

บทที่ 4

ผลการทดลองและวิจารณ์

4.1. ส่วนประกอบของโภชนาอาหาร

อาหารที่ใช้ทดลองครั้งนี้ใช้ฟางข้าว (straw) เป็นอาหารหยาบร่วมกับอาหารข้นที่มีโปรตีนอยู่ 2 ระดับคือ 10 %โปรตีน และ 14 %โปรตีน โดยมีแหล่งของไบฟิซ 2 ชนิด คือ ไบกระดินและไบมันสำปะหลังเป็นส่วนประกอบในอาหาร อาหารทดลองมี 4 สูตร ดังแสดงในตารางที่ 9 และจากตารางที่ 11 เป็นตารางแสดงผลการวิเคราะห์หาองค์ประกอบทางเคมีของโภชนาอาหารทดลอง พบว่าองค์ประกอบทางเคมีของฟางข้าวที่ใช้เป็นอาหารหยาบนั้น ประกอบด้วยวัตถุแห้ง 90 เปอร์เซ็นต์, neutral detergent fiber 78.0 เปอร์เซ็นต์, acid detergent fiber 52.7 เปอร์เซ็นต์, โปรตีนหยาบ 3.1 เปอร์เซ็นต์ และ acid detergent fiber 4.01 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งค่าเฉลี่ยนี้สอดคล้องหรือใกล้เคียงกับองค์ประกอบทางเคมีของฟางข้าวที่รายงานโดย Wanapat et al. (1983), กฤตพล (2535) ส่วนองค์ประกอบของไบฟิซที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารข้น คือ ไบมันสำปะหลังและไบกระดิน พบว่าค่าเปอร์เซ็นต์โปรตีนหยาบของไบกระดินจะมีค่าสูงกว่าค่าของไบมันสำปะหลังคือ มีค่าเท่ากับ 29.1 เปอร์เซ็นต์ และ 24.7 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ค่าเปอร์เซ็นต์ neutral detergent fiber, acid detergent fiber และ acid detergent lignin ของไบกระดินก็เช่นเดียวกันจะมีค่าสูงกว่าของไบมันสำปะหลัง สำหรับองค์ประกอบทางเคมีของอาหารข้นทั้ง 4 สูตร พบว่าค่าเฉลี่ยของวัตถุแห้งนั้นอยู่ในระดับที่ใกล้เคียงกัน คือ 82 เปอร์เซ็นต์ ส่วนค่าเปอร์เซ็นต์ neutral detergent fiber และ acid detergent fiber จะมีค่าสูงขึ้นเมื่อระดับโปรตีนในอาหารสูงขึ้น ส่วน neutral detergent fiber ของอาหารที่ไบมันสำปะหลังเป็นองค์ประกอบจะมีค่าสูงกว่าอาหารที่มีไบกระดินเป็นองค์ประกอบ ค่าเปอร์เซ็นต์โปรตีนหยาบในอาหารข้นสูตรที่ 1 และที่ 2 มีค่าเท่ากับ 10 เปอร์เซ็นต์ ส่วนสูตรที่ 3 และ 4 มีค่าเท่ากับ 14 เปอร์เซ็นต์ ที่ซึ่งมีค่าใกล้เคียงกับที่คำนวณในคอมพิวเตอร์

ตารางที่ 11 แสดงองค์ประกอบทางเคมีของอาหารหยาบและอาหารข้น

	ฟาง	ใบมัน สำปะหลัง	ใบ กระถิน	สูตรที่			
				1	2	3	4
%วัตถุแห้ง	90.0	90.0	90.0	82.2	82.2	82.2	82.3
	----- %วัตถุแห้ง -----						
อินทรีย์วัตถุ	86.5	89.2	85.3	91.9	89.8	91.3	89.2
เถ้า	11.6	8.2	11.6	8.1	10.3	8.7	10.8
NDF	78.1	42.3	61.6	32.1	32.3	32.5	32.2
ADF	52.7	31.5	49.8	11.9	12.9	16.4	16.9
ADL	4.1	13.1	19.0	4.7	4.3	5.3	3.4
โปรตีนหยาบ	3.1	24.7	29.1	10.1	10.1	14.1	14.2

