

## บทที่ 5

### วิจารณ์ผลการทดลอง

ผลจากการวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการเพื่อหาส่วนประกอบของอาหารก่อนคุณภาพสูงทั้ง 4 ทริทเมนต์ พบว่าในสูตรที่ 1 ที่ใช้รำหยาบเป็นแหล่งโปรตีน มีโปรตีนหยาบ 35.7 เปอร์เซ็นต์ ใกล้เคียงกับ สราวูธ (2545) และ Khampa et al. (2009) ซึ่งรายงานไว้ที่ 36.0 และ 36.6 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ แต่มีค่าต่ำกว่า เมธา และคณะ (2535), Waruiru (2004) และ Wanapat and Khampa (2006) ซึ่งได้รายงานไว้ที่ 36.9, 39.08 และ 37.8 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ทั้งนี้อาจเกิดจากแหล่งของรำหยาบในแต่ละท้องถิ่น และฤดูกาลที่มีผลต่อฤดูกาลที่ต่างกันปริมาณโปรตีนที่ต่างกัน ในส่วนของอาหารก่อนคุณภาพสูงในสูตรที่ 2 ที่ใช้มันเฮย์เป็นแหล่งโปรตีนนั้น พบว่ามีโปรตีนหยาบ 37.6 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งเป็นค่าที่ใกล้เคียงกับการรายงานของ Khampa et al. (2009) ที่รายงานไว้ที่ 37.3 เปอร์เซ็นต์ แต่ต่ำกว่า การรายงานของ Wanapat et al. (1999) และสูงกว่า สราวูธ (2545) ที่ระดับ 43.6 และ 33.2 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ทั้งนี้อาจเกิดจากช่วงอายุการเก็บเกี่ยว โดยหากเก็บเกี่ยวในช่วงที่มีอายุ 2-4 เดือนจะมีโปรตีนที่สูงในระดับ 25 เปอร์เซ็นต์ของวัตถุดิบ (Wanapat, 2003) ในส่วนของอาหารก่อนคุณภาพสูงในสูตรที่ 3 และ 4 ที่ใช้ถั่วมันเฮย์ และหม่อนเฮย์เป็นแหล่งโปรตีนนั้น พบว่ามีโปรตีนหยาบอยู่ที่ระดับ 39.8 และ 37.2 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ อย่างไรก็ตาม พบว่าสูตรอาหารก่อนคุณภาพสูงที่มีถั่วมันเฮย์เป็นองค์ประกอบนั้นมีเชื้อยีสสูงที่สุดเมื่อเทียบกับกลุ่มอื่น และองค์ประกอบทางเคมีของฟางข้าวหมักยูเรีย 2 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับแคลเซียมไฮดรอกไซด์ 2 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งเป็นอาหารหยาบที่ใช้ในการทดลองครั้งนี้พบว่า มีวัตถุแห้ง 49.6 เปอร์เซ็นต์ อินทรีย์วัตถุ 84.2 เปอร์เซ็นต์ของวัตถุดิบแห้ง เถ้า 15.8 เปอร์เซ็นต์ของวัตถุดิบแห้ง โปรตีนหยาบ 5.7 เปอร์เซ็นต์ของวัตถุดิบแห้ง เยื่อใย NDF 75.2 เปอร์เซ็นต์ของวัตถุดิบแห้ง และเยื่อใย ADF 59.8 เปอร์เซ็นต์ของวัตถุดิบแห้ง ซึ่งพบว่าระดับของโปรตีนหยาบใกล้เคียงกับ Wanapat et al. (2009) ซึ่งรายงานไว้ที่ 5.8 เปอร์เซ็นต์ของวัตถุดิบแห้ง ทั้งนี้องค์ประกอบทางเคมีของฟางหมัก อาจแตกต่างกันไปบ้างเนื่องจากพันธุ์ข้าว อัตราการใส่ปุ๋ยในนาข้าว รวมทั้งฤดูกาลในการเพาะปลูก อย่างไรก็ตามพบว่าการหมักฟางข้าวด้วยยูเรีย 2 เปอร์เซ็นต์ร่วมกับแคลเซียมไฮดรอกไซด์ 2 เปอร์เซ็นต์ สามารถปรับปรุงคุณภาพของฟางได้โดยสามารถเพิ่มองค์ประกอบของโปรตีนหยาบดังกล่าวข้างต้น นอกจากนี้ยังสามารถลดองค์ประกอบของเยื่อใยได้

ระดับความเป็นกรด-ด่างของของเหลวภายในกระเพาะรูเมนของกระบือที่ชั้วโมงที่ 0, 4 และ 6 หลังจากได้รับอาหารก่อนคุณภาพสูง รวมทั้งค่าเฉลี่ยความเป็นกรด-ด่าง พบว่าไม่มีความแตกต่าง

