

ตารางที่ 12 เปอร์เซ็นต์การเกิดกุ้งหัวแตก ค่าเฉลี่ยปริมาณโปรตีน ไขมันรวม ความชื้น และเถ้า ของกุ้งปกติเทียบกับกุ้งหัวแตกที่ระยะเวลาในการงดอาหารต่างกันก่อนจับกุ้ง

ระยะเวลา งดอาหาร	เปอร์เซ็นต์ หัวแตก	โปรตีน		ไขมัน		ความชื้น		เถ้า	
		ปกติ	หัวแตก	ปกติ	หัวแตก	ปกติ	หัวแตก	ปกติ	หัวแตก
0 ชั่วโมง	25.48±3.66 ^a	18.55±1.01 ^a	19.26±0.9 ^a	2.08±0.11 ^a	2.16±0.20 ^a	75.20±0.79 ^a	75.37±1.14 ^a	2.33±0.07 ^a	2.24±0.18 ^a
6 ชั่วโมง	16.84±8.40 ^{ab}	19.04±0.72 ^a	20.24±0.2 ^a	2.09±0.07 ^a	2.04±0.01 ^a	75.67±1.60 ^a	73.10±2.65 ^a	2.37±0.04 ^a	2.23±0.14 ^a
12 ชั่วโมง	11.69±1.16 ^{bc}	18.83±0.48 ^a	19.50±0.6 ^a	1.99±0.18 ^a	2.13±0.07 ^a	75.46±0.99 ^a	74.78±1.13 ^a	2.40±0.07 ^a	2.36±0.08 ^a
18 ชั่วโมง	5.14±1.17 ^c	18.98±0.71 ^a	19.89±0.7 ^a	2.10±0.05 ^a	2.04±0.16 ^a	75.12±0.71 ^a	74.78±1.37 ^a	2.37±0.04 ^a	2.41±0.05 ^a

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยที่กำกับด้วยอักษรต่างกัน ในแนวตั้งของแต่ละช่วงเวลากดอาหาร มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P<0.05)