

พรทิมล ดนสิงห์ 2551: ผลการใช้กากมันสำปะหลังต่อสมรรถภาพการผลิตและคุณภาพ
ซากของสุกร ปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิจัยและพัฒนาการเกษตร) สาขาวิจัยและ
พัฒนาการเกษตร โครงการสหวิทยาการระดับบัณฑิตศึกษา อาจารย์ที่ปรึกษา
วิทยานิพนธ์หลัก: รองศาสตราจารย์เนรมิตร สุขมณี, Ph.D. 55 หน้า

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อหาปริมาณโภชนะ ความสามารถในการย่อยได้ และ
ค่าพลังงานการใช้ประโยชน์ได้ของกากมันสำปะหลังใน สุกรระยะเล็กน้ำหนัก 30 กิโลกรัม และ
ระยะรุ่นน้ำหนัก 60 กิโลกรัม และผลการใช้กากมันสำปะหลังในอาหารต่อสมรรถภาพการผลิต
คุณภาพซากของสุกร และความคุ้มค่าทางเศรษฐกิจ ผลการศึกษาพบว่า กากมันสำปะหลังมี
ความชื้น โปรตีน เยื่อใย ไขมัน เถ้า แคลเซียม ฟอสฟอรัส และไนโตรเจนฟรีเอ็กซ์แทรก เท่ากับ
10.40, 2.36, 16.06, 0.26, 4.59, 1.11, 0.06 และ 66.33 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และมีค่าพลังงานรวม
เท่ากับ 4,178 กิโลแคลอรี/กิโลกรัม ค่าการย่อยได้ของวัตถุแห้ง โปรตีน เยื่อใย และค่าพลังงานการใช้
ประโยชน์ได้ของกากมันสำปะหลังในสุกรเล็ก เท่ากับ 70.96, 64.45, 62.71 เปอร์เซ็นต์ และ
2,553 กิโลแคลอรี/กิโลกรัม ตามลำดับ และ 72.83, 69.63, 65.97 เปอร์เซ็นต์ และ 2,767 กิโลแคลอรี/
กิโลกรัมตามลำดับ ในสุกรรุ่น ส่วนการศึกษาถึงผลการใช้กากมันสำปะหลังในอาหารต่อสมรรถภาพ
การผลิต และคุณภาพซากสุกร พบว่าการใช้กากมันสำปะหลังในระดับ 20, 30, 40 เปอร์เซ็นต์ใน
อาหารสุกรระยะเล็ก รุ่น และขุน ทำให้ปริมาณการกินอาหารต่อวัน อัตราการเจริญ เติบโต อัตรา
การเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักตัว และคุณภาพซากของสุกร แตกต่างกับกลุ่มสุกรที่ไม่ใช้กากมัน
สำปะหลังในสูตรอาหาร อย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$) เมื่อศึกษาความคุ้มค่าทางเศรษฐกิจ
พบว่าสูตรอาหารที่ใช้เลี้ยงกลุ่มสุกรดังกล่าวมีต้นทุนค่าอาหารต่ำกว่ากลุ่มที่ไม่ใช้กากมันสำปะหลัง
เท่ากับ 0.56, 0.34 และ 0.39 บาทต่อกิโลกรัม ตามลำดับ และมีต้นทุนค่าอาหารต่อการเพิ่มน้ำหนัก
ตัว 1 กิโลกรัม ต่ำกว่ากลุ่มที่ไม่ใช้กากมันสำปะหลังเท่ากับ 0.84 บาทต่อกิโลกรัม ดังนั้นสามารถ
ใช้กากมันสำปะหลังเป็นวัตถุดิบในอาหารสุกรได้ โดยไม่มีผลกระทบต่อสมรรถภาพการผลิต และ
คุณภาพซากสุกร อีกทั้งยังมีความคุ้มค่าทางเศรษฐกิจ ในขณะที่ทำการศึกษา แต่การเลือกใช้อาก
แป้งมันสำปะหลัง ในสูตรอาหารต้องคำนึงถึงเมตริกซ์ของราคาวัตถุดิบในชุดวัตถุดิบที่เลือกใช้
มาคำนวณสูตรอาหารในแต่ละครั้งของการคำนวณด้วย