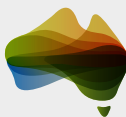




.....

คู่มือผลิตภัณฑ์ เนื้อสัตว์ออสเตรเลีย

.....



AUSSIE
BEEF

เนื้อวัว
ออสเตรเลีย™



เนื้อวัว จากแหล่งชั้นเลิศ

.....

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

พันธมิตร ร่วมพัฒนา

.....

เป็นเวลากว่า 200 ปี ที่เกษตรกรออสเตรเลียส่งต่อ
ภูมิปัญญาของตนจากรุ่นสู่รุ่น สร้างสรรค์อุตสาหกรรม
ปศุสัตว์และวัวเนื้ออันน่าภาคภูมิใจก่อให้เกิดเป็นประเพณี
ห่วงโซ่อุปทานชั้นนำของโลกที่เรามีประสบการณ์ข้อได้เปรียบ
ทางด้านพื้นที่เลี้ยงสัตว์ตามธรรมชาติทำให้ประเทศออสเตรเลีย
เป็นที่ยอมรับด้านการผลิตเนื้อวัวคุณภาพสูง

เกษตรกรของเราภาคภูมิใจและเคารพแผ่นดินและสัตว์ทุกตัว
ที่เขาเลี้ยง โดยตระหนักเสมอว่าสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืนและปศุสัตว์
ที่แข็งแรงและมีคุณภาพชีวิตที่ดีคือหัวใจสำคัญที่ทำให้
อุตสาหกรรมเราดำเนินต่อไปได้ เราจึงมุ่งมั่นที่จะใช้วิธีการ
“ที่ถูกต้อง” และ “ดีที่สุด” เพื่อให้คุณวางใจและมีความสุข
ทุกครั้งที่ได้รับประทานผลิตภัณฑ์ของเรา







ที่สุดของ ออสเตรเลีย

.....

ทั้งหมดเริ่มจากที่เราผลิตกันขึ้นยอด อุดมสมบูรณ์
แต่สิ่งที่ทำให้ผู้ซื้อได้ประสบการณ์ที่ดีกว่า คือเราสนุกในทุกขั้นตอน
ที่ทำ เราภูมิใจกับวิถีชีวิตที่ผ่อนคลายและเพลิดเพลินของเรา
ออสเตเลียสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายตอบโจทย์ในทุก
โอกาสที่ต้องใช้เนื้อแดงเป็นส่วนประกอบ เราภูมิใจนำเสนอ
ผลิตภัณฑ์อันเป็นเลิศของเราให้ชาวโลกได้ดื่มด่ำตามแบบฉบับ
ของตัวเอง เพราะชีวิตคือการสนุกกับทุกนาที มีชีวิตที่ดี และเรา
จะสร้างแต่สิ่งที่ดีที่สุด

ทำไมจึงเลือก เนื้อวัวจาก ออสเตรเลีย

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

1. ทำงานอย่างยั่งยืน
2. ใส่ใจคุณภาพชีวิตของสัตว์ทุกตัว
3. คุณภาพและการสืบค้นที่มาที่ไป
ของผลิตภัณฑ์ทุกชิ้น
4. ผู้นำด้านการส่งออกคุณภาพ
5. ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายและ
ครอบคลุม
6. มุ่งเน้นรสชาติ
7. อุดมด้วยสารอาหารตามธรรมชาติ



1. ทำงานอย่างยั่งยืน

อุตสาหกรรมเนื้อแดงและปศุสัตว์ออสเตรเลียเป็นหนึ่งในแรงผลักดันสำคัญในการสร้างประเพณีการเกษตรกรรมที่สร้างเศรษฐกิจ สร้างสังคมและสร้างความยั่งยืนต่อสิ่งแวดล้อมกว่า 200 ปี ซึ่งทำให้เกิดความเข้าใจและให้เกียรติว่าสภาพแวดล้อมที่ยั่งยืนและปศุสัตว์สุขภาพดีและแข็งแรงนั้นคือหัวใจสำคัญที่ทำให้อุตสาหกรรมของเรายังเดินหน้าต่อไปได้

.....

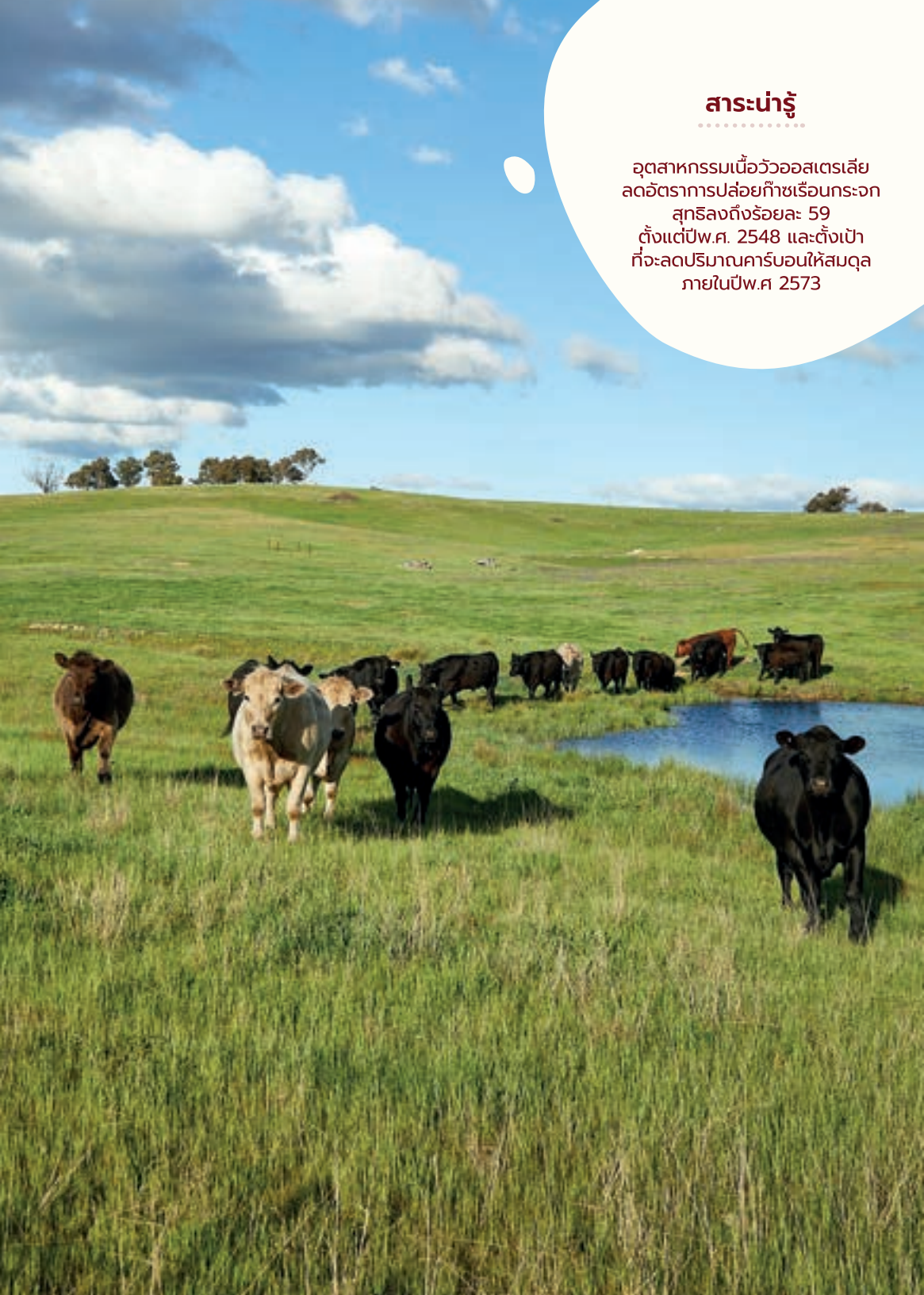
การทำเกษตรกรรมโดยมุ่งเน้นความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อมต้องให้ความสำคัญในการลดอัตราการใช้ปุ๋ยและสารเคมี การใช้น้ำและการบริหารจัดการพื้นที่ ซึ่งล้วนแล้วแต่สำคัญ ไม่เพียงต่อทั้งสิ่งแวดล้อม แต่ยังรวมถึงการสร้างเนื้อวัวคุณภาพสูง ผู้ผลิตปศุสัตว์ทั่วประเทศของเราจัดการกับวัชพืช ศัตรูพืชและสัตว์รบกวน รักษาความหลากหลายทางชีวภาพ และลดความเสี่ยงในการเกิดไฟป่า โดยใช้มาตรการบริหารจัดการน้ำที่มีประสิทธิภาพหลากหลายมาตรการ เช่น รักษาดินให้ยังอุดมด้วยสารอาหาร ลดปริมาณน้ำไหลบ่าด้วยการใช้ผืนป่า และเฝ้าสังเกตพฤติกรรมในการเล็มหญ้าของสัตว์เพื่อบริหารจัดการหญ้าเลี้ยงสัตว์ให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด

