

นิติสา ปราบศิลป์ 2549: การใช้ขมิ้นชัน (*Curcuma longa*) ในอาหารปลาทอง (*Carassius auratus*)

ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ) สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ภาควิชาเพาะเลี้ยง

สัตว์น้ำ ประธานกรรมการที่ปรึกษา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรพินท์ จินตสกาวร, วท.ค. 86 หน้า

ISBN 974-16-1978-2

การใช้ขมิ้นชัน (*Curcuma longa*) ในอาหารปลาทอง (*Carassius auratus*) แบ่งออกเป็น 3 การทดลอง ได้แก่ การทดลองที่ 1 ศึกษาผลของการผสมขมิ้นชันในอาหารระดับต่างๆ ต่อการเจริญเติบโต กิจกรรมของ digestive enzyme กิจกรรมของเอนไซม์กะตะเตส ความทึบในเนื้อ และค่าโลหิตวิทยา พบว่าปลาทองที่ได้รับอาหารผสมขมิ้นชันที่ 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีการเจริญเติบโตดีกว่า ($p<0.05$) ปลาทองในกลุ่มควบคุม ส่วนอัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อ และประสิทธิภาพการใช้อาหาร ปลาทองที่ได้รับอาหารผสมขมิ้นชัน 0.5 และ 1 เปอร์เซ็นต์ มีค่าดีกว่า ($p<0.05$) กลุ่มควบคุม ผลกระทบของขมิ้นชันที่มีผลต่อ digestive enzyme พบว่าปลาทองที่ได้รับอาหารผสมขมิ้นชันที่ 1 เปอร์เซ็นต์มีกิจกรรมของเอนไซม์แอซิดิโปรดีโอส อัลคาไลน์โปรดีโอส และ ไลเปส สูงกว่าปลาทองในกลุ่มอื่นๆ ส่วนกิจกรรมของเอนไซม์กะตะเตส ความทึบในเนื้อ และค่าโลหิตวิทยา พบว่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ ($p>0.05$) ในการทดลองที่ 2 ศึกษาผลของการผสมเครื่องรักภินอยด์ต่อการเจริญเติบโต การเปลี่ยนแปลงสีผิว และค่าโลหิตวิทยา พบว่าปลาทองที่ได้รับอาหารผสมเครื่องรักภินอยด์ที่ 10,000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม พบร่วมกับการเจริญเติบโตและประสิทธิภาพการใช้อาหารต่ำกว่า ($p<0.05$) ปลาทองในกลุ่มอื่นๆ ส่วนอัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อ พบร่วมกับการเจริญเติบโตและประสิทธิภาพการใช้อาหารต่ำกว่า ($p<0.05$) ปลาทองในกลุ่มอื่นๆ ส่วนการเปลี่ยนแปลงสีผิว พบร่วมกับปลาทองที่ได้รับอาหารผสมเครื่องรักภินอยด์ 5,000 และ 7,500 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ทำให้ผิวเกิดเฉดสีเหลืองบริเวณลำตัวด้านข้างสูงสุด โดยมีค่า E* เท่ากับ 45.51 ± 6.26 และ 45.49 ± 4.82 และสีบริเวณลำตัวด้านขวาสูงสุด โดยมีค่า E* เท่ากับ 47.03 ± 7.29 และ 47.04 ± 5.53 ตามลำดับ ส่วนค่าโลหิตวิทยา พบว่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ ($p>0.05$) การทดลองที่ 3 ศึกษาการย่อยได้ของอาหารผสมขมิ้นชันที่ระดับ 3 และ 5 เปอร์เซ็นต์ และผสมเครื่องรักภินอยด์ที่ระดับ 5,000 และ 10,000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม มีประสิทธิภาพการย่อยได้ของเครื่องรักภินอยด์ที่ 79.75 ± 0.60 , 71.79 ± 1.12 , 97.14 ± 0.31 และ 98.96 ± 0.03 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ดังนั้น อาหารผสมขมิ้นชันที่ 1 เปอร์เซ็นต์เป็นระดับที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตและประสิทธิภาพในการใช้อาหาร และการเสริมเครื่องรักภินอยด์ 5,000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัมเป็นระดับที่เหมาะสมต่อการเพิ่มความเข้มสีเหลือง

นิติสา ปราบศิลป์
ลายมือชื่อนิสิต

๑๗๖๙๖ ๑๘๘๗๙
ลายมือชื่อประธานกรรมการ