



จดหมายข่าว

ปีที่ 2 ฉบับที่ 3 ประจำเดือน ตุลาคม 2554

สหกรณ์โคนมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จำกัด
KU KAMPHEANG SAEN CAMPUS BEEF PRODUCER COOPERRATIVE LTD.



MK RESTAURANT เข้าตรวจ Audit

วันอังคารที่ 4 ตุลาคม 2554 MK RESTAURANT เข้าตรวจ Audit โดยมีคุณปิยมณ แปรสันเทียะ เจ้าหน้าที่จัดซื้อ และคุณดิลก ตราชูกุล ผู้ตรวจติดตามระบบคุณภาพ ประเด็นที่เข้าตรวจ นั้นสรุปผลการ Audit Vendor ผ่านด้วยคะแนน 88.24 % โดยเกณฑ์ที่ได้คือเกรด A โดยหัวข้อประเด็นที่ตรวจพบ เช่น ไม่พบการปนเปื้อนทางด้านเคมี ในผลิตภัณฑ์เนื้อวัว

ข่าวดีสำหรับสมาชิกสหกรณ์โคนม

มาตรการป้องกันน้ำท่วม สาขาบางเขนและอดก.

ตามที่เกิดวิกฤตการณ์ปัญหาน้ำท่วมกรุงเทพมหานครและในบริเวณชล สหกรณ์โคนมจึงมีมาตรการป้องกันน้ำท่วมไม่ให้เกิดความเสียหายต่อสหกรณ์ฯ มีการประชุมเพื่อการแก้ไขปัญหา โดยมีขั้นตอนการดำเนินการป้องกัน ให้จัดเก็บอุปกรณ์ เช่น ตู้แช่คอมพิวเตอร์ ให้สูงขึ้น ทำการสั่งซื้อปูนซีเมนต์ มาทำเป็นคันกันแนวในลักษณะเป็นสันเขื่อน (รูปสามเหลี่ยม) ซื่อผ้ายางผืนใหญ่ มาใช้บังด้านหน้าห้องเย็น แนวระจก เพื่อลดแรงดันในกรณีน้ำเข้ามาถึง และเป็นแนวกันน้ำซึม และยังคงให้การบริการลูกค้าเช่นเดิม เพื่อไม่ให้เกิดผลกระทบต่อลูกค้าและสหกรณ์โคนมฯ จึงสั่งการให้ประสานงานกับลูกค้าเพื่อหาจุดรับสินค้าที่เหมาะสมและสะดวกที่สุด ค่ะ

สหกรณ์โคนมฯ ได้จัดการประกวดโคพร้อมแปรสภาพ สำหรับสมาชิกสหกรณ์ที่ขุนโค ในช่วงงานเกษตรกำแพงแสนในวันที่ 3-11 ธันวาคม 2554 จัด 2 รอบ รอบละ 8 ตัว โดยใน

- **รอบแรก** ส่งเข้าประกวดวันที่ 3 ธันวาคม 2554 ประกวดวันที่ 5 ธันวาคม 2554 เวลา 15:00 น. แปรสภาพวันที่ 6 ธันวาคม 2554
- **รอบที่สอง** ส่งเข้าประกวดวันที่ 8 ธันวาคม 2554 ประกวดวันที่ 9 ธันวาคม 2554 เวลา 15:00 น. แปรสภาพวันที่ 11 ธันวาคม 2554

ถ้าสมาชิกท่านใดสนใจสามารถส่งโคเข้าประกวดพร้อมแปรสภาพ ได้โดยติดต่อเจ้าหน้าที่ฝ่ายฟาร์ม เบอร์ 08-1550-9162 ภายในวันที่ 1 ธันวาคม 2554 รางวัลที่ได้คือเงินสดพร้อมเนื้อ KU BEEF



ฝ่ายฟาร์มออกตรวจเยี่ยมสมาชิก

ในวันที่ 20 ตุลาคม 2554 ทางฝ่ายฟาร์มได้ออกตรวจเยี่ยมสมาชิกทางจังหวัดราชบุรี ได้แก่ หนูเนียมฟาร์ม (อุไร) และในจังหวัดนครปฐม ได้แก่ ชัยอุดมฟาร์ม

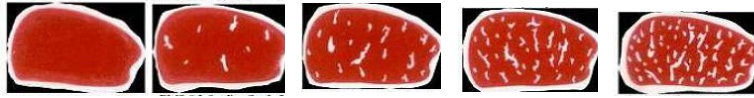
วันที่ 31 ตุลาคม 2554 ออกตรวจเยี่ยมสมาชิกในจังหวัดกาญจนบุรี ได้แก่ สมมิตรฟาร์ม (เมธิ) และในจังหวัดสุพรรณบุรี ได้แก่ ศิริฟาร์ม (สมหมาย) การออกเยี่ยมสมาชิกครั้งนี้ได้รับการต้อนรับจากเจ้าของฟาร์มสมาชิกเป็นอย่างดี ในการออกตรวจเยี่ยมฟาร์มในครั้งนี้ทำให้ได้แลกเปลี่ยนความรู้ปรึกษากับสมาชิก ทางฝ่ายฟาร์มจะออกตรวจเยี่ยมทุกเดือน ในเดือนหน้าต่อไปอาจเป็นฟาร์มของท่านก็ได้นะคะ



