



มูลนิธิแม่ฟ้าหลวง ในพระบรมราชูปถัมภ์  
Mae Fah Luang Foundation under Royal Patronage

# หมูดำดอยตุง

จากความเชื่อ สู่ความยั่งยืน



ศูนย์วิจัยและพัฒนาหมูดำดอยตุง  
โครงการส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์  
มูลนิธิแม่ฟ้าหลวง ในพระบรมราชูปถัมภ์

จัดทำเอกสาร

กรกฎาคม 2566



มูลนิธิแม่ฟ้าหลวง ในพระบรมราชูปถัมภ์  
Mae Fah Luang Foundation under Royal Patronage

ISBN (e-book) 978-616-7681-80-1

สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537

พิมพ์ครั้งที่ 1: กรกฎาคม 2566

สงวนลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2566 โดยมูลนิธิแม่ฟ้าหลวง ในพระบรมราชูปถัมภ์

จัดทำโดย: มูลนิธิแม่ฟ้าหลวง ในพระบรมราชูปถัมภ์

1875/1 ถนนพระราม 4 แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330

โทร. 0-2252-7114

[www.maefahluang.org](http://www.maefahluang.org)

---

# สารบัญ

01	คำนิยาม	12	อาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่น
03	ที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียน	14	การดูแลสุขภาพปาลฟาร์ม
04	ความสัมพันธ์ระหว่างหมูดำและ ดอยตุง	16	การเชือดและการลดอุณหภูมิซาก
06	การใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	18	คุณภาพซากหมูดำดอยตุง
07	แนวทางการดำเนินงาน	19	ลักษณะเนื้อหมูดำดอยตุง
09	การปรับปรุงสายพันธุ์	20	ประเภทเนื้อหมูดำดอยตุง
10	ลักษณะทางกายภาพ	21	ตัวอย่างการแปรรูปผลิตภัณฑ์หมูดำ ดอยตุง
11	การเลี้ยงหมูดำดอยตุง	23	สื่อเผยแพร่



# คำนิยาม



## หมูดำดอยตุง (DOITUNG - BLACK-HOG)

หมูดำดอยตุง เป็นหมูลูกผสมสายพันธุ์หมยซานและสายพันธุ์พื้นเมืองเฉพาะถิ่นที่มีลักษณะเด่น ผิวเป็นสีดำ อาศัยอยู่ในพื้นที่อำเภอแม่ฟ้าหลวงและอำเภอแม่สาย อยู่ในเขตอุทยานแห่งชาติดอยนางนอน ที่มีกลุ่มชาติพันธุ์อาศัยอยู่มากกว่า 6 ชนเผ่า การเลี้ยงหมูดำสะท้อนถึงความเชื่อเรื่อง จิตวิญญาณ ขนบธรรมเนียมประเพณีในการดำเนินชีวิต การนับถือวิญญาณของบรรพบุรุษที่มีวิถีปฏิบัติในการสรรหาของที่ดีที่สุดมาใช้ในการไหว้บรรพบุรุษและเซ่นสรวง

“หมูดำ” เป็นสิ่งแทนความเชื่อ เรื่องความสะอาด บริสุทธิ์ หมูดำที่นำมาใช้ในพิธีกรรมได้ ต้องมี ลักษณะสีดําปลอดทั้งตัว ทั้งผิวหนัง กีบ เล็บเท้า ขน หรือแม้กระทั่งขนตา หากมีแต่มีขาวแม้เพียงจุด เดียว ก็ไม่สามารถนำมาใช้ในพิธีกรรมได้ “หมูดำ” ที่มีลักษณะสีดําปลอดทั้งตัว จึงเป็นความพิเศษที่ ใช้ได้กับทุกพิธีกรรม ตั้งแต่งานหรือพิธีกรรมเล็ก ๆ จวบจนพิธีกรรมใหญ่ ๆ ด้วยวิถีเหล่านี้ การเลี้ยง หมูดำดอยตุงจึงมีความสำคัญ สืบทอดกันมาจาก รุ่นสู่รุ่นอย่างยาวนาน และยังคงเป็นที่นิยมกันจน ปัจจุบัน โดยเนื้อหมูดำดอยตุงนั้น มาจากฟาร์ม เลี้ยงหมูดำดอยตุงในพื้นที่โครงการพัฒนาดอยตุง (พื้นที่ทรงงาน) อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ที่ได้ รับมาตรฐานการเลี้ยงจากกรมปศุสัตว์

ในพื้นที่โครงการพัฒนาดอยตุงฯ แหล่งเลี้ยงหมูดำ ดอยตุง ลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่ประกอบด้วย เทือกเขาสูงชันเป็นแนวยาว ความสูงจากระดับน้ำ ทะเลโดยเฉลี่ย 779 เมตร มีสภาพอากาศที่เย็น สบายตลอดทั้งปี และอากาศหนาวเย็นในฤดูหนาว ส่งผลให้บริเวณนี้อุดมสมบูรณ์ในเรื่องพืชอาหาร สัตว์ อย่างต้นกล้วย ที่ขึ้นตามหุบเขา แม่น้ำ และป่า ต้นน้ำต่าง ๆ เป็นจำนวนมาก อีกทั้งมีอาหารท้องถิ่น เช่น รำ ปลายข้าว ข้าวโพด กากงาขี้ม้อน และ วัตถุประสงค์เพื่อใช้ทางการเกษตรต่าง ๆ ชาวบ้านใน พื้นที่จึงใช้วัตถุประสงค์ดังกล่าว นำมาผสมกับอาหาร สำเร็จรูปให้หมูดำดอยตุงกิน ทำให้หมูดำดอยตุง ค่อย ๆ เจริญเติบโตตามวิธีการเลี้ยง อาหาร และ สภาพอากาศ

