



## รายงานการวิจัย

การใช้ประโยชน์พืชโปรตีนอาหารสัตว์ในท้องถิ่นในการปรับปรุงสูตร  
อาหารแพะเนื้อ และการหมุนเวียนโภชนะโดยการสร้างระบบกำจัดของ  
เสียจากฟาร์มปศุสัตว์

**(Utilization of Local Protein Foliages to Improve Goat Feeds, and  
Nutrients Recycling Using Constructed Wetlands for Livestock  
Waste Management)**

ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจาก  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ผลงานวิจัยเป็นความรับผิดชอบของหัวหน้าโครงการวิจัยแต่เพียงผู้เดียว



รายงานการวิจัย

การใช้ประโยชน์พืชโปรตีนอาหารสัตว์ในท้องถิ่นในการปรับปรุงสูตร  
อาหารแพะเนื้อ และการหมุนเวียนโภชนะโดยการสร้างระบบกำจัดของ  
เสียจากฟาร์มปศุสัตว์

**(Utilization of Local Protein Foliages to Improve Goat Feeds, and  
Nutrients Recycling Using Constructed Wetlands for Livestock  
Waste Management)**

ผู้วิจัย

หัวหน้าโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปราโมทย์ แพงคำ  
สาขาวิชา เทคโนโลยีการผลิตสัตว์  
สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ปีงบประมาณประจำปี 2550

ผลงานวิจัยเป็นความรับผิดชอบของหัวหน้าโครงการวิจัยแต่เพียงผู้เดียว

กุมภาพันธ์ 2553

## กิตติกรรมประกาศ

การวิจัยในครั้งนี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ประจำปีงบประมาณ 2550 คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณอย่างสูงยิ่งต่อ รองศาสตราจารย์ ดร. พงษ์ชาญ ฅ ลำปางและ รองศาสตราจารย์ ดร. วิศิษฐ์พร สุขสมบัติ ที่กรุณาให้คำปรึกษาแนะนำ ตลอดการทำวิจัยในครั้งนี้ ขอขอบคุณศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (F3) และฟาร์มมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ที่ให้การสนับสนุนในด้านวัสดุ อุปกรณ์ ตลอดจนอำนวยความสะดวกด้านสถานที่ที่ใช้ในการทดลอง

งานวิจัยในครั้งนี้ได้รับความช่วยเหลือและความร่วมมือจากหลายฝ่าย ทั้งคณาจารย์สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร นักศึกษาผู้ช่วยวิจัย นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ตลอดจนเจ้าหน้าที่ มทส. ทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการวิจัย คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณอย่างสูง ณ โอกาสนี้ ที่ทำให้การวิจัยครั้งนี้สำเร็จได้ด้วยดี

.....  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปราโมทย์ แพงคำ)

หัวหน้าโครงการ

มกราคม 2553

## บทคัดย่อ

การวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของการการใช้วัตถุดิบอาหารสัตว์ในท้องถิ่น เพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิตแพะเนื้อ การวิจัยประกอบด้วย 4 การทดลอง

การทดลองที่ 1 ศึกษาผลของความสามารถในการย่อยได้ในรูเมนและลำไส้เล็กของรูปถ่ายถั่วไมยรา ปอ และใบมันสำปะหลัง ในแพะเจาะกระเพาะและศึกษาการย่อยได้ในลำไส้เล็กโดยเทคนิค three step ผลการทดลองพบว่า ค่าการย่อยได้คิดเป็นสัดส่วนในรูเมนและลำไส้เล็กของใบมันสำปะหลัง ใบรวมต้นปอ และถั่วไมยรา มีค่าสูงกว่ารูปถ่ายอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p < 0.05$ )

การทดลองที่ 2 การทดลองที่ 1 ศึกษาผลของการทดแทนอาหารหยาบด้วยถั่วคาวาลแคด โดยการเปรียบเทียบกันระหว่าง ถั่วคาวาลแคดหมักและคาวาลแคดแห้ง โดยใช้แพะลูกผสมเอง โกลนูเบียน x พื้นเมือง จำนวน 8 ตัว เพศผู้ 4 ตัว เพศเมีย 4 ตัว ทำการศึกษาแบบ ดับเบิ้ล 4x4 ลาตินสแควร์ สัตว์ทุกตัวจะได้รับอาหารครบทั้ง 4 สูตร คือ อาหารทดลองแบบที่ 1 หญ้าแพงโกล่าแห้งอย่างเดียว อาหารทดลองแบบที่ 2 หญ้าแพงโกล่าแห้ง : อาหารข้น อาหารทดลองแบบที่ 3 หญ้าแพงโกล่าแห้ง : ถั่วคาวาลแคดหมัก อาหารทดลองแบบที่ 4 หญ้าแพงโกล่าแห้ง : ถั่วคาวาลแคดแห้ง จากการศึกษพบว่า การกินได้ของวัตถุดิบ ค่าการย่อยได้ของโภชนะ และกรดไขมันที่ระเหยได้รวม แตกต่างกันทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) กลุ่มที่ได้รับถั่วคาวาลแคดหมัก และถั่วคาวาลแคดแห้ง 1%ของน้ำหนักตัว สามารถทำให้แพะดำรงชีพอยู่ได้ และสามารถลดการใช้อาหารข้นลงได้

