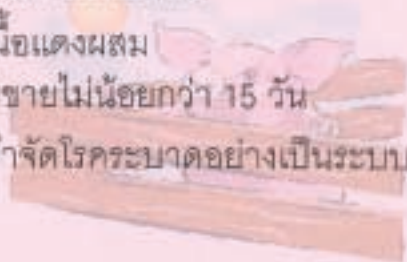


เลี้ยงสุกรอย่างไรให้ได้คุณภาพ

- ต้องดูแลรักษาความสะอาดบริเวณฟาร์ม
- อาหารต้องไม่มีสารต้องห้าม และสารเร่งเนื้อแดงผสม
- งดขายก่อนจับขายไม่น้อยกว่า 15 วัน
- ป้องกันและกำจัดโรคระบาดอย่างเป็นระบบ



ประโยชน์จากการเลี้ยงสุกรอย่างมีคุณภาพ

- ปริมาณการบริโภคเพิ่มขึ้น
- ตลาดขยายตัวรองรับผลผลิตได้มากขึ้น
- ราคามีเสถียรภาพ ผู้เลี้ยงมีรายได้มั่นคง
- สามารถส่งออกได้มากขึ้น



เนื้อสุกรคุณภาพ เพื่อผู้บริโภค



คือ เนื้อสุกรที่มี

- **ความสด**
- **ความสะอาด**
- **ความปลอดภัย** จาก สารตกค้าง สารปนเปื้อน เชื้อโรค

ผู้บริโภคควรมีวิธีการเลือกซื้อเนื้อสุกรที่มีคุณภาพอย่างไร

- **มีสีเนื้อเป็นธรรมชาติ** คือ แดงอมชมพูเยือกสีเหลืองเนื้อสีแดงเข้มคล้ำและแก่หรือเนื้อที่เริ่มมีสีเขียว
- **มีชั้นไขมันบาง** และ-มีมันแทรกในเนื้อแดง กรณีเป็นเนื้อสามชั้น ควรบีบชั้นของมันมากกว่า 1 ซม.
- **เก็บในตู้** ที่มิดชิดและ-มีอุณหภูมิต่ำ
- **เสียงและอุปกรณ์** สะอาด ถูกสุขอนามัย
- **คนขาย** แต่งตัวสะอาด ไม่เป็นโรคติดต่อ
- **มีหนังสือ** รับรองจากส่วนราชการ

และขนาดตามผู้เลี้ยงสุกรไทย

ผลิตเนื้อสุกรมีคุณภาพ
เพื่อ.. ผู้บริโภค
มีสุขภาพดี ชีวีปลอดภัย



"หันมาบริโภคเนื้อสุกรคุณภาพกันเถอะ"
ด้วยความปรารถนาดีจาก กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์

กระบวนการแปรรูปและการจำหน่าย ให้ได้เนื้อสุกรที่มีคุณภาพ

กระบวนการฆ่าแช่แชะ

- โรงฆ่าได้รับการรับรองจากราชการ
- โรงเรือนสะอาด
- ตรวจสอบภาพสัตว์และโรคสัตว์ก่อนและหลังฆ่า
- มีกรรมวิธีทำให้สุกรสลบก่อนฆ่า
- การเคลื่อนย้ายและฆ่าแช่แชะต้องอยู่บนราวแขวนหรือโต๊ะที่สะอาด
- ใช้น้ำที่สะอาด
- เก็บซากในที่ที่มีระบบควบคุมอุณหภูมิ
- ตรวจสอบสภาพพนักงานฆ่า/แช่แชะ
- พนักงานแต่งกายสะอาดเรียบร้อย
- มีระบบบำบัดและกำจัดของเสีย

การขนส่ง

- มีการปกปิดที่มิดชิด
- มีระบบควบคุมความเย็น
- มีที่แขวนซาก
- ทำความสะอาดรถทั้งก่อนและหลังการบรรทุก

การพักแ่ก้ง และจำหน่าย

- มีราวแขวนซากที่รองรับการตัดแต่ง
- ปลอดภัยจากแมลงหรือสัตว์ที่เป็นพาหะของโรค
- โต๊ะ/เขียงที่ตัดแต่งต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ
- และใช้วัสดุที่ทำให้ความสะอาดง่าย
- มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ตัดแต่ง
ทำความสะอาดโต๊ะ เขียง และอุปกรณ์
ทั้งก่อนและหลังการฆ่าแช่แชะตัดแต่ง
- มีตู้แช่เย็นเพื่อเก็บรักษาคุณภาพเนื้อสุกร
- มีภาชนะรองรับเนื้อสุกรที่วางจำหน่าย และ
ทำความสะอาดทุกครั้งหลังการจำหน่าย

เปรียบเทียบเนื้อสุกรมีคุณภาพและไม่มีคุณภาพ

มีคุณภาพ



ไม่มีคุณภาพ



จะมีชั้นไขมันหนากว่า 1 ซม.

จะมีชั้นไขมันบางกว่า 1 ซม.

ตารางแสดงกรดไขมันในน้ำมันประเภทต่างๆ

ชนิดของไขมัน	กรดไขมันอิ่มตัว	กรดไขมันไม่อิ่มตัว 1 จุด	กรดไขมันไม่อิ่มตัว หลายจุด
น้ำมันมะพร้าว	86	6	2
น้ำมันถั่วลิสง	13	25	58
น้ำมันงา	26	29	51
น้ำมันมะกอก	14	72	9
น้ำมันถั่วลิสง	19	46	30
น้ำมันดอกทานตะวัน	9	12	74
น้ำมันถั่ว	15	40	40
น้ำมันถั่วเหลือง	15	23	58
น้ำมันดอกทานตะวัน	10	21	64
น้ำมันปาล์ม	48	39	9
น้ำมันหมู	38	53	9
น้ำมันถั่วดำ	19	38	37

ที่มา : เอเชียฟู้ดส์ ปีที่ 2 ฉบับที่ 3 หน้า 9

ตารางแสดงสารอาหารในเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ

สารอาหาร	เนื้อหมู	เนื้อวัว	เนื้อแกะ	เนื้อไก่	เนื้อเป็ด
โปรตีน (ก.)	14	17	16	18	16
ไขมัน (ก.)	26	15	12	9	12
คอเลสเตอรอล (มก.)	59	57	60	60	70
โซเดียม 1 (มก.)	0.8	0.1	0.1	0.1	0.2
โซเดียม 2 (มก.)	0.15	0.2	0.2	0.15	0.15
โซเดียม 3 (มก.)	3.2	5.3	3.8	5.8	2.8
โซเดียม 6 (มก.)	0.4	0.4	0.3	0.2	-
แคลเซียม (มก.)	7	9	7	12	8
โพแทสเซียม (มก.)	280	290	250	210	240
แมกนีเซียม (มก.)	23	20	18	16	16
ฟอสฟอรัส (มก.)	160	150	155	140	145
เหล็ก (มก.)	1.8	2.3	1.8	1.4	1.6

ที่มา : Andre Demine, Organic & Wholefoods Naturally delicious cuisine, 1997 p, 267

เรานำมาบริโภคเนื้อสุกรคุณภาพกันเถอะ เพื่อสุขภาพที่ดี ชีวิตปลอดภัย