

ปณิศา กุศลชนปารมี 2557: ผลของสารสกัดจากโอริกาโนแบบห่อหุ้มต่อสมรรถภาพการผลิต สุขภาพและคุณภาพเนื้อปลานิลแดง (*Oreochromis niloticus*) ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ) สาขาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ภาควิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: รองศาสตราจารย์อรพินท์ จินตสถาพร, Ph.D. 60 หน้า

การศึกษาผลของ สารสกัดจากโอริกาโนแบบห่อหุ้มต่อสมรรถภาพการผลิต สุขภาพและคุณภาพเนื้อปลา ทำการศึกษาในปลานิลแดงโดยใช้อาหารทุกชุดการทดลองที่มีระดับโปรตีนร้อยละ 30 วางแผนการทดลองแบบสุ่มตลอด แบ่งเป็น 4 ชุดการทดลอง เสริมสารสกัดโอริกาโนแบบห่อหุ้มลงไปให้อาหารในระดับที่แตกต่างกัน คือ ที่ระดับ 0, 0.5, 1.0, 2.0 กรัม/ กก.อาหาร น้ำหนักปลาเฉลี่ยเริ่มต้น 163.4 ± 10.7 กรัม เลี้ยงในถังไฟเบอร์กลาสขนาด 1000 ลิตร ปล่อยปลาที่ความหนาแน่น 10 ตัว/ถัง ให้อาหารวันละ 3 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักตัว เลี้ยง 12 สัปดาห์ เมื่อสิ้นสุดการทดลองพบว่า การเสริมสารสกัดโอริกาโนแบบห่อหุ้มในอาหารไม่ส่งผลต่อสมรรถภาพการผลิต โดยน้ำหนักเพิ่มขึ้นต่อตัวต่อวัน (ADG) และอัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อ (FCR) ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P > 0.05$) ส่วนการเปลี่ยนแปลงของสุขภาพสัตว์น้ำ พบว่า ค่ากลูโคสในเลือด ค่าอิมโมโนโกลบูลิน (IgM) ในเลือด ดัชนีตับต่อตัว ไม่แตกต่างกัน ($P > 0.05$) ดังนั้นการเสริมสาร โอริกาโนจึงไม่มีผลต่อการเจริญเติบโต และสุขภาพของปลานิลแดง

การศึกษาผลของการเสริมสารสกัดโอริกาโนแบบห่อหุ้มต่อคุณภาพเนื้อปลา พบว่า การเสริมสารสกัดโอริกาโนแบบห่อหุ้มชะลอการเสื่อมสภาพของไขมันในเนื้อปลา โดยพบว่าเมื่อนำเนื้อปลาทุกชุดการทดลองเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4°C เป็นเวลา 48 ชั่วโมง ค่า Thiobabutaric acid value (TBA) และเนื้อปลาที่ไม่มีการเสริมสารสกัดโอริกาโนมีค่ามากที่สุด ($P < 0.05$) คือ 1.257 mg.malonaldehyde/kg ขณะที่ค่า TBA ของเนื้อปลาที่มีการเสริมสารสกัดโอริกาโน 0.5 ,1.0 และ 2.0 กรัม ในอาหารมีค่า 0.366-0.457 mg.malonaldehyde/kg ดังนั้นการเสริมสารสกัดโอริกาโนในอาหารสามารถชะลอการเสื่อมสภาพของเนื้อปลานิลแดง ทำให้สามารถยืดอายุการเก็บรักษาเนื้อปลาสดในสภาวะแช่เย็นได้