

บทที่ 6

สรุปและข้อเสนอแนะ

6.1 สรุป

ผลการศึกษาองค์ประกอบทางโภชนาการ และปริมาณสารแคปไซซินในพริกป่นที่ผ่านการอบแห้งที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส ปริมาณสารแทนนินในเปลือกมังคุดป่นที่ผ่านการตากแดด, ผลการเสริมพริกป่น 2 ระดับ (0.1 และ 0.2 %) และการเสริมเปลือกมังคุดป่น 2 ระดับ (0.1 และ 0.15 %) หรือเสริมร่วมกับการเสริมหรือไม่เสริมยากันบิตในอาหารต่อสมรรถนะการผลิต คุณภาพซาก และการควบคุมโรคบิดในไก่เนื้อ พบว่า

6.1.1 พริกป่นมีเปอร์เซ็นต์ความชื้น, โปรตีน, ไขมัน, เยื่อใย และเถ้า เท่ากับ 5.89, 14.55, 11.61, 33.00 และ 4.91 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ มีปริมาณสารแคปไซซินเฉลี่ย เท่ากับ 0.33 % เปลือกมังคุดป่นมีเปอร์เซ็นต์ความชื้น , โปรตีน, ไขมัน, เยื่อใย และเถ้า เท่ากับ 8.30, 2.99, 2.23, 30.72 และ 2.89 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ มีปริมาณสารแทนนินเฉลี่ย เท่ากับ 11.12%

6.1.2 การเสริมพริกป่นในระดับ 0.1 และ 0.2 % การเสริมเปลือกมังคุดป่นในระดับ 0.1 และ 0.15 % ในอาหารไก่เนื้อช่วงอายุ 0-6 สัปดาห์ มีผลทำให้ปริมาณอาหารที่กิน น้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น และอัตราการแลกเนื้อ มีความแตกต่างกันในทางสถิติ ($P < 0.05$) ในอาหารไก่เนื้อช่วงอายุ 0-3 สัปดาห์ การเสริมเปลือกมังคุด 0.1% ร่วมกับยากันบิต มีปริมาณอาหารที่กินสูงสุด คือ 1,084.33 กรัม/ตัว อีกทั้งยังทำให้การเพิ่มน้ำหนักตัวสูงสุด คือ 827.00 กรัม/ตัว และการเสริมพริกป่น 0.1% ร่วมกับยากันบิต มีอัตราการแลกเนื้อดีที่สุด คือ 1.275 ในอาหารไก่เนื้อช่วงอายุ 3-6 สัปดาห์ การเสริมเปลือกมังคุดป่น 0.1% มีปริมาณอาหารที่กินสูงสุด คือ 3,364.67 กรัม/ตัว ในขณะที่การเสริมเปลือกมังคุดป่น 0.15% ร่วมกับยากันบิต มีการเพิ่มน้ำหนักตัวสูงสุด คือ 1,749.33 กรัม/ตัว ในอาหารไก่เนื้อช่วงอายุ 0-6 สัปดาห์ การเสริมเปลือกมังคุดป่น 0.15% ร่วมกับยากันบิต มีการเพิ่มน้ำหนักตัวสูงสุด คือ 2,513.33 กรัม/ตัว และยังมีอัตราการแลกเนื้อดีที่สุด คือ 1.713 จากการทดลองในครั้งนี้ การเสริมสมุนไพรเดี่ยว คือ พริกป่นระดับ 0.1% เปลือกมังคุดป่นระดับ 0.15% ในอาหาร เป็นระดับที่ทำให้สมรรถนะการผลิตของไก่เนื้อดีเทียบเท่ากับการใช้ยากันบิต หรือยากันบิต ร่วมกับยาปฏิชีวนะ ส่วนการเสริมสมุนไพรคู่ คือ พริกป่นระดับ 0.1% ร่วมกับเปลือกมังคุดป่น 0.15% เป็นระดับที่ทำให้น้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้นสูงที่สุด และการเสริมร่วมกันระหว่างพริกป่น 0.2% และเปลือกมังคุดป่น 0.15% เป็นระดับที่ทำให้การเปลี่ยนอาหารให้เป็นน้ำหนักดีที่สุด

6.1.3 การเสริมพริกป่นในระดับ 0.1 และ 0.2 % การเสริมเปลือกมังคุดป่น ในระดับ 0.1 และ 0.15 % ในอาหาร มีผลทำให้ค่าเกรดซาก เปอร์เซ็นต์ซาก องค์ประกอบทางคุณภาพซากของไก่เนื้ออายุ 42 วัน ไม่แตกต่างกันในทางสถิติ ($P > 0.05$)

6.1.5 การเสริมเปลือกมังคุดป่นในระดับ 0.15 % ในอาหารไก่เนื้อ มีปริมาณเปอร์เซ็นต์ไขมันเพิ่มขึ้นสูงสุด คือ 2.12% และการเสริมพริกป่นในระดับ 0.1% ร่วมกับเปลือกมังคุดป่น 0.15% มีเปอร์เซ็นต์ไขมันในช่องท้องลดลงต่ำที่สุด คือ 1.52 %

6.1.6 การเสริมเปลือกมังคุดป่นในระดับ 0.1% ร่วมกับยากันบิต มีเปอร์เซ็นต์สิ่งแห้งในตับไก่เนื้อเพิ่มขึ้นสูงสุด คือ 31.95% และการเสริมเปลือกมังคุดป่น 0.15% ร่วมกับยากันบิต มีเปอร์เซ็นต์โปรตีนในตับเพิ่มขึ้นสูงสุด คือ 19.16 %