กันทางสถิติ โดยมีค่าเฉลี่ยความเป็นกรดค้างของทุกกลุ่มอยู่ในช่วง 6.60-6.67 มีค่าใกล้เคียงกับ Koakhuntod et al. (2001) ซึ่งรายงานไว้ที่ 6.5-6.6 และสอดคล้องกับ เมธา (2533) ซึ่งกล่าวไว้ว่า ระดับที่เหมาะสมของค่าความเป็นกรดค้างของของเหลวในกระเพาะรูเมนมีค่าอยู่ที่ 6.5-6.7 ซึ่งเป็นระดับที่ทำให้เนื้อเยื่อในกระเพาะรูเมนเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ และเป็นช่วงที่ทำให้กระบวนการหมักเกิดขึ้นอย่างปกติ แต่พบว่าที่ชั่วโมงที่ 2 หลังให้อาหาร กลุ่มที่ได้รับอาหารก่อนคุณภาพสูงสุดที่ใช้หม่อนเฮย์มีค่าความเป็นกรดค้างต่ำกว่า กลุ่มที่ได้รับอาหารก่อนคุณภาพสูงสุดที่ใช้รำหยาบอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่ไม่แตกต่างจากกลุ่มที่ใช้มันเฮย์และถั่วมันเฮย์ ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากในอาหารก่อนคุณภาพสูงมีส่วนประกอบของกากน้ำตาลซึ่งเป็นการโบไฮเดรตชนิดที่ไม่เป็นโครงสร้าง (ฉลอง, 2541) และย่อยสลายได้เร็วในกระเพาะรูเมน ทำให้มีการผลิตกรดไขมันที่ระเหยได้ในอัตราที่เร็ว ค่าความเป็นกรดค้างของของเหลวในกระเพาะรูเมนจึงลดลง (กังวาน, 2531) และผลจากการทดลองวัดอุณหภูมิของของเหลวในกระเพาะรูเมน ที่ชั่วโมงที่ 0, 2, 4 และ 6 หลังจากได้รับอาหารก่อนคุณภาพสูงทั้ง 4 สูตรพบว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ในช่วง 38.8-39.0 องศาเซลเซียส ซึ่งอยู่ในระดับที่เหมาะสม โดยจากการรายงานของเมธา (2533) กล่าวว่าระดับอุณหภูมิในกระเพาะรูเมนที่เหมาะสมควรอยู่ระหว่าง 39-41 องศาเซลเซียส ทั้งนี้เพื่อให้กิจกรรมของจุลินทรีย์ภายในกระเพาะรูเมนเกิดขึ้นอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด

ความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนของของเหลวในกระเพาะรูเมน จากการทดลองพบว่ามีความเข้มข้นอยู่ระหว่าง 11.32-11.85 มิลลิกรัมเปอร์เซ็นต์ สูงกว่าการรายงานของ เมธา และคณะ (2535) เกรียงศักดิ์ (2539) และ สราวุธ (2545) ซึ่งรายงานไว้ที่ระดับ 7.4, 7.9-8.4 และ 8.0-9.1 มิลลิกรัมเปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ซึ่งเป็นระดับที่ต่ำกว่าระดับที่ เมธา (2533) แนะนำไว้คือ 15-30 มิลลิกรัมเปอร์เซ็นต์ อย่างไรก็ตามก็สอดคล้องกับการรายงานของ Veen (1986) ซึ่งรายงานว่าในอาหารที่มีโปรตีนที่ย่อยสลายได้เร็วจะมีการผลิตแอมโมเนีย-ไนโตรเจนได้เร็ว ซึ่งมีระดับความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนอยู่ระหว่าง 8-12 มิลลิกรัมเปอร์เซ็นต์ และความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนที่ได้จากการทดลองในครั้งนี้มีค่าสูงกว่าระดับต่ำสุดสำหรับการเจริญของจุลินทรีย์ตามการรายงานของ Satter and Styler (1974) ซึ่งรายงานไว้ที่ระดับ 5-8 มิลลิกรัมเปอร์เซ็นต์ อย่างไรก็ตามค่าความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนที่ได้จากการทดลองในครั้งนี้มีค่าต่ำกว่าระดับที่เหมาะสมสำหรับประเทศในเขตร้อน ตามการรายงานของ Wanapat and Pimpa (1999) ซึ่งพบความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนที่ระดับ 13.6-17.6 มิลลิกรัมเปอร์เซ็นต์ เป็นระดับที่มีผลให้เนื้อเยื่อในกระเพาะรูเมนมีความเหมาะสม นอกจากนี้ยังมีผลทำให้ปริมาณการกินได้และความสามารถในการย่อยได้สูงสุด สาเหตุที่ความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนจากการ

