

## บทที่ 9

### การจัดการซากแพะ

#### ความสำคัญของการผลิตแพะเนื้อ

ในด้านการให้ผลผลิตเนื้อของปศุสัตว์ทั่วไป ถือว่าเป็นความต้องการเนื้อสัตว์ที่ใช้เพื่อเป็นอาหารและยังคงมีความต้องการที่สูง ซึ่งการจะเลือกชนิดของสัตว์ที่ใช้สำหรับการเลี้ยงเป็นสัตว์ให้เนื้อก็มักมีความแตกต่างกันไปในแต่ละประเทศ และวัฒนธรรมของประชากรในเขตประเทศนั้นๆ ซึ่งในปัจจุบันการผลิตแพะเนื้อเพื่อใช้เนื้อบริโภคก็มีความสำคัญ และแพร่หลายมากขึ้น ทำให้ผลผลิตเนื้อแพะ (Meat production) เริ่มเป็นที่ต้องการของตลาดเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ จึงทำให้มีผลต่อการเลี้ยงและการผลิตแพะเนื้อที่มีอยู่ในปัจจุบันนี้มีไม่เพียงพอกับความ ต้องการเพิ่มสูงขึ้น

เมื่อเปรียบเทียบการให้ผลผลิตเนื้อของแพะกับปศุสัตว์ชนิดอื่นๆแล้ว แพะเป็นสัตว์ที่มีประสิทธิภาพสูงในการเปลี่ยนอาหารหยาบที่มีคุณภาพต่ำให้กลายเป็นผลผลิตเนื้อ อีกทั้งมีการเลี้ยงและการดูแลที่ง่าย และมีอัตราการเพิ่มจำนวนในฝูงได้สูงทำให้มีผลการตอบแทนทางด้านเศรษฐกิจเร็ว แต่อย่างไรก็ตามถึงแม้การเลี้ยงแพะจะทำได้ง่ายและไม่ต้องการการเอาใจใส่มากนัก ซึ่งไม่ได้หมายความว่า การเลี้ยงแพะแบบตามมีตามเกิดจะส่งผลดีต่อธุรกิจการเลี้ยงแพะเนื้อให้ดำรงอยู่ได้อย่างราบรื่นนัก หากผู้เลี้ยงไม่เอาใจใส่การเลี้ยงดูให้ดีก็อาจส่งผลเสียได้ไม่ว่าจะเป็นการเลี้ยงแพะเนื้อ เพื่อต้องการผลผลิตเนื้อที่มากก็ต้องเอาใจใส่ด้านการให้อาหารที่เพียงพอกับความต้องการของแพะเพื่อจะช่วยให้แพะมีการเจริญเติบโตได้อย่างดี มีน้ำหนักตัวมาก อัตราการให้เนื้อและเปอร์เซ็นต์ซากดี

อีกทั้งแนวทางการตลาดของเนื้อแพะในปัจจุบัน ก็เริ่มที่จะมีความสนใจในเรื่องของรายละเอียดด้านคุณภาพของเนื้อ และมีการจัดระดับความนุ่มของเนื้อแพะ หรือแม้แต่ในเรื่องคุณภาพด้านการจัดการฟาร์ม การเลี้ยงการดูแลแพะ การจัดการด้านสุขภาพสัตว์ปศุสัตว์ปศุสัตว์ปศุสัตว์เพื่อให้เข้าสู่เกณฑ์การผลิตอาหารของมนุษย์ และการผลิตอาหารฮาลาล ซึ่งถือว่าเป็นแนวทางการผลิตอาหารที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม อีกทั้งภาครัฐก็ยังมึนโยบายส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออก และได้แปลงนโยบายสู่แนวทางการปฏิบัติอย่างจริงจังทั้งในด้านการพัฒนาวัตถุดิบอาหารที่จะนำเข้าสู่กระบวนการการผลิตอาหารฮาลาล มีการส่งเสริมผู้เลี้ยง

แพะและผู้ประกอบการด้านการผลิตอาหารจากผลผลิตที่ได้จากแพะ รวมถึงการแสวงหาตลาด และการพัฒนาเทคโนโลยีในการรับรองมาตรฐานฮาลาลให้เป็นที่น่าเชื่อถือ และยอมรับของผู้บริโภค ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

