

บทที่ 4

ผลการทดสอบ

4.1 ส่วนประกอบทางเคมีของอาหารทดลอง

จากการประเมินคุณภาพของผลพลอยได้จากข้าวโพดหวาน และสับปะรดหลังการหมักเป็นระยะเวลา 7 วัน พบว่าผลพลอยได้จากสับปะรดหมักอยู่ในขันที่มีคุณภาพดี เปลือกสับปะรดมีสีน้ำตาลสม่ำเสมอ เหง้าสับปะรดมีสีเหลืองเล็กน้อย ทั้งเปลือก และเหง้าสับปะรดมีกลิ่นหอม มีรสเบร์ยَا และไม่มีราขัน ค่าความเป็นกรด-ด่างอยู่ในช่วง 3.7-3.8 ส่วนผลพลอยได้จากข้าวโพดหวาน หมักพบว่ามีสีเหลือง กลิ่นหอมออกเบร์ยَا และไม่มีราขัน ค่าความเป็นกรด-ด่างอยู่ในช่วง 3.6-3.8

ส่วนประกอบทางเคมีของอาหารขันที่ใช้ในการบูนแม่โโคแต่ละเดือนมีค่าไกล์เคียงกัน เนื้อสีมีวัตถุแห้ง โปรตีน ไขมัน เผ็ด แคลเซียม และฟอสฟอรัส เท่ากับ 89.05 10.91 4.40 6.60 0.55 และ 0.44 โดยมีค่าพลังงานรวมเฉลี่ย 3.86 กิโลแคลอรี่/กรัม ส่วนปริมาณ โภชนาะในอาหารหวานทดลอง ทั้ง 2 ชนิด (ตารางที่ 4.1) พบว่าผลพลอยได้จากสับปะรดหมักมีปริมาณโปรตีน ไขมัน เชื่อไย NDF ADF และฟอสฟอรัส ต่ำกว่าผลพลอยได้จากข้าวโพดหวานหมัก (3.80 และ 6.90 เปอร์เซ็นต์; 1.40 และ 3.10 เปอร์เซ็นต์; 8.50 และ 27.00 เปอร์เซ็นต์; 26.70 และ 58.50 เปอร์เซ็นต์; 12.15 และ 34.00 เปอร์เซ็นต์; 0.19 และ 0.40 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ) แต่มีปริมาณกลุ่ม โภชนาะคาร์โบไฮเดรตที่ย่อยได้ง่าย (NFE) จำพวกแป้ง และน้ำตาล พลังงานรวม และค่าการย่อยได้สูงกว่าผลพลอยได้จากข้าวโพดหวานหมัก (81.95 และ 58.70 เปอร์เซ็นต์; 3.87 และ 3.73 กิโลแคลอรี่/กรัม; 82 และ 61 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ) ดังแสดงในตารางที่ 4.1

**ตารางที่ 4.1 แสดงองค์ประกอบของอาหารเสริม และอาหารหมายที่ 2 ชนิด
(ปรับปรุงพัฒนา)**

องค์ประกอบของอาหารเสริม	อาหารเสริม ¹	ผลผลิตได้จาก	
		น้ำโพเดียม	สับปะรดหน้าก
วัตถุแห้ง	89.05	23.40	12.80
โปรตีน	10.91	6.90	3.80
ไขมัน	4.40	3.10	1.40
เม็ดไขมัน	-	27.00	8.50
น้ำ	6.60	4.30	4.35
ADF	-	34.00	12.15
NDF	-	58.50	26.70
NFE	-	58.70	81.95
แคลเซียม	0.55	0.36	0.45
ฟอสฟอรัส	0.44	0.40	0.19
ค่าเหลืองรวม (กิโลแคลอรี่/กรัม)	3.86	3.73	3.87
ค่าการย่อยได้แบบ $\text{ท. พืช} (\%IVDMD)$	-	61.00	82.00

อาหารเสริม 100.20 กิโลกรัม น้ำส่วนประกอนต้องมีน้ำเส้น 38.00 กิโลกรัม ภากด้วยเหลือง 25.50 กิโลกรัม ภากปาล์ม 15.00 กิโลกรัม ภากมะพร้าว 6.00 กิโลกรัม ภากน้ำชา 8.00 กิโลกรัม เกลือ 0.60 กิโลกรัม พันปัน 0.60 กิโลกรัม พิมพ์ 0.50 กิโลกรัม