ทดลองในครั้งนี้ต่ำกว่าระดับที่เหมาะสม อาจเนื่องมาจาก จุลินทรีย์ในกระเพาะรูเมนมีการนำใช้แอมโมเนีย-ไนโตรเจนร่วมกับคาร์โบไฮเดรตที่ย่อยสลายได้ง่ายในการสังเคราะห์จุลินทรีย์โปรตีน (Church, 1979) แต่อย่างไรก็ตาม เมธา (2533) กล่าวว่าความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนต่อการสังเคราะห์จุลินทรีย์โปรตีน ขึ้นอยู่กับชนิดของอาหาร โดยเฉพาะแหล่งคาร์โบไฮเดรต ความสามารถในการละลายได้ของโปรตีน และสภาพนิเวศวิทยาในกระเพาะรูเมนที่เหมาะสม

ความเข้มข้นของกรดไขมันที่ระเหยได้ในกระเพาะรูเมนจากผลของการเสริมอาหารก่อนคุณภาพสูงที่มีการใช้รำหยาบ มันเฮย์ ถั่วมันเฮย์ และหม่อนเฮย์ พบว่าค่าเฉลี่ยของกรดไขมันที่ระเหยได้ทั้งหมด ในกลุ่มที่ได้รับอาหารก่อนคุณภาพสูงสูตรที่ใช้มันเฮย์มีค่าความเข้มข้นของกรดไขมันที่ระเหยได้ทั้งหมดสูงกว่ากลุ่มที่ใช้รำหยาบและหม่อนเฮย์ สอดคล้องกับ เมธาและคณะ (2535) เกลิมพล (2542) และสราวุธ (2545) รายงานว่าการเสริมอาหารก่อนคุณภาพสูงมีผลเพิ่มความเข้มข้นของกรดไขมันที่ระเหยได้ทั้งหมด และเมื่อพิจารณาถึงการกินได้ และการย่อยได้ของอินทรีย์วัตถุพบว่ามีความสัมพันธ์กับการผลิตกรดไขมันที่ระเหยได้ทั้งหมด สอดคล้องกับ Sutton (1985) ซึ่งรายงานว่า การผลิตกรดไขมันที่ระเหยได้ทั้งหมดมีความสัมพันธ์โดยตรงกับความสามารถในการย่อยได้ของอินทรีย์วัตถุ โดยถ้าความสามารถในการย่อยได้ของอินทรีย์วัตถุเพิ่มขึ้นจะมีผลให้การผลิตกรดไขมันที่ระเหยได้เพิ่มขึ้น นอกจากนี้เมื่อพิจารณาถึงค่าความเป็นกรด-ด่างในกระเพาะรูเมนพบว่ามีค่าสอดคล้องกัน โดยค่าความเข้มข้นของกรดไขมันที่ระเหยได้ทั้งหมดเพิ่มขึ้น มีผลให้กรดภายในกระเพาะรูเมนสูงขึ้น ส่งผลให้ค่าความเป็นกรด-ด่างลดลง (Mahadevan et al., 1982 อ้างถึงโดย เกรียงศักดิ์, 2539)

เมื่อพิจารณาถึงความเข้มข้นของกรดไขมันที่สำคัญได้แก่ กรดอะซิติก กรดโพรพิโอนิก และกรดบิวทริก พบว่ามีค่าไม่แตกต่างกัน สอดคล้องกับ สราวุธ (2545) สำหรับสัดส่วนของกรดอะซิติกต่อกรดโพรพิโอนิกมีค่าไม่แตกต่างกัน การที่กรดโพรพิโอนิกสูงแสดงให้เห็นถึงประสิทธิภาพในการนำใช้ประโยชน์ของกรดไขมันระเหยได้ เพราะกรดโพรพิโอนิกมีประสิทธิภาพในการให้พลังงานได้ดีที่สุด ในขณะที่กรดอะซิติกมีประสิทธิภาพต่ำกว่า (บุญล้อม, 2541) และยังสามารถสังเคราะห์เป็นกลูโคส เพื่อใช้เป็นแหล่งพลังงานได้ต่อไป โดยเฉพาะอวัยวะที่สำคัญ เช่น สมอง และต่อมไทรอยด์ เป็นต้น

ความเข้มข้นของแก๊สเมทาเทนจากการคำนวณพบว่า มีค่าอยู่ระหว่าง 27.9-28.8 ซึ่งต่ำกว่าการรายงานของ สราวุธ (2545) ที่รายงานไว้ที่ 31.1-31.8 (mol%) ซึ่งการผลิตแก๊สเมทาเทนเกิดจากการทำปฏิกิริยากันระหว่างก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และก๊าซไฮโดรเจนซึ่งได้จากการสังเคราะห์กรดอะซิติกและกรดบิวทริก ซึ่งหากมีการผลิตกรดไขมันที่ระเหยได้ง่ายเหล่านี้ในปริมาณสูงก็จะส่งผลให้มีการผลิตแก๊สเมทาเทนสูงซึ่งถือเป็นการสูญเสียพลังงานที่จะนำไปใช้ประโยชน์ในสัตว์ (ผลอง