จากสู่ทางการตลาดในการผลิตอาหารฮาลาล ถือเป็นช่องทางการตลาดที่กว้างและมีอนาคต เนื่องจากจำนวนประชากรที่นับถือศาสนาอิสลามนั้นมีจำนวนมากทั้งในประเทศไทย และในเขตประเทศเพื่อนบ้าน ดังนั้นแนวทางการเลี้ยงแพะเนื้อเพื่อผลิตลูกแพะให้เพิ่มจำนวนมากขึ้นแล้วจึงนำมาใช้ขุนเพื่อชำแหละออกจำหน่ายในตลาดเนื้อแพะที่มีอยู่ในท้องถิ่น หรือทำการผลิตเป็นอุตสาหกรรมเพื่อเข้าสู่มาตรฐานอาหารฮาลาล จึงถือได้ว่าการเลี้ยงแพะเป็นแนวทางการทำฟาร์มปศุสัตว์ที่น่าสนใจเป็นอย่างมากในปัจจุบัน

### ประโยชน์และคุณลักษณะของเนื้อแพะ

ผลผลิตเนื้อแพะเป็นอาหารโปรตีนที่เมื่อเปรียบเทียบกับเนื้อสัตว์ประเภทอื่นๆ นั้นถือว่าเป็นอาหารที่มีคุณภาพดีใกล้เคียงกัน ไม่ว่าจะเป็นความนุ่มและความชุ่มน้ำซึ่งเนื้อแพะจะมีเส้นใยกล้ามเนื้อที่เล็กทำให้มีความนุ่มหยุ่นของเนื้อมาก และเนื้อแพะยังมีไขมันต่ำจึงเหมาะกับผู้ที่ควบคุมไขมัน รวมถึงคุณค่าทางอาหาร การให้พลังงาน และแร่ธาตุที่ประกอบอยู่ในเนื้อแพะก็ได้มีการศึกษาเพิ่มเติมดังได้แสดงไว้ตามตารางที่ 9.1 แสดงคุณค่าทางอาหารของเนื้อแพะเมื่อเปรียบเทียบกับเนื้อโค

ตารางที่ 9.1 แสดงคุณค่าทางอาหารของเนื้อแพะเมื่อเปรียบเทียบกับเนื้อโค

คุณค่าทางอาหารในเนื้อ ปริมาณ 100 กรัม	เนื้อแพะ	เนื้อโค
ความชุ่มน้ำ (เปอร์เซ็นต์)	71	48
พลังงาน (กิโลแคลอรี)	165	340
โปรตีน (กรัม)	18.7	23.6
ไขมัน (กรัม)	9.4	27.3
แคลเซียม (มิลลิกรัม)	11.0	10.0
เหล็ก (มิลลิกรัม)	2.2	3.1

(ที่มา : Ensminger et al., 1983.)

## การจัดการซากแพะ

กรรมวิธีในการชำแหละ และการจัดการเกี่ยวกับซากแพะที่จะกล่าวในบทนี้นั้นเป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับขั้นตอนในการชำแหละแพะทั้งเพื่อการจำหน่ายและนำไปใช้ในการประกอบอาหารอันเกี่ยวข้องกับหลักศาสนา ซึ่งเป็นที่ทราบกันดีอยู่แล้วว่าเนื้อแพะนั้นเป็นที่นิยมในกลุ่มของประชาชนที่นับถือศาสนาอิสลาม โดยการใช้ประโยชน์จากเนื้อแพะคือ เมื่อทำการชำแหละแพะแล้ว ส่วนที่ได้จะเป็นเนื้อและเครื่องในจะสามารถนำมาใช้เป็นอาหารในชีวิตประจำวัน และประกอบเป็นอาหารใช้ในพิธีกรรมต่างๆในด้านการประกอบพิธีเกี่ยวข้องกับทางศาสนาอิสลาม โดยเนื้อแพะสามารถนำมาใช้ประกอบพิธีกรรมต่างๆดังตัวอย่างเช่น ถ้ามีเด็กเกิดมาผู้ปกครองจะต้องเชือดสัตว์เพื่อเลี้ยงอาหารแก่ญาติพี่น้องและแขกที่มาเยี่ยมอวยพร และเป็นการขอบคุณอัลลอฮ์ที่ได้ประทานลูกมาให้ โดยสัตว์ที่ถูกเลือกมาใช้ส่วนมากจะเป็นแพะ นั่นคือถ้าคลอดลูกเป็นเด็กชายต้องใช้แพะเป็นจำนวน 2 ตัว หรือ 2 ส่วน ถ้าเป็นเด็กหญิงต้องใช้แพะ จำนวน 1 ตัว หรือ 1 ส่วน เพื่อใช้จัดเตรียมเป็นอาหารเลี้ยงญาติพี่น้องที่จะมาร่วมอวยพร

