



TSVA Newsletter

ฉบับที่ 18 : 2553 ISSN : 1686-2244

ก ด ห ม า ย วั ว

สมาคมสัตวแพทย์ควบคุมฟาร์มสุกรไทย

www.tsva.or.th



ในเล่ม

สพ.ญ.บุณญิตา รุจทิฆัมพร
นายกสมาคมสัตวแพทย์ควบคุมฟาร์มสุกรไทย

ไขมันในอาหารสุกร
.....การใช้และผลกระทบ

อุตสาหกรรมสุกรของไทย
ปี 2552-2553





กับรักษา

- | | | |
|---|----------------------|--------------|
| 1 | น.สพ. ยุคล | ลิมแหลมทอง |
| 2 | น.สพ. ศักดิ์ชัย | ศรีบุญซื่อ |
| 3 | ศ.น.สพ.ดร. อรรถนพ | คุณาวงค์กฤต |
| 4 | รศ.น.สพ. กิจจา | อุไรรงค์ |
| 5 | รศ.น.สพ. วิวัฒน์ | ชวนะนิกุล |
| 6 | น.สพ. บุญเชิด | ชัยพานิช |
| 7 | น.สพ. วิวัฒน์ | ขุนรักษา |
| 8 | ศ.น.สพ.ดร. รุ่งโรจน์ | ธนาวงษ์นุเวช |

คณะกรรมกร

- | | | | |
|----|------------------|-------------------|---------------|
| 1 | สพ.ญ. บุญญิตา | รุจทิพย์พร | นายกสมาคม |
| 2 | สพ.ญ. เมตตา | เมฆานนท์ | อุปนายก |
| 3 | น.สพ. วิลาส | วิบูลย์ศิริกุล | อุปนายก |
| 4 | น.สพ. ธเนศ | อังศุพานิช | อุปนายก |
| 5 | น.สพ. วัฒนศักดิ์ | ศรีสุข | ประชาสัมพันธ์ |
| 6 | น.สพ. สุทัศน์ | ตั้งธเนปจัย | ประชาสัมพันธ์ |
| 7 | น.สพ. ปราโมทย์ | ตาพิวัฒน์ | ประชาสัมพันธ์ |
| 8 | น.สพ. สุรพันธ์ | วงศสุราฤทธิ | กฎหมาย |
| 9 | น.สพ. ศุภชม | นาคะรัตนกร | ทะเบียน |
| 10 | น.สพ. กำพล | วงศ์วิลาวัณย์ | ปฏิคม |
| 11 | สพ.ญ. อุไรวรรณ | เจนวราพจน์ | ปฏิคม |
| 12 | น.สพ.ดร. จำลอง | มิตรชาวไทย | วิชาการ |
| 13 | น.สพ. รัตนพล | สนิทวงศ์ ณ อยุธยา | วิชาการ |
| 14 | น.สพ. บัณฑิตูรย์ | ตระการวีระเดช | วิชาการ |
| 15 | น.สพ. ไชยยง | กฤษณเกรียงไกร | วิชาการ |
| 16 | น.สพ. อำพล | ชโยมชัย | วิชาการ |
| 17 | น.สพ. สุพรชัย | ศรีหนองห้าง | กรรมการกลาง |
| 18 | น.สพ. บุญธรรม | รุจสิโรตม์ | กรรมการกลาง |
| 19 | น.สพ. วีระเดช | ไพธาคณาพงศ์ | กรรมการกลาง |
| 20 | น.สพ. วิฑูรย์ | เดชพรม | กรรมการกลาง |
| 21 | สพ.ญ. ทิวากร | ศิริโชคชัชวาล | เหรียญก |
| 22 | น.สพ. ธนันต์ | ลีลียูระ | เลขาธิการ |

จากใจ... บรรณาธิการ

ก่อนอื่น ต้องขอล่าวสวัสดิ์ ท่านสมาชิกทุกๆ คน นับตั้งแต่มีการเลือกตั้งคณะกรรมการบริหารสมาคมฯ ปี 2553-2554 เมื่อปลายปีที่ผ่านมา นับว่าครั้งนี้เป็นครั้งแรกที่ทางสมาคมฯ ได้สื่อสารผ่านช่องทางจดหมายข่าว TSVA เพื่อให้เพื่อนสมาชิก สามารถติดตามความเคลื่อนไหวต่างๆ อาทิเช่น กิจกรรมสมาคมฯ บทสัมภาษณ์บุคคลในวงการข่าวความเคลื่อนไหวและบทความวิชาการด้านสุกร รวมทั้งมีกิจกรรมให้ผู้ติดตามจดหมายข่าว TSVA ได้ร่วมสนุกด้วย

