

## บทที่ 5

### สรุปและข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาเรื่องการใช้ก้านเห็ดหอมหมักยีสเจอร์ทดแทนรำละเอียดในสูตรอาหารระดับต่าง ๆ ของไก่กระทอง เพื่อศึกษาสมรรถภาพการเจริญเติบโต การสะสมไขมันช่องท้อง ระดับคอเลสเตอรอล ระดับไตรกลีเซอไรด์ และจำนวนเม็ดเลือดขาวแต่ละชนิด สามารถสรุปผลการทดลอง และข้อเสนอแนะได้ดังนี้

#### สรุปผลการทดลอง

1. ด้านสมรรถภาพการผลิต พบว่ากลุ่มที่ใช้ก้านเห็ดหอมหมักยีสเจอร์ทดแทนรำละเอียดระดับ 0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณอาหารที่กินโดยรวม, อัตราการเจริญเติบโตสูงสุด ส่วนกลุ่มที่ใช้ก้านเห็ดหอมหมักยีสเจอร์ทดแทนรำละเอียดระดับ 10 เปอร์เซ็นต์ มีค่าต่ำสุด และอัตราการแลกเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักตัวของกลุ่มที่ใช้ก้านเห็ดหอมหมักยีสเจอร์ทดแทนรำละเอียดระดับ 0 เปอร์เซ็นต์ ดีที่สุด ส่วนกลุ่มที่ใช้ก้านเห็ดหอมหมักยีสเจอร์ทดแทนรำละเอียดระดับ 10 เปอร์เซ็นต์ มีค่ามากที่สุด
2. ด้านเปอร์เซ็นต์ไขมันช่องท้อง พบว่าไม่มีความแตกต่างทางสถิติ แต่มีแนวโน้มว่าไก่กระทองกลุ่มที่ใช้ก้านเห็ดหอมหมักยีสเจอร์ทดแทนรำละเอียดระดับ 25 เปอร์เซ็นต์มีเปอร์เซ็นต์ไขมันช่องท้องต่ำกว่ากลุ่มอื่น ๆ
3. ด้านระดับคอเลสเตอรอลในเลือด พบว่าไม่มีความแตกต่างทางสถิติ แต่มีแนวโน้มว่าไก่กระทองกลุ่มที่ใช้ก้านเห็ดหอมหมักยีสเจอร์ทดแทนรำละเอียดระดับ 100 เปอร์เซ็นต์มีระดับคอเลสเตอรอลในเลือดต่ำกว่ากลุ่มอื่น ๆ
4. ด้านระดับไตรกลีเซอไรด์ในเลือด พบว่าปริมาณไตรกลีเซอไรด์ในเลือดของไก่กระทองมีความแตกต่างกัน โดยพบว่ากลุ่มที่ใช้ก้านเห็ดหอมหมักยีสเจอร์ทดแทนรำละเอียดระดับ 50 เปอร์เซ็นต์ มีระดับไตรกลีเซอไรด์ต่ำกว่ากลุ่มอื่น ๆ
5. ด้านปริมาณเม็ดเลือดขาวแต่ละชนิด (Lymphocyte Heterophil Monocyte และ Eosinophil) รวมทั้งอัตราส่วนเม็ดเลือดขาวชนิด Heterophil/Lymphocyte พบว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติในทุกกลุ่มการทดลอง แต่มีแนวโน้มในกลุ่มที่ใช้ก้านเห็ดหอมหมักยีสเจอร์ทดแทนรำละเอียดระดับ 75 เปอร์เซ็นต์ มีจำนวนเม็ดเลือดขาวชนิด Lymphocyte สูงกว่ากลุ่มอื่น ๆ และยังพบว่าอัตราส่วนเม็ดเลือดขาวชนิด Heterophil/Lymphocyte มีค่าต่ำกว่ากลุ่มอื่น ๆ

### ข้อเสนอแนะ

ผลของการใช้ก้านเห็ดหอมหมักยีสเจอร์ทดแทนรำละเอียด ต่อไขมันช่องท้อง คอเลสเตอรอล ไตรกลีเซอไรด์ และจำนวนเม็ดเลือดขาวในไก่กระทง พบว่าการใช้ก้านเห็ดหอมหมักยีสเจอร์ทดแทนรำละเอียดในระดับที่แตกต่างกันมากมีผลต่อระดับไตรกลีเซอไรด์เช่นกัน โดยพบว่าการใช้ก้านเห็ดหอมหมักยีสเจอร์ทดแทนรำละเอียดระดับ 50 เปอร์เซ็นต์ ทำให้ระดับไตรกลีเซอไรด์ลดลง ซึ่งจากหลายงานทดลองพบว่าสารที่เป็นคุณสมบัติทางยาในเห็ดหอม สามารถลดไขมันในเส้นเลือด ต่อต้านมะเร็ง ยับยั้งเนื้องอก ต้านไวรัส เป็นต้น ยีสเจอร์ก็จัดว่าเป็น โปรไบโอติกชนิดหนึ่ง ซึ่งมีประโยชน์มากมาย เช่น ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการย่อย และการดูดซึม สารอาหารได้ดียิ่งขึ้น โดยเฉพาะกากเชื้อยีส จึงทำให้ใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบอาหารสัตว์ได้อย่างเต็มที่ และสามารถใส่วัตถุดิบอาหารสัตว์ที่มีเชื้อยีสสูงได้เป็นดีขึ้น ช่วยให้การดูดซึมในส่วนลำไส้เล็กเพิ่มมากขึ้น การสะสมอาหารที่ย่อยไม่หมดที่ลำไส้ใหญ่จึงน้อยลงทำให้จุลินทรีย์ที่ก่อโรคลดจำนวนลง สัตว์จึงมีสุขภาพดีขึ้น

ซึ่งในอนาคตอาจนำทั้งเห็ดหอม และยีสเจอร์ไปทดลองร่วมด้วยกันในระดับต่าง ๆ ได้อีก และจากงานทดลองนี้พบข้อบกพร่องอยู่บ้าง คือ ในการใช้เห็ดหอมเป็นส่วนประกอบของอาหาร ควรทำในฤดูอื่นนอกจากฤดูฝน เนื่องจากถ้าทำในช่วงที่มีอากาศมีความชื้นสูงจะเป็นเหตุให้เห็ดขึ้นรา ไข่เมื่อได้รับเชื้อราจึงเป็นผลให้เป็นโรคลำไส้อักเสบและโรคอื่น ๆ ตามมา อีกทั้งการใช้ น้ำมันมาประกอบสูตรอาหารควรใช้น้ำมันใหม่ ๆ หากใช้น้ำมันเก่าอาจทำให้ความน่ากินของอาหารลดลง เป็นเหตุให้อาหารเกิดการจับตัวกันเป็นก้อน และมีกลิ่นหืนมาก เพราะฉะนั้นในการทดลองครั้งต่อไปควรเอาใจใส่เกี่ยวกับรายละเอียดเล็ก ๆ น้อย ๆ ให้มากยิ่งขึ้น