, 2541) และจุลินทรีย์กลุ่มสำคัญที่มีการผลิตเมทาเซนได้แก่ พวก methanogenic bacteria ซึ่งมีอาศัยอยู่กับโปรโตซัว หากมีการกำจัดโปรโตซัวก็จะส่งผลให้จุลินทรีย์กลุ่มนี้ไม่มีที่อยู่อาศัย ทำให้ลดจำนวนลง จึงเป็นอีกสาเหตุหนึ่งที่ทำให้การผลิตแก๊สเมทาเซนลดลงได้

จากผลการทดลองพบว่า ความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจนในกระแสดเลือดมีความสอดคล้องกับความเข้มข้นแอมโมเนีย-ไนโตรเจนในของเหลวในกระเพาะรูเมน ซึ่ง Higginbotham et al. (1989) รายงานว่าระดับยูเรีย-ไนโตรเจนในกระแสดเลือด และความเข้มข้นแอมโมเนีย-ไนโตรเจนในกระเพาะรูเมนมีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิด โดยถ้าย่อยสลายโปรตีนให้ได้เป็นแอมโมเนีย-ไนโตรเจนมากขึ้น ก็จะมีการดูดซึมผ่านผนังของกระเพาะรูเมนเข้าสู่กระแสดเลือดได้มากขึ้นด้วย ทำให้ระดับยูเรีย-ไนโตรเจนในกระแสดเลือดเพิ่มมากขึ้น ทั้งนี้สามารถใช้บ่งบอกได้ว่ากระบวนการใช้ไนโตรเจนในกระเพาะรูเมนมีประสิทธิภาพได้ โดยหากประสิทธิภาพการใช้ไนโตรเจนในกระเพาะรูเมนเป็นไปอย่างเหมาะสม ความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจนจะใกล้เคียงกับความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจน แต่หากพบว่าความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจนสูงกว่าความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนมาก อาจบ่งบอกได้ว่าการใช้ไนโตรเจนในกระเพาะรูเมนมีประสิทธิภาพต่ำ ทำให้แอมโมเนีย-ไนโตรเจนในกระเพาะรูเมนถูกดูดซึมผ่านผนังกระเพาะรูเมนเข้าสู่กระแสดเลือดจำนวนมาก ซึ่งเป็นการสูญเสียไนโตรเจนจากอาหารทางหนึ่ง อย่างไรก็ตามในการศึกษาครั้งนี้พบว่าความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจนในกระแสดเลือดมีค่าใกล้เคียงกับความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนในกระเพาะรูเมน แสดงว่ากระบวนการนำไนโตรเจนในกระเพาะรูเมนเป็นไปอย่างเหมาะสม ทั้งนี้ เมธา (2533) รายงานว่าระดับยูเรีย-ไนโตรเจนในกระแสดเลือดของสัตว์เคี้ยวเอื้อง ปกติจะอยู่ระหว่าง 6.3-25.5 มิลลิกรัมเปอร์เซ็นต์ เนื่องจากร่างกายของสัตว์สามารถนำยูเรีย-ไนโตรเจนในกระแสดเลือดกลับมาใช้ได้ใหม่ ไม่ว่าจะโดยการดูดซึมผ่านผนังกระเพาะรูเมนหรือผ่านทางน้ำลาย จึงไม่สามารถระบุความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจนในกระแสดเลือดได้ว่า ระดับใดที่ทำให้สัตว์อยู่ในสถานะได้รับไนโตรเจนต่ำกว่าความต้องการ

จำนวนประชากรของจุลินทรีย์ในกระเพาะรูเมนที่ศึกษาโดยวิธีนับตรง จากการทดลองพบว่าค่าเฉลี่ยจำนวนประชากรของแบคทีเรีย และซูโอสปอร์ของเชื้อราไม่แตกต่างกันทางสถิติ แต่พบว่ามีประชากรของแบคทีเรียสูงกว่ากลุ่มที่ใช้รำหยาบอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ สอดคล้องกับ Garg and Gupta (1992) และ Koakhuntod and Wanapat (2000) ซึ่งพบว่าการเสริมอาหารก่อนคุณภาพสูงทำให้จำนวนประชากรของแบคทีเรีย และซูโอสปอร์ของเชื้อราเพิ่มมากขึ้น ทั้งนี้อาจเป็นผลมาจากในอาหารก่อนคุณภาพสูงมีคาร์โบไฮเดรตและไนโตรเจนที่ย่อยสลายได้เร็ว ซึ่งเป็นแหล่งพลังงานและแอมโมเนีย



