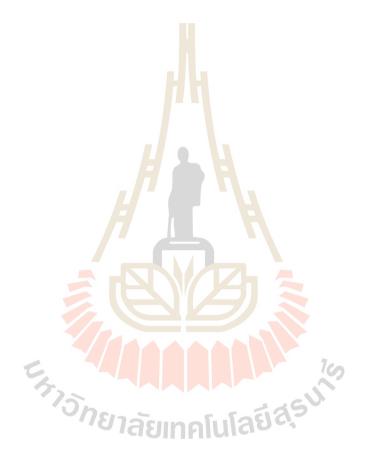
ฐานันคร์ แย้มเพชร : ผลของอัตราส่วนระหว่างกรคไขมันชนิคโอเมก้า-6 และโอเมก้า-3 ในอาหารไก่ไข่ ต่อสมรรถนะการผลิต ส่วนประกอบของกรคไขมันในไข่แคง และปริมาณ คอเลสเตอรอลในไข่แคง (EFFECTS OF OMEGA-6 TO OMEGA-3 FATTY ACID RATIOS IN LAYING HEN DIETS ON PRODUCTIVE PERFORMANCE, YOLK FATTY ACID COMPOSITION AND CHOLESTEROL CONTENT) : อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ คร.วิทวัธ โมพี, 64 หน้า.

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของอัตราส่วนระหว่างกรดไขมันชนิดโอเมก้า-6 และโอเมก้า-3 ในอาหารไก่ไข่ ต่อสมรรถนะการผลิต คุณภาพไข่ ส่วนประกอบของกรดไขมันชนิดโอเมก้า-3 อัตราส่วนระหว่างกรดไขมันชนิดโอเมก้า-6 และโอเมก้า-3 และปริมาณคอเลสเตอรอลในไข่แดง โดยใช้ไก่ไข่สายพันธุ์ทางการค้า Isa Brown จำนวน 180 ตัว สุ่มไก่เข้าการทดลองด้วยการให้อาหารที่มีอัตราส่วนของกรดไขมันชนิดโอเมก้า-6 และโอเมก้า-3 แตกต่างกัน 3 อัตราส่วน ได้แก่ 10:1 5:1 และ 1:1 ตามลำคับ โดยแบ่งไก่ทดลองออกเป็น 4 ซ้ำ ๆ ละ 15 ตัว และให้อาหารด้วยสูตรอาหารทดลองเป็นระยะเวลา 12 สัปดาห์ ผลการศึกษาพบว่าการกินได้ของไก่ไข่ที่กินอาหารสูตรที่มีกรดไขมันชนิดโอเมก้า-6 และโอเมก้า-3 ในอัตราส่วน 1:1 มีปริมาณที่ต่ำกว่าไก่ไข่ในกลุ่มอื่น ๆ (P<0.01) ซึ่งส่งผลทำให้ปริมาณผลผลิตไข่ และน้ำหนักไข่ลดลงตามไปด้วย (P<0.05) แต่ไม่กระทบต่ออัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักไข่ (P>0.05) การเปลี่ยนอัตราส่วนกรดไขมันชนิดโอเมก้า-6 และโอเมก้า-3 ในอัตราส่วน 1:1 พบว่ามีน้ำหนักไข่แดงและใข่ขาวต่ำกว่าไก่ไข่ในกลุ่มอื่น ๆ (P<0.05) แต่ไม่ส่งผลกระทบต่อน้ำหนักเปลือกใข่ ความหนาเปลือกใข่ คุณภาพไข่ขาว และสีของไข่แดง (P>0.05)

ชนิดและปริมาณของกรดไขมันในไข่แดงมีความสัมพันธ์กับชนิดและปริมาณของกรด ใขมันในอาหารที่ไก่ไข่ได้รับ โดยไก่ไข่ที่ได้รับอาหารที่มีสัดส่วนของกรดไขมันชนิดโอเมก้า-6 และโอเมก้า-3 ในอัตราส่วน 10:1 5:1 และ 1:1 มีอัตราส่วนของกรดไขมันทั้งสองชนิดนี้ใน ใข่แดงใกล้เกียงกับในอาหาร โดยไก่ไข่ที่ได้รับอาหารที่มีอัตราส่วน 1:1 มีปริมาณกรดไขมันชนิด โอเมก้า-3 สูงที่สุด (P<0.01) ไก่ไข่ที่ได้รับอาหารที่มีอัตราส่วน 5:1 และ 10:1 มีปริมาณกรดไขมัน ชนิดโอเมก้า-3 ที่ลดลง ตามลำดับ (P<0.01) ตามสัดส่วนของปริมาณน้ำมันปลาทูน่าในสูตรอาหารที่ ลดลง และปริมาณน้ำมันถั่วเหลืองในสูตรอาหารที่เพิ่มขึ้น นอกจากนี้อัตราส่วนของกรดไขมันชนิด โอเมก้า-6 และโอเมก้า-3 ที่ลดลง ยังมีผลทำให้ปริมาณคอเลสเตอรอลในไข่แดงลดลงด้วย

จากผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่า การลดอัตราส่วนกรดไขมันชนิดโอเมก้า-6 และโอเมก้า-3 ลงไปถึงอัตราส่วน 1:1 สามารถลดอัตราส่วนของกรดไขมันทั้งสองชนิดนี้ในไข่แดงลงได้ใน อัตราส่วนที่ใกล้เคียงกับในอาหาร และมีปริมาณกรดไขมันชนิดโอเมก้า-3 ที่สูงที่สุด แต่ส่งผล กระทบต่อการกินได้ของไก่ไข่ ที่ส่งผลต่อเนื่องกับสมรรถนะการผลิตที่ทำให้ผลผลิตไข่ไก่ลดลง รวมไปถึงน้ำหนักไข่ไก่ที่ลดลงด้วย ดังนั้นการลดอัตราส่วนกรดไขมันชนิดโอเมก้า-6 และโอเมก้า-3 ในอาหารเป็น 5:1 จึงมีความเหมาะสมกว่า แม้จะมีปริมาณกรดไขมันชนิดโอเมก้า-3 ในไข่แดงที่ต่ำ กว่า แต่ไข่ไก่ที่ได้ยังถือว่าเป็นไข่ไก่ที่มีกรดไขมันชนิดโอเมก้า-3 สูง นอกจากนี้ยังมีระดับ คอเลสเตอรอลที่ลดลง และยังไม่ส่งผลกระทบต่อสมรรถนะการผลิตและคุณภาพของไข่ไก่ และมี ต้นทุนค่าอาหารต่ำกว่าอาหารที่มีกรดไขมันชนิดโอเมก้า-6 และโอเมก้า-3 ในอัตราส่วน 1:1



สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ ปีการศึกษา 2559

ลายมือชื่อนักศึกษา	ลาน์นูลร์	แข็วเพร	
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ป ^ร	รึกษา	# 4.	
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ป	รึกษาร่วม	AM	
		د ا	

THANAN YAEMPHET: EFFECTS OF OMEGA-6 TO OMEGA-3

FATTY ACID RATIOS IN LAYING HEN DIETS ON PRODUCTIVE

PERFORMANCE, YOLK FATTY ACID COMPOSITION AND

CHOLESTEROL CONTENT. THESIS ADVISER: WITTAWAT MOLEE,

Ph.D., 64 PP.

LAYING HEN/OMEGA-3 FATTY ACID/OMEGA-6 TO OMEGA-3 FATTY ACID
RATIO/TUNA OIL/YOLK CHOLESTEROL

The objective of this study was to investigate the effect of dietary n-6/n-3 PUFA ratios in laying hen diets on productive performance, egg quality, yolk n-3 PUFA, yolk n-6/n-3 PUFA ratio, and yolk cholesterol. One hundred and eighty 42 week-old Isa Brown laying hens were randomly divided into three different dietary ratios of n-6/n-3 PUFA: 10:1, 5:1 and 1:1, respectively. Each treatment was represented by 4 replications containing 15 birds each. The experiment was conducted for 12 weeks. The results showed that the feed intake of laying hens fed the 1:1 dietary ratio of n-6/n-3 PUFA was lower than other treatments (P<0.01). Consequently, egg production and egg weight of laying hens fed the 1:1 dietary ratio of n-6/n-3 PUFA were also lower than that of other groups (P<0.05). However, the different dietary ratios of n-6/n-3 PUFA had no effect on the feed conversion ratio throughout the experiment (P>0.05). The change of the n-6/n-3 PUFA ratio in diets affected egg quality. Yolk weight and albumen weight of laying hens fed the 1:1 dietary ratio of n-6/n-3 PUFA were lower than other treatments (P<0.05). However, there were no significant differences in shell weight, shell thickness, albumen quality and yolk color among treatments (P>0.05).

The n-6/n-3 PUFA ratio in egg yolk was related to the ratio of n-6/n-3 PUFA in diets. Laying hens fed 10:1, 5:1 and 1:1 dietary ratios of n-6/n-3 PUFA produced eggs that had a ratio of n-6/n-3 PUFA similar to the ratio in diets. The highest n-3 PUFA eggs were produced from laying hens fed the 1:1 dietary ratio of n-6/n-3 PUFA (P<0.01). The yolk n-3 PUFA composition of laying hens fed the 5:1 and the 10:1 dietary ratios of n-6/n-3 PUFA were decreased (P<0.01) as the dietary tuna oil decreased and the dietary soybean oil increased. Moreover, cholesterol content was decreased as the dietary ratio of n-6/n-3 PUFA decreased.

The results of this study concluded that the 1:1 dietary ratio of n-6/n-3 PUFA could produce high n-3 PUFA eggs with the lowest ratio of n-6/n-3 PUFA as related to diet. However, this ratio had negative effects on feed intake, egg production and egg weight. Therefore, the 5:1 dietary ratio of n-6/n-3 PUFA is suitable for production of high n-3 PUFA eggs, even lower n-3 PUFA than the 1:1 dietary ratio, but can be claimed as high n-3 PUFA eggs. Moreover, this ratio had low cholesterol in egg yolk, without negative effects on productive performance and egg quality, and lower feed cost than the 1:1 dietary ratio of n-6/n-3 PUFA.

School of Animal Production Technology

Academic Year 2016

Student's Signature Thanan Yaemphet

Advisor's Signature W. Moles

Co-advisor's Signature Sulisa Khempaka