การทดลองที่ 3 ศึกษาผลของการทดแทนโปรตีนหยาบทั้งหมดในสูตรอาหารข้น ด้วยถั่วคาวาลแคดแห้ง ใช้แพะเนื้อลูกผสมเอง โกลนูเบียน x พื้นเมือง เพศผู้จำนวน 18 ตัว ถูกจัดเข้าแผนการทดลองแบบ Randomized complete block design เพื่อศึกษาผลของการทดแทนกากถั่วเหลืองด้วยถั่วคาวาลแคดแห้ง ต่อปริมาณการกินได้ ค่าการย่อยได้ของโภชนะ ภาระบวมการหมักในกระเพาะรูเมน และต้นทุนการผลิต โดยมีทริทเมนตงานทดลอง คือ ระดับการทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยถั่วคาวาลแคดที่ระดับ 0, 25, และ 50 เปอร์เซ็นต์ เมื่อสิ้นสุดการทดลองพบว่า การกินได้อาหารหยาบมีค่า 2.1, 1.9 และ 2.0 %BW ที่ระดับการทดแทนกากถั่วเหลืองด้วยถั่วคาวาลแคดที่ 0, 25, และ 50 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ ( $p > 0.05$ ) ปริมาณการกินได้อาหารหยาบ และปริมาณการกินได้ทั้งหมด ไม่แตกต่างกันทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) ค่าการย่อยได้วัตถุดิบ อินทรีย์วัตถุ โปรตีน NDF และ ADF ไม่แตกต่างกันทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) ค่าความเป็นกรด-ด่างในกระเพาะรูเมน ไม่แตกต่างกันทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) ค่าความเข้มข้นเฉลี่ยของแอมโมเนียในโตรเจน มีค่าเท่ากับ 9.1, 8.2 และ 7.6 มิลลิกรัมเปอร์เซ็นต์ ที่ระดับการทดแทนกากถั่วเหลืองด้วยถั่วคาวาลแคดที่ 0, 25, และ 50 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ ( $p > 0.05$ ) ต้นทุนการผลิตค่าอาหารต่อกิโลกรัม พบว่ามีค่าเท่ากับ 3.56, 3.11 และ 2.89 บาท ที่ระดับการ

ทดแทนกากถั่วเหลืองด้วยถั่วคาวาคะที่ 0, 25, และ 50 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ จากข้อมูลการทดลองครั้งนี้ สามารถสรุปได้ว่า ถั่วคาวาคะสามารถทดแทนกากถั่วเหลือง โดยไม่มีผลต่อ ปริมาณการกินได้ การย่อยได้ของโภชนะ และกระบวนการหมักในกระเพาะรูเมน แต่ทำให้ต้นทุนทั้งหมดมีค่าต่ำสุดที่ระดับการทดแทนกากถั่วเหลืองด้วยถั่วคาวาคะที่ระดับ 50 เปอร์เซ็นต์

การทดลองที่ 4 ศึกษาผลของการทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 0, 25, 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์ สัตว์ทดลอง คือ แพะเนื้อลูกผสมพันธุ์ลูกผสมพื้นเมืองและแองโกลนูเบียน จำนวน 8 ตัว เพศเมีย 4 ตัว เพศผู้ 4 ตัว (อายุเฉลี่ยประมาณ 7-8 เดือน น้ำหนักเฉลี่ย  $20 \pm 5.0$  กิโลกรัม) ตามแผนการทดลองแบบ Double 4x4 Latin square design ผลการทดลองพบว่า ปริมาณการกินได้ของอาหารหยาบ คิดเป็นเปอร์เซ็นต์ต่อน้ำหนักตัว (%BW) และคิดเป็นกรัมต่อกิโลกรัมของน้ำหนักเมแทบอลิก ( $\text{g/kgBW}^{0.75}$ ) เพิ่มขึ้นแบบเส้นตรง (linearly,  $p < 0.01$ ) ตามระดับของกระถินป่นที่เพิ่มขึ้น ในขณะที่ปริมาณการกินได้ทั้งหมด ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) ปริมาณการย่อยได้ของวัตถุแห้ง, อินทรีย์วัตถุ และ neutral detergent fiber (NDF) ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) แต่การย่อยได้ของโปรตีนหยาบ เพิ่มขึ้นแบบเส้นโค้งกำลังสอง (quadratically,  $p < 0.01$ ) และการย่อยได้ของ acid detergent fiber (ADF) ลดลงแบบเส้นตรง (linearly,  $p < 0.05$ ) เมื่อระดับการทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นเพิ่มสูงขึ้น ค่าความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนในของเหลวจากกระเพาะรูเมน ( $\text{NH}_3\text{-N}$ ) และค่าความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนในกระแสเลือด (BUN) ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) เพิ่มขึ้นแบบเส้นโค้งกำลังสอง (quadratically,  $p < 0.05$ ) หลังจากการให้อาหาร 6 ชั่วโมง ส่วนปริมาณการกินได้ของไนโตรเจน, ปริมาณการดูดซึมไนโตรเจน และการกักเก็บไนโตรเจนที่ร่างกาย เพิ่มขึ้นแบบเส้นโค้งกำลังสอง (quadratically,  $p < 0.01$  และ  $p < 0.05$ ) เช่นเดียวกันกับความเข้มข้นของกรดไขมันที่ระเหยได้ง่ายรวม (TVFA) พบว่าเพิ่มขึ้นแบบเส้นโค้งกำลังสอง (quadratically,  $p < 0.05$ ) เมื่อระดับการทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นเพิ่มสูงขึ้น ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า การทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารที่ระดับ 25 เปอร์เซ็นต์ได้ โดยไม่ส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพการผลิตของแพะเนื้อ

คำสำคัญ: ฐปถาษี ถั่วไมยรา ปอ ถั่วคาวาคะ กระถิน แพะเนื้อ

## ABSTRACT

The aim of this study was to examine the effects of supplementation of local feed resources to improve productive performance of meat goats. This research includes 4 experiments.

Experiment 1: Study the effect of ruminal and intestinal digestibility using nylon bag and three step techniques in permanent rumen fistulated goats. The results showed that ruminal and intestinal digestibility of cassava leaves, kenaf foliage, *Desmanthus virgatus* were significantly higher ( $p < 0.05$ ) than that of .....

Experiment 2: The second experiment was aimed to studying the effects of the proportions of roughage and cavalcade silage or cavalcade hay. Eight goats, 4 male and 4 female Anglo-Nubian  $\times$  Native were assigned into double 4x4 latin square design. Allotted to receive one of four dietary treatment; 1) pangola hay, 2) pangola hay : concentrate, 3) pangola hay : cavalcade silage and 4) pangola hay : cavalcade hay. The results showed that feed intake, digestibility nutrient and volatile fatty acid were not significant ( $p > 0.05$ ) among treatments.