สูตรที่ 1 = ใบกระถินโปรตีน 10 % 3 = ใบมันสำปะหลังโปรตีน 14 %
 2 = ใบมันสำปะหลังโปรตีน 10 % 4 = ใบกระถินโปรตีน 14 %

4.2. สัมประสิทธิ์การย่อยได้ของโภชนะ

จากการทดลอง การหาสัมประสิทธิ์การย่อยได้ของโภชนะ (digestion coefficient) ของอาหารที่มีแหล่งของใบพืชและระดับของโปรตีนที่แตกต่างกันในอาหารของกระบือ พบว่าอาหารที่มีแหล่งของใบพืชต่างชนิดกันไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ต่อสัมประสิทธิ์การย่อยได้ของวัตถุแห้ง, neutral detergent fiber และโปรตีนหยาบ แต่จะมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ต่อสัมประสิทธิ์การย่อยได้ของ acid detergent fiber โดยพบว่าค่าสัมประสิทธิ์การย่อยได้จะมีค่าสูงในอาหารที่เสริมด้วยใบกระถิน ซึ่งสอดคล้องกับ Wachirapakorn and Wanapat (1989) ส่วนในเรื่องของระดับโปรตีน พบว่าระดับของโปรตีนมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ต่อสัมประสิทธิ์การย่อยได้ของ acid detergent fiber และโปรตีนหยาบ โดยค่าสัมประสิทธิ์การย่อยได้ของ acid detergent fiber และโปรตีนหยาบจะมีค่าสูงขึ้นตามระดับของโปรตีนที่เพิ่มขึ้นแต่ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญต่อสัมประสิทธิ์การย่อยได้ของวัตถุแห้งและ neutral detergent fiber ดังแสดงในตารางที่ 12

ตารางที่ 12 แสดงผลของแหล่งและระดับของโปรตีนที่แตกต่างกันต่อสัมประสิทธิ์การย่อยได้ของ
โภชนะในอาหารของกระบือปลัก

		ความสามารถในการย่อยได้ (%)			
		วัตถุแห้ง	NDF	ADF	CP
ชนิดของใบพืช ¹	ใบกระถิน	61.1	58.0	53.3 ^a	37.0
	ใบมันสำปะหลัง	60.5	55.7	47.5 ^b	40.6
ระดับของโปรตีน ²	10 % โปรตีน	59.9	54.3	47.0 ^A	33.1
	14 % โปรตีน	61.8	59.4	53.8 ^B	45.1
SE		5.7	9.2	7.0	8.9

¹ ตัวอักษรพิมพ์เล็กแตกต่างกันในคอลัมน์เดียวกัน มีความแตกต่างทางสถิติ ($p < 0.05$)

² ตัวอักษรพิมพ์ใหญ่แตกต่างกันในคอลัมน์เดียวกัน มีความแตกต่างทางสถิติ ($p < 0.05$)

จากผลการทดลองครั้งนี้แสดงให้เห็นว่าอาหารที่มีแหล่งของใบกระถินเสริมอยู่จะมีค่าสัมประสิทธิ์การย่อยได้สูงกว่าที่มีใบมันสำปะหลังเสริมอยู่และอาหารที่มีระดับโปรตีนที่สูงจะมีค่าสัมประสิทธิ์การย่อยได้ที่ดีกว่าอาหารที่มีโปรตีนต่ำ นั่นก็หมายความว่าอาหารสูตรที่ 4 จะมีค่าสัมประสิทธิ์การย่อยสูงกว่าอาหารสูตรอื่นๆ โดยอาจพิจารณาจากค่าสัมประสิทธิ์การย่อยได้ของ acid detergent fiber และโปรตีนหยาบ เป็นหลักซึ่งชี้ให้เห็นว่าอาหารสูตรที่ 4 จะสามารถใช้ประโยชน์จากเยื่อใยได้ดีกว่า

