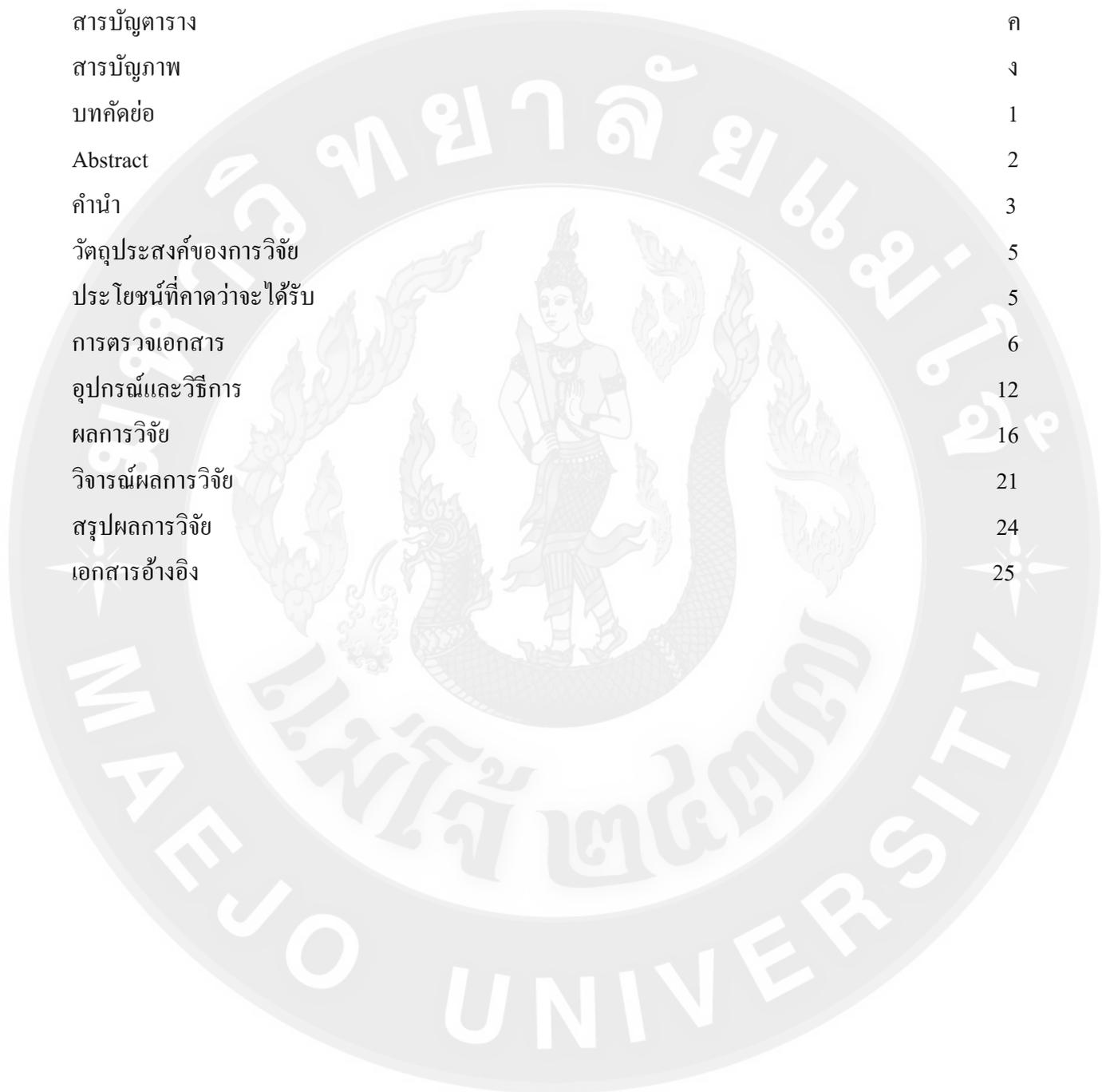


สารบัญ

หน้า

สารบัญตาราง	ก
สารบัญภาพ	ง
บทคัดย่อ	1
Abstract	2
คำนำ	3
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	5
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	5
การตรวจเอกสาร	6
อุปกรณ์และวิธีการ	12
ผลการวิจัย	16
วิจารณ์ผลการวิจัย	21
สรุปผลการวิจัย	24
เอกสารอ้างอิง	25



สารบัญตาราง

		หน้า
ตารางที่ 1	สูตรอาหารและปริมาณ (กิโลกรัม) ของวัตถุดิบที่ใช้ทำอาหารทดลอง 100 กิโลกรัม	14
ตารางที่ 2	คุณค่าทางโภชนาการของอาหารแต่ละสูตรที่ใช้ในการทดลอง	14
ตารางที่ 3	น้ำหนัก (กรัม) ของปลาบึกสยามลูกผสมแม่โจ้ซึ่งเลี้ยงด้วยอาหารสูตรต่างๆ กัน ในช่วงอายุต่างๆ ตลอดการทดลอง	17
ตารางที่ 4	น้ำหนักที่เพิ่มขึ้น (Weight gain) อัตราการเจริญเติบโตจำเพาะ (Specific growth rate; % ต่อวัน) อัตราการเจริญเติบโต (Average daily growth; กรัมต่อตัวต่อวัน) อัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อ (Feed conversion rate; หน่วย) และ อัตราการรอด (survival rate; %)	17
ตารางที่ 5	ตารางแสดงการตรวจวัดคุณภาพเนื้อปลาบึกสยามแม่โจ้อายุ 12 เดือน ที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรต่างๆ	18
ตารางที่ 6	ตารางแสดงคะแนนความพึงพอใจ (จำนวนคน x ระดับคะแนน) ในการดมและชิม เพื่อการทดสอบกลิ่นในเนื้อปลาบึกสยามแม่โจ้ที่เลี้ยงด้วยอาหารแต่ละสูตร จากผู้ทดสอบจำนวน 102 คน	19
ตารางที่ 7	ต้นทุนค่าอาหารสูตรต่างๆ ในการทดลอง	20

สารบัญภาพ

		หน้า
ภาพที่ 1	ที่มาของปลาบึกสยามลูกผสมแม่โจ้	8
ภาพที่ 2	ขั้นตอนการอนุบาลลูกปลาบึกสยามลูกผสมให้ได้ขนาด 2-3 นิ้ว	9
ภาพที่ 3	ลักษณะทั่วไปของหญ้าเนเปียร์สายพันธุ์ปากช่อง 1	10
ภาพที่ 4	แสดงวัตถุดิบอาหารแต่ละสูตรและขั้นตอนการทำอาหารสูตรต่างๆ ในการทดลอง	13

