

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

การศึกษาคูณค่าทางโภชนะ และจสพสศสตร์การย่อยสลาย ของสูตรอาหาร
ทดลองโดยวิธี *in vitro* gas production technique

การศึกษาคุณค่าทางโภชนา และจลนพลศาสตร์การย่อยสลาย ของสูตรอาหารทดลอง โดยวิธี *in vitro* gas production technique

วิธี *in vitro* gas production technique พัฒนาโดย Menke and Steingass (1988) เป็นการวัดปริมาณแก๊สที่เกิดขึ้นระหว่างการบ่ม (incubation) อาหารด้วยของเหลวจากกระเพาะรูเมนในระบบปิด เนื่องจากในกระบวนการหมักของจุลินทรีย์ภายในกระเพาะรูเมนจะเกิดแก๊สขึ้น และแก๊สส่วนใหญ่เป็นแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ (CO_2) และแก๊สเมเทน (CH_4) ปริมาณแก๊สที่วัดได้มีความสัมพันธ์กับความสามารถในการย่อยได้ของอาหาร และค่าพลังงานของอาหาร ดังนั้น วิธี *in vitro* gas production technique จึงเป็นข้อมูลพื้นฐานที่ใช้ประเมินคุณภาพอาหารได้

อุปกรณ์

1. ถังบรรจุ และแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์
2. สายนำแก๊ส และอุปกรณ์แยกทางแก๊ส (three way)
3. ขวดวัดขึ้นขนาด 50 มิลลิลิตร พร้อมจุกยาง และฝาครอบอะลูมิเนียม
4. กระบอกฉีดยาพลาสติกขนาด 60 มิลลิลิตร (สำหรับถ่ายเทของเหลว)
5. กระบอกฉีดยาแก้วขนาด 10 มิลลิลิตร (สำหรับวัดปริมาณแก๊ส)
6. เข็มฉีดยาเบอร์ 18 ความยาว 1 และ 2.5 นิ้ว (สำหรับถ่ายเทของเหลว และถ่ายเทอากาศ)
7. เข็มฉีดยาเบอร์ 24 ความยาว 1 นิ้ว (สำหรับวัดปริมาณแก๊ส)
8. เครื่องกวนสารให้ความร้อน (hot plate stirrer)
9. ขวดรูปชมพู่ที่มีท่อดูด (suction flask) ขนาด 2 ลิตร พร้อมจุกยางที่มีท่อแยกแก๊ส
10. ตู้อบ (hot air oven)

วิธีการ

1. เตรียมวัตถุดิบอาหารปัจจัยการทดลอง

นำตัวอย่างอาหารทดลอง ที่ผ่านการอบร้อนแห้งที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 48 ชั่วโมง นำมาบดผ่านตะแกรงขนาด 1 มิลลิเมตร จากนั้นทำการบรรจุตัวอย่างอาหารน้ำหนัก 0.2 กรัม ในขวดขนาด 50 มิลลิลิตร พร้อมทำการปิดฝาให้สนิทด้วยจุกยาง และครอบแน่นด้วยฝาอะลูมิเนียม (ภาพที่ 1) แล้วทำการบ่มในตู้อบแห้งที่ 39 องศาเซลเซียส เพื่อรอการบรรจุสารละลายของเหลวจากกระเพาะรูเมนผสม

2. เตรียมของเหลวจากกระเพาะรูเมน (rumen fluid)

การทดลองครั้งนี้ได้เก็บของเหลวจากกระเพาะรูเมนของโคทดลองที่ได้รับสูตรอาหารผสมสำเร็จโดยใช้ stomach tube สอดผ่านหลอดอาหารแล้วดูดของเหลวจากกระเพาะรูเมนโดยใช้ vacuum pump จากนั้นนำมากรองผ่านผ้าขาวบาง แล้วอุ่นที่อุณหภูมิ 39 องศาเซลเซียส พร้อมต่อกับท่อแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ (สร้างสภาพให้คล้ายกับในกระเพาะรูเมนมากที่สุด) เพื่อรอนำมาผสมกับน้ำลายเทียม

3. เตรียมสารละลายของเหลวจากกระเพาะรูเมนผสม (rumen inoculum)