4.3. ความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนของของเหลวในกระเพาะหมัก

จากการทดลองวัดระดับความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจน ในชั่วโมงที่ 4 หลังการให้อาหารพบว่าอาหารที่มีใบพืชต่างกันเป็นองค์ประกอบไม่มีความแตกต่างทางสถิติต่อระดับความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจน แต่มีแนวโน้มสูงขึ้นเมื่อสัตว์ได้รับอาหารที่มีใบมันสำปะหลังเสริมอยู่ ส่วนในเรื่องระดับโปรตีนพบว่าระดับของโปรตีนจะมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญต่อความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจน โดยพบว่าจะมีค่าสูงขึ้นตามระดับของโปรตีน ดังแสดงในตารางที่ 13

ตารางที่ 13 แสดงผลของแหล่งและระดับโปรตีนที่แตกต่างกันในอาหารต่อความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจน, ความเป็นกรด-ด่างและกรดไขมันระเหยได้ทั้งหมดของกระป๋อง

		แอมโมเนีย-ไนโตรเจน (มิลลิกรัม%)	ความเป็นกรด-ด่าง	กรดไขมันระเหยได้ทั้งหมด (มิลลิโมล/ลิตร)
ชนิดของใบพืช ¹	ใบกระถิน	10.6	6.7	59.1
	ใบมันสำปะหลัง	12.4	6.8	57.1
ระดับของโปรตีน ²	10 % โปรตีน	8.5 ^A	6.8	52.0
	14 % โปรตีน	14.5 ^B	6.7	64.2
SE		3.0	0.1	17.0

² ตัวอักษรพิมพ์ใหญ่ที่แตกต่างกันในคอลัมน์เดียวกัน มีความแตกต่างทางสถิติ ($p < 0.05$)

จากตารางข้างต้นพบว่าอาหารทดลองทั้ง 4 สูตร ที่นำมาวัดหาความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนนั้นมีส่วนของโปรตีนที่ย่อยสลายอยู่สูง โดยจะดูจากค่าความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนที่ได้จะมีค่าอยู่ระหว่าง 10-12 มิลลิกรัม เปอร์เซ็นต์ ซึ่งสอดคล้องกับงานทดลองของ Veen (1986) ที่รายงานว่าค่าเฉลี่ยความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนของอาหารโปรตีนที่ย่อยสลายได้เร็วจะมีค่าอยู่ระหว่าง 8-12 มิลลิกรัม เปอร์เซ็นต์ จากการที่อาหารมีโปรตีนที่ถูกย่อยสลายได้เร็วอยู่สูงจะส่งผลให้จุลินทรีย์ที่อยู่ในรูเมนสามารถนำไปใช้ในการสังเคราะห์เป็นเซลล์ จุลินทรีย์ได้สูงตามไปด้วย แต่ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับระดับความเป็นกรด-ด่าง ภายในรูเมนและอัตราการดูดซึมแอมโมเนีย-ไนโตรเจนและระดับโปรตีนในอาหาร คือ ถ้าความเป็นกรด-ด่าง ภายในรูเมนอยู่ในช่วง 6.5-7.5 ก็จะส่งผลให้อัตราการดูดซึมแอมโมเนีย-ไนโตรเจนช้า จุลินทรีย์สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ดี (Smith, 1975) หรือถ้ามีระดับของโปรตีนอยู่สูงก็จะส่งผลให้มีระดับของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนสูงตามไปด้วย แต่อย่างไรก็ตามการที่อาหารมีส่วนของโปรตีนที่ย่อยสลายได้เร็วจะส่งผลให้การใช้ประโยชน์ของโปรตีนในรูปกรดอะมิโนลดน้อยลง (เมฆา, 2533) ฉะนั้นนักประกอบสูตรอาหารที่ดีควรที่จะเลือกแหล่งของโปรตีนที่นำมาเสริมให้ถูกกับสภาพของการนำไปใช้ภายในตัวสัตว์กับการนำไปใช้ของจุลินทรีย์ภายในรูเมน จากผลการทดลองสามารถสรุปได้ว่าอาหารที่เสริมด้วยแหล่งของใบมันสำปะหลังจะมีค่าความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนที่สูง

