

ทดลองใช้เนื้อหอยเชอร์รี่เป็นส่วนผสมในอาหารในปริมาณที่แตกต่างกันทั้งหมด 11 ระดับคือ 0,10,20,30,40,50,60,70,80,90 และ100 เปอร์เซ็นต์ ในการทดลองครั้งนี้ทำการทดลองโดยใช้เลี้ยงปลาซุปลเปอร์หาวที่มีน้ำหนักเฉลี่ยเท่ากับ 39.79 กรัม และมีความยาวเฉลี่ยเท่ากับ 16.84 เซนติเมตร เลี้ยงในกระชังขนาด 1.5 x 1.5 x 1.5 เมตร จำนวน 33 กระชัง ซึ่งปล่อยปลาซุปลเปอร์หาว กระชังละ 10 โดยการทดลองในครั้งนี้ได้วางแผนการทดลองแบบสุ่มภายในบล็อกสมบูรณ์ RCBD (Randomized complete Block Design) เมื่อสิ้นสุดการทดลอง 16 สัปดาห์ พบว่าพบว่าอัตราการเจริญเติบโตทั้งในด้าน น้ำหนักและความยาว รวมถึงอัตราการรอดตาย ไม่มีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ ($P > 0.05$) ส่วนผลการตอบสนองด้านปัจจัยเกี่ยวกับอาหาร ซึ่งการทดลองในครั้งนี้ได้แยกศึกษา 2 กรณี คือ 1). กรณีเนื้อหอยเชอร์รี่คือน้ำหนักแห้ง พบว่า อัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อ , ประสิทธิภาพของอาหาร และอัตราการกินอาหาร ไม่มีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ ($P > 0.05$) แต่ประสิทธิภาพของการใช้โปรตีนในอาหาร และต้นทุนค่าอาหารต่อการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อปลา 1 กิโลกรัม มีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) และเมื่อพิจารณาต้นทุนค่าอาหารต่อการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อปลา 1 กิโลกรัมต่อความคุ้มค่ากับการลงทุนในครั้งนี้พบว่า เมื่อเนื้อหอยเชอร์รี่แห้งราคา 15.00 – 25.00 บาท การใช้เนื้อหอยเชอร์รี่แห้ง 30เปอร์เซ็นต์ เป็นส่วนผสมในอาหารจะมีความคุ้มค่ากับการลงทุนมากที่สุด ส่วนที่เนื้อหอยเชอร์รี่แห้งราคา 7.50 – 12.50 บาท การใช้เนื้อหอยเชอร์รี่แห้ง 50 เปอร์เซ็นต์ เป็นส่วนผสมในอาหารจะมีความคุ้มค่ากับการลงทุนมากที่สุด ส่วนที่เนื้อหอยเชอร์รี่แห้งราคา 5.00 – 6.25 บาท การใช้เนื้อหอยเชอร์รี่แห้ง 90 เปอร์เซ็นต์ เป็นส่วนผสมในอาหารจะมีความคุ้มค่ากับการลงทุนมากที่สุด และที่เนื้อหอยเชอร์รี่แห้งราคา 0.00 – 2.50 บาท การใช้เนื้อหอยเชอร์รี่แห้ง 100 เปอร์เซ็นต์ เป็นส่วนผสมในอาหารจะมีความคุ้มค่ากับการลงทุนมากที่สุด 2). กรณีเนื้อหอยเชอร์รี่คือน้ำหนักเปียก พบว่า อัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อ , ประสิทธิภาพของอาหาร, อัตราการกินอาหาร, ประสิทธิภาพของการใช้โปรตีนในอาหาร และ ต้นทุนค่าอาหารต่อการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อปลา 1 กิโลกรัม มีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) และเมื่อพิจารณาต้นทุนค่าอาหารต่อการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อปลา 1 กิโลกรัมต่อความคุ้มค่ากับการลงทุนในครั้งนี้พบว่าเมื่อเนื้อหอยเชอร์รี่เปียกราคา 3.00 – 5.00 บาท การไม่ใช้เนื้อหอยเชอร์รี่เป็นส่วนผสมในอาหารจะมีความคุ้มค่ากับการลงทุนมากที่สุด และเนื้อหอยเชอร์รี่เปียกราคา 0.00 – 2.50 บาท การใช้เนื้อหอยเชอร์รี่แห้ง 100 เปอร์เซ็นต์ เป็นส่วนผสมในอาหารจะมีความคุ้มค่ากับการลงทุนมากที่สุด ดังนั้นอาหารที่มีส่วนผสมของเนื้อหอยเชอร์รี่แห้งในปริมาณ 100 เปอร์เซ็นต์จึงเป็นสูตรอาหารที่คุ้มค่ามากที่สุดในการลงทุนหากสามารถซื้อเนื้อหอยเชอร์รี่เปียกได้ในราคาไม่เกิน 2.50 บาท

E-mail address

abee_sunnee@hotmail.com