ในการสังเคราะห์เซลล์จุลินทรีย์ เมื่อมีแหล่งพลังงานและแอมโมเนียเหมาะสมมากเพียงพอ จึงทำให้การสังเคราะห์เซลล์จุลินทรีย์เพิ่มขึ้น

การศึกษาจำนวนประชากรของโปรโตซัวโดยวิธีนับตรงพบว่ากระบือกลุ่มที่ได้รับอาหารก่อนคุณภาพสูงสุดที่ใช้มันเฮย์ ถั่วมันเฮย์ และหม่อนเฮย์ มีค่าต่ำกว่ากลุ่มที่ใช้รำหยาบอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ สอดคล้องกับ สราวูธ (2545) ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากในมันเฮย์ ถั่วมันเฮย์ และหม่อนเฮย์ มีสารประกอบแทนนิน ชนิดคอนเคนซ์แทนนิน ซึ่งมีผลในการช่วยลดจำนวนโปรโตซัวในกระเพาะรูเมน (Wang et al., 1994) นอกจากนี้ วลัยลักษณ์ (2543) รายงานว่าการใช้มันเฮย์เป็นแหล่งอาหารหยาบในกระบือ พบว่ากลุ่มที่ได้รับมันเฮย์จำนวน โปรโตซัวมีแนวโน้มต่ำกว่า กลุ่มที่ได้รับฟางหมักยูเรีย และฟางข้าวตามลำดับ สอดคล้องกับ Yuangklang et al. (2001) รายงานว่ากระบือกลุ่มที่ใช้มันเฮย์เป็นอาหารหยาบ มีจำนวนประชากร โปรโตซัวต่ำกว่ากลุ่มที่ให้ฟางหมักยูเรีย ฟางข้าว และหญ้ารูชีเฮย์ ตามลำดับ

จำนวนประชากรของแบคทีเรียในกระเพาะรูเมนที่ได้จากการเพาะเลี้ยง จากการทดลองพบว่าค่าเฉลี่ยของจำนวนประชากรของแบคทีเรียที่มีชีวิตทั้งหมด และแบคทีเรียที่ย่อยสลายแป้ง ไม่แตกต่างกันทางสถิติ แต่พบว่าประชากรแบคทีเรียที่ย่อยสลายเซลลูโลสในกลุ่มที่ใช้มันเฮย์มีค่าสูงกว่ากลุ่มที่ใช้รำหยาบและกลุ่มที่ใช้หม่อนเฮย์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ สอดคล้องกับการรายงานของ Koakhuntod et al. (2001) ซึ่งพบว่าการเสริมอาหารก่อนคุณภาพสูงสุดที่ใช้มันเฮย์มีแนวโน้มของจำนวนประชากรแบคทีเรียที่ย่อยสลายเซลลูโลสสูงกว่ากลุ่มควบคุม สอดคล้องกับความสามารถในการย่อยได้ของผนังเซลล์ และเซลลูโลส-ลิกนิน ที่ได้จากการทดลอง โดย ศิวพร (2543) รายงานว่าการเพิ่มขึ้นของแบคทีเรียที่ย่อยสลายเซลลูโลสมีผลทำให้การย่อยได้ของอาหารเยื่อใยเพิ่มขึ้น นอกจากนี้ ไชยวรรณ (2532) รายงานว่าแบคทีเรียที่ย่อยสลายเซลลูโลสจะเจริญได้ดีในสภาพที่มีเยื่อใยในระดับสูง ส่วนประชากรของแบคทีเรียที่ย่อยสลายโปรตีน พบว่าในกลุ่มที่ใช้ถั่วมันเฮย์แตกต่างจากกลุ่มที่ใช้รำหยาบและมันเฮย์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ สอดคล้องกับระดับของโปรตีนในสูตรอาหารซึ่งอาหารก่อนคุณภาพสูงในสูตรที่ใช้ถั่วมันเฮย์ มีโปรตีนหยาบสูงกว่าสูตรอื่นๆ ทั้งนี้ Ali et al. (1997) รายงานว่า ประชากรแบคทีเรียที่ย่อยสลายโปรตีนจะเพิ่มขึ้นตามระดับโปรตีนที่เสริมในสูตรอาหาร อย่างไรก็ตาม Hungate (1966) ได้รายงานว่า แบคทีเรียกลุ่มที่ย่อยสลายเซลลูโลสบางชนิดสามารถย่อยสลายแป้งและน้ำตาลได้ Mansfield et al. (1994) กล่าวว่าแบคทีเรียที่ย่อยสลายแป้งบางสปีชีส์ เช่น *S.bovis*, *R. amylophilus* และ *P. ruminicola* ก็มีบทบาทสำคัญในการย่อยสลายอาหารโปรตีนด้วย ดังนั้นเมื่อจำนวนแบคทีเรียที่ย่อยสลายโปรตีนเพิ่มขึ้นจึงอาจส่งผลให้แบคทีเรียที่ย่อยสลายแป้งเพิ่มขึ้นได้