กว่าอาหารที่เสริมด้วยไบโกระดิน ซึ่งก็หมายความว่าอัตราการย่อยสลายของไบมันสำปะหลังในกระเพาะหมักมีค่าสูงกว่าของไบโกระดินซึ่งสอดคล้องกับ Wachirapakorn and Wanapat (1989) ซึ่งได้รายงานถึงอัตราการย่อยสลายของไบโกระดินและไบมันสำปะหลังภายในรูเมนว่ามีค่า คือ 36 เปอร์เซ็นต์ และ 43 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนระดับโปรตีนในอาหารจากผลการทดลองพบว่าอาหารที่มีระดับโปรตีนสูงจะให้ค่าความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนที่สูงกว่าอาหารที่มีระดับโปรตีนต่ำอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ซึ่งก็เป็นที่ทราบแล้วว่าระดับของโปรตีนในอาหารจะมีส่วนสัมพันธ์โดยตรงกับระดับแอมโมเนีย-ไนโตรเจน (เมธา, 2533)

4.4. ค่าความเป็นกรด-ด่างของของเหลวในกระเพาะหมัก

ค่าความเป็นกรด-ด่างของของเหลวในกระเพาะหมัก ซึ่งวัดในช่วงเวลาที่ 4 หลังการให้อาหารพบว่าแหล่งของไบพืชและระดับของโปรตีนในอาหารที่แตกต่างกัน ไม่มีผลต่อความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ดังแสดงในตารางที่ 13 และจากตารางที่ 13 พบว่าค่าความเป็นกรด-ด่าง ในอาหารอยู่ในช่วง 6.5-7.0 ซึ่งเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย (เมธา, 2533) และเหมาะสมต่อการนำไปใช้ประโยชน์ในการสังเคราะห์เป็นจุลินทรีย์โปรตีน (Smith, 1975)

4.5. ค่าความเข้มข้นของกรดไขมันที่ระเหยได้ทั้งหมด

ในช่วงเวลาที่ 4 หลังการให้อาหารพบว่า เมื่อสัตว์ได้รับอาหารที่มีแหล่งของไบพืชและระดับโปรตีนที่แตกต่างกันจะไม่มีผลต่อความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญต่อความเข้มข้นของกรดไขมันที่ระเหยได้ แต่จะมีแนวโน้มที่สูงขึ้นเมื่อสัตว์ได้รับอาหารที่มีไบโกระดินและได้รับอาหารที่มีระดับโปรตีนสูงขึ้น ดังตารางที่ 13 และจากตารางที่ 13 พบว่าค่ากรดไขมันระเหยได้ทั้งหมด นั้นจะแปรผันในทางตรงกันข้ามกับระดับค่าความเป็นกรด-ด่าง ซึ่งสอดคล้องกับ Mahadevan et al. (1982)