โดยเนื้อแพะที่จะนำมาเพื่อจัดจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคที่เป็นประชาชนกลุ่มที่นับถือศาสนาอิสลามนั้น จำเป็นจะต้องเป็นแพะที่มีอายุที่เหมาะสม มีสุขภาพแข็งแรง สมบูรณ์ ไม่มีร่างกายบกร่อง พิการ และมีขั้นตอนการเชือดที่ต้องปฏิบัติตามหลักศาสนาอิสลาม จึงเป็นที่ยอมรับในการซื้อขายในท้องถิ่นหรือตลาดได้นั่นเอง

## ขั้นตอนและวิธีการชำแหละแพะ

ขั้นตอน และวิธีการชำแหละแพะเพื่อจัดจำหน่ายต้องกระทำอย่างถูกต้องตามหลักบัญญัติของศาสนาอิสลาม โดยขั้นตอนในการเชือดและชำแหละแพะจะต้องสะอาด และกระทำอย่างรวดเร็วไม่เป็นการทรมานหรือกระทำการทารุณต่อสัตว์ การคัดเลือกแพะที่จะนำมาเพื่อทำการเชือดต้องเป็นแพะที่มีอายุตั้งแต่ 1 ปีขึ้นไป หรือดูจากการผลัดฟันคู่หน้าแล้ว 1 คู่ เป็นแพะที่มีสุขภาพดี แข็งแรงสมบูรณ์ ไม่ป่วยเป็นโรค หรือพิการทุพพลภาพในสภาพร่างกายและอวัยวะต่างๆ หรือเป็นสัตว์ที่ตายเองโดยไม่ได้ผ่านการเชือด และสัตว์ควรจะต้องได้รับการดูแลก่อนการเชือดอย่างดีเพื่อไม่ให้เกิดความเครียดหรือตกใจ

การเตรียมตัวผู้ทำการเชือดและชำแหละสัตว์ก็ควรจะต้องเป็นบุคคลที่มีทักษะและความชำนาญในการเชือดและชำแหละแพะ มีความมั่นใจ มีจิตใจมั่นคงเด็ดเดี่ยว และต้องเป็นผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามที่มีสุขภาพกาย สุขภาพจิตที่สมบูรณ์แข็งแรง ไม่ป่วยเป็นโรคติดต่อใด และเมื่อทำการเชือดต้องมีกรกล่าวนามอัลลอฮ์

นอกจากนี้ยังควรมีการเตรียมอุปกรณ์ในการเชือดให้ครบถ้วนและทำความสะอาดใ

ให้เรียบร้อยก่อนนำมาใช้ มีดที่จะใช้เชือดต้องเป็นมีดที่คมกริบเพื่อที่จะสามารถทำการเชือดได้อย่างแม่นยำและต่อเนื่อง ซึ่งควรต้องทำให้สัตว์ตายภายในครั้งเดียวอันจะเป็นการที่ไม่ก่อให้เกิดความเจ็บปวดทรมานในการเชือด

ในรายละเอียดของขั้นตอนในการเชือดแพะและชำแหละซากแพะ มีความแตกต่างหลากหลายตามความถนัดของผู้ทำการเชือดแต่ละคนซึ่งจะกล่าวไว้พอสังเขปดังต่อไปนี้คือ

