

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
คำอุทิศ	ค
กิตติกรรมประกาศ	ง
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ซ
สารบัญภาพผนวก	ฌ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความสำคัญและที่มาของการวิจัย	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	3
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
1.4 หน่วยงานที่ได้รับประโยชน์จากงานวิจัย	3
บทที่ 2 ตรวจเอกสาร	4
2.1 สถานการณ์ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์	5
2.2 การผลิต และการตลาดข้าวโพดในประเทศไทย	10
2.3 เสาวรส (Passion fruit)	13
2.4 ลักษณะทั่วไป	13
2.5 คุณค่าทางโภชนาการ	14
2.6 พันธุ์เสาวรศ	16
2.7 ระยะเวลาปลูก และการวางแผนปลูก	18
2.8 การเสริมสารสีแซนโทฟิลล์ในอาหารสัตว์ปีก	19
2.9 การใช้ประโยชน์ของเสาวรศ	20
2.10 ความสำคัญของเสาวรศ	20
2.11 คุณค่าทางโภชนาการของผลเสาวรศ	21
2.12 การผลิตและการตลาดเสาวรศ	22
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	23
3.1 สัตว์ทดลอง	23
3.2 แผนการทดลอง	23
3.3 อาหารทดลอง	23
3.4 ขั้นตอนและวิธีการทดลอง	24
3.5 การเก็บข้อมูล	25
3.6 การวิเคราะห์ทางสถิติ	25

บทที่ 4 ผลการทดลองและวิจารณ์ผลการทดลอง	26
4.1 ผลของการใช้เปลือกเสาวรสีในอาหารไก่ไข่ต่อระดับองค์ประกอบทางเคมีในสูตรอาหาร (จากการคำนวณ)	26
4.2 ผลของการใช้เปลือกเสาวรสีในอาหารไก่ไข่ต่อระดับองค์ประกอบทางเคมีในสูตรอาหาร (จากการวิเคราะห์)	27
4.3 ผลของการใช้เปลือกเสาวรสีในสูตรอาหารต่อประสิทธิภาพการผลิตไข่ไก่	28
4.4 ผลของการใช้เปลือกเสาวรสีในสูตรอาหารต่อคุณภาพของไข่ไก่	30
4.5 ผลของการใช้เปลือกเสาวรสีในสูตรอาหารต่อต้นทุนการผลิตไข่ไก่	32
บทที่ 5 สรุปผลการทดลอง	33
5.1 ผลของการใช้เปลือกเสาวรสีในอาหารไก่ไข่ต่อระดับองค์ประกอบทางเคมีในสูตรอาหาร	33
5.2 ผลของการใช้เปลือกเสาวรสีในสูตรอาหารต่อประสิทธิภาพการผลิตไข่ไก่	33
5.3 ผลของการใช้เปลือกเสาวรสีในสูตรอาหารต่อคุณภาพของไข่ไก่	34
5.4 ผลของการใช้เปลือกเสาวรสีในสูตรอาหารต่อต้นทุนการผลิตไข่ไก่	36
บทที่ 6 วิจารณ์ผลการทดลอง	37
6.1 ผลของการใช้เปลือกเสาวรสีในอาหารไก่ไข่ต่อประสิทธิภาพการผลิตไข่ไก่	37
6.2 ผลของการใช้เปลือกเสาวรสีในสูตรอาหารต่อคุณภาพของไข่ไก่	38
6.3 ผลของการใช้เปลือกเสาวรสีในสูตรอาหารต่อต้นทุนการผลิตไข่ไก่	39
ข้อเสนอแนะ	40
เอกสารอ้างอิง	41
ภาคผนวก	44

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1	แสดงปริมาณการใช้ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ในอาหารสัตว์ปี 2549
ตารางที่ 2	แสดงพื้นที่เพาะปลูก ผลผลิต ผลผลิตต่อไร่ ราคา และมูลค่าของผลผลิตข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ของประเทศไทย ปี 2539-2550
ตารางที่ 3	แสดงปริมาณการนำเข้ารายเดือนข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ของประเทศไทย ปี 2544 – 2549
ตารางที่ 4	องค์ประกอบทางเคมีของผลเสาวรส (1 fl oz).
ตารางที่ 5	ปริมาณวัตถุดิบอาหารไก่ไข่ที่ใช้ในการทดลอง
ตารางที่ 6	แสดงองค์ประกอบทางเคมีของสูตรอาหารแต่ละสูตร (จากการคำนวณ)
ตารางที่ 7	องค์ประกอบทางโภชนาของเปลือกเสาวรส และอาหารแต่ละสูตรอาหาร (จากการวิเคราะห์)
ตารางที่ 8	แสดงผลของการใช้เปลือกเสาวรสในสูตรอาหารต่อสมรรถภาพการผลิตของไก่ไข่
ตารางที่ 9	แสดงผลของการใช้เปลือกเสาวรสในสูตรอาหารต่อคุณภาพของไข่ไก่
ตารางที่ 10	แสดงผลของการใช้เปลือกเสาวรสในสูตรอาหารต่อต้นทุนการผลิตไข่ไก่ 1 กิโลกรัม

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 แสดงลักษณะดอกของเสาวรส	13
ภาพที่ 2 แสดงลักษณะภายในของเสาวรสปันธ์ผลสีม่วงและพันธ์ผลสีเหลือง	14
ภาพที่ 3 แสดงลักษณะภายในผลเสาวรสปันธ์สีเหลือง (ก) และพันธ์สีม่วง (ข)	16

สารบัญภาพผนวก

		หน้า
ภาพผนวกที่ 1	แสดงลักษณะเปลือกเสารสวดที่ใช้ในงานทดลอง	45
ภาพผนวกที่ 2	แสดงการผสมอาหารที่ใช้ในการทดลองด้วยเครื่องผสมอาหารแบบ แนวนอน	45
ภาพผนวกที่ 3	แสดงตำแหน่งกรงไก่ที่ใช้ในการทดลอง	46
ภาพผนวกที่ 4	แสดงลักษณะการกินอาหารของไก่ทดลอง	46
ภาพผนวกที่ 5	แสดงลักษณะของไก่ไข่ในกรงที่ใช้ในงานทดลอง	47
ภาพผนวกที่ 6	แสดงลักษณะของไข่รวมที่ได้จากไก่ไข่ทดลองในแต่ละวัน	47
ภาพผนวกที่ 7	แสดงการชั่งน้ำหนักของไข่ไก่ในการทดลอง	47
ภาพผนวกที่ 8	แสดงสีไข่ไก่ในแต่ละกลุ่ม	48
ภาพผนวกที่ 9	การวัดสีไข่ในการทดลอง	49
ภาพผนวกที่ 10	ภาพแสดงการเปรียบเทียบสีไข่ที่ได้จากไก่ไข่ทดลองทั้ง 5 กลุ่ม กับไข่ ไก่ที่ได้รับอาหารสำเร็จรูปของบริษัท	49