4.2 ผลของชนิดอาหารหมายที่มีต่อสมรรถภาพการผลิตของแม่โขนคัดทึ่งบุน

แม่โขนทึ่งสองกลุ่มการทดลองไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติในด้านอายุ คะแนนร่างกาย น้ำหนักเมื่อเริ่มบุน และสิ่นสุดการบุน ($p>0.05$)

ด้านอัตราการเจริญเติบโตของโโคทึ่งสองกลุ่มพบว่า แม่โขนกลุ่ม PS มีอัตราการเจริญเติบโต สูงกว่าแม่โขนกลุ่ม CS (0.97 และ 0.66 กก./วัน; $p<0.05$) (ตารางที่ 4.2) และมีแนวโน้มใช้ระยะเวลา ในการบุนเพื่อให้ได้น้ำหนักสุดท้าย (620 กก.) สั้นกว่าโดยเฉลี่ย 92 วัน (291.4 และ 383 วัน ตามลักษณะ; $p=0.56$) โดยแม่โขนกลุ่ม PS มีแนวโน้มน้ำหนักเริ่มบุนน้อยกว่าแม่โขนกลุ่ม CS (366 และ 344 กก.;

$p=0.078$) แม่โภคลุ่ม PS มีปริมาณการกินได้ทั้งหมดลดการขุนตากว่าแม่โภคลุ่ม CS (1,037.97 และ 1,364.25 กิโลกรัมวัตถุแห้ง) ทั้งอาหารขยาย และอาหารข้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p<0.05$) ด้านปริมาณการกินได้ต่อวันพบว่าแม่โภคลุ่ม PS มีการกินได้ต่อวันของอาหารขยายน้อยกว่าแม่โภคลุ่ม CS (6.61 และ 7.89 กิโลกรัมวัตถุแห้ง ตามลำดับ) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p<0.05$) ขณะที่ปริมาณการกินของอาหารข้นในแต่ละวันเท่ากัน (3.56 กิโลกรัมต่อวัน; $p>0.05$) ทำให้แม่โภคลุ่ม CS ได้รับโภชนาจากอาหารทั้ง โปรตีน และ ไขมัน จากการกินได้สูงกว่าแม่โภคลุ่ม PS อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p<0.05$) รวมถึงค่าพลังงานรวมในแม่โภคลุ่ม CS มีแนวโน้มสูงกว่า ($p=0.084$)

ผลการศึกษาอัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักตัวของโโคในรูป กิโลกรัมของวัตถุแห้งต่อการเพิ่มน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม (ตารางที่ 4.2) พบว่าโภคลุ่ม CS มีอัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักตัวเฉลี่ยลดลงจากระยะการขุนสูงกว่าโภคลุ่ม PS อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p<0.05$) โดยมีค่าเท่ากับ 17.54 และ 10.85[†] ตามลำดับ

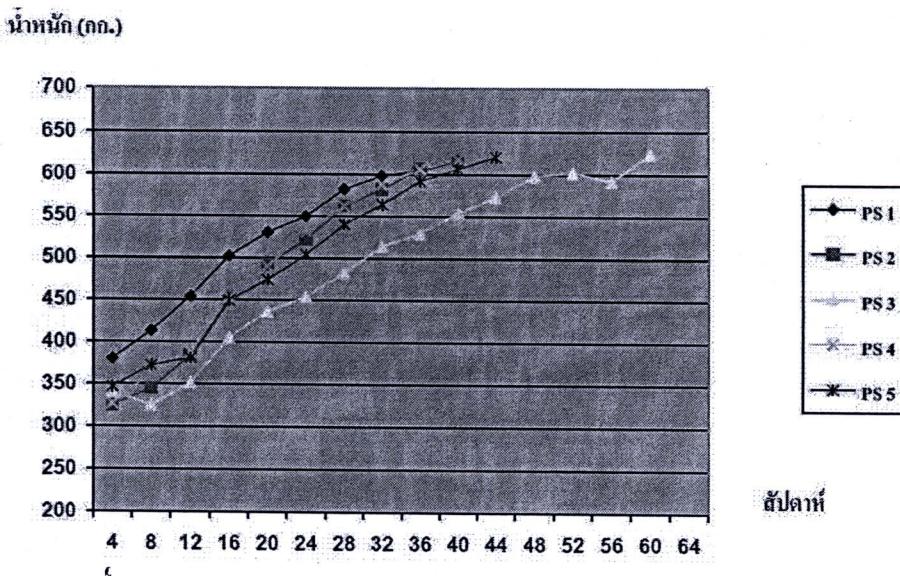
ตารางที่ 4.2 แสดงผลของชนิดอาหารหมายที่มีต่อสมรรถภาพการผลิตของแม่โคนมคัดทึบชูน