โคที่พร้อมเข้าแปรรูปสภาพของสหกรณ์ฯ

โคของศิริฟาร์ม (สมหมาย)





รายงานแสดงข้อมูลระดับไขมันแทรกโคเนื้อ

ระหว่างวันที่ 24 กันยายน – 24 ตุลาคม 2554 ที่ผ่านมา

ลำดับ	ฟาร์ม	ไขมันแทรก					รวม
		1	2	3	4	5	
1	ฟาร์มพฤษะศรี	1	1	1	0	0	3
2	ฟาร์มชวนชื่น (เขาคอก)	2	7	3	0	0	12
3	ฟาร์มชวนชื่น (พิทักษ์)	2	7	2	1	0	12
4	สมบัติฟาร์ม	1	1	0	0	0	2
5	เอ็ม เคฟาร์ม (สิงหาสน์)	0	2	0	0	0	2
6	หนเนียมฟาร์ม (อไร)	2	7	0	0	0	9
7	วัฒนาฟาร์ม (สุจริต)	5	7	1	0	0	13
8	ศิริฟาร์ม (สมหมาย)	2	1	0	0	0	3
9	สดฤทธิ์ฟาร์ม (ใจทิพย์)	0	5	1	0	0	6
10	คิสมิฟาร์ม (บุญเลิศ)	0	6	3	0	0	9
11	ทศพลฟาร์ม	4	9	7	1	0	21
12	เฉลิมชัยฟาร์ม	0	2	0	0	0	2
13	ศรีมงคลฟาร์ม	1	1	1	0	0	3
14	ชนนิภาฟาร์ม	2	2	0	0	0	4
15	สุขรัตน์ฟาร์ม	0	2	3	0	0	5
16	ศรีสมบัติฟาร์ม	2	3	0	0	0	5
17	ADS.RANCS	1	2	0	0	0	3
	รวม	25	65	22	2	0	114

สาระสุขภาพ



กินเนื้อสุกมากอาจเป็นมะเร็ง

บทความจาก หนังสือพิมพ์ไทยรัฐ ที่น่าสนใจจึงอยากจะมาแนะนำเรื่อง กินเนื้อสุกมากเสี่ยงเป็นมะเร็ง มหาวิทยาลัยเท็กซัสได้ทำวิจัยพบว่า การกินเนื้อสัตว์มากๆ โดยเฉพาะผู้ที่ชอบทานแบบสุกมากๆ จะเพิ่มความเสี่ยงที่จะเป็นมะเร็งกระเพาะอาหาร มากขึ้น ด้วยเหตุว่าการทอด ปิ้งย่างจนเกรียม ทำให้เกิดสารเคมีที่ก่อมะเร็งขึ้น พบการวิจัยในครั้งนี้ได้ผลมาจากการทดสอบคน จำนวนกว่า 1,700 คน ใช้เวลานาน 12 ปี เสนอต่อที่ประชุมการวิจัยโรคมะเร็งสหรัฐ ระบุว่าผู้ที่กินเนื้อที่ปรุงสุกมากๆ จะเสี่ยงกับการเป็นมะเร็งกระเพาะอาหาร มากกว่าผู้ที่กินเพียงสุกข้างนอก แต่ข้างในยังแดงอยู่ กว่ากัน ถึง 2 เท่า โดยเฉพาะคนที่กินสเต็ก หมูเค็ม หรือรมควัน ที่ทำด้วยเนื้อวัวที่มีสีค่อนข้างคล้ำจนสุกมากจะต่อแหลมที่จะเป็นมากที่สุด รวมทั้งเนื้อปลาที่ทอด ก็เสี่ยงกับโรคมะเร็งสูงด้วยเช่นกัน สารเคมีก่อมะเร็ง มีทั้งหมด 3 ชนิดใหญ่ๆ ซึ่งเราสามารถเรียกรวมกันได้ว่า สารประกอบเฮเทอโรไซคลิก ซึ่งมันจะเพิ่มความเสี่ยงเป็นมะเร็งมากขึ้นถึง 2 เท่าครึ่งในเวลาเดียวกัน สำนักงานมาตรฐานการอาหารของอังกฤษก็เตือนไว้ว่า การกินอาหารสุกๆ คิบ ที่มีสีแดงนั้น ก็อาจจะทำให้อาหารเป็นพิษได้เช่นกันเพราะฉะนั้นแล้วเราก็ควรหันมารับประทานอาหารที่สุกพอคินะค่ะ