

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและที่มาของปัญหา

การเลี้ยงสัตว์โดยเฉพาะสัตว์ประเภทสัตว์เคี้ยวเอื้อง อาหารที่ใช้เลี้ยงส่วนใหญ่เป็นประเภทอาหารหยาบ เช่น หญ้าอาหารสัตว์ ถั่วอาหารสัตว์ก็มีปริมาณน้อย และคุณภาพค่อนข้างต่ำโดยเฉพาะในช่วงฤดูแล้งของแต่ละปี เกษตรกรส่วนใหญ่จึงหันมาใช้เศษเหลือใช้ทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว หรือเศษเหลือจากโรงงานอุตสาหกรรมต่างๆ เช่น ฟางข้าว เปลือกและต้นข้าวโพดอ่อน เปลือกและซังข้าวโพดหวาน เปลือกและใบสับประรด ชานอ้อยและยอดอ้อย กากมะเขือเทศ ใบมันสำปะหลังแห้ง และใบตองกล้วย เป็นต้น โดยนำมาใช้ทดแทนหญ้าสดในระหว่างที่หญ้าขาดแคลนโดยเฉพาะช่วงฤดูแล้ง แต่วัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรหลังเก็บเกี่ยวเหล่านี้มักมีคุณภาพต่ำ

จังหวัดพิษณุโลกจัดได้ว่าเป็นแหล่งที่ปลูกกล้วยมากที่สุดจังหวัดหนึ่งของประเทศไทยและมีการแปรรูปกล้วยในลักษณะต่างๆ ออกจำหน่าย เช่น กล้วยตากอบน้ำผึ้ง กล้วยแผ่น กล้วยม้วน กล้วยกวน เค้กกล้วยตาก กล้วยสามรส เป็นต้น ซึ่งในการปลูกกล้วยนั้นเมื่อเก็บเกี่ยวผลผลิต (ผลกล้วย) แล้วจะมีเศษเหลือหลังการเก็บเกี่ยว อาทิ ต้นกล้วย ใบตองกล้วยและส่วนอื่นๆ ในส่วนของต้นกล้วยมีการนำมาใช้เลี้ยงสัตว์แบบพื้นบ้านโดยการสับเป็นชิ้นเล็กๆแล้วทำการต้มก่อนผสมกับรำเพื่อนำมาใช้เลี้ยงสุกร ส่วนเหลือจากใบตองกล้วยไม่ว่าจะเป็นใบตองแห้ง หรือใบตองสด ใช้ทำภาชนะในการบรรจุอาหาร โดยทำเป็นกระถง หรือ ห่ออาหารและนำมาทำเป็นงานประดิษฐ์ได้หลายชนิด ส่วนการนำมาใช้ประโยชน์ในด้านการเลี้ยงสัตว์ยังมีไม่มากนัก

กล้วยกับการนำมาใช้ประโยชน์ด้านอื่นๆ

จากการนำศึกษาและรวบรวมจากเอกสารทางวิชาการต่างๆกล้วยสามารถนำส่วนต่างๆมาใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ พอสรุปได้ดังนี้

ต้นกล้วย หรือหยวกกล้วย หรือกาบกล้วย ใช้ประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น แกงกะทิ แกงเลียง แกงป่า ผัดเผ็ด ห่อหมก เป็นต้น และสามารถนำมาใช้ประโยชน์อื่นๆ ได้หลายอย่าง เช่น นำมาเสียบเรียงติดต่อกันหลายๆ ต้น ทำเป็นเปล่งไปในน้ำ หรือใช้ในการฝีกว่ายน้ำ ในค่ายมวยหลายแห่งใช้ต้นกล้วยที่ตัดเครือแล้ว มาให้นักมวยฝึกซ้อมต่างกระสอบทรายไม่ว่าจะเตะ ต่อย ตีศอก ตีเข่า ได้ทั้งนั้น ในภาคอีสานหลายจังหวัดใช้ต้นกล้วยผูกเชือกหัว-ท้าย ลากในแปลงนาให้วัวหน้าดินเรียบใน

การไถตลาดก่อนการหว่านกล้า บางแห่งใช้ต้นกล้วย และกาบกล้วยสด มาสลักหรือที่เรียกว่า การแทงหยวกประดับหีบศพ หรือเมรุ

กาบกล้วย นอกจากนำไปฉีกเป็นเส้นตากให้แห้งทำเป็นเชือกที่เรียกว่า เชือกกล้วย ใช้มัดสิ่งของต่างๆ แล้วอาจนำมาสาน หรือถักทอ ประดิษฐ์เป็นของใช้ของตกแต่ง หรือของเล่นชนิดต่างๆ

ก้านกล้วย เมื่อปลอกเปลือกนอกที่แข็งและเหนียวออกแล้ว จะได้ไส้ในที่อ่อนนุ่มเป็นรูปหลอด ฟองน้ำ มีรสหวานนิ่มๆ นำไปหั่นละเอียดใส่เป็นส่วนผสมของอาหารจำพวก ลาบ ลู่ ต่างๆ เพื่อเพิ่มปริมาณ และรสชาติ ได้เป็นอย่างดี

ใบกล้วย หมายถึง ใบอ่อน ส่วนที่ฝังอยู่ใจกลางลำต้นกินสดๆ หรืออาจจะลวกให้นิ่ม จิ้ม น้ำพริกกิน กับข้าวอร่อยดีนัก