4.6. ค่าความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจนในเลือด

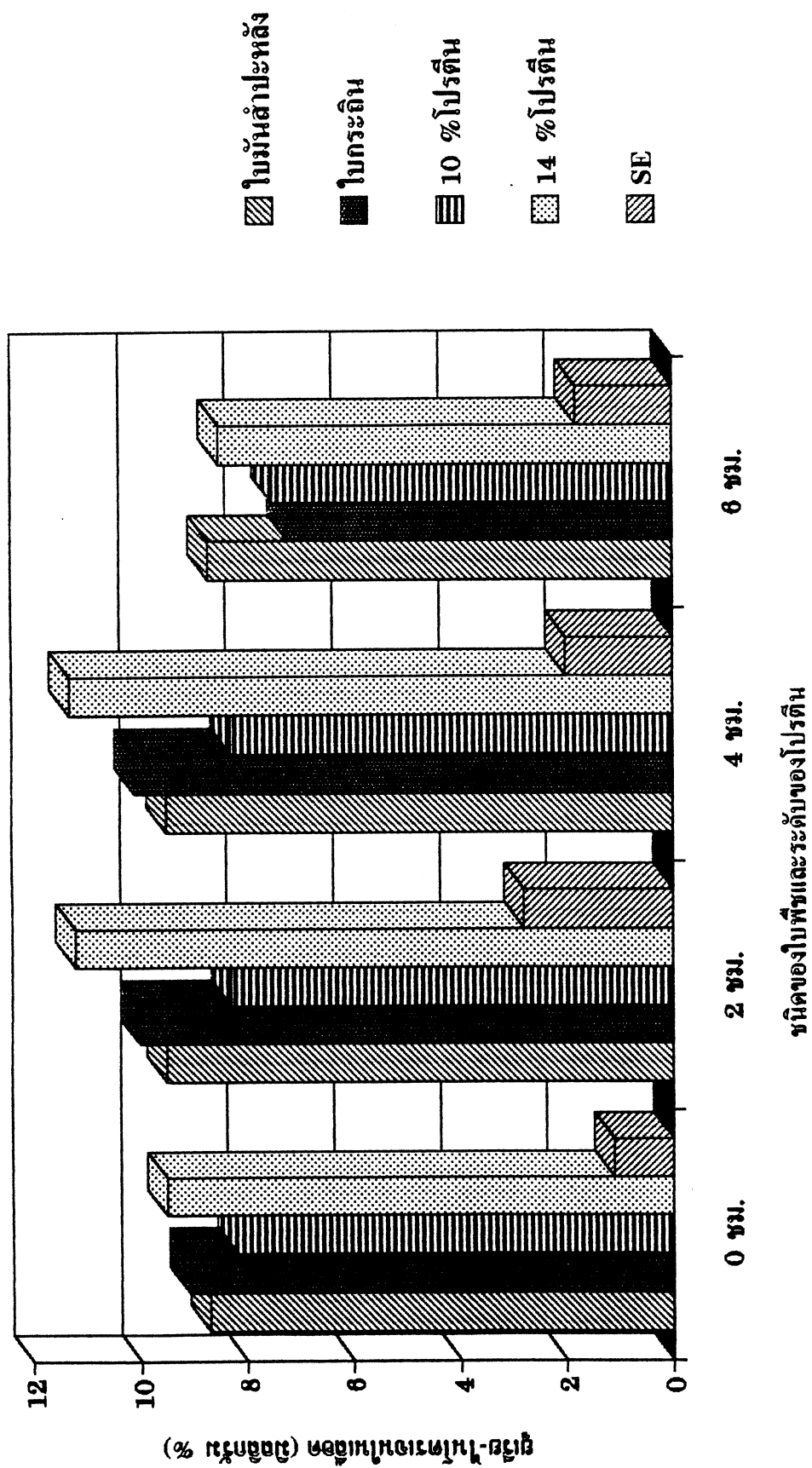
ค่าความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจนในเลือด เมื่อทำการตรวจวัดในช่วงเวลาที่ 0, 2 และ 4 หลังจากให้อาหารดังตารางที่ 14 และรูปภาพที่ 13 พบว่าอาหารที่เสริมด้วยไบมันสำปะหลังจะมีค่ายูเรีย-ไนโตรเจนในเลือดสูงกว่าอาหารที่มีไบโกระดินเสริมอยู่ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะไบมันสำปะหลัง

เป็นพืชที่เป็นแหล่งของโปรตีนที่ถูกย่อยสลายได้สูง จึงมีการสลายเป็นแอมโมเนีย-ไนโตรเจนได้มาก มีการดูดซึมผ่านผนังรูเมนได้เพิ่มขึ้น ทำให้แอมโมเนียในกระแสเลือดสูงขึ้นและมีการผลิตยูเรียออกสู่กระแสเลือดเพิ่มขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับรายงานโดย Folman et al. (1981); Kung and Huber (1983b); Higginbotham et al. (1989); Pual (1991) แต่ความแตกต่างไม่มีนัยสำคัญ ส่วนระดับของโปรตีนจากการวัดพบว่าโปรตีนระดับสูงจะมีค่าของยูเรีย-ไนโตรเจนในเลือดสูงกว่าโปรตีนระดับต่ำ แต่ไม่มีความแตกต่างในชั่วโมงที่ 0, 2 และ 6 หลังการให้อาหาร แต่จะมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญในชั่วโมงที่ 4 หลังการให้อาหาร ซึ่งค่าความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจนในเลือดที่เพิ่มขึ้น เมื่อมีระดับโปรตีนที่เพิ่มขึ้นนั้นได้สอดคล้องกับรายงานของ เมธา (2533) ส่วนในชั่วโมงที่ 6 หลังการให้อาหารค่ายูเรีย-ไนโตรเจนในเลือดของอาหารที่มีแหล่งของไบโกระดินเสริมอยู่จะมีค่าสูงกว่าที่มีไบมันสำปะหลังเสริมอยู่ ทั้งนี้เป็นที่ทราบกันแล้วว่าอาหารที่มีไบโกระดินเป็นองค์ประกอบมีอัตราการย่อยสลายของโปรตีนช้ากว่าไบมันสำปะหลัง เพราะต้องใช้ระยะเวลานานกว่าที่จะย่อยสลาย จึงส่งผลให้ค่ายูเรีย-ไนโตรเจนในเลือดสูงกว่าอาหารที่มีไบมันสำปะหลังในชั่วโมงที่ 6 ในทางกลับกันอาหารที่เสริมด้วยไบมันสำปะหลังได้สลายโปรตีนเป็นแอมโมเนีย-ไนโตรเจนและถูกดูดซึมไปใช้ก่อนหน้านั้นแล้ว ส่งผลให้เมื่อถึงชั่วโมงที่ 6 จึงมีค่าต่ำกว่าไบโกระดิน

ตารางที่ 14 แสดงผลของแหล่งและระดับโปรตีนที่แตกต่างกันในอาหารต่อความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจนในเลือดของกระบือปลัก

		ยูเรีย-ไนโตรเจนในเลือด (มิลลิกรัม %)			
		0 ชม.	2 ชม.	4 ชม.	6 ชม.
ชนิดของใบพืช ¹	ไบมันสำปะหลัง	8.7	9.5	9.5	8.7
	ไบโกระดิน	9.1	10.0	10.1	7.2
ระดับของโปรตีน ²	10 % โปรตีน	8.2	8.3	8.3 ^A	7.5
	14 % โปรตีน	9.5	11.2	11.3 ^B	8.5
SE		1.1	2.8	2.0	1.8

² ตัวอักษรพิมพ์ใหญ่แตกต่างกันในคอลัมน์เดียวกัน มีความแตกต่างทางสถิติ ($p < 0.05$)



ภาพที่ 13 แสดงผลของแหล่งและระดับโปรตีนที่แตกต่างกันในอาหารต่อความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจนในเลือดของกระป๋องปลา