ปริมาณการขับอนุพันธ์พิวรีนและการสังเคราะห์จูลินทรีย์โปรตีน พบว่าปริมาณอัลลันโตอินที่ขับออก อนุพันธ์พิวรีนที่ขับออก อนุพันธ์พิวรีนที่ดูดซึม จูลินทรีย์โปรตีนที่สังเคราะห์ และประสิทธิภาพการสังเคราะห์จูลินทรีย์โปรตีนของกระบือเพศผู้ไม่แตกต่างกันทางสถิติ อย่างไรก็ตามพบว่าจูลินทรีย์โปรตีนที่สังเคราะห์ และประสิทธิภาพการสังเคราะห์จูลินทรีย์โปรตีนในกลุ่มที่ได้รับอาหารก่อนคุณภาพสูงสุดที่ใช้มันเฮย์ ถั่วมันเฮย์ และหม่อนเฮย์มีค่าที่ค่อนข้างสูงเมื่อเทียบกับสูตรที่ใช้มันเฮย์ สอดคล้องกับความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนในกระเพาะรูเมน โดยจะเพิ่มสูงในช่วงโม่งที่ 2 แต่หลังจากช่วงโม่งที่ 4 และ 6 ค่าความเข้มข้นจะลดลงอย่างช้าๆ ซึ่ง Hino and Russel (1987) ได้ให้เหตุผลว่า ช่วงนี้แอมโมเนียถูกนำไปสังเคราะห์จูลินทรีย์โปรตีนมากกว่า 80 เปอร์เซ็นต์ จึงส่งผลให้ปริมาณจูลินทรีย์โปรตีนที่ผลิตได้มีค่าสูงกว่าเมื่อประเมินโดยใช้อนุพันธ์พิวรีน แต่อย่างไรก็ตามประสิทธิภาพการสังเคราะห์จูลินทรีย์โปรตีน ขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย ตัวอย่างเช่น ความต้องการพลังงานในการดำรงชีพของจูลินทรีย์ในกระเพาะรูเมน (Wallace et al., 1987) และปริมาณสารตั้งต้นในการสังเคราะห์จูลินทรีย์โปรตีน ซึ่งได้แก่ กลูโคส กรดนิวคลีอิก กรดอะมิโน เปปไทด์ ซัลเฟอร์ โปแตสเซียม ฟอสฟอรัส (ฉลอง, 2541)

ความสามารถในการย่อยได้ของโภชนะ จากการทดลองพบว่ากลุ่มที่ได้รับอาหารก่อนคุณภาพสูงสุดที่ใช้มันเฮย์ และหม่อนเฮย์มีการย่อยได้ของวัตถุดิบสูงกว่ากลุ่มที่ใช้ถั่วมันเฮย์และรำหยาบอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ สอดคล้องกับการรายงานของ สราวุธ (2545) ซึ่งพบว่าการเสริมอาหารก่อนคุณภาพสูงสุดที่มีมันเฮย์มีผลเพิ่มสัมประสิทธิ์การย่อยได้ในโคนม และจากการรายงานของ Phengvichith and Ledin (2007) ที่มีการเสริมไบมันสำปะหลังแห้งในอาหารแพะพบว่าสามารถเพิ่มการย่อยได้ของวัตถุดิบและส่งผลให้มีการกักเก็บไนโตรเจนที่สูงขึ้นด้วย นอกจากนี้พบว่าการย่อยได้ของ ผงนังเซลล์ และเซลล์โล-ลิกนิน ในกลุ่มที่ได้รับอาหารก่อนคุณภาพสูงสุดที่ใช้มันเฮย์มีค่าสูงกว่าทุกกลุ่มอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ทั้งนี้อาจเนื่องจากในอาหารก่อนคุณภาพสูงมีแหล่งของพลังงานและไนโตรเจนที่ย่อยสลายได้เร็ว เมื่อถูกย่อยสลายโดยจูลินทรีย์ในกระเพาะรูเมนก็เป็นการเพิ่มโภชนะให้แก่จูลินทรีย์ ทำให้จูลินทรีย์มีการเจริญเติบโตเพิ่มมากขึ้น ซึ่งจะเห็นได้จากจำนวนประชากรของแบคทีเรียที่ย่อยสลายเซลล์โลส ที่มีค่าสูงกว่ากลุ่มที่ได้รับอาหารก่อนคุณภาพสูงสุดที่ใช้รำหยาบ จึงส่งผลให้มีการย่อยสลายได้เพิ่มขึ้น (เมธา, 2533) นอกจากนี้ในมันเฮย์ยังอุดมไปด้วยกรดอะมิโนที่จำเป็น ได้แก่ เมทไทโอนิน ไลซีน (Wanapat et al., 2000) ส่วนการย่อยได้ของโปรตีนหยาบในกลุ่มที่ใช้มันเฮย์พบว่าสูงกว่ากลุ่มที่ใช้รำหยาบ แต่ไม่แตกต่างจากกลุ่มที่ใช้ถั่วมันเฮย์ และหม่อนเฮย์ แต่การย่อยได้ของอินทรีย์วัตถุพบว่าไม่มีค่าไม่แตกต่างกัน