ในประเทศออสเตรเลีย วัวมักเล็มหญ้าบริเวณทุ่งกว้างแห้งแล้งและกึ่งแห้งแล้ง ซึ่งเป็นพื้นที่ที่ไม่เหมาะนำไปใช้ผลิตพืชผลทางการเกษตร วิธีการผลิตนี้เป็นเอกลักษณ์ของออสเตรเลีย จึงทำให้นำไปเปรียบเทียบกับข้อมูลและสถิติด้านผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมของประเทศอื่นได้ยาก ปศุสัตว์ที่เล็มหญ้าบริเวณนี้ ช่วยแปรรูปหญ้าที่มนุษย์บริโภคไม่ได้ ให้กลายเป็นแหล่งอาหารที่อุดมด้วยสารอาหาร

อุตสาหกรรมเนื้อแดงภายใต้ Meat & Livestock Australia ผนึกกำลังร่วมมือกับรัฐบาลออสเตรเลีย ลงทุนงบประมาณเพื่อสนับสนุนงานวิจัยและพัฒนาทว่าหลายล้านดอลลาร์ทุกปีเพื่อศึกษาและสร้างความเข้าใจผลกระทบทางสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้นจากการผลิตเนื้อแดง เพื่อให้อุตสาหกรรมของเราบริหารสิ่งแวดล้อมได้ดีมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

สาระน่ารู้

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





สาระน่ารู้

ออสเตรเลียก้าวขึ้นรับบทบาท
ผู้นำของโลกโดยการบังคับใช้
กฎหมายห้ามไม่ให้ขุนสัตว์
เคี้ยวเอื้องด้วยเนื้อสัตว์
และกระดูกป่น เรายังใช้
มาตรการตรวจสอบ
อย่างใกล้ชิดเพื่อให้ทุกคน
ปฏิบัติตามข้อห้ามนี้

2. ใส่ใจคุณภาพชีวิต ของสัตว์ทุกตัว

สัตว์มีคุณภาพชีวิตที่ดี เป็นที่ยอมรับ

สุขภาพของปศุสัตว์ในประเทศออสเตรเลียจัดได้ว่าเป็นหนึ่งในปศุสัตว์ที่มีคุณภาพชีวิตที่ดีที่สุดในโลก เราได้รับการยอมรับว่าเนื้อสัตว์ของเราปลอดภัยในระดับใหญ่ๆ ต่างๆ อาทิ โรคมือ เท้า ปาก

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

สุขภาพและความเป็นอยู่ ที่ดีของสัตว์

การแปรรูปเนื้อสัตว์ในประเทศออสเตรเลียเป็นไปตามกฎหมายระดับชาติและข้อกำหนดสากลที่ผู้ตรวจสอบบังคับใช้ในระดับรัฐ เขตแดน และเครือจักรภพ เพื่อให้แน่ใจว่าสัตว์เลี้ยงจะมีความเป็นอยู่ที่ได้มาตรฐานอยู่เสมอ

อุตสาหกรรมเนื้อออสเตรเลียให้ความสำคัญสูงสุดกับสภาพความเป็นอยู่และการเลี้ยงดูปศุสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม ภารกิจของเราคือการดำเนินงานตามมาตรฐานความเป็นอยู่ที่ดีของสัตว์และตรวจสอบคุณภาพอยู่เสมอ

ปีพ.ศ. 2548 อุตสาหกรรมเนื้อออสเตรเลียได้จัดร่างและบังคับใช้มาตรฐานความเป็นอยู่ที่ดีของสัตว์สำหรับโรงฆ่าสัตว์แห่งชาติโดยสภาอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ออสเตรเลีย (AMIC) มาตรฐานดังกล่าวบูรณาการหลักปฏิบัติของออสเตรเลีย ข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องของรัฐบาล และเครือจักรภพ ข้อกำหนดด้านการค้าและความคาดหวังของชุมชนรวมเป็นหลักปฏิบัติที่ดีที่สุดหนึ่งข้อว่าด้วยมาตรฐานความเป็นอยู่ที่ดีของสัตว์ที่ผู้แปรรูปปศุสัตว์ต้องปฏิบัติตาม

ผู้แปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลียทุกรายปฏิบัติตามมาตรฐานและหลักปฏิบัติเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีของสัตว์อย่างเคร่งครัดตามที่ได้ระบุไว้ใน “ระบบใบรับรองคุณภาพชีวิตที่ดีของสัตว์ในอุตสาหกรรมการแปรรูปปศุสัตว์” หรือ “AAWCS” ระบบดังกล่าวคือมาตรฐานในการตรวจสอบคุณภาพและออกใบรับรองโดยไม่ขึ้นตรงกับองค์กรใด เพื่อตรวจสอบกิจกรรมที่ส่งผลต่อคุณภาพชีวิตสัตว์ทั้งหมด ที่เกิดขึ้นในโรงฆ่าสัตว์ ตั้งแต่รับปศุสัตว์ที่โรงงานจนไปถึงขั้นตอนแปรรูป

3. คุณภาพและการสืบค้น ที่มาที่ไปของผลิตภัณฑ์ทุกชิ้น

คุณภาพและการสืบค้นที่มาที่ไป ของผลิตภัณฑ์ทุกชิ้น

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

นอกจากนี้ มาตรฐานประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
(LPA) ถูกออกแบบมาเพื่อรับรองความปลอดภัยอาหาร
และรับรองมาตรฐานคุณภาพ โดยจะสุ่มตรวจผู้ผลิตเพื่อ
ให้แน่ใจว่าผู้ผลิตแต่ละรายปฏิบัติตามมาตรฐาน
ความปลอดภัยอาหาร LPA

ระบบขึ้นทะเบียนรับรองโรงงาน (NFAS) คือระบบรับ
ประกันความสมบูรณ์ภาคบังคับสำหรับโรงงานในประเทศ
ออสเตรเลียที่ผลิตเนื้อวัวเลี้ยงด้วยหญ้าเพื่อจัดส่งให้
ทั้งตลาดภายในประเทศและต่างประเทศ NFAS กำหนดให้
บันทึกข้อมูลตั้งแต่เคลื่อนย้ายวัวจากที่เลี้ยงไปจนถึงโรง
โคนูวไว้ในฐานข้อมูล NLIS ทุกครั้ง นอกจากนี้ยังกำหนด
ให้ควบคุมสุขภาพและการผลิตเนื้อวัวเลี้ยงด้วยหญ้า
ด้วยการตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารและน้ำที่
ใช้เลี้ยงสัตว์ มีข้อกำหนดการรักษาของสัตว์แพทยอย่าง
เคร่งครัด และตรวจสอบปริมาณยาฆ่าแมลงและร่องรอย
โลหะหนักที่ใช้อีกด้วย

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

ผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นจะผ่านการควบคุมคุณภาพทุกจุดที่ส่งมอบ

- **การขนส่งไปยังพื้นที่ซื้อขายปศุสัตว์:** การขนส่งวัวเลี้ยง
เป็นไปตามมาตรฐานขนส่งปลอดภัย (TruckSafe)
เพื่อคุณภาพชีวิตของสัตว์ โครงการขึ้นทะเบียนรับรอง
คุณภาพพื้นที่ซื้อขายแห่งชาติ (NSQA) มีหน้าที่รับผิดชอบ
อันตรายหรือประเด็นด้านคุณภาพสำคัญต่างๆ ที่อาจเกิด
ขึ้นในพื้นที่ซื้อขาย และเมื่อวัวเลี้ยงถูกขนส่งผ่านพื้นที่
ซื้อขาย กิจกรรมที่เกิดขึ้นจะถูกบันทึกไว้ที่ป้ายประจำตัว
- **โรงงานแปรรูป:** โรงงานแปรรูปทุกชนิดจะต้องปฏิบัติตาม
มาตรฐานของออสเตรเลียเพื่อให้แน่ใจว่าเนื้อทุกชิ้น
ถูกแปรรูปอย่างถูกต้องสูงสุด: 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

