

นักวิจัยมทส.เดินทางวิจัยไก่ ผู้ป่วยโรคเกาต์สามารถกินได้

นายประเสริฐ บุญชัยสุข รักษาการรัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม เป็นประธานเปิดการเสวนา ไก่เนื้อโคราช โอกาสของการประกอบอาชีพตลอดห่วงโซ่อุปทาน ซึ่งจัดขึ้นโดยหอการค้า จ.นครราชสีมา ร่วมกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี (มทส.) ที่โรงแรมราชพฤกษ์แกรนด์ไฮเทล อ.เมือง จ.นครราชสีมา เพื่อส่งเสริมสนับสนุนพัฒนาด้านการค้าขายไก่เนื้อโคราชให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย และผลักดันให้ไก่เนื้อโคราชเป็นอาหารขึ้นชื่อของ จ.นครราชสีมา

ดร.อมรรัตน์ โมพี อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี และเป็นหัวหน้าโครงการวิจัยไก่เนื้อโคราชเปิดเผยว่า การวิจัยสายพันธุ์ไก่เนื้อโคราช ได้เริ่มดำเนินการเมื่อปี 2552 ใช้งบประมาณในการดำเนินการกว่า 10 ล้านบาท โดยสามารถพัฒนาไก่แม่พันธุ์ มทส. 1 มาผสมกับไก่พื้นเมืองเหลืองหางขาว ทำให้ผลงานวิจัยไก่เนื้อโคราช ที่มีลักษณะโดดเด่นเหนือกว่าไก่พื้นเมือง และขณะนี้ทีมนักวิจัยกำลังพัฒนางานวิจัยไก่เนื้อโคราช เพื่อให้ผู้ป่วยที่เป็นโรคเกาต์สามารถรับประทานเนื้อไก่ได้

โดยการลดสารเพียวรีนในเนื้อไก่ที่เป็นต้นเหตุของกรดยูริก แต่ความยากของงานวิจัยนี้คือ เมื่อสารเพียวรีนในเนื้อไก่มีสูง เนื้อไก่ก็จะมีรสชาติอร่อย แต่เมื่อเราต้องการลดสารเพียวรีนในเนื้อไก่ลง เราก็ต้องทำให้ไม่ไปกระทบกับรสชาติของเนื้อไก่ด้วย ซึ่งคาดว่าจะใช้ระยะเวลาในการพัฒนางานวิจัยนี้ประมาณ 1 ปี