



การให้ผลผลิตลูก

ลักษณะที่ศึกษา	ค่าเฉลี่ย
1. จำนวนครอก (ครอก)	103
2. จำนวนแรกคลอดมีชีวิต (ตัว/ครอก)	9.44 ± 2.68
3. น้ำหนักครอกเมื่อคลอด (กก./ตัว)	1.40 ± 0.24
4. จำนวนเมื่อหย่านม (ตัว/ครอก)	9.11 ± 2.77
5. น้ำหนักตัวเฉลี่ยเมื่อหย่านม (กก./ตัว)	6.02 ± 1.08



การศึกษาซาก

ลักษณะที่ศึกษา	ค่าเฉลี่ย
1. จำนวนสุกร (ตัว)	16
2. น้ำหนักก่อนชำแหละ (กก.)	87.31 ± 14.41
3. ความหนาไขมันสันหลังเฉลี่ย (ซ.ม)	1.81 ± 0.52
4. น้ำหนักหัว (กก.)	4.99 ± 1.11
5. พื้นที่หน้าตัดเนื้อสันซาก (ตร.ซม.)	28.97 ± 6.48
6. น้ำหนักซากอ่อน (กก.)	53.18 ± 1.38
7. เปอร์เซ็นต์ซากอ่อน (%)	68.89 ± 3.65
8. เปอร์เซ็นต์เนื้อแดงเทียบกับน้ำหนักมีชีวิต (%)	28.90 ± 1.75
9. เปอร์เซ็นต์ไขมันเทียบกับน้ำหนักมีชีวิต (%)	16.81 ± 4.63
10. เปอร์เซ็นต์สามชั้นเทียบกับน้ำหนักมีชีวิต (%)	9.45 ± 1.12

ซากที่ตัดแต่ง



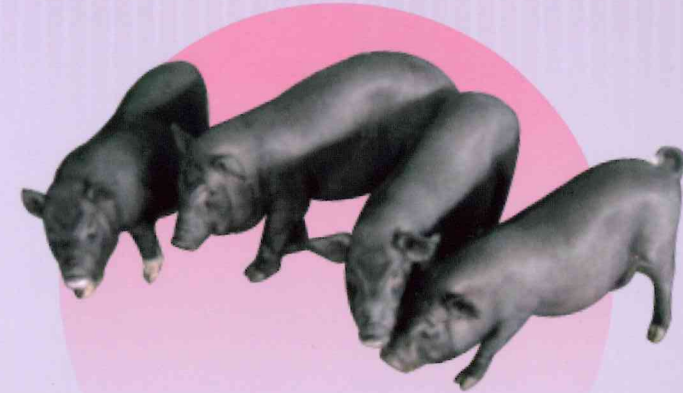
เนื้อสันคอ

เนื้อสะโพก

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์เชียงใหม่
 เลขที่ 1 หมู่ 13 ต.ยูหว่า อ.สันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ 50120
 โทร./ โทรสาร 05 3331 1836
 E-mail : lccm_cmi@dld.go.th

โครงการหลวง ด้านปศุสัตว์ หมูดำเชียงใหม่ Chiangmai black pig “เนื้อนุ่ม น้ำ อร่อย”



กองงานพระราชดำริและกิจการพิเศษ
 กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
 โทร. 0 2653 4444 ต่อ 3373 โทรสาร 0 2653 4930
 E-mail : drasa3@dld.go.th

ความเป็นมา



รัฐบาล
ประเทศเบลเยียม
ได้นำอ้อมเกล้าฯ
ถวายสุกรพันธุ์
เปียตรง จำนวน



16 ตัว เมื่อวันที่ 16 ธันวาคม 2547 เพื่อมอบไว้ใช้ในการ
ดำเนินกิจกรรมของมูลนิธิโครงการหลวง และกรมปศุสัตว์
มอบหมายให้ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์เชียงใหม่ ทำการ
คัดเลือกและปรับปรุงพันธุ์