ข้อมูลทะเบียนวัวจะถูกบันทึก
ไว้ในฐานข้อมูลกลาง ช่วยให้สืบค้น
ที่มาของวัวแต่ละตัวได้อย่างรวดเร็ว
และมีประสิทธิภาพ ซึ่งเป็นจุดที่ทำให้
ระบบการขึ้นทะเบียนวัวของเราโดดเด่น
ต่างจากระบบสืบค้นอื่นๆ ที่ใช้กันทั่วโลก





4. ผู้นำด้าน การส่งออก คุณภาพ

สาระน่ารู้

ประเทศออสเตรเลียส่งออก
ผลิตภัณฑ์เนื้อมากกว่าร้อยละ 65
ไปยังกว่า 100 ประเทศทั่วโลก
ต่อความต้องการที่แตกต่างกัน
ของตลาดแต่ละแห่ง

ภาคการแปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลียคือผู้นำในการฆ่าและแปรรูปเนื้อวัวระดับโลก โรงงานแปรรูปของออสเตรเลียใช้เทคโนโลยีใหม่ล่าสุดเพื่อไม่หยุดพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตโดยไม่ละทิ้งความปลอดภัยในการผลิตเนื้ออันเป็นเลิศ

บรรจุหีบห่อด้วยเทคโนโลยีล้ำสมัย

อุตสาหกรรมเนื้อออสเตรเลียตระหนักมาหลายปีแล้วว่า บรรจุภัณฑ์และการขนส่งคือสองจุดส่งต่อสำคัญในการจัดจำหน่ายเนื้อวัว โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับลูกค้าต่างประเทศ ภาคการแปรรูปออสเตรเลียใช้เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ใหม่ล่าสุดเพื่อให้แน่ใจว่าเนื้อวัวออสเตรเลียถูกส่งออกไปยังตลาดโดยคุณภาพเท่ากับตอนที่ส่งออกจากโรงงานแปรรูป ชิ้นส่วนเนื้อวัวออสเตรเลียแช่เย็นจะถูกบรรจุสุญญากาศเพื่อรักษาความสดและคุณภาพและเพื่อให้มีอายุการวางจำหน่ายได้นานขึ้น ในระหว่างการขนส่งจะมีการควบคุมอุณหภูมิอย่างเคร่งครัด จำกัดการเติบโตของแบคทีเรียทำให้เนื้อสัตว์ออสเตรเลียมีอายุวางจำหน่ายได้ยาวนานถึง 20 สัปดาห์ในกรณีที่เป็นไปตามเงื่อนไขการจัดเก็บที่ระบุไว้อย่างเคร่งครัด ผู้แปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลียเล็งเห็นว่าปัจจัยทั้งสี่ข้อดังต่อไปนี้มีความสำคัญในการควบคุมการเติบโตของจุลินทรีย์บนบรรจุภัณฑ์เนื้อที่ผลิตสุญญากาศ

- **สภาพแวดล้อมการแปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลีย:** ความสะอาดของวัวเลี้ยงก่อนที่จะนำมาเชือด (เพราะเสี่ยงด้วยหญ้า) และความเร็วในการกำจัดซากสัตว์ที่โรงเชือดส่งผลให้จำนวนจุลินทรีย์ลดลง จึงลดโอกาสที่จะเกิดการปนเปื้อนบนเนื้อสัตว์

- **อุณหภูมิ:** อัตราการเติบโตของแบคทีเรียที่อุณหภูมิ 0 องศา ถึง 1 องศาเซลเซียสมีเพียงครึ่งหนึ่งของอัตราการเติบโตของแบคทีเรียในอุณหภูมิ 5 องศา การจัดเก็บที่อุณหภูมิต่ำถึง -2 องศาเซลเซียสโดยไม่จำเป็นต้องแช่แข็งเนื้อสัตว์ถือเป็นนโยบายที่ยอดเยี่ยมในการยืดอายุการวางจำหน่ายเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ออสเตรเลียมักจะถูกขนส่งในอุณหภูมิระหว่าง -1.5 องศาเซลเซียสถึง -0.5 องศาเซลเซียส
- **การรักษาชั้นอากาศในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศ:** หลักการพื้นฐานในการบรรจุหีบห่อสุญญากาศให้ได้ประสิทธิภาพคือเพื่อป้องกันการเน่าเสียและยืดระยะเวลาเนื้อสัตว์โดยเก็บไว้ในสภาพไร้ออกซิเจน ซึ่งเป็นตัวที่ทำให้แบคทีเรียที่ทำให้อาหารเน่าเสียโดยที่ยังปนเปื้อนให้ปนได้ต่อไป
- **ค่าพีเอชของเนื้อสัตว์:** เนื้อที่มีค่าพีเอชที่สูง (ค่าพีเอช 6.0 หรือมากกว่า มักเรียกว่า “เนื้อสีแดงคล้ำ”) จะทำให้เนื้อเน่าเสียเร็วกว่าเนื้อที่มีค่าพีเอชน้อยกว่า 6.0 เพราะแบคทีเรียบางตัวสามารถอยู่รอดได้ในสภาพแวดล้อมที่มีค่าพีเอชสูง การแยกเนื้อสัตว์ออกจากซากสัตว์ที่มีค่าพีเอชสูงกว่า 6 จะช่วยให้ผู้แปรรูปลดปัญหาเนื้อเน่าเสียได้

จากบ้านของเราสู่บ้านของคุณ

เรามีบริการจัดส่งหลากหลายรูปแบบที่ออกแบบมาเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าทั่วโลก ในหลากหลายช่องทางช่วงเวลาผลิตภัณฑ์ผลิตกันที่ระหว่างขนส่งทางทะเลถือเป็นช่วงเวลาที่สำคัญที่สุดในการควบคุมคุณภาพของเนื้อสัตว์แช่เย็นออสเตรเลีย ช่วงขนส่งทางทะเลชิ้นส่วนเนื้อแช่เย็นที่บรรจุสุญญากาศไว้จะถูกบ่มซึ่งเป็นกระบวนการที่ช่วยเพิ่มคุณภาพและความนุ่มของเนื้อ การขนส่งทางทะเลเป็นรูปแบบขนส่งเนื้อออสเตรเลียที่นิยมแต่เราก็มีให้บริการขนส่งทางอากาศด้วยเช่นกัน

5. ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย และครอบคลุม

ทุกเรื่องเกี่ยวกับเนื้อออสเตรเลีย

เนื้อวัวออสเตรเลียมี “จุดแข็งทางธรรมชาติ” วัวเลี้ยงของเราเลี้ยงหมักที่เกิดตามธรรมชาติในทุ่งกว้าง และวัวเลี้ยงส่วนใหญ่เลี้ยงดูเป็นพิเศษโดยใช้หญ้า ออสเตรเลียมีวัวเกือบ 29 ล้านตัว และแบ่งได้เป็นสองสายพันธุ์หลัก ได้แก่ สายพันธุ์ที่ชอบอากาศเย็นและสายพันธุ์ที่ชอบอากาศร้อน

วัวเลี้ยงสายพันธุ์ที่ชอบอากาศเย็นมักจะมาจากสายพันธุ์ยุโรป เช่น เฮอร์ฟอร์ดและแองกัส วัวเลี้ยงสายพันธุ์ย่อยนี้พบเห็นได้มากที่สุดทางตอนใต้ของประเทศ ซึ่งสภาพอากาศเย็นกว่าและทุ่งหญ้าอุดมสมบูรณ์ขึ้นเขียวชอุ่ม วัวเลี้ยงสายพันธุ์ที่ชอบอากาศร้อนมักมาจากสายพันธุ์บอส อินดิกัส (Bos Indicus) เช่น บราห์มันและเดรากัสเตอร์ สายพันธุ์เหล่านี้เหมาะเลี้ยงทางตอนเหนือของประเทศออสเตรเลียที่เป็นเขตร้อนและมีช่วงมรสุมในฤดูร้อน

ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายตอบสนองทุกความต้องการ

อุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ออสเตรเลียผลิตเนื้อวัวคุณภาพดีเป็นอันดับต้น ๆ ของโลก อุตสาหกรรมของเรามีศักยภาพพร้อมผลิตเนื้อวัวเลี้ยงด้วยหญ้าและธัญพืชคุณภาพสูง และผลิตภัณฑ์เนื้อวัวอ็อกเนติกและสายพันธุ์เฉพาะ อาทิเนื้อวากิวและแองกัส อุตสาหกรรมโรงขุนยังเดินหน้าผลิตวัวเลี้ยงด้วยธัญพืชคุณภาพสูงซึ่งส่งออกไปยังตลาดทั่วโลก

อุตสาหกรรมเนื้อออสเตรเลียยังปรับเปลี่ยนได้ตามความต้องการของผู้คนต่างวัฒนธรรม เรามีผู้แปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลียหลายรายที่ผลิตเนื้อวัวฮาลาลที่ได้มาตรฐานตามหลักของศาสนาอิสลาม

ไม่ว่าคุณกำลังมองหาผลิตภัณฑ์แบบใดเพื่อตอบโจทย์ลูกค้าของคุณ ตั้งแต่เนื้อวัวผลิตไขมันน้อยเพื่อใช้ทำแฮมเบอร์เกอร์ ไปจนถึงเนื้อวัวที่เลี้ยงด้วยหญ้าและธัญพืชออกแทนิกตามธรรมชาติ อุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ออสเตรเลียของเรามีผลิตภัณฑ์ที่ใช้เพื่อตอบโจทย์ความต้องการของคุณเสมอ



5. ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายและครอบคลุม



เนื้อวัวเลี้ยงด้วยหญ้า (GRASSFED BEEF)

วัวเลี้ยงจากออสเตรเลียนส่วนใหญ่เลี้ยงและขุนในทุ่งหญ้า โดยเฉพาะ ปศุสัตว์ด้านความหลากหลายด้านฤดูกาลและภูมิประเทศส่งผลต่อรูปแบบและคุณภาพของเนื้อวัวเลี้ยงด้วยหญ้า เมื่อคนทั่วโลกมองหาอาหารธรรมชาติที่ปลอดภัยการปรุงแต่งมากขึ้น เนื้อวัวเลี้ยงด้วยหญ้าของออสเตรเลียจึงถูกมองว่าเป็นหนึ่งในองค์ประกอบสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพวัวเลี้ยงด้วยหญ้าของออสเตรเลียถูกเลี้ยงดูในทุ่งหญ้าโดยเฉพาะ จึงทำให้ไขมันและคลอโรสเตรอลน้อยตามธรรมชาติ และยังอุดมด้วยกรดไขมันโอเมก้า 3 ที่เชื่อว่าช่วยลดความดันโลหิตและลดความเสี่ยงการเป็นมะเร็งบางชนิดได้อีกด้วย ด้วยเหตุผลเหล่านี้ผู้บริโภคจึงมองหาเนื้อวัวเลี้ยงด้วยหญ้าไม่ติดมันมากยิ่งขึ้น



เนื้อวัวเลี้ยงด้วยธัญพืช (GRAINFED BEEF)

เนื้อวัวเลี้ยงด้วยธัญพืชได้มาจากวัวเนื้อที่ถูกเลี้ยงโดยควบคุมโภชนาการให้สมดุล ได้รับการขุนอาหารพลังงานสูงตามปริมาณขั้นต่ำที่กำหนดในแต่ละวัน วิธีการขุนนี้ทำให้เนื้อวัวที่ได้มีคุณภาพสม่ำเสมอและไขมันแทรกเพิ่มขึ้นเสริมให้เนื้อนุ่ม ชุ่มและรสชาติชัดเจน เนื้อวัวเลี้ยงด้วยธัญพืชจากออสเตรเลียนมักมีไขมันและสีของเนื้อที่สม่ำเสมอเกินกว่าการให้อาหารโดยทั่วไปของออสเตรเลียนมีดังนี้ ขุนระยะสั้น (100-150 วัน) ขุนระยะปานกลาง (150-200 วัน) และระยะยาว (200 วันขึ้นไป) เนื้อวัวเลี้ยงด้วยธัญพืชออสเตรเลียนเป็นที่นิยมอย่างมากในตลาดส่งออก และประเทศของเราได้สร้างชื่อเสียงด้านการผลิตเนื้อวัวเลี้ยงด้วยธัญพืชที่ดีที่สุดแห่งหนึ่งของโลก

สาระน่ารู้

เมื่อเลาะไขมันออกเนื้อวัวเลี้ยงด้วยหญ้าจะมีไขมันอิ่มตัวไม่ถึงร้อยละ 2

สาระน่ารู้

ออสเตรเลียนเป็นประเทศผู้ผลิตธัญพืชได้ด้วยตัวเองนั่นหมายความว่าเราปรุงอาหารที่ใช้ขุนสัตว์ได้อย่างสมบูรณ์ซึ่งช่วยให้เนื้อที่ได้รสชาติกลมกล่อมและปลอดภัยตามธรรมชาติ



เนื้อวัวออร์แกนิก (ORGANIC BEEF)

เนื้อวัวออร์แกนิกเลี้ยงดูโดยไร่ออร์แกนิกที่ได้รับใบรับรองช่วยรับประกันได้ว่าสัตว์ต่าง ๆ ได้เล็มหญ้าในทุ่งหญ้าปลอดสารเคมี (ไม่ใช้ยาฆ่าแมลง ยาวัชพืชหรือฮอร์โมนสังเคราะห์) วัวออร์แกนิกที่ได้รับใบรับรองจะไม่ถูกฉีดฮอร์โมนสังเคราะห์หรือยาปฏิชีวนะเร่งให้โต

ลูกค้าแน่ใจได้ว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเป็นออร์แกนิกแท้เมื่อเห็นตราสัญลักษณ์ขององค์กรที่ได้รับการรับรองออร์แกนิกจากกระทรวงเกษตร โดยจะถือว่าเป็นออร์แกนิกได้ต่อเมื่อปฏิบัติตามมาตรฐานออร์แกนิก ไร้เสียงและผู้แปรรูปจะต้องแปลงตนเองให้เป็นออร์แกนิกในทุกด้านเป็นระยะเวลาอย่างน้อยสามปี และต้องได้รับอนุมัติและผ่านการรับรองจากองค์กรรับรองออร์แกนิกบุคคลที่สาม ซึ่งเป็นองค์กรที่ผ่านความเห็นชอบจากกระทรวงเกษตรอีกทีหนึ่ง โดยจะตรวจสอบทุกปีเพื่อให้แน่ใจว่าผู้เลี้ยงและผู้แปรรูปดำเนินงานโดยให้ความสำคัญกับสิ่งแวดล้อมและคุณภาพของผลิตภัณฑ์

สาระน่ารู้

ทุ่งหญ้ากว้างใหญ่อุดมสมบูรณ์ทำให้ออสเตเรเลียเป็นสถานที่เลี้ยงวัวออร์แกนิกชั้นเลิศ



เนื้อวัวแองกัส (ANGUS BEEF)

วัวแองกัสกำลังกลายเป็นสายพันธุ์วัวที่คนให้ความสนใจและตามหามากที่สุดในโลก เพราะให้เนื้อคุณภาพสูงเหมาะกับตลาดหลากหลาย วัวแองกัสตัวผู้ที่ถูกตอนเหมาะกับการเลี้ยงในทั้งทุ่งกว้างและโรงขุนเพื่อตอบโจทยตลาดที่ต้องการเนื้อวัวคุณภาพสูง เนื้อวัวแองกัสมีคุณภาพดีเนื่องจากวัวสายพันธุ์นี้สร้างไขมันแทรกระหว่างกล้ามเนื้อซึ่งส่งผลต่อรสชาติในช่วงขุนระยะสุดท้ายได้

