



.....

คู่มือผลิตภัณฑ์ เนื้อสัตว์ออสเตรเลีย

.....



AUSSIE
BEEF

เนื้อวัว
ออสเตรเลีย™



เนื้อวัว จากแหล่งชั้นเลิศ

.....

เราเชื่อว่าไม่มีที่ไหนเหมาะกับการเลี้ยงวัวเนื้อมากกว่าประเทศออสเตรเลีย
อีกแล้ว ภูมิอากาศและสภาพแวดล้อมเฉพาะตัวของเราทำให้สัตว์ใช้ชีวิต
ตามธรรมชาติ และทำให้เราสร้างผลผลิตออกมาได้ต่อเนื่องตลอดปี
เนื่องจากประเทศของเราเป็นเกาะใหญ่ ปศุสัตว์ของเราจึงปลอดภัย
และสิ่งปนเปื้อน พื้นที่กว้างขวางก็ทำให้เราพัฒนาระบบเลี้ยงสัตว์ด้วย
วิถีธรรมชาติได้ สัตว์ต่างๆ ใช้ชีวิตได้อย่างอิสระ ไม่ถูกกักขังจนเกิด
ความเครียด เราจึงสร้างสรรคผลิตรสชาติดี ปลอดภัย
ถูกหลักโภชนาการ และคุณภาพสูงได้มาตรฐานสม่ำเสมอ
ส่งต่อสิ่งที่ดีที่สุดจากออสเตรเลียสู่สำหรับอาหารทั่วโลก

พันธมิตร ร่วมพัฒนา

.....

เป็นเวลากว่า 200 ปี ที่เกษตรกรออสเตรเลียส่งต่อภูมิปัญญาของตนจากรุ่นสู่รุ่น สร้างสรรค์อุตสาหกรรมปศุสัตว์และวัวเนื้ออันน่าภาคภูมิใจก่อเกิดเป็นประเพณีห่วงโซ่อุปทานชั้นนำของโลกที่เรามีประสบการณ์ข้อได้เปรียบทางด้านพื้นที่เลี้ยงสัตว์ตามธรรมชาติทำให้ประเทศออสเตรเลียเป็นที่ยอมรับด้านการผลิตเนื้อวัวคุณภาพสูง

เกษตรกรของเราภาคภูมิใจและเคารพแผ่นดินและสัตว์ทุกตัวที่เขาเลี้ยง โดยตระหนักเสมอว่าสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืนและปศุสัตว์ที่แข็งแรงและมีคุณภาพชีวิตที่ดีคือหัวใจสำคัญที่ทำให้อุตสาหกรรมเราดำเนินต่อไปได้ เราจึงมุ่งมั่นที่จะใช้วิธีการ “ที่ถูกต้อง” และ “ดีที่สุด” เพื่อให้คุณวางใจและมีความสุขทุกครั้งที่ได้รับประทานผลิตภัณฑ์ของเรา







ที่สุดของ ออสเตรเลีย

.....

ทั้งหมดเริ่มจากที่เรามีผลิตภัณฑ์ชั้นยอด อุดมสมบูรณ์
แต่สิ่งที่ทำให้ผู้ซื้อได้ประสบการณ์ที่ดีกว่า คือเราสนุกในทุกขั้นตอน
ที่ทำ เราภูมิใจกับวิถีชีวิตที่ผ่อนคลายและเพลิดเพลินของเรา
ออสเตรเลียสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายตอบโจทย์ในทุก
โอกาสที่ต้องใช้เนื้อแดงเป็นส่วนประกอบ เราภูมิใจนำเสนอ
ผลิตภัณฑ์อันเป็นเลิศของเราให้ชาวโลกได้ดื่มด่ำตามแบบฉบับ
ของตัวเอง เพราะชีวิตคือการสนุกกับทุกนาที มีชีวิตที่ดี และเรา
จะสร้างแต่สิ่งที่ดีที่สุด

ทำไมจึงเลือก เนื้อวัวจาก ออสเตรเลีย

อุตสาหกรรมเนื้อวัวออสเตรเลียส่งต่อมรดกทางความรู้ในการผลิตเนื้อวัว
รสเลิศ ปลอดภัย อุดมด้วยโปรตีนและคุณภาพดีส่งออกทั่วโลกมาอย่าง
ยาวนาน จากมาตรฐานที่เคร่งครัดใส่ใจทุกรายละเอียดส่งผลให้สัตว์เลี้ยง
ของเรามีความเป็นอยู่ที่ดีที่สุดในโลก และเรายังตรวจสอบที่มาที่ไปของเนื้อ
ทุกชิ้นได้ เราเคารพประเทศและปศุสัตว์ของเราที่ให้อาชีพทำกิน นี่เป็นเพียง
ตัวอย่างเหตุผลว่าเหตุใดคุณจึงควรเลือกซื้อเนื้อวัวออสเตรเลีย
เราขอແຈກແຈງແຕ່ລະບັ້ວอย่างละเอียด

.....
1. ทำงานอย่างยั่งยืน
.....

2. ใส่ใจคุณภาพชีวิตของสัตว์ทุกตัว
.....

3. คุณภาพและการสืบค้นที่มาที่ไป
ของผลิตภัณฑ์ทุกชิ้น
.....

4. ผู้นำด้านการส่งออกคุณภาพ
.....

.....
5. ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายและ
ครอบคลุม
.....

6. มุ่งเน้นรสชาติ
.....

7. อุดมด้วยสารอาหารตามธรรมชาติ
.....



1. ทำงานอย่างยั่งยืน

อุตสาหกรรมเนื้อแดงและปศุสัตว์ออสเตรเลียเป็นหนึ่งในแรงผลักดันสำคัญในการสร้างประเพณีการทำเกษตรกรรมที่สร้างเศรษฐกิจ สร้างสังคมและสร้างความยั่งยืนต่อสิ่งแวดล้อมกว่า 200 ปี ซึ่งทำให้เกิดความเข้าใจและให้เกียรติว่าสภาพแวดล้อมที่ยั่งยืนและปศุสัตว์สุขภาพดีและแข็งแรงนั้นคือหัวใจสำคัญที่ทำให้อุตสาหกรรมของเรายังเดินหน้าต่อไปได้

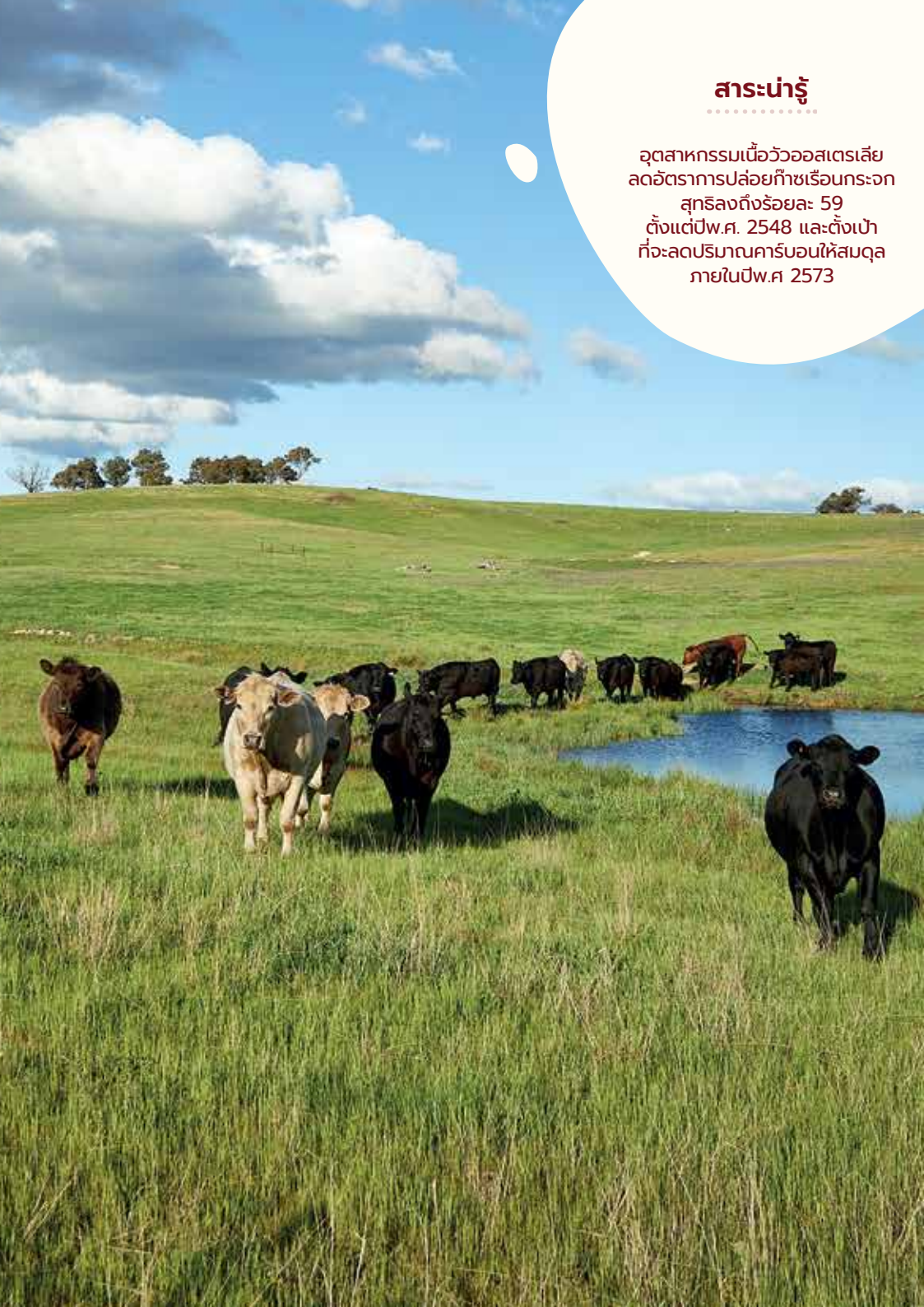
การทำเกษตรกรรมโดยมุ่งเน้นความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อมต้องให้ความสำคัญในการลดอัตราการใช้ปุ๋ยและการบริหารจัดการพื้นที่ ซึ่งล้วนแล้วแต่สำคัญ ไม่เพียงต่อทั้งสิ่งแวดล้อม แต่ยังรวมถึงการสร้างเนื้อวัวคุณภาพสูง ผู้ผลิตปศุสัตว์ทั่วประเทศของเราจัดการกับวัชพืช ศัตรูพืชและสัตว์จรจัด รักษาความหลากหลายทางชีวภาพ และลดความเสี่ยงในการเกิดไฟป่า โดยใช้มาตรการบริหารจัดการน้ำที่มีประสิทธิภาพหลากหลายมาตรการ เช่น รักษาดินให้ยังอุดมด้วยสารอาหาร ลดปริมาณน้ำไหลบ่าด้วยการใช้พื้นที่ และเฝ้าสังเกตพฤติกรรมในการเล็มหญ้าของสัตว์เพื่อบริหารจัดการความเสี่ยงสัตว์ให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด

ในประเทศออสเตรเลีย วัวมักเล็มหญ้าบริเวณทุ่งกว้างแห้งแล้งและกึ่งแห้งแล้ง ซึ่งเป็นพื้นที่ที่ไม่เหมาะนำไปใช้ผลิตพืชผลทางการเกษตร วิธีการผลิตนี้เป็นเอกลักษณ์ของออสเตรเลีย จึงทำให้นำไปเปรียบเทียบกับข้อมูลและสถิติด้านผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมของประเทศอื่นได้ยาก ปศุสัตว์ที่เล็มหญ้าบริเวณนี้ช่วยแปรรูปหญ้าที่มนุษย์บริโภคไม่ได้ ให้กลายเป็นแหล่งอาหารที่อุดมด้วยสารอาหาร

อุตสาหกรรมเนื้อแดงภายใต้ Meat & Livestock Australia ผนึกกำลังร่วมมือกับรัฐบาลออสเตรเลีย ลงทุนงบประมาณเพื่อสนับสนุนงานวิจัยและพัฒนาว่าลันดอลลาร์ทุกปีเพื่อศึกษาและสร้างความเข้าใจผลกระทบทางสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้นจากการผลิตเนื้อแดง เพื่อให้อุตสาหกรรมของเราบริหารสิ่งแวดล้อมได้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

สาระน่ารู้

อุตสาหกรรมเนื้อวัวออสเตรเลีย
ลดอัตราการปล่อยก๊าซเรือนกระจก
สุทธิลงถึงร้อยละ 59
ตั้งแต่ปีพ.ศ. 2548 และตั้งเป้า
ที่จะลดปริมาณคาร์บอนให้สมดุล
ภายในปีพ.ศ 2573





สาระน่ารู้

ออสเตรเลียก้าวขึ้นรับบทบาท
ผู้นำของโลกโดยการบังคับใช้
กฎหมายห้ามไม่ให้ขุนสัตว์
เคี้ยวเอื้องด้วยเนื้อสัตว์
และกระดูกปน เรายังใช้
มาตรการตรวจสอบ
อย่างใกล้ชิดเพื่อให้ทุกคน
ปฏิบัติตามข้อห้ามนี้

2. ใส่ใจคุณภาพชีวิต ของสัตว์ทุกตัว

สัตว์มีคุณภาพชีวิตดี จนน่าอิจฉา

สุขภาพของปศุสัตว์ในประเทศออสเตรเลียจัดได้ว่าเป็นหนึ่งในปศุสัตว์ที่มีคุณภาพชีวิตที่ดีที่สุดในโลก เราได้รับการยอมรับว่าเนื้อสัตว์ของเราปลอดภัยไร้โรคระบาดใหญ่ๆ ต่างๆ อาทิ โรคมือ เท้า ปาก

เพราะมาตรการและกฎการกักตัวอันเคร่งครัดของเรา อุตสาหกรรมปศุสัตว์ของเราได้รับการประกาศจากองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (WOAH) ว่าเป็นประเทศที่มีความเสี่ยงต่อโรควัวบ้า “น้อยมาก” ซึ่งมีเพียงไม่กี่ประเทศที่ทำได้ รัฐบาลออสเตรเลียและอุตสาหกรรมเนื้อแดงเดินหน้ารักษาสถานะอันเป็นเกียรตินี้อย่างกระตือรือร้น โดยใช้มาตรการที่ใช้มาอย่างต่อเนื่องหลายทศวรรษเพื่อรักษาความเป็นเลิศของเรา

สุขภาพและความเป็นอยู่ ที่ดีของสัตว์

การแปรรูปเนื้อสัตว์ในประเทศออสเตรเลียเป็นไปตามกฎหมายระดับชาติและข้อกำหนดสากลที่ผู้ตรวจสอบบังคับใช้ในระดับรัฐ เขตแดน และเครือจักรภพ เพื่อให้แน่ใจว่าสัตว์เลี้ยงจะมีความเป็นอยู่ที่ได้มาตรฐานอยู่เสมอ

อุตสาหกรรมเนื้อออสเตรเลียให้ความสำคัญสูงสุดกับสภาพความเป็นอยู่และการเลี้ยงดูปศุสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม การกิจของเราคือการดำเนินงานตามมาตรฐานความเป็นอยู่ที่ดีของสัตว์และตรวจสอบคุณภาพอยู่เสมอ

ปีพ.ศ. 2548 อุตสาหกรรมเนื้อออสเตรเลียได้จัดร่างและบังคับใช้มาตรฐานความเป็นอยู่ที่ดีของสัตว์สำหรับโรงฆ่าสัตว์แห่งชาติโดยสภาอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ออสเตรเลีย (AMIC) มาตรฐานดังกล่าวบูรณาการหลักปฏิบัติของออสเตรเลีย ข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องของรัฐและเครือจักรภพ ข้อกำหนดด้านการค้าและความคาดหวังของชุมชนรวมเป็นหลักปฏิบัติที่ดีที่สุดหนึ่งข้อว่าด้วยมาตรฐานความเป็นอยู่ที่ดีของสัตว์ที่ผู้แปรรูปปศุสัตว์ต้องปฏิบัติตาม

ผู้แปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลียทุกรายปฏิบัติตามมาตรฐานและหลักปฏิบัติเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีของสัตว์อย่างเคร่งครัดตามที่ได้ระบุไว้ใน “ระบบใบรับรองคุณภาพชีวิตที่ดีของสัตว์ในอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์” หรือ “AAWCS” ระบบดังกล่าวคือมาตรการในการตรวจสอบคุณภาพและออกใบรับรองโดยไม่ขึ้นตรงกับองค์กรใด เพื่อตรวจสอบกิจกรรมที่ส่งผลต่อคุณภาพชีวิตสัตว์ทั้งหมด ที่เกิดขึ้นในโรงฆ่าสัตว์ ตั้งแต่รับปศุสัตว์ที่โรงงานจนไปถึงขั้นตอนแปรรูป

3. คุณภาพและการสืบค้น ที่มาที่ไปของผลิตภัณฑ์ทุกชิ้น

คุณภาพและการสืบค้นที่มาที่ไป ของผลิตภัณฑ์ทุกชิ้น

ระบบขึ้นทะเบียนปศุสัตว์แห่งชาติ (NLIS) คือระบบระบุและ
แกะรอยที่มาที่ไปของวัวแต่ละตัวในประเทศออสเตรเลีย
เพื่อความปลอดภัยทางชีวภาพ ความปลอดภัยด้านอาหาร
คุณภาพผลิตภัณฑ์และการวางจำหน่ายในตลาด ระบบ
NLIS ใช้วิธีการติดป้ายอิเล็กทรอนิกส์ไว้ที่วัวเลี้ยงแต่ละ
ตัว “ตลอดอายุขัย” ป้ายนี้จะใช้คลื่นความถี่วิทยุบันทึก
ข้อมูลที่เกิดขึ้นกับวัวทุกครั้งและส่งข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์
ไปยังผู้ผลิตหรือผู้แปรรูป

นอกจากนี้ มาตรการประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
(LPA) ถูกออกแบบมาเพื่อรับรองความปลอดภัยอาหาร
และรับรองมาตรฐานคุณภาพ โดยจะสุ่มตรวจผู้ผลิต
เพื่อให้แน่ใจว่าผู้ผลิตแต่ละรายปฏิบัติตามมาตรฐานความ
ปลอดภัยอาหาร LPA

