

จุดเด่นของ ไก่ดำภูพาน

- สามารถเลี้ยงปล่อยให้หาอาหารกินตามธรรมชาติ
- ฟักไข่และเลี้ยงลูกได้เอง
- ทนทานต่อโรคระบาด และปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมได้ดี
- เนื้อไก่ดำมีสาร **เมลานิน** ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระมากกว่าเนื้อสัตว์ประเภทอื่นๆ ซึ่งมีส่วนช่วยในการรักษาโรค บำรุงสายตา บำรุงระบบการได้ยิน ด้านเซลล์มะเร็ง ชะลอความชรา
- มีไขมันต่ำกว่าไก่ทั่วไป มีโปรตีนสูง ธาตุเหล็ก และแร่ธาตุสูงกว่าเนื้อไก่ทั่วไป



สรรพคุณสมุนไพรฟ้าทะลายโจร



เป็นพืชสมุนไพรที่มีฤทธิ์ในการลดไข้และฤทธิ์ด้านการอักเสบ และยังมีสารที่มีประสิทธิภาพในการยับยั้งเชื้อแบคทีเรียที่เป็นสาเหตุของโรคท้องร่วงเหมาะสำหรับใช้ป้องกันรักษาโรคต่างๆ ที่เกิดขึ้นในไก่เพื่อลดต้นทุนการผลิตและเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตเนื้อไก่คุณภาพสูงและปลอดภัยบริโภคได้



การเสริมสมุนไพรฟ้าทะลายโจร เลี้ยงไก่ดำภูพาน

การเสริมสมุนไพรฟ้าทะลายโจรเลี้ยงไก่ดำภูพาน โดยผสมในอาหารไก่ที่กินปกติ ในอัตราส่วน 10 กรัม (2 ช้อนโต๊ะ) ต่ออาหารไก่ 30 กิโลกรัม พบว่า ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้กับไก่และช่วยป้องกันโรคที่เกี่ยวข้องระบบทางเดินหายใจ กระตุ้นการเจริญเติบโตของร่างกาย ช่วยให้รสชาติของเนื้อไก่ดำภูพานดีขึ้น และช่วยลดการใช้ยาปฏิชีวนะในไก่ ซึ่งอาจมีผลตกค้างต่อสุขภาพของผู้บริโภค



ต้นทุนการเลี้ยงไก่ดำภูพาน

ลำดับที่	ต้นทุนการผลิต	ไก่ดำภูพาน ปีที่1	ปีที่2
	ต้นทุน		
1	ค่าพ่อแม่พันธุ์ไก่ดำภูพาน 4 ตัว อายุ 2 เดือน	600	
2	ค่าโรงเรือนและอุปกรณ์การเลี้ยง	3,000	
3	ค่าอาหารเสริม + เวชภัณฑ์	6,840	6,840
	ต้นทุน	10,440	6,840
	ผลตอบแทน		
1	จำหน่ายไก่อายุ 2.5 เดือน (120 ตัว)	18,000	18,000
	รวมผลตอบแทนทั้งหมด	18,000	18,000
	กำไรทั้งหมด	7,560	11,160

** แม่พันธุ์ไก่ดำภูพาน 1 ตัว ให้ลูกเฉลี่ยปีละ 4 ชุดๆละ 10 ตัว/ชุด

** แม่พันธุ์ไก่ดำภูพาน 3 ตัว ให้ลูกประมาณ 120 ตัว/ปี

ไก่ดำภูพาน



งานศึกษาและพัฒนาด้านปศุสัตว์

ศูนย์ศึกษาการพัฒนางานอันเนื่องมาจากพระราชดำริ
บ้านนาแกเค้า หมู่ที่ 10 ตำบลห้วยยาง อำเภอมือง
จังหวัดสกลนคร 47000 โทรศัพท์: 042-747470-9 ต่อ 620