ลักษณะที่ศึกษา	CS	PS	ค่าความ เข้มข้น
จำนวนโภคคลอจ (ตัว)	5	5	
อายุโโคเมื่อส่งเข้าเลือย (ปี)	3.80±0.37	3.60±0.25	0.667
ระยะเวลาการชูน (วัน)	383.00±27.88	291.40±30.13	0.056
น้ำหนักเริ่มน้ำชูน (กิโลกรัม)	366.00±4.51	344.00±9.90	0.078
คะแนนร่างกายแม่โคเริ่มน้ำชูน ¹	5	5	1.000
น้ำหนักสิ้นสุดการชูน (กิโลกรัม)	613.00±3.19	618.80±1.46	0.139
คะแนนร่างกายแม่โคสิ้นสุดการชูน ¹	7	7	1.000
น้ำหนักที่เพิ่มพอครองการชูน (กิโลกรัม)	247.00±5.66	274.80±10.25	0.045
อัตราการเจริญเติบโต (กิโลกรัม / วัน)	0.66±0.05	0.97±0.09	0.015
ปริมาณการกินได้ของอาหารหมาย (กิโลกรัมวัตถุแห้ง)			
ตลอดการชูน	2,968.24±160.84	1,935.78±89.94	0.001
กิโลกรัม / วัน	7.89±0.40	6.61±0.33	0.039
ปริมาณการกินได้ของอาหารขี้น (กิโลกรัมวัตถุแห้ง)			
ตลอดการชูน	1,364.25±99.32	1,037.97±107.33	0.056
กิโลกรัม / วัน	3.56	3.56	1.00
ปริมาณการกินได้ทั้งหมด (กิโลกรัมวัตถุแห้ง)			
ตลอดการชูน	4,332.49±245.48	2,973.75±194.39	0.002
กิโลกรัม / วัน	11.45±0.40	10.17±0.33	0.039
ปริมาณการกินได้ของโกรอนะ (กิโลกรัมวัตถุแห้ง / วัน)			
โปรตีน	0.93±0.03	0.64±0.01	0.000
ไขมัน	0.40±0.01	0.25±0.00	0.000
ADF	2.68±0.14	0.80±0.04	0.000
NDF	4.61±0.23	1.76±0.09	0.000
ปริมาณการกินได้ของหลังงานร่วน (แพกกะแคลอรี่ / วัน)	43.20±1.49	39.35±1.26	0.084
อัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักตัว	17.54±0.93	10.85±0.68	0.000

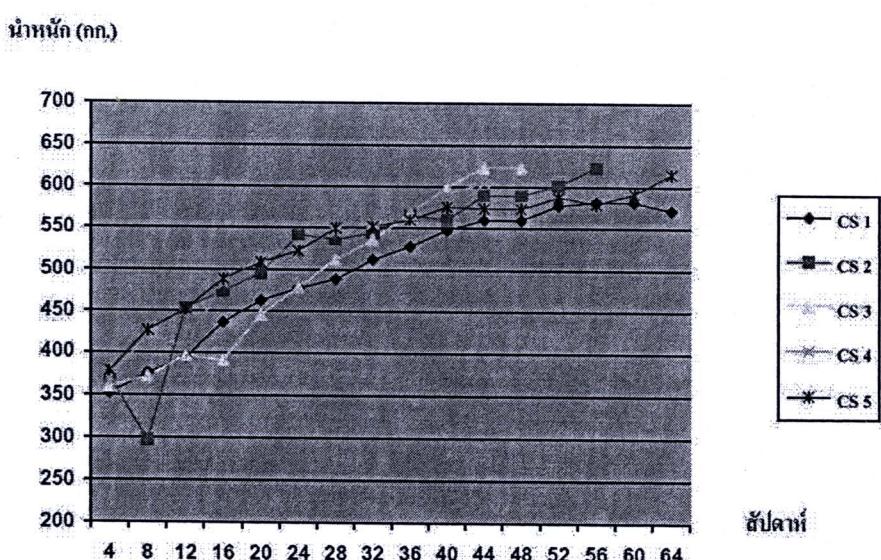
CS คือ โโคที่เลี้ยงด้วยผลพลอยได้จากข้าวโพดหมักร่วมกับอาหารขี้น