ระบบขึ้นทะเบียนรับรองโรงขุน (NFAS) คือระบบรับ
ประกันความสมบูรณ์ภาคบังคับสำหรับโรงขุนในประเทศ
ออสเตรเลียที่ผลิตเนื้อวัวเลี้ยงด้วยวิธีฟาร์มเพื่อจัดส่งให้
ทั้งตลาดภายในประเทศและต่างประเทศ NFAS กำหนดให้
บันทึกข้อมูลตั้งแต่เคลื่อนย้ายวัวจากที่เลี้ยงไปจนถึงโรง
โคขุนไว้ในฐานข้อมูล NLIS ทุกครั้ง นอกจากนี้ยังกำหนด
ให้ควบคุมสุขภาพและการผลิตเนื้อวัวเลี้ยงด้วยวิธีฟาร์ม
ด้วยการตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารและน้ำที่
ใช้เลี้ยงสัตว์ มีข้อกำหนดการรักษาของสัตว์แพทยอย่าง
เคร่งครัด และตรวจสอบปริมาณยาฆ่าแมลงและร่องรอย
โลหะหนักที่ใช้อีกด้วย

เอกสารชี้แจงรายละเอียดผู้ขาย (National Vendor
Declaration) หรือ NVD เอกสารสำคัญที่ช่วยควบคุม
คุณภาพตามมาตรการ LPA และ NFAS โดยช่วยสืบค้น
ที่มาที่ไปของวัวเลี้ยงแต่ละตัว ตั้งแต่สถานที่เลี้ยง
พื้นที่ซื้อขาย โรงขุน การขนส่งไปจนถึงแปรรูป เอกสาร
NVDยังมีระบบรหัสระบุตัวตนของสัตว์ที่จะช่วยสืบค้นว่า
วัวตัวนั้นได้สัมผัสสารเคมีจากการเกษตรหรือการรักษาโดย
สัตวแพทย์หรือไม่รวมถึงบอกประวัติสุขภาพที่เล็มและอาหาร
ที่นำมาขุนเสริมอีกด้วย

ผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นจะผ่านการควบคุมคุณภาพทุกจุดที่ส่งมอบ

- **การขนส่งไปยังพื้นที่ซื้อขายปศุสัตว์:** การขนส่งวัวเลี้ยง
เป็นไปตามมาตรฐานขนส่งปลอดภัย (TruckSafe)
เพื่อ คุณภาพชีวิตของสัตว์ โครงการขึ้นทะเบียนรับรอง
คุณภาพพื้นที่ซื้อขายแห่งชาติ (NSQA) มีหน้าที่รับผิดชอบ
อันตรายหรือประเด็นด้านคุณภาพสำคัญต่าง ๆ ที่อาจเกิด
ขึ้นในพื้นที่ซื้อขาย และเมื่อวัวเลี้ยงถูกขนส่งผ่านพื้นที่
ซื้อขาย กิจกรรมที่เกิดขึ้นจะถูกบันทึกไว้ที่ป้ายประจำตัว
- **โรงงานแปรรูป:** โรงงานแปรรูปทุกชนิดจะต้องปฏิบัติ
ตามมาตรฐานของออสเตรเลียเพื่อให้แน่ใจว่าเนื้อทุกชิ้น
ถูกแปรรูปอย่างถูกสุขลักษณะ มาตรฐานนี้สอดคล้องกับ
มาตรฐาน ISO 9002:1994 ของสากลและมาตรฐานระบบ
การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการ
ผลิตอาหาร (HACCP) รัฐบาลออสเตรเลียจะคอยรับรอง
ว่าผู้ผลิตปฏิบัติตามกฎข้อบังคับดังกล่าวอย่างถูกต้อง
โดยวัวแต่ละตัวจะถูกตรวจสอบทางสัตวแพทย์ก่อนและ
หลังเชือดและประเมินจำนวนจุลินทรีย์ตลอดกระบวนการ
แปรรูป ในการตรวจสอบที่มาที่ไป ซากวัวทุกตัวจะต้อง
สอดคล้องกับหมายเลข PIC ที่บันทึกไว้ในฐานข้อมูล
- **การขนส่ง:** ตู้ขนส่งทุกตู้ที่ใช้บรรจุเพื่อส่งจำหน่ายจะ
ผ่านการตรวจสอบ และตู้ขนส่งที่ถูกจัดส่งทางทะเลจะ
ถูกปิดผนึกภายใต้การควบคุมดูแลของกระทรวงเกษตร
ออสเตรเลีย เมื่อผ่านการตรวจสอบแล้ว จะไม่สามารถ
เปิดตู้ขนส่งนั้นได้อีกจนกว่าจะถึงที่หมายในการตรวจสอบ
ที่มาที่ไป ตู้ขนส่งและหมายเลขปิดผนึกสำหรับการส่ง
เนื้อวัวออกจำหน่ายจะถูกบันทึกเก็บไว้ในฐานข้อมูลของ
กระทรวงเกษตร

สาระน่ารู้

ข้อมูลทะเบียนวัวจะถูกบันทึกไว้
ไว้ในฐานข้อมูลกลาง ช่วยให้สืบค้น
ที่มาของวัวแต่ละตัวได้อย่างรวดเร็ว
และมีประสิทธิภาพ ซึ่งเป็นจุดที่ทำให้
ระบบการขึ้นทะเบียนวัวของเราโดดเด่น
ต่างจากระบบสืบค้นอื่นๆ ที่ใช้กันทั่วโลก





4. ผู้นำด้าน การส่งออก คุณภาพ

สารนำรู้

ประเทศออสเตรเลียส่งออก
ผลิตภัณฑ์เนื้อมากกว่าร้อยละ 65
ไปยังกว่า 100 ประเทศทั่วโลก
ตอบความต้องการที่แตกต่างกัน
ของตลาดแต่ละแห่ง

ภาคการแปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลียคือผู้นำในการชำระ
และแปรรูปเนื้อวัวระดับโลกโรงงานแปรรูปของออสเตรเลีย
ใช้เทคโนโลยีใหม่ล่าสุดเพื่อไม่หยุดพัฒนาประสิทธิภาพการ
ผลิต โดยไม่ทิ้งความปลอดภัยในการผลิตเนื้ออันเป็นเลิศ

บรรจุหีบห่อด้วยเทคโนโลยีล้ำสมัย

อุตสาหกรรมเนื้อออสเตรเลียตระหนักมาหลายปีแล้วว่า
บรรจุภัณฑ์และการขนส่งคือสองจุดส่งต่อสำคัญในการจัด
จำหน่ายเนื้อวัว โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับลูกค้าต่างประเทศ
ภาคการแปรรูปออสเตรเลียใช้เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ใหม่ล่าสุด
เพื่อให้แน่ใจว่าเนื้อวัวออสเตรเลียถูกส่งออกไปยังตลาดโดย
คุณภาพเท่ากันตอนที่ส่งออกจากโรงงานแปรรูป ชิ้นส่วน
เนื้อวัวออสเตรเลียแช่เย็นจะถูกบรรจุสุญญากาศเพื่อรักษา
ความสดและคุณภาพและเพื่อให้มีอายุการวางจำหน่ายได้
นานขึ้น ในระหว่างการขนส่งจะมีการควบคุมอุณหภูมิอย่าง
เคร่งครัด จำกัดการเติบโตของแบคทีเรียทำให้เนื้อสัตว์
ออสเตรเลียมีอายุวางจำหน่ายได้ยาวนานถึง 20 สัปดาห์ใน
กรณีที่เป็นไปตามเงื่อนไขการจัดเก็บที่ระบุไว้อย่างเคร่งครัด
ผู้แปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลียเล็งเห็นว่าปัจจัยทั้งสี่ข้อดัง
ต่อไปนี้มีความสำคัญในการควบคุมการเติบโตของ
จุลินทรีย์บนบรรจุภัณฑ์เนื้อที่มักสุญญากาศ

• สภาพแวดล้อมการแปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลีย:

ความสะอาดของวัวเลี้ยงก่อนที่จะนำมาเชือด
(เพราะเลี้ยงด้วยหญ้า) และความเร็วในการทำจัดซากสัตว์
ที่โรงเชือดส่งผลให้จำนวนจุลินทรีย์ลดลง จึงลดโอกาส
ที่จะเกิดการปนเปื้อนบนเนื้อสัตว์

- **อุณหภูมิ:** อัตราการเติบโตของแบคทีเรียที่อุณหภูมิ 0 องศา ถึง 1 องศาเซลเซียสมีเพียงครึ่งหนึ่งของ
จำนวนแบคทีเรียที่เกิดขึ้นในอุณหภูมิ 5 องศา โดย
ไม่จำเป็นต้องแช่แข็งเนื้อสัตว์ถือเป็นนโยบายที่
ยอดเยี่ยมในการยืดอายุการวางจำหน่ายเนื้อสัตว์
เนื้อสัตว์ออสเตรเลียมักจะถูกขนส่งในอุณหภูมิ
ระหว่าง -1.5 องศาเซลเซียสถึง -0.5 องศาเซลเซียส
- **การรักษาชั้นอากาศในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศ:**
หลักการพื้นฐานในการบรรจุหีบห่อสุญญากาศให้ได้
ประสิทธิภาพคือเพื่อป้องกันการเน่าเสียและยืด
ระยะเวลาเนื้อสัตว์โดยเก็บไว้ในสภาพไร้ออกซิเจน
ซึ่งเป็นตัวที่ทำให้แบคทีเรียที่ทำให้อาหารเน่าเสียโดยที่
ยังบ่มเนื้อให้นุ่มได้ต่อ
- **ค่าพีเอชของเนื้อสัตว์:** เนื้อที่มีค่าพีเอชที่สูง (ค่าพีเอช
6.0 หรือมากกว่า มักเรียกว่า “เนื้อสีแดงคล้ำ”)
จะทำให้เนื้อเน่าเสียเร็วกว่าเนื้อที่มีค่าพีเอชน้อยกว่า
6.0 เพราะแบคทีเรียบางตัวสามารถอยู่รอดได้ใน
สภาพแวดล้อมที่มีค่าพีเอชสูง การแยกเนื้อสัตว์ออก
จากซากสัตว์ที่มีค่าพีเอชสูงกว่า 6 จะช่วยให้ผู้แปรรูป
ลดปัญหาเนื้อเน่าเสียได้

