

สารบัญ

	หน้า
สารบัญ.....	(1)
สารบัญตาราง.....	(2)
สารบัญภาพ.....	(5)
คำนำ.....	1
วัตถุประสงค์.....	2
การตรวจเอกสาร.....	3
อุปกรณ์และวิธีการ.....	22
อุปกรณ์.....	22
วิธีการทดลองที่ 1.....	23
วิธีการทดลองที่ 2.....	33
ผลและการวิจารณ์.....	40
ผลของโปรตีนและเมทไธโอนีนในอาหารต่อผลผลิตไข่ และคุณภาพภายนอกฟองไข่..	40
ผลการศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคต่อลักษณะภายนอกของไข่ไก่ในเขต	
กรุงเทพมหานคร.....	85
สรุป.....	93
ข้อเสนอแนะ.....	94
เอกสารและสิ่งอ้างอิง.....	95
ภาคผนวก.....	108
ภาคผนวก ก.....	109
ภาคผนวก ข.....	117

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ระดับความต้องการพลังงานและโปรตีนเพื่อการดำรงชีวิตและการสร้างไข่ของไก่ไข่.....	4
2	ค่าเฉลี่ยของค่าประกอบของเปลือกไข่.....	7
3	ขนาดไข่มาตรฐานหรือขนาดฟองไข่ในอุดมคติ.....	11
4	ความเข้มข้นของ porphyrin ในแต่ละส่วนของท่อน้ำไข่ (mg/g wet wt).....	15
5	อัตราการบริโภคไข่ของประชากรในประเทศที่สำคัญ.....	19
6	ส่วนประกอบของวัตถุดิบอาหารพื้นฐานที่ใช้ในการทดลอง.....	24
7	ส่วนประกอบทางโภชนาการจากการคำนวณของอาหารพื้นฐานที่ใช้ในการทดลอง (3 สูตร) เปรียบเทียบกับระดับโภชนาการตามคำแนะนำของ NRC (1994) และ ข้อเสนอแนะของไก่ไข่พันธุ์ทางการค้า.....	25
8	สัดส่วนของโภชนาการต่างๆ จากการคำนวณในอาหารพื้นฐานเปรียบเทียบกับคำแนะนำ ของ NRC (1994).....	26
9	ระดับกรดอะมิโนในอาหารโปรตีนแต่ละระดับโดยยึดหลักโปรตีน : เมทไธโอนีน (CP:Met).....	27
10	ส่วนประกอบทางเคมีจากการวิเคราะห์ในวัตถุดิบอาหาร.....	28
11	ผลการวิเคราะห์ทางเคมีของอาหารทดลอง.....	29
12	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อผลผลิตไข่ไก่.....	43
13	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อน้ำหนักฟองไข่.....	44
14	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อมวลไข่.....	45
15	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อน้ำหนักตัว.....	48
16	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่ออัตราการตายตลอดการทดลอง.....	49
17	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อปริมาณอาหารที่กินได้.....	53
18	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อปริมาณโปรตีนที่กินได้.....	54
19	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อปริมาณเมทไธโอนีนที่กินได้.....	55
20	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่ออัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักไข่.....	56
21	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อต้นทุนในการผลิตไข่ 1 กิโลกรัม.....	57

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
22	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อน้ำหนักเปลือกไข่.....	60
23	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อน้ำหนักเปลือกไข่ (ต่อ).....	61
24	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อความหนาของเปลือกไข่.....	62
25	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อสีของเปลือกของเปลือกไข่.....	65
26	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อพื้นที่ผิวบนฟองไข่.....	66
27	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อความกว้างของไข่.....	69
28	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อความยาวของไข่.....	70
29	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อดัชนีรูปร่างของไข่.....	71
30	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อค่า SWUSA.....	75
31	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อปริมาตรของเปลือกไข่.....	76
32	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อความหนาแน่นของเปลือกไข่.....	77
33	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อองค์ประกอบเถ้าของเปลือกไข่.....	80
34	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อองค์ประกอบแคลเซียมของเปลือกไข่	81
35	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อองค์ประกอบแคลเซียมของเปลือกไข่ (ต่อ).....	82
36	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อองค์ประกอบฟอสฟอรัสของเปลือก ไข่.....	83
37	อิทธิพลของโปรตีนและเมทไธโอนีนต่อองค์ประกอบฟอสฟอรัสของเปลือก ไข่ (ต่อ).....	84
38	ข้อมูลพื้นฐานของผู้บริโภคไข่ไก่ในเขตกรุงเทพมหานคร.....	86
39	ข้อมูลพื้นฐานของผู้บริโภคไข่ไก่ในเขตกรุงเทพมหานคร (ต่อ).....	87
40	ลักษณะภายนอกฟองไข่ที่มีผลต่อการเลือกซื้อไข่ไก่ของผู้บริโภคไข่ไก่ในเขต กรุงเทพฯ.....	88
41	ความคิดเห็นเกี่ยวกับลักษณะภายนอกไข่ที่มีผลต่อการเลือกซื้อของผู้บริโภค ไข่ไก่ในเขตกรุงเทพมหานคร.....	89
42	ผลการเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริโภคไข่ไก่ในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนก ตามการเลือกซื้อไข่ไก่จากลักษณะของฟองไข่.....	92

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางผนวกที่	หน้า
ก1 อุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยในและนอกโรงเรียน.....	110
ก2 สรุปผลของโปรตีนและเมทไธโอนีนในอาหารตลอดระยะเวลาการทดลอง (21-48 สัปดาห์).....	111
ก3 ผลของโปรตีนและเมทไธโอนีนในอาหารต่อสมรรถภาพการผลิตตลอดการ ทดลอง (21-48 สัปดาห์)	112
ก4 ผลของโปรตีนและเมทไธโอนีนในอาหารต่อคุณภาพและลักษณะภายนอกไข่ ไก่ตลอดการทดลอง (21-48 สัปดาห์)	114

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	โครงสร้างของ methionine และ methionine analogue (α -hydroxy analogue ;OH-Met).....	5
2	โครงสร้างและส่วนประกอบของเปลือกไข่.....	8
3	การจัดเรียงตัวและทิศทางการสะสมของแคลเซียมในระหว่างขบวนการสร้างเปลือก.....	9
4	ลักษณะมาตรฐานหรือลักษณะในอุดมคติของไข่ไก่.....	12
5	กระบวนการสร้าง (ซ้าย) และกระบวนการสลาย (ขวา) ของหมู่อิม.....	15