ในปีหน้า ช่วงวันที่ 7-9 มีนาคม ทางสมาคมฯ มีกิจกรรมใหญ่ ได้แก่งาน APVS 2011 (5th Asian Pig Veterinary Society Congress) นับว่าเป็นครั้งแรกที่ประเทศไทยจะได้เป็นเจ้าภาพ ต่อจากประเทศญี่ปุ่น ภายใต้คำขวัญที่ว่า "HEALTHY PIG FOR HEALTHY LIFE" ก็ขอเชิญสมาชิกทุกท่านร่วมกิจกรรมในการสัมมนาและเป็นที่เจ้าภาพด้วยครับ รายละเอียดทุกท่านสามารถติดตามได้จาก Website ของสมาคมฯ (www.tsva.or.th หรือ www.apvs2011.com)

สุดท้ายก่อนจากกันในฉบับนี้ ขอให้ท่านสมาชิกทุกคน มีสุขภาพที่ดีทั้งกาย และจิตใจ ไว้พบกันใหม่ในฉบับหน้าจะครับ

น.สพ.วิลาส วิบูลย์ศิริกุล



สารจากนายกสมาคมฯ	3
ไขมันในอาหารสุกร....การใช้และผลกระทบ	4-5
อุตสาหกรรมสุกรของไทย ปี 2552-2553	6
เกร็ดความรู้ และเมนูอาหารจากเนื้อหมู	7
ภาพกิจกรรมงานแถลงข่าวการจัดงาน APVS 2010 และกิจกรรมร่วมสนุก	8



นายกสมาคมสัตวแพทย์ ควบคุมฟาร์มสุกรไทย

ก่อนอื่นดิฉันต้องขอขอบพระคุณท่านสมาชิกที่ให้ความไว้วางใจเลือกคณะกรรมการบริหารชุดนี้มาทำงานบริหารสมาคมสำหรับปี 2553-2554 และขอขอบคุณคณะกรรมการทุกท่านที่ให้ความไว้วางใจเลือกดิฉันเป็นนายกสมาคมในวาระนี้

ความมุ่งมั่นของดิฉันในการบริหารสมาคมที่ได้ให้ไว้ในวิสัยทัศน์ ในวันรับเลือกตั้งคือ “ให้สมาคมเป็นศูนย์กลางด้านวิชาการและเทคโนโลยีสมัยใหม่ เพื่อให้สมาชิกได้พัฒนาศักยภาพของตน รวมทั้งเป็นผู้ประสานงานกับภาครัฐบาล มุ่งมั่นให้ก้าวสู่องค์กรที่เป็นสากลมากขึ้น” นั่นคือเราจะต้องเตรียมตัวเพื่อให้พร้อมก้าวสู่การแข่งขันในระดับภูมิภาคและสากลอย่างแท้จริง

ในด้านวิชาการ ดิฉันมั่นใจอย่างมากว่าวงการสัตวแพทย์และ อุตสาหกรรมการเลี้ยงสุกรของไทยเป็นระดับแนวหน้าในเอเชีย และไม่ยิ่งหย่อนไปกว่าประเทศตะวันตก เพียงแต่เรายังไม่ได้ดึงเอาศักยภาพที่มีอยู่ออกมาใช้อย่างเต็มที่ และกระจายให้กว้างขวางออกไป ซึ่งในเรื่องนี้ดิฉันจะใช้สื่อทั้ง Website จดหมายข่าว TSVA ในการกระจายความรู้และเทคโนโลยีต่างๆ ในการเพิ่มพูนความรู้ให้กับสมาชิก นอกเหนือจากการจัดสัมมนาทางวิชาการ

ในเรื่องการประสานงานกับหน่วยงานรัฐบาล ดิฉันมั่นใจว่าถ้าเรามีการร่วมมือกันอย่างเต็มที่ทั้งภาครัฐและเอกชน จะทำให้งานหลายอย่างที่ยังไม่สำเร็จ เช่นการควบคุมโรคปากและเท้าเปื่อย น่าจะมีโอกาสประสบความสำเร็จได้ ในเรื่องเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) สังคมคาดหวังว่าความปลอดภัยด้านอาหารจะมีมากขึ้น ซึ่งเป็นการมอบความไว้วางใจให้กับสัตวแพทย์ควบคุมฟาร์มที่จะทำให้อุตสาหกรรมปลอดภัยต่อผู้บริโภค ไม่มีสารอันตรายตกค้างในเนื้อสัตว์ นับว่าเป็นงานที่ทำทลายความสามารถของพวกเรา