Experiment 3: To investigate the effects of substitution of protein in concentrate by cavalcade hay. Eighteen male crossbred (Anglonubian  $\times$  Native) were assigned to investigate in effect of substitution of soybean meal (SBM) by dried cavalcade hay (DCH) on feed intake, nutrient digestibility, rumen fermentation and economical return. The treatments were level of substitution of protein from SBM by DCH at 0, 25 and 50% in Randomized complete block design. At the end of experiment, it was found that roughage intake was 2.1, 1.9 and 2.0 %BW in level of substitution of SBM by DCH of 0, 25 and 50% respectively ( $p > 0.05$ ). Concentrate and total intakes were not significantly differ ( $p > 0.05$ ). Digestibilities of dry matter, organic matter, crude protein, neutral detergent fiber and acid detergent fiber were not significantly differ ( $p > 0.05$ ). Rumen pH was not significantly differ ( $p > 0.05$ ). Concentration of ammonia nitrogen in rumen were 9.1, 8.2 and 7.6mg% in level of substitution of SBM by DCH at 0, 25 and 50% significantly differ ( $P > 0.05$ ). Total costs of feed when expressed as Bath per kilogram were 3.56, 3.11 and 2.89 in level of substitution of SBM by DCH at 0, 25 and 50% significantly. From the experimental data, it can conclude that dried cavalcade hay can replace soybean meal with at any effect on feed intake nutrient digestibility and rumen fermentation, moreover total cost is lowest when substitution of SMB by DCH at 50%.

The fourth experiment was aimed to studying the effects of replacement of soybean meal with leucaena leaves meal in goat diets. Eight goats of 7-8 months an averaged live weight of  $20 \pm 5.0$  kg were used in Double 4x4 Latin square design. The treatments were the four levels leucaena replacement for soybean meal in concentrate at 0, 25, 50 and 75%. The results showed that roughage intake (%BW) and ( $\text{g/kgBW}^{0.75}$ ) increased linearly ( $p < 0.01$ ) with the increasing levels of leucaena leaves meal, while total intakes were not significant ( $p > 0.05$ ). Dry matter, organic matter and neutral detergent fiber digestibility were not significant ( $p > 0.05$ ) among treatments. However, digestibility of crude protein increased quadratically ( $p < 0.01$ ), while acid detergent fiber digestibility decreased linearly ( $p < 0.05$ ) with the increasing levels of leucaena leaves meal. The ruminal  $\text{NH}_3\text{-N}$  and blood urea nitrogen were not significant ( $p > 0.05$ ). Ruminal pH increased quadratically ( $p < 0.05$ ) after feeding six hour while nitrogen intake increased quadratically ( $p < 0.01$ ). Nitrogen absorption and nitrogen retention increased quadratically ( $p < 0.01$ ), similarly to total volatile fatty acids increased quadratically ( $p < 0.05$ ) with the increasing levels of leucaena leaves meal. It could be concluded that leucaena leaves meal could replaced 25% of soybean meal in the diet without any negative effect on productive performances in meat goats.

Keywords: *Desmanthus virgatus*, cassava, kenaf, leucaena, goat

## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	ก
บทคัดย่อ.....	ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ค
สารบัญ .....	ง
สารบัญตาราง.....	ฉ
สารบัญภาพ.....	ช
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความสำคัญ และที่มาของปัญหาการวิจัย.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	2
1.3 ขอบเขตการวิจัย.....	2
1.4 ข้อตกลงเบื้องต้น.....	2
1.5 ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย .....	3
บทที่ 2 วิธีดำเนินการวิจัย	
2.1 แหล่งที่มาของข้อมูล.....	
2.2 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล.....	
2.3 วิธีวิเคราะห์ข้อมูล.....	
บทที่ 3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	
3.1 ผลการทดลอง.....	
3.2 อภิปรายผล.....	
บทที่ 4 บทสรุป	
4.1 สรุปผลการวิจัย.....	
4.2 ข้อเสนอแนะ.....	
บรรณานุกรม.....	
ภาคผนวก	
ประวัติผู้วิจัย.....	



# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความสำคัญ และที่มาของปัญหาการวิจัย

ปัจจุบันการเลี้ยงแพะมีการขยายตัวอย่างรวดเร็ว ปริมาณการผลิตแพะในโลกปี 2547 ประมาณ 800 ล้านตัว โดยกว่า 30% ของจำนวนนี้ผลิตในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (FAO, 2004) ในประเทศไทยส่วนใหญ่ผลิตทางภาคใต้ เนื่องจากผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นชาวมุสลิม และในปัจจุบันการบริโภคเนื้อแพะและนมแพะไม่ได้จำกัดเฉพาะชาวมุสลิมและในบางฤดูกาลต้องมีการสั่งเข้าจากต่างประเทศเนื่องจากการผลิตไม่เพียงพอ เนื่องจากแพะเป็นสัตว์เคี้ยวเอื้องขนาดเล็ก มีระบบการย่อยและการกินอาหารคล้ายกับโค สามารถกินหญ้าฟางและเศษเหลือจากไร่นา แล้วเปลี่ยนเป็นเนื้อ นม เท่ากับว่าการเลี้ยงแพะจะมีต้นทุนอาหารที่ใช้เลี้ยงในราคาถูก สัดส่วนการกินอาหารของแพะเมื่อเทียบกับน้ำหนักตัวก็ใกล้เคียงกับสัดส่วนการกินอาหารของโค แต่เนื่องจากแพะมีขนาดตัวที่เล็กกว่า จึงกินอาหารในปริมาณน้อยกว่าและใช้พื้นที่ในการเลี้ยงน้อย เหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับเกษตรกรรายย่อย มีร้านอาหารจำนวนมากเริ่มมีการนำเนื้อแพะมาปรุงอาหาร รวมทั้งภัตตาคารขนาดกลาง และขนาดใหญ่ สันนิษฐานว่ามีการนำเข้าแพะเข้ามาจากประเทศแถบเอเชียด้วยกัน เช่น อินเดีย ปากีสถาน และมาเลเซีย เป็นต้น เนื่องจากมีการนำเข้าแพะเข้ามาเลี้ยงเป็นเวลานานทำให้แพะดังกล่าวกลายเป็นแพะพันธุ์พื้นเมืองที่มีลักษณะแตกต่างกันไป และมีบางส่วนมีการผสมกับพันธุ์พื้นเมือง พันธุ์แพะจากต่างประเทศที่มีการนำเข้ามาเลี้ยงในไทย