1. จัดเตรียมให้แพะนอนลงบนแผ่นไม้กระดานหรือสิ่งปูรองที่รองรับแพะที่จะเชือด อีกทั้งควรจัดพื้นที่ให้สามารถมีการระบายเลือดแพะหลังจากเชือดอีกด้วย
2. ทำการเชือดลำคอแพะโดยที่ตัดผ่านหลอดลม หลอดอาหาร และเส้นเลือดใหญ่ที่ขนาบอยู่ทั้งสองข้างที่ได้ลำคอให้ขาดออกอย่างรวดเร็วและทันทีภายในการลงมีดครั้งเดียว
3. เมื่อเชือดแล้วต้องปล่อยให้แพะตายสนิท ปล่อยให้เลือดไหลออกจากซากให้หมด และล้างเลือดออกจากซากแพะให้สะอาดก่อนจะนำแพะไปทำตามขั้นตอนต่อไป
4. ยกซากแพะขึ้นให้สูงจากพื้นเพื่อสะดวกในการชำแหละ โดยที่อาจทำได้หลายแบบเช่น การผูกเขาแพะยกห้อยให้ขาพันพื้น หรือถ้าหากตัดหัวแพะออกก็ใช้วิธีใช้ตะขอเกี่ยวที่ส่วนของเอ็นร้อยหวายหรือผูกขาหลังยกขึ้น หัวจะห้อยลงช่วยให้เลือดที่อาจเหลือค้างอยู่ในซากไหลออกมาได้หมด
5. ตัดส่วนที่เป็นกีบเท้าของแพะออกทั้ง 4 ข้าง
6. การขูดขนแพะออกจะใช้ไฟร้อนราดบนตัวแพะหรือนำตัวแพะจุ่มลงในกระทะน้ำร้อนประมาณ 3-5 นาทีแล้วจึงนำมาขูดขนแพะออกให้หมด
7. กรณีที่ทำการลอกหนังแพะออกอาจใช้การสับลมเข้าไปในชั้นใต้หนังของแพะให้เกิดการพองลมออก แล้วค่อยทำการกรีดหนังและลอกปลิ้นตลบหนังแพะออกจากตัว ซึ่งก็เป็นวิธีที่สะดวกสะอาดและรวดเร็วยิ่งขึ้น
8. กรีดผ่าช่องท้องเอาส่วนของอวัยวะภายใน กระเพาะ ลำไส้ ตับ ไต ปอดและหัวใจออก
9. ทำการเลาะเอาส่วนของขาทั้ง 4 ข้างออก
10. เลาะซี่โครงและตัดแต่งซากแพะตามขนาดที่ต้องการ

การจัดการเกี่ยวกับซากแพะนั้นมีรายละเอียดปลีกย่อยหลายๆประการที่ควรคำนึงถึงไม่ว่าจะเป็นในประเด็นของการตั้งคำถามที่ว่า การเกิดกลิ่นของซากที่ไม่พึงประสงค์ต่างๆนั้นเกิดจากสาเหตุหลายอย่างดังนี้

แพะเพศผู้ที่มีอายุมากอาจมีกลิ่นสาบที่แรงจนแม้เนื้อแพะมาบริโภคแล้วก็ยังคงรู้สึกถึงกลิ่นดังกล่าวจนต้องใช้กรรมวิธีในการประกอบอาหารเข้าช่วยด้วยวิธีการใช้เครื่องเทศที่มี

ลื่นจนเพื่อจะกลบกลืนสาบของเนื้อแพะ แต่ถ้าหากมองในแง่ชีววิทยาแล้ว แพะเพศผู้ที่ยังไม่ได้ตอนจะมีการพัฒนาของร่างกายและระบบสืบพันธุ์เมื่ออายุที่มากขึ้นก็ยิ่งมีการแสดงออกของพฤติกรรมและลักษณะความเป็นเพศผู้จึงมีกลิ่นเฉพาะตัวที่มากขึ้น โดยกลิ่นตัวดังกล่าวเป็นผลจากฮอร์โมนเพศที่หลั่งออกมาในช่วงเป็นสัด เพื่อดึงดูดความสนใจจากแพะตัวเมียและหากในกรณีที่แพะยังมีอายุไม่มากก็จะได้รับผลกระทบเรื่องกลิ่นจากอิทธิพลของฮอร์โมนเพศน้อยกว่า ทำให้มีกลิ่นตัวน้อยกว่าด้วย หรือในเกษตรกรบางรายอาจใช้วิธีการตอนแพะเพศผู้ตั้งแต่ยังเล็ก เพื่อที่จะช่วยลดบทบาทของการทำหน้าที่ของฮอร์โมนเพศที่จะทำให้เกิดกลิ่นนั้นเลยตั้งแต่ต้น

