

อัตราส่วนโปรตีนและพลังงานที่เหมาะสมในอาหารของปลากดคังและผลต่อคุณภาพเนื้อ

บทคัดย่อ

ปลากดคัง (*Hemibagrus wyckioides*) เป็นหนึ่งในปลาที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่งที่เลี้ยงในกระชังตามแม่น้ำมูล ซึ่งเป็นแม่น้ำสาขาที่ใหญ่ที่สุดของแม่น้ำโขงในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย ปัจจุบันมีการใช้เศษอาหารจากตลาดและที่เศษเหลือจากโรงงานแปรรูปสัตว์ปีกเป็นอาหารเลี้ยงปลา ซึ่งเป็นการที่นำทำให้คุณภาพเนื้อปลาเสื่อม ดังนั้นจึงได้ทำการศึกษาอัตราส่วนโปรตีนและพลังงานที่เหมาะสมในอาหารของปลากดคัง ทดสอบด้วยอาหาร 10 สูตร เพื่อทดสอบผลของอัตราส่วนโปรตีนและพลังงานต่อการเจริญเติบโตและคุณภาพเนื้อของปลากดคัง สูตรอาหารประกอบด้วย ระดับโปรตีน 5 ระดับ (20, 25, 30, 35 และ 40%) และที่ระดับโปรตีนแต่ละระดับประกอบด้วยระดับพลังงาน 2 ระดับ (227 และ 331 mg/cal) เลี้ยงปลากดคังในกระชังในลอนขนาด 1x1x1.5 ลบ.ม. ที่อยู่ในบ่อดิน อัตราความหนาแน่น 30 ตัวต่อกระชัง และแต่ละหน่วยทดลองประกอบด้วย 3 ซ้ำ น้ำหนักปลาเริ่มต้น 27 กรัม ให้อาหารแบบกินจนอิ่ม วันละ 2 มื้อ เลี้ยงนาน 120 วัน น้ำหนักตัวปลาเพิ่มขึ้นมีความแตกต่างทางสถิติ ($P < 0.05$) ในปลาที่เลี้ยงด้วยอาหารที่มีโปรตีน 20-35% และปลาที่เลี้ยงด้วยอาหารที่มีโปรตีน 35 และ 40% ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยทางสถิติ ($P > 0.05$) ระดับโปรตีนสูงสุดที่เหมาะสมในปลากดคังขนาดวัยรุ่นคือ ระดับโปรตีน 35% พลังงานที่ย่อยได้ 275 kcal/100g และอัตราส่วนระหว่างโปรตีนต่อพลังงาน 112 g/kcal การเพิ่มขึ้นของพลังงานที่มากเกินไปในระดับนี้ไม่ได้ปรับปรุงการเจริญเติบโต ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ($P > 0.05$) ของโปรตีน และไขมันในเนื้อปลา ดังนั้นจึงเป็นไปได้ว่าพลังงานส่วนเกินจะสะสมเป็นไขมันเกาะอยู่ตามอวัยวะภายใน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ($P > 0.05$) ของค่า pH, ความชื้นที่เกิดจากexpressible drip, เนื้อสัมผัส และสีของเนื้อปลาที่แล่แบบฟิลเล่

คำสำคัญ: ปลากดคัง, อัตราส่วนโปรตีนและพลังงาน, คุณภาพเนื้อ