

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

จากการเสริมเปลือกกุ้งที่ระดับ 0 3 4 5 6 และ 7 เปอร์เซ็นต์ ในสูตรอาหารของสุกร พบว่า ความหนาของไขมันสันหลังของสุกรที่น้ำหนัก 90 กิโลกรัม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) สุกรกลุ่มที่ได้รับการเสริมเปลือกกุ้งที่ระดับ 6 และ 7 เปอร์เซ็นต์ จะมีความหนาของไขมันสันหลังบางลง และค่าความเข้มของสีเนื้อสันนอก L (lightness), a (redness), b (yellowness) ของสุกรที่ได้รับการเสริมเปลือกกุ้งในสูตรอาหารของสุกร มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.01$) โดยค่าของ lightness ของสุกรที่ไม่ได้รับเปลือกกุ้งในสูตรอาหารมีค่าต่ำสุด และค่า redness ของสุกรที่ได้รับการเสริมเปลือกกุ้งที่ระดับ 6 เปอร์เซ็นต์ จะมีค่าสูงที่สุด ด้านปริมาณคอเลสเตอรอลในเนื้อสันนอกของสุกรมีความแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($P > 0.05$) มีแนวโน้มที่จะมีปริมาณคอเลสเตอรอลลดลงตามระดับของการเสริมเปลือกกุ้งในสูตรอาหาร แต่ปริมาณของไตรกลีเซอไรด์ในเนื้อสันนอกของสุกรที่ได้รับการเสริมเปลือกกุ้งในสูตรอาหาร มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.01$) การใช้เปลือกกุ้งในสูตรอาหารที่ระดับ 6 และ 7 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณของไตรกลีเซอไรด์ในเนื้อสันนอกของสุกรลดลงต่ำกว่ากลุ่มควบคุม

ดังนั้นจากผลการทดลองทั้งหมดสามารถสรุปได้ว่า การเสริมเปลือกกุ้งที่ระดับ 6 และ 7 เปอร์เซ็นต์ในสูตรอาหารสุกร เป็นระดับที่เหมาะสมในการเลี้ยงสุกรเพื่อให้มีคุณภาพซากดี โดยเฉพาะการลดลงของไขมันสันหลังที่น้ำหนัก 60 – 90 กิโลกรัม รวมถึงปริมาณคอเลสเตอรอลและปริมาณไตรกลีเซอไรด์ในเนื้อสันนอกของสุกรจะมีแนวโน้มลดลง

ข้อเสนอแนะ

การเสริมเปลือกกุ้งที่ระดับ 6 และ 7 เปอร์เซ็นต์ ในสูตรอาหารของสุกร เป็นระดับที่น่าจะนำมาใช้ในทางปฏิบัติ เนื่องจากความหนาของไขมันสันหลังของสุกรที่น้ำหนัก 90 กิโลกรัม มีไขมันสันหลังบางลงโดยสามารถใช้เปลือกกุ้งผสมในอาหารของสุกรได้ถึง 7 เปอร์เซ็นต์ โดยไม่มีผลกระทบต่อลักษณะคุณภาพซากของสุกร และไม่เกิดการคั่งในเนื้อเหมือนสารเคมี เพราะเปลือกกุ้งเป็นอินทรีย์วัตถุสามารถย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ และการใช้เปลือกกุ้งผสมในอาหารของสุกรตั้งแต่ระดับ 7 เปอร์เซ็นต์ขึ้นไปไม่ควรเพิ่มเกลือลงในอาหารอีก เพราะเปลือกกุ้งมีเกลือสูงอยู่แล้ว