แง่ของเหตุผลอื่นที่เชื่อได้ว่าการเกิดกลิ่นสาบนี้อาจจะมาจากการเลี้ยงแบบเป็นฝูง ปล่อยแพะเล็มตามพื้นที่ในแปลงหญ้า ซึ่งโดยปกติแล้วจะมีการดูแลเรื่องการทำความสะอาดตัวแพะน้อยอยู่แล้ว คือมักไม่ค่อยได้มีการเอาใจใส่ในเรื่องการอาบน้ำล้างตัวหรือการเช็ดทำความสะอาดอยู่เสมอๆ เหมือนกับการเลี้ยงแพะนม ซึ่งก็ทำให้ตัวแพะที่เลี้ยงปล่อยนั้นมีเศษดินโคลนหรือเศษอุจจาระ ปัสสาวะติดตามขนและผิวหนัง ทำให้มีกลิ่นเหม็นและกลายเป็นกลิ่นสาบติดตัวได้ง่าย ซึ่งกลิ่นนั้นจะติดทนจนอาจส่งผลถึงกลิ่นสาบแพะที่ติดไปกับเนื้อ หรือซากแพะหลังการชำแหละซากแล้วก็เป็นได้ ในกรณีนี้ผู้ทำหน้าที่ในการชำแหละแพะบางรายก็จะเพิ่มความระมัดระวังเพิ่มขึ้นในเรื่องของการใช้น้ำร้อนราดซาก เพื่อชูดขนแพะออกให้หมดหรือการลอกหนังแพะ ขึ้นตอนดังกล่าวก็จะไม่ทำให้เกิดการสัมผัสกันของส่วนขนและหนัง กับส่วนของซาก ซึ่งอาจช่วยลดโอกาสที่เนื้อแพะจะมีกลิ่นสาบติดไปได้บ้างไม่มากนัก

นอกจากในเรื่องของกลิ่นสาบที่มักจะพบเสมอในเนื้อแพะแล้ว ก็ยังอาจจะพบได้ว่าแพะมีกลิ่นคาวโดยมากมักเป็นกลิ่นคาวจากเลือดแพะที่ยังค้างคั่งอยู่ในซากแพะซึ่งอาจแก้ไขได้โดยในขั้นตอนของการชำแหละจะเลือกการตัดหัวแพะออกแล้วใช้ตะขอเกี่ยวไว้ที่เอ็นร้อยหวายหรือผูกขาหลังยกขึ้นให้ส่วนหัวของแพะห้อยลงมา ก็จะสามารถช่วยให้เลือดที่อาจเหลือค้างอยู่ในซากไหลออกมาได้หมดซึ่งวิธีนี้ก็จะสามารถช่วยในการกำจัดกลิ่นคาวเลือดออกจากซากแพะได้บ้างในระดับหนึ่ง

กรณีของคุณภาพซากของแพะนั้นนั้นมักขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็นพันธุ์แพะเนื้อที่นำมาเลี้ยงว่าพันธุ์ใดจะมีคุณภาพซากดีแค่ไหนมากน้อยเพียงใด และจะมีอัตราการให้เนื้อรวมถึงอัตราการเจริญเติบโตที่ดีมากตามลักษณะประจำพันธุ์ได้หรือไม่ ซึ่งแพะพันธุ์ที่มีการให้เนื้อมากและมีอัตราการเจริญเติบโตที่ดีที่นิยมนำมาเลี้ยงกันมากในปัจจุบัน เพื่อนำแพะมาชำแหละและส่งขายเนื้อในตลาดที่มีอยู่โดยทั่วไปในท้องถิ่นคือ แพะพันธุ์บอร์ ส่วนแพะพื้นเมืองหรือแพะลูกผสมพันธุ์พื้นเมืองก็ถือว่าเป็นที่นิยมเลี้ยงเพราะเป็นแพะที่มีอยู่ประจำถิ่น หาง่ายเลี้ยงง่าย ทนทานต่อสภาพแวดล้อม