ถึงแม้ว่าวัวแองกัสมีเสียงทุกทวีป แต่สายพันธุ์วัวแองกัสออสเตเรเลียได้ผสมผสานสกุลจากหลากหลายประเทศได้สำเร็จ วัวแองกัสที่มีจำนวนมากช่วยให้มีกลุ่มยีนส์ที่หลากหลายซึ่งช่วยให้สายพันธุ์ปรับตัวรับความท้าทายและความต้องการของตลาดใหม่ๆ ได้เป็นอย่างดี

สาระน่ารู้

โรงขุนหลายแห่งในออสเตเรเลียเลี้ยงวัวแองกัสไว้เพื่อเตรียมส่งให้ตลาดญี่ปุ่นโดยเฉพาะ

5. ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายและครอบคลุม



เนื้อวากิว (WAGYU BEEF)

วากิวเป็นที่รู้จักไปทั่วโลกว่าเป็นเนื้อนุ่มให้สัมผัสละลายในปาก และรสชาติมีมิติ วากิวหมายถึงสายพันธุ์วัวเลี้ยงพัฒนาขึ้นในประเทศญี่ปุ่น ได้งดตั้งจากแถบโทเบ ซึ่งเป็นสายพันธุ์ที่พันธุกรรมมีแนวโน้มจะมีไขมันแทรกกล่อมเนื้อมากกว่าปกติ เนื้อวากิวให้รสชาติเด่นกว่าปกติเพราะชั้นไขมันที่นุ่มกว่า มีปริมาณไขมันไม่อึดตัวที่ดีต่อสุขภาพมากกว่า และให้เนื้อสัมผัสที่ดี

การผลิตเนื้อวากิวในประเทศออสเตรเลียแบ่งออกกว้างๆ ได้สองส่วน ได้แก่ การผลิตเนื้อวากิวสายพันธุ์ตรงสำหรับใช้เป็นพ้อพันธุหรือสายพันธุ์ที่สำหรับนำไปขุนและเชือด รวมถึงนำวัววากิวไปใช้ผสมข้ามสายพันธุ์เพื่อผลิตวัวสำหรับขุนและเชือด

การนำวัววากิวมาผสมข้ามสายพันธุ์ทำให้เนื้อวัวที่ได้มีคุณภาพดีและคุ้มค่ามากยิ่งขึ้นเพราะให้ลายหินอ่อนในเนื้อได้สม่ำเสมอช่วยให้เนื้อนุ่มและรสชาติดีขึ้น วัววากิวผสมพันธุ์ด้วยสายพันธุ์ใดก็ได้เพื่อพัฒนาคุณภาพเนื้อวัวแต่สายพันธุ์ที่นิยมนำมาผสมร่วมมากที่สุดคือวัวแองกัส

สาระน่ารู้

สมาคมเนื้อวากิวแห่งออสเตรเลีย
เป็นสมาคมสายพันธุ์วากิว
ที่ใหญ่ที่สุดนอกประเทศญี่ปุ่น



เนื้อวัวผ่านการรับรองฮาลาล (HALAL CERTIFIED BEEF)

กรรมวิธีที่ทำให้เนื้อวัวออสเตรเลียมได้รับรองฮาลาลผู้ที่เชือดวัวจะต้องเป็นชาวมุสลิมเพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของศาสนาอิสลามออสเตรเลียมได้รับการยอมรับว่าให้ความสำคัญกับมาตรฐานซึ่งต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัดเมื่อผลิตเนื้อและผลิตภัณฑ์เนื้อฮาลาลโครงการฮาลาลที่ควบคุมดูแลโดยรัฐบาลออสเตรเลีย (AGHAP) ช่วยรับประกันสถานะฮาลาลและคัดแยกผลิตภัณฑ์หลังจากซากสัตว์ได้รับการรับรองฮาลาลจากชาวมุสลิมผู้เชือดแล้ว AGHAP เป็นมาตรการความร่วมมือระหว่างแผนกต่างๆ ของรัฐบาลออสเตรเลียและองค์กรอิสลามออสเตรเลียคุณภาพและความถูกต้องของมาตรการนี้ได้รับการสนับสนุนจากกฎหมายออสเตรเลีย

ออสเตรเลียมส่งเนื้อที่รับตราฮาลาลออกไปยังตลาดสำคัญทั่วเอเชีย ตะวันออกกลางและยุโรป จำนวนประชากรมุสลิมกว่าหนึ่งพันเก้าร้อยล้านคนทั่วโลก และประชากรมุสลิมในออสเตรเลียที่เติบโตขึ้นร้อยละ 35 (จำนวนในปีพ.ศ. 2564 และ 2559) ผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้ของเรายังสำคัญและน่าสนใจ

สาระน่ารู้

คำว่าฮาลาลเป็นภาษาอารบิก
แปลว่า “เป็นไปตามบัญญัติ”



เนื้อวัวไม่ติดมันสำหรับงานผลิต (LEAN MANUFACTURING BEEF)

ออสเตรเลียผลิตเนื้อวัวไม่ติดมันจำนวนมากเพื่อนำไปใช้แปรรูปต่อ เนื้อวัวออสเตรเลียยังคงตอบโจทยความต้องการของผู้แปรรูปและลูกค้าทั่วโลก ด้วยคุณสมบัติที่พร้อมรอบด้าน เนื้อวัวออสเตรเลียนำไปใช้ผลิตอะไรก็ได้ตั้งแต่ทำเนื้อในแฮมเบอร์เกอร์ ไปจนถึงเนื้อบด และมีตบอลล เนื้อย่าง เนื้ออบและอีกนับไม่ถ้วน เนื้อวัวไม่ติดมันสำหรับแปรรูปมีอัตราส่วนไขมันและเนื้อแดงสม่ำเสมอ (ประเมินผลในห้องปฏิบัติการ) สำหรับนำไปใช้ผลิตแปรรูปต่อ มีปริมาณจุลินทรีย์น้อยและอัตราการปนเปื้อนต่ำมาก ชิ้นส่วนเนื้อวัวออสเตรเลียมีไขมันน้อยและตัดแต่งไขมันได้ตามที่ผู้ส่งระบุ ชิ้นส่วนเนื้อสำหรับนำไปใช้แปรรูปต่อมีให้สั่งทั้งในรูปแบบแช่แข็งและแช่เย็น (เนื้อสด)

ตอบโจทย์
ทุกโอกาส



แนวทางการสั่ง เนื้อวัวออสเตรเลียแต่ละส่วน

1 ROUND



Knuckle
2070



Topside
2000



Topside Cap Off
2001



Outside Flat
2050



Eye Round
2040



Heel Muscle
2364

3 TENDERLOIN



Tenderloin 2150

5 SIRLOIN



Sirloin 2143

6 RIB EYE



Cube Roll 2243



Rib Eye Muscle 2249

9 CHUCK



Chuck 2261



Chuck Roll 2276



Blade 2300



Bolar Blade 2302



Oyster (Feather) Blade 2303

10 SHANK



Shin-Shank 2360

2 RUMP



Rump
2090



Eye Rump Centre
2095



Eye Rump Side
2094



Eye of Rump
2093



Tri tip/Bottom Sirloin Triangle
2131



Rump Cap
2091



Flap Meat
2206

4 FLANK



Flank Steak 2210

7 INSIDE SKIRT



Internal Flank 2203

8 BRISKET



Brisket Navel End
2340



Brisket Point End
(Deckle off)
2353

เนื้อหีบห่อขนาดใหญ่ (เนื้อบด)



ขนาด 60 CL



ขนาด 80 CL



ขนาด 90 CL

สัญลักษณ์ ▶



ผัด



ย่าง



จี่กระทะ



อบเตา



ต้มหม้อ

● สหพันธ์เนื้อสัตว์จากฟาร์มผลิตจากเนื้อสัตว์ประเภทออสเตรเลีย (HAM)



6. มุ่งเน้นรสชาติ



สาระน่ารู้

ระบบนี้เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวให้การ
จัดระดับคุณภาพของ MSA โดยระบบ
ตรวจสอบคุณภาพตั้งแต่ในคอสัตว์
ไปจนถึงโต๊ะอาหารของคุณ ในทุกด้าน
ตั้งแต่การบริหารจัดการปศุสัตว์
และความยั่งยืนจนถึงคุณภาพ
และความสม่ำเสมอของผลิตภัณฑ์