งานใหญ่ระดับนานาชาติของสมาคมฯ คือ การเป็นเจ้าภาพจัดการประชุมวิชาการนานาชาติ APVS 2011 ที่พัทยา ในช่วงวันที่ 7-9 มีนาคม 2554 ซึ่งเป็นโอกาสดีที่พวกเราจะได้แสดงศักยภาพทางด้านวิชาการและความพร้อมที่จะเป็นผู้นำ



ในการผลิตอาหารแก่ชาวโลก (Kitchen of the World) รวมทั้งโอกาสที่จะได้ความรู้และเทคโนโลยีใหม่ๆ จากผู้เชี่ยวชาญได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นและหาความร่วมมือระหว่างสัตวแพทย์ในภูมิภาคเอเชีย ซึ่งสมาคมฯ ใ้รขอเรียนเชิญสมาชิกทุกท่านร่วมเป็นเจ้าภาพในงานประชุม APVS 2011 ครั้งนี้ด้วยกัน

สุดท้าย สมาคมฯ จะมีความก้าวหน้าได้ ต้องได้รับการชี้แนะจากสมาชิก ดังนั้นดิฉันใ้รขอความคิดเห็นและข้อชี้แนะจากท่านว่าอยากให้สมาคมฯ ทำอะไรบ้าง เพื่อส่งเสริมวิชาชีพสัตวแพทย์ของเราให้ก้าวสู่สากลได้อย่างรวดเร็วและยั่งยืน

สพ.ญ.บุญญิตา รุจิทัมพร

นายกสมาคมสัตวแพทย์ควบคุมฟาร์มสุกรไทย

ไขมันในอาหารสุกร

....การใช้และผลกระทบ



โดย... อ.น.สพ.ดร.จำลอง มิตรชาวไทย
คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีมหานคร

การเติมไขมันลงในอาหารสุกรโดยปกติแนะนำให้เติมไม่เกินร้อยละ 5 ของวัตถุดิบสำหรับสูตรอาหารสุกรต่างๆ ไขมันที่ใช้วัตถุดิบอาหารที่มีไขมันเป็นองค์ประกอบไม่มากนัก โดยการเติมไขมันในอาหารสำหรับสุกรมีจุดประสงค์หลัก คือ เพื่อเพิ่มระดับความเข้มข้นของพลังงานในอาหาร โดยเฉพาะในสูตรอาหารเลี้ยงราง เนื่องจากสุกรดูดนมมีความต้องการพลังงานสูงแต่มักจะได้รับพลังงานไม่เพียงพอ ความต้องการเพราะปริมาณการกินได้ถูกจำกัดโดยขนาดตัวสุกรและปัจจัยอื่นๆ ไขมันโดยทั่วไปมีพลังงานใช้ประโยชน์ได้ (Metabolizable energy; ME) คิดเป็นประมาณ 2.25 เท่าของคาร์โบไฮเดรตจากวัตถุดิบเมล็ดธัญพืช (ต่อหน่วยน้ำหนัก) ดังนั้นการเติมไขมันลงในอาหารจึงทำให้ระดับความเข้มข้นของพลังงานใช้ประโยชน์ได้ในอาหารสุกรเพิ่มสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว การเติมไขมันจึงเหมาะกับกรณีต้องการให้อาหารสุกรมีพลังงานสูงโดยเปลี่ยนแปลงสัดส่วนของวัตถุดิบอื่นๆ เพียงเล็กน้อย ตลอดจนไขมันในอาหารยังเป็นแหล่งของกรดไขมันที่จำเป็น และช่วยให้วิตามินที่ละลายได้ในไขมันสูงขึ้น แต่อย่างไรก็ตามการเติมไขมันในอาหารสุกรยังมีจุดประสงค์และผลกระทบอื่นๆ อีก ดังจะได้กล่าวต่อไป



