

# ม.สุรนารีพัฒนา 'ไก่โคราช' กันเกาต์

## ผู้ป่วยเฮ-ปีหน้าเปิบอร่อย

นครราชสีมา - เมื่อวันที่ 31 มี.ค. นายประเสริฐ บุญชัยสุข ปฏิบัติหน้าที่ รมว.อุตสาหกรรม เป็นประธานเปิดการเสวนา ไก่เนื้อโคราช โอกาสของการประกอบอาชีพตลอดห่วงโซ่อุปทาน ที่โรงแรมราชพฤกษ์แกรนด์ไฮเทล อ.เมือง จ.นครราชสีมา จัดโดยหอการค้าจังหวัดนครราชสีมา ร่วมกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี เพื่อส่งเสริมไก่เนื้อโคราชให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย และผลักดันให้เป็นอาหารขึ้นชื่อของจังหวัด

ดร.อมรรัตน์ โมฬี อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี เผยว่า การวิจัยสายพันธุ์ไก่เนื้อโคราชได้เริ่มดำเนินการเมื่อปี 2552 ใช้งบประมาณในการดำเนินการกว่า 10 ล้านบาท โดยสามารถพัฒนาไก่แม่พันธุ์มทส. 1 ผสมไก่พื้นเมืองเหลืองหางขาว ทำให้มีลักษณะโดดเด่นเหนือกว่าไก่พื้นเมือง มีไขมันที่ต่ำกว่าไก่ทั่วไปถึง 3 เท่า แต่เลี้ยงง่ายและโตเร็วกว่า

“ขณะนี้ทีมนักวิจัยกำลังพัฒนางานวิจัยไก่เนื้อโคราช เพื่อให้ผู้ป่วยที่เป็นโรคเกาต์สามารถรับประทานเนื้อไก่ได้ โดยลดสารพิวรีนในเนื้อไก่ที่เป็นต้นเหตุของกรดยูริก แต่ความยากของงานวิจัยนี้คือ เมื่อสารพิวรีนลดลง จะส่งผลให้รสชาติเนื้อไก่อร่อยน้อยลง จึงต้องพัฒนาการลดสารพิวรีนในเนื้อไก่ลง แต่ไม่ให้กระทบกับรสชาติ คาดว่าจะใช้เวลาประมาณ 1 ปี” ดร.อมรรัตน์กล่าว

ค่านายอนันต์ สนิมานนท์ รองประธานหอการค้าจังหวัดนครราชสีมา เปิดเผยว่า เตรียมผลักดันไก่เนื้อโคราชให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย โดยตั้งบูธจำหน่ายในนิทรรศการ. รีมถนนสายต่างๆ อาทิ ถนนมิตรภาพ, ถนนสาย 304 นครราชสีมา-วังน้ำเขียว, ถนนสายราชสีมา-โชคชัย และถนนสาย 24 โชคชัย-เดชอุดม

ในเบื้องต้นตั้งเป้าเปิดจำหน่ายประมาณ 20-30 ปีนี้ จำหน่ายเฉพาะไก่เนื้อโคราชอย่าง ราคาจำหน่ายตัวละ 160 บาทเท่านั้น