

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของงานวิจัย

ประเทศไทยมีการส่งออกผลิตภัณฑ์จากมันสำปะหลังเป็นจำนวนมากเป็นอันดับต้นๆ ของโลก ผลผลิตที่ได้ส่วนใหญ่มาจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยซึ่งมีเนื้อที่การเพาะปลูกกว้าง 4 ล้านไร่ และมีผลผลิต 14 ล้านตัน กิดเป็น 53 เปอร์เซ็นต์ของผลผลิตทั้งหมดในประเทศไทย (สมศักดิ์และคณะ, 2550) มันสำปะหลังมีประโยชน์ในหลายส่วนของภาคธุรกิจโดยเฉพาะภาคการเกษตร เช่นเดียวกับการเลี้ยงโคเนื้อในปัจจุบันของเกษตรกรไทยที่มันสำปะหลังซึ่งถูกใช้เป็นวัตถุคุณสำคัญของอาหารข้าว เนื่องจากเป็นแหล่งพลังงานที่ดี หาง่าย และมีราคาถูก ความต้องการซึ่งสอดคล้องกับการผลิตนาอ่อนต่อเนื่อง อย่างไรก็ตามในปัจจุบันปัญหาที่เกิดขึ้นกับการเลี้ยงโคเนื้อคือ ราคายังคงมันสำปะหลังที่สูงขึ้นไปมากกว่าแต่ก่อน โดยมีปัจจัยที่ส่งผลกระทบทั้งในและต่างประเทศไม่ว่าจะเป็นเรื่องของภัยธรรมชาติ เช่น ความแห้งแล้ง โรคและแมลงระบาด ราคาน้ำมัน หรือความต้องการในด้านพลังงาน เป็นต้น ทำให้ความต้องการมากกว่าปริมาณการผลิตจึงเป็นเหตุผลที่ทำให้ราคายังสูงขึ้น ดังนั้นการหาวัตถุคุณที่จะมาทดแทนจึงเป็นข้อคิดให้กับนักวิจัยทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารสัตว์

แนวทางการใช้ประโยชน์จากผลผลิตไได้จากการแปรรูปมันสำปะหลังถูกนำมาวิจัยอย่างแพร่หลายและต่อเนื่องมากขึ้น เช่น การนำไปปลีอกของมันสำปะหลังหรือการมันสำปะหลังจากการกระบวนการผลิตเป็นมันสำปะหลังมาเป็นอาหารโโค พีรพจน์ (2547) ได้นำการมันสำปะหลังทัดแทนมันเส้นที่ 0, 50 และ 100 เปอร์เซ็นต์ในโคนนพบว่าไม่ส่งผลต่อการกินได้ กระบวนการหมัก และพฤติกรรมการกิน แต่การใช้ที่ 100 เปอร์เซ็นต์จะส่งผลต่อการกินได้ นอกจากนี้แล้วยังมีการนำสิ่งเหลือทิ้งที่เป็นผลผลิตไได้จากการผลิตครชิติริกที่มีผลิตภัณฑ์ตั้งต้นเป็นกาลและเปลือกมันสำปะหลังมาเป็นส่วนหนึ่งในสูตรอาหารอีกด้วย ซึ่งนับเป็นวัตถุคุณอาหารสัตว์ ลำดับที่สามที่ผ่านมาจากการกระบวนการแปรรูปดัดจากมันสำปะหลังและการมันสำปะหลัง (สำหรับวิธี Solid state fermentation, SSF) โดยถูกนำมาใช้ประโยชน์เป็นอาหารสัตว์และยังเป็นการใช้ทรัพยากรถังการผลิตจากอุตสาหกรรมอื่นมาเป็นส่วนหนึ่งในการกระบวนการเริ่มต้นผลิตของอุตสาหกรรมผลิตสัตว์ด้วย เนื่องจากคุณค่าทางอาหารที่ยังมีอยู่ในสิ่งเหลือทิ้งฯ ทั้งเยื่อไขและโปรตีน 3-5 เปอร์เซ็นต์ (สุทธิพงศ์และคณะ, 2552, ฉลองและคณะ, 2552) จึงได้มีการนำมาทดลองใช้เป็นอาหารสัตว์ ฉลองและคณะ (2552) พบว่าระดับของสิ่งเหลือทิ้งฯ 10 เปอร์เซ็นต์ หากใช้ร่วมกับหญ้ารูซี่เป็นแหล่งอาหารทรายจะทำให้การย่อยได้และผลิตภัณฑ์ในกระเพาะหมักไม่ต่างจากกอกุ่มที่ไม่เสริมสิ่งเหลือทิ้งฯ ซึ่งทำให้สามารถช่วยลดต้นทุนการผลิตได้ เช่นเดียวกับ ประพันธ์ศิลป์ (2551) ที่สามารถใช้สิ่งเหลือทิ้งฯ ในสูตรอาหารข้าวได้ถึง 10 เปอร์เซ็นต์ โดยไม่ส่งผลต่อสมรรถนะการผลิตโโคเนื้อลูกผสมพื้นเมือง x บราห์มัน อย่างไรก็ตาม แม้ผลกระบวนการผลิตจะไม่ปรากฏเมื่อใช้ในระดับต่ำ