มาตรฐานเนื้อออสเตรเลีย (MSA) ข้อนี้ไม่ทำให้ผิดหวังในคุณภาพ

ที่ผ่านมาระบบจัดระดับเนื้อวัวสากลจะมุ่งเน้นไปที่ขั้นตอน
การผลิตเท่านั้นโดยไม่ได้มีผู้ที่ออกมาจับผิดชอบหรือ
พึงเสียจากผู้บริโภค ซึ่งวิธีการเช่นนี้สร้างประสบการณ์
การบริโภคที่ไม่เสมอต้นเสมอปลาย

เป็นเวลากว่า 10 ปีที่อุตสาหกรรมเนื้อวัวออสเตรเลียได้
พัฒนาและวางระบบการจัดเกรดเนื้อวัวที่เรียกว่ามาตรฐาน
เนื้อออสเตรเลีย ซึ่งเป็นระบบการจัดคุณภาพการบริโภค
เนื้อวัวโดยการจำแนกและระบุชิ้นส่วนเนื้อวัวหลักและ
เนื้อวัวส่วนรองโดยรับประกันคุณภาพเกรดเนื้อวัวรวม
ถึงวิธีการปรุงที่แนะนำเพื่อสร้างประสบการณ์บริโภค
ที่คุณภาพตามที่ผู้บริโภคต้องการ MSA เป็นระบบการ
จัดเกรดเนื้อทางเลือกที่คัดคะแนนคุณภาพการบริโภค
เนื้อวัวออสเตรเลียได้แม่นยำทำให้ซัพพลายเออร์ส่งมอบ
เนื้อวัวคุณภาพให้กับลูกค้าได้อย่างสม่ำเสมอ มีเพียง
ผู้แปรรูปเนื้อวัวที่ได้ขึ้นทะเบียนว่าผ่านมาตรฐาน MSA
เท่านั้นจึงจะมีสิทธิ์นำระบบการจัดเกรดคุณภาพของ
MSA ไปใช้

ผู้จัดเกรดเนื้อวัวที่ได้รับการรับรอง MSA จะประเมิน
ซากสัตว์แต่ละตัว

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

การประเมินคุณภาพ MSA พิจารณาหลายด้าน
ดังต่อไปนี้

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

7. อุดมด้วยสารอาหาร ตามธรรมชาติ

หากต้องการมีชีวิตที่ดี เราต้องการอาหารดี และเนื้อวัวออสเตรเลียเป็นส่วนสำคัญที่จะทำให้อาหารของคุณอร่อยและได้สารอาหารครบถ้วน เนื้อวัวออสเตรเลียอุดมไปด้วยโปรตีนตามธรรมชาติและให้วิตามินและแร่ธาตุสำคัญถึง 8 ชนิด ที่จะช่วยในทุกด้านตั้งแต่ควบคุมระบบประสาทไปจนถึงช่วยให้อวัยวะของคุณแข็งแรง เนื้อวัวออสเตรเลียยังอัดแน่นด้วยสารอาหารอีกด้วย

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

ลดความเหนื่อยล้า ช่วยให้คุณตื่นตัว

- ราดูล์เล็ก
- โนยาซิน
- ไสโบลาล์วัน
- ฟอสฟอรัส
- วิตามินบี 6
- วิตามินบี 12

ควบคุมระบบ ประสาทของคุณ

- โนยาซิน
- ไสโบลาล์วัน
- โพแทสเซียม
- วิตามินบี 6
- วิตามินบี 12

เสริมสร้าง การทำงานของสมอง

- ราดูล์เล็ก
- โนยาซิน
- ราดูล์สังกะสี
- วิตามินบี 6
- วิตามินบี 12

เสริมภูมิคุ้มกัน ให้ร่างกาย

- ราดูล์เล็ก
- ราดูล์สังกะสี
- วิตามินบี 6
- วิตามินบี 12

ช่วยให้กระดูก แข็งแรงและเติบโต

- โปรตีน
- ราดูล์สังกะสี
- ฟอสฟอรัส

เสริมสร้างและ รักษากล้ามเนื้อ

- โปรตีน

เนื่องจากเนื้อวัวออสเตรเลียอุดมด้วยโภชนาการจึงเป็นส่วนประกอบสำคัญสำหรับผู้บริโภคแต่ละกลุ่มเช่นอาหารที่อุดมด้วยราดูล์เล็กเหมาะสำหรับเด็กซึ่งเป็นวัยที่กำลังเติบโตและพัฒนาด้านร่างกาย และยังช่วยเติมการกักเก็บราดูล์เล็กสำหรับหญิงในวัยเจริญพันธุ์

สังกะสีช่วยให้เสริมสร้างการเจริญพันธุ์และระบบสืบพันธุ์ และเนื้อวัวยังเป็นวัตถุดิบที่อุดมด้วยโภชนาการ เป็นประโยชน์กับผู้ที่ไม้อายุอาหาร เช่น คนชรา หรือผู้ที่เพิ่มพูนจากอาการป่วย

สาระน่ารู้

วิตามินซีช่วยเพิ่มการดูดซึมธาตุเหล็ก
มีหอนำลองเพิ่มผลไม้
ตระกูลส้มหรือผักใบเขียว
ทานคู่กับเนื้อวัว



การสั่งเนื้อ วัวออสเตรเลีย

.....







AUS-MEAT ภาษาที่ทุกคน เข้าใจตรงกัน

สั่งเนื้อวัวออสเตอเรเลียได้ง่ายๆ
เริ่มจากเข้าใจภาษาของ
AUS-MEAT

.....

AUS-MEAT คือองค์กรที่ได้รับเงินสนับสนุนจากอุตสาหกรรมเนื้อออสเตอเรเลีย มีหน้าที่กำหนดและสร้างมาตรฐานในการระบุรายละเอียดเนื้อ ภาษาของ AUS-MEAT เป็นภาษาเพื่อใช้ระบุการสั่งเนื้อสัตว์ออสเตอเรเลียเพื่อให้เข้าใจในทิศทางเดียวกัน ซึ่งจะช่วยให้ผู้นำเข้าและผู้ค้าส่งระบุผลิตภัณฑ์เนื้อที่ตนต้องการซื้อจากผู้ส่งออกหรือผู้ขายได้แม่นยำยิ่งขึ้น ภาษา AUS-MEAT มีอธิบายไว้อย่างละเอียดในคู่มือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์จากประเทศออสเตอเรเลีย (HAM)

ภาษา AUS-MEAT แจกแจงคำอธิบายผลิตภัณฑ์และการชั่งตวง วัดซากสัตว์ตามลักษณะต่างๆ ที่ได้มาตรฐาน เช่น น้ำหนักหลังเชือด ความหนาของชั้นไขมัน เพศ และอายุของสัตว์

AUS-MEAT ได้กำหนดรหัสสีหลักไม่ซ้ำกันให้กับชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ชิ้นหลักและเครื่องในทุกชิ้นไว้ในคู่มือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์จากประเทศออสเตอเรเลีย คำอธิบายผลิตภัณฑ์และรหัสสีหลักนั้นสำคัญมากเมื่อต้องการสั่งเนื้อวัวออสเตอเรเลีย

คุณภาพเนื้อสัตว์ ออสเตอเรเลีย – กาประเมิน ลักษณะเนื้อสัตว์

ผู้แปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตอเรเลียได้ประเมินคุณภาพซากสัตว์อย่างเป็นทางการโดยใช้มาตรฐานอุตสาหกรรมที่เรียกว่า “การประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์” ซึ่งเป็นหลักสำคัญที่ยึดใช้เมื่อจัด “ระดับคุณภาพ” ซากสัตว์ การประเมินคุณภาพนี้ทำโดยเจ้าหน้าที่ทรงคุณวุฒิจากบริษัท และ AUS-MEAT จะตรวจสอบมาตรการประเมินคุณภาพเนื้ออยู่เสมอเพื่อให้แน่ใจว่ามาตรฐานถูกต้อง

การประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์ถูกนำมาใช้อย่างเป็นกลางเพื่อตรวจสอบวัดคุณภาพของซากวัวที่ถูกเชือด ช่วยให้ผู้แปรรูปสื่อสารลักษณะของซากสัตว์ให้กับผู้ซื้อได้เข้าใจตรงกัน การประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์ช่วยให้ผู้ซื้อระบุประเภทผลิตภัณฑ์ที่ตนต้องการได้ เมื่อซากสัตว์ถูกน้ำแช่เย็น และก่อนนำไปแปรรูปต่อ จึงนำมาประเมินคุณภาพ ผู้ประเมินคุณภาพจะประเมินลักษณะดังต่อไปนี้ที่บริเวณสันนอก