ปริมาณการกินได้ของอาหารก่อนคุณภาพสูง จากการทดลองพบว่า ปริมาณการกินได้ของอาหารก่อนคุณภาพสูงเมื่อคิดในหน่วย กิโลกรัมต่อวัน เปอร์เซ็นต์น้ำหนักตัว และกรัมต่อน้ำหนัก

เมแทบอลิก มีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ โดยมีปริมาณการกินได้อยู่ระหว่าง 0.27-0.31 กิโลกรัมต่อวัน ซึ่งต่ำกว่าการรายงานของ สราวูธ (2545) Garg and Gupta (1992) และ Wanapat et al. (1999) ที่รายงานไว้ว่า โคสามารถเลียกินอาหารก่อนคุณภาพสูงได้เท่ากับ 0.7-0.8, 0.43 และ 0.45 กิโลกรัมต่อวัน ตามลำดับ ทั้งนี้เนื่องจากการเสริมอาหารก่อนคุณภาพสูงในงานทดลองนี้เป็นการเสริมแบบให้เลียกินเพื่อช่วยกระตุ้นการกินได้ของอาหารหยาบเท่านั้น ปริมาณการกินได้จึงไม่สูง

ปริมาณการกินได้อย่างอิสระของอาหารหยาบซึ่งก็คือฟางหมักยูเรีย 2 เปอร์เซ็นต์ร่วมกับแคลเซียมไฮดรอกไซด์ 2 เปอร์เซ็นต์ จากการทดลองพบว่า กลุ่มที่ได้รับอาหารก่อนคุณภาพสูงสูตรที่ใช้มันเฮย์มีค่าสูงกว่ากลุ่มที่ใช้ถั่วมันเฮย์และรำหยาบอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ เมื่อคิดในหน่วยกิโลกรัมต่อวัน และเปอร์เซ็นต์น้ำหนักตัว แต่ไม่แตกต่างจากกลุ่มที่ใช้หม่อนเฮย์ แต่เมื่อคิดปริมาณการกินได้อย่างอิสระของอาหารหยาบในหน่วยกรัมต่อน้ำหนักเมแทบอลิก พบว่ากลุ่มที่ได้รับอาหารก่อนคุณภาพสูงที่ใช้มันเฮย์มีค่าสูงกว่าทุกกลุ่มอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากในกลุ่มที่ได้รับอาหารก่อนคุณภาพสูงสูตรที่ใช้มันเฮย์มีจำนวนประชากรของแบคทีเรียที่ย่อยสลายเยื่อใยที่สูง มีผลทำให้การย่อยได้ของวัตถุดิบสูง จึงส่งผลให้สัตว์สามารถกินได้มากขึ้น ทั้งนี้พบว่าเกิดจากกลไกการควบคุมการกินอาหารของสัตว์เคี้ยวเอื้องแบบระยะสั้น คือความจุของกระเพาะ (gut fill) (เมธา, 2533) นอกจากนี้ Wanapat et al. (1997) รายงานว่ามันเฮย์มีการย่อยได้ของวัตถุดิบที่สูง (71%) และมีสัดส่วนของโปรตีนที่ไม่ถูกย่อยสลายในการเพาะรูเมนสูงด้วยเนื่องจากผลของ tannin-protein complex ยิ่งไปกว่านั้น ความเข้มข้นของแทนนินในมันเฮย์ที่มีค่าอยู่ในระดับปานกลาง (30-40 g/kg DM) ยังสามารถเพิ่มการดูดซึมกรดอะมิโนที่จำเป็นในบริเวณลำไส้เล็กได้อีกด้วย (Barry and McNabb, 1999; Dung et al., 2005; Waghorn, 2008; Hue et al., 2010)