เนื้อหมูดำดอยตุงมีเอกลักษณ์เฉพาะ กล่าวคือ เนื้อแดงมีไขมันแทรก ไขมัน มีลักษณะแข็งและสีขาวนวล มีความ หนึบ ตามข้อหรือเอ็นต่าง ๆ มีวุ้นใส เมื่อนำเนื้อหมูดำดอยตุงไปประกอบ อาหารจะมีความหอม และรสสัมผัส ที่รับลิ้นได้เป็นอย่างดี



# ที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียน



ขอบเขตพื้นที่การเลี้ยงและผลิตหมูดำดอยตุงนั้น ตั้งอยู่ในพื้นที่โครงการพัฒนาดอยตุงฯ ภายใต้การดำเนินงานของมูลนิธิแม่ฟ้าหลวง ในพระบรมราชูปถัมภ์ บนพื้นที่อุทยานแห่งชาติลำหหลวง-ขุนน้ำนางนอน ครอบคลุม 29 หมู่บ้าน 2 อำเภอในพื้นที่โครงการฯ ได้แก่

- อำเภอแม่ฟ้าหลวง จำนวน 24 หมู่บ้าน
- อำเภอแม่สาย จำนวน 5 หมู่บ้าน

เนื้อที่ประมาณ 93,515 ไร่ ระหว่างเส้นรุ้งที่ 20 13 45 ถึง 20 26 39 เหนือ และเส้นแวงที่ 99 43 18 ถึง 99 52 52 ตะวันออก

## ขอบเขตที่ตั้ง แหล่งภูมิศาสตร์

# ความสัมพันธะระหว่างหมูดำและ ดอยตุง

พื้นที่เลี้ยงหมูดำดอยตุง ครอบคลุมพื้นที่ตาม  
ขอบเขตดำเนินงานของโครงการพัฒนาดอยตุงฯ  
พื้นที่ส่วนใหญ่ประกอบด้วยเทือกเขาสูงชันเป็น  
แนวยาวเหนือใต้ของฝั่งตะวันตกและตะวันออก  
ของพื้นที่ ทำให้เกิดร่องหุบเขาเป็นแนวยาวแคบ  
ระหว่างเทือกเขา 2 ด้านอยู่บริเวณตรงกลางของ  
พื้นที่ มีความสูง 478-1,509 เมตรจากระดับน้ำ  
ทะเล

พื้นที่โครงการพัฒนาดอยตุงฯ เป็นภูเขาสูงชัน  
สลับซับซ้อน ประกอบด้วยหินหลายชนิด และ  
ส่วนใหญ่เป็นหินที่มีความคงทนต่อการกัดกร่อน  
มีร่องน้ำและลำห้วยต่าง ๆ ได้แก่ น้ำเป็น ห้วยผึ้ง  
ห้วยจะล่อ ห้วยปากกล้วย ห้วยน้ำริน น้ำแม่ไร่ น้ำ-  
ด่าง เป็นต้น มีฝนตกชุก มีวันฝนตกปีละไม่น้อย  
กว่า 120 วัน ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 2,266 มิลลิเมตร  
ต่อปี อุณหภูมิเฉลี่ย 22.7 องศาเซลเซียส ลักษณะ  
ดินส่วนมากเป็นดินร่วน ดินร่วนปนเหนียว ดิน  
ร่วนปนทราย และดินเหนียว มีคุณสมบัติให้  
น้ำซึมผ่านได้ปานกลาง

## ลักษณะ ภูมิประเทศ





ปัจจัยทางธรรมชาติและที่สูงจากระดับน้ำทะเล ก่อให้เกิดสภาพอากาศที่เย็นสบายตลอดทั้งปี และอากาศหนาวเย็นในฤดูหนาว ส่งผลให้พื้นที่โครงการพัฒนาดอยตุงฯ อุดมสมบูรณ์ในเรื่องพืชอาหารสัตว์ อย่างต้นกล้วยที่ขึ้นเองตามหุบเขา แม่น้ำ และป่าต้นน้ำต่าง ๆ เป็นจำนวนมาก