4.7. ค่าความสัมพันธ์ของอนุพันธ์ฟิวรีนที่จับออกมาในปัสสาวะของกระบือปลัก

จากการทดลองเก็บปัสสาวะของกระบือปลักที่ได้รับอาหารที่มีแหล่งและระดับของโปรตีนที่แตกต่างกันมาวัดหาค่าอนุพันธ์ฟิวรีน พบว่าแหล่งของโปรตีนที่แตกต่างกันจะส่งผลให้มีค่าของอัลแลนโตอินและอนุพันธ์ฟิวรีนทั้งหมดที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) โดยค่าของอัลแลนโตอินและค่าอนุพันธ์ฟิวรีนทั้งหมดของอาหารที่มีไขมันสำปะหลังเสริมจะมีค่าที่สูงกว่าอาหารที่มีใบกระถิน ส่วนในเรื่องของระดับโปรตีนพบว่าอาหารที่มีระดับโปรตีนที่สูงจะมีค่าของอัลแลนโตอินและอนุพันธ์ฟิวรีนทั้งหมดสูงกว่าอาหารที่มีระดับโปรตีนต่ำอย่างมีนัยสำคัญ แต่ทั้งแหล่งและระดับโปรตีนในอาหารจะไม่มีผลแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญต่อกรดยูริก ดังแสดงในตารางที่ 15

ตารางที่ 15 แสดงผลของแหล่งและระดับโปรตีนต่อความสัมพันธ์ระหว่างอนุพันธ์ฟิวรีนที่จับออกมาในปัสสาวะของกระบือปลัก

		อัลแลนโตอิน (มิลลิโมล/วัน)	กรดยูริก (มิลลิโมล/วัน)	อนุพันธ์ฟิวรีนทั้งหมด (มิลลิโมล/วัน)
ชนิดของใบพืช ¹	ใบกระถิน	25.4 ^a	5.8	30.5 ^a
	ไขมันสำปะหลัง	35.1 ^b	6.1	41.2 ^b
ระดับของโปรตีน ²	10 % โปรตีน	26.1 ^A	6.5	31.7 ^A
	14 % โปรตีน	34.5 ^B	5.5	40.0 ^B
SE		5.0	2.1	4.6

¹ ตัวอักษรพิมพ์เล็กแตกต่างกันในคอลัมน์เดียวกัน มีความแตกต่างทางสถิติ ($p < 0.05$)

² ตัวอักษรพิมพ์ใหญ่แตกต่างกันในคอลัมน์เดียวกัน มีความแตกต่างทางสถิติ ($p < 0.05$)

จากตารางข้างต้นพบว่าค่าของอนุพันธ์ฟิวรีนที่วัดได้จากปัสสาวะของกระบือปลักจะสัมพันธ์ไปในทางเดียวกับระดับของโปรตีนที่เพิ่มขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับ Chen and Gomest (1992) และนอกจากนั้นค่าของอนุพันธ์ฟิวรีนที่จับออกมามีความแตกต่างตามชนิดของสัตว์ โดยอาจจะดูได้จากค่าเอ็นโคจีนีส ฟิวรีน ที่จับออกมาในโค (Chen et al., 1990b), แกะ (Fujihara et al., 1991),

แพะ (Chen et al., 1990b) และในกระบือ (Samaraweera, 1994) ซึ่งมีค่าเท่ากับ 513, 146, 168 และ 210 ไมโครโมล/กิโลกรัม ของน้ำหนักตัว/วัน ตามลำดับ

จากที่กล่าวมาจะพบว่าค่าเอ็นโคจีเนียส พิวรีน ของโคจะมีค่าสูงกว่ากระบือซึ่งสอดคล้องกันกับ Wanapat (1989), Norton et al. (1979) ทั้งนี้เป็นที่ทราบกันแล้วว่ากระบือมีความสามารถในการหมุนเวียนเอาไนโตรเจนที่มีในปัสสาวะนำกลับมาใช้ประโยชน์อีกครั้งโดยการสังเคราะห์เป็นยูเรียและส่งผ่านมาทางต่อมน้ำลายเพื่อสลายเป็นแอมโมเนีย-ไนโตรเจนที่จะใช้เป็นแหล่งสังเคราะห์เป็นจุลินทรีย์โปรตีนต่อไป เป็นเหตุให้ค่าอนุพันธ์พิวรีนที่ขับออกมามีปริมาณลดลงเนื่องจากการคั่งไนโตรเจนไปใช้มากขึ้น