ไขมันซี่โครง	สีของเนื้อสัตว์	ไขมันแทรก
สีของไขมัน	บริเวณกลัมนเนื้อสัน	อายุของวัว / การสร้างกระดูก (Ossification)

การประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์จะประเมินโดยเจ้าหน้าที่ผู้ทรงคุณวุฒิของบริษัทที่จะได้รับการตรวจสอบจาก AUS-MEAT อยู่เสมอ โดยการประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์จะพิจารณาลักษณะ 6 ประการดังต่อไปนี้

1. สีของเนื้อสัตว์

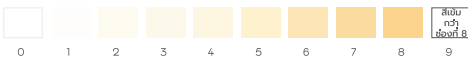
สีของเนื้อสัตว์หมายถึงสีที่เห็นเด่นชัดที่สุดของกล้ามเนื้อสันนอก (กล้ามเนื้อลองจิสซิมัส ดอร์ซัล - longissimus dorsi) และแบ่งคะแนนออกเป็น 1A ถึง 7



สีที่แสดงในเล่มนี้เป็นสีที่เข้มที่สุดของแต่ละระดับ และเป็นเพียงแนวทางเท่านั้น ไม่ใช่วิธีวัดตามธรรมชาติ

2. สีของไขมัน

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



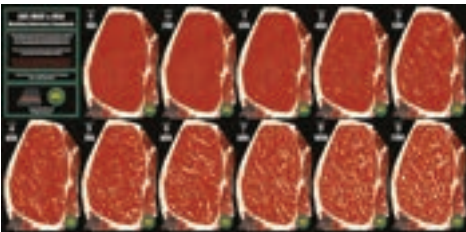
สีที่แสดงในเล่มนี้เป็นสีที่เข้มที่สุดของแต่ละระดับ และเป็นเพียงแนวทางเท่านั้น ไม่ใช่วิธีวัดตามธรรมชาติ

3. ไขมันแทรก

ไขมันแทรกคือไขมันที่แทรกอยู่ระหว่างเส้นใยกล้ามเนื้อ 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

การวัดปริมาณไขมันซี่โครงคือการวัดความหนาของไขมันใต้ผิวหนังและไขมันระหว่างมัดกล้ามเนื้อบริเวณซี่โครงที่กำหนดโดยมีหน่วยเป็นมิลลิเมตร

การวัดปริมาณไขมันใต้ชั้นผิวหนังบริเวณซี่โครงคือการวัดความหนาของไขมันใต้ชั้นผิวหนังบริเวณซี่โครงที่กำหนดโดยมีหน่วยเป็นมิลลิเมตร

ระบบการวัดเกรดของ MSA ใช้ไขมันซี่โครงเป็นตัวคาดคะเนคุณภาพการบริโภค



5. บริเวณกล้ามเนื้อสัน

พื้นที่กล้ามเนื้อสันคือบริเวณผิวของกล้ามเนื้อลองจิสซิมัส ดอร์ซัล บริเวณซี่โครงที่ 10, 11, 12 หรือ 13 และคำนวณเป็นหน่วยตารางเซนติเมตร



6. อายุของวัว/การสร้างกระดูก

คะแนนอายุจะช่วยประเมินอายุทางกายภาพของซากวัว อายุของวัวจะวัดจากตัวเลขมาตรฐานที่เพิ่มขึ้นโดยมีคะแนนต่ำสุดที่ 100 คะแนน และสูงสุดที่ 590 คะแนน ซึ่งวัดโดยใช้วิธีสังเกตการสร้างกระดูกสันหลังรวมถึงรูปร่างและสีของกระดูกซี่โครง

190	
Sacral 1-5	Thoracic 11-13
Lumbar 1-6	Ribs
Approx. age in Months	Approx. age in Months
190	190
Complete ossification of thoracic vertebrae	Complete ossification of thoracic vertebrae
Complete ossification of lumbar vertebrae	Complete ossification of lumbar vertebrae
Complete ossification of ribs	Complete ossification of ribs
Complete ossification of ribs	Complete ossification of ribs

230	
Thoracic 11-13	Thoracic 11-13
Thoracic 1-10	Ribs
Approx. age in Months	Approx. age in Months
230	230
Complete ossification of thoracic vertebrae	Complete ossification of thoracic vertebrae
Complete ossification of lumbar vertebrae	Complete ossification of lumbar vertebrae
Complete ossification of ribs	Complete ossification of ribs
Complete ossification of ribs	Complete ossification of ribs



วิธีสั่งเนื้อวัว ออสเตอเลีย

3 ขั้นตอนง่ายๆ ใช้สั่ง เนื้อวัวออสเตอเลีย

.....

ขั้นตอนที่ 1 ระบุประเภทหรือประเภททางเลือก

ขั้นตอนแรกในการสั่งซื้อเนื้อวัวออสเตอเลีย ให้แจ้งเพศและอายุของวัวที่ท่านต้องการนำมาแปรรูปเป็นชิ้นเนื้อให้ซัพพลายเออร์ทราบ การระบุรายละเอียดตรงนี้เป็นทางเลือกประเภทวัว โดยการเลือกประเภทของวัวจะมีให้เลือก 2 ตัวเลือกหลัก หากท่านไม่ได้ต้องการระบุช่วงวัยหรือคุณภาพของเนื้อสัตว์โดยละเอียด ให้ท่านเลือกเนื้อวัวจากกลุ่มพื้นฐาน

หากท่านมองหาเนื้อที่มาจากสัตว์ที่มีช่วงวัยเฉพาะเจาะจงเพื่อต้องการคุณภาพเนื้อที่ละเอียดอ่อนขึ้น ให้ท่านเลือกเนื้อวัวกลุ่มทางเลือก จะเห็นได้ว่ารายละเอียดที่ต้องการระบุสำหรับเนื้อวัวกลุ่มทางเลือกจะชัดเจนและละเอียดกว่าเนื้อวัวกลุ่มพื้นฐาน

ขั้นตอนที่ 2 ระบุรายละเอียดผลิตภัณฑ์

การระบุรายละเอียดผลิตภัณฑ์จะเป็นการแจ้งลักษณะผลิตภัณฑ์ที่ท่านต้องการ โดยควรแจ้งข้อมูลดังต่อไปนี้ให้ซัพพลายเออร์ของท่านทราบ

- ชื่อชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ที่ท่านต้องการซื้อ
- รหัสของชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ที่ท่านต้องการซื้อ (รหัสผลิตภัณฑ์จากคู่มือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์จากประเทศออสเตเลีย)
- ระบบการเลี้ยงปศุสัตว์ เช่น เลี้ยงด้วยหญ้า ด้วยธัญพืช หรือออแกนิก
- ระดับไขมันแทรก สีไขมัน และสีของเนื้อโดยใช้เกณฑ์การประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์
- ความลึกของไขมัน ระดับการตัดแต่ง เช่น ต้องการให้เก็บกล้ามเนื้อและกระดูกไว้ หรือต้องการให้เลาะออกทั้งหมด

ขั้นตอนที่ 3 ระบุข้อกำหนดอื่นๆ

ควรแจ้งข้อกำหนดอื่น ๆ ที่นอกเหนือจากรายละเอียดผลิตภัณฑ์ เช่น

- ผลิตภัณฑ์แช่เย็นหรือแช่แข็ง
- บรรจุภัณฑ์ (สุญญากาศ ซ้อนเป็นชั้น รวมหลายชั้นเป็นต้น)
- ราคา
- จำนวน
- เงื่อนไขการจัดส่ง
- วันที่จัดส่ง

