีกทั้งมีเมลานินที่เป็นสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยลดโอกาสการเกิดโรคมะเร็ง หัวใจ เบาหวาน ชะลอความแก่ ลดปวดประจำเดือน และคาร์โบไฮเดรต ที่มากกว่าไก่ทั่วไปอยู่ 2 เท่า ช่วยเสริมความแข็งแรงของกล้ามเนื้อ ชะลอความแก่ ลดริ้วรอยเหี่ยวย่น บรรเทาโรคเบาหวาน โลหิตจาง และอื่นๆ ปัจจุบันสาขาเทคโนโลยีการอาหาร คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ได้นำไก่ดำเคยู-ภูพาน มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ “ซูปไก่ดำต้นสมุนไพรจีน” แบบผงสำเร็จรูปชงน้ำร้อนพร้อมดื่ม และ แบบแคปซูล ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่พกพาสะดวก รับประทานได้ง่าย และมีคุณค่าทางอาหารสูงขึ้นมาเป็นโครงการนำร่องสำหรับผู้ประกอบการที่สนใจต่อยอดในการผลิตเชิงอุตสาหกรรมต่อไปในอนาคต



ภาพที่ 6 ซูปไก่ดำต้นสมุนไพรจีนชนิดผง



ภาพที่ 7 ซูปไก่ดำต้นสมุนไพรจีนเคปซูล

สนใจรายละเอียดเพิ่มเติมติดต่อ

หากต้องการข้อมูลเกี่ยวกับ ไก่ดำเคยู-ภูพาน หรือ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากไก่ดำเพิ่มเติม สามารถติดต่อได้ที่อาจารย์ภานุวัฒน์ คัมภีร์วัฒน์ โทรศัพท์ 081-670-7743 Email: khumpeerawat@gmail.com

เอกสารอ้างอิง

- Chen, S.-R., Jiang, B., Zheng, J.-X., Xu, G.-Y., Li, J.-Y. and Yang, N. 2008. Isolation and characterization of natural melanin derived from silky fowl (*Gallus gallus domesticus* Brisson). Food Chemistry, 111(3), 745–749.
- Dorshorst, B., Okimoto, R., and Ashwell, C. 2010. Genomic regions associated with dermal hyperpigmentation, polydactyly and other morphological traits in the Silkie chicken. The Journal of Heredity, 101(3), 339–350.
- Tian, Y., M. Xie, W. Wang, H. Wu, Z. Fu and L. Lin. 2007. Determination of carnosine in Black-Bone Silky Fowl (*Gallus gallus domesticus* Brisson) and common chicken by HPLC. European Food Research and Technology, 226(1-2), 311–314.
- Tu, Y., Ya-zhen Sun, Ying-gang Tian, Ming-yong Xie, and Jie Chen. 2009. Physicochemical characterisation and antioxidant activity of melanin from the muscles of Taihe Black-bone silky fowl (*Gallus gallus domesticus* Brisson). Food Chemistry, 114(4), 1345–1350.