

3937743 ENAT/M : สาขาวิชา : เทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อการพัฒนาทรัพยากร :

วท.ม. (เทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อการพัฒนาทรัพยากร)

คำสำคัญ : เนื้อหอยเชอรี่/ปลาป่น/ไก่เนื้อ

อภิชาติ ชนประชา . : การนำเนื้อหอยเชอรี่มาทดแทนปลาป่นในสูตรอาหารไก่เนื้อ
ช่วงอายุ 28-45 วัน (UTILIZATION OF GOLDEN APPLE SNAIL(*Pomacea canaliculata*
Lamarck) DRY MEAT AS A SUBSTITUTE FOR FISH MEAL IN THE BROILER'S FEED). คณะ
กรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ : วิโรจน์ กิตติคุณ, D.V.M., Ph.D., วรัญญา ว่องวิทย์, Ph.D., สัญชัย
สุติพันธ์วิหาร, วท.ม., สมศักดิ์ ปาละจูม, วท.ม., นุกุล แสงพันธุ์, วท.ม., 66 หน้า ISBN 974-664-
708-3

การศึกษาในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำเนื้อหอยเชอรี่บดตากแห้งมาทดแทนปลาป่นใน
สูตรอาหารไก่เนื้อ โดยใช้ไก่ทดลองอายุ 28-45 วัน จำนวน 225 ตัว ทำการทดลองทั้งสิ้น 17 วัน
ใช้การทดลองแบบ Completely Randomized Design มี 5 ทรีทเมนต์ ๆ ละ 3 ซ้ำ ๆ ละ 15 ตัว โดยสุ่ม
ไก่ให้ได้รับอาหารทดลอง 5 สูตร ใช้เนื้อหอยเชอรี่บดตากแห้งทดแทนปลาป่นในอัตราส่วน 0:100
(กลุ่มที่ 1), 25:75 (กลุ่มที่ 2), 50:50 (กลุ่มที่ 3), 75:20 (กลุ่มที่ 4) และ 100:0 (กลุ่มที่ 5) เปอร์เซนต์
โดยใช้โรงเรือนไก่เนื้อ คณะวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพะเยา เป็นสถานที่ทำ
การทดลอง

ผลการทดลองปรากฏว่า ปริมาณน้ำหนักรับประทานอาหารที่ไก่กินเฉลี่ยต่อตัวต่อวัน กลุ่มที่ 1 และ
3 มีการกินอาหารที่มากที่สุด น้ำหนักไก่ที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ยต่อตัวต่อวัน พบว่าในกลุ่มที่ 1 มีน้ำหนักที่
เพิ่มขึ้นมากที่สุดรองลงมาคือกลุ่มที่ 2 อัตราการแลกเปลี่ยนอาหารพบว่า กลุ่มที่ 1 มีต้นทุนต่ำที่สุด
รองลงมาคือกลุ่มที่ 2 ผลกำไรพบว่า สูตรอาหารที่ 1 เป็นสูตรอาหารที่ให้ผลกำไรสูงสุด รองลงมา
คือกลุ่มที่ 2 จากการทดลองสรุปได้ว่าสูตรอาหารที่ 1 (สูตรอาหารควบคุม) เป็นสูตรอาหารที่ดีที่สุด
และหากต้องการนำเนื้อหอยเชอรี่บดตากแห้ง ไปใช้เป็นส่วนผสมในสูตรอาหารไก่เนื้อ ควรใช้
ส่วนผสมของเนื้อหอยเชอรี่บดตากแห้งต่อปลาป่น ไม่ควรเกินอัตราส่วน 25:75 เปอร์เซนต์ เป็น
สูตรอาหารที่ใช้เลี้ยงไก่เนื้อ เพราะให้ผลตอบแทนใกล้เคียงกับสูตรอาหารที่ 1 (สูตรอาหารควบคุม)
มากที่สุด