โครงสร้างของไขมันแต่ละโมเลกุล ประกอบด้วย ไตรเอซิลกลีเซอรอลและกรดไขมัน ในปัจจุบันชนิดของกรดไขมันได้รับความสนใจเป็นอย่างมาก เนื่องจากมีผลกระทบหลายประการต่อสุขภาพของผู้บริโภค ชนิดของกรดไขมันแบ่งออกเป็น 2 ชนิดใหญ่ๆ คือ กรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัว และกรดไขมันไม่อิ่มตัว โดยกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวพบมากในไขมันวัว น้ำมันหมู ส่วนกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวพบมากในน้ำมันจากพืชหลายๆ ชนิด เช่น น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันปาล์ม นอกจากนี้ในน้ำมันจากปลาทะเล (น้ำมันปลา) มีกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวสายยาวในสัดส่วนที่สูง เช่น EPA, DHA เป็นต้น การบริโภคกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวโดยเฉพาะกรดไขมันไม่อิ่มตัวที่มีพันธะคู่มากกว่า 2 พันธะ (เช่น กรดไขมันโอเมก้า 6 กรดไขมันโอเมก้า 3) มีผลดีต่อสุขภาพ คือ ช่วยลดการเกิดโรคในระบบเส้นเลือดและหัวใจ กรดไขมันโอเมก้า 3 สายยาว (เช่น EPA, DHA) ช่วยบำรุงและพัฒนาสมอง นอกจากนี้กรดไขมันยังเป็นองค์ประกอบของเยื่อหุ้มเซลล์ (Phospholipid bilayers) ซึ่งมีรายงานว่าหากเปลี่ยนกรดไขมันที่เป็นองค์ประกอบของเยื่อหุ้มเซลล์ให้มีความไม่อิ่มตัวสูงขึ้น มีผลทำให้คุณสมบัติการเป็นเยื่อเลือกผ่านดีขึ้น โดยทำให้ตัวรับ (Receptors) ที่ผนังเซลล์มีคุณสมบัติเปลี่ยนไป สิ่งสำคัญอีกประการหนึ่ง คือ กรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวถูกย่อยในระบบทางเดินอาหารได้ดีกว่ากรดไขมันชนิดอิ่มตัว ในปัจจุบันจึงหันมาสนใจผลของการได้รับกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวมากขึ้น ยกตัวอย่างเช่น ไซโกโอเมก้า 3 คือ ไซโกโอเมก้าที่มีกรดไขมันชนิดโอเมก้า 3 ในสัดส่วนที่สูงกว่าไซโกโอเมก้า 3 ซึ่งเป็นผลมาจากการเสริมกรดไขมันโอเมก้า 3 ให้แก่แม่ไก่ อาหารสำหรับเด็กที่มีส่วนประกอบของกรดไขมันโอเมก้า 3 EPA, DHA เป็นต้น ในด้านผลของกรดไขมันต่อการสร้างภูมิคุ้มกันโรค พบว่ากรดไขมันโอเมก้า 3 และ 6 มีผลให้การสร้างสารในกระบวนการทางภูมิคุ้มกันชนิดเดียวกันเสมอ

แต่กรดไขมันโอเมก้า 3 จะให้สารที่มีการตอบสนองทางภูมิคุ้มกันที่น้อยกว่ากรดไขมันโอเมก้า 6 ดังนั้นจึงควรปรับอัตราส่วนของกรดไขมันโอเมก้า 3 และ 6 ในสูตรอาหารให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมในการตอบสนองทางภูมิคุ้มกัน ส่วนผลเสียที่สำคัญของการเสริมกรดไขมันไม่อิ่มตัวในอาหารสุกร คือ กรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวถูกออกซิไดซ์ได้ง่ายซึ่งก่อให้เกิดการหืนขึ้น (สามารถลดการเกิดได้โดยการเติมวิตามินอี) การเก็บรักษาอาหารต้องไม่อยู่ในที่ร้อนและซึ่งจะทำให้อายุการเก็บรักษาน้อยลง และมีผลทำให้ไขมันในร่างกายสุกรเหลวมากขึ้น

จากที่กล่าวมาข้างต้น ในปัจจุบันจึงมีการศึกษาผลของการนำกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวมาใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตสุกร โดยเฉพาะในประเทศที่พัฒนาแล้ว ซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้

1. การเติมไขมันชนิดไม่อิ่มตัวในอาหารสุกรอนุบาล-รุ่น ช่วยให้อาหารมีความน่ากินมากขึ้น เพิ่มการย่อยได้ของไขมัน ช่วยเพิ่มอัตราการเจริญเติบโตสูงขึ้น และอัตราแลกเนื้อลดลง ดังนั้นจึงมีความเป็นไปได้ที่การป้อนกรดไขมันที่เหมาะสมให้กับลูกสุกรแรกเกิดที่ขนาดตัวเล็ก จะช่วยให้ลูกสุกรดังกล่าวมีอัตราการรอดชีวิตสูงขึ้น