ทำการเตรียมสารละลายโดยใช้ของเหลวในกระเพาะรูเมน และสารละลาย ดังนี้

3.1 สารละลายแร่ธาตุหลัก (macromineral solution)

- | | | |
|------------------------------|-----|------|
| 1) Na_2HPO_4 | 5.7 | กรัม |
| 2) KH_2PO_4 | 6.2 | กรัม |
| 3) MgSO_4 | 0.6 | กรัม |
| 4) เติมน้ำกลั่นให้ครบ 1 ลิตร | | |

3.2 สารละลายแร่ธาตุรอง (micromineral solution)

- | | | |
|--|------|------|
| 1) $\text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ | 13.2 | กรัม |
| 2) $\text{MnCl}_2 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$ | 10.0 | กรัม |
| 3) $\text{CoCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$ | 1.0 | กรัม |
| 4) $\text{FeCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$ | 8.0 | กรัม |
| 5) เติมน้ำกลั่นให้ครบ 100 มิลลิลิตร | | |

3.3 สารละลายบัฟเฟอร์ (buffer solution)

- | | | |
|------------------------------|----|------|
| 1) NaHCO_3 | 35 | กรัม |
| 2) NH_4HCO_3 | 4 | กรัม |
| 3) เติมน้ำกลั่นให้ครบ 1 ลิตร | | |

3.4 สารละลาย รีซาซูริน (resazurin aqueous)

- | | | |
|-------------------------------------|-----|------|
| 1) Resazurin | 0.1 | กรัม |
| 2) เติมน้ำกลั่นให้ครบ 100 มิลลิลิตร | | |

3.5 สารละลายสำหรับไล่ออกซิเจน (เตรียมใหม่ทุกครั้งที่ใช้)

- | | | |
|---|------|-----------|
| 1) น้ำกลั่น | 71.3 | มิลลิลิตร |
| 2) 1 M NaOH | 3.0 | มิลลิลิตร |
| 3) $\text{Na}_2\text{S}_9 \cdot \text{H}_2\text{O}$ | 504 | มิลลิกรัม |

3.6 สารละลายน้ำลายเทียม (artificial saliva) 1,500 มิลลิลิตร

- | | | |
|------------------------|-------|-----------|
| 1) น้ำกลั่น | 712.5 | มิลลิลิตร |
| 2) สารละลายแร่ธาตุหลัก | 360.0 | มิลลิลิตร |

3) สารละลายแร่ธาตุรอง	0.12	มิลลิลิตร
4) สารละลายบัฟเฟอร์	360.0	มิลลิลิตร
5) รีชาซูริน	1.83	มิลลิลิตร
6) สารละลายไล่ออกซิเจน		

4. เตรียมสารละลายน้ำลายเทียม

โดยเติมน้ำกลั่น สารละลายแร่ธาตุหลัก แร่ธาตุรอง สารละลายบัฟเฟอร์ และรีชาซูริน ตามสัดส่วนข้างต้น ใส่ลงในขวดรูปชมพู่ขนาด 2,000 มิลลิลิตร ที่ต่อกับท่อแก๊ส คาร์บอนไดออกไซด์เพื่อไล่ออกซิเจน แล้วนำไปอุ่นที่อุณหภูมิ 39 องศาเซลเซียส โดยใช้ magnetic stirrer กวนอยู่ตลอดเวลา เป็นเวลาประมาณ 2-3 นาที (ภาพที่ 3) จากนั้นเติม สารละลายสำหรับไล่ออกซิเจน อุ่นที่อุณหภูมิ 39 องศาเซลเซียส ต่อเป็นเวลา 1 ชั่วโมง สังเกตเห็นว่าสารละลายเปลี่ยนจากสีน้ำเงินเป็นสีชมพู (ภาพที่ 3) แสดงว่าสารละลายดังกล่าวอยู่ในสภาวะไร้ออกซิเจน จากนั้นจึงเติมของเหลวจากกระเพาะรูเมนในสัดส่วนของน้ำลายเทียมต่อของเหลวจากกระเพาะรูเมนเท่ากับ 2 ต่อ 1 ก็จะได้สารละลายของเหลวจากกระเพาะรูเมนผสม (ภาพที่ 4)