## ลักษณะ ภูมิอากาศ

อีกทั้งยังมีอาหารท้องถิ่น เช่น รำข้าว ปลายข้าว ข้าวโพด กากงาขี้ม่อน ลูกเดือย และกลุ่มธัญพืชต่าง ๆ ชาวบ้านในพื้นที่จึงใช้วัตถุดิบดังกล่าวมาเลี้ยงหมูดำ ทำให้หมูดำดอยตุงมีความแตกต่างจากหมูอื่น ๆ ทั่วไป ด้วยจากลักษณะภูมิประเทศที่เฉพาะ วัตถุดิบอาหารที่เลี้ยง สภาพอากาศที่เลี้ยง รวมถึงการผลิตหมูดำดอยตุงที่สอดคล้องตามภูมิปัญญาท้องถิ่น ควบคู่กับวิธีการเลี้ยงที่ได้มาตรฐาน



# การใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



## หลักการพิสูจน์แหล่งกำเนิด

1. ผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด (โครงการพัฒนาอยตุงฯ) ตามกระบวนการผลิตและข้อกำหนด
2. กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบตามข้อกำหนดจากศูนย์วิจัยและพัฒนาหมูดำดอยตุง คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกร ผู้ผลิต และผู้จำหน่าย รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับ เพื่อการตรวจสอบย้อนหลังได้
3. ได้รับการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ ตามเกณฑ์มาตรฐาน

นอกจากนี้ หมูดำดอยตุง ยังดำเนินการตามเงื่อนไขการขอขึ้นทะเบียนอย่างครบถ้วน ดังนี้

1. มีระบบการตรวจสอบและควบคุมทั้งกระบวนการผลิตตามข้อกำหนดของโครงการพัฒนาอยตุงฯ และระดับจังหวัด
2. จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เนื้อหมูดำดอยตุง



## แนวทางการดำเนินงาน

### การเพาะและขยายพันธุ์หมูดำดอยตุง

ปี	กิจกรรม
2561	<ul style="list-style-type: none"> <li>รวบรวมหมูดำท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่ เพื่อคัดตามลักษณะท้องถิ่น ที่ตรงต่อความต้องการของชุมชน</li> <li>ส่งเสริมพ่อแม่พันธุ์หมูดำให้เกษตรกรในพื้นที่และพื้นที่ข้างเคียง</li> </ul>
2562	<ul style="list-style-type: none"> <li>คิดและพัฒนาปรับปรุงพันธุ์หมูดำท้องถิ่น สู่ความเป็นอัตลักษณ์ของหมูดำดอยตุง</li> <li>ส่งเสริมพ่อแม่พันธุ์หมูดำให้เกษตรกรในพื้นที่และพื้นที่ข้างเคียง</li> </ul>
2563	<ul style="list-style-type: none"> <li>พัฒนาปรับปรุงพันธุ์หมูดำดอยตุง</li> <li>ทดสอบสูตรอาหารท้องถิ่นและคุณภาพซาก</li> <li>ส่งเสริมพ่อแม่พันธุ์หมูดำให้เกษตรกรในพื้นที่และพื้นที่ข้างเคียง</li> <li>มาตรการควบคุมโรคคอหิวด์แอฟริกาในสุกร (ASF)</li> </ul>
2564	<ul style="list-style-type: none"> <li>พัฒนาปรับปรุงพันธุ์หมูดำดอยตุง ทดสอบและอนุรักษ์สายพันธุ์</li> <li>ทดสอบสูตรอาหารท้องถิ่นและคุณภาพซาก</li> <li>ส่งเสริมพ่อแม่พันธุ์หมูดำให้เกษตรกรในพื้นที่และพื้นที่ข้างเคียง</li> <li>มาตรการควบคุมโรคคอหิวด์แอฟริกาในสุกร (ASF)</li> <li>พัฒนาระบบการเลี้ยงของชุมชนสู่มาตรฐานฟาร์ม GFM</li> </ul>



## แนวทางการดำเนินงาน

### การเพาะและขยายพันธุ์หมูดำดอยตุง

ปี

กิจกรรม

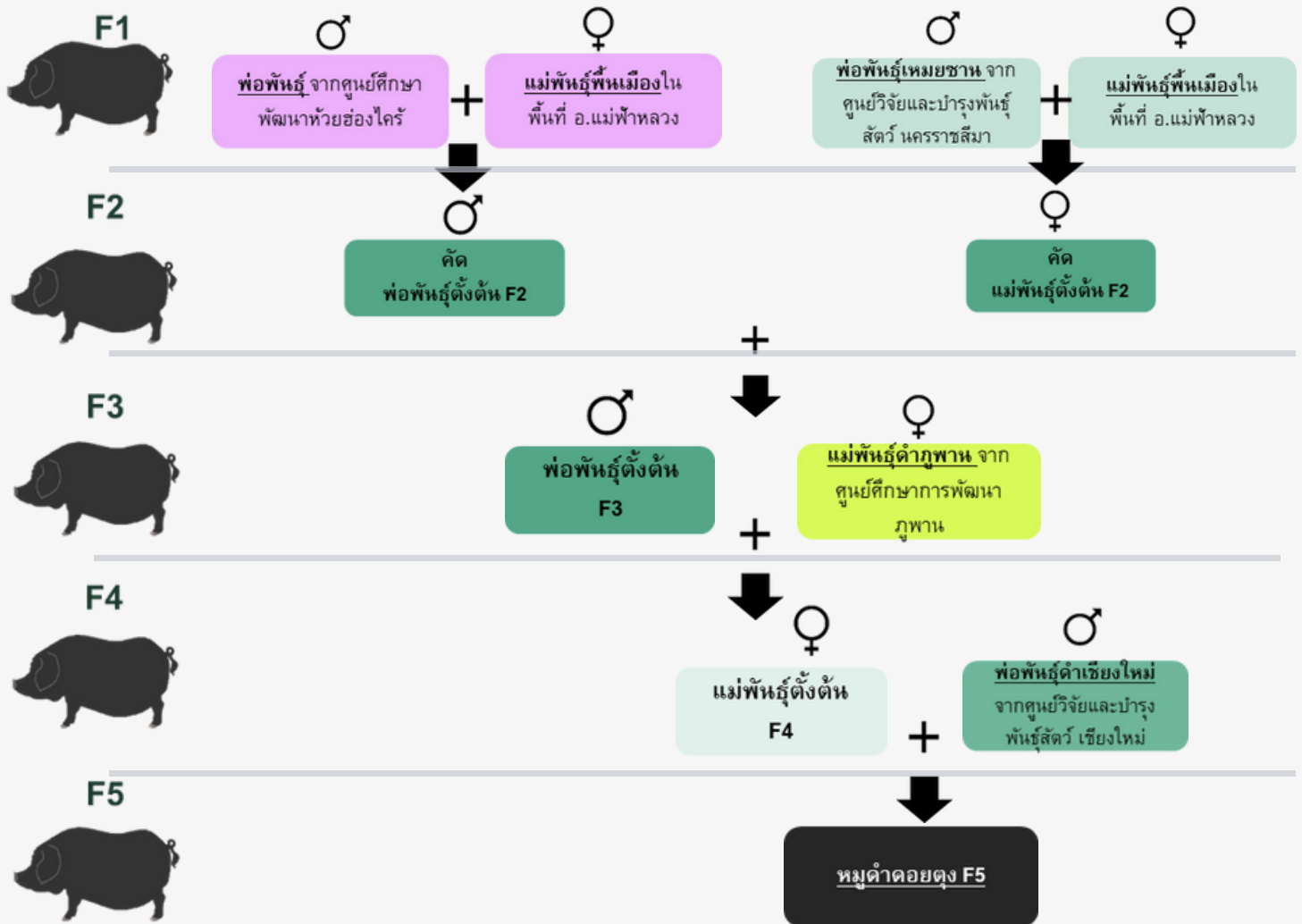
2565

- พัฒนาปรับปรุงพันธุ์หมูดำดอยตุง ทดสอบและอนุรักษ์สายพันธุ์
- ทดสอบสูตรอาหารท้องถิ่นและคุณภาพซาก
- พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหมูดำดอยตุง
- ส่งเสริมพ่อแม่พันธุ์หมูดำให้เกษตรกรในพื้นที่และพื้นที่ข้างเคียง
- มาตรการควบคุมโรคคอหิวต้อแอฟริกาในสุกร (ASF)
- พัฒนาระบบการเลี้ยงของชุมชนสู่มาตรฐานฟาร์ม GFM

2566

- พัฒนาปรับปรุงพันธุ์หมูดำดอยตุง ทดสอบและอนุรักษ์สายพันธุ์อย่างต่อเนื่อง
- ทดสอบสูตรอาหารท้องถิ่นและคุณภาพซาก
- พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหมูดำดอยตุง
- ส่งเสริมพันธุ์หมูดำดอยตุงสู่ชุมชนในรูปแบบน้ำเชื้อแทน เพื่อควบคุมโรคและรักษาความนิ่งของสายพันธุ์ ไม่ให้เกิดการกลายพันธุ์
- ศูนย์วิจัยและพัฒนาหมูดำดอยตุงผลิตลูกหมูดำดอยตุง เพื่อกระจายสู่พื้นที่โครงการร้อยใจรักษ์และโครงการชาน้ำมัน
- มาตรการควบคุมโรคคอหิวต้อแอฟริกาในสุกร (ASF)
- พัฒนาระบบการเลี้ยงของชุมชนสู่มาตรฐานฟาร์ม GFM

# การปรับปรุงสายพันธุ์



## ผลทดสอบสายพันธุ์

ข้อมูลทดสอบสายพันธุ์	หมูดำคอดอยดุงที่ต้องการ	F5 ปัจจุบัน	พื้นเมืองภาคเหนือ	หมูดำเชียงใหม่	หมูขาวลาร์จไวท์
อัตราการเจริญเติบโต (กรัม/วัน)	≥ 600	649.62 ± 16.43	347.26 ± 86.86	695.26±28.10	828.90
ประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหาร (อาหาร กก./ นม. 1 กก.)	≤ 2.90	2.83 ± 0.07	3.39 ± 0.67	2.75±0.08	2.51
ความหนาไขมันสันหลัง (ซม.)	≤ 1.70	1.50 ± 0.29	2.39 ± 0.66	1.56±0.07	1.15
พื้นที่หน้าตัดเนื้อสัน (ตร.ซม.)	≥ 24	24.06 ± 0.77	19.22 ± 5.01	23.08±0.84	38
จำนวนลูกเมื่อหย่านม (ตัว/ครอก)	≥ 15	15-18	5 - 7	9.03±12.07	9 - 10