2. เพิ่มคุณภาพและมูลค่าของเนื้อ โดยเมื่อเสริมไขมันที่มีกรดไขมันโอเมก้า 3 ในสัดส่วนที่สูงขึ้นในอาหารสุกรทำให้สัดส่วนของกรดไขมันโอเมก้า 3 ในเนื้อสุกรสูงขึ้นตามไปด้วย เช่น ในบางประเทศมีเนื้อสุกรโอเมก้า 3 ขายในตลาดแล้ว

3. การเสริมน้ำมันปลา ช่วยให้เพิ่มคุณภาพน้ำเชื้อของพ่อพันธุ์สุกร เช่น เพิ่มจำนวนตัวอสุจิมีชีวิต เพิ่มร้อยละของตัวอสุจิที่มีการเคลื่อนไหว (% Motility) อะโครโซมของตัวอสุจิมุมรูปมากยิ่งขึ้น เป็นต้น ซึ่งน่าจะเป็นผลมาจากกรดไขมันที่ได้รับจากอาหารไปมีผลต่อองค์ประกอบผนังเซลล์ของตัวอสุจิ แต่อย่างไรก็ตามมีอีกหลายรายงานที่พบว่า การเสริมน้ำมันปลาไม่มีผลต่อคุณภาพน้ำเชื้อ

4. การเสริมกรดไขมันโอเมก้า 3 และน้ำมันปลาในอาหารสุกรแม่พันธุ์ เพื่อหวังผลในการปรับปรุงประสิทธิภาพในการผลิตลูกสุกร พบว่าส่วนใหญ่รายงานว่ามีผล และหากได้ผลดีมักเป็นผลที่ไม่เด่นชัดนัก

ดังนั้นสรุปได้ว่าการเสริมไขมันในสูตรอาหารสุกรจำเป็นต้องพิจารณาถึงจุดประสงค์ของการใช้และอายุของสุกรที่เหมาะสม และพึงระวังผลกระทบที่ตามมาด้วย ซึ่งหากใช้ไขมันอย่างถูกต้องแล้ว ย่อมส่งผลให้เกิดประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมการผลิตสุกร

อุตสาหกรรมสุกรของไทย

ปี 2552-2553

การผลิต :

ปี 2552 ไทยผลิตเนื้อสุกรได้ประมาณ 0.7 ล้านตัน ขณะที่จีนเป็นผู้ผลิตอันดับ 1 ผลิตได้ 48.5 ล้านตัน สหภาพยุโรปอันดับ 2 ผลิตได้ 22.0 ล้านตัน แนวโน้มปี 2553 คาดว่าไทยจะผลิตสุกรได้ 0.8 ล้านตัน

โครงสร้างตลาด: บริโภคในประเทศ 98% นำเข้า 1% ส่งออก 1%
โรงงานฆ่าและสุกรมาตรฐานส่งออก : 8 โรงงาน
โรงงานแปรรูปสุกรมาตรฐานส่งออก : 26 โรงงาน

การส่งออก :

ปี 2552 ไทยสามารถส่งออกได้ 10,912 ตัน/ปี มูลค่า 2,015 ล้านบาท ตลาดส่งออกสำคัญได้แก่ ฮองกง 8% ญี่ปุ่น 90% อื่นๆ 2%

ผลิตภัณฑ์ส่งออก : เนื้อสุกรสด 7% เนื้อสุกรแปรรูป 93% คู่แข่งที่สำคัญ ได้แก่ EU แคนาดา สหรัฐฯ บราซิล ฯลฯ

เป้าหมายส่งออกปี 2553 :

คาดว่า การส่งออกจะปรับตัวเพิ่มขึ้นจากปี 2552 ร้อยละ 19.13 โดยส่งออกได้ประมาณ 13,000 ตัน มูลค่า 2,386 ล้านบาท

การนำเข้า :

ไทยมีการนำเข้าผลิตภัณฑ์จากสุกรจากต่างประเทศ เช่น สุกรพันธุ์ น้ำเชื้อ เครื่องใน ขนและหนังสุกร เพื่อใช้ในอุตสาหกรรม การผลิตสุกร อาหารสัตว์ และเพื่อการบริโภค โดยในปี 2552 มีมูลค่านำเข้ารวมประมาณ 250 ล้านบาท

