

พิมพ์ต้นฉบับบทความวิทยานิพนธ์ภายในกรอบสี่เหลี่ยมนี้เพียงแผ่นเดียว

ชลิ ไพบูลย์กิจกุล : ระดับของเลซิทีนและคอเลสเตอรอลที่เหมาะสมในอาหารสำหรับกุ้ง
กุลาดำ *Penaeus monodon* วัยอ่อน (OPTIMAL LEVELS OF LECITHIN AND
CHOLESTEROL IN DIET FOR BLACK TIGER PRAWN *Penaeus monodon*
LARVAE) อ. ที่ปรึกษา : ผศ. ดร. สมเกียรติ ปิยะธีรวิตรกุล, อ. ที่ปรึกษาร่วม : ดร.
ประสพ กิตตะคุปต์, ศ. ดร. เปี่ยมศักดิ์ เมนะเศวต, 84 หน้า. ISBN 974-636-086-8.

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ของระดับเลซิทีนและคอเลสเตอรอลที่มีผลต่อการเจริญเติบโต การรอด และการทนทานต่อการเปลี่ยนแปลงความเค็มอย่างเฉียบพลันของกุ้งกุลาดำวัยอ่อน

ศึกษาผลของเลซิทีนและคอเลสเตอรอลต่ออัตราการเจริญเติบโตและอัตราการรอดในกุ้งกุลาดำ *Penaeus monodon* วัยอ่อน โดยใช้อาหารกึ่งบริสุทธิ์ (semi-purified diet) ออกแบบการทดลองแบบ factorial design มีเลซิทีน 4 ระดับ (0, 0.5, 1.0 และ 1.5 เปอร์เซ็นต์) และคอเลสเตอรอล 3 ระดับ (0, 0.5 และ 1.0 เปอร์เซ็นต์) แบ่งการทดลองเป็น 3 ระยะตามระยะการพัฒนากุ้ง คือ ระยะ -zoea, mysis และ postlarva พบว่าเลซิทีนไม่มีความสัมพันธ์ร่วมกับคอเลสเตอรอลในทุกๆระดับ กุ้งทุกระยะที่เลี้ยงด้วยอาหารที่มีระดับเลซิทีน 1.0 และ 1.5 เปอร์เซ็นต์ ในคอเลสเตอรอลทุกระดับมีอัตราการเจริญเติบโตและอัตราการรอดไม่แตกต่างกันแต่มีแนวโน้มสูงกว่ากลุ่มอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) กุ้งทุกระยะที่เลี้ยงด้วยอาหารที่มีระดับคอเลสเตอรอล 1.0 เปอร์เซ็นต์ในเลซิทีนทุกระดับมีอัตราการเจริญเติบโตและอัตราการรอดสูงกว่ากลุ่มอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) และพบว่ากุ้งระยะ postlarva ที่เลี้ยงด้วยคอเลสเตอรอล 1.0 เปอร์เซ็นต์ สามารถทนทานต่อการเปลี่ยนแปลงความเค็มได้ดีกว่ากลุ่มอื่น ๆ ในระยะเดียวกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ในขณะที่เลซิทีนไม่มีผลต่อความสามารถทนทานต่อการเปลี่ยนแปลงความเค็ม

ภาควิชา..... วิทยาศาสตร์ทางทะเล.....
สาขาวิชา..... วิทยาศาสตร์ทางทะเล.....
ปีการศึกษา..... 2539.....

ลายมือชื่อนิสิต..... 253 ไพบูลย์.....
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา..... อ.สมเกียรติ.....
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม..... ผศ.ดร.ประสพ.....