# ลักษณะทางกายภาพ



## หมูดำดอยตุง

1. ดำสนิท โครงร่างใหญ่
2. ใบหูปรก
3. เต้านม 18-20 เต้า
4. อัตราการให้ลูกเฉลี่ย 15-20 ตัว/ ครอก
5. อัตราการเติบโตดีกว่าหมูดำทั่วไป
  - ตัวผู้ น้ำหนัก 120-130 กิโลกรัม/ตัว
  - ตัวเมีย น้ำหนัก 90-120 กิโลกรัม/ตัว
6. ปรับสภาพต่อการเลี้ยงได้ดี
7. ตอบสนองต่อพืชอาหารในท้องถิ่นได้ดี



## หมูขุนที่พร้อมแปรรูป

เมื่อครบกำหนดการเลี้ยงอายุไม่เกิน 6 เดือน น้ำหนักต่อตัว 90-100 กิโลกรัม สมาชิกจะแจ้งการจำหน่ายหมูขุน โดยคณะกรรมการจากศูนย์พัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์จะตรวจสอบคุณภาพและข้อมูลการขุน จากการตรวจและการรักษาสุขภาพของสัตว์แพทย์ก่อน เพื่อนำเข้าชำแหละที่โรงเชือดมาตรฐานตามระเบียบกรมปศุสัตว์กำหนด

"หมูดำดอยตุง" สำหรับเลี้ยงขุน จะมีน้ำหนักตัวที่ 90-100 กิโลกรัม อายุไม่เกิน 6 เดือน เป็นลูกหมูที่เกิดจากแม่พันธุ์หมูดำจากสมาชิกที่ได้รับการส่งเสริมอาชีพ จากศูนย์วิจัยและพัฒนาหมูดำดอยตุง ภายใต้มูลนิธิแม่ฟ้าหลวงฯ

เมื่อสมาชิกได้รับการสนับสนุน และเลี้ยงจนผลิตลูกหมูได้ สมาชิกต้องแจ้งข้อมูลลูกหมูที่เกิดเพื่อรับรองสายพันธุ์ "หมูดำดอยตุง" จากศูนย์วิจัยและพัฒนาหมูดำดอยตุง และเมื่อได้รับการรับรองแล้ว จึงสามารถนำไปจำหน่าย จำ หรือสนับสนุนให้กับสมาชิกอื่นๆ ในพื้นที่ ในนามสายพันธุ์หมูดำดอยตุงได้



## การเลี้ยงหมูดำดอยตุง

1. การขุน ต้องเป็นลูกหมูที่เกิดจากแม่พันธุ์และพ่อพันธุ์หมูดำดอยตุง โดยต้องแจ้งข้อมูล เพื่อรับรองจากศูนย์วิจัยและพัฒนาหมูดำดอยตุง
2. การจัดการด้านอาหารหมูขุน สมาชิกต้องขุนหมูด้วยอาหารจากต้นกล้วยหมัก ปฏิบัติตามสูตรจากหนังสือแนวทางการพัฒนาตามตำราแม่ฟ้าหลวง เรื่อง "การพัฒนาปศุสัตว์แบบครบวงจร" รวมทั้งให้ใช้พืชสมุนไพรป้องกันโรคท้องถิ่น ที่ปลูกและผลิตได้ในพื้นที่ โดยใช้ในสัดส่วน 5% ในสูตรอาหาร
3. การให้อาหารหมูขุน จะจัดให้หมูขุนมีอาหารกินเพียงพอตลอดทั้งวัน โดยเพิ่มปริมาณอาหารในช่วงเย็นเพื่อให้หมูได้กินอาหารในช่วงเวลากลางคืน ตามพฤติกรรมธรรมชาติของหมูพื้นเมือง
4. การจัดการด้านสุขภาพ ศูนย์วิจัยและพัฒนาหมูดำดอยตุงได้จัดเตรียมเจ้าหน้าที่ส่งเสริมอาชีพและสัตวแพทย์ประจำศูนย์เพื่อดูแลสมาชิก ในเรื่องการจัดการด้านสุขภาพสัตว์ ได้แก่ การฉีดวัคซีนป้องกันโรค การถ่ายพยาธิ และการรักษาสัตว์ป่วย พร้อมสนับสนุนกองทุนสุขภาพสัตว์



## อาหารจากวัสดุทิ้งอย่างอื่น





## อาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่น





# การดูแลสุขาภิบาลฟาร์ม



## 1. ควบคุมและป้องกันการระบาดของโรค

- ปฏิบัติตามระบบความปลอดภัยทางชีวภาพ
- ห้ามพนักงานนำอาหารที่ปรุงด้วยเนื้อหมูมาทานในฟาร์ม
- ซ้ำเชื้อโรคก่อนเข้าออกฟาร์ม จุ่มเท้า เปลี่ยนเสื้อผ้า รองเท้า พ่นน้ำยาฆ่าเชื้อยานพาหนะก่อน-หลังเข้าฟาร์ม
- เข้มงวดบุคคลภายนอกห้ามเข้า-ออก ฟาร์ม
- แหล่งที่มาของวัตถุดิบอาหารสัตว์ได้รับรองมาตรฐานความปลอดภัย