5. การบรรจุสารละลายของเหลวจากกระเพาะรูเมนผสมและการบ่ม

ทำการบรรจุสารละลายของเหลวจากกระเพาะรูเมนผสม ภายใต้สภาวะไร้ออกซิเจนในขวดที่บรรจุวัตถุดิบอาหารทดลอง ขวดละ 30 มิลลิลิตร (ภาพที่ 5-7) จากนั้นนำเข้าบ่มที่ตู้อบร้อนแห้งที่อุณหภูมิ 39 องศาเซลเซียส (ภาพที่ 8) เพื่อทำการวัดปริมาณแก๊ส

6. การเก็บข้อมูล

6.1 ผลผลิตแก๊ส

ทำการจดบันทึกปริมาตรของแก๊สที่เกิดขึ้น โดยใน 12 ชั่วโมงแรก ทำการบันทึกผลทุก ๆ 1 ชั่วโมง ต่อมานับทีทุก ๆ 3 ชั่วโมง จนถึงชั่วโมงที่ 24 จากนั้นบันทึกทุก ๆ 6 ชั่วโมง จนถึงชั่วโมงที่ 78 และสุดท้ายทำการบันทึกชั่วโมงที่ 96

นำค่าผลผลิตแก๊สที่ได้มาหาค่าคงที่ a, b และ c โดยการใช้โปรแกรมสำเร็จรูป fit curve เพื่อการอธิบายจลนพลศาสตร์ของการผลิตแก๊ส ตามโมเดลหรือแบบจำลองสมการของ Ørskov and McDonald (1979) ดังนี้

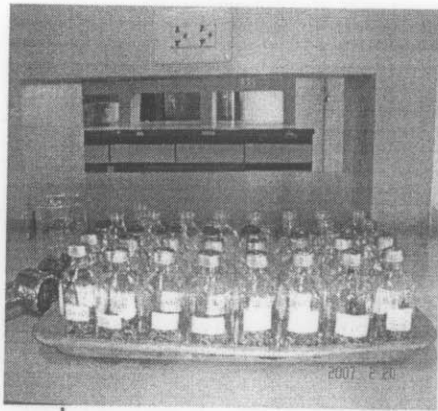
$$y = a + b [1 - \exp(-ct)]$$

เมื่อ y = ผลผลิตแก๊สที่เกิดขึ้น ณ เวลา t

a = จัดตัดแกน y

b = ค่าปริมาณแก๊ส ณ จุดที่เส้นกราฟราบเรียบ (asymptote)

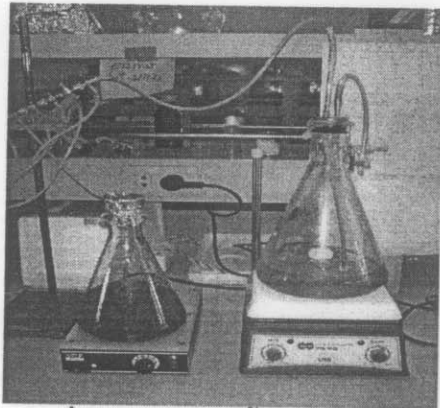
c = ค่าอัตราการผลิตแก๊ส



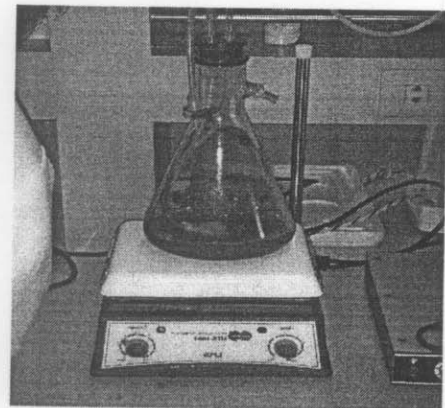
ภาพที่ 1 ขวดขนาด 50 มิลลิลิตร
บรรจุอาหารทดลอง พร้อมจุกยาง
และฝาครอบอะลูมิเนียม



