

สหกรณ์โคนมเกษตรศาสตร์ฯส่งเสริมผู้บริโภคสุขภาพ

ผลิตโคนมเพื่อสุขภาพ

สหกรณ์โคนมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์จัดโครงการโคนมเพื่อสุขภาพ ส่งเสริมผู้บริโภคสุขภาพจากการบริโภคเนื้อ และลดความเสี่ยงจากโรคภัยที่เกิดจากการบริโภคไขมัน ชี้น้ำมัน "โคเนอโซมคิตเทน" ช่วยป้องกันโรคหัวใจ และหวังเพิ่มช่องทางการตลาด

นครปฐม: นายสุนทร นิคมรัตน์ ประธานกรรมการดำเนินการสหกรณ์โคนมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จำกัด เปิดเผยถึงโครงการโคนมเพื่อสุขภาพว่า เนื้อโคส่วนที่เป็นเนื้อแดงนับเป็นอาหารโปรตีนที่มีคุณค่าประโยชน์ต่อผู้บริโภคเป็นอย่างยิ่ง เพราะมีธาตุเหล็กมากกว่าเนื้อสัตว์เศรษฐกิจชนิดอื่นๆ ธาตุเหล็กเป็นส่วนประกอบของเฮโมโกลบินในเลือด

ของเรา ผู้ที่ร่างกายต้องการธาตุเหล็กสูง คือ เด็ก วัยรุ่นและผู้หญิงตั้งครรภ์ตลอดจนผู้ที่เสียเลือดมาก เช่น สูญเสียเลือดจากอุบัติเหตุ จากการมีประจำเดือน และการคลอดลูก ซึ่งผู้ที่ขาดธาตุเหล็กจะมีโอกาสเป็นโรคโลหิตจางได้มาก ในพืชบางชนิดก็มีธาตุเหล็กสูงเช่นกัน แต่ร่างกายสามารถดูดซึมธาตุเหล็กจากเนื้อแดงได้ดีกว่าจากพืช

ประธานกรรมการดำเนินการสหกรณ์โคนมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จำกัด กล่าวว่ ในเรื่องคุณค่าทางโภชนาการที่โดดเด่นของเนื้อแดงในเนื้อโคอีกประการหนึ่ง คือ ในเนื้อโคยังมีสารต่อต้านอนุมูลอิสระที่มีชื่อว่าโคเอนไซม์คิตเทน(CoQ10)

ซึ่งช่วยป้องกันโรคกล้ามเนื้อหัวใจ (cardiomyopathy) โรคหัวใจเต้นผิดจังหวะ ลดความดันโลหิตสูง คุณสมบัติอีกประการหนึ่งของ CoQ10 เป็นผลมาจากโครงสร้างทางเคมี ที่มีลักษณะเด่นในการจับกับกลุ่มอนุอิสระในกระแสเลือด ซึ่งช่วยป้องกันภาวะหัวใจขาดเลือดได้ ทั้งๆที่เนื้อมีประโยชน์มากมายดังกล่าวแล้ว แต่ระยะหลังๆ หลายคนที่สนใจสุขภาพได้ลด หรือลดบริโภคเนื้อโค เพราะเกรงเรื่องไขมันในเนื้อ

นายสุนทร กล่าวว่า ดังนั้น สหกรณ์โคนมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จำกัด จึงได้เป็นผู้นำในเรื่องนี้ โดยการจัดทำโครงการโคเนื้อเพื่อสุขภาพ ขึ้น เพื่อทำการประชาสัมพันธ์และบุกเบิกตลาดในแนวนี้



อย่างจริงจัง โดยมีสโลแกนของ KU Beef คือ เนื้อนุ่ม โคหนุ่ม ไขมันน้อย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมสุขภาพผู้บริโภคจากการบริโภคเนื้อ และลดความเสี่ยงจากโรคภัยที่เกิดจากการ

บริโภคไขมัน

ประธานกรรมการดำเนินการสหกรณ์โคนมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จำกัด กล่าวอีกว่า นอกจากนี้ สหกรณ์โคนมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จำกัด จะได้มีช่องทางการตลาดเพิ่มมากขึ้น นอกเหนือจากการทำตลาดไขมันแทรกสูงอย่างเดียว อีกทั้งสมาชิกสหกรณ์ผู้เลี้ยงโคขุนปฏิบัติได้ง่าย และตรงจุดมากขึ้น เพราะสมาชิกของสหกรณ์โคนมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จำกัด ส่วนใหญ่เป็นสมาชิกของสมาคมโคเนื้อพันธุ์กำแพงแสน ซึ่งมีความจำเป็นต้องขุนโคตั้งแต่อายุน้อย ก็จะได้เนื้อโคที่นุ่ม แต่มีไขมันน้อยอีกด้วย