## 2. การจัดการโรงเรือนที่มีผลต่อสุขภาพสัตว์

- อากาศ และการถ่ายเทของโรงเรือนที่มีอากาศเย็นสบาย
- การจัดการความชื้นภายในคอก เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรค
- การจัดการอาหารสัตว์ โรงเก็บอาหาร
- การจัดการระบบน้ำ บ่อพัก น้ำดื่มภายในฟาร์ม
- การดับกลิ่น เพื่อลดแมลงและสัตว์รบกวนภายในฟาร์ม

# การดูแลสุขาภิบาลฟาร์ม



## 3. การจัดการสิ่งแวดล้อมภายในฟาร์ม

- ระบบการจัดการมูลสัตว์และสิ่งขับถ่าย ด้วยระบบบำบัดน้ำเสีย
- ระบบผลิตก๊าซชีวภาพจากมูลสัตว์ ระบบบำบัดน้ำเสียแบบฟิซโดม (Fixed Dome)
- การเก็บมูลสัตว์เพื่อนำไปเป็นปุ๋ย สำหรับใช้ภายในส่วนงานเกษตร



# การเชือดและการลดอุณหภูมิซาก



เมื่อนำหมูดำดอยตุงมาถึงโรงฆ่าสัตว์ จะต้องพักสัตว์ เพื่อให้สัตว์ได้ระบายความร้อนออกจากร่างกาย ได้พักอย่างเพียงพอ และลดความเครียดก่อนถูกฆ่า

หมูดำดอยตุงขุนจะถูกฆ่าและชำแหละตามมาตรฐานสากล โดยซากหมูจะต้องนำมาแช่น้ำหนักและประทับตรา เก็บไว้ในห้องเย็น อุณหภูมิ 2 องศาเซลเซียส อย่างน้อย 24 ชั่วโมง เพื่อให้พ้นจากปฏิกิริยาเกร็งตัว และทำให้เนื้อหมูมีความนุ่มมากขึ้น ก่อนจะจำหน่ายในรูปซากหลัก ซากตัดแต่งเป็นชิ้นส่วนใหญ่ หรือจำหน่ายในรูปชิ้นส่วนย่อย

## ข้อปฏิบัติในการพักสัตว์

1. เมื่อนำหมูดำมาถึงโรงฆ่าสัตว์ให้นำสัตว์เข้าพักในอาคารพักสัตว์ทันที และสัตว์ควรได้พักไม่น้อยกว่า 30 นาที
2. สถานที่พักสัตว์มีอากาศถ่ายเทโดยสะดวก ไม่มีส่วนใดของร่างกายสัตว์โดนแดด หรือฝน
3. หลีกเลี่ยงการทำให้หมูดำตื่นตกใจในระหว่างพักสัตว์
4. สเปรย์น้ำ เพื่อระบายความร้อนและลดความเครียดให้หมูดำก่อนเชือด

# การเชือดและการลดอุณหภูมิซาก

## ขั้นตอนและกระบวนการ

1. การตรวจรับหมูดำดอยตุง
2. การพักสัตว์รอเข้าเชือด
3. การทำให้สลบ
4. การเอาเลือดออก
5. การลอกหนัง
6. การขูดขน
7. การตัดแยกหัว
8. การเปิดซากและเอาอวัยวะภายในออก
9. การผ่าซีก 2 ซีก
10. การชั่งน้ำหนักและลดอุณหภูมิซาก
11. การเก็บค่า pH และชั่งน้ำหนักซากเย็น
12. การตัดแต่งแยกชิ้นส่วน

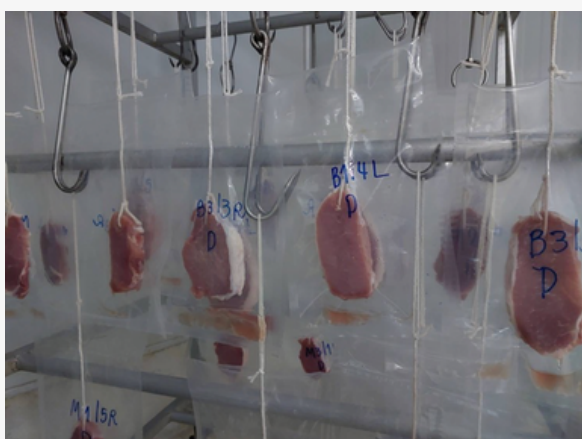


# คุณภาพซากหมูดำดอยตุง

ผลการวิจัยของศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่  
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

## 1. คุณภาพซากหมูดำดอยตุง

- ร้อยละของน้ำหนักซากหมูดำดอยตุง มีค่าเท่ากับ 76.25
- ร้อยละของน้ำหนักซากเย็นหมูดำดอยตุง มีค่าเท่ากับ 73.76