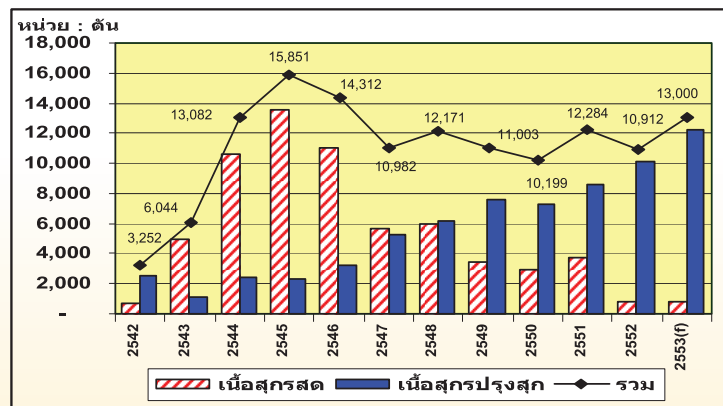
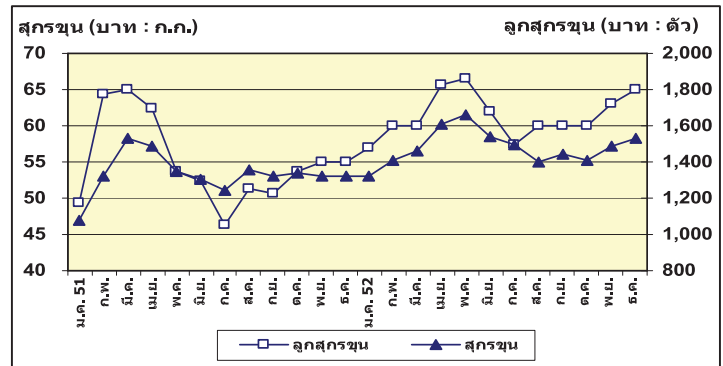
ปัญหาและอุปสรรค :

- 1) ปัญหาโรคระบาดโรคปากและเท้าเปื่อย และโรคเพิร์ส ยังไม่สามารถควบคุมได้ ทำให้สุกรเสียหายเป็นจำนวนมาก
- 2) ปัจจุบันมีดับและเครื่องในสุกรจากต่างประเทศส่งเข้ามาท่วมตลาดในประเทศ ส่งผลกระทบต่อราคาดับสุกรภายในประเทศ
- 3) ประเทศไทยยังไม่ปลอดจากโรคปากและเท้าเปื่อย ประเทศคู่ค้าจึงใช้เป็นเงื่อนไขห้ามนำเข้าเนื้อสุกรสดจากไทย
- 4) ระเบียบนำเข้าสุกรแปรรูปของสิงคโปร์และ EU มีความเข้มงวดมาก

แนวโน้มอุตสาหกรรมสุกรของไทย

(หน่วย : พันตัน)	2552	2553 (f)
สุกรมีชีวิต (ล้านตัว)	10.2	11.2
การผลิตเนื้อสุกร	772.1	847.8
การส่งออก	10.9	13
มูลค่าส่งออก (ล้านบาท)	2,015.00	2,386.00
มูลค่านำเข้า (ล้านบาท)	250	NA
การบริโภค	761.1	834.8
การบริโภคต่อคน/ปี (ก.ก.)	12	13.1

ราคาสุกรขุนมีชีวิต ปี 2551 และ 2552



เหตุการณ์สำคัญปี 2553 :

■ FTA ไทย-ญี่ปุ่น (JTEPA) : ไทยเสนอญี่ปุ่นเพื่อขอเพิ่มปริมาณโควตาส่งออกเนื้อสุกรปรุงสุกจาก 1,200 ตัน เป็น 12,000 ตัน ภายในระยะเวลา 5 ปี และขอเพิ่มพิกัดเนื้อสุกรอีก จำนวน 2 พิกัด คือ 160100000 กับ 160242090

จัดทำโดย สมาคมผู้ผลิตและแปรรูปสุกรเพื่อการส่งออก



เมนูอาหารจากเนื้อหมู

หมูกั่วตะไคร้

เครื่องปรุง

1. กระเทียมลับ 1 ช้อนโต๊ะ
2. พริกไทยดำ 10 เม็ด
3. หมูสามชั้นหั่นเป็นชิ้นพอคำ 400 กรัม
4. น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ
5. ตะไคร้ซอย 1/2 ถ้วย
6. เกลือ 1 ช้อนชา
7. ซีอิ้วขาว 2 ช้อนโต๊ะ
8. น้ำตาลทรายแดง 1 ช้อนชา