กรมปศุสัตว์(2545) รายงานว่า จำนวนแพะที่เลี้ยงในประเทศไทยปี 2543 มี 144227 ตัว สถิติช่วงปี พ.ศ. 2540-2543 มีแนวโน้มว่าเพิ่มขึ้นทุกปี ดังรูป 1.1 และตาราง 1.4 แสดงให้เห็นว่านอกจากภาคใต้จะมีแพะมากถึงร้อยละ 73 ของแพะทั้งประเทศแล้ว จังหวัดที่เลี้ยงแพะระดับแนวหน้าก็อยู่ในภาคใต้เกือบทั้งหมด ต่างจากจำนวนแกะ ซึ่งจังหวัดที่มีมากที่สุดลำดับแรกอยู่ในภาคกลางหลายจังหวัด จังหวัดที่มีจำนวนแพะ-แกะ มากเป็นอันดับ1 และ 2 คือ ปัตตานี และยะลา ตามลำดับ ส่วนจังหวัดทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีการเลี้ยงแพะ-แกะน้อยมาก แพะเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่มีศักยภาพสูง ในการเปลี่ยนเศษเหลือทางการเกษตรเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี เหมาะกับเกษตรกรรายย่อย รวมทั้งสามารถผลิตในระบบขนาดใหญ่ได้ เนื่องจากแพะเป็นสัตว์เลี้ยงง่าย ไม่ยุ่งยากในการจัดการ แพะสามารถกินอาหารได้หลากหลาย และกินไม่มาก โดยกินผลพลอยได้ทางการเกษตร และอุตสาหกรรม เช่น ฟาง ข้าง หญ้า ต้นข้าวโพด เปลือกสับประรด เป็นต้น หรือแม้กระทั่งพืชใบเลี้ยงคู่ที่ สัตว์เคี้ยวเอื้องขนาดใหญ่ไม่นิยมกิน เช่น ใบขนุน ใบกระถินเทพา ใบพุทรา เป็นต้น แต่เป็นพืชที่แพะชอบกิน ดังนั้นจากการที่แพะสามารถกินอาหารได้หลากหลายชนิด จึงมีหลากหลายวิธีในการลดต้นทุนค่าอาหารได้เช่นเดียวกัน นอกจากนี้การเลี้ยงแพะยังใช้เนื้อที่น้อยกว่า และขนาดของโรงเรือนเล็กกว่า ต้นทุน

เริ่มต้นในการประกอบกิจการจึงต่ำกว่า เนื่องจากแพะมีระยะเวลาในการตั้งท้องสั้นกว่า และโอกาสในการเกิดลูกแฝดสูงกว่าจึงสามารถขยายขนาดของฟาร์มได้เร็วกว่า รวมถึงการจัดการกำจัดของเสียทำได้ง่าย เนื่องจากแพะขับถ่ายมูลเป็นเม็ด ดังนั้นโอกาสในการส่งเสริมการเลี้ยงจึงมีความเป็นไปได้สูงทั้งสำหรับเกษตรกรรายย่อย ขนาดกลาง หรือในระบบเกษตรผสมผสาน ฟาร์มเกษตรอินทรีย์ ฟาร์มเกษตรแบบยั่งยืน หรือการผลิตเนื้อแพะคุณภาพดีเพื่อการส่งออก

การใช้วัตถุดิบอาหารสัตว์ในท้องถิ่น เป็นแนวทางในการลดต้นทุนการผลิต และยังสะดวกไม่ยุ่งยากต่อผู้เลี้ยง อย่างไรก็ตามอาหารสัตว์ในเขตร้อนโดยทั่วไปจะมีคุณภาพต่ำ รวมทั้งผลพลอยได้ทางการเกษตร โดยเฉพาะอย่างยิ่งฟางข้าว ทำให้ผู้เลี้ยงแพะมีการเสริมอาหารชั้นในปริมาณที่สูงซึ่งทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้นตาม ดังนั้นทางออกที่เป็นไปได้ในการลดต้นทุนการผลิตคือการใช้วัตถุดิบอาหารสัตว์ที่มีมากในท้องถิ่น หรือการปรับปรุงคุณภาพก่อน Leng (1999) ได้แนะนำกลยุทธ์ในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตน้ำนมขึ้นอยู่กับการนำใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ภายในท้องถิ่น และเกษตรกรรายย่อยสามารถนำมาใช้ได้ ดังนั้นกลยุทธ์ในการปรับเปลี่ยนนิเวศวิทยารูเมนจึงเป็นเรื่องที่สำคัญมาก เช่น การนำใช้สารประกอบไนโตรเจนที่ไม่ใช่โปรตีนแท้ (non-protein nitrogen, NPN) ร่วมกับคาร์โบไฮเดรตที่ย่อยได้เร็วและโปรตีนที่ไม่ย่อยสลายในรูเมน (rumen by-pass protein) การเพิ่มระดับความเข้มข้นและปรับสมดุลของแร่ธาตุ ตลอดจนการสังเคราะห์ VFAs เพื่อเป็นการเพิ่มสัดส่วนของโปรตีนต่อพลังงาน (P/E ratio) ในระดับที่เหมาะสม ทั้งนี้คำนึงถึงผลผลิตและคุณภาพและความปลอดภัยของการบริโภคผลผลิตเป็นหลัก

