

KU

KASETSART
UNIVERSITY



KU INNOVATION 4.0

กระบวนการผลิตเนื้อโคคุณภาพสูง จากโคเนื้อลูกผสมวากิว X กำแพงแสน



รูป “เนื้อโคขุนคุณภาพสูง” (ผลผลิต/ผลิตภัณฑ์)

รูป “โคเนื้อลูกผสมวากิว X กำแพงแสน” (ผลผลิต/ผลิตภัณฑ์)

“กระบวนการผลิตเนื้อโคคุณภาพสูงจากโคเนื้อลูกผสมวากิว X กำแพงแสน” เพื่อผลิตเนื้อโคขุนคุณภาพสูง คือเนื้อนุ่มและมีไขมันแทรกในมัดกล้ามเนื้อสูง สามารถจำหน่ายเนื้อโค

ผู้ประกอบการหรือผู้ที่รับเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์ต่อยอดเชิงพาณิชย์/เชิงสาธารณะ

(ในกรณีต่อยอดเชิงพาณิชย์ ขอให้ระบุรายละเอียดความก้าวหน้าของการเจรจาธุรกิจ/ผลสำเร็จในเชิงการค้า)

สหกรณ์เครือข่ายโคเนื้อ จำกัด และกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตโคเนื้อและโคขุน เพื่อผลิตเนื้อโคขุนคุณภาพได้รับการถ่ายทอดเทคนิคการเลี้ยง การจัดการ และการให้อาหารโคเนื้อที่ถูกต้องและเหมาะสม ตั้งแต่แรกเกิดจนกระทั่งขุน รวมทั้งการคัดเลือกและการผสมพันธุ์โค เพื่อให้ได้โคเนื้อที่มีไขมันแทรกในมัดกล้ามเนื้อมาก ภายใต้การผลิตที่ได้มาตรฐาน (มาตรฐานโคเนื้อ) และทำการผลิตสินค้า (เนื้อโค) ที่มีคุณภาพตามที่ตลาดต้องการ

เจ้าของผลงาน : รศ.ดร.สุริยะ สะวานนท์

หน่วยงาน : ภาควิชาสัตวบาล คณะ เกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

โทรศัพท์ (มือถือ) : 087-503-9369 **E-mail :** agrsusa@ku.ac.th

ชื่อโครงการ : การผลิตเนื้อโคคุณภาพสูงจากโคเนื้อลูกผสมวากิว X กำแพงแสน **รหัสโครงการ :** TH 4.0 (8(8.1.28)60)