

ผลผลิตของไก่เนื้อ (Broiler Carcass Yield)

วิระ กษานติกุล

สิงหาคม 2564

การเลี้ยงไก่เนื้อเชิงธุรกิจ ผลผลิต (Yield) ที่ผู้เลี้ยงต้องการจากไก่เนื้อที่เลี้ยง คือ เนื้อหน้าอก (Breast meat), เนื้อสะโพก (Thigh) และน่อง (Drumstick)

เนื้อหน้าอก เป็นเนื้อที่มีขนาดใหญ่ที่สุดของตัวไก่ และเป็นเนื้อคุณภาพ (White Meat) จึงเป็นที่นิยมของผู้บริโภค การปรับปรุงสายพันธุ์ไก่เนื้อในระยะหลังๆ จึงมุ่งเน้นไปที่การพัฒนาขนาดของเนื้อหน้าอกไก่เป็นหลัก และลดระยะเวลาการเลี้ยงให้สั้นลง ด้วยการปรับปรุงสูตรอาหารและการจัดการเลี้ยงดู ให้ไก่เนื้อสามารถให้ผลผลิตได้ตามศักยภาพของสายพันธุ์นั้นๆ เจ้าของสายพันธุ์จึงได้จัดทำเอกสารความต้องการ โภชนะ (Broiler Nutrition Specifications) และคู่มือการจัดการ (Broiler Management Handbook) เพื่อเป็นแนวทางในการประกอบสูตรอาหาร และการจัดการตามสายพันธุ์นั้นๆ ปฏิบัติ

หากผู้เลี้ยงไก่เนื้อ ได้มีการให้อาหารที่มีโภชนะครบถ้วน และมีการจัดการตามคู่มือของสายพันธุ์ที่กำหนด ไก่เนื้อก็จะสามารถเจริญเติบโตและให้ผลผลิตได้เต็มตามศักยภาพของสายพันธุ์นั้นๆ

จุดวิกฤตของการเลี้ยงไก่เนื้อ คือ ช่วงชีวิตสัปดาห์แรกของลูกไก่ ทั้งนี้เพราะลูกไก่แรกเกิด กลไกการควบคุมอุณหภูมิของร่างกายยังไม่พัฒนาเต็มที่ จึงไม่สามารถปรับอุณหภูมิร่างกายได้ (Homeostasis) อุณหภูมิของร่างกายจะผันแปรตามอุณหภูมิของสภาพแวดล้อม ดังนั้น จึงต้องมีการให้ความอบอุ่นแก่ลูกไก่โดยการกก อุณหภูมิที่เหมาะสมประมาณ 32°C (90°F) และค่อยๆ ลดลงสัปดาห์ละประมาณ 3°C (5°F) จนกระทั่งใกล้เคียงกับอุณหภูมิของสภาพแวดล้อม

ในช่วงวิกฤตของลูกไก่นี้ จะต้องมีการจัดการที่ดีและมีการดูแลอย่างใกล้ชิด หากมีการจัดการที่ไม่ดีและขาดการเอาใจใส่ จะส่งผลให้ลูกไก่ในระยะแรกมีอัตราการตายสูง ไก่เนื้อจะไม่สามารถเจริญเติบโตและให้ผลผลิตได้ตามศักยภาพของสายพันธุ์ ไก่เนื้อที่จับส่งโรงงานมีน้ำหนักน้อยลง อัตราแลกเนื้อและต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้น

ไก่เนื้อสายพันธุ์ Arbor Acres Plus และ Ross 308 / Ross 308 FF ที่ได้รับอาหารและมีการจัดการตามคำแนะนำของสายพันธุ์ จะให้ผลผลิตคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ซากไก่เนื้อหลังฆ่า เนื้อหน้าอก เนื้อสะโพกและน่อง ดังตาราง

LW (Kg)	Eviscerated(%)				Breast(%)				Thigh(%)				Drumstick(%)			
	AA		Ross		AA		Ross		AA		Ross		AA		Ross	
	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F
1.6	71.39	71.80	71.45	71.86	20.94	22.39	20.98	22.42	12.40	12.70	12.27	12.56	10.43	9.87	10.33	9.69
1.8	71.77	72.22	71.84	72.29	21.91	23.52	22.00	23.61	12.58	12.86	12.43	12.72	10.38	9.78	10.29	9.60
2.0	72.13	72.63	72.21	72.71	22.69	24.44	22.80	24.56	12.74	13.03	12.60	12.89	10.35	9.72	10.26	9.54
2.2	72.47	73.01	72.57	73.10	23.33	25.17	23.48	25.36	12.89	13.19	12.75	13.05	10.33	9.66	10.23	9.48
2.4	72.81	73.68	72.92	73.49	23.83	25.78	24.03	25.98	13.02	13.32	12.88	13.18	10.30	9.61	10.21	9.43
2.6	73.13	73.72	73.26	73.85	24.27	26.30	24.49	26.55	13.14	13.46	13.00	13.31	10.28	9.58	10.19	9.40
2.8	73.43	74.05	73.59	74.21	24.64	26.73	24.90	27.02	13.25	13.57	13.11	13.42	10.27	9.54	10.17	9.36
3.0	73.73	74.29	73.91	74.46	24.96	27.14	25.25	27.42	13.36	13.62	13.22	13.47	10.25	9.51	10.16	9.33
3.2	74.01	74.53	74.23	74.69	25.25	27.49	25.56	27.78	13.46	13.67	13.31	13.52	10.24	9.49	10.15	9.31
3.4	74.29	74.76	74.53	74.92	25.49	27.80	25.82	28.09	13.55	13.71	13.40	13.56	10.23	9.46	10.14	9.29