ในปัจจุบันกรมปศุสัตว์และหน่วยงานภาครัฐบาลได้มีนโยบายการส่งเสริมการเลี้ยงแพะเนื้อและแพะนม โดยเริ่มดำเนินการในปี 2548 เป็นต้นไป จากโครงการดังกล่าวจะทำให้มีเกษตรกรจำนวนมากหันมาประกอบอาชีพการเลี้ยงแพะเนื้อและแพะนมจำนวนมาก และยังมีนโยบายให้มีการใช้มันสำปะหลัง ปอ หรือพืชอาหารสัตว์ที่ใช้เลี้ยงสัตว์เคี้ยวเอื้องเข้ามาเสริมในอาหารเพื่อเลี้ยงหรือเพื่อขุนแพะเนื้อ ทั้งนี้เป็นการเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิต และยังสามารถแก้ปัญหาการค้ำมันสำปะหลังตกต่ำอย่างไรก็ตามงานวิจัยในประเทศในการใช้มันสำปะหลังยังกระจุกกระจาย และไม่มากเพียงพอที่จะส่งเสริมให้เกษตรกรนำไปใช้อย่างประโยชน์ เนื่องจากเกษตรกรใช้แหล่งอาหารหายากที่แตกต่างกัน ดังนั้นการศึกษาครั้งนี้จึงเป็นการสนับสนุนนโยบายของรัฐบาล และให้เกษตรกรสามารถนำผลการทดลองที่ได้ไปใช้ประโยชน์ได้อย่างถูกต้องแพะเนื้อ เป็นการเตรียมความพร้อมให้เกษตรกร ทั้งนี้ทั้งนั้นเนื่องจากแพะพื้นเมืองเริ่มได้รับความนิยมเลี้ยงกันมากในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยเฉพาะจังหวัดนครราชสีมาที่มีลักษณะพื้นที่เป็นที่ราบสูง และเนื้อสัตว์โดยเฉพาะเนื้อแพะและผลิตภัณฑ์นมที่ได้เพราะราคาค่อนข้างดีและมีแนวโน้มที่จะเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ระบบการเลี้ยงของเกษตรกรส่วนใหญ่เป็นแบบปล่อยเลี้ยงตามมีตามเกิดทำให้แพะเนื้อเติบโตอย่างช้าๆ ซึ่งต้องใช้เวลาานกว่าที่จะขายได้ ในขณะที่เกษตรกรเองก็ปลูกมันสำปะหลังและข้าวโพดเป็นจำนวนมาก และขายได้ในราคาต่ำ ดังนั้น

หากเกษตรกรนำมาใช้เลี้ยงสัตว์นอกจากช่วยแก้ปัญหาเรื่องราคาผลผลิตพืชแล้วยังช่วยเพิ่มมูลค่าโดยเปลี่ยนมาเป็นผลผลิตจากสัตว์ที่มีราคาที่ดีกว่า

พืชเศรษฐกิจที่ปลูกมากในแถบภาคตะวันออกเฉียงเหนือเป็นมันสำปะหลัง ปอ โดยในแต่ละปีมีผลผลิตมันสำปะหลัง ออกมามากทำให้เกษตรกรขายได้ในราคาต่ำ โดยมีการปลูกทั้งประเทศประมาณ 6 ล้านไร่ ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตรายใหญ่อันดับที่ 3 รองจากบราซิลและไนจีเรีย หัวมันสดของไทยที่ผลิตได้ถูกแปรรูปเป็นมันเส้น (cassava chips), มันอัดเม็ด (cassava pellets) และแป้งมัน (cassava starch) และส่งออกไปขายยังกลุ่ม ประเทศสหภาพยุโรป และเอเชียในบางประเทศ ซึ่งประเทศเหล่านี้ส่วนใหญ่นำไปใช้ในการเลี้ยงสัตว์ ในขณะที่ประเทศไทยกลับนำไปใช้เลี้ยงสัตว์เพียงจำนวนน้อยเท่านั้น ซึ่งอาจจะมีสาเหตุมาจากหลายๆ ปัจจัย เช่น ไม่ทราบถึงวิธีการนำมาใช้ นำไปเปรียบเทียบกับวัตถุดิบอาหารอื่นที่มีคุณภาพดีกว่า ขาดความรู้ทางด้านวิชาการ เป็นต้น อย่างไรก็ตามก็ได้มีนักวิจัยจำนวนหนึ่งได้ทำการศึกษาวิจัยการใช้ประโยชน์จากมันสำปะหลัง และผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง พบว่าได้ผลเป็นที่น่าพอใจ โดยสามารถใช้ได้ในสัตว์หลายชนิด เช่น โคเนื้อ โคนม แพะ แกะ สุกร เป็ด ไก่ และปลา (ฉลอง และคณะ, 2542; จิรัชย์ และคณะ, 2542) แต่สำหรับการใช้ในวงกว้างต่างๆ ไปยังการใช้เพียงปริมาณน้อยเท่านั้น จึงมีความจำเป็นยิ่งที่จะส่งเสริมให้เกิดการใช้เพิ่มขึ้น เพื่อพุงราคามันสำปะหลัง และเพิ่มมูลค่ากับผลผลิตจากการนำไปใช้เลี้ยงสัตว์

มันสำปะหลัง ปอ หรือหญ้าที่เป็นพืชอาหารสัตว์สามารถนำมาใช้ร่วมกับยูเรีย และปรับรสชาติด้วยกากน้ำตาล พบว่าได้ผลดีในโคเพศผู้ต่อน (Lasada and Alderate, 1977) มันสำปะหลังยังสามารถใช้ในการทดแทนข้าวโพดซึ่ง Vearasilp and Mikkled (2001) ใช้ทดแทนข้าวโพดที่ระดับ 0, 50, 75 และ 100% พบว่าที่ระดับการทดแทน 50% ให้ผลกระทบท่อการให้ผลผลิตในโคเนื้อสอดคล้องกับรายงานของ Van Eys et al. (1987) ที่พบว่าสามารถทดแทนได้ 40 - 50% ซึ่งอาจกล่าวได้ว่ากากมันสามารถใช้ทดแทนอาหารแหล่งพลังงานราคาแพง เช่น ข้าวโพดได้ไม่น้อยกว่า 40 %

จากการศึกษาผลงานวิจัยทางวิชาการต่างๆ พบว่าการนำมันสำปะหลังมาใช้ในอาหารสัตว์เคี้ยวเอื้อง หากเป็นหัวมันต้องสับและตากให้แห้งเนื่องจากในหัวมันสดมีสารพิษคือกรดไฮโดรไซยานิกสูงที่อาจจะเป็นอันตรายต่อสัตว์ได้ อย่างไรก็ตามหากตากให้แห้งสารดังกล่าวจะเหลือเพียงจำนวนน้อยเท่านั้น (Wanapat et al., 2000) สามารถใช้มันเส้นในสูตรอาหารโคขุนตั้งแต่ 39 - 47 % โดยไม่มีผลกระทบท่อการให้ผลผลิตและหากใช้ในระดับที่สูงขึ้นยังทำให้ต้นทุนค่าอาหารลดลง ส่วนในอาหารโคนม Sommart et al. (2000) รายงานว่าสามารถใช้มันเส้นในสูตรอาหารขึ้นได้ถึง 40.5 % โดยใช้ร่วมกับฟางข้าวและไม่มีผลกระทบท่อผลผลิตและคุณภาพของน้ำนม ฉลอง และคณะ (2542) ยังรายงานว่าสามารถใช้มันเส้นในอาหารสัตว์เคี้ยวเอื้อง จำพวกโคนมได้ถึง 55 % นอกจากนี้ จิรัชย์ และคณะ (2542) ยังพบว่ามันสำปะหลังสามารถใช้ทดแทนข้าวโพดได้ และยังทำให้ต้นทุนลดลงมีผลตอบแทนสูงขึ้น การศึกษาของ แจ่มจันทร์ (2546) ในการใช้มันสำปะหลังระดับสูงในอาหารโค