แต่หากสัดส่วนของสิ่งเหลือทิ้งฯ เพิ่มขึ้นจะทำให้สมรรถนะการผลิตคล่อง ทั้งนี้การที่สัดส่วนของสิ่งเหลือทิ้งฯ มีมากขึ้นอาจส่งผลให้ปริมาณและสัดส่วนของเชื้อไขพื้นดินโดยเฉพาะลิกนิน ที่จะส่งผลต่อการย่อยได้และการปริมาณกินได้ ประกอบกับการที่สิ่งเหลือทิ้งฯ มีค่าความเป็นกรด-ด่างต่ำ ประมาณ 4 (Uriyapongson et al., 2006) อาจส่งผลต่อปริมาณของ Cellulolytic bacteria และความสมดุลย์ภายในกระบวนการเผาไหม้ได้

การปูรงแต่งสิ่งเหลือทิ้งฯ เป็นเป้าหมายในการเพิ่มศักยภาพการใช้ประโยชน์ของสิ่งเหลือทิ้งฯ เพื่อเป็นการลดต้นทุนอาหารให้เหมาะสมและสอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบัน การใช้ด่างหรือโซเดียมไนโตรบอร์เนต (NaHCO_3) เสริมในสูตรอาหารอาจเป็นอีกหนึ่งแนวทางในการเพิ่มศักยภาพชั้งการใช้โซเดียมไนโตรบอร์เนต ได้มีการทดลองใช้มาอย่างแพร่หลายในการทดลองที่มีวัตถุประสงค์เพื่อปรับความสมดุลย์กรด-ด่างภายในกระบวนการเผาไหม้ให้เหมาะสมและเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพของจุลินทรีย์ที่ย่อยเชื้อไข งานทดลองของ Kovacik et al. (1986) พบว่า การเพิ่มระดับโซเดียมไนโตรบอร์เนตทำให้การย่อยได้ของเต้าหู้เพิ่มขึ้นส่วน Tripathy et al. (2004) พบว่าระดับของโซเดียมไนโตรบอร์เนตที่เพิ่มขึ้น (0, 0.75, 1.5 และ 2.25 % DM diet) ทำให้แนวโน้มการย่อยได้ของเชื้อไขเพิ่มขึ้นและประสิทธิภาพของโซเดียมไนโตรบอร์เนตจะมีมากหากความเป็น กรด-ด่าง ในกระบวนการเผาไหม้แต่ประสิทธิภาพจะน้อยหากกระบวนการเผาไหม้มีภาวะที่ปกติ อย่างไรก็ตามการใช้โซเดียมไนโตรบอร์เนตในปริมาณที่มากเกินไปจะนำไปสู่ภาวะ Respiratory alkalosis ทำให้การกินได้ของวัตถุแห้งลดลง ขณะนั้นแล้วการศึกษาการใช้ประโยชน์จากโซเดียมไนโตรบอร์เนตที่มีสัดส่วนของสิ่งเหลือทิ้งฯ จากอุตสาหกรรมผลิตกรดซิตริกและระดับที่เหมาะสมของโซเดียมไนโตรบอร์เนตจึงเป็นจุดประสงค์ของการทดลองครั้งนี้ เป็นการเพิ่มศักยภาพของสิ่งเหลือทิ้งฯ ในส่วนผสมของอาหารสัตว์ชั้นหากสารน้ำนำไปใช้ได้มาก ยิ่งจะช่วยลดผลกระทบภาวะอันเกิดจากการนำสิ่งเหลือทิ้งฯ มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และนำวัสดุเศษเหลือทางการเกษตรที่มีอยู่จำนวนมากมาใช้เป็นแหล่งอาหารหมายโดยเฉพาะพ่างข้าว

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- เพื่อศึกษาการใช้ประโยชน์ของสิ่งเหลือทิ้งฯ จากโรงงานผลิตกรดซิตริกโดยใช้โซเดียมไนโตรบอร์เนตในการปรับสภาพ
- เพื่อศึกษาผลต่อการเจริญเติบโต คุณภาพซาก และคุณภาพเนื้อโค ของการใช้สิ่งเหลือทิ้งฯ หลังการปรับสภาพ

1.3 ขอบเขตของการวิจัย

ศึกษาสมรรถนะการเจริญเติบโต สภาพความสมบูรณ์ของโโค การใช้ประโยชน์ของอาหารหลังการปรับสภาพ คุณภาพเนื้อ และองค์ประกอบของชาอกของโโคเนื้อสุกผสมพื้นเมือง x บรรทัดมัน เพศผู้หลังหย่าน ที่ใช้สิ่งเหลือทิ้งฯ ร่วมกับโซเดียมไนคาร์บอนเนตในสูตรอาหารขัน โดยมีพ่างข้าวเป็นแหล่งอาหารขยายหลัก

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ทราบถึงระดับที่เหมาะสมของการใช้สิ่งเหลือทิ้งฯ ร่วมกับโซเดียมไนคาร์บอนเนตต่อประสิทธิภาพการผลิตโโคเนื้อสุกผสมพื้นเมือง x บรรทัดมันหลังหย่าน
- ทราบถึงผลกระทบของอาหารที่ใช้สิ่งเหลือทิ้งฯ เป็นองค์ประกอบในระดับต่างๆ กันต่อ คุณภาพชาอก และคุณภาพเนื้อของโโค