ภาพที่ 2 สารละลาย บัฟเฟอร์ แร่ธาตุ
หลัก แร่ธาตุรอง และรีชาซูริน



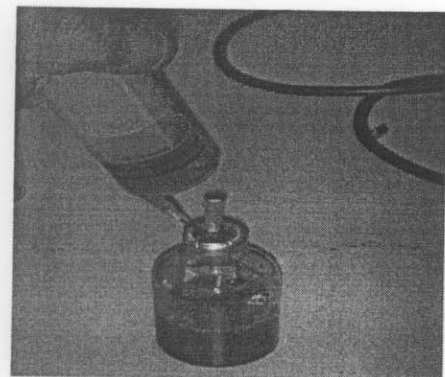
ภาพที่ 3 สารละลายน้ำลายเทียมในสภาวะ
มีออกซิเจน (น้ำเงิน) และสาร
ละลายน้ำลายเทียมในสภาวะ
ไร้ออกซิเจน (ชมพู)



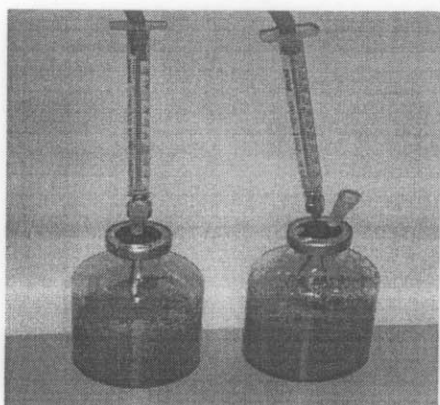
ภาพที่ 4 ผสมน้ำลายเทียมและของเหลว
จากกระเพาะรูเมน (2:1)



ภาพที่ 5 ดูดสารละลายจากกระเพาะรูเมน
เข้าสู่กระบอกฉีดยา



ภาพที่ 6 บรรจุสารละลายจากกระเพาะ
รูเมนผสมลงในขวดที่มีอาหาร



ภาพที่ 7 เติมแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์
ลงในขวด ก่อนนำเข้าตู้อบ



ภาพที่ 8 นำขวดเข้าบ่มที่ 39 องศา
เซลเซียส เพื่อรวัดแก๊ส

6.2 ความสามารถในการย่อยได้ของวัตถุแห้ง (*in vitro* dry matter digestibility : IVDMD) และอินทรีย์วัตถุ (*in vitro* organic matter digestibility: IVOMD)

หลังการบ่มชั่วโมงที่ 24 และ 48 แต่ละครั้ง ทำการสุ่มขวดย่อยในแต่ละปัจจัย การทดลองออกมาปัจจัยการทดลองละ 2 ขวด นำเข้าแช่เย็นทันทีที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส เพื่อหยุดกิจกรรมของจุลินทรีย์ และรอการวิเคราะห์ภายหลัง เมื่อทำการวิเคราะห์ให้นำออกจากตู้แช่แข็งปล่อยให้ละลาย ทำการกรองเอาของแข็งที่เหลือจากการย่อย นำไปอบที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 ชั่วโมง และนำไปเผาที่อุณหภูมิ 550 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 3 ชั่วโมง เพื่อนำค่าวัตถุแห้งและเถาที่เหลือจากการย่อยไปทำการคำนวณ ดังสมการ

$$\text{IVDMD (\%)} = \frac{[\text{น้ำหนักวัตถุแห้งเริ่มต้น} - \text{น้ำหนักวัตถุแห้งที่เหลือหลังการบ่ม}]}{\text{น้ำหนักวัตถุแห้งเริ่มต้น}} \times 100$$

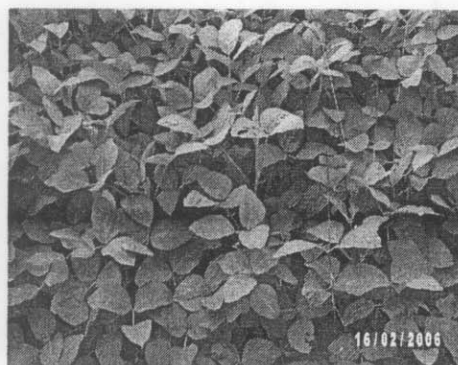
$$\text{IVOMD (\%)} = \frac{[\text{น้ำหนักอินทรีย์วัตถุเริ่มต้น} - \text{น้ำหนักอินทรีย์วัตถุที่เหลือหลังการบ่ม}]}{\text{น้ำหนักอินทรีย์วัตถุเริ่มต้น}} \times 100$$