6.1.7 การเสริมพริกป่นในระดับ 0.1 % และการเสริมพริกป่น 0.1 % ร่วมกับเปลือกมังคุดป่น 0.15 % มีเปอร์เซ็นต์ไขมันในเนื้อมากไก่ลดลงต่ำที่สุด คือ 1.11 % การเสริมพริกป่นหรือเปลือกมังคุดป่นหรือเสริมร่วมกันจะมีผลทำให้ไขมันในเนื้อมากไก่ลดลงได้ประมาณ 28.25% เมื่อเปรียบเทียบกับไก่เนื้อเลี้ยงด้วยอาหารสูตรควบคุม

6.1.8 ในช่วงอายุ 0-3 สัปดาห์ การเสริมพริกป่นในระดับ 0.1 % ร่วมกับยากันบิต ช่วงอายุ 3-6 สัปดาห์ การเสริมเปลือกมังคุดป่น 0.15% ร่วมกับยากันบิต และช่วงอายุ 0-6 สัปดาห์ การเสริมยากันบิต ร่วมกับยาปฏิชีวนะ มีต้นทุนค่าอาหารต่อการเพิ่มน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม ต่ำที่สุด คือ 12.67, 17.19 และ 15.72 บาท/กก. สำหรับต้นทุนค่าอาหารจริงตลอดช่วงการทดลอง (0-6 สัปดาห์) พบว่า การเสริมพริกป่น 0.1% มีต้นทุนค่าอาหารจริงต่ำที่สุด (16.29 บาท/กก.) รองลงมาคือ การเสริมพริกป่น 0.1% ร่วมกับเปลือกมังคุดป่น 0.15% (16.31 บาท/กก.) และสูตรควบคุมมีต้นทุนค่าอาหารจริงสูงสุด (18.07 บาท/กก.) เมื่อประเมินค่าประสิทธิภาพของไก่เนื้อโดยรวม (EEF) นั้น พบว่า การเสริมเปลือกมังคุดป่น 0.15% ร่วมกับยากันบิตให้ค่าสูงสุด (342.95) รองลงมาคือ การเสริมพริกป่น 0.1% (339.56) อันดับสามคือ การเสริมพริกป่น 0.2% ร่วมกับยากันบิต (337.67) อันดับสี่คือ การเสริมพริกป่น 0.1% ร่วมกับการเสริมเปลือกมังคุดป่น 0.15% (335.90) สำหรับการเสริมยาปฏิชีวนะร่วมกับการเสริมยากันบิตอยู่ในอันดับ 7 การเสริมยากันบิตอย่างเดียวอยู่ในอันดับ 9 และอันดับที่ 15 ซึ่งเป็นอันดับต่ำสุดคือ อาหารสูตรควบคุมมีค่าต่ำสุด (293.28)

6.1.9 การเสริมพริกป่นทั้ง 2 ระดับ (0.1 และ 0.2%) การเสริมเปลือกมังคุดป่นทั้ง 2 ระดับ (0.1 และ 0.15 %) ในอาหารไก่เนื้ออย่างใดอย่างหนึ่งหรือเสริมร่วมกันสามารถใช้ทดแทนยากันบิตได้ หรือยาปฏิชีวนะร่วมกับยากันบิตได้เมื่อดูผลจากค่า EEF

6.1.10 การเสริมพริกป่น 2 ระดับ (0.1 และ 0.2%) หรือการเสริมเปลือกมังคุดป่น 2 ระดับ (0.1 และ 0.15%) หรือเสริมร่วมกันในอาหารสามารถลดรอยโรคจากการทำลายของเชื้อบิตได้เมื่อเปรียบเทียบกับอาหารเสริมยาปฏิชีวนะร่วมกับยากันบิต อาหารเสริมยากันบิตอย่างเดียว หรืออาหารสูตรควบคุมไม่เสริมทั้งยาปฏิชีวนะและยากันบิต

6.2 ข้อเสนอแนะ

6.2.1 การผลิตพริกป่นโดยวิธีการอบ และเปลือกมังคุดป่นโดยวิธีการตากแดดควรคำนึงถึงความชื้นสัมพัทธ์ของบรรยากาศ เพื่อไม่ให้เกิดการเน่าเสีย

6.2.2 ควรมีการศึกษาความคงตัวของปริมาณสารแคปไซซิน และสารแทนนินที่มีอยู่ในสูตรอาหารภายหลังการผสม

6.2.3 ควรมีการเก็บตัวอย่างมูลของไก่เนื้อมาตรวจวัดหาปริมาณเชื้อบิตที่มีภายในคอก เพื่อเป็นการยืนยันชนิดของเชื้อ และระดับความรุนแรงของโรคบิต

6.2.4 ควรมีการศึกษาลักษณะความสมบูรณ์ของเนื้อเยื่อลำไส้เล็กส่วนกลาง (jejunum) เพื่อตรวจทางกายวิภาค (histology) และจุลพยาธิวิทยา (histopathology) และความยาวของวิลไล (villi) เพิ่มเติม เพื่อตรวจสอบการถูกรบกวนและถูกทำลายจากเชื้อจุลินทรีย์