ขุน การศึกษาพบว่าสามารถใช้มันสำปะหลังในระดับสูง 39 – 46 % และกลุ่มที่เสริมในระดับสูงยังทำให้ได้ผลตอบแทนทางเศรษฐกิจที่สูงกว่า

นอกจากนี้ปัญหาหลักของการเลี้ยงสัตว์เคี้ยวเอื้องในเขตร้อนที่สำคัญอีกอย่าง ได้แก่ ความสามารถในการย่อยอาหารได้ต่ำ รวมทั้งปริมาณการกินได้ของอาหารต่ำอันเนื่องมาจากคุณภาพของอาหารหยาบต่ำ ทำให้สัตว์ได้รับโปรตีนหรือไนโตรเจนและพลังงานไม่เพียงพอกับความต้องการ ทำให้มีผลกระทบต่อทำให้ผลผลิตและคุณภาพของผลผลิต ดังนั้นในการเลี้ยงสัตว์เคี้ยวเอื้องในเขตร้อนจึงมีความจำเป็นต้องมีการเสริมแหล่งอาหารโปรตีนและพลังงานเพื่อให้จุลินทรีย์ ในรูเมนได้รับสารอาหารเหล่านี้ เพื่อนำไปใช้ในกระบวนการเมตาโบลิซึม และได้ผลผลิตสุดท้าย (end-products) ได้แก่ กรดไขมันระเหยได้ (volatile fatty acids, VFAs) รวมทั้งตัวของจุลินทรีย์เองก็เป็นแหล่งที่ดีของโปรตีน ซึ่งตัวสัตว์สามารถนำไปใช้ประโยชน์ และสร้างเป็นผลผลิตต่อไป แนวทางการแก้ปัญหาการขาดแคลนอาหารหยาบในฤดูแล้ง ซึ่งไม่สามารถหาหญ้าสดได้ หากเกษตรกรมีพื้นที่ปลูกหญ้าขนาดใหญ่สามารถถนอมอาหาร โดยการทำให้เป็นหญ้าหมักและเก็บไว้ใช้ในฤดูแล้งได้ นอกจากนี้ในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือปลูกข้าวเป็นจำนวนมาก จึงสามารถหาฟางข้าวได้ง่าย อย่างไรก็ตามฟางข้าวประกอบด้วยโปรตีนเพียง 1-2 % เท่านั้น และมีความน่ากินต่ำ มีความฟางสูง ดังนั้นในการใช้ฟางข้าวในการเลี้ยงสัตว์เคี้ยวเอื้องจึงควรเพิ่มคุณค่าโดยการหมักด้วยยูเรียก่อน ซึ่งสามารถเพิ่มการกินได้ การย่อยได้ และการให้ผลผลิต (Wanapat et al., 2000) นอกจากนี้การปรับสมดุลของไนโตรเจนและพลังงานยังสามารถเพิ่มประสิทธิภาพการให้ผลผลิต (Tamminga, 1996; Moss and Givens, 2002) และลดปัญหาสิ่งแวดล้อมได้ด้วย (Kebreab et al., 2002)

การนำมันสำปะหลัง ปอ หรือพืชอาหารสัตว์บางชนิดมาใช้ในการเลี้ยงสัตว์ สามารถลดต้นทุนการผลิตได้โดยใช้ทดแทนวัตถุดิบอาหารแหล่งพลังงานที่มีราคาแพงกว่า เช่นข้าวโพด ปลายข้าว หรือพลังงานจากแหล่งอื่น การนำมาใช้อย่างถูกต้องยังสามารถทำให้สัตว์มีสุขภาพดีขึ้น โดยไม่มีความจำเป็นต้องใช้สารปฏิชีวนะ เป็นการผลิตอาหารสัตว์ที่ปลอดภัย (animal food safety) ซึ่งเป็นนโยบายที่รัฐบาลให้การสนับสนุนเพื่อผู้บริโภคปลอดภัยและส่งขายไปยังต่างประเทศได้ ดังนั้นในการใช้มันสำปะหลัง ปอ หญ้าชนิดที่ส่วนใหญ่ใช้เป็นพืชอาหารสัตว์ในอาหารแพะเนื้อ-แพะนม จะเป็นประโยชน์แก่เกษตรกรผู้เลี้ยงแพะเนื้อ ซึ่งจะทำให้เกษตรกรสามารถลดต้นทุน เพิ่มผลผลิต การแก้ปัญหาการขาดแคลนอาหารหยาบในฤดูแล้ง และปรับปรุงมาตรฐานฟาร์มในระดับที่สูงขึ้นและผ่านการประเมินจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เน้นให้สัตว์ได้รับโภชนาที่เหมาะสม เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน และยังสามารถลดต้นทุนการใช้หรือเสริมวัตถุดิบที่มีราคาถูกและมีมากในท้องถิ่น การศึกษารุ่นนี้จึงมุ่งเน้นการศึกษาเพื่อให้ได้เทคโนโลยีและเป็นเทคโนโลยีที่สามารถถ่ายทอดไปสู่ชุมชน ได้อย่างทันทั่วถึง โดยเฉพาะเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะเนื้อในเขตจังหวัดนครราชสีมาและจังหวัดใกล้เคียง ให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง รวมทั้งส่งเสริมให้มีการใช้

ประโยชน์ผลผลิตและผลพลอยได้ในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุดในการใช้เป็นอาหารแพะเนื้อ-แพะนม