ภาคผนวก ข

แสดงลำดับการได้ส่วนของเปลือกฝักถั่วเหลือง (โดยสรุป)



ภาพที่ 9 แสดงถั่วเหลืองในแปลงนา
ของเกษตรกร



ภาพที่ 10 แสดงต้นถั่วเหลือง



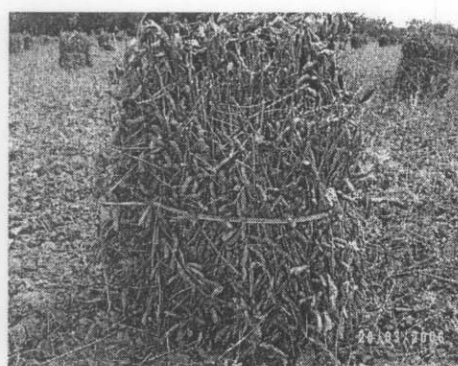
ภาพที่ 11 ต้นถั่วเหลืองใกล้เก็บเกี่ยว
(ใบมีสีเหลือง)



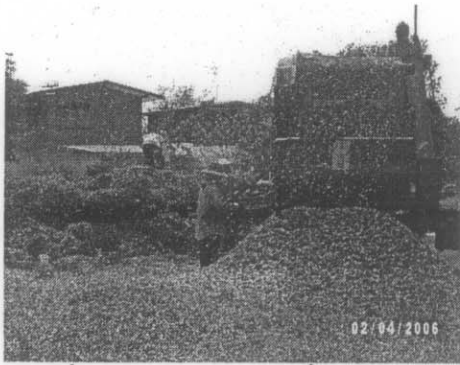
ภาพที่ 12 ต้นถั่วเหลืองที่สามารถ
เก็บเกี่ยวผลผลิตได้



ภาพที่ 13 การเก็บเกี่ยวต้นถั่วเหลือง
ของเกษตรกร



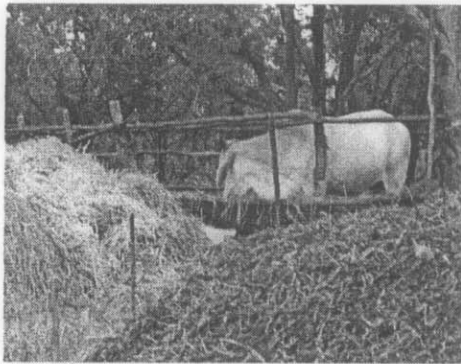
ภาพที่ 14 นำต้นถั่วเหลืองมามัดรวมกัน
และตากแดดจนแห้งสนิท



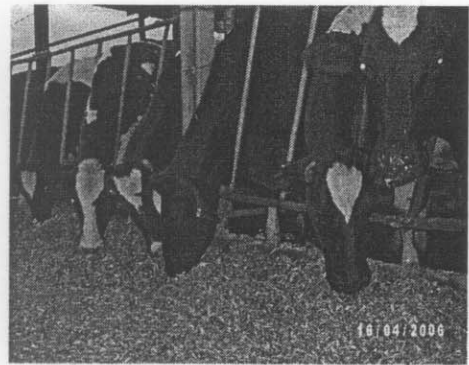
ภาพที่ 15 แสดงการนวดข้าวเหลือง
โดยใช้เครื่องนวด