PS คือ โโคที่เลี้ยงด้วยผลพลอยได้จากสับปะรดหมักร่วมกับอาหารขี้น

¹/1= พอมมาก; 3=พอม; 5=ไม่อ้วนไม่พอม; 7=อ้วนปานกลาง; 9=อ้วนมาก (Richards *et al.* 1986)



ภาพที่ 4.1 แสดงเส้นกราฟการเจริญเดินโถของแม่โภคกลุ่ม PS



ภาพที่ 4.2 แสดงเส้นกราฟการเจริญเดินโถของแม่โภคกลุ่ม CS

แม่โภคกลุ่ม PS มีอัตราการเจริญเดินโถเร็วกว่าแม่โภคกลุ่ม CS เมื่อแม่โภคกลุ่ม PS มีน้ำหนักสิ้นสุดการทดลอง (620 กก.) ในสัปดาห์ที่ 36 44 และ 56 จำนวน 3 ตัว ตามลำดับ (ภาพที่ 4.1) ส่วนแม่โภคกลุ่ม CS ใช้เวลานานกว่าโดยในสัปดาห์ที่ 44 48 60 และ 60 แม่โภค มีน้ำหนักสิ้นสุดการทดลอง 1 ตัว ตามลำดับ (ภาพที่ 4.2)

4.3 ผลของชนิดอาหารขยายที่มีต่อคุณภาพชา ก เปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วนตัดแต่ง เครื่องในรวม และผลพลอยได้จากการกระบวนการนำข่องแม่โภคنمคัดทึ้งบุน

ด้านคุณภาพชาพบว่า เปอร์เซ็นต์เนื้อแดงรวมของแม่โภคกลุ่ม PS มีค่าสูงกว่าแม่โภคกลุ่ม CS อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (72.68 และ 66.77 เปอร์เซ็นต์; p<0.05) ส่วนเปอร์เซ็นต์ไข้มันรวมของโภคกลุ่ม CS มีค่าสูงกว่าโภคกลุ่ม PS อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (18.34 และ 15.00 เปอร์เซ็นต์; p<0.05) ท้าให้สัดส่วนระหว่างเนื้อแดงรวมต่อไข้มันรวมของแม่โภคกลุ่ม PS มีค่าสูงกว่าแม่โภคกลุ่ม CS อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (4.89 และ 3.70; p<0.05) โดยชนิดของอาหารขยายไม่มีผลต่อเปอร์เซ็นต์ชา กอ่อน และชา กเย็น เปอร์เซ็นต์กระดูก เปอร์เซ็นต์สูญเสียหนังระหว่างการเก็บ ระดับคะแนนไข้มันแทรก พื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอก และความหนาไข้มันสันหลัง (p>0.05) แสดงดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 แสดงผลของชนิดอาหารขยายที่มีต่อคุณภาพชาของแม่โภคنمคัดทึ้งบุน

ลักษณะที่ศึกษา	CS	PS	ค่าความเข้มข้น
จำนวนโภคคลอง(ตัว)	5	5	-
น้ำหนักสุดท้ายก่อนเข้าร้าน (กг.)	571.20±8.09	587.00±2.79	0.125
น้ำหนักชา กอ่อน (กг.)	313.96±7.00	318.64±4.59	0.592
น้ำหนักชา กเย็น (กг.)	293.77±9.01	302.16±7.33	0.490
เปอร์เซ็นต์ชา กอ่อน,%	54.98±1.09	54.28±0.65	0.600
เปอร์เซ็นต์ชา กเย็น,%	51.42±1.33	51.47±1.19	0.979
น้ำหนักชา กเสี้ยวหน้า (กг.)	81.78±3.31	81.38±2.58	0.926
น้ำหนักชา กเสี้ยวหลัง (กг.)	65.10±2.63	69.70±1.17	0.149
น้ำหนักชา กเสี้ยวหน้า,%	55.66±1.27	53.83±0.46	0.214
น้ำหนักชา กเสี้ยวหลัง,%	44.34±1.28	46.17±0.46	0.214
เปอร์เซ็นต์เนื้อแดงรวม	66.77±1.01	72.68±0.40	0.001
เปอร์เซ็นต์ไข้มันรวม	18.34±1.20	15.00±0.70	0.044
เปอร์เซ็นต์กระดูก	13.97±0.29	13.65±1.46	0.837
สัดส่วนเนื้อแดงรวมต่อไข้มันรวม	3.70±0.26	4.89±0.25	0.011
เปอร์เซ็นต์สูญเสียน้ำหนังระหว่างการเก็บ	5.08±0.85	5.09±1.20	0.996
ระดับคะแนนไข้มันแทรก ¹	3.60±0.24	3.80±0.49	0.724
พื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอก (ตร.ซม.)	131.86±13.76	113.28±8.52	0.284
ความหนาไข้มันสันหลัง (ซม.)	2.36±0.24	1.66±0.44	0.204