จากบ้านของเราสู่บ้านของคุณ

เรามีบริการจัดส่งหลากหลายรูปแบบที่ออกแบบมาเพื่อ
ตอบความต้องการของลูกค้าทั่วโลก ในหลากหลาย
ช่องทางช่วงเวลาที่ผลิตภัณฑ์อยู่ระหว่างขนส่งทางทะเล
ถือเป็นช่วงเวลาที่สำคัญที่สุดในการควบคุมคุณภาพของ
เนื้อสัตว์แช่เย็นออสเตรเลียช่วงขนส่งทางทะเลชิ้นส่วน
เนื้อแช่เย็นที่บรรจุสุญญากาศไว้จะถูกบ่มซึ่งเป็นกระบวนการ
ที่ช่วยเพิ่มคุณภาพและความนุ่มของเนื้อ การขนส่ง
ทางทะเลเป็นรูปแบบขนส่งเนื้อออสเตรเลียที่นิยมแต่เราก็
มีให้บริการขนส่งทางอากาศด้วยเช่นกัน

5. ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย และครอบคลุม

ทุกเรื่องเกี่ยวกับเนื้อออสเตอเรลีย์

เนื้อวัวออสเตอเรลีย์มี “จุดแข็งทางธรรมชาติ” วัวเลี้ยงของเราเล็มหญ้าที่เกิตตามธรรมชาติในทุ่งกว้าง และวัวเลี้ยงส่วนใหญ่เลี้ยงดูเป็นพิเศษโดยใช้หญ้าออสเตอเรลีย์มีวัวเกือบ 29 ล้านตัว และแบ่งได้เป็นสองสายพันธุ์หลัก ได้แก่ สายพันธุ์ที่ชอบอากาศเย็นและสายพันธุ์ที่ชอบอากาศร้อน

วัวเลี้ยงสายพันธุ์ที่ชอบอากาศเย็นมักจะมีมาจากสายพันธุ์ยุโรป เช่น เฮอร์ฟอร์ดและแองกัส วัวเลี้ยงสายพันธุ์ย่อยนี้พบเห็นได้มากที่สุดทางตอนใต้ของประเทศ ซึ่งสภาพอากาศเย็นกว่าและทุ่งหญ้าอุดมสมบูรณ์ขึ้นเขียวชอุ่ม วัวเลี้ยงสายพันธุ์ที่ชอบอากาศร้อนมักมาจากสายพันธุ์บอส อินดิกัส (Bos Indicus) เช่น บราห์มันและเดราห์มาสเตอร์ สายพันธุ์เหล่านี้เหมาะเลี้ยงทางตอนเหนือของประเทศออสเตอเรลีย์ที่เป็นเขตร้อนและมีช่วงมรสุมในฤดูร้อน

ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายตอบสนองทุกความต้องการ

อุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ออสเตอเรลีย์ผลิตเนื้อวัวคุณภาพดีเป็นอันดับต้น ๆ ของโลก อุตสาหกรรมของเรามีศักยภาพพร้อมผลิตเนื้อวัวเลี้ยงด้วยหญ้าและรัฐพืชคุณภาพสูง และผลิตภัณฑ์เนื้อวัวออกแฉีกและสายพันธุ์เฉพาะ อาทิเนื้อวากิวและแองกัส อุตสาหกรรมโรงขุนยังเดินหน้าผลิตวัวเลี้ยงด้วยรัฐพืชคุณภาพสูงซึ่งส่งออกไปยังตลาดทั่วโลก

อุตสาหกรรมเนื้อออสเตอเรลีย์ยังปรับเปลี่ยนได้ตามความต้องการของผู้คนต่างวัฒนธรรม เรามีผู้แปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตอเรลีย์หลายรายที่ผลิตเนื้อวัวฮาลาลที่ได้มาตรฐานตามหลักของศาสนาอิสลาม

ไม่ว่าคุณกำลังมองหาผลิตภัณฑ์แบบใดเพื่อตอบสนองใจหายลูกค้าของคุณ ตั้งแต่เนื้อวัวผลิตไขมันน้อยเพื่อใช้ทำแฮมเบอร์เกอร์ ไปจนถึงเนื้อวัวที่เลี้ยงด้วยหญ้าและรัฐพืชออกแฉีกตามธรรมชาติ อุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ออสเตอเรลีย์ของเรามีผลิตภัณฑ์ที่ใช้เพื่อตอบสนองทุกความต้องการของคุณเสมอ



5. ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายและครอบคลุม



เนื้อวัวเลี้ยงด้วยหญ้า (GRASSFED BEEF)

วัวเลี้ยงจากออสเตรเลียนส่วนใหญ่เลี้ยงและขุนในทุ่งหญ้า โดยเฉพาะ ปัจจัยด้านความหลากหลายด้านฤดูกาลและภูมิประเทศส่งผลให้รูปแบบและคุณภาพของเนื้อวัวเลี้ยงด้วยหญ้า เมื่อคนทั่วโลกมองหาอาหารธรรมชาติที่ปลอดภัยการปรุงแต่งมากขึ้น เนื้อวัวเลี้ยงด้วยหญ้าของออสเตรเลียจึงถูกมองว่าเป็นหนึ่งในองค์ประกอบสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพวัวเลี้ยงด้วยหญ้าของออสเตรเลียถูกเลี้ยงดูในทุ่งหญ้าโดยเฉพาะ ซึ่งทำให้ไขมันและคลอเรสเตอรอลน้อยตามธรรมชาติ และยังอุดมด้วยกรดไขมันโอเมก้า 3 ที่เชื่อว่าช่วยลดความดันโลหิตและลดความเสี่ยงการเป็นมะเร็งบางชนิดได้อีกด้วย ด้วยเหตุผลเหล่านี้ ผู้บริโภคจึงมองหาเนื้อวัวเลี้ยงด้วยหญ้าไม่ติดมันมากยิ่งขึ้น



เนื้อวัวเลี้ยงด้วยธัญพืช (GRAINFED BEEF)

เนื้อวัวเลี้ยงด้วยธัญพืชได้มาจากวัวเนื้อที่ถูกเลี้ยงโดยควบคุมโภชนาการให้สมดุล ได้รับการขุนอาหารพลังงานสูงตามปริมาณขั้นต่ำที่กำหนดในแต่ละวัน วิธีการขุนนี้ทำให้เนื้อวัวที่ได้มีคุณภาพสม่ำเสมอและได้ไขมันแทรกเพิ่มขึ้นเสริมให้เนื้อนุ่ม ชุ่มและรสชาติชัดเจน เนื้อวัวเลี้ยงด้วยธัญพืชจากออสเตรเลียมักมีไขมันและสีของเนื้อที่สม่ำเสมอกับเกณฑ์การให้อาหารโดยทั่วไปของออสเตรเลียมีดังนี้ ขุนระยะสั้น (100-150 วัน) ขุนระยะปานกลาง (150-200 วัน) และระยะยาว (200 วันขึ้นไป) เนื้อวัวเลี้ยงด้วยธัญพืช ออสเตรเลียเป็นที่นิยมอย่างมากในตลาดส่งออก และประเทศของเราได้สร้างชื่อเสียงด้านการผลิตเนื้อวัวเลี้ยงด้วยธัญพืชที่ดีที่สุดแห่งหนึ่งของโลก

สาระน่ารู้

เมื่อเลาะไขมันออกเนื้อวัวเลี้ยงด้วยธัญพืชจะมีไขมันอัตรตัวไม่
ถึงร้อยละ 2

สาระน่ารู้

ออสเตรเลียเป็นประเทศผู้ผลิตธัญพืช
ได้ด้วยตัวเองนั่นหมายความว่าเราปรุง
อาหารที่ใช้ธัญพืชได้อย่างสมบูรณ์ซึ่ง
ช่วยให้เนื้อที่ได้รสชาติกลมกล่อม
และละมุนลิ้นตามธรรมชาติ



เนื้อวัวออร์แกนิก (ORGANIC BEEF)

เนื้อวัวออร์แกนิกเลี้ยงดูโดยไร้ออร์แกนิกที่ได้รับใบรับรองช่วยรับประกันได้ว่าสัตว์ต่าง ๆ ได้เล็มหญ้าในทุ่งหญ้าปลอดสารเคมี (ไม่ใช้ยาฆ่าแมลง ยาวัชพืชหรือเชื้อราสังเคราะห์) วัวออร์แกนิกที่ได้รับใบรับรองจะไม่ถูกฉีดฮอร์โมนสังเคราะห์หรือยาปฏิชีวนะเร่งให้โต

ลูกค้าแน่ใจได้ว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเป็นออร์แกนิกแท้เมื่อเห็นตราสัญลักษณ์ขององค์กรที่ได้รับการรับรองออร์แกนิกจากกระทรวงเกษตร โดยจะถือว่าเป็นออร์แกนิกได้ต่อเมื่อปฏิบัติตามมาตรฐานออร์แกนิก ไรเลี้ยงและผู้แปรรูปจะต้องแปลงตนเองให้เป็นออร์แกนิกในทุกด้านเป็นระยะเวลาอย่างน้อยสามปี และต้องได้รับอนุมัติและผ่านการรับรองจากองค์กรรับรองออร์แกนิกบุคคลที่สาม ซึ่งเป็นองค์กรที่ผ่านความเห็นชอบจากกระทรวงเกษตรอีกทีหนึ่ง โดยจะตรวจสอบทุกปีเพื่อให้แน่ใจว่าผู้เลี้ยงและผู้แปรรูปดำเนินงานโดยให้ความสำคัญกับสิ่งแวดล้อมและคุณภาพของผลิตภัณฑ์

