

ข่าวเมืองเหนือ
NORTHERN CITIZEN

รวมเมืองเหนือ

ประจำวันที่ 17 - 23 พฤศจิกายน 2546

มีความเข้าใจ และโรงชำแหละมีมาตรฐานพอจะทำให้ขั้นตอนการชำแหละสุกรเป็นไปอย่างเป็นระบบ และมีระยะเวลาของการชำแหละนานขึ้นมากกว่าปัจจุบันที่ไปอัดแน่นรอการชำแหละเฉพาะเวลาหลังเที่ยงคืนไปเท่านั้น ซึ่งอาจมีผลกระทบในปีหน้า เมื่อตรวจสอบแล้วมีโรงชำแหละไม่กี่โรงที่ผ่านมาตรฐานก็จะส่งผลให้ไม่สามารถชำแหละสุกรได้ทันตามความต้องการของตลาดได้

"นอกจากนั้นในส่วนของเชียงใหม่ หรือสถานที่จำหน่ายในตลาดสดยังจะต้องปรับให้ถูกสุขลักษณะมากกว่าที่เป็นอยู่ เพราะมีเขื่อนนั้นต่อให้เนื้อออกจากฟาร์มได้มาตรฐานเพียงใดชำแหละอย่างมีมาตรฐาน แค่นั้น เมื่อมาถึง

ที่ขายหลักคือตลาดสดหากถูกสุขลักษณะก็ไม่ครบกระบวนการ"

และเมื่อวันที่ 17 พ.ย.ที่ผ่านมา ได้มีพิธีเปิดโรงชำแหละและแปรรูปสุกรแม่โจ้ที่ภาควิสาหกิจเทคโนโลยีทางสัตว์ คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ซึ่งร่วมมือกับเครือเบทาโกรมากกว่า 1 ปี แล้ว โดย ผศ.ดร.สุกิจ ชื่นพราบ จากมหาวิทยาลัยแม่โจ้กล่าวว่า มหาวิทยาลัยได้งบประมาณ ก่อสร้างอาคารศูนย์สัตวศาสตร์และเทคโนโลยีซึ่งมีอาคารปฏิบัติการโรงงานชำแหละแปรรูป ห้องแช่แข็ง ห้องแช่เย็น ห้องแยกชิ้นส่วนทำผลิตภัณฑ์มูลค่า 3 ล้านบาท ใช้สนับสนุนการเรียนการสอน และได้ทำการตกลงร่วมมือกับเครือเบทาโกรในการพัฒนาระบบการชำแหละและแปรรูปสุกรให้เหมาะสมต่อการใช้งาน และให้นักศึกษาได้เข้าฝึกงานในกระบวนการจริง โดยบริษัทได้สนับสนุนครุภัณฑ์มูลค่าประมาณ 2 ล้านบาท ซึ่งเริ่มดำเนินการมา 1 ปีแล้ว ทำการชำแหละสุกรวันละ 60-80 ตัว

ด้านนายชัยทัต ชนานนท์ธวัช จากบริษัทเบทาโกรภาคเหนือกล่าวว่า บริษัทฯ เข้าไปเสริมการเรียนการสอนในมหาวิทยาลัยในจุดที่ขาด นั่นคือในการจะเรียนรู้เรื่องการชำแหละสุกร หากเป็นเมื่อก่อน 1 เทอมอาจได้เรียนการชำแหละเพียง 1-2 ครั้ง นอกจากนั้นชำแหละแล้วไม่มีตลาดรองรับ ซึ่งเบทาโกรจึงเข้าไปเสริมในจุดนี้ ซึ่งเมื่อชำแหละแล้วก็จำหน่ายให้กับโรงครัวในมหาวิทยาลัย จำหน่ายทั่วไป ห้างสรรพสินค้า และลูกค้าของบริษัท ทั้งนี้กระบวนการผลิตในโรงชำแหละแม่โจ้ได้มาตรฐานตามระบบ GMP และ HACCP ที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคทั้งในด้านชีวภาพ เคมี และกายภาพ.