ปริมาณการกินได้ของอาหารทั้งหมด พบว่า ปริมาณการกินได้ของอาหารทั้งหมดเมื่อคิดในหน่วย กิโลกรัมต่อวัน และ กรัมต่อน้ำหนักเมแทบอลิก กลุ่มที่ได้รับอาหารก่อนคุณภาพสูงที่ใช้มันเฮย์มีค่าสูงกว่ากลุ่มที่ใช้ถั่วมันเฮย์และรำหยาบอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่ไม่แตกต่างจากกลุ่มที่ใช้หม่อนเฮย์ แต่เมื่อคิดปริมาณการกินได้ของอาหารทั้งหมดในหน่วยเปอร์เซ็นต์น้ำหนักตัว พบว่ากลุ่มที่ใช้มันเฮย์มีค่าสูงกว่ากลุ่มที่ใช้รำหยาบ แต่ไม่แตกต่างจากกลุ่มที่ใช้ถั่วมันเฮย์และหม่อนเฮย์ ทั้งนี้ในงานทดลองครั้งนี้ไม่ได้ให้อาหารข้น และการให้อาหารก่อนคุณภาพสูงนั้นเป็นการให้แบบเสริมให้เลียกิน ซึ่งมีปริมาณการกินได้ที่ต่ำ ดังนั้นปริมาณการกินได้ของอาหารทั้งหมดจึงสอดคล้องกับการกินได้ของอาหารหยาบ

ปริมาณการกินได้ของโภชนะ จากการทดลองพบว่าปริมาณการกินได้ของอินทรียวัตถุในกลุ่มที่ได้รับอาหารก่อนคุณภาพสูงสูตรที่ใช้มันเฮย์มีค่าแตกต่างจากสูตรที่ใช้ถั่วมันเฮย์และรำหยาบอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่ไม่แตกต่างจากกลุ่มที่ใช้หม่อนเฮย์ ส่วนการกินได้ของผนังเซลล์ และ

เซลยูโล-ลิกนิน พบว่ากลุ่มที่ได้รับอาหารก่อนคุณภาพสูงสูตรที่ใช้มันเฮย์มีค่าสูงกว่ากลุ่มที่ใช้รำหยาบอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่ไม่แตกต่างจากกลุ่มที่ใช้หม่อนเฮย์และถั่วมันเฮย์ ในขณะที่การกินได้ของ โปรตีน ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ทั้งนี้ค่าปริมาณการกินได้ของโภชนะมีความสัมพันธ์กับปริมาณการกินได้ของอาหารหยาบ อาหารก่อนคุณภาพสูง และความสามารถในการย่อยได้ของโภชนะ

การเปลี่ยนแปลงน้ำหนักตัวจาก การทดลองพบว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ และมีการเพิ่มน้ำหนักตัวที่ค่อนข้างน้อย ทั้งนี้เนื่องจากในงานทดลองนี้เป็นการศึกษาที่เน้นศึกษาผลของอาหารก่อนคุณภาพสูง จึงไม่มีการเสริมอาหารชั้น ซึ่งโภชนะที่กระบือได้รับนั้นไม่เพียงพอต่อการเพิ่มน้ำหนักตัวในปริมาณที่มากจึงไม่ส่งผลให้น้ำหนักตัวเปลี่ยนแปลงมากนัก

สมมูลไนโตรเจน จากการทดลองพบว่าไนโตรเจนที่สัตว์ได้รับ และไนโตรเจนที่ขับออกในปีสภาวะในแต่ละกลุ่มไม่แตกต่างกันทางสถิติ แต่พบว่าไนโตรเจนที่ขับออกในมูลในกลุ่มที่ได้รับอาหารก่อนคุณภาพสูงสูตรที่ใช้มันเฮย์มีค่าแตกต่างกลุ่มที่ใช้รำหยาบโดยมีค่าต่ำกว่าอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่ไม่ต่างจากกลุ่มที่ใช้หม่อนเฮย์และถั่วมันเฮย์ ซึ่งสัมพันธ์กันกับค่าไนโตรเจนที่ถูกดูดซึมในกลุ่มที่ใช้มันเฮย์มีค่าแตกต่างจากกลุ่มที่ใช้รำหยาบโดยมีค่าสูงกว่าอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ทั้งนี้ Owen and Zinn (1988) ได้กล่าวไว้ว่า ไนโตรเจนที่ขับออกและไนโตรเจนที่กักเก็บไว้จะได้รับผลจากเมทาบอลิซึมของไนโตรเจน และไนโตรเจนที่กักเก็บไว้ถือเป็นดัชนีชี้วัดที่สำคัญที่สุดของโภชนะโปรตีนในสัตว์เคี้ยวเอื้อง แต่ก็ไม่แตกต่างจากกลุ่มที่ใช้หม่อนเฮย์และถั่วมันเฮย์ ส่วนค่าไนโตรเจนที่กักเก็บไว้พบว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