วิธีทำ

1. โขลกกระเทียม และพริกไทยเข้าด้วยกัน
2. หั่นหมูเป็นชิ้นพอคำ พักไว้
3. นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันลงไปให้ร้อน ใช้ไฟอ่อน ใส่หมูที่หั่นไว้ลงไปคั่วให้หอม และเกือบสุก
4. ใส่กระเทียมพริกไทยที่โขลกไว้ลงไปคั่วกับหมูให้หอม แล้วใส่ตะไคร้ซอยลงไปคั่วให้เข้ากัน
5. ปรุงรสด้วย เกลือ ซีอิ้วขาว และน้ำตาลทรายแดง คั่วให้เข้ากัน ผัดจนกระทั่งไม่มีน้ำขอส และกระทะแห้ง ชิมรสตามชอบ ตักใส่จานเสิร์ฟ กับข้าวสวยร้อนๆ

เคล็ดลับ

ในสูตรนี้ สันคอหมูหั่นเป็นก้อนพอคำก็ใช้ได้ดี เพราะว่าจะไม่มีเนื้อติดมันคล้ายๆ กับหมูสามชั้น ความจริงแล้วสันคอจะมีมันน้อยกว่าด้วยซ้ำไป แต่ที่นิยมใช้หมูสามชั้นก็เพราะว่า ชอบความกรุบๆ ของหนังหมูที่บางหน่อยตรงพุงของหมู ถ้าอยากได้กรุบๆ ก็ซื้อหนังหมูมาต้มแล้วหั่นเป็นเส้นๆ แล้วผัดไปพร้อมๆ กับสันคอก็ได้ เป็นอีกทางเลือกหนึ่ง



เกร็ดความรู้

“สาสน์” “สาสน์” และ “สาร” คำที่มักใช้ผิด

คำ **สาสน์** (อ่านว่า สาต) **สาส์น** (อ่านว่า สาณ) และ **สาร** (อ่านว่า สาณ) ยังมีกรณำไปใช้สับสนกัน ดังข้อความที่เห็นกันอยู่เสมอ ๆ เช่น สาสน์จาก (นายกรัฐมนตรี, ผู้ว่าการ ฯลฯ) สาส์นจาก... หรือ สารจาก... ทำให้เกิดความสงสัยว่า ควรจะใช้คำใดจึงจะถูกต้อง

สาสน์ [สาต] น.คำสั่ง, คำสั่งสอน; โดยปริยายหมายถึงพระราชหัตถเลขาทางราชการ จดหมายทางราชการของประธานาธิบดี และลิขิตของพระสังฆราช เช่น พระราชสาสน์ อักษรสาสน์ สมณสาสน์

สาร ๑, สาร-๑, สาระ (สาณ, สาระ-) น.แก่น, เนื้อแท้ที่แข็ง, เช่น แก่นสาร ส่วนสำคัญ, ข้อใหญ่ใจความ, เช่น ไม่เป็นสาระ; ถ้อยคำ เช่น กล่าวสาร, หนังสือ เช่น นิตยสาร, จดหมาย เช่น เขียนสาร

ส่วนที่มีการใช้คำว่า สาสน์ และอ่านว่า สาณ คงเนื่องมาจากชื่อหนังสือ สาสน์สมเด็จ ซึ่งเป็นหนังสือที่รวบรวมจดหมายโต้ตอบเกี่ยวกับความรู้ทางประวัติศาสตร์ โบราณคดี ภาษามนุษยธรรมนิยมประเพณี ศิลปะ ฯลฯ ระหว่างสมเด็จฯ กรมพระยาดำรงราชานุภาพกับสมเด็จฯ กรมพระยานครานุวัตติวงศ์ หนังสือเล่มนี้เป็นที่รู้จักกันแพร่หลายมาก คำ สาสน์ นี้จึงติดหูติดตาและนำไปใช้ในความหมายของ “จดหมาย” กันแพร่หลาย ที่ถูกแล้ว คำ สาสน์ จะต้องถือว่าเป็นคำวิสามานยนาม เป็นคำยกเว้นที่ใช้เป็นชื่อหนังสือเล่มนี้เท่านั้น

