

# การเลือกซื้อเนื้อสัตว์



การเลือกซื้อเนื้อสัตว์นอกจากเหตุผลด้านราคา ผู้บริโภคเนื้อสัตว์ควรคำนึงถึงด้านคุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ ควรซื้อเนื้อสัตว์ที่ผ่านการตรวจของพนักงานตรวจโรคสัตว์ และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่เชื่อถือได้ หรือเป็นเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ และควรเลือกซื้อจากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่จำหน่าย



มีสีชมพูปนแดงเรื่อๆ นุ่ม ฝิวเป็นมัน



ส่วนที่เป็นมันแข็งควรเป็นสีขาวขุ่น



ไม่เป็นเมือกลื่น ไม่ขำเลือด ไม่แห้ง



ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่าหรือมีสีเขียว



เนื้อโคมีสีแดงคล้ำเล็กน้อย, แดงสม่ำเสมอทั้งชิ้น



ไม่ขำเลือด เมื่อใช้นิ้วกดแล้วจะไม่บุ๋ม



ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว เหม็นเน่าหรือเมือกลื่น



มีเนื้อแน่น ฝิวตึงไม่เหนียวเย็น สีเนื้อสด



สีเนื้อไม่ซีด หรือมีจ้ำเขียวๆ ทั่วไป



ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือกที่ฝิว เนื้อไม่เหลว



ไม่มีจุดเลือดออก, จุดแดงกระจายตามฝิวหนัง



ศึกษาข้อมูลเพิ่มเติม: คู่มือการเลือกซื้อเนื้อ นม ไข่ กรมปศุสัตว์

กลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดอุบลราชธานี  
โทรศัพท์ 0-4525-5005 E-mail : pvlo\_ubt@dld.go.th

