

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง และข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทดลอง

การศึกษาผลของการใช้ถั่วคาวาลเดดแห้ง ร่วมกับชั้งช้าวโพดหรือฟางข้าวเป็นแหล่งอาหารทรายในสูตรอาหารผสมสำเร็จในโโคไนน์ในครั้งนี้ สามารถสรุปได้ดังนี้

5.1.1 ถั่วคาวาลเดดแห้ง ฟางช้าว และชั้งช้าวโพดที่ใช้ในการทดลองครั้งนี้ มีวัตถุแห้งเท่ากับ 93.4, 92.0 และ 92.2 เปอร์เซ็นต์วัตถุแห้ง ตามลำดับ อินทรีย์วัตถุ เท่ากับ 89.2, 91.2 และ 95.2 เปอร์เซ็นต์วัตถุแห้ง ตามลำดับ โปรตีนหยาบ เท่ากับ 13.4, 3.1 และ 2.8 เปอร์เซ็นต์วัตถุแห้ง ตามลำดับ เยื่อไช NDF เท่ากับ 68.7, 76.3 และ 86.5 เปอร์เซ็นต์วัตถุแห้ง ตามลำดับ เยื่อไช ADF เท่ากับ 48.1, 51.1 และ 46.1 เปอร์เซ็นต์วัตถุแห้ง ตามลำดับ ADL เท่ากับ 9.50, 3.50 และ 8.40 เปอร์เซ็นต์วัตถุแห้ง ตามลำดับ

5.1.2 การเพิ่มระดับของถั่วคาวาลเดดแห้งในสูตรอาหารผสมสำเร็จจาก 20 เป็น 30 เปอร์เซ็นต์ ทำให้คุณมีปริมาณการกินได้อย่างอิสระของวัตถุแห้งต่อวัน ปริมาณการกินได้ต่อหน้าหนักตัว และปริมาณการกินได้ต่อน้ำหนักตัว^{0.75} ไม่แตกต่างกัน ($p>0.05$) เมื่อเปรียบเทียบ การใช้ถั่วคาวาลเดดแห้งร่วมกับฟางช้าว หรือร่วมกับชั้งช้าวโพด พบร้า ปริมาณการกินได้อย่างอิสระของวัตถุแห้งต่อวัน ปริมาณการกินได้ต่อน้ำหนักตัว และปริมาณการกินได้ต่อน้ำหนักตัว^{0.75} ไม่มีความแตกต่างกัน ($p>0.05$)

5.1.3 สูตรอาหารผสมสำเร็จที่มีระดับถั่วคาวาลเดดแห้งเพิ่มขึ้นไม่ส่งผลกระทบต่อสัมประสิทธิ์การย่อยได้ของวัตถุแห้ง อินทรีย์วัตถุ โปรตีนหยาบ เยื่อไช NDF และเยื่อไช ADF ($p>0.05$) เช่นเดียวกันกับ เมื่อเปรียบเทียบการใช้ถั่วคาวาลเดดแห้งร่วมกับฟางช้าว หรือร่วมกับชั้งช้าวโพด

5.1.4 ปริมาณผลผลิตน้ำนม โปรตีน น้ำตาลแลคโตส และของแข็งทั้งหมดในน้ำนม ไม่แตกต่างกัน ($p>0.05$) แต่ไขมันในน้ำนมเพิ่มขึ้น เมื่อระดับถั่วคาวาลเดดแห้งในสูตรอาหาร ผสมสำเร็จเพิ่มขึ้น ($p<0.04$) เช่นเดียวกัน เมื่อมการใช้ชั้งช้าวโพดแทนฟางช้าว ประสิทธิภาพ การใช้อาหาร ไม่แตกต่างกันระหว่างสูตรอาหารผสมสำเร็จ ($p>0.05$) แต่ประสิทธิภาพการใช้อาหารของน้ำนมปรับไขมัน 4 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ($p<0.07$) เมื่อระดับของถั่วคาวาลเดดแห้งในสูตรอาหารผสมสำเร็จเพิ่มขึ้น

5.1.5 ระดับของถั่วคาวาลเดดแห้งทั้งสองระดับ ไม่ส่งผลกระทบต่อความเป็นกรด-ด่าง ความเข้มข้นของกรดอะซิติก กรดโพธิโโนนิก กรดบิวทิริก ความเข้มข้นของแอมโมเนียม-ในไตรเจนภายในกระเพาะรูเมน และยูเรีย-ในไตรเจนในพลาスマ ($p>0.05$) แต่มีผลต่ออุณหภูมิของของเหลวจากกระเพาะรูเมนที่เพิ่มขึ้น ($p<0.05$) ส่วนการใช้ชั้งช้าวโพดแทนฟางช้าวส่งผลต่อแอมโมเนียม-ในไตรเจนภายในกระเพาะรูเมนที่ลดลง ($p<0.05$)

5.1.6 ในสูตรอาหารผสมสำเร็จมีระดับถ้วนค่าความเคดแห้งที่สูงขึ้น และมีการใช้ชั้งข้าวโพดแทนฟางข้าว ทำให้ต้นทุนค่าอาหารสำหรับเลี้ยงโคนมต่ำลง ($p>0.05$) แต่รายได้จากการจำหน่ายน้ำนมดิบลดลง ($p>0.05$) และเมื่อคิดในส่วนของรายได้จากการจำหน่ายน้ำนมปรับไขมัน 4 เปอร์เซ็นต์หลังหักค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหารออกแล้ว พบว่า โคนมที่ได้รับสูตรอาหารผสมสำเร็จที่มีระดับถ้วนค่าความเคดแห้งระดับ 30 เปอร์เซ็นต์ ให้ผลตอบแทนจากการให้อาหารมีแนวโน้มสูงกว่าสูตรอาหารผสมสำเร็จที่มีระดับถ้วนค่าความเคดแห้ง 20 เปอร์เซ็นต์ (57.5 และ 54.8 บาทต่อวัน ตามลำดับ) ($p>0.07$)

จากการทดลองครั้งนี้ สรุปได้ว่าสามารถใช้ถ้วนค่าความเคดแห้ง 30 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับฟางข้าว หรือชั้งข้าวโพด 10 เปอร์เซ็นต์ เป็นแหล่งอาหารพืชในสูตรอาหารผสมสำเร็จในให้นมที่ให้ผลผลิตน้ำนม 10-15 กิโลกรัมต่อวัน โดยไม่ส่งผลกระทบต่อการกินได้ กระบวนการหมักภัยในกระเพาะรูเมน และผลผลิตน้ำนม แต่ทำให้ประสิทธิภาพการใช้อาหาร และผลตอบแทนจากการให้อาหารที่ดีกว่าสูตรอาหารผสมสำเร็จระดับอื่น ๆ

5.2 ข้อเสนอแนะ

ควรศึกษาระดับของถ้วนค่าความเคดแห้ง ฟางข้าวและชั้งข้าวโพดที่เหมาะสมของสูตรอาหารผสมสำเร็จ สำหรับโคนมที่ให้ผลผลิตน้ำนมปานกลาง (15-20 กิโลกรัมต่อตัวต่อวัน) และโคนมที่ให้ผลผลิตน้ำนมระดับสูง (มากกว่า 20 กิโลกรัมต่อตัวต่อวัน) เพื่อให้การให้อาหารสอดคล้องกับความต้องการโภชนาะของโคนม