¹/ 1=ไม่มีไข้มันแทรก, 5=ไข้มันแทรกมาก (นกอช.6001-2547)

CS คือ โภคที่เลี้ยงด้วยผลพลอยได้จากการข้าวโพดหวานหมักร่วมกับอาหารข้น

PS คือ โภคที่เลี้ยงด้วยผลพลอยได้จากการสับปะรดหมักร่วมกับอาหารข้น



จากการศึกษาผลของชนิดอาหารหารายานที่มีต่อปอร์เช็นต์ชื่นส่วนตัดแต่งชากแม่โคงมบุน (ตารางที่ 4.4) พบว่าแม่โคงกลุ่ม CS มีปอร์เช็นต์ชื่นส่วน T-bone กับปอร์เช็นต์พื้นท้องท้ากว่าแม่โคงกลุ่ม PS อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (4.62 และ 7.45 เปอร์เซ็นต์ กับ 2.09 และ 2.92 เปอร์เซ็นต์; $p<0.05$) โดยปอร์เช็นต์ชื่นส่วนไหหล่องแม่โคงกลุ่ม PS มีแนวโน้มสูงกว่าแม่โคงกลุ่ม CS (5.55 และ 4.74 เปอร์เซ็นต์; $p=0.084$) ส่วนชื่นส่วนอื่นๆ จากชากระดี๋ยวหน้า และกระดี๋ยวหลังของแม่โคงทั้งสองกลุ่มนี้ค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ ($p>0.05$) เช่น สันไนเทียน รักนี้ สันกลาง สะโพก พับนอก+เนื้อหม้อนพับใน เนื้อถุงมะพร้าว น่องหลัง เป็นต้น

ส่วนเครื่องในรวมพบว่า ชนิดอาหารหารายานมีผลต่อปอร์เช็นต์ของลีน กระเพาะรังผึ้ง กระเพาะสามสิบกลีน โดยพบว่าแม่โคงกลุ่ม PS มีปอร์เช็นต์กระเพาะรังผึ้ง และกระเพาะสามสิบกลีน (0.31 และ 0.68 เปอร์เซ็นต์) สูงกว่าแม่โคงกลุ่ม CS (0.22 และ 0.48 เปอร์เซ็นต์) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p<0.05$) ในขณะที่แม่โคงกลุ่ม CS มีปอร์เช็นต์ของลีนสูงกว่าแม่โคงกลุ่ม PS (0.54 และ 0.37 เปอร์เซ็นต์; $p<0.05$) ด้านผลพลอยได้จากการน้ำหนัก ไนนันเต้านม ไนนันหุ่มไก และไนนันล้าไส้รวมไนนันซ่องท้องสูงกว่าแม่โคงกลุ่ม PS โดยแม่โคงกลุ่ม CS มีปอร์เช็นต์ไนนันล้าไส้รวมไนนันซ่องท้องสูงกว่าแม่โคงกลุ่ม PS อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (9.07 และ 7.65; $p<0.05$) และมีแนวโน้มว่าปอร์เช็นต์ไนนันเต้านมสูงกว่าด้วย ($p=0.056$) แสดงดังตารางที่ 4.5

ตารางที่ 4.4 แสดงผลของชนิดอาหารหมายที่มีต่อเปอร์เซ็นต์ชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่งขาค แม่โค
นมคัดทึบๆ (ขาซีกซ้าย)