ปลีกล้วย หลายท้องถิ่นนำมาจิ้มน้ำพริกกินกับข้าว ทั้งในรูปผักสด และผักต้ม บางถิ่นนำมาหั่น ให้อย เป็นผักเคียงกินกับขนมจีน หรือหมี่กะทิ ในขณะที่หลายท้องถิ่นนำไปประกอบอาหารประเภทยำ และประเภทต่างๆ

ผลกล้วยดิบ ผลกล้วยดิบนำไปประกอบอาหาร ทั้งอาหารคาว และหวาน อาหารคาว เช่น กล้วยลูกอ่อนต้ม เป็นผักจิ้ม น้ำพริก หรือหั่นเป็นแว่นบางๆ ตอเป็นผักจิ้ม ทำส้มตำกล้วย ทำแกงเผ็ดเครื่องเคียงแทนมะเขือ เป็นต้น อาหารหวาน เช่น กล้วยลูกโตพอสมควรนำมาต้มแล้วปลอกเปลือกหั่นเป็นชิ้นโรยมะพร้าวขูด และน้ำตาล หรือนำมาผานบางๆ ทำเป็นกล้วยฉาบ เป็นต้น แต่ถ้าเป็นกล้วยที่ห้ามแล้วก็นำไปทำกล้วยปิ้ง กล้วยเผา กล้วยทับ ฯลฯ

ผลกล้วยสุก กล้วยสุกเป็นผลไม้ชนิดหนึ่งและยังนำกล้วยสุก ไปประกอบ หรือทำเป็นอาหารหวานชนิดต่างๆ ได้สารพัด เช่น กล้วยบวชชี กล้วยเชื่อม กล้วยแขก ข้าวเม่าทอด ข้าวต้มผัด กล้วยกวน ขนมกล้วย เป็นต้น นอกจากนี้อาจทำเป็นกล้วยคั้นรูปโดยนำกล้วยสุก ไปลวกน้ำร้อน แล้วนำไปตากให้แห้ง เก็บไว้นานๆ เมื่อต้องการใช้ก็นำมาลวกน้ำร้อนอีกครั้งจะคืนสภาพ เหมือนกล้วยสุกทั่วไป นำไปประกอบอาหารได้ตามวัตถุประสงค์

ใบกล้วย (ใบตอง) ทั้งใบตองสดหรือใบตองแห้งนำมาใช้ประโยชน์ได้มากมาย ใบตองสดสามารถนำมาทำกระทง บายศรี หรือนำมาห่อขนมต่างๆ หรือนำมารีดให้แห้งเพื่อนำมาใช้มวนบุหรี่ยสูบ

กล้วยกับการนำมาใช้เป็นยารักษาโรค

ใบตองกล้วยมีสีเขียวเข้ม มีวัตถุแห้งประมาณ 28 เปอร์เซ็นต์ และมีน้ำประมาณ 72 เปอร์เซ็นต์ และมีสารอาหารที่สำคัญๆ คือ โปรตีน คิดจากน้ำหนักแห้งประมาณ 11 เปอร์เซ็นต์ เยื่อใย 24.3 เปอร์เซ็นต์ ไขมัน 9.6 เปอร์เซ็นต์ และเถ้า 13.7 เปอร์เซ็นต์ (ศูนย์วิจัยอาหารสัตว์ปากช่อง, 2550) เมื่อเปรียบเทียบกับคุณค่าทางอาหารกับพืชอาหารสัตว์อื่นๆ (ใบตองกล้วยมีโปรตีน 11 เปอร์เซ็นต์ หญ้า

ชนมีโปรตีน 10 เปอร์เซ็นต์) จะเห็นได้ว่าใบตองกล้วยมีคุณค่าทางอาหารมากพอที่จะสามารถนำมาใช้เลี้ยงสัตว์ได้ แต่อย่างไรก็ตามลักษณะความน่ากินจะต่ำเมื่อเทียบกับหญ้าสด

ใบตองกล้วยจัดเป็นผลพลอยได้ทางการเกษตรที่น่าจะนำมาใช้เป็นอาหารหยาบสำหรับเลี้ยงโค กระบือ โดยร่วมกับพางข้าว หญ้าสด และหญ้าแห้ง แต่ด้วยใบตองกล้วยมีลักษณะความน่ากินต่ำ ดังนั้นผู้วิจัยจึงเห็นสมควรที่จะทำการปรับปรุงคุณภาพใบตองกล้วยโดยการนำมาหมักยูเรียซึ่งจะเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะทำให้มีความน่ากินมากขึ้น และสามารถเก็บรักษาไว้ใช้ในยามขาดแคลนพืชอาหารสัตว์ได้

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาคุณภาพทางโภชนาการของใบตองที่ได้จากการหมักยูเรียเพื่อใช้เป็นอาหารสัตว์
2. เพื่อศึกษาระยะเวลาในการหมัก

ขอบเขตการวิจัย

ศึกษาค้นคว้าคุณภาพของใบตองที่ได้จากการหมักยูเรียเพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหาร ระยะเวลาในการวิจัย 1 ปี

ผลสำเร็จของการวิจัยที่คาดว่าจะได้รับและหน่วยงานที่นำผลวิจัยไปใช้ประโยชน์

ได้แนวทางในการเพิ่มมูลค่าและเพื่อพัฒนาคุณภาพใบตองให้เป็นอาหารสัตว์ที่เพิ่มคุณค่าทางอาหารโดยวิธีการหมักด้วยยูเรีย ใช้เลี้ยงโค กระบือ ในช่วงฤดูแล้ง หรือ ช่วงที่ขาดแคลนหญ้าสด สามารถเผยแพร่ให้แก่เกษตรกร ผู้สนใจทั่วไปและหน่วยงานการศึกษาต่างๆ ได้