

เนื้อโคขุนโพนยางคำ



- **คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า**

โคขุนโพนยางคำ (Pon-Yang-Khram Beef) หมายถึง เนื้อโคขุนคุณภาพสูง ที่ผลิตจากโคเนื้อลูกผสมระหว่างโคสายพันธุ์ยุโรปกับสายพันธุ์พื้นเมือง ซึ่งผ่านกระบวนการเลี้ยง การแปรรูปและตัดแต่งอย่างถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานสากล และตามข้อกำหนดสหกรณ์ฯ โพนยางคำ ที่ผลิตในขอบเขตพื้นที่จังหวัดสกลนคร จังหวัดนครพนมใน ๘ อำเภอ ได้แก่ อำเภอนาแก อำเภอวังยาง อำเภอปลาปาก อำเภอเรณูนคร อำเภอธาตุพนม อำเภอนาหว้า

อำเภอโพนสวรรค์และอำเภอนครพนม จังหวัดมุกดาหารใน ๔ อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองมุกดาหาร อำเภอดงหลวง อำเภอดำชะอีและอำเภอนองสูง และจังหวัดบึงกาฬ ๑ อำเภอ ได้แก่ อำเภอเซกา ซึ่งมีลักษณะดังนี้

- **ลักษณะทางกายภาพ**

เนื้อสีสีแดงสดใส มีไขมันแทรกในเนื้อ เนื้อนุ่ม ไม่มีกลิ่นสาบและมีรสชาติดี ซึ่งมีระดับคะแนนไขมันแทรกที่ ๓.๕ ขึ้นไป ตามมาตรฐานเนื้อโค

- **ขั้นตอนการผลิต**

การขุนโคต้องเป็นโคลูกผสมเพศผู้สายเลือดยุโรป ๕๐ % น้ำหนักตัวไม่ต่ำกว่า ๓๐๐ กก. หรือ รอบอกไม่ต่ำกว่า ๖๓ นิ้ว อายุก่อนขุนไม่เกิน ๒ ปี โดยสมาชิกต้องตัดหญ้าสดให้โคขุนกินในคอกทุกวัน โดยให้หญ้าสดในอัตรา ๒ % ของน้ำหนักตัวโคขุน ในฤดูแล้งหรือช่วงที่ขาดแคลนหญ้าสดสามารถให้ฟางข้าวแทนหญ้าสดได้โดยให้ในอัตรา ๑ % ของน้ำหนักตัวโคขุน การให้อาหารชั้นจะให้ปริมาณตามสัดส่วนน้ำหนักตัวและมีการเสริมแหล่งพลังงาน เช่น กากน้ำตาลหลังจากการขุนประมาณ ๔ เดือนโดยเพิ่มในอาหารชั้นหรือราดบนฟางข้าว หรือตั้งให้โคขุนเลียกินตามใจชอบเพื่อให้กล้ามเนื้อมีไขมันแทรกและมีความนุ่มขึ้น เมื่อครบกำหนดการเลี้ยงไม่น้อยกว่า ๑๒ เดือน นับจากขึ้นทะเบียนโคขุน น้ำหนักตัวไม่ต่ำกว่า ๖๐๐ กก. สมาชิกสามารถนำมาแจ้งโดยคณะกรรมการจะเป็น ผู้ตรวจสอบคุณภาพ และสั่งชำฆ่าแล่ ในสหกรณ์ฯ



- **ผลิตภัณฑ์อื่นๆ เช่น เนื้อสไลด์ เนื้อแดดเดียว ลูกชิ้น แหนม ไส้กรอกอีสาน**

