

## คำนำ

ในปัจจุบันอุตสาหกรรมผลิตไข่ไก่ก้าวหน้าไปอย่างรวดเร็ว มีการคัดเลือกและปรับปรุงพันธุ์จนได้สายพันธุ์ที่ให้ผลตอบแทนทางเศรษฐกิจสูง รวมถึงการพัฒนาทางด้านอาหารสัตว์ที่มีคุณภาพ ประกอบกับระบบการจัดการที่มีประสิทธิภาพและทันสมัย จึงทำให้มีศักยภาพในการให้ผลผลิตสูง ซึ่งต้นทุนการผลิตส่วนใหญ่เป็นค่าอาหารสัตว์และพันธุ์สัตว์ นอกจากนี้ปัจจัยดังกล่าวแล้วยังมีสารเคมีที่นำมาใช้ในการผสมอาหารสัตว์ เพื่อลดอัตราการตาย และเพิ่มผลผลิต ได้แก่ พวกสารปฏิชีวนะต่างๆ ซึ่งหากใช้ไม่ระวังจะทำให้เกิดผลเสียได้ ก่อให้เกิดผลตกค้างในผลิตภัณฑ์จากสัตว์อันจะส่งผลถึงความปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค ดังนั้นจึงมีแนวคิดในการนำพืชสมุนไพรที่มีผลทางยา และวิตามินมาใช้ในการอาหารสัตว์ จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่จะช่วยให้ปราศจากผลตกค้างของสารเคมีในผลิตภัณฑ์สัตว์ หรืออาจช่วยให้ผลตกค้างน้อยลงและยังประหยัดรายจ่ายพร้อมทั้งเป็นการเพิ่มผลผลิตก่อก่อให้เกิดรายได้

ไนอะซินเป็นวิตามินที่ละลายในน้ำ มีความทนทานต่อความร้อน แสงสว่าง กรด-ด่าง ไนอะซินเป็นวิตามินที่ร่างกายสังเคราะห์ได้จากกรดอะมิโน คือ ทริปโตเฟน (Tryptophan) ไนอะซินที่พบในธรรมชาติอยู่ในรูปไมเอิสระเกาะอยู่กับตัวอื่นจึงนำไปใช้ประโยชน์ได้น้อย นอกจากนี้ ไนอะซินที่มีผลต่อการเพิ่มของ HDL (High density lipoprotein) และลดลงของ LDL (Low density lipoprotein) โดยจะลดโคเรสเตอรอลและปริมาณไตรกลีเซอไรด์ในเลือด (เอมอร, 2550)

หม่อนเป็นพืชที่ปลูกมากในประเทศเพื่อใช้ในการเลี้ยงไหม และผลิตชาจากใบหม่อน เนื่องจากมีโปรตีนและแร่ธาตุต่างๆสูง (ประทีปและคณะ, 2528) ในประเทศญี่ปุ่น ชาจากใบหม่อนได้นำมาเป็นเครื่องดื่มสุขภาพ (Shimizu *et.al.*, 1992) Tsushida *et.al.* (1987) ได้ตรวจพบสารกาบา (GABA ; Gamma Amino Butyric Acid) ในชาที่ทำจากใบหม่อนซึ่งมีคุณสมบัติในการปรับระดับความดันโลหิตและลดอาการอักเสบในสมองของผู้ที่ได้รับอุบัติเหตุทางสมอง นอกจากนั้นยังพบ 1-Deoxynojirimycin (DNJ) ในใบหม่อนที่สามารถลดปริมาณน้ำตาลในเลือดของหนู (Chen *et.al.*, 1995)

## วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาผลการเสริมไนอะซินและใบชาหม่อนในสูตรอาหารไก่ไข่ต่อการผลิต และคุณภาพของไข่