



สุกกรเป็นสัตว์ไช้เนื้อสำหรับบริโภค ซึ่งในประเทศไทยมีการเลี้ยงทั้งแบบหันบ้าน และทางการค้า โดยทำเป็นฟาร์มขนาดใหญ่ แหล่งเลี้ยงสุกกรที่สำคัญ คือทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่จังหวัดนครราชสีมา บุรีรัมย์ ขอนแก่น อุบลราชธานี หนองคาย ลักลนคร นครพนม ภาคเหนือได้แก่ ลำปาง เชียงใหม่ เชียงราย ภาคกลางได้แก่ นครปฐม ราชบุรี สุพรรณบุรี ฉะเชิงเทรา และภาคใต้ได้แก่ สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช ส่วนจังหวัดอื่นเลี้ยงไม่มากนัก โดยเฉพาะ จังหวัดที่มียาวไทยมุสลิมมาก (ฉัตรชัย เลียมประเสริฐ 2520)

การฆ่าและสุกกรเพื่อจำหน่ายจะได้ส่วนประกอบหลักคือ เนื้อ เครื่องใน กระดูก หนัง ซึ่งส่วนต่างๆเหล่านี้สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ เช่น เนื้อและเครื่องในสัตว์อาจนำมาบริโภคโดยตรง หรือใช้ในอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ กระดูกสัตว์อาจใช้ในอุตสาหกรรมผลิตกาว อาหารสัตว์ ปุ๋ย หนังสัตว์อาจนำมาผลิตเป็นเครื่องหนังต่างๆ เช่น กระเป๋า รองเท้า ถุงมือ ลูกฟุตบอล และกาว (Roman and Ziegler, 1974) หนังสุกกรนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่น บำต่างๆหรือเป็นส่วนผสมในการผลิตแฮมหรือแควหมู ซึ่งเป็นอาหารที่นิยมในท้องถิ่น ภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ สำหรับแควหมูอาจนำมาบริโภคได้หลายรูปแบบ เช่น บริโภคในลักษณะอาหารคาวโดยตรง ฉิมน้ำพริกและรับประทานร่วมกับอาหารบางชนิด เช่น ขนมน้ำเจียว หรือรับประทานเป็นกับแกล้มสำหรับเครื่องดื่มต่างๆเช่น สุรา เบียร์ หรือรับประทานในรูปของอาหารขบเคี้ยว (snack foods) แควหมูนอกจากจะเป็นอาหารที่นิยมบริโภคในหมู่ชาวไทยแล้ว ยังเป็นที่นิยมในหมู่ชาวต่างประเทศด้วย (Levie, 1977; Poujo, 1982; Koami Co.Ltd., 1971) เช่น ในสหรัฐอเมริกา บางประเทศในทวีปยุโรป

การผลิตแควหมูในประเทศไทยมักเป็นแบบหันบ้านซึ่งกรรมวิธีผลิตแตกต่างกันมาก ทำให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์ไม่แน่นอน โดยเฉพาะความกรอบ การพองตัว และสี เมื่อเก็บแควหมูไว้นานจะสูญเสียความกรอบ เนื่องจากการดูดความชื้นจากอากาศ นอกจากนี้ยังเกิดกลิ่นเหม็น จากปฏิกิริยา oxidation ของไขมันอีกด้วย ปัญหาต่างๆเหล่านี้ยังไม่มียุติแก้ไขหรือวิจัยอย่างจริงจัง ถ้าได้มีการปรับปรุงกรรมวิธีผลิตเพื่อทำให้แควหมูมีคุณภาพสม่ำเสมอและเก็บได้นานขึ้น จะทำให้การบริโภค

แคบหมยเป็นไปอย่างกว้างขวางยิ่งขึ้น สามารถส่งออกไปจำหน่ายได้อย่างทั่วถึง และวางขาย
อยู่ในท้องตลาดได้เป็นเวลานาน การวิจัยสิ่งมีจุดประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยต่างๆที่มีผลต่อการผลิต
และการเก็บแคบหมย โดยมุ่งที่จะปรับปรุงกรรมวิธีผลิตและการเก็บรักษาเพื่อให้ได้แคบหมยที่มีคุณภาพ
ดีและเก็บได้นาน