## 2. ความสามารถในการอุ้มน้ำ ค่าสี และองค์ประกอบทางเคมี ของเนื้อหมูดำดอยตุง

- เนื้อหมูดำดอยตุง มีค่าความสามารถในการอุ้มน้ำสูงกว่าเนื้อหมูในท้องตลาด
- ร้อยละการสูญเสียน้ำหนักจากการแช่เย็น (Drip loss) น้อยกว่าหมูเหมยซาน และหมูในท้องตลาดทั่วไป
- ร้อยละการสูญเสียน้ำหนักจากการหลอมละลายอาหาร แช่เยือกแข็ง (Thawing loss) และร้อยละการสูญเสียน้ำหนักจากการปรุงอาหาร (Cooking loss) น้อยกว่าหมูในท้องตลาดทั่วไป

## 3. ข้อมูลกรดไขมัน (FATTY ACID COMPOSITION) ของเนื้อหมูดำดอยตุง

ปริมาณไขมันของเนื้อหมูดำดอยตุง มีปริมาณสูงกว่าเนื้อหมูในท้องตลาด ปริมาณไขมันชนิดไม่อิ่มตัว (Unsaturated fat) มีค่าเท่ากับ 3.48 g/100g โดยมีกรดไขมันโอเมก้าที่สำคัญ ดังนี้

- โอเมก้า 3 มีค่าเท่ากับ 37.17 mg/100g
- โอเมก้า 6 มีค่าเท่ากับ 469.56 mg/100g
- โอเมก้า 9 มีค่าเท่ากับ 2,648.21 mg/100g



# ลักษณะเนื้อหมูดำดอยตุง



เนื้อหมูดำดอยตุง มีลักษณะทางกายภาพ ดังนี้

1. เนื้อมีสีแดงเป็นสีแดงจ้ำ นุ่ม และมีความอ้วนน้ำ ไม่มีกลิ่นสาบ
2. ได้ปริมาณเนื้อแดงจาก 4 ส่วน คือ ส่วนขาหลัง (ham) ส่วนสันหลัง (loin) ส่วนไหล่ (Boston butt) และส่วนขาหน้า (picnic) อยู่ระหว่าง 47-49.9% และความหนาของมันสันหลังอยู่ระหว่าง 1.9-2.2 นิ้ว
3. เนื้อบางส่วนมีไขมันแทรก ไขมันแข็ง มีความหนึบ มีสีขาวนวล ระดับไขมันแทรกที่ 3.5 ขึ้นไป ตามมาตรฐาน



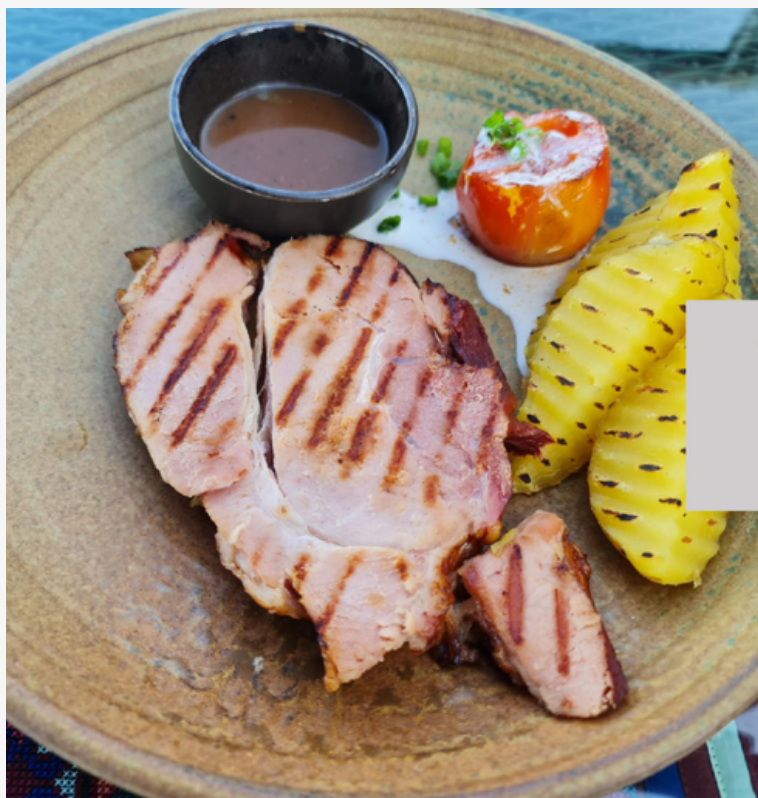
เมื่อนำเนื้อหมูดำดอยตุงไปปรุงให้สุก เนื้อหมูจะนุ่ม ไม่แข็ง ไม่แห้ง ไม่เหนียว โดยหมูดำดอยตุงจะมีไขมันที่แข็งและหนึบ และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว และเมื่อนำเนื้อหมูดำที่มีไขมันแทรกไปประกอบอาหาร ทำให้อาหารมีรสชาติที่ต่างจากเนื้อหมูทั่วไป