สาระน่ารู้

ทุ่งหญ้ากว้างใหญ่อุดมสมบูรณ์ทำให้ออสเตเรเลียเป็นสถานที่เลี้ยงวัวออร์แกนิกชั้นเลิศ



เนื้อวัวแองกัส (ANGUS BEEF)

วัวแองกัสกำลังกลายเป็นสายพันธุ์ที่คนให้ความสนใจและตามหามากที่สุดทั่วโลก เพราะให้เนื้อคุณภาพสูงเหมาะกับตลาดหลากหลาย วัวแองกัสตัวผู้ที่ถูกตอนเหมาะกับเลี้ยงในทั้งทุ่งกว้างและโรงขุนเพื่อตอบโจทยตลาดที่ต้องการเนื้อวัวคุณภาพสูง เนื้อวัวแองกัสมีคุณภาพดีเนื่องจากวัวสายพันธุ์นี้สร้างไขมันแทรกระหว่างกล้ามเนื้อซึ่งส่งผลต่อรสชาติในช่วงขุนระยะสุดท้ายได้

ถึงแม้ว่าวัวแองกัสมีเสียงทุกทวีป แต่สายพันธุ์วัวแองกัสออสเตเรเลียได้ผสมผสานสกุลจากหลากหลายประเทศได้สำเร็จ วัวแองกัสที่มีจำนวนมากช่วยให้มีกลุ่มยีนส์ที่หลากหลายซึ่งช่วยให้สายพันธุ์ปรับตัวรับความท้าทายและความต้องการของตลาดใหม่ๆ ได้เป็นอย่างดี

สาระน่ารู้

โรงขุนหลายแห่งในออสเตเรเลียเลี้ยงวัวแองกัสไว้เพื่อเตรียมส่งให้ตลาดญี่ปุ่นโดยเฉพาะ

5. ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายและครอบคลุม



เนื้อวากิว (WAGYU BEEF)

วากิวเป็นที่รู้จักไปทั่วโลกว่าเป็นเนื้อนุ่มให้สัมผัสละลายในปาก และรสชาติมีมิติ วากิวหมายถึงสายพันธุ์วัวเลี้ยงพัฒนาขึ้นในประเทศญี่ปุ่น โดยตั้งจากแถบโทเบ ซึ่งเป็นสายพันธุ์ที่พันธุกรรมมีแนวโน้มจะมีไขมันแทรกกล้ามเนื้อมากกว่าปกติ เนื้อวากิวให้รสชาติเด่นกว่าปกติเพราะชั้นไขมันที่นุ่มกว่า มีปริมาณไขมันไม่อึดตัวที่ดีต่อสุขภาพมากกว่า และให้เนื้อสัมผัสที่ดี

การผลิตเนื้อวากิวในประเทศออสเตรเลียแบ่งออกกว้างๆ ได้สองส่วน ได้แก่ การผลิตเนื้อวากิวสายพันธุ์ตรงสำหรับใช้เป็นพ่อพันธุ์หรือสายพันธุ์สำหรับนำไปขุนและเชือด รวมถึงนำวัววากิวไปใช้ผสมข้ามสายพันธุ์เพื่อผลิตวัวสำหรับขุนและเชือด

การนำวัววากิวมาผสมข้ามสายพันธุ์ทำให้เนื้อวัวที่ได้มีคุณภาพดีและคุ้มค่ามากยิ่งขึ้นเพราะให้ลายหินอ่อนในเนื้อได้สม่ำเสมอช่วยให้เนื้อนุ่มและรสชาติดีขึ้น วัววากิวผสมพันธุ์วัวสายพันธุ์ใดก็ได้เพื่อพัฒนาคุณภาพเนื้อวัวแต่สายพันธุ์ที่นิยมนำมาผสมรวมมากที่สุดคือวัวแองกัส



เนื้อวัวผ่านการรับรองฮาลาล (HALAL CERTIFIED BEEF)

กรรมวิธีที่ทำให้เนื้อวัวออสเตรเลียได้รับรองฮาลาลผู้ที่เชือดวัวจะต้องเป็นชาวมุสลิมเพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของศาสนาอิสลามออสเตรเลียได้รับการยอมรับว่าให้ความสำคัญกับมาตรฐานซึ่งต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัดเมื่อผลิตเนื้อและผลิตภัณฑ์เนื้อฮาลาลโครงการฮาลาลที่ควบคุมดูแลโดยรัฐบาลออสเตรเลีย (AGHAP) ช่วยรับประกันสถานะฮาลาลและคัดแยกผลิตภัณฑ์หลังจากซากสัตว์ได้รับการรับรองฮาลาลจากชาวมุสลิมผู้เชือดแล้ว AGHAP เป็นมาตรการความร่วมมือระหว่างแผนกต่างๆ ของรัฐบาลออสเตรเลียและองค์กรอิสลามออสเตรเลียคุณภาพและความถูกต้องของมาตรการนี้ได้รับการสนับสนุนจากกฎหมายออสเตรเลีย

ออสเตรเลียส่งออกเนื้อที่รับตราฮาลาลออกไปยังตลาดสำคัญทั่วเอเชีย ตะวันออกกลางและยุโรป จำนวนประชากรมุสลิมกว่าหนึ่งพันเก้าร้อยล้านคนทั่วโลก และประชากรมุสลิมในออสเตรเลียที่เพิ่มขึ้นร้อยละ 35 (จำนวนในปีพ.ศ. 2564 และ 2559) ผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้ของเรายังจึงสำคัญและน่าสนใจ

สาระน่ารู้

สมาคมเนื้อวากิวแห่งออสเตรเลีย
เป็นสมาคมสายพันธุ์วากิว
ที่ใหญ่ที่สุดนอกประเทศญี่ปุ่น

สาระน่ารู้

คำว่าฮาลาลเป็นภาษาอารบิก
แปลว่า “เป็นไปตามบัญญัติ”



เนื้อวัวไม่ติดมันสำหรับงานผลิต (LEAN MANUFACTURING BEEF)

ออสเตเรียผลิตเนื้อวัวไม่ติดมันจำนวนมากเพื่อนำไปใช้แปรรูปต่อ เนื้อวัวออสเตเรียยังคงตอบโจทยความต้องการของผู้แปรรูปและลูกค้าทั่วโลก ด้วยคุณสมบัติที่พร้อมรอบด้าน เนื้อวัวออสเตเรียนำไปใช้ผลิตอะไรก็ได้ตั้งแต่ทำเนื้อในแฮมเบอร์เกอร์ ไปจนถึงเนื้อบด และมีตะบอลเนื้ออย่าง เนื้ออบและอีกนับไม่ถ้วน เนื้อวัวไม่ติดมันสำหรับแปรรูปมีอัตราส่วนไขมันและเนื้อแดงสม่ำเสมอ (ประเมินผลในห้องปฏิบัติการ) สำหรับนำไปใช้ผลิตแปรรูปต่อ มีปริมาณจุลินทรีย์น้อย และอัตราการปฏิเสธต่ำมาก ชิ้นส่วนเนื้อวัวออสเตเรียมีไขมันน้อยและตัดแต่งไขมันได้ตามที่ผู้สังระบุ ชิ้นส่วนเนื้อสำหรับนำไปใช้แปรรูปต่อมีให้สั่งทั้งในรูปแบบแช่แข็งและแช่เย็น (เนื้อสด)

ตอบโจทย์
ทุกโอกาส



แนวทางการสั่ง เนื้อวัวออสเตรเลียแต่ละส่วน

1 สันสะโพก (ROUND)



ลูกมะพร้าว
2070



เนื้อสันใน
2000



เนื้อสันใน ไม่ตัดไขมัน
2001



เนื้อสันนอก
2050



เนื้อสันสะโพก
2040



กล้ามเนื้อสันเท้า
2364

3 เทนเดอร์ลอยน์ (TENDERLOIN)



เทนเดอร์ลอยน์ 2150

5 เนื้อสันนอก (SIRLOIN)



เนื้อสันนอก 2143

6 ริป อาย (RIB EYE)



เนื้อสันกลาง 2243



กล้ามเนื้อสันนอก 2249

9 เนื้อสันไหล่ / เนื้อสันคอ (CHUCK)



เนื้อสันคอติดซี่โครง 2261



สันไหล่ 2276



เนื้อเบลด 2300



เนื้อไหล่ 2302



เนื้อใบพาย 2303

10 เนื้อน่อง (SHANK)



เนื้อน่อง 2360

2 เนื้อส่วนสะโพก (RUMP)



เนื้อสะโพกติดหาง
2090



กล้ามเนื้อสะโพก
ส่วนกลาง 2095



กล้ามเนื้อสะโพก
ด้านข้าง 2094



กล้ามเนื้อสะโพก
2093



เนื้อหางตะขี
2131



เนื้อสันฟัก ตัดไขมัน
2091



เนื้อแฟลป
2206

4 เนื้อใบวัว (FLANK)



เนื้อสแต็กใบวัว 2210

7 เนื้อพื้นที่ท้องด้านใน (INSIDE SKIRT)



เนื้อพื้นที่ท้องด้านใน 2203

8 เนื้อเสีร็องไห้ (BRISKET)