ฉะนั้น เมื่อไรก็ตามที่ต้องการจะหมายถึง “ถ้อยคำ”, หนังสือหรือจดหมายจากบุคคลใดบุคคลหนึ่งให้ใช้คำว่า สาร เช่น สารจาก (นายกรัฐมนตรี, ประธานกรรมการ, ...) สารฉบับนี้มีข้อความว่า... ไม่ใช่ สาสน์ หรือ สาส์น เป็นอันขาดเพราะไม่ถูกต้อง

ที่มา : จดหมายข่าวราชบัณฑิตยสถาน ปีที่ ๑ ฉบับที่ ๔

งานแถลงข่าวการจัดงานประชุมวิชาการสัตวแพทย์ด้านสุกรแห่งเอเชีย ครั้งที่ 5 (APVS 2011) วันที่ 25 มิถุนายน 2553 ณ โรงแรมแกรนด์ เมอร์เคียว ฟอร์จูน ถนนรัชดาภิเษก กรุงเทพฯ



ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.apvs2011.com



กิจกรรมร่วมสนุก



ถือว่าเป็นของขวัญให้กับสมาชิกสมาคมสัตวแพทย์ควบคุมฟาร์มสุกรทุกท่าน ที่ได้ติดตามจดหมายข่าว TSVA ของรางวัล จะเป็นกระเป๋า Mini Pocket สีฟ้า ให้กับผู้ที่ตอบถูกจำนวน 20 ท่านๆละ 1 ใบ กติกาการร่วมสนุก มีดังนี้

1. เพียงตอบคำถามว่า

APVS 2011 (5th Asian Pig Veterinary Society Congress) จะจัดขึ้นที่ประเทศไทย ช่วงวันที่เท่าไร และ คำขวัญของงาน คืออะไร (หมดเขตทายผล วันที่ 15 ก.ย. 2010 เวลา 23.00 น.)

2. การตอบคำถาม ให้ใช้ช่องทางผ่านระบบ E-mail Address มายัง tsva2545@gmail.com โดยจะต้องระบุชื่อ ที่อยู่ ให้ชัดเจน เพื่อการจัดส่งได้ถูกต้องให้กับผู้ที่ได้รับรางวัล

3. เฉพาะสมาชิกสมาคมสัตวแพทย์ควบคุมฟาร์มสุกร เท่านั้น

4. สมาชิกมีสิทธิตอบได้เพียง 1 คำตอบเท่านั้น

5. ทางสมาคมฯ จะแจ้งผู้ที่โชคดีเท่านั้นผ่านทาง E-mail Address หรือผ่านทาง Website ของสมาคมที่ www.tsva.or.th ภายใน วันที่ 30 ก.ย. 2010 และจะรีบจัดส่งของรางวัล อย่างช้า ไม่เกินวันที่ 10 ต.ค. 2010

6. คณะกรรมการสมาคมฯ ชุดปัจจุบัน ไม่มีสิทธิเข้าร่วมรายการดังกล่าว

7. กรณี ที่มีผู้ตอบถูก มากกว่า 20 ท่าน จะใช้วิธีจับฉลาก โดยคณะกรรมการสมาคมฯ

***การตัดสินรางวัลขึ้นอยู่กับกติกาเป็นหลัก และการพิจารณาของคณะกรรมการสมาคมฯ ถือว่าเป็นที่สิ้นสุด

กรณานำส่ง

เหตุขัดข้องที่นำจ่ายผู้รับไม่ได้

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> จำหน้าไม่ชัดเจน | <input type="checkbox"/> เลิกกิจการ |
| <input type="checkbox"/> ไม่มีเลขที่บ้านตามที่จำหน้า | <input type="checkbox"/> ย้ายไม่ทราบที่อยู่ใหม่ |
| <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ | <input type="checkbox"/> อื่นๆ..... |
| <input type="checkbox"/> ไม่มีผู้รับตามที่จำหน้า | ลงชื่อ..... |
| <input type="checkbox"/> ไม่มารับภายในกำหนด | |

สมาคมสัตวแพทย์ควบคุมฟาร์มสุกรไทย

ห้อง 0835 ตึก 60 ปี คณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนอังรีดูนังต์ แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร โทร. 0-2218-9526
www.tsva.or.th, E-mail : tsva2545@gmail.com

ผู้จัดพิมพ์ : เจ.พี.บี.ซิเนส ฟอรัม โทร. 084-163-3116
jp_bform@hotmail.com