# ประเภทเนื้อหมูดำดอยตุง



# ตัวอย่างการแปรรูปผลิตภัณฑ์ หมูดำดอยตุง



## “ดำดอยตุง”

จากความเชื่อสู่อาชีพและความยั่งยืน



**Akha Signature Sausage by  
Bo.lan Grocery**



**Doi Tung Macadamia  
Flower Honey Ham**



**Doi Tung Macadamia  
Mortadella**



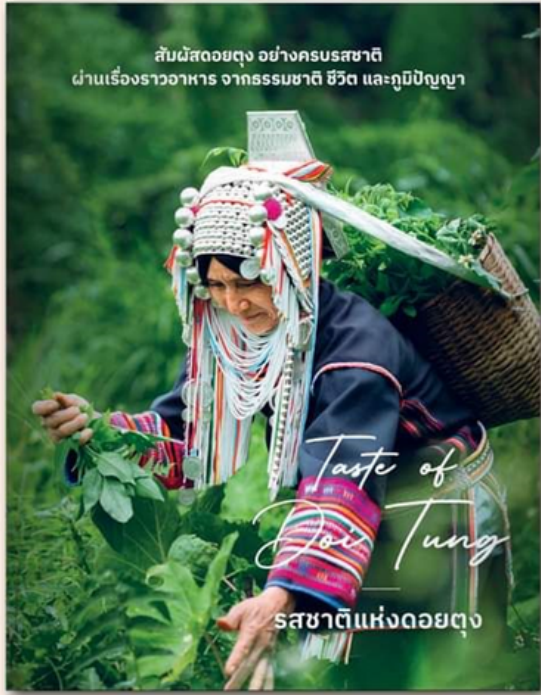
# ตัวอย่างการแปรรูปผลิตภัณฑ์ หมูดำดอยตุง



# สื่อเผยแพร่

## "หมูดำดอยตุง"

จากความเชื่อ  
สู่อาชีพและ  
ความยั่งยืน



### หมูดำ

หมูดำเป็นสัตว์ที่ใช้ทำพิธีของกลุ่มชาติพันธุ์เช่นกัน หมูดำที่ชาติพันธุ์ต่าง ๆ บนดอยตุงใช้มาพิธีเป็นหมูสายพันธุ์ท้องถิ่นที่มีลักษณะเด่นคือ มีหัวสีดำและตัวเล็ก โดยหมูดำที่จะใช้ประกอบพิธีใด ๆ ได้ต้องมีลักษณะที่ดี มีรูปร่างสมบูรณ์ สีดำปอดทั้งตัวที่มีหัวหนึ่ง กีบเท้า ขน หรือแม้กระทั่งขนตา หากมีแต่มีขารวมแต่จุดเดียวก็จะไม่นำมาใช้ในพิธีกรรมเป็นอันขาด หมูดำที่เหมาะสมกับการประกอบพิธีจึงหาซื้อได้ไม่ง่ายนัก เป็นสาเหตุหนึ่งซึ่งโครงการพัฒนาครอบครัวแห่งดอยตุงฯ เป็นสาเหตุหนึ่งซึ่งโครงการพัฒนาครอบครัวแห่งดอยตุงฯ เป็นอาชีพที่ผู้และส่งเสริมให้ชาวบ้านเลี้ยงหมูดำเป็นอาชีพให้กว้างขวางขึ้น

หากเป็นพิธีกรรมทั่วไปไม่จำเป็นต้องผูกมัดผูกมัดว่า หมู ยกเว้นพิธีของบ้านที่มีฐานะซึ่งอาจใช้ทั้งไก่และหมูในการบวงสรวง หรือพิธีใหญ่ อย่างเช่นพิธีระดับหมู่บ้าน หรือประเพณีประจำปีซึ่งมีแขกเหรื่อ

จำนวนมาก ก็จะล้มหมู เพื่อที่รำหลังพิธีกรรมเสร็จสิ้น หมูนั้นก็จะถูกนำไปปรุงเป็นอาหารเลี้ยงคนทั้งงานให้ได้ชิมหน้าสำราญ

อย่างไรก็ตาม มีพิธีระดับครอบครัวพิธีหนึ่งที่ต้องล้มหมูเพื่อทำนาย นั่นก็คือพิธีแต่งงาน เมื่อล้มหมูเพื่อบวงสรวงเสร็จแล้ว ก็จะชำแหละเอาตับหมูออกมาดูลักษณะ และทำนายว่าบ่าวสาวจะอยู่กันอย่างราบรื่นร่มเย็นหรือไม่ ซึ่งผู้ที่สามารถทำนายได้ก็ต้องเป็นภรรยาที่มีประสบการณ์เช่นเดียวกัน

นอกจากความเชื่อที่ว่าหมูดำเป็นหมูที่สะอาดแล้วที่ชาวอาข่า ลาหู่ และจีนฮุนนาน ยังเชื่อว่าหมูดำมีรสชาติเข้มข้นกว่าหมูจากโรงงานอุตสาหกรรมหรือหมูบ้านที่เป็นหมูขาว เมื่อนำไปปรุงอาหารก็จะให้รสชาติดีกว่า ชาวดอยตุงจึงนิยมบริโภค





มูลนิธิแม่ฟ้าหลวง ในพระบรมราชูปถัมภ์

Mae Fah Luang Foundation under Royal Patronage