ไก่ดำภูพาน

พัฒนาสายพันธุ์ขึ้นจากไก่ดำลูกผสมที่มีการเลี้ยงกันอยู่ในจังหวัดสกลนคร ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2529 ซึ่งเป็นไก่ที่เกิดจากการผสมพันธุ์ระหว่างไก่กระดูกดำของจีนและไก่พื้นเมืองสกลนคร งานศึกษาและพัฒนาด้านปศุสัตว์ ศูนย์ศึกษาการพัฒนาภูพาน อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้ดำเนินการพัฒนาสายพันธุ์ขึ้นใหม่ ในปี พ.ศ. 2549 และเป็นที่รู้จักกันในชื่อ ไก่ดำภูพาน โดยมีการพัฒนาปรับปรุงและคัดเลือกพันธุ์ จนได้ลักษณะที่มีความโดดเด่น คือ หนังดำ เนื้อดำ กระดูกดำ เป็นไก่ที่เลี้ยงง่าย โตเร็ว ปลอดภัย ให้หากินอิสระได้ หากินเก่ง พักไข่และเลี้ยงลูกได้เอง และไก่ดำยังมีสารสีดำที่เรียกว่า **"เมลานิน"** จำนวนมากกว่าไก่ทั่วไป ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระตัวหนึ่งที่มีคุณสมบัติในการชะลอความชราของเซลล์ และออกฤทธิ์ในการต้านเซลล์มะเร็ง

แผนการพัฒนาปรับปรุงพันธุ์



ไก่ดำภูพาน 1



ลักษณะประจำพันธุ์

เพศผู้ ขนลำตัวสีดำ สร้อยคอและสร้อยหลังสีดำแซมแดง หงอนกุหลาบหรือหงอนถั่ว จะงอยปากดำ ตาดำ แข้งดำ เล็บดำ หนังดำ เนื้อดำ กระดูกดำ หางสั้นลักษณะทรงพู่

เพศเมีย ขนสีดำทั้งตัว หงอนกุหลาบหรือหงอนถั่วขนาดเล็กกว่าเพศผู้ จะงอยปากดำ แข้งดำ เล็บดำ หนังดำ เนื้อดำ และกระดูกดำ

ไก่ดำภูพาน 2



ลักษณะประจำพันธุ์

เพศผู้ ขนสีขาวทั้งตัว หงอนกุหลาบหรือหงอนถั่ว จะงอยปากเทาตา ตาตา แข้งเทาตา เล็บเทาตา หนังดำ เนื้อดำหรือเทาตา กระดูกดำ หางสั้นลักษณะทรงพู่

เพศเมีย ขนสีขาวทั้งตัว หงอนถั่วขนาดเล็กกว่าเพศผู้ จะงอยปากเทาตา แข้งเทาตา เล็บเทาตา หนังดำ เนื้อดำหรือเทาตา และกระดูกดำ

ไก่ดำภูพาน 3



ลักษณะประจำพันธุ์

เพศผู้ ขนลำตัวสีเหลืองหรือแดง สร้อยคอและสร้อยหลังสีเหลือง หงอนกุหลาบหรือหงอนถั่ว จะงอยปากดำ ลิ้นดำหรือเทาตา ตาตา แข้งดำ เล็บดำ หนังดำ เนื้อดำหรือเทาตา กระดูกดำ หางสั้นลักษณะทรงพู่สีดำ

เพศเมีย ขนสีเหลืองทั้งตัว หางสีดำ หงอนถั่วขนาดเล็กกว่าเพศผู้ จะงอยปากดำ ลิ้นดำหรือเทาตา แข้งดำ เล็บดำ หนังดำ เนื้อดำหรือเทาตา และกระดูกดำ

ลักษณะทางเศรษฐกิจ

รายการ	ไก่ดำภูพาน 1	ไก่ดำภูพาน 2	ไก่ดำภูพาน 3
เพศผู้ น้ำหนักตัวโตเต็มวัย เฉลี่ย (กิโลกรัม)	2.0 - 2.5	2.5 - 3.0	2.5 - 3.0
เพศเมีย น้ำหนักตัวโตเต็มวัย เฉลี่ย (กิโลกรัม)	1.5 - 2.0	1.5 - 2.0	1.5 - 2.0
เริ่มให้ไข่ฟองแรกเมื่ออายุ (สัปดาห์)	21 - 20	21 - 20	21 - 20
น้ำหนักไข่ฟองแรกเฉลี่ย (กรัม)	30 - 35	35 - 40	30 - 35
ปริมาณการออกไข่ต่อครั้ง (ฟองต่อครั้ง)	10 - 15	15 - 20	12 - 15
จำนวนครั้งที่ให้ไข่ (ชุดต่อปี)	3 - 4	3 - 4	3 - 4
อัตราการเจริญเติบโตเฉลี่ย (กรัมต่อวัน)	16.81	17.15	14.49
อัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักตัว	4.65	4.37	4.68