เนื้อเสีร็องไห้ส่วนหลัง
2340



เนื้อเสีร็องไห้ส่วนหน้า
(เส้นเนื้อและไขมันตัดกระดูก)
2353

เนื้อหีบห่อขนาดใหญ่ (เนื้อบด)



ขนาด 60 CL



ขนาด 80 CL



ขนาด 90 CL

สัญลักษณ์ ▶



ผัด



ย่าง



จี่กระทะ



อบเตา



ต้มหม้อ

● รหัสชิ้นส่วนเนื้อสัตว์จากคู่มือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ประเภทออสเตรเลีย



6. มุ่งเน้นรสชาติ

สาระน่ารู้

ระบบนี้เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวให้การ
จัดระดับคุณภาพของ MSA โดยระบบ
ตรวจสอบคุณภาพตั้งแต่ในคอกสัตว์
ไปจนถึงโต๊ะอาหารของคุณ ในทุกด้าน
ตั้งแต่การบริหารจัดการปศุสัตว์
และความยั่งยืนจนถึงคุณภาพ
และความสม่ำเสมอของผลิตภัณฑ์



มาตรฐานเนื้อออสเตเลีย (MSA) ข้อนี้ไม่ทำให้ผิดหวังในคุณภาพ

ที่ผ่านมาระบบจัดระดับเนื้อวัวสากลจะมุ่งเน้นไปที่ขั้นตอน
การผลิตเท่านั้นโดยไม่ได้มีผู้ที่ออกมารับผิดชอบหรือ
พึงเสียงจากผู้บริโภค ซึ่งวิธีการเช่นนี้สร้างประสบการณ์
การบริโภคที่ไม่สอดคล้องกัน

เป็นเวลากว่า 10 ปีที่อุตสาหกรรมเนื้อวัวออสเตรเลียได้
พัฒนาและวางระบบการจัดเกรดเนื้อวัวที่เรียกว่ามาตรฐาน
เนื้อออสเตเลีย ซึ่งเป็นระบบการจัดคุณภาพการบริโภค
เนื้อวัวโดยการจำแนกและระบุชิ้นส่วนเนื้อวัวหลักและ
เนื้อวัวส่วนรองโดยรับประกันคุณภาพเกรดเนื้อวัวรวม
ถึงวิธีการปรุงที่แนะนำเพื่อสร้างประสบการณ์บริโภคที่
ได้คุณภาพตามที่ผู้บริโภคต้องการ MSA เป็นระบบการ
จัดเกรดเนื้อทางเลือกที่คาดคะเนคุณภาพการบริโภค
เนื้อวัวออสเตเลียได้แม่นยำทำให้ซัพพลายเออร์ส่งมอบ
เนื้อวัวคุณภาพให้กับลูกค้าได้อย่างสม่ำเสมอ มีเพียง
ผู้แปรรูปเนื้อวัวที่ได้ขึ้นทะเบียนว่าผ่านมาตรฐาน MSA
เท่านั้นจึงจะมีสิทธิ์นำระบบการจัดเกรดคุณภาพของ
MSA ไปใช้

ผู้จัดเกรดเนื้อวัวที่ได้รับการรับรอง MSA จะประเมิน
ซากสัตว์แต่ละตัว

- สายพันธุ์
- สีของเนื้อ
- ลายหินอ่อน (ไขมันแทรกระหว่างกล้ามเนื้อ)
- ความหนาของไขมัน
- น้ำหนักของซากสัตว์
- การสร้างกระดูก
- ค่าพีเอชสูงสุด

การประเมินคุณภาพ MSA พิจารณาหลายด้าน
ดังต่อไปนี้

- กลุ่มลูกค้าซิมรสที่จัดขึ้นใน 8 ประเทศ
- ผู้รับประทานจริงกว่า 86,000 คน
- เสิร์ฟเนื้อสัตว์ทดลองกว่า 600,000 ครั้ง
- ทดสอบสินค้าและวิธีแปรรูปเนื้อสัตว์ครอบคลุม
หลายประเภท

7. อุดมด้วยสารอาหาร ตามธรรมชาติ

หากต้องการมีชีวิตที่ดี เราต้องทานอาหารดี และเนื้อวัวออสเตรเลียเป็นส่วนสำคัญที่จะทำให้อาหารของคุณอร่อยและได้สารอาหารครบถ้วน เนื้อวัวออสเตรเลียอุดมไปด้วยโปรตีนตามธรรมชาติและให้วิตามินและแร่ธาตุสำคัญถึง 8 ชนิด ที่จะช่วยในทุกด้านตั้งแต่ควบคุมระบบประสาทไปจนถึงช่วยใหักระดูกของคุณแข็งแรง เนื้อวัวออสเตรเลียยังอัดแน่นด้วยสารอาหารอีกด้วย

นั่นหมายความว่าคุณทานเนื้อวัวของเราเพียงชิ้นเล็กก็ได้ปริมาณสารอาหารเทียบเท่ากับอาหารประเภทอื่น เช่น เนื้อวัว 150 กรัม ให้โปรตีน 33 กรัม เมื่อเทียบกับไข่ไก่ 2 ฟอง ที่ให้โปรตีน 12 กรัม และให้สังกะสี 6.2 มก. เมื่อเทียบกับเนื้อไก่ปริมาณเท่ากันที่ให้สังกะสีเพียง 1.7 มก.

ลดความเหนื่อยล้า ช่วยให้คุณตื่นตัว

- ธาตุเหล็ก
- โนยาซิน
- โซโบฟลาวิน
- ฟอสฟอรัส
- วิตามินบี 6
- วิตามินบี 12

ควบคุมระบบ ประสาทของคุณ

- โนยาซิน
- โซโบฟลาวิน
- โฟแทสเซียม
- วิตามินบี 6
- วิตามินบี 12

เสริมสร้าง การทำงานของสมอง

- ธาตุเหล็ก
- โนยาซิน
- ธาตุสังกะสี
- วิตามินบี 6
- วิตามินบี 12

เสริมภูมิคุ้มกัน ให้ร่างกาย

- ธาตุเหล็ก
- ธาตุสังกะสี
- วิตามินบี 6
- วิตามินบี 12

ช่วยให้กระดูก แข็งแรงและเติบโต

- โปรตีน
- ธาตุสังกะสี
- ฟอสฟอรัส

เสริมสร้างและ รักษากล้ามเนื้อ

- โปรตีน

เนื่องจากเนื้อวัวออสเตรเลียอุดมด้วยโภชนาการจึงเป็นส่วนประกอบสำคัญสำหรับผู้บริโภคแต่ละกลุ่มเช่นอาหารที่อุดมด้วยธาตุเหล็กเหมาะกับเด็กซึ่งเป็นวัยที่กำลังเติบโตและพัฒนาด้านร่างกาย และยังช่วยเติมการกักเก็บธาตุเหล็กสำหรับหญิงในวัยเจริญพันธุ์

ธาตุเหล็กช่วยให้เสริมสร้างการเจริญพันธุ์และระบบสืบพันธุ์ และเนื้อวัวยังเป็นวัตถุดิบที่อุดมด้วยโภชนาการ เป็นประโยชน์กับผู้ที่ไม่อยากอาหาร เช่น คนชรา หรือผู้ที่เพิ่งฟื้นจากอาการป่วย

สาระน่ารู้

วิตามินซีช่วยเพิ่มการดูดซึมธาตุเหล็ก
มีโอเมก้าลองเพิ่มผลไม้
ตระกูลส้มหรือผักใบเขียว
ทานคู่กับเนื้อวัว



การสั่งเนื้อ วัวออสเตรเลีย

.....







AUS MEAT ภาษาที่ทุกคน เข้าใจตรงกัน

สั่งเนื้อวัวออสเตรเลียได้ง่ายๆ
เริ่มจากเข้าใจภาษาของ
AUS-MEAT

.....

AUS-MEAT คือองค์กรที่ได้รับเงินสนับสนุนจากอุตสาหกรรมเนื้อออสเตรเลีย มีหน้าที่กำหนดและสร้างมาตรฐานในการระบุรายละเอียดเนื้อ ภาษาของ AUS-MEAT เป็นภาษาเพื่อใช้ระบุการสั่งเนื้อสัตว์ออสเตรเลียเพื่อให้เข้าใจในทิศทางเดียวกัน ซึ่งจะช่วยให้ผู้นำเข้าและผู้ค้าส่งระบุผลิตภัณฑ์เนื้อที่ตนต้องการซื้อจากผู้ส่งออกหรือผู้ขายได้แม่นยำยิ่งขึ้น ภาษา AUS-MEAT มีอธิบายไว้อย่างละเอียดในคู่มือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์จากประเทศออสเตรเลีย (HAM)

ภาษา AUS-MEAT แจกแจงคำอธิบายผลิตภัณฑ์และการชั่งตวง วัดซากสัตว์ตามลักษณะต่างๆ เช่น น้ำหนักหลังเชือด ความหนาของชั้นไขมัน เฝส และอายุของสัตว์

AUS-MEAT ได้กำหนดรหัสสีหลักไม่ซ้ำกันให้กับชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ชิ้นหลักและเครื่องในทุกชิ้นไว้ในคู่มือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์จากประเทศออสเตรเลีย คำอธิบายผลิตภัณฑ์และรหัสสีหลักนั้นสำคัญมากเมื่อต้องการสั่งเนื้อวัวออสเตรเลีย