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

## 1.3 ขอบเขตของการวิจัย

## 1.4 ข้อตกลงเบื้องต้น

## 1.5 ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

## บทที่ 2

### วิธีดำเนินการวิจัย

#### 2.1 แหล่งที่มาของข้อมูล

ปัญหาหลักของการเลี้ยงสัตว์เคี้ยวเอื้องในเขตร้อน คือความสามารถในการย่อยอาหารได้ต่ำ รวมทั้งปริมาณการกินได้ของอาหารต่ำอันเนื่องมาจากคุณภาพของอาหารหยาบต่ำ ทำให้สัตว์ได้รับโปรตีนหรือไนโตรเจนและพลังงานไม่เพียงพอกับความต้องการทำให้มีผลกระทบต่อการผลิตและคุณภาพของผลผลิต ดังนั้นในการเลี้ยงสัตว์เคี้ยวเอื้องในเขตร้อนจึงมีความจำเป็นต้องมีการเสริมแหล่งอาหารโปรตีนและพลังงานเพื่อให้อุทกนทรีย์ ในรูเมนได้รับสารอาหารเหล่านี้ เพื่อนำไปใช้ในกระบวนการเมทาโบลิซึม และได้ผลผลิตสุดท้าย (end-products) ได้แก่ กรดไขมันระเหยได้ (volatile fatty acids, VFAs) รวมทั้งตัวของอุทกนทรีย์เองก็เป็นแหล่งที่ดีของโปรตีน ซึ่งตัวสัตว์สามารถนำไปใช้ประโยชน์และสร้างเป็นผลผลิตต่อไป นอกจากนี้การปรับสมดุลของไนโตรเจนและพลังงานยังสามารถเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต (Tamminga, 1996, Moss and Givens, 2002) และลดปัญหาสิ่งแวดล้อมได้ด้วย (Kebreab et al., 2002) ขณะเดียวกันการเสริมอาหารชั้นแหล่งโปรตีนและพลังงาน จะต้องคำนึงถึงต้นทุนการผลิตด้วยเช่นกัน การนำวัตถุดิบอาหารสัตว์ที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาหารสัตว์ จึงเป็นทางเลือกที่ดีในการลดต้นทุนค่าอาหาร และในวัตถุดิบอาหารสัตว์บางชนิดยังมีคุณลักษณะพิเศษอื่นๆ เช่น ในกากธัญพืชจะพบโปรตีนส่วนที่เรียกว่า โปรตีนไหลผ่าน (by-pass protein) คือมีคุณสมบัติในการป้องกันการย่อยได้ของโปรตีนในรูเมน (rumen by-pass protein) และเมื่อสารประกอบดังกล่าวผ่านไปที่กระเพาะส่วนอะโบมาซุม (abomasums) และถ้าได้เล็ก โปรตีนดังกล่าวจะถูกย่อยและดูดซึมไปใช้ประโยชน์ การเสริมโปรตีนไหลผ่านสามารถเพิ่มกรดอะมิโนที่สัตว์ได้รับ และยังสามารถ ลดการขับไนโตรเจนที่ออกมากับมูลและปัสสาวะ ซึ่งสามารถลดปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมได้ด้วย (Tamminga, 1996, Moss and Givens, 2002, Kebreab et al., 2002) ในการทดสอบโปรตีนไหลผ่านสามารถทดสอบโดยการนำอาหารใส่ในถุงไนลอน (nylon bag technique) เพื่อวัดการย่อยได้ในสัตว์เจาะกระเพาะ ซึ่งเป็นเทคนิคที่ควรจะนำมาใช้เพื่อแก้ปัญหาดังกล่าวและยังเป็นวิธีที่สามารถทดสอบโปรตีนชนิดอื่นๆ ในท้องถิ่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

แหล่งของอาหารที่มีโปรตีนไหลผ่านสูง ส่วนใหญ่ได้มาจากกากเมล็ดธัญพืช หรือเมล็ดพืช น้ำมันที่บีบเอาน้ำมันออก โดยระดับของโปรตีนไหลผ่านจะสูงขึ้นหากผ่านกระบวนการที่ผ่านความร้อน (Schwab, 1995) ส่วน Irshaid et al. (2003) และ Titi (2003) ได้ศึกษาการใช้กากเมล็ดทานตะวันทดแทนแหล่งอาหารคุณภาพดีคือกากถั่วเหลือง ในอาหารแพะเนื้อและแพะนม พบว่าสามารถทดแทนกันได้ทั้งหมด โดยไม่ทำให้ผลผลิตลดลงแต่อย่างใด นอกจากนี้กากเมล็ดทานตะวันยังประกอบด้วยกรดอะมิโนเมทไธโอนีนที่สูงกว่ากากถั่วเหลือง (Villamide and San Juan, 1998) โปรตีน

ไหลผ่านยังได้จากกากเมล็ดฝ้าย ซึ่งใช้ได้ดีในอาหารโคนม (Paengkoum et al., 2002) และในอาหารแพะรุ่น (Soto-Navarro et al., 2003) ส่วนกากเบียร์แห้งก็สามารถใช้เป็นแหล่งของโปรตีนไหลผ่านได้ดีในสัตว์เคี้ยวเอื้อง (Adeneye and Sunmonu, 1994; Chiou et al., 1995) เป็นต้น

