

บทคัดย่อ

หัวข้อวิจัย การพัฒนาตำรับอาหารจากไก่พันธุ์ประดู่หางดำเชียงใหม่ 1

ผู้ดำเนินการวิจัย ผู้ช่วยศาสตราจารย์มาลี หมวกกุลและคณะ

ผู้สนับสนุนงบประมาณ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

การวิจัยและพัฒนาตำรับอาหารจากไก่พันธุ์ประดู่หางดำเชียงใหม่ 1 มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภูมิปัญญาอาหารจากไก่ ในด้านวัฒนธรรมการทำ การรับประทานและความเชื่อ เพื่อพัฒนาตำรับอาหารจากไก่พันธุ์ประดู่หางดำเชียงใหม่ 1 และเพื่อวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของตำรับอาหารจากไก่พันธุ์ประดู่หางดำ เชียงใหม่ 1 ดำเนินการโดยการจัดประชุม การสัมภาษณ์ การสาธิต การทดลอง การประเมินและพัฒนาตำรับอาหาร การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ

ผลการวิจัยพบว่า

ไก่มีความเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชาวบ้านเป็นอย่างมาก มีนิทานและตำนานเกี่ยวกับไก่มากมาย ซึ่งผู้เฒ่าผู้แก่ในอดีตใช้นิทานที่มีไก่มาดำเนินเรื่องเล่า โดยแฝงคำสอนแก่คิดให้เด็ก ๆ ประพฤติดีเป็นคนดี ความเชื่อของชาวบ้านในการรับประทานอาหารจากไก่ อาจถูกหรือไม่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ แต่ชาวบ้านก็เชื่อและปฏิบัติสืบต่อมา ตามภูมิปัญญาของคนไทย ส่วนใหญ่มักใช้ไก่ในพิธีกรรมต่างๆ อาจกล่าวได้ว่าใช้ในพิธีกรรมตั้งแต่เกิดจนตาย การใช้ไก่ในการประกอบพิธีกรรมทางศาสนา พิธีกรรมตามความเชื่อ เช่น เช่น ไหว้เจ้าที่ พิธีกรรมขอมาผี พิธีเรียกขวัญ พิธีบายศรีสู่ขวัญ พิธีรับขวัญ พิธีผูกข้อมือ พิธีแก้บน พิธีบวงสรวง พิธีสืบชะตา งานแต่งงาน เลี้ยงผีปู่ย่า เป็นต้น

อาหารที่นิยมนำไก่มาเป็นส่วนประกอบสำคัญมีมากมาย จากการสำรวจ วิเคราะห์และประเมินความพึงพอใจ แล้วพัฒนาให้เป็นตำรับมาตรฐานอาหารจากไก่พันธุ์ประดู่หางดำเชียงใหม่ 1 10 ตำรับ ได้แก่ ลาบไก่ ข้าวเหลืองจิ้งไก่ ไก่หนึ่งสมุนไพโร ต้มยำกระดูกไก่ แกงอ่อมไก่ แกงฮังเลไก่ ข้าวซอยไก่ หลามไก่ แกงแคไก่ และไก่ย่างน้ำจิ้มมะแขว่น แต่ละตำรับให้คุณค่าทางโภชนาการแตกต่างกัน ซึ่งในที่นี้นำเสนอสารอาหารที่มีปริมาณมากที่สุดของแต่ละตำรับ คือ ลาบไก่ ให้พลังงานสูงสุดคือ 204.96 กิโลแคลอรี ไก่ย่างน้ำจิ้มมะแขว่นให้โปรตีนสูงสุดคือ 20.50 กรัม แกงอ่อมไก่ให้ไขมันสูงสุดคือ 12.82 กรัม แกงแคไก่ให้ความชื้นสูงสุดคือ 85.46 กรัม

ข้าวเหลืองจีน ใ้คาร์โบไฮเดรตสูงสุดคือ 22.15 กรัม ใ้ย่่างน้ำจิ้มมะแขว่นใ้เ้าสูงสุดคือ 3.23 กรัม ใ้เน้งสมุนไพรรุ้โห้อาหารสูงสุดคือ 3.55 กรัม ใ้ย่่างน้ำจิ้มมะแขว่นใ้โซเดียมสูงสุดคือ 844.50 มิลลิกรัม และหลามใ้แคลเซียมสูงสุดคือ 1,951 มิลลิกรัม

ABSTRACT

Research Title : Research and Recipe Development of Black Feather Indigenous Chicken
(Pradu Hangdum Chiang Mai 1)

Authors : Assistant Professor Malee Muakkun and others

Supporting Organization : The Thailand Fund (TRF)

The research entitled “Research and Recipe Development of Black Feather Indigenous Chicken (Pradu Hangdum Chiang Mai 1)” aimed to study local wisdom of food cooked from chicken, chance of having food from chicken and cooking food from chicken, including developing Black Feather Indigenous Chicken (Pradu Hangdum Chiang Mai 1) and analysis of nutritive values of food recipe from Black Feather Indigenous Chicken (Pradu Hangdum Chiang Mai 1). The process was conducted by group discussion, interview, demonstration, try out and develop the recipes, and analysis of the nutritive values. The results of this study were as follows:

The results showed that chicken was very much related with local people’s life style and culture. There were a lot of stories and legends about chicken. In the past, the elders told stories relating with chickens with teaching lessons for children. Whether the beliefs were right or wrong but the people traditionally believe since then. According to Thai local wisdoms, chicken was used in many rituals since the birth until the end of their lives. Here were the ritual beliefs; for example, making offerings to the spirits, asking for forgiveness to the spirits, making comfort, inviting the protecting spirits to return the body, wrists bidding ceremony, making a votive offering, sacrifice ceremony, performing a long life ceremony, wedding and making offerings to the ancestors, and so on. To perform these all mentioned ceremonies, chicken was the major composition.

The study was completed by a survey, an analysis and a satisfaction evaluation and the result indicated that there were 10 standard of recipes cooked from Black Feather Indigenous Chicken (Pradu Hangdum Chiang Mai 1). The highest nutritive values of each recipe were; Lab

Kai had 20.4.96 kilo calories, Kai Yang Nam Jim Ma Kwaen contained the highest of protein (20.50 grams), Kang Oom Kai contained the highest fats (12.82 grams), Kao Loeng Jin Kai contained the highest of carbohydrate (22.15 grams), Kai Yang Nam Jim Ma Kwaen contained the highest of ash (3.23), Kai Nueng Sa Mun Prai contained the highest of fibers (3.55 grams), Kai Yang Nam Jim Ma Kwaen contained the highest of sodium (844.50 milligrams) and Lharm Kai contained the highest of calcium (1,951 milligrams).