คุณภาพเนื้อสัตว์ ออสเตรเลีย – กาประเมิน ลักษณะเนื้อสัตว์

ผู้แปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลียได้ประเมินคุณภาพซากสัตว์อย่างเป็นทางการโดยใช้มาตรฐานอุตสาหกรรมที่เรียกว่า “การประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์” ซึ่งเป็นหลักสำคัญที่ยึดใช้เมื่อจัด “ระดับคุณภาพ” ซากสัตว์ การประเมินคุณภาพนี้ทำโดยเจ้าหน้าที่ทรงคุณวุฒิจากบริษัท และ AUS-MEAT จะตรวจสอบมาตรฐานการประเมินคุณภาพเนื้ออยู่เสมอเพื่อให้แน่ใจว่ามาตรฐานถูกต้อง

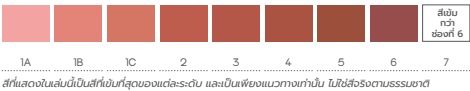
การประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์ถูกนำมาใช้อย่างเป็นกลางเพื่อตรวจสอบวัดคุณภาพของซากสัตว์ที่ถูกเชือด ช่วยให้ผู้แปรรูปสื่อสารลักษณะของซากสัตว์ให้กับผู้ซื้อได้เข้าใจตรงกัน การประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์ช่วยให้ผู้ซื้อระบุประเภทผลิตภัณฑ์ที่ตนต้องการได้ เมื่อซากสัตว์ถูกนำแช่เย็น และก่อนนำไปแปรรูปต่อ จึงนำมาประเมินคุณภาพ ผู้ประเมินคุณภาพจะประเมินลักษณะดังต่อไปนี้ที่บริเวณสันนอก

ไขมันซี่โครง	สีของเนื้อสัตว์	ไขมันแทรก
สีของไขมัน	บริเวณกล้ามเนื้อสัน	อายุของวัว / การสร้างกระดูก

การประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์จะประเมินโดยเจ้าหน้าที่ผู้ทรงคุณวุฒิของบริษัทที่จะได้รับการตรวจสอบจาก AUS-MEAT อยู่เสมอ โดยการประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์จะพิจารณาลักษณะ 6 ประการดังต่อไปนี้

1. สีของเนื้อสัตว์

สีของเนื้อสัตว์หมายถึงสีหลักของกล้ามเนื้อสันนอก (กล้ามเนื้อลองจิสซิมัส ดอร์ซัล - longissimus dorsi) และแบ่งคะแนนออกเป็น 1A ถึง 7



2. สีของไขมัน

สีไขมันคือสีของไขมันที่แทรกอยู่ระหว่างมัดกล้ามเนื้อด้านข้างสันนอก (ลองจิสซิมัส ดอร์ซัล) และอยู่ถัดจากกล้ามเนื้ออิโลคอสทาลิส (iliocostalis) โดยมีคะแนนตั้งแต่ 0 ถึง 9

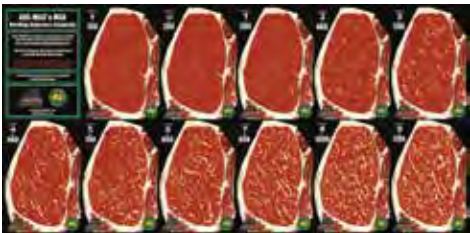


3. ไขมันแทรก

ไขมันแทรกคือไขมันที่แทรกอยู่ระหว่างกล้ามเนื้อ ไขมันแทรกจะถูกประเมินจากบริเวณมัดกล้ามเนื้อด้านข้างสันนอก (ลองจิสซิมัส ดอร์ซัล) ของซากสัตว์ที่ถูกแช่เย็น โดยมีระดับคะแนนจาก 0 (น้อย) ถึง 6 (มาก) โดยผู้ประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์ที่ผ่านการรับรองสามารถให้คะแนนเพิ่มเติมที่ 7 8 และ 9 ได้

ระบบประเมินไขมันแทรกของ MSA ช่วยระบุตัวชี้วัดเพิ่มเติมในการกระจายไขมันแทรกในเนื้อ และมีคะแนนตั้งแต่ 100 (น้อยที่สุด) ถึง 1190 (มากที่สุด)

ระบบของ AUS-MEAT และ MSA นำมาใช้ด้วยกันได้เพื่อให้รายละเอียดผลิตภัณฑ์ได้ชัดเจนขึ้น

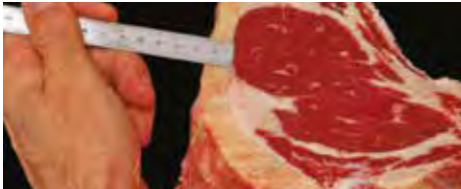


4. ไขมันซี่โครง

การวัดปริมาณไขมันซี่โครงสุทธิคือการวัดปริมาณความหนาของไขมันใต้ชั้นผิวหนังและไขมันระหว่างชั้นผิวหนังบริเวณซี่โครงที่กำหนดโดยมีหน่วยเป็นมิลลิเมตร

การวัดปริมาณไขมันใต้ชั้นผิวหนังบริเวณซี่โครงคือการวัดปริมาณความหนาของไขมันใต้ชั้นผิวหนังบริเวณซี่โครงที่กำหนดโดยมีหน่วยเป็นมิลลิเมตร

ระบบการจัดเกรดของ MSA ใช้ไขมันซี่โครงเป็นตัวคาดคะเนคุณภาพการบริโภค



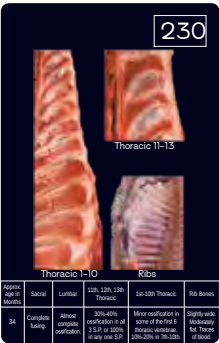
5. บริเวณกล้ามเนื้อสัน

พื้นที่กล้ามเนื้อสันคือบริเวณผิวของกล้ามเนื้อลองจิสซิมัส ดอร์ซัล บริเวณซี่โครงที่ 10, 11, 12 หรือ 13 และคำนวณเป็นหน่วยตารางเซนติเมตร



6. อายุของวัว/การสร้างกระดูก

คะแนนอายุจะช่วยประเมินอายุทางกายภาพของซากวัว อายุของวัวจะวัดจากตัวเลขมาตรฐานที่เพิ่มขึ้นโดยมีคะแนนต่ำสุดที่ 100 คะแนน และสูงสุดที่ 590 คะแนน ซึ่งวัดโดยใช้วิธีสังเกตการสร้างกระดูกสันหลังรวมถึงรูปร่างและสีของกระดูกซี่โครง





วิธีสั่งเนื้อวัว ออสเตรเลีย

3 ขั้นตอนง่ายๆ ใช้สั่ง เนื้อวัวออสเตรเลีย

.....

ขั้นตอนที่ 1 ระบุประเภทหรือประเภททางเลือก

ขั้นตอนแรกในการสั่งซื้อเนื้อวัวออสเตรเลีย ให้แจ้งเพศและอายุของวัวที่ทำการต้องการนำมาแปรรูปเป็นชิ้นเนื้อให้ซัพพลายเออร์ทราบ การระบุรายละเอียดตรงนี้เป็นทางเลือกประเภทวัว โดยการเลือกประเภทของวัวจะมีอยู่สองประเภทเท่านั้น หากท่านไม่ได้ต้องการระบุช่วงวัยหรือคุณภาพของเนื้อสัตว์โดยละเอียดให้ท่านเลือกเนื้อวัวจากกลุ่มพื้นฐาน

หากท่านมองหาเนื้อที่มาจากสัตว์ที่มีช่วงวัยเฉพาะเจาะจงเพื่อต้องการคุณภาพเนื้อที่ละเอียดอ่อนขึ้น ให้ท่านเลือกเนื้อวัวกลุ่มทางเลือก จะเห็นได้ว่ารายละเอียดที่ต้องการระบุสำหรับเนื้อวัวกลุ่มทางเลือกจะชัดเจนและละเอียดกว่าเนื้อวัวกลุ่มพื้นฐาน

ขั้นตอนที่ 2 ระบุรายละเอียดผลิตภัณฑ์

การระบุรายละเอียดผลิตภัณฑ์จะเป็นการแจ้งลักษณะผลิตภัณฑ์ที่ท่านต้องการ โดยควรแจ้งข้อมูลดังต่อไปนี้ให้ซัพพลายเออร์ของท่านทราบ

- ชื่อชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ที่ท่านต้องการซื้อ
- จำนวนของชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ที่ท่านต้องการซื้อ (รหัสผลิตภัณฑ์จากคู่มือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์จากประเทศออสเตรเลีย)
- ระบบการเลี้ยงปศุสัตว์ เช่น เลี้ยงด้วยหญ้า ด้วยธัญพืช หรืออเนก
- ระดับไขมันแรก สีไขมัน และสีของเนื้อโดยใช้เกณฑ์การประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์
- ความลึกของไขมัน ระดับการตัดแต่ง เช่น ต้องการให้เก็บกล้ามเนื้อและกระดูกไว้ หรือต้องการให้เลาะออกทั้งหมด

ขั้นตอนที่ 3 ระบุข้อกำหนดอื่นๆ

ควรระบุข้อกำหนดอื่น ๆ ที่ไม่ได้เกี่ยวข้องกับรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ข้อกำหนดดังกล่าวอาจรวมข้อมูลดังต่อไปนี้

- ผลิตภัณฑ์แช่เย็นหรือแช่แข็ง
- บรรจุภัณฑ์ (สัญญาณฯ ช้อนเป็นชั้นรวมหลายชิ้นเป็นต้น)
- ราคา
- จำนวน
- เงื่อนไขการจัดส่ง
- วันที่จัดส่ง