ชิ้นส่วน	CS	PS	ค่าความ เสื่อม
ขาเลี้ยวหน้า			
ชิ้นส่วนเนื้อแดงติดมันน้อยไม่รวมกระดูก			
- ไหปลาร้า (Chuck)	4.74±0.26	5.55±0.31	0.084
- สันในเกิตอม (Chuck tender)	0.90±0.10	0.95±0.01	0.644
- รักปี (Chuck arm)	1.95±0.03	1.98±0.05	0.562
- ใบพาย (Chuck eye)	1.49±0.07	1.73±0.11	0.114
- สันกล่าง (Rib eye)	3.46±0.72	4.44±0.39	0.269
ชิ้นส่วนเนื้อแดงติดมันมาก			
- เสือร่องไห (Brisket)	7.17±0.58	8.04±0.39	0.249
- เม็ดซี่โครง+เม็ดฟันอี (Short rib+Plate)	5.86±0.30	5.97±0.39	0.820
- น่องหน้า (Fore shank)	1.97±0.15	1.99±0.19	0.939
ขาเลี้ยวหลัง			
ชิ้นส่วนเนื้อแดงติดมันน้อยไม่รวมกระดูก			
- สันสะโพก (Sirloin)	4.47±0.2	4.80±0.15	0.235
- พับนอก+เม็ดหัวนอน (Bottom round+Eye round)	4.950±.20	5.06±0.14	0.659
- พับใน (Top round)	5.45±0.12	5.55±0.12	0.601
- เม็ดลูกนม+พร้าว (Sirloin tip)	3.34±0.10	3.34±0.07	0.952
ชิ้นส่วนเนื้อแดงติดมันน้อยรวมกระดูก			
- T-bone	4.62±0.25	7.45±0.66	0.004
ชิ้นส่วนเนื้อแดงติดมันมาก			
- เม็ดฟันท้อ (Flank)	2.09±0.13	2.92±0.21	0.011
- น่องหลัง (Hind shank)	2.57±0.05	2.66±0.08	0.398
- เศษเนื้อ (Scrap)	11.73±0.94	10.25±1.26	0.377
เนื้อแดงหวาน (Lean)	66.77±1.01	72.68±0.40	0.001
ไขมันหวาน (Fat)	18.34±1.20	15.00±0.70	0.044
กระดูก (Bone)	13.97±0.29	13.65±1.46	0.837
นำเข้าสูญเสียระหว่างการตัดแต่ง (Cutting loss)	1.92±0.35	1.38±0.29	0.274

CS คือ โคที่เลี้ยงด้วยผลผลอยได้จากข้าวโพดหวานหมักร่วมกับอาหารข้น

PS คือ โคที่เลี้ยงด้วยผลผลอยได้จากสับปะรดหมักร่วมกับอาหารข้น

ตารางที่ 4.5 แสดงผลของชนิดอาหารหลายที่มีต่อเปอร์เซ็นต์เครื่องในรวม และผลพลอยได้จากกระบวนการผ่าเม็ดโคนมคัดทึ่งขุน

ลักษณะที่ศึกษา	CS	PS	ค่าความเชื่อมั่น
น้ำหนักสุกห้าก่อนเข้าฟาร์ม (กг)	571.20±8.09	587.00±2.79	0.125
เกรดไข่ไก่			
สีน้ำเงิน	0.54±0.02	0.37±0.04	0.014
ป่าดง	0.94±0.10	1.03±0.07	0.472
อุ่นน้ำดี	0.13±0.02	0.09±0.02	0.204
ดีบ	1.09±0.09	1.20±0.03	0.278
เนื้อขาวตับ	0.26±0.04	0.40±0.07	0.104
หัวใจ	0.38±0.22	0.42±0.02	0.221
มีน้ำ	0.21±0.03	0.22±0.02	0.718
ไข่	0.23±0.03	0.24±0.02	0.687
กระเพาะผ้าขาว	1.56±0.11	1.60±0.12	0.779
กระเพาะรังไข่	0.22±0.03	0.31±0.02	0.037
กระเพาะสำนวนเล็บกลิบ	0.48±0.04	0.68±0.45	0.013
กระเพาะแท้	0.27±0.03	0.32±0.02	0.182
ถั่วไส้เล็ก	1.14±0.08	0.99±0.13	0.352
ถั่วไส้ใหญ่	0.65±0.11	0.47±0.14	0.342
รังไข่แมลง	0.32±0.09	0.33±0.06	0.922
เครื่องในรวม	8.41±0.37	8.69±0.16	0.533
ผลผลิตได้			
ไข่	2.81±0.06	2.92±0.78	0.293
เมือหัว	1.43±0.03	1.43±0.13	0.096
หน้าเขี้ย	1.26±0.03	1.47±0.05	0.012
หัว	0.59±0.04	0.47±0.04	0.051
หนัง	7.50±0.22	6.94±0.42	0.264
ไขมันต้านทาน	1.84±0.09	1.35±0.18	0.056
ไขมันหุ่มไก	3.33±0.19	3.01±0.35	0.446
ไขมันถั่วไส้รวมไขมันหัวห้อง	9.07±0.23	7.65±0.09	0.000
ผลผลิตได้รวม	27.84±0.30	25.23±0.27	0.000