ที่มา : 1. Arbor Acres Plus / Arbor Acres Plus S Broiler Performance Objectives, 2019. - Arbor Acres Plus Broiler Carcass Yield.

2. Ross 308 / Ross 308 FF Broiler Performance Objectives, 2019. - Carcass Yield.

หมายเหตุ LW(Kg) = Live Weight (น้ำหนักไก่เนื้อมีชีวิต)

Eviscerated(%) = เปอร์เซนต์ซากไก่เนื้อหลังฆ่า ที่ตัดเอาคอ ไชมันในช่องท้องและเอาอวัยวะภายในออกแล้ว คิดจากน้ำหนักไก่เนื้อมีชีวิต

Breast(%) = เปอร์เซนต์เนื้อหน้าอก ที่เอาหนังและกระดูกออกแล้ว คิดจากน้ำหนักไก่เนื้อมีชีวิต

Thigh(%) = เปอร์เซนต์เนื้อสะโพก ที่มีหนังและกระดูก คิดจากน้ำหนักไก่เนื้อมีชีวิต

Drumstick(%) = เปอร์เซนต์เนื้อน่อง ที่มีหนังและกระดูก คิดจากน้ำหนักไก่เนื้อมีชีวิต

AA = ไก่เนื้อสายพันธุ์ Arbor Acres Plus

Ross = ไก่เนื้อสายพันธุ์ Ross 308 / Ross 308 FF

M = Male; ไก่เนื้อเพศผู้

F = Female; ไก่เนื้อเพศเมีย

เปอร์เซนต์ผลผลิตแต่ละชิ้นส่วนของไก่เนื้อในตาราง อาจแตกต่างกันบ้าง ขึ้นอยู่กับกระบวนการผลิตของแต่ละโรงงาน เช่น ปริมาณความชื้นในเนื้อ ขบวนการแช่เย็นแช่แข็ง ประเภทของเครื่องจักร เป็นต้น

ตามที่ได้กล่าวไว้ในตอนต้นว่า การปรับปรุงสายพันธุ์ไก่เนื้อจะเน้นที่ปริมาณเนื้อหน้าอก จากข้อมูลในตารางจะเห็นได้ว่า น้ำหนักไก่มีชีวิตเพิ่มขึ้น เปอร์เซนต์เนื้อหน้าอกเพิ่มขึ้น ส่วนเปอร์เซนต์สะโพกและน่อง จะลดลง เปอร์เซนต์เนื้อหน้าอกของไก่เนื้อเพศเมีย จะสูงกว่าเพศผู้ประมาณ 2%

มีคำถามเสมอมาว่า ไก่เนื้อมีชีวิตน้ำหนักตัว 2 กิโลกรัม เนื้อหน้าอกมีน้ำหนักเท่าไร? หรือต้องการเนื้อหน้าอกน้ำหนัก 400 กรัม ไก่เนื้อควรมีน้ำหนักเท่าไร? เราสามารถคำนวณได้จากการใช้ข้อมูลในตาราง

ตัวอย่าง ไก่เนื้อมีชีวิต AA Plus เพศผู้ น้ำหนัก 2.2 กิโลกรัม เนื้อหน้าอก (Breast meat) มีน้ำหนักเท่าไร?

$$\begin{aligned}
 \text{น้ำหนักเนื้อหน้าอก (Kg)} &= \text{LW(Kg)} \times \text{Breast(\%)} \text{หารด้วย } 100 \\
 &= 2.2 \times 23.33 / 100 \\
 &= 0.513 \text{ Kg} \\
 &= 513 \text{ กรัม}
 \end{aligned}$$

หมายเหตุ เนื้อหน้าอก 513 กรัมนี้ เป็นเนื้อที่ไม่มีหนังและกระดูก

เอกสารอ้างอิง : Arbor Acres Plus / Arbor Acres Plus S Broiler Performance Objectives, 2019. - Arbor Acres Plus Broiler Carcass Yield.

Ross 308 / Ross 308 FF Broiler Performance Objectives, 2019. - Carcass Yield.