

232106

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้มีจุดประสงค์เพื่อการศึกษาแนวทางการเก็บปัญหา เพื่อลดกลั่นstanในเนื้อแพะโดยวิธีการตอนโดยใช้คีมหนึบ และการใช้ออร์โนนและ/หรือสารคล้ายออร์โนนจากภาวะเครื่องขาว เพื่อเป็นแนวทางในการเก็บปัญหาค้านกลั่นstanในเนื้อแพะ แผนการทดลองที่ใช้ เป็นแผนการทดลองแบบสุ่นสมบูรณ์ (Completely Randomized Design (CRD) แพะทุกตัวจะได้รับน้ำและฟางข้าว ซึ่งเป็นอาหารหยานอย่างเดิมที่ ร่วมกับการเสริมอาหารขึ้นที่มีระดับโปรตีนรวม 14%CP ในปริมาณ 1.5%BW พบว่าผลของการตอนโดยวิธีใช้คีมหนึบต่อประสิทธิภาพการใช้อาหาร ลักษณะคุณภาพซาก และคุณภาพเนื้อ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $P>0.05$ ) แสดงว่าการตอนแพะโดยวิธีใช้คีมหนึบนี้ ไม่สามารถเพิ่มประสิทธิภาพการใช้อาหารลักษณะคุณภาพซาก และคุณภาพเนื้อของแพะ ได้แต่อย่างไรก็ตามการตอนแพะนี้พบว่าสีของเนื้อแพะที่ได้รับการตอนนั้นจะมีสีเข้มกว่าเนื้อแพะที่ไม่ได้ตอน ซึ่งสีเนื้อที่ได้จากแพะที่ได้รับการตอนนั้นมีสีแดงของเนื้ออูฐในระดับที่ได้มาตรฐานการยอมรับถึงสีที่คีบของเนื้อแพะ

ในขณะที่ผลของการตอนและไม่ตอนต่อการลดกลิ่นสาบในเนื้อน้ำนมหากพิจารณาเป็นชนิดของกรดไขมันแต่ละตัวพบว่ายังไม่สามารถที่จะลดกลิ่นสาบในเนื้อได้ชัดเจนนัก แต่ในขณะเดียวกัน เมื่อพิจารณาในลักษณะของกรดไขมันรวม พบว่า กลุ่มที่ได้รับการตอนไม่ว่าจะเป็นการตอนที่อายุ 3 เดือนและ 8 เดือน การตอนมีระดับของกรดไขมันรวมที่ต่างกันกลุ่มที่ไม่ได้รับการตอนอย่างชัดเจน

จากการศึกษาผลของการเสริมอร์โนนและ/หรือสารคล้ายชอร์โนนจากภาวะเครื่องขาว ต่อประสิทธิภาพการใช้อาหาร ลักษณะคุณภาพซาก และคุณภาพเนื้อของแพะเพศผู้ พบว่า ระดับชอร์โนนที่ใช้การศึกษาทั้งชอร์โนนสังเคราะห์ และชอร์โนนจากภาวะเครื่องขาว ไม่มีผลต่อการเพิ่มประสิทธิภาพการใช้อาหารลักษณะคุณภาพซาก และคุณภาพเนื้อของแพะ ในขณะที่ความเป็นกรด-ด่างของเนื้อแพะที่ได้รับการเสริมชอร์โนนและ/หรือชอร์โนนจากภาวะเครื่องขาว ในแต่ละกลุ่ม ยังอยู่ในระดับที่เหมาะสมของเนื้อแพะ ส่วนในด้านลักษณะของสีเนื้อในส่วนต่างๆ ของแพะแต่ละกลุ่ม พบว่าระดับของสีเนื้อในส่วนต่างๆ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $P>0.05$ ) ซึ่งระดับของสีเนื้อของแพะยังคงอยู่ในระดับมาตรฐาน

ส่วนผลการเสริมชอร์โนนและ/หรือชอร์โนนจากภาวะเครื่องขาว ต่อระดับกรดไขมันต้น กำหนดกลิ่นสาบในเนื้อแพะเพศผู้ พบว่าระดับของกรดไขมันที่เป็นสารหลักของกลิ่นสาบในเนื้อแพะ แต่ละชนิดในแพะกลุ่มที่มีได้รับชอร์โนนเอสโตรเจนจากภาวะเครื่องขาวที่ระดับ  $0.75 \text{ mg/kg BW}$  มีระดับต่างกับกลุ่มอื่นๆ และเมื่อพิจารณาถึงระดับของกรดไขมันรวมทั้ง 6 ชนิด พบว่า เนื้อแพะจากกลุ่มที่ได้รับการเสริมชอร์โนนเอสโตรเจนจากภาวะเครื่องขาวที่ระดับ  $0.75 \text{ มิลลิกรัมต่อ กิโลกรัมของน้ำหนักตัว}$  มีระดับต่างกว่าเนื้อแพะจากกลุ่มอื่นๆ ไม่ว่าจะเป็น กลุ่มควบคุม และกลุ่มที่เสริมชอร์โนนสังเคราะห์ที่ระดับ  $0.75 \text{ mg/kg BW}$  และ กลุ่มที่ได้รับการเสริมชอร์โนนเอสโตรเจนสังเคราะห์ที่ระดับ  $0.375 \text{ mg/kg BW}$  ร่วมกับเอสโตรเจนจากภาวะเครื่องขาวที่ระดับ  $0.375 \text{ มิลลิกรัมต่อ กิโลกรัมของน้ำหนักตัว}$  ดังนี้จะเห็นได้ว่าการเสริมสารคล้ายชอร์โนนเอสโตรเจนจากภาวะเครื่องขาวสามารถมีผลในการลดกลิ่นสาบในเนื้อแพะได้

**Abstract**

The purpose of this study was to determine the effects of castration and/or hormone and hormone-like compounds on meat quality and reducing undesired smell in goat's meat. This research included 2 experiments.

The first experiment was carried out of the effect of castration in crossbred (Anglo-Nubian x Thai native) goats. Eighteen goats were used in completely randomized design (CRD) with 6 replications. Goats were fed *ad libitum* with rice straw and supplemented with 1.5%BW concentrates (14%CP). The treatments were the three methods of castration including uncastrated or intact group (control), castration at 3 months of age and castration at 8 months of age by burdizzo method. The results showed that feed efficiency, carcass and meat qualities were not significantly different among treatments. Nevertheless, the castration at 3 months age or castration at 8 months of age showed the color in level of standard acceptable to the great color of goat meat.

As a result for concentration of each fatty acid type found not to reduce the musty smell inside was clear. But at the same time, the result of concentration of sum fatty acid in castrated group were clearly decreased ( $P<0.05$ ) than that the control group.

The second experiment was to determine the effects of hormone and hormone-like compounds on feed efficiency, carcass and meat qualities of male goats. The treatments were control (intact goat), injected estradiol 0.75 mg/kg BW, supplements estradiol 0.75 mg/kg BW from *Pueraria mirifica* and inject estradiol 0.375 mg/kg BW and supplements estradiol 0.375 mg/kg BW from *Pueraria mirifica*. The results showed that feed efficiency, carcass and meat qualities were not significantly different among treatments. However, the pH and color of meats after slaughter in all group were in the optimum ranges. Concentration of each fatty acid or sum fatty acid that precursors as the cause of undesired smell in meat of goats supplemented with estrogen were lower than of the control group.