

หัวข้องานวิจัยเรื่อง	ผลของยูเรียที่มีต่อคุณภาพใบตองกล้วยหมัก
ชื่อผู้วิจัย	ประภาศิริ ใจผ่อง
คณะ/สังกัด	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร สาขาเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ปี	2557
คำสำคัญ	ยูเรีย ใบตองกล้วย

บทคัดย่อ

การศึกษาผลการใช้ยูเรียหมักใบตองกล้วย มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคุณภาพทางโภชนาการของใบตองที่ได้จากการหมักยูเรียเพื่อใช้เป็นอาหารสัตว์ และระยะเวลาในการหมัก โดยนำใบตองกล้วยสดมาหมักกับยูเรีย 4 ระดับคือ ยูเรีย 0, 4, 5 และ 6 เปอร์เซ็นต์(น้ำหนักสด) และมีระยะเวลาในการหมัก 3 ระยะ ได้แก่ 3, 4, และ 5 สัปดาห์ ทำการหมักในถุงพลาสติกดำในที่ร่ม อุณหภูมิห้องปกติ และสภาพอากาศถ่ายเทได้สะดวก ผลการทดลองพบว่าลักษณะทางกายภาพของใบตองกล้วยหมักด้วยยูเรียมีลักษณะอ่อนนุ่ม มีสีเหลืองแกมน้ำตาล มีกลิ่นคล้ายน้ำส้มสายชูและกลิ่นแอมโมเนียเล็กน้อย มีส่วนประกอบทางเคมีเปลี่ยนไป คือมีคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มสูงขึ้นอย่างเห็นได้ชัดเจน ในระดับยูเรีย 6 เปอร์เซ็นต์ ระยะเวลาการหมัก 3 สัปดาห์ ซึ่งเป็นระยะที่เหมาะสมทำให้โปรตีนหยาบเพิ่มสูงขึ้นจาก 13.66 เป็น 15.51% เยื่อใยมีการเปลี่ยนแปลง เล็กน้อย ไขมัน จาก 4.8 เป็น 8.1 % และเถ้าจาก 6.24 เป็น 8.90% (วัตถุแห้ง)

Research Title	Effect of Urea on quality of fermented banana leaves
Author	Assistant Professor Prapasiri Jaipong
Faculty	Agricultural of Food Thecnology
Institute	Pibulsongkram Rajabhat University
Year	2014
Keywords	Urea, banana leaves

ABSTRACT

This research aims to study the quality nutrients of fermented fresh banana leaves with urea 0, 4, 5 and 6 percent(weight basis) with fermentation period at 3, 4, and 5 weeks in a black plastic bag on in door and normal room condition . The results showed that the fermented banana leaves with urea look soft, brownish yellow, smells like vinegar and a little ammonia . Valuable nutrients increased. It was found that the optimum fermentation for level urea 6 percent and period is 3 weeks. Crude protein increased from 13.66 to 15.51 percent fat increased from 4.8 to 8.1 percent and ash content from 6.24 to 8.90 percent(dry matter).