ไก่เคยูเบตง สร้างทางเลือกใหม่ให้ผู้บริโภค

นำเสนอเมื่อ : 31 ก.ค. 2555

มก.พัฒนาพันธุ์ไก่เคยูเบตง สร้างทางเลือกใหม่ให้ผู้บริโภค

เบตง...เป็นพื้นที่อำเภอหนึ่งของ จัง หวัดยะลา ซึ่งอยู่ใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ที่ใครๆก็หวาดในยามนี้

แต่เมื่อได้เข้าไป สัมผัสกับหลายสิ่งหลายอย่างของเบตง แล้วจะ ต้องประทับใจจนลืมภัย และภยันตราย ทั้ง ปวง โดยเฉพาะเกี่ยวกับอาหาร อย่างเช่น กบภูเขา หรือ ไกเบตง ถือว่า เป็นของดีประจำท้องถิ่นเลยทีเดียว

ไก่เบตง....มี หงอนแบบจักร ทั้งเพศผู้และเพศเมีย ขนปีกน้อย ไม่มีขนหาง สีขน แบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม คือ เหลืองทองเข้ม เหลืองทองออน และ ขาว หรือ ขาวแซมน้ำตาล

ไก่พันธุ์นี้ทนต่อสภาพอากาศร้อน ทนต่อโรคแมลง สามารถเจริญเติบโตได้ดีกว่าไก่พันธุ์พื้นเมืองทั่วๆไป ทั้งตัวผู้ตัวเมียมีอัตราใกล้เคียงกัน เพศผู้ อายุ 14 สัปดาห์ น้ำหนัก 1,800 กรัม ตัวเมีย เมื่ออายุ 18 สัปดาห์ น้ำหนัก 1,700 กรัม ....โดยน้ำหนักเฉลี่ยที่อายุ 15 สัปดาห์ จะอยู่ประมาณ 1,700 กรัม...

....ตัวเมียจะออกไข่ฟองแรกเมื่ออายุได้ 27 สัปดาห์ และจะวางไข่ได้ไม่ต่ำกว่า 100 ฟอง

ไก่เบตง....มีเนื้อมาก เหนียวนุ่มหอม รสชาติดี เนื้อไม่แฉะ จึงเป็นที่นิยม ไม่ว่าจะแปรรูปอาหารชนิดใด อาทิ ไก่สับ ไก่นึ่ง ไก่ต้ม ตุ๋นยาจีน ข้าวมันไก่ ข้าวหน้าไก่ ฯลฯ... อร่อยลืมอิ่มกันทั้งนั้น (แต่ต้องอยู่กับฝีมือคนปรุงด้วย)

ด้วยความอร่อย(ของเนื้อ)เป็นที่ต้องการแก่ผู้บริโภคนี้ ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จึงได้นำไก่พันธุ์เบตงมาทำการวิจัยและพัฒนาสายพันธุ์ เพื่อให้สามารถเลี้ยงได้ในสภาพภูมิอากาศโดยทั่วไป

รศ.ดร.วิจารณ์ วิชชุกิจ คณบดีคณะเกษตร มก. บอกถึงเรื่องนี้ว่า...ปัจจุบันได้ทำการวิจัยและพัฒนาไก่เบตงจน กระทั่งรสชาติและคุณภาพเนื้อเป็นที่ยอมรับว่ามีคุณภาพ ดีกว่า เนื้อมากและนุ่มกว่าเดิม อีกทั้งราคาไม่แพง...จน กระทั่งสายพันธุ์นี้สามารถขยายพันธุ์เข้าสู่ภาคปศุสัตว์ในภาคธุรกิจได้ จึงให้ชื่อว่า...ไก่เคยูเบ-ตง ตามนามของสถาบัน

ปัจจุบันพร้อมให้เกษตรกรโดยทั่วไปเลี้ยงเป็นอาชีพได้ เพื่อเป็นทางเลือกใหม่สำหรับ ผู้บริโภค...

...หากสนใจ สอบถามราย ละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ ฟาร์มสุวรรณวาจกสิกิจ ภาควิชา สัตวบาล คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน โทร. 0-2579-8525 เวลาราชการ.

ขอบคุณที่มาจาก หนังสือพิมพ์ไทยรัฐ