

คามินท์ ไชยมงคล 2555: สมรรถภาพการผลิต และลักษณะซากของโคเนื้อพันธุ์กำแพงแสน ที่ขุนด้วยอาหารผสมเสร็จ (TMR) ที่มีไขมันสำปะหลังเป็นแหล่งอาหารหยาบ ปรินญาวิทยาสตรมหาบัณฑิต (การผลิตสัตว์) สาขาการผลิตสัตว์ ภาควิชาสัตวบาล อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุริยะ สะวานนท์, Ph.D. 54 หน้า

การศึกษาสมรรถภาพการผลิต และลักษณะซากของโคเนื้อพันธุ์กำแพงแสน ที่ขุนโดยใช้อาหารผสมเสร็จ (TMR) ที่มีไขมันสำปะหลังเป็นแหล่งอาหารหยาบ แบ่งออกเป็น 2 การทดลองคือ 1) ผลของการใช้ไขมันสำปะหลังแห้งและไขมันสำปะหลังหมักในสูตรอาหาร โคขุนต่อสมรรถภาพการผลิต ลักษณะซากและผลตอบแทนทางเศรษฐกิจ ใช้แผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ภายในบล็อก 2) การศึกษาการย่อยได้ของอาหารทดลอง โดยวิธีวัดปริมาณก๊าซ (Gas Production) เทคนิคการวัดปริมาณแก๊สในห้องปฏิบัติการ แบบสุ่มสมบูรณ์ภายในบล็อกโดยการวัดซ้ำ แบ่งโคออกเป็น 4 กลุ่ม แต่ละกลุ่มได้รับอาหารผสมเสร็จ ที่มีแหล่งของอาหารหยาบแตกต่างกัน คือ ไบโกระถินแห้ง ไขมันสำปะหลังแห้ง ไขมันสำปะหลังหมัก และไขมันสำปะหลังแห้งร่วมกับไขมันสำปะหลังหมัก พบว่า การใช้ไขมันสำปะหลังทั้งในรูปแห้งและหมัก ทดแทนไบโกระถินในสูตรอาหารผสมเสร็จ ทำให้สมรรถภาพการผลิตและลักษณะซากของโคไม่แตกต่างกันในทางสถิติ จึงสามารถใช้ไขมันสำปะหลังทดแทนไบโกระถินได้ในรูปไขมันสำปะหลังหมักทั้งหมด หรือไขมันสำปะหลังหมักร่วมกับไขมันสำปะหลังแห้ง แต่การใช้ไขมันสำปะหลังแห้งส่งผลต่อค่าการกินได้ของโคขุน ทำให้การกินได้ในรูปวัตถุแห้ง (%DM) น้อยกว่าโคกลุ่มที่กินอาหารสูตรอาหารที่มีไบโกระถิน และไขมันสำปะหลังหมักเพียงอย่างเดียว และยังพบว่าการใช้ไขมันสำปะหลังหมักแทนไบโกระถินแห้งทั้งหมดในสูตรอาหารผสมเสร็จ มีแนวโน้มให้รายได้จากการขายซาก มีมูลค่าที่สูงกว่า เนื่องจากมีน้ำหนักซากสูงกว่าโคในกลุ่มอื่นๆ การศึกษาการย่อยได้ของอาหารทดลอง โดยวิธีวัดปริมาณก๊าซ พบว่า กลุ่มที่ใช้ไขมันสำปะหลังแห้งร่วมกับไขมันสำปะหลังหมักเป็นแหล่งอาหารหยาบ มีปริมาณแก๊สสูงสุด รองลงมาคือกลุ่มที่ใช้ไขมันสำปะหลังหมัก กลุ่มที่ใช้ไขมันสำปะหลังแห้ง และกลุ่มที่ใช้ไบโกระถินแห้งเป็นแหล่งอาหารหยาบมีปริมาณแก๊สต่ำสุด ซึ่งมีแนวโน้มไปในทางเดียวกับ ค่าพลังงานการใช้ประโยชน์ได้ ค่าการย่อยได้ของวัตถุแห้ง ค่าการย่อยได้ของอินทรีย์วัตถุ และค่ากรดไขมันระเหยง่าย

ลายมือชื่อนิสิต

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก