

มก. พัฒนาสายพันธุ์ “ไก่เคยูเบตง” เพื่อทางเลือกใหม่ของผู้บริโภค

รศ.ดร.วิจารณ์ วิชชุกิจ คณบดีคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เปิดเผยว่า ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร ได้พัฒนาและปรับปรุงสายพันธุ์ไก่เบตงให้มีคุณลักษณะพันธุ์ที่ดีขึ้น ชื่อว่า “ไก่เคยูเบตง” เนื้อมาก เหนียวนุ่ม หอม รสชาติดี นำมาปรุงอาหารได้หลากหลายประเภท เป็นที่ต้องการและเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของผู้บริโภค ได้บริโภคไก่ที่มีคุณภาพดีและราคาไม่แพง

“ไก่เคยูเบตง” เกิดจากการนำไก่เบตงจากจังหวัดยะลา มาทำการวิจัยคัดเลือกเฉพาะไก่ที่มีลักษณะดี ต่อจากนั้น ได้พัฒนาปรับปรุงสายพันธุ์ให้มีความโดดเด่น มีคุณลักษณะพันธุ์ที่ดีขึ้น สามารถเจริญเติบโตได้ดีในภาคกลาง และมีการเจริญเติบโตเร็วกว่าไก่พื้นเมืองทั่วไป ให้ไข่มากขึ้น ลักษณะทั่วไป มีหงอนแบบจักร ทั้งเพศผู้ และเพศเมีย ขนหงอกขาว ขนปีกมีน้อย ไม่มีขนหาง ทนต่อสภาพอากาศร้อน ทนต่อโรคและแมลงได้ดี เมื่อเป็นลูกเจี๊ยบจะไม่มีขนจนอายุประมาณ 5 - 6 สัปดาห์ จะออกขนอ่อนสีเหลืองทอง สีขน แบ่งได้ 3 กลุ่ม คือ สีเหลืองทองเข้ม สีเหลืองทองอ่อน และสีขาวหรือสีขาวแซมน้ำตาล การเจริญเติบโต มีการเจริญเติบโตใกล้เคียงกัน โดยเพศผู้ อายุ 14 สัปดาห์ น้ำหนัก 1.8 กิโลกรัม และเพศเมียอายุ 18 สัปดาห์ น้ำหนัก 1.7 กิโลกรัม นอกจากนี้ “ไก่เคยูเบตง” จะออกไข่ฟองแรกเมื่อมีอายุได้ 27 สัปดาห์ จะวางไข่ได้ไม่ต่ำกว่า 100 ฟอง โดยน้ำหนักตัวเฉลี่ยที่อายุ 15 สัปดาห์ ประมาณ 1.7 กิโลกรัม

ไก่เคยูเบตง มีคุณลักษณะที่ดี คือ มีเนื้อมาก เหนียวนุ่มหอม เนื้อไม่แฉะ รสชาติดี เป็นที่ถูกใจของผู้บริโภค เพราะมีไขมันใต้ผิวหนังน้อย นำมาปรุงอาหารได้หลากหลาย เช่น ไก่สับ ไก่หนึ่ง ไก่ต้มเครื่องยาจีน ข้าวมันไก่ ข้าวหน้าไก่ ฯลฯ จึงเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

ผู้สนใจ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ ฟาร์มสุวรรณวาจกสิกิจ ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน โทรศัพท์ 0-2579 - 8525