

หลังจากที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ประสบความสำเร็จในการวิจัยพัฒนาสายพันธุ์โคเนื้อลูกผสม “กำแพงแสน” จนมีชื่อเสียงโด่งดังและเป็นที่ยอมรับของตลาด เนื้อโคขุนมาแล้ว ล่าสุด ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จ.นครปฐม ได้ต่อยอดงานวิจัยโคเนื้อกำแพงแสนมาผสมกับโคเนื้อของญี่ปุ่นสายพันธุ์ “วากิว” ที่ถือว่าสุดยอดของโคเนื้อที่ได้รับการยอมรับในระดับโลก จนได้สายพันธุ์ผสมใหม่ “กำแพงแสน-วากิว” แห่งแรกของประเทศไทย

รศ.ดร.ตฤณ แสงสุวรรณ รักษาการแทนรองอธิการบดี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน บอกว่า การพัฒนาโคเนื้อสายพันธุ์ใหม่ “กำแพงแสน-วากิว” เป็นความร่วมมือระหว่างอิซุระฟาร์ม ซึ่งเป็นฟาร์มที่เลี้ยงโคเนื้อวากิวของญี่ปุ่นที่ จ.ฮอกไกโด กับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน เนื่องจากญี่ปุ่นต้องการจะให้ผลิตโคเนื้อที่มีคุณภาพที่สามารถเลี้ยงได้ในประเทศไทย และเริ่มลงมืองานวิจัยมาตั้งแต่ปี 2556 จนปัจจุบันสามารถผลิตโคเนื้อกำแพงแสน-วากิวมาแล้ว 2 รุ่น ชุดแรก อายุ 12 เดือน จำนวน 23 ตัว ชุดที่สอง อายุ 8 เดือน จำนวน 27 ตัว คาดว่าอีก 10 ปี สายพันธุ์คงจะนิ่งและจะสามารถให้เกษตรกรเลี้ยงเป็นอาชีพได้

“ผมยืนยันได้ว่าการผสมพันธุ์ระหว่างโคเนื้อกำแพงแสนกับโคเนื้อพันธุ์วากิวของญี่ปุ่นนั้นของเราเป็นแห่งแรกของประเทศไทย ตอนนี้เราพัฒนาอีกขั้นหนึ่งจากเดิมต้องนำเข้าเนื้อโคเนื้อ

โคเนื้อพันธุ์ใหม่ ‘กำแพงแสน-วากิว’

ความสำเร็จที่มงานวิจัยม.เกษตรฯ



รศ.ดร.วิโรจ อิมพิทักย์ (ซ้ายสุด) พร้อม รศ.ดร.ตฤณ แสงสุวรรณ และทีมนักวิจัยพาไปชมฟาร์มทดลองผสมพันธุ์โคเนื้อสายพันธุ์ “กำแพงแสน-วากิว”

พันธุ์วากิวมาผสมกับโคเพศเมียกำแพงแสน แต่ล่าสุดที่กำลังดำเนินการคือเรานำตัวอ่อนคือเป็นเชื้อที่ฟอวกากับกับเนื้อวากิวที่ปฏิสนธิแล้ว โดยผ่านกรรมวิธีทางวิทยาศาสตร์จำนวน 7 ตัว ตอนนี้อยู่ในห้องของโคเนื้อเพศเมียกำแพงแสน คาดว่าในเดือนธันวาคมนี้ จะออกลูกชุดแรก และจะมีการพัฒนาให้สามารถอยู่ในประเทศไทยเพื่อทำเป็นพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ต่อไป” รศ.ดร.ตฤณ กล่าว

ด้านสุธิยา มาเจริญ นักวิจัยประจำภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน ซึ่งเป็นหนึ่งในทีมงานวิจัยพัฒนาสายพันธุ์โคเนื้อกำแพงแสน-วากิว บอกว่า เนื่องจากประเทศ

ญี่ปุ่นมีการห้ามนำน้ำเชื้อรวมถึงพ่อพันธุ์แม่พันธุ์โคเนื้อวากิว ทีมงานวิจัยต้องไปรับน้ำเชื้อโคเนื้อวากิว 100% จากประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งนำโคเนื้อสายพันธุ์นี้มาเมื่อช่วงสงครามโลกครั้งที่สอง ที่ทางการของญี่ปุ่นยังไม่มีกฎระเบียบห้ามนำเชื้อออกนอกประเทศ ซึ่งอิซุระฟาร์ม ยืนยันว่าเป็นเชื้อโคเนื้อวากิว 100%

“โคเนื้อวากิวถือว่าสุดยอดของความอร่อย เป็นที่ยอมรับทั่วโลก ว่ารสชาตินุ่ม อร่อย ไม่เหนียว เพราะมีไขมันแทรกกระจายไปทั่ว ชอบอยู่ในสภาพอากาศที่หนาว อย่างที่ฮอกไกโด จะมีหิมะนานถึง 6 เดือน ส่วนโคเนื้อกำแพงแสนที่เป็นแม่พันธุ์นั้น เป็นลูกผสมระหว่างพันธุ์โคพื้นเมืองของไทยกับโคเนื้ออเมริกันบราห์มัน พอได้ลูกมาผสมกับโคเนื้อพันธุ์ชาร์โลเล่ มาเป็นโคเนื้อ



สุธิยา มาเจริญ กับโคเนื้อกำแพงแสน-วากิว

กำแพงแสน ฉะนั้นโคเนื้อสายพันธุ์ใหม่ กำแพงแสน-วากิว จะมีเลืกวากิว ที่จะทำให้เนื้อมีรสชาติดี 50% และอีก 50% เป็นโคเนื้อกำแพงแสนที่ทนต่อสภาพของภูมิอากาศในประเทศไทย เราเลี้ยงมาแล้ว 2 รุ่น 50 ตัว เจริญเติบโตได้ดี” สุธิยา กล่าว

สุธิยา บอกด้วยว่า ลักษณะกำแพงแสน-วากิว หากเป็นสีดำเพราะยีนของพ่อพันธุ์คือวากิวที่มีสีดำสนิทแรงกว่าไปผสมสีผิวของพันธุ์แม่ที่มีสีชาวครีม แต่ถ้าเป็นสีชาวครีมถือว่ายีนของแม่พันธุ์แรงกว่า หากเลี้ยงแบบขุน 30-32 เดือนเหมือนโคเนื้อวากิวจะได้น้ำหนักราว 800 กก. ซึ่งในระหว่างที่กำลังทดลองกว่าจะได้พันธุ์ที่นิ่ง 10 ปีแรก โคเนื้อกำแพงแสน-วากิว จะส่งไปยังประเทศญี่ปุ่นทั้งหมดจนกว่าสายพันธุ์จะนิ่งจึงจะมีการส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยงและจำหน่ายเนื้อในประเทศไทย

นับเป็นความก้าวหน้าการปศุสัตว์ของไทยได้อีกระดับหนึ่งที่ทำให้อนาคตนอกจากคนไทยจะได้รับบริโภคเนื้อที่มีคุณภาพแล้ว ยังเพิ่มทางเลือกให้เกษตรกรที่สนใจจะเลี้ยงเป็นอาชีพได้