ภาพที่ 16 แสดงเปลือกฝักข้าวเหลืองที่
ได้หลังจากการนวดแล้ว



ภาพที่ 17 เกษตรกรนำเปลือกฝักข้าวเหลือง
มาใช้เลี้ยงโคเนื้อ

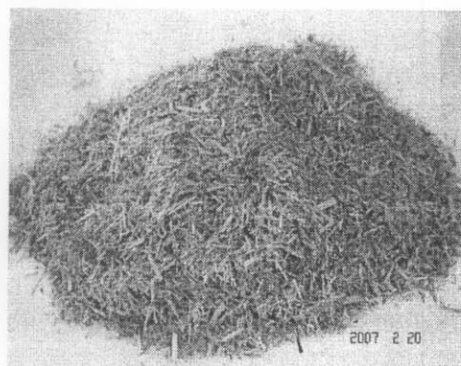


ภาพที่ 18 เกษตรกรนำเปลือกฝักข้าว
เหลืองมาใช้เลี้ยงโคนม

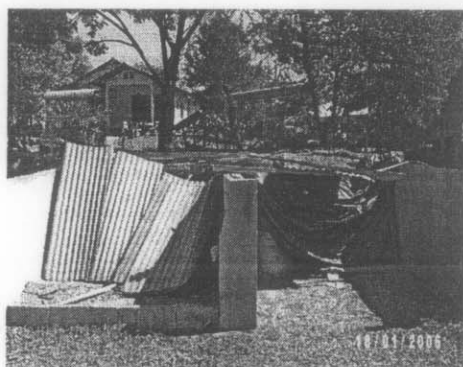
ภาคผนวก ค
แสดงการนำเปลือกฝักถั่วเหลืองมาใช้เลี้ยงโคทดลอง



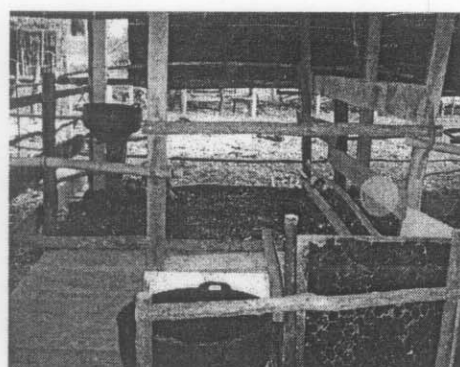
ภาพที่ 19 เปลือกฝักถั่วเหลืองที่ผ่านเครื่องสับ
ตะแกรงขนาด 1 เซนติเมตร



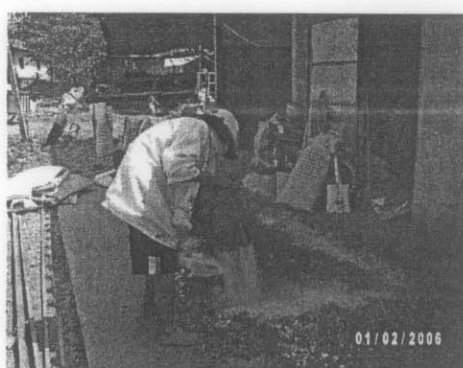
ภาพที่ 20 ฟางข้าวที่ผ่านเครื่องสับ
ตะแกรงขนาด 1 เซนติเมตร



ภาพที่ 21 แสดงที่เก็บเปลือกฝักถั่วเหลือง
และฟางข้าวที่บดแล้วในฟาร์ม
เกษตรกร



ภาพที่ 22 ลักษณะคอกทดลอง



ภาพที่ 23 การผสมอาหาร TMR ด้วยมือ



ภาพที่ 24 การผสมอาหาร TMR



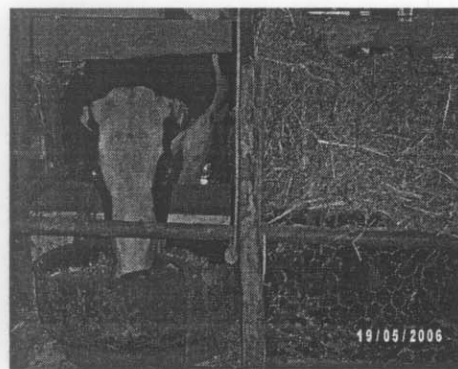
ภาพที่ 25 การผสมอาหารชั้นด้วยมือ



ภาพที่ 26 ชั่งน้ำหนักอาหารก่อนให้โค



ภาพที่ 27 อาหารชั้นของโคทดลอง



ภาพที่ 28 การให้อาหารแบบแยกให้



ภาพที่ 29 อาหาร TMR1



ภาพที่ 30 อาหาร TMR2



ภาพที่ 31 อาหาร TMR3



ภาพที่ 32 เปลือกฝักถั่วเหลืองที่เหลือ