CS คือ โภคที่เดี่ยงด้วยผลผลอยได้จากไข่ขาวโพดหวานหมักร่วมกับอาหารข้น

PS คือ โภคที่เดี่ยงด้วยผลผลอยได้จากสับปะรดหมักร่วมกับอาหารข้น

4.4 ผลของชนิดอาหารหยาบที่มีต่อองค์ประกอบทางเคมี และคุณภาพเนื้อของแม่โคนมคัดทึ่งชุน

ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของกล้ามเนื้อสันนอก พบร่วมนิคของอาหารหยาบไม่มีผลต่อองค์ประกอบทางเคมี ($p>0.05$) ของเนื้อแม่โคกลุ่ม CS และ PS ทั้งในด้านเปอร์เซ็นต์ความชื้น (68.70 และ 69.24) เปอร์เซ็นต์โปรตีน (22.13 และ 22.30) เปอร์เซ็นต์ไขมัน (9.16 และ 7.83) และเปอร์เซ็นต์เกล้า (1.12 และ 1.20) ดังแสดงในตารางที่ 4.6

ตารางที่ 4.6 ผลของชนิดอาหารหยาบที่มีผลต่อองค์ประกอบทางเคมี และคุณภาพเนื้อ

ลักษณะที่ศึกษา	CS	PS	ค่าความชื้นริมั่น
ความชื้น	68.70 ± 1.04	69.24 ± 1.16	0.736
โปรตีน	22.13 ± 0.40	22.30 ± 0.16	0.709
ไขมัน	9.16 ± 1.52	7.83 ± 0.60	0.452
เกล้า	1.12 ± 0.07	1.20 ± 0.08	0.441
ค่าความเป็นกรด-ค่าง (pH)	5.58 ± 0.37	5.94 ± 0.18	0.117
ค่าสีของเนื้อ			
*L (lightness)	35.84 ± 1.34	39.52 ± 0.54	0.049
*a (redness)	21.35 ± 1.37	20.98 ± 1.11	0.840
*b (yellowness)	8.62 ± 1.02	8.31 ± 1.13	0.840
ค่าแรงตัดผ่านเนื้อ (WBSF; kg.)	6.00 ± 0.52	5.82 ± 0.67	0.781

CS คือ โคลี่เดี่ยงด้วยผลพลอยได้จากข้าวโพดหวานหมักร่วมกับอาหารข้น

PS คือ โคลี่เดี่ยงด้วยผลพลอยได้จากสับปะรดหมักร่วมกับอาหารข้น

เมื่อพิจารณาผลของชนิดอาหารหยาบที่มีต่อสีของเนื้อ พบร่วมนิคในกลุ่ม PS มีค่าความสว่าง (L*) สูงกว่าแม่โคกลุ่ม CS อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p<0.05$) (39.82 และ 35.84 ตามลำดับ) ในขณะที่ค่าสีแดง (a*) ค่าสีเหลือง (b*) และค่าแรงตัดผ่านเนื้อ ของเนื้อแม่โคทั้ง 2 กลุ่มนี้ค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ ($p>0.05$)

4.5 ผลของชนิดอาหารหมายที่มีต่อต้นทุน และผลตอบแทนทางเศรษฐกิจในการผลิตแม่โคนมคัดทึบชูน

ชนิดของอาหารหมายมีผลโดยตรงต่อต้นทุนการผลิตแม่โคนมชูนของสหกรณ์โภคนมบ้านบึง โดยพบว่าแม่โคกลุ่ม CS มีค่าเฉลี่ยต้นทุนการผลิตด้านอาหารหมาย อาหารขัน สูงกว่าแม่โคกลุ่ม PS อย่างมีนัยสำคัญ ($p<0.05$) และมีแนวโน้มต้นทุนด้านค่าน้ำ/ค่าไฟ ค่าแรงงาน สูงกว่าแม่โคกลุ่ม PS ท้าให้แม่โคกลุ่ม CS มีต้นทุนการผลิตจากฟาร์มสูงกว่าแม่โคกลุ่ม PS อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($43,790.61$ และ $35,025.98$ บาท/ตัว; $p<0.05$) ด้านผลตอบแทนจากการจ้าหน่ายแม่โคมีชีวิต ผลตอบแทนจากการจ้าหน่ายชาากเย็น และผลตอบแทนจากการจ้าหน่ายชีนส่วนที่ได้จากการตัดแต่งของแม่โคกลุ่ม PS ให้ผลตอบแทนสูงกว่าแม่โคกลุ่ม CS อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p<0.05$) การจ้าหน่ายชาากเย็นของแม่โคกลุ่ม PS ท้าให้มีกำไรเฉลี่ย $5,021.41$ บาท/ตัว ในขณะที่การจ้าหน่ายชาากเย็นของแม่โคกลุ่ม CS ขาดทุน $4,897.78$ บาท/ตัว การจ้าหน่ายชีนส่วนที่ได้จากการตัดแต่งของแม่โคทั้ง 2 กลุ่มนี้มีกำไร โดยการจ้าหน่ายชีนส่วนที่ได้จากการตัดแต่งของแม่โคกลุ่ม PS มีผลกำไรสูงกว่าแม่โคกลุ่ม CS อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($19,074.96$ และ $9,624.05$ บาท/ตัว; $p<0.05$) ขณะที่ผลตอบแทนจากการจ้าหน่ายเครื่องใน และผลผลอยได้จากการรวมของแม่โคทั้ง 2 กลุ่มนี้ค่าไม่แตกต่างกัน ($5,920.22$ และ $6,028.52$ บาท/ตัว) ($p>0.05$) ด้านผลตอบแทนรวมของสหกรณ์พบว่า การชูนแม่โคกลุ่ม PS มีค่าสูงกว่าแม่โคกลุ่ม CS อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p<0.05$) ($25,103.48$ และ $15,544.27$ บาท/ตัว) (ตารางที่ 4.7)

