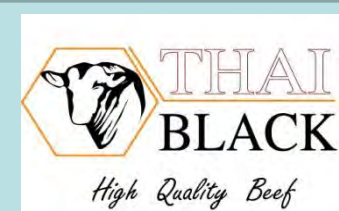




ทดสอบขุนโคลูกผสมแองกัส 50% ตัวผู้ เพื่อศึกษาคุณภาพเนื้อ



โคเนื้อคุณภาพ ไทยแบล็ค



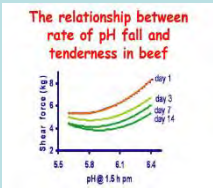
ขั้นตอนการเก็บรักษาเนื้อให้มีคุณภาพดีนั้น ต้องเริ่มจากการฆ่าที่ถูกวิธี การทำให้ซากเย็น การบ่มเนื้อในสภาวะและอุณหภูมิที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ



โคเนื้อคุณภาพไทยแบล็คเป็นโคเนื้อสายพันธุ์ใหม่ สร้างขึ้นโดยใช้เทคโนโลยีขั้นสูง จากแม่โคพื้นเมืองไทยกับโคเนื้อพันธุ์แองกัส จนได้สายเลือดแองกัส 75% มีลักษณะทางพันธุกรรมที่แน่นอนให้เนื้อมีความตรงตามความต้องการตลาด คือ “ไขมันแทรกเนื้อสูง เนื้อนุ่ม”



การวัดพื้นที่หน้าตัด ธิบอยสเต็ก



เนื้อนุ่มที่สุด เมื่อทำให้ซากเย็นหลังจาก 1.5 ชั่วโมง มีความเป็นกรดต่ำเท่ากับ 6 และบ่ม 14 วัน



ธิบอยสเต็ก คะแนชไขมันแทรกเนื้อ เท่ากับ 5

ไขมันแทรกเนื้อสูง เนื้อนุ่ม ขายได้ราคา



สนใจสามารถขอรายละเอียดเพิ่มเติม

หน่วยผสมเทียม/สำนักงานปศุสัตว์อำเภอ/ปศุสัตว์จังหวัด ศูนย์วิจัยการผสมเทียมและเทคโนโลยีชีวภาพ 10 แห่งทั่วประเทศ และ สำนักเทคโนโลยีชีวภาพการผลิตปศุสัตว์



กรมปศุสัตว์

สำนักเทคโนโลยีชีวภาพการผลิตปศุสัตว์ ถนนติวานนท์ ต. บางกะดี อ. เมือง จ. ปทุมธานี 12000 โทร. 02-5012438 โทรสาร 02-9679719 www.dld.go.th/biotech/

การวัดคะแนชไขมันแทรกเนื้อ บริเวณกระดูกซี่โครงที่ 12-13

ธิบอยสเต็ก ที่ได้จากโคเนื้อลูกผสมแองกัสที่ยังไม่ได้ขุน

เทคโนโลยีชีวภาพที่ใช้ในการสร้างพันธุ์



โคเนื้อคุณภาพไทยแบล็ค

3. เทคโนโลยี MOET

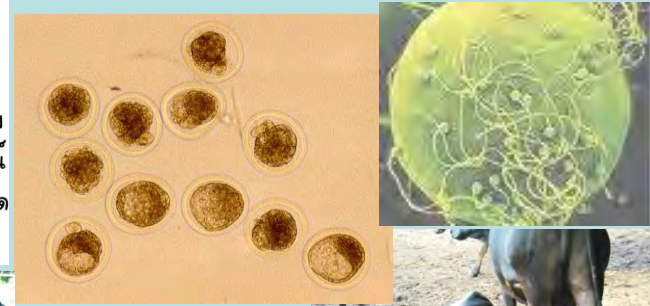
(Multiple Ovulation Embryo Transfer)

คือ การคัดเลือกพ่อพันธุ์ ด้วยข้อมูลทางพันธุกรรมของพี่และน้องที่เกิดจากพ่อ แม่พันธุ์เดียวกัน ด้วยวิธีการย้ายฝากตัวอ่อนซึ่งมีขั้นตอนตั้งแต่การกระตุ้นรังไข่ของแม่พันธุ์ชั้นเยี่ยม ให้สร้างไข่จำนวนมากและผสมเทียมด้วยน้ำเชื้อพ่อพันธุ์ชั้นเลิศ ปฏิสนธิได้ตัวอ่อนที่มีพันธุกรรมสูงตามเป้าหมายเป็นจำนวนมากพร้อมที่จะนำไปถ่ายฝากแม่โคตัวรับ



โคพ่อพันธุ์แองกัส

เป็นโคสายพันธุ์ใหม่ ที่นำเอาน้ำเชื้อโคพันธุ์แองกัสมาใช้ในการปรับปรุงพันธุ์โคเนื้อพื้นเมืองของไทย โดยมุ่งหวังนำเอาลักษณะทางพันธุกรรมที่ดีของพันธุ์แองกัส มารวมกับพันธุกรรมที่ดีของโคพื้นเมืองไทย ที่เลี้ยงง่าย ต้านทานต่อโรคและแมลง มีความสมบูรณ์พันธุ์สูง เส้นใยกล้ามเนื้อละเอียด มาตรฐานโคเนื้อคุณภาพไทยแบล็ค ที่มีความสมบูรณ์พันธุ์สูง มีไขมันแทรกในกล้ามเนื้อสูง ตรงตามความต้องการของตลาดชั้นสูงที่ขยายตัวอย่างรวดเร็ว



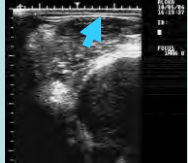
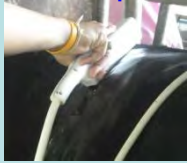
ลูกผสมแองกัส 75%



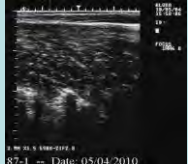
คัดเลือกลูกผสมแองกัส 75% เป็นพ่อ-แม่พันธุ์

1. เทคโนโลยีอัลตราซาวด์

ใช้ตรวจคุณภาพเนื้อขณะโคยังมีชีวิต



วัดพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอก ไขมันใต้หนัง บริเวณกระดูกซี่โครงที่ 12-13



วัดเปอร์เซ็นต์ไขมันแทรกเนื้อ กล้ามเนื้อสันนอก บริเวณกระดูกซี่โครงที่ 12-13



วัดความหนาไขมันใต้ผิวหนัง บริเวณสะโพก

2. เทคโนโลยีดีเอ็นเอ

ใช้ตรวจการถ่ายทอดทางพันธุกรรมของยีนควบคุมเนื้อไขมันแทรกเนื้อ (marbling) และเนื้อนุ่ม



แม่โคขาวลำพูน

แม่โคอีตาศา

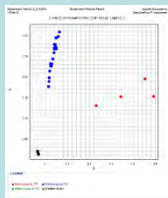
แม่โคใต้

5' UTR Exon1 Intron Exon2 Intron Exon3 3' UTR



gcccaggggac tcagcgggttg caacaca(c/t)ag gctctagagc ttgggctcgg

โครงสร้างของยีนส่วนที่ ดีเอ็นเอมีการเปลี่ยนแปลง (c>t)



ตรวจเครื่องหมายดีเอ็นเอของยีนด้วยเครื่อง Real-time PCR