จากข้อมูลการทดสอบพันธุ์ ได้ข้อมูลดังนี้ อัตรา
การเจริญเติบโต 835.96 ± 131.52 กรัม/วัน ประสิทธิภาพ
การเปลี่ยนอาหาร 2.09 ± 0.20 ความหนาไขมันสันหลัง
 1.12 ± 0.21 เซนติเมตร พื้นที่หน้าตัดเนื้อสัน 37.02 ± 2.79
ตารางเซนติเมตร และปริมาณเนื้อแดง 55.59 ± 0.90 เปอร์เซ็นต์
ด้วยศักยภาพทางพันธุกรรมที่ดี มีเนื้อแดง และลำตัวมีจุดดำ
ทั่วตัวของสุกรพันธุ์เปียตรง ศูนย์วิจัยฯ เชียงใหม่ จึงมี
แนวคิดใช้ผสมข้ามพันธุ์เพิ่มปริมาณ เนื้อแดงให้สุกรที่มีสีดำ
สร้างเป็น “หมูดำเชียงใหม่” ประกอบด้วยสุกรพันธุ์เปียตรง
พันธุ์พื้นเมือง พันธุ์ดอร์คเจอร์ซี่ และพันธุ์เหมยซาน
แล้วคัดเลือกให้มีลำตัวสีดำ มีปริมาณเนื้อแดงมากขึ้น
มีประสิทธิภาพ การผลิตที่ดี เลี้ยงง่าย ทนทานต่อสภาพ
การเลี้ยง สามารถใช้อาหารคุณภาพต่ำได้ดีเหมือนสุกรพื้นเมือง
เพื่อส่งเสริมให้แก่เกษตรกรทั่วไปที่เลี้ยงสุกรตามแนวเศรษฐกิจ
พอเพียงในท้องถิ่นห่างไกลและชาวไทยภูเขาในเขตพื้นที่สูง
พื้นที่โครงการหลวง และโครงการตามพระราชดำริ

วัตถุประสงค์



1. เพื่อคัดเลือกและปรับปรุงพันธุ์ หมูดำเชียงใหม่
ที่ลำตัวสีดำ เหมาะสมกับเกษตรกรที่เลี้ยงสุกรตามแนว
เศรษฐกิจพอเพียง ท้องถิ่นห่างไกลบนเขตพื้นที่สูง เป็นสุกร
ลำตัวสีดำที่มีเนื้อนุ่ม ฉ่ำ อร่อย เหมาะสำหรับตลาด
จำเพาะ ที่ต้องการเนื้อสุกรคุณภาพดี
2. เพื่อกระจายพันธุ์หมูดำเชียงใหม่ให้กับ
เกษตรกรทั่วไป ขยายการสร้างกลุ่มการผลิตสุกรในรูปของ
ตัวสุกรพันธุ์ และน้ำเชื้อในการผสมเทียม
3. ขยายการรับรู้ของผู้บริโภคในด้านคุณภาพ
ของเนื้อที่นุ่ม ฉ่ำ อร่อย เพื่อเป็นการเพิ่มช่องทางการตลาด
เพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรต่อไป

วิธีวิจัย



ใช้สุกรลูกผสมจากสองกลุ่ม
สายพันธุ์ คือ 1. สุกรลูกผสมพันธุ์
เปียตรงผสมกับพันธุ์พื้นเมือง และ
2. ลูกผสมพันธุ์ดอร์คเจอร์ซี่ผสมกับ
พันธุ์เหมยซาน แล้วทำการผสมภายในกลุ่มสายพันธุ์
โดยคัดเลือกและผสมพันธุ์ในแต่ละชั่วอายุ (*inter se mating*)
คัดเลือกสุกรลูกผสมที่มีสีลำตัวสีดำ และมีผลตรวจว่า
ปลอดจากยีนแคเรียด (ยีน NN) กลุ่มละ 100 ตัว (เพศผู้ 20 ตัว
เพศเมีย 80 ตัว) ทำการทดสอบพันธุ์ และคัดเลือกไว้ทำพันธุ์
จำนวน 60 ตัว ต่อกลุ่ม (เพศผู้ 10 ตัว เพศเมีย 50 ตัว)
รุ่นพ่อแม่ ถือเป็นสุกรชั่วอายุที่ 1 (generation 1; G1)
ทำการผสมได้ G2 และขณะนี้การวิจัยอยู่ในชั่วอายุที่ G3 ทำการ
ผสมข้ามสลับสองกลุ่มสายพันธุ์ได้เป็น “หมูดำเชียงใหม่”
เป็นสุกรที่มีส่วนประกอบของพันธุ์พื้นเมือง พันธุ์เปียตรง
พันธุ์ดอร์คเจอร์ซี่ และพันธุ์เหมยซาน



ผลการศึกษาลักษณะทางเศรษฐกิจ



ลักษณะที่ศึกษา	เปียตรง + พื้นเมือง	ดอร์คฯ + เหมยซาน	หมูดำ เชียงใหม่
1. จำนวน (ตัว)	84	54	37
2. อัตราการเจริญเติบโต (กรัม/วัน)	701.18 ±20.69	714.95 ±30.33	704.41 ±92.86
3. ประสิทธิภาพ การเปลี่ยนอาหาร ; FCR	2.97 ±0.45	2.82 ±0.68	2.92 ±0.72
4. ความหนาไขมันสันหลัง เฉลี่ย ; BF (ชม.)	1.33 ±0.29	1.46 ±0.40	1.40 ±0.28
5. พื้นที่หน้าตัดเนื้อสัน เฉลี่ย ; LA (ตร.ชม.)	28.08 ±4.10	28.64 ±4.08	28.01 ±3.64
6. ความยาวลำตัว เฉลี่ย ; BL (ชม.)	102.8 5±6.40	102.51 ±5.80	103.51 ±4.33