ประเภทพื้นฐาน

ถ้าท่านต้องการ...	รหัสผลิตภัณฑ์คือ...	หมายความว่า...
ลูกวัว (Veal)	V	เนื้อสัตว์จากวัวที่ฟันแท้อยู่ไม่เกิน 7 เดือน น้ำหนักซากน้อยกว่า 70 กก. (154 ปอนด์) อาจเป็นเพศผู้หรือเพศเมียก็ได้
วัวบิฟ (Beef)	A	เนื้อสัตว์จากวัวที่มีฟันแท่ประมาณ 0-8 ซี่ มีน้ำหนักซากมากกว่า 70 กก. (154 ปอนด์) อาจเป็นเพศผู้ที่ถูกทำหมันแล้วหรือเพศเมียก็ได้
วัวบูล (Bull)	B	เนื้อจากวัวที่มีฟันแท่ระหว่าง 0 ถึง 8 ซี่ ซึ่งเป็นวัวเพศผู้ที่ยังไม่ถูกตอนหรือถูกตอนแล้ว และแสดงลักษณะทางเพศทุติยภูมิ (S.S.C.) วัวเพศผู้โตเต็มวัย อย่างชัดเจน
S.S.C.- Secondary Sexual Characteristics		

ประเภททางเลือก

ถ้าท่านต้องการ...	รหัสผลิตภัณฑ์คือ...	หมายความว่า...
Yearling beef หรือ yearling steer	Y หรือ YS	- ไม่มีฟันแท่ - อายุไม่เกิน 18 เดือน* - หากเป็น Y เป็นเพศผู้หรือเพศเมียก็ได้ แต่หากเป็น YS ต้องเป็นเพศผู้เท่านั้น
Young beef หรือ young steer	YG หรือ YGS	- มีฟันแท่ 0, 1 หรือ 2 ซี่ - อายุไม่เกิน 30 เดือน* - หากเป็น YG เป็นเพศผู้หรือเพศเมียก็ได้ แต่หากเป็น YGS ต้องเป็นเพศผู้เท่านั้น
Young prime beef หรือ young prime steer	YP หรือ YPS	- มีฟันแท่ระหว่าง 0 ถึง 4 ซี่ - อายุไม่เกิน 36 เดือน* - หากเป็น YP เป็นเพศผู้หรือเพศเมียก็ได้ แต่หากเป็น YPS ต้องเป็นเพศผู้เท่านั้น
Prime beef หรือ prime steer	PR หรือ PRS	- มีฟันแท่ระหว่าง 0 ถึง 7 ซี่ - อายุไม่เกิน 42 เดือน* - หากเป็น PR เป็นเพศผู้หรือเพศเมียก็ได้ แต่หากเป็น PRS ต้องเป็นเพศผู้เท่านั้น
Ox (ตัวเมีย)	S	- มีฟันแท่ระหว่าง 0 ถึง 7 ซี่ - อายุไม่เกิน 42 เดือน* - ต้องเป็นเพศเมียเท่านั้น
Ox (ตัวผู้) หรือ steer	S หรือ SS	- มีฟันแท่ระหว่าง 0 ถึง 8 ซี่ - ไม่จำกัดอายุ - ต้องเป็นเพศผู้เท่านั้น
Cow	C	- มีฟันแท่ 8 ซี่ - อายุ 42 เดือน* ขึ้นไป - ต้องเป็นเพศเมียเท่านั้น

*ช่วงอายุที่ระบุเป็นเพียงค่าการประเมินโดยคร่าวเท่านั้น
ที่มา AUS-MEAT



ฉลากเนื้อวัวออสเตรเลีย

บรรจุภัณฑ์ทุกกล่องของเนื้อสัตว์ออสเตรเลียจะติดฉลากระบุรายละเอียดเกี่ยวกับสินค้าชิ้นนั้นไว้ ฉลากบนบรรจุภัณฑ์จะชี้แจงข้อมูลสำคัญตามที่รัฐบาลออสเตรเลียกำหนด นอกจากข้อมูลดังกล่าวแล้ว ผู้แปรรูปออสเตรเลีย อาจใส่ข้อมูลเพิ่มเติมบนฉลากได้ เพื่ออธิบายผลิตภัณฑ์เพิ่มเติมเพื่อวัตถุประสงค์ทางการค้า

1. **รายละเอียดทั่วไป:** ระบุว่าติดกระดูกหรือเลาะกระดูกและระบุชนิดสัตว์
2. **ประเทศที่ผลิต:** เป็นข้อกำหนดการส่งออกและจะระบุไว้บนบรรจุภัณฑ์ของสินค้าทุกชิ้นจากโรงงานที่ได้รับอนุญาตให้ส่งออก
3. **รายละเอียดซากสัตว์:** รหัสประเภทที่แสดงอายุและเพศของซากสัตว์ เช่น (*YG*) หรือ YOUNG BEEF
4. **รายละเอียดผลิตภัณฑ์:** รายละเอียดของเนื้อส่วนหลัก (เช่น เนื้อสไตรป์ลอยน์) ตามที่ระบุไว้ที่รหัสในคู่มือเนื้อสัตว์ออสเตรเลีย รหัสมาตรฐานนำมาปรับใช้ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้าได้ (เช่น *STL*)
5. **ช่วงน้ำหนักเนื้อส่วนหลัก:** ระบุช่วงน้ำหนักชิ้นต่ำ/สูงสุดของเนื้อแต่ละชิ้นในบรรจุภัณฑ์ตามที่ได้แสดงไว้บนฉลาก
6. **ประเภทบรรจุภัณฑ์:** IW/VAC หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่บรรจุแยกชิ้นและซีลสุญญากาศ
7. **แถบบาร์โค้ด:** บาร์โค้ดที่ผูกพัฒนาและเป็นไปตามแนวทางปฏิบัติของอุตสาหกรรมเนื้อสาก
8. **วันที่บรรจุหีบห่อ:** ระบุวัน เดือน ปีและช่วงเวลาที่ผลิตภัณฑ์นั้นถูกบรรจุลงหีบห่อ
9. **วันที่ “ควรบริโภคก่อน”:** หมายถึงวันที่ผลิตภัณฑ์นั้นสิ้นสุดช่วงระยะเวลาที่เนื้อถูกจัดเก็บตามเงื่อนไขที่ระบุเนื้อที่ระบุวันที่ “best before” สามารถนำจำหน่ายต่อหลังจากเลยช่วงเวลานั้นได้ ต่อเมื่อเนื้อนั้นไม่เสียหาย เสื่อมสภาพหรือเป่าเปื่อย เนื้อที่ระบุวันที่ “use by” ห้ามไม่ให้จำหน่ายต่อหลังจากเลยวันที่ระบุขึ้น
10. **น้ำหนักสุทธิ:** น้ำหนักเนื้อในกล่องหลักหักน้ำหนักวัสดุบรรจุภัณฑ์ โดยแสดงหน่วยเป็นกิโลกรัม กณนิยมสองตำแหน่ง ในบางกรณีอาจแสดงทั้งกิโลกรัมและปอนด์
11. **หมายเลขรอบการผลิต:** เป็นหมายเลขภายในบริษัทเพื่อระบุรอบที่ผลิตสินค้าเพื่อใช้ในการสอบประวัติย้อนกลับหากจำเป็น
12. **หมายเลขกล่องบรรจุภัณฑ์:** หมายเลขกล่องบรรจุภัณฑ์เป็นหมายเลขเดียวกับที่แสดงบนบาร์โค้ด
13. **รับรองฮาลาล:** ระบุว่าผลิตภัณฑ์นั้นดำเนินการตามกรรมวิธีและได้รับการรับรองจากองค์กรอิสลาม
14. **หมายเลขสถานประกอบการ:** หมายเลขสถานประกอบการที่ขึ้นทะเบียนโรงงาน
15. **ตราประทับผ่านการตรวจสอบ:** ตราประทับว่าผ่านการตรวจสอบจากรัฐบาลกลางออสเตรเลีย
16. **คำชี้แจงการแช่เย็น:** เก็บแช่เย็น/เก็บในตู้เย็น เป็นข้อความที่ช่วยบอกว่าผลิตภัณฑ์ในหีบห่อถูกเก็บในสภาวะควบคุมความเย็นตั้งแต่เวลาที่บรรจุ
17. **จำนวนชิ้น:** บอกจำนวนชิ้นเนื้อใหญ่ที่บรรจุในหีบห่อ
18. **รหัสบริษัท:** หมายเลขภายในองค์กรที่ไว้กำกับบนหีบห่อ
19. **ชื่อและที่อยู่บริษัท:** ระบุชื่อของผู้ที่บรรจุผลิตภัณฑ์และที่อยู่ของผู้ส่งออกหรือผู้รับสินค้า 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