ตารางที่ 4.7 ค่าเฉลี่ยของต้นทุน และผลตอบแทนในการผลิตแม่โขนนคัดทึบชูน จำนวน 10 ตัว
(บาท/ตัว)

ลักษณะที่ศึกษา	CS	PS	ค่าความเชื่อมั่น
ค่าพื้นฐานไม้คัดทึบชูน ¹	11,893.20±481.23	11,352.00±327.02	0.379
ค่าอาหารยาน	12,717.41±689.13	9,073.98±421.59	0.002
ค่าอาหารขี้น	10,724.00±780.74	8,159.20±843.71	0.056
ค่ายาด้ายพาราเซตามอลชีน	30.00	30.00	1.00
ค่าน้ำค่าไฟฟ้า	1,915.00±139.42	1,457.00±150.66	0.056
ค่าแรงงาน	6,511.00±474.00	4,953.80±512.25	0.056
รวมต้นทุนการผลิตจากฟาร์ม	43,790.61±1922.30	35,025.98±1902.64	0.012
รายรับจากการจำหน่ายโโคมีชีวิต ²	31,987.20±453.01	32,872.00±156.40	0.125
ผลตอบแทนจากการจำหน่ายโโคมีชีวิต	-11,803.41±2311.69	-2,153.98±1,875.40	0.012
รายรับจากการจำหน่ายชา古เย็น ³	40,392.83±1239.07	41,547.39±1,008.05	0.490
ผลตอบแทนจากการจำหน่ายชา古เย็น ⁴	-4,897.78±2,444.45	5,021.41±2,754.99	0.027
รายรับจากการจำหน่ายขี้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่งของสหกรณ์ ⁵	51,919.88±1,999.71	62,522.35±2,661.78	0.013
ผลตอบแทนจากการจำหน่ายขี้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่งของสหกรณ์	9,624.05±1,731.94	19,074.96±1,857.46	0.006
ผลตอบแทนจากการจำหน่ายเครื่องในและผลผลิต	5,920.22±244.56	6,028.52±135.52	0.711
ผลผลิตให้ของสหกรณ์	15,544.27±1743.09	25,103.48±1811.82	0.005

CS คือ โโคที่เลี้ยงด้วยผลผลิตได้จากการจำหน่ายโโคน้ำ

PS คือ โโคที่เลี้ยงด้วยผลผลิตได้จากการจำหน่ายโโคน้ำ

¹/ราคารือโโคมีชีวิตเข้าชูน กิโลกรัมละ 33 บาท

²/ราคاخ้าหน่ายโโคมีชีวิตหลังการบุน กิโลกรัมละ 56 บาท

³/ราคายชา古เย็นกิโลกรัมละ 137.5 บาท (ใช้เกณฑ์ของสหกรณ์โโคเนื้อก้าแฟรงแสน ราคชา古เย็น กิโลกรัมละ 115 บาท และเพิ่มราคาก่าเบรคไนมันแทรกลือก กิโลกรัมละ 22.50 บาท)

⁴/หลังหักต้นทุนค่าน้ำสูง 1,500 บาท

⁵/หลังหักต้นทุนค่าเประสารพโโค 900 บาท และค่าตัดแต่งชา古โโค 1,000 บาท