ด้านการเลี้ยงดูจัดการให้อาหารแก่แพะเนื้อก็ยังเป็นประเด็นสำคัญอีกประการที่จะส่งผลต่อคุณภาพของเนื้อและอัตราการเจริญเติบโตของแพะเนื้อ ซึ่งถ้าหากมีการเลี้ยงดูที่ดีและมีการเสริมอาหารขั้นที่ให้อพลังงานสูงให้แพะกินก็จะส่งเสริมให้แพะมีการเจริญเติบโตที่ดี มีเนื้อมากและเนื้อที่ได้มีความนุ่มตามความต้องการของตลาด อีกทั้งหากมีการกำหนดอายุของแพะที่จะนำมาใช้ก็ควรเลือกแพะที่มีอายุพอเหมาะคือไม่มากหรือน้อยเกินไปจะทำให้ได้ปริมาณเนื้อมากขึ้น เนื่องจากแพะที่โตเต็มจะมีขนาดตัวใหญ่ อีกทั้งจะยังมีความนุ่มของเนื้อมากกว่าแพะที่มีอายุมากเกินไป



- A : ตะขอเกี่ยวข้อขาหลังแพะที่ส่วนเอ็นร้อยหวาย
- B : คีมขึงใช้ถ่างช่องอกและซีโครงแพะเมื่อเปิดฝาช่องท้อง ช่องอก
- C : ท่อปั๊มลมและหัวฉีดลมเข้าใต้หนังแพะเพื่อลอกหนังออก
- D : ถังสำหรับเก็บชิ้นส่วนหรือเศษเหลือต่างๆขณะชำแหละแพะ
- E : ถาดเก็บอวัยวะภายในของแพะเมื่อชำแหละแล้ว
- F : แผ่นไม้กระดานใช้รองพื้น อาจจะใช้เศษผ้าหรือผ้ายางแทนก็ได้

ภาพที่ 9.1 การเตรียมอุปกรณ์ในการชำแหละแพะ

(ที่มา: <http://www.newfarm.org/.../1006/onfarm/miller.shtml>)

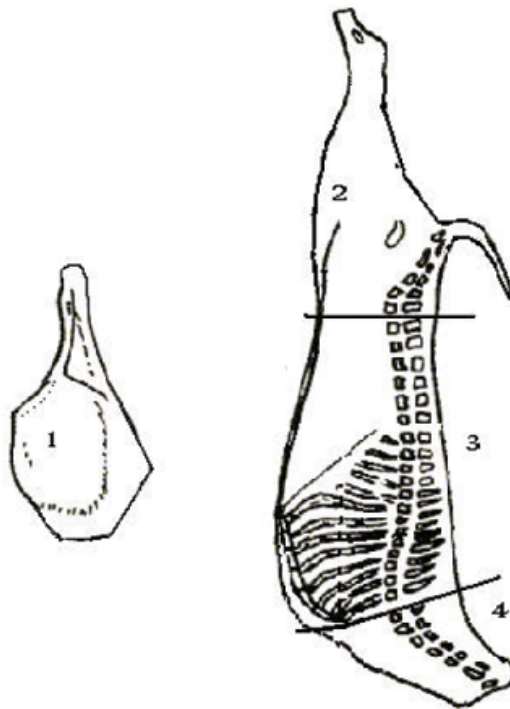


ภาพที่ 9.2 การชำแหละแพะ

(ที่มา: <http://www.ssaa.org.au/.../cooking/cookgoat.html>)



ภาพที่ 9.3 ซากแพะหลังจากทำการลอกหนังแล้ว  
(ที่มา: [http://img.alibaba.com/photo/11098035/Baby\\_Goat\\_Kid\\_Meat\\_.jpg](http://img.alibaba.com/photo/11098035/Baby_Goat_Kid_Meat_.jpg))



ภาพที่ 9.4 การตัดแต่งซากแพะเป็นส่วนๆเพื่อจำหน่าย  
(ที่มา: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext) )