

บทที่ 5

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการทดลอง

1. คุณค่าทางโภชนาการในอาหารทดลองทั้ง 3 สูตร โปรตีนมีค่าเท่ากับ 11.21 11.88 และ 12.20 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ซึ่งต่ำกว่าที่คำนวณไว้ที่ระดับ 16 เปอร์เซ็นต์ ขณะที่ค่า NDF และ ADF อยู่ในระดับที่เหมาะสมซึ่ง NDF มีค่าเท่ากับ 25.26 32.24 และ 35.46 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และ ADF มีค่าเท่ากับ 13.89 19.69 และ 22.61 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ
2. โคลส่าวทดลองที่ได้รับอาหารทั้ง 3 สูตร ไปในทิศทางเดียวกัน คือ มีค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) สูงประมาณ 6.8-6.9 ในช่วงก่อนให้อาหารและค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ลดต่ำลง ไปจนถึงชั่วโมงที่ 4 หลังให้อาหารซึ่งมีค่าต่ำสุดและค่อยๆเพิ่มขึ้นจนถึงชั่วโมงที่ 12
3. ค่าสัมประสิทธิ์การย่อยได้ของ วัตถุแห้ง ไขมัน เยื่อใย ไนโตรเจนฟรีเอ็กแทรก NDF ADF ADL Hemicellulose และพลังงานรวม ไม่มีความแตกต่างกัน โดยอาหารทดลองสูตรที่ 3 มีค่าเฉลี่ยการย่อยได้สูงที่สุด รองลงมาคือ อาหารทดลองสูตรที่ 2 และ 1 ตามลำดับ ค่าสัมประสิทธิ์การย่อยได้ของโปรตีนและ Cellulose มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยค่าสัมประสิทธิ์การย่อยได้ของโปรตีน ทริทเมนต์ที่ 3 มีค่าสูงกว่า ทริทเมนต์ที่ 1 และสัมประสิทธิ์การย่อยได้ของ Cellulose ในทริทเมนต์ที่ 3 สูงกว่า ทริทเมนต์ที่ 1 และ 2 ตามลำดับ

ข้อเสนอแนะ

1. ฟางหมักยูเรียมีความชื้นสูง ในการนำมาผสมเป็นอาหารผสมเสร็จควรเตรียมแยกกันระหว่างอาหารขึ้นและฟางหมักยูเรีย เมื่อนำมาใช้จึงจะนำมาผสมรวมกันตามสัดส่วนที่เตรียมไว้และควรผสมแค่พอใช้ในแต่ละมื้อไม่ควรผสมเกินเพราะจะทำให้อาหารผสมเสร็จขึ้นราได้
2. ในการใช้อาหารหยาบคุณภาพต่ำมาผสมเป็นอาหารผสมเสร็จนั้น ควรมีการปรับปรุงคุณภาพของอาหารหยาบนั้นๆก่อน เพื่อที่โคจะสามารถใช้ประโยชน์ได้ดีขึ้น
3. ก่อนที่จะนำฟางหมักยูเรียมาใช้ควรนำมาผึ่งลมก่อนเพื่อลดกลิ่นของแอมโมเนียที่มีอยู่ในฟางหมักยูเรีย