

สารบัญ

หน้า

สารบัญ	(1)
สารบัญตาราง	(2)
สารบัญภาพ	(4)
คำนำ	1
วัตถุประสงค์	2
การตรวจเอกสาร	3
อุปกรณ์และวิธีการ	18
ผลและวิจารณ์ผลการทดลอง	25
สรุปผลการทดลอง	43
ข้อเสนอแนะ	45
เอกสารและสิ่งอ้างอิง	46
ภาคผนวก	56

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	คุณค่าทางอาหารโดยเฉลี่ยของพริกสดสีแดงและพริกสดสีเขียวต่อ 100 กรัมวัตถุแห้ง	4
2	ปริมาณเป็นร้อยละของสารให้ความเผ็ดแต่ละชนิดในพริก	6
3	ผลของการเสริมแคปไซซินจากพริกแดงในอาหารต่อการเพิ่มน้ำหนักตัวและการติดเชื้อ <i>Salmonella enteritidis</i> ในตับ ม้ามและไส้ตันของไก่เนื้อ	17
4	ส่วนประกอบของสูตรอาหารควบคุม	19
5	ผลการวิเคราะห์โภชนะในอาหารทดลองของลูกสุกรหย่านมช่วงอายุ 4 - 10 สัปดาห์	25
6	ผลของการเสริมสารสกัดหยาบจากพริกในอาหารต่อสมรรถภาพการผลิตของลูกสุกรหย่านมที่อายุ 4 - 10 สัปดาห์	28
7	ผลของการเสริมสารสกัดหยาบจากพริกในอาหารต่อค่าการย่อยได้ของโภชนะในลูกสุกรหย่านม	30
8	ผลของการเสริมสารสกัดหยาบจากพริกในอาหารต่อระดับไคเตอร์ต่อโรคอหิวาต์สุกรของลูกสุกรหย่านม (H.A.Unit)	32
9	ผลการเสริมสารสกัดหยาบจากพริกต่อเปอร์เซ็นต์เม็ดเลือดขาวชนิดต่าง ๆ ของลูกสุกรหย่านมที่อายุ 4 - 10 สัปดาห์	35

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
10	ผลการเสริมสารสกัดหยาบจากพริกต่อการเกิดอนุมูลอิสระในรูป TBARs (nmol/ml P) ในลูกสุกรหย่านมที่อายุ 4 - 10 สัปดาห์	37
11	ผลการเสริมสารสกัดหยาบจากพริกต่อการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระในรูปของ ค่า DPPH (k/min) ของลูกสุกรหย่านมที่อายุ 4 - 10 สัปดาห์	38
12	ผลของการเสริมสารสกัดหยาบจากพริกในอาหารต่อค่าทางชีวเคมีของโลหิต ในลูกสุกรหย่านมที่อายุ 4 - 10 สัปดาห์	42

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	สูตรโครงสร้างของกลุ่มสารให้ความเผ็ดในพริก	5
2	สูตรโครงสร้างของรงควัตถุที่สำคัญในพริก	8
3	หน่วยรับความรู้สึกที่จำเพาะต่อสารให้ความเผ็ดในพริก	10
4	กลไกของสาร Capsaicin ที่มีผลต่อความรู้สึก	11