

อุทยานวิทยุ-มข.ผลิตไก่อ 3 โลว์ กินอย่างสบายใจไม่ ต้องกังวลเรื่องเก๊าท์



อุทยานวิทยุ-มข.ผลิตไก่อ 3 โลว์ กินอย่างสบายใจไม่ต้องกังวลเรื่องเก๊าท์ ยูริค ไขมัน คอเลสเตอรอล ต่ำมาก เผยใช้กระบวนการทางเทคโนโลยีชีวภาพ เลี้ยงแค่35วัน ขายได้ ร้านข้าวมันไก่แห่งจอง เร่งส่งเสริมเกษตรกรเลี้ยง

เมื่อวันที่ 22 กันยายน ที่อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มหาวิทยาลัยขอนแก่น(มข.) นายวัฒนจักร พุ่มวิเศษ นักวิชาการจากสำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการส่งเสริมกิจการอุทยานวิทยาศาสตร์(สอว.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี(วท.) ได้นำคณะสื่อมวลชนลงพื้นที่ เพื่อติดตามความคืบหน้า โครงการผลิตไก่อ 3 โลว์(LOW) ซึ่งเป็นไก่อที่มี พิวรีน หรือ ยูริค ต่ำ มีไขมันต่ำ และคอเรลเตอรอล ต่ำ

รศ.มนต์ชัย ดวงจินดา นักวิชาการคณะเกษตรศาสตร์ มข.ซึ่งเป็นผู้วิจัย ไก่อ 3 โลว์ เปิดเผยว่า ปัจจุบัน คนไทยหันมาสนใจเรื่องสุขภาพมากยิ่งขึ้น ขณะที่ไก่อที่คนทั่วไปรับประทานกันนั้น ถือเป็นอาหารหลักบนโต๊ะอาหาร มีพิวรีน หรือยูริคสูง ประมาณ 6 มิลลิกรัม ต่อกรัม ทำให้ผู้ป่วยโรคจำนวนไม่น้อยมีปัญหา เป็นกรดยูริคสูง หลายคนจำเป็นต้องงดบริโภคไก่อ ทั้งๆที่ชอบ ดังนั้น ตนจึงได้วิจัยเพื่อที่จะพัฒนาพันธุ์ไก่อ ให้มีกรดยูริคต่ำ รวมทั้งไขมัน และคอเรลเตอรอลต่ำด้วย

“จึงได้นำไก่อพื้นเมืองพันธุ์ ซี ซึ่งเป็นไก่อที่มีขนสีขาว มาผสมกับไก่อพันธุ์ปกติที่ในทางการค้า และใช้เทคโนโลยีชีวภาพ มาทำเครื่องหมายพันธุกรรม โดยการเจาะเลือดดูพันธุกรรมของไก่อก่อน โดยไก่อจะต้องมีระดับเลือดที่ 25 % และใช้กระบวนการทางเทคโนโลยีชีวภาพ พัฒนาเพื่อให้ได้ไขมันต่ำ และยูริคต่ำ โดยไก่อที่เข้าสู่กระบวนการนี้ จะต้องมีอายุตั้งแต่ 1 วัน ซึ่งต้องใช้เวลาเลี้ยงประมาณ 35 วัน ก็สามารถนำไปจำหน่ายได้ โดยคณะวิจัย ได้ดำเนินการเรื่องนี้มาประมาณ 7 ปี ก่อนจะประสบความสำเร็จเมื่อปี 2559 ปัจจุบันนี้ ได้ไก่อไทยที่เรียกว่า ไก่อ 3 โลว์ โดย โลว์ แรกคือ พิวรีน หรือ ยูริค โลว์ที่ 2 คือ ไขมันต่ำ และ โลว์ที่ 3 คือ คอเรลเตอรอลต่ำ โดยไก่อพันธุ์นี้ มียูริค ต่ำกว่าไก่อในท้องตลาดประมาณ 3 เท่า คือ มียูริคเพียง 2 มิลลิกรัม ต่อกรัม ถือว่าไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ ของผู้ที่บริโภคไก่อ”
รศ.มนต์ชัย

รศ.มนต์ชัย กล่าวว่า ไก่อพันธุ์ 3 โลว์ ปัจจุบันผลิตได้ สัปดาห์ละ 2,000 ตัว มีเป้าหมายที่จะผลิตให้ได้ตรงความต้องการของตลาดที่ให้ความสนใจกับไก่อพันธุ์นี้จำนวนมาก คือ สัปดาห์ละ 2 หมื่นตัว และมีเป้าหมายที่จะนำไก่อดังกล่าวไปแปรรูปเป็นอาหารสำหรับ คนที่ต้องการทำสปา หรือลดน้ำหนัก เนื่องจากไก่อดังกล่าวมีรสชาติดี แต่ไม่มีผลกระทบต่อร่างกาย นอกจากนี้จะส่งเสริมให้เกษตรกร เลี้ยงไก่อ 3 โลว์ ให้ได้ 1 แสน ตัว ต่อปี ไก่อดังกล่าวราคาตัวละ

100 บาท หากชุมชนใด ผลิตไก่พันธุ์นี้ไก่ 1 แสนตัว ต่อปี จะสามารถสร้างรายได้ให้เกษตรกร และชุมชนปีละ 10 ล้านบาท ซึ่งจะส่งเสริมเศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน ซึ่งจะดีกว่าปลูกพืชทางการเกษตร เวลานี้ มข. ร่วมกับ สอว. และประจักษ์รัฐสมาคมศิษย์ขอนแก่น กำลังขยายไก่พันธุ์ 3 โลว์ ไปสู่เกษตรกร ซึ่งเกษตรกร และผู้บริโภค จะได้ประโยชน์จากไก่พันธุ์นี้อย่างมาก เวลานี้ เริ่มมีการวางขายในตลาด พื้นที่ จ.ขอนแก่น และ จังหวัดใกล้เคียง รวมทั้งโรงแรมในพื้นที่หลายแห่ง นำไก่พันธุ์นี้ไปทำข้าวมันไก่ขาย อย่างแพร่หลายและได้รับความนิยมจากผู้บริโภคอย่างมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้ที่มีประวัติป่วยเป็นโรคเก๊าท์ ซึ่งเป็นโรคที่มีสาเหตุหนึ่งมาจากการที่ร่างกายมีการดัดยूरิดในเลือดสูง

ผู้สื่อข่าวรายงานว่า ข้อมูลของกระทรวงสาธารณสุข ระบุว่า ปัจจุบัน คนไทยป่วยเป็นโรคเก๊าท์ หรือ โรคข้ออักเสบ เกิดจากการที่ระดับของกรดยूरิดสูงในเลือด ซึ่ง เป็นผลมาจากการสะสมกรดยूरิดในร่างกายจำนวนมาก ร้อยละ 90 ของผู้ป่วยโรคเก๊าท์ทั้งหมด เกิด จากการที่กรดยूरิดถูกสร้างขึ้น แต่ไตทำหน้าที่ขับถ่ายออกมาได้ช้าหรือน้อย จนทำให้เกิดการสะสมของกรดยूरิดมากขึ้นในร่างกาย ส่วนใหญ่จะเกิดขึ้นในผู้ที่มีอายุ 40 ปี ขึ้นไป โดยปัจจุบันประชากร 1 แสนคน จะมีผู้ป่วยโรคดังกล่าวประมาณ 100 คน