

ณัฐวุฒิ คุรุชไทย 2549: ผลของโปรตีนและเมทไธโอนีนในอาหารต่อผลผลิต ลักษณะภายนอกของ  
ไข่ไก่และทัศนคติของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
(เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาสัตวบาล ภาควิชาสัตวบาล ประธานกรรมการที่ปรึกษา:  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชัยภูมิ บัญชาศักดิ์, Ph.D. 120 หน้า  
ISBN 974-16-1963-4

การศึกษาที่ 1 ศึกษาผลของโปรตีนและเมทไธโอนีนในอาหารต่อผลผลิต และลักษณะภายนอกไข่ไก่ โดยใช้ไข่ไก่พันธุ์แบ็บค็อก ปี-380 อายุ 21-48 สัปดาห์ จำนวน 1,152 ตัว ในโรงเรือนระบบปิด แบ่งออกเป็น 12 กลุ่มๆ ละ 6 ซ้ำๆ ละ 16 ตัว วางแผนการทดลองแบบ 3×4 แฟกทอเรียลในแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ อาหารทดลองมีโปรตีน 3 ระดับ คือ 14 16 และ 18% แต่ละระดับเสริมเมทไธโอนีนให้มีสัดส่วนโปรตีนต่อเมทไธโอนีน (CP : Met) 4 ระดับ คือ 51.62 46.67 36.84 และ 31.82 พบว่ากลุ่มที่ได้รับอาหาร 14% โปรตีนมีผลผลิตไข่ น้ำหนักไข่ มวลไข่ น้ำหนักตัว ปริมาณโปรตีนที่กินได้ เมทไธโอนีนที่กินได้ และอัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักไข่ด้อยกว่ากลุ่ม 16 และ 18% โปรตีน ( $P<0.01$ ) อย่างไรก็ตามกลุ่ม 18% โปรตีนมีต้นทุนในการผลิตไข่ต่อ 1 กิโลกรัมสูงกว่ากลุ่ม 14 และ 16% โปรตีน ส่วนการเสริมเมทไธโอนีนมีผลเพิ่มน้ำหนักไข่ ปริมาณเมทไธโอนีนที่กินได้ และอัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักไข่ดีกว่ากลุ่มที่ไม่เสริมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.05$ ) ผลต่อคุณภาพและลักษณะภายนอกของเปลือกไข่ พบว่ากลุ่ม 16% โปรตีนมีน้ำหนักเปลือกไข่ พื้นที่ผิวบนฟองไข่ ต่อน้ำหนักเปลือกไข่ และความหนาแน่นของเปลือกไข่ดีกว่ากลุ่ม 14 และ 18% โปรตีน ( $P<0.05$ ) ส่วนความกว้าง และพื้นที่ผิวบนฟองไข่ของกลุ่ม 18% โปรตีนมีมากกว่ากลุ่ม 14 และ 16% โปรตีน ( $P<0.05$ ) ขณะที่การเสริมเมทไธโอนีนมีผลให้สี และเปอร์เซ็นต์เถ้าของเปลือกไข่ลดลง ( $P<0.05$ ) อย่างไรก็ตามพื้นที่ผิวบนฟองไข่กลับเพิ่มขึ้น ( $P<0.05$ ) การศึกษาที่ 2 เป็นการศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคต่อลักษณะภายนอกไข่ไก่ในเขตกรุงเทพมหานคร โดยใช้แบบสอบถามในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้บริโภคจำนวน 280 คน วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติโดยการแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ยเลขคณิต และทดสอบสมมติฐานโดยใช้ไคสแควร์ ผลการศึกษาพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 21-30 ปี ส่วนใหญ่กำลังศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี มีรายได้อยู่ระหว่าง 5,000-10,000 บาทต่อเดือน และมีสมาชิกในบ้านพัก 4-6 คนตามลำดับ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เลือกซื้อไข่ไก่ที่มีขนาดกลาง (60-65 กรัม) ที่มีเปลือกสีเข้มผิวเรียบ และมีรูปไข่ โดยมีความคิดเห็นที่ไม่แน่ใจว่า ไข่ไก่ที่มีเปลือกสีเข้มและมีขนาดใหญ่มีคุณค่าทางอาหารมากกว่าเปลือกสีซีดและมีขนาดเล็ก เช่นเดียวกับที่ไม่แน่ใจต่อความคิดเห็นที่ว่าไข่ไก่ที่มีผิวเปลือกมันวาวมาจากไก่ที่มีสุขภาพดีและไข่ไก่ที่มีลักษณะเปลือกขรุขระ และสีซีดมาจากไก่ที่ป่วย สำหรับปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อไข่ไก่พบว่ารูปร่างและลักษณะของผิวเปลือกไข่มีผลต่อการเลือกซื้อไข่ไก่ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร

ณัฐวุฒิ คุรุชไทย  
ลายมือชื่อนิติ

ชัยภูมิ บัญชาศักดิ์  
ลายมือชื่อประธานกรรมการ

18 / พ.ค. / 2549