ประเภทพื้นฐาน

ถ้าท่านต้องการ...	รหัสผลิตภัณฑ์ก็คือ...	หมายความว่า...
ลูกวัว (Veal)	V	เนื้อสัตว์จากวัวที่พื้นแท่งยังไม่ขึ้น มักมีน้ำหนักซากน้อยกว่า 70 กก. (154 ปอนด์) อาจเป็นเพศผู้หรือเพศเมียก็ได้
วัวบิฟ (Beef)	A	เนื้อสัตว์จากวัวที่มีพื้นแท่งประมาณ 0-8 ซี มักมีน้ำหนักซากมากกว่า 70 กก. (154 ปอนด์) อาจเป็นเพศผู้ที่ถูกทำหมันแล้วหรือเพศเมียก็ได้
วัวบูล (Bull)	B	เนื้อสัตว์จากวัวที่มีพื้นแท่งประมาณ 0-8 ซี ต้องเป็นเพศผู้ที่ถูกทำหมันแล้ว

ประเภททางเลือก

ถ้าท่านต้องการ...	รหัสผลิตภัณฑ์ก็คือ...	หมายความว่า...
Yearling beef หรือ yearling steer	Y หรือ YS	- ไม่มีพื้นแท่ง - อายุ 18 เดือน* ขึ้นไป - หากเป็น Y เป็นเพศผู้หรือเพศเมียก็ได้ แต่หากเป็น YS ต้องเป็นเพศผู้เท่านั้น
Young beef หรือ young steer	YG หรือ YGS	- มีพื้นแท่ง 0, 1 หรือ 2 ซี - อายุ 30 เดือน* ขึ้นไป - หากเป็น YG เป็นเพศผู้หรือเพศเมียก็ได้ แต่หากเป็น YGS ต้องเป็นเพศผู้เท่านั้น
Young prime beef หรือ young prime steer	YP หรือ YPS	- มีพื้นแท่งระหว่าง 0 ถึง 4 ซี - อายุ 36 เดือน* ขึ้นไป - หากเป็น YP เป็นเพศผู้หรือเพศเมียก็ได้ แต่หากเป็น YPS ต้องเป็นเพศผู้เท่านั้น
Prime beef หรือ prime steer	PR หรือ PRS	- มีพื้นแท่งระหว่าง 0 ถึง 7 ซี - อายุ 42 เดือน* ขึ้นไป - หากเป็น PR เป็นเพศผู้หรือเพศเมียก็ได้ แต่หากเป็น PRS ต้องเป็นเพศผู้เท่านั้น
Ox (ตัวเมีย)	S	- มีพื้นแท่งระหว่าง 0 ถึง 7 ซี - อายุ 42 เดือน* ขึ้นไป - ต้องเป็นเพศเมียเท่านั้น
Ox (ตัวผู้) หรือ steer	S หรือ SS	- มีพื้นแท่งระหว่าง 0 ถึง 8 ซี - อายุเท่าไรก็ได้ - ต้องเป็นเพศผู้เท่านั้น
Cow	C	- มีพื้นแท่ง 8 ซี - อายุ 42 เดือน* ขึ้นไป - ต้องเป็นเพศเมียเท่านั้น

*ช่วงอายุที่ระบุเป็นเพียงแค่การประเมินโดยคร่าวเท่านั้น
ที่มา AUS-MEAT



ฉลากเนื้อวัวออสเตรเลีย

บรรจุภัณฑ์ทุกกล่องของเนื้อสัตว์ออสเตรเลียจะติดฉลากระบุรายละเอียดเกี่ยวกับสินค้าชิ้นนั้นไว้ ฉลากบนบรรจุภัณฑ์จะชี้แจงข้อมูลสำคัญตามที่รัฐบาลออสเตรเลียกำหนด นอกจากนี้ข้อมูลดังกล่าวแล้ว ผู้แปรรูปออสเตรเลีย อาจใส่ข้อมูลเพิ่มเติมบนฉลากได้ เพื่ออธิบายผลิตภัณฑ์เพิ่มเติมเพื่อวัตถุประสงค์ทางการค้า

1. **รายละเอียดทั่วไป:** ระบุว่าติดกระดูกหรือเลาะกระดูก และระบุสายพันธุ์สัตว์
2. **ประเทศที่ผลิต:** ข้อมูลนี้เป็นข้อบังคับการส่งออกและจะถูกติดไว้ที่บรรจุภัณฑ์ทุกชิ้นจากบริษัทที่ส่งออก
3. **รายละเอียดซากสัตว์:** รหัสประเภทที่จะช่วยระบุอายุและเพศของซากสัตว์ เช่น (*YG*) หรือ YOUNG BEEF
4. **รายละเอียดผลิตภัณฑ์:** รายละเอียดของเนื้อชิ้นหลัก (เช่น เนื้อสตริปลอยน์) ตามที่แสดงไว้ที่รหัสในคู่มือเนื้อสัตว์ออสเตรเลียสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับข้อกำหนดลูกค้าในประเทศที่นำเข้าได้ (เช่น *STL*)
5. **ช่วงน้ำหนักเนื้อส่วนหลัก:** ระบุช่วงน้ำหนักต่ำสุด/สูงสุดของชิ้นส่วนใหญ่แต่ละชิ้นในบรรจุภัณฑ์ ตามที่ได้แสดงไว้บนฉลาก
6. **ประเภทการบรรจุหีบห่อ:** IW/VAC หมายถึงผลิตภัณฑ์นั้นบรรจุแบบสุญญากาศแยกแต่ละชิ้น
7. **แถบบาร์โค้ด:** บาร์โค้ดที่ถูกพัฒนาและเป็นไปตามแนวทางปฏิบัติของอุตสาหกรรมเนื้อสากล
8. **วันที่บรรจุหีบห่อ:** ระบุวัน เดือน ปีและช่วงเวลาที่ผลิตภัณฑ์นั้นถูกบรรจุลงหีบห่อ
9. **วันที่ "ควรบริโภคก่อน":** หมายถึงวันที่ผลิตภัณฑ์นั้นสิ้นสุดช่วงระยะเวลาที่เนื้อถูกจัดเก็บตามเงื่อนไขที่ระบุเนื้อที่ระบุวันที่ "best before" สามารถนำจำหน่ายต่อหลังจากเลยช่วงเวลานั้นได้ ต่อเมื่อเนื้อนั้นไม่เสียหาย เสื่อมสภาพ หรือเน่าเปื่อย เนื้อที่ระบุวันที่ "use by" ห้ามไม่ให้จำหน่ายต่อหลังจากเลยวันที่ระบุนั้น
10. **น้ำหนักสุทธิ:** น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์ทั้งห่อโดยหักน้ำหนักของวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออกแล้วระบุหน่วยกิโลกรัมและปอนด์คู่กัน
11. **หมายเลขรอบการผลิต:** เป็นหมายเลขภายในบริษัทเพื่อระบุรอบที่ผลิตสินค้าเพื่อใช้ในการสอบประวัติย้อนกลับหากจำเป็น
12. **หมายเลขกล่องบรรจุภัณฑ์:** หมายเลขกล่องบรรจุภัณฑ์เป็นหมายเลขเดียวกับที่แสดงบนบาร์โค้ด
13. **รับรองฮาลาล:** ระบุว่าผลิตภัณฑ์นั้นดำเนินการตามกรรมวิธีและได้รับการรับรองจากองค์กรอิสลาม
14. **หมายเลขสถานประกอบการ:** หมายเลขสถานประกอบการที่ขึ้นทะเบียนโรงงาน
15. **ตราประทับผ่านการตรวจสอบ:** ตราประทับว่าผ่านการตรวจสอบจากรัฐบาลออสเตรเลีย
16. **คำชี้แจงการแช่เย็น:** เก็บแช่เย็น/แช่แข็ง เป็นข้อความที่ช่วยบอกว่าผลิตภัณฑ์ในหีบห่อถูกแช่แข็ง ณ เวลาที่ถูกบรรจุ
17. **จำนวนชิ้น:** บอกจำนวนชิ้นเนื้อใหญ่ที่บรรจุในหีบห่อ
18. **รหัสบริษัท:** หมายเลขภายในองค์กรที่ไว้กำกับบนหีบห่อ
19. **ชื่อและที่อยู่บริษัท:** ระบุชื่อของผู้ที่บรรจุผลิตภัณฑ์และยังระบุชื่อผู้ส่งออกหรือผู้รับสินค้า อาจใช้คำว่าชื่อและที่อยู่สำนักงานใหญ่

ข้อกำหนดฉลากอื่นๆ: ข้อมูลคุณภาพการบริโภคของ MSA รายละเอียดการประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์ เนื้อวัวคุณภาพสูงของ EU ข้อมูลการเลี้ยงสัตว์ และข้อกำหนดนำเข้าอื่น ๆ ของประเทศ





เนื้อวัว ออสเตรเลีย

.....

ประสบการณ์และภูมิปัญญาที่สืบทอดกว่า 200 ปี
มรดกความรู้อันบริสุทธิ์ ชิ้นส่วนเนื้อสัตว์หลากหลายรูปแบบ
หลากหลายคุณภาพ ด้วยมาตรฐานความปลอดภัย
ระดับโลก ทั้งหมดนี้จะทำให้คุณเข้าใจว่าเหตุใดเนื้อวัว
ออสเตรเลียจึงโดดเด่นในตลาดโลก เนื้อวัวของเรา
อัดแน่นด้วยคุณภาพอย่างที่คุณค่าต้องการ

อ่านข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่
www.thailand.aussiebeefandlamb.com