มันสำปะหลังเป็นพืชที่สามารถเจริญได้ดีในเขตร้อน เป็นไม้พุ่มมีอายุค้างปี อาจสูง 2-3 เมตร ลำต้นตรง ใบมีลักษณะคล้ายฝ่ามือ มีก้านยาว มีรากซึ่งเจริญเป็นหัวลักษณะยาวใหญ่ และมีแป้งสูง ขนาดของรากขึ้นอยู่กับอายุและสภาพแวดล้อม อาจยาวถึง 40 เซนติเมตร และมีน้ำหนักกว่า 5 กิโลกรัม รากมักมีเส้นใยสูงเมื่อมีอายุมากกว่า 12 ถึง 14 เดือน โดยปกติจะเก็บเกี่ยวรากมันในขณะที่มีเส้นใยต่ำ การปลูกควรใช้ท่อนพันธุ์จากต้นยาวประมาณ 25 เซนติเมตร ควรตัดต้นตอนโคนทิ้ง ประมาณ 20 เซนติเมตร และตัดส่วนยอดที่มีขนาดเล็กกว่า 2.5 เซนติเมตรทิ้ง ท่อนพันธุ์จะงอกรากตรงข้อที่อยู่ใต้ และจะแตกยอดตรงข้อที่อยู่สูงสุด รากจะแตกแขนงได้อย่างดีและยังลึกในผิวดิน หลังจาก 2-3 เดือน รากตรงบริเวณต้นจะเริ่มพองตัว และสะสมแป้งและจะเจริญขึ้นเรื่อย ๆ ในช่วงที่มีความชื้นเพียงพอสำหรับการงอกของรากและยอดในระยะเวลาอันสั้น ท่อนที่ไม่งอกอาจสังเกตได้ภายใน 3 อาทิตย์และควรปลูกซ่อมด้วยท่อนพันธุ์ใหม่ มันสำปะหลังเป็นพืชหัวที่ปลูกกันอย่างแพร่หลายเกือบทั่วทุกภาคของประเทศไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในภาคอีสาน สามารถปลูกได้ง่ายจนได้รับฉายาว่าพืชเทวดา มันสำปะหลังถือเป็นพืชเขตร้อน ถือเป็นแหล่งพลังงานและเป็นวัตถุดิบอาหารชนิดหนึ่งที่เหมาะสมกับการใช้เลี้ยงสัตว์ชนิดต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี โดยเฉพาะในประเทศไทยผลิตมันสำปะหลังได้มาก จนบางครั้งมีปัญหาเรื่องราคา มันสำปะหลังในประเทศไทยมีราคาถูกมาก แต่แทนที่จะถูกนำมาใช้เป็นวัตถุดิบอาหารสัตว์อย่างแพร่หลายกลับถูกมองข้ามมีการใช้น้อยมาก ซึ่งมันสำปะหลังที่ปลูกส่วนมากจะถูกนำมาทำแป้งมันสำปะหลัง และอัดเม็ดส่งขายต่างประเทศ ดังนั้นเราจึงหันมาใช้มันสำปะหลังในการผสมอาหารสัตว์ ถึงแม้ว่ามันสำปะหลังจะมีข้อด้อยคือ โปรตีนต่ำ และมีกรดไฮโดรไซยานิก

มันสำปะหลังเป็นพืชที่มีการสะสมอาหารในส่วนราก โดยส่วนใหญ่จะประกอบด้วยแป้งเป็นแหล่ง คาร์โบไฮเดรตที่ย่อยได้ง่าย สามารถนำมาใช้เป็นแหล่งพลังงานในอาหารสัตว์ จากการศึกษาคุณค่าทางโภชนาพบว่า แป้งมัน มันเส้น มันอัดเม็ด เปลือกมัน กากมันสำปะหลัง มีระดับของโปรตีนต่ำ แต่มีส่วนของแป้ง หรือพลังงานสูง (เมธา และคณะ, 2538) และนอกจากนี้ เมธา และฉลอง (2533) รายงานว่า จากการนำส่วนของใบมันสำปะหลังไปตากแห้ง พบว่าสามารถใช้เป็นอาหารเสริมโปรตีนสำหรับการเลี้ยงสัตว์ได้เป็นอย่างดี โดยเฉพาะการใช้ในสัตว์เคี้ยวเอื้อง เนื่องจากมีคุณค่าทางโภชนาต่าง ๆ ในระดับสูง โดยเฉพาะเป็นแหล่งโปรตีนเสริม มี วัตถุดิบแห้ง (dry matter, DM) 90% และมีโภชนาต่าง ๆ เมื่อคิดเป็นวัตถุดิบแห้ง พบว่า มีโปรตีนที่ย่อยได้ (digestible protein, DP) 18.3% โภชนาที่ย่อยได้ทั้งหมด (total digestible nutrient, TDN) 56% โปรตีนหยาบ (crude protein, CP) 24.7%

ether extract (EE) 5.9% เยื่อใยหยาบ (crude fiber, CF) 17.3% โภชนะที่ไม่ใช่ไนโตรเจน (nitrogen free extract, NFE) 44.2% เถ้า (Ash) 7.9% แคลเซียม (calcium, Ca) 1.5% ฟอสฟอรัส (phosphorus, P) 0.4% เยื่อใย NDF (neutral detergent fiber) 29.6% และ เยื่อใย ADF (acid detergent fiber) 24.1% และนอกจากนี้ Wanapat et al. (2000a) ศึกษาวิจัยโดยทำการเก็บมันทั้งต้น โดยหักเหนือจากพื้น 15-30 cm ที่อายุประมาณ 3 เดือน นำมาตากแห้งเพื่อผลิตมันเฮย์ (cassava hay, CH) พบว่ามีคุณค่าทางโภชนาการสูง และเมื่อเปรียบเทียบกับ alfalfa hay และกากถั่วเหลือง (soybean meal) พบว่ามีส่วนประกอบของกรดอะมิโนในปริมาณที่สูงกว่า โดยเฉพาะอย่างยิ่ง methionine (Met) isoleucine (Ile) และ lysine (Lys)

พืชโปรตีนอาหารสัตว์ (protein foliage) หลายชนิดเป็นพืชที่สามารถเจริญเติบโตได้ดีในเขตร้อน และสามารถนำมาใช้ในการเลี้ยงแพะ โดยพืชเหล่านี้ อาจจะเป็นพืชเศรษฐกิจหรือพืชที่ขึ้นตามธรรมชาติ ได้แก่ พืชยืนต้น ไม้พุ่ม พืชล้มลุก พืชเลื้อย รวมไปถึงถั่วต่างๆ หลายชนิดของพืชเหล่านี้ประกอบด้วยโปรตีนในระดับสูงและสามารถนำมาเสริมในอาหารสัตว์เคี้ยวเอื้อง และพืชหลายชนิดประกอบด้วยโปรตีนที่มีคุณภาพสูงสามารถไหลผ่านรูเมนได้ (rumen by-pass protein) ทั้งนี้เพราะมีสารประกอบแทนนิน-โปรตีน (tannin-protein complex) ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อสัตว์เคี้ยวเอื้อง นอกจากนั้นยังมีแร่ธาตุที่สำคัญอยู่สูงด้วย เช่น Ca, P, Mg, K และ วิตามินต่างๆ เป็นต้น Reed (1995) และ Makkar (2000) รายงานว่าถ้ามี tannin ในพืชอาหารสัตว์ต่ำกว่า 2-4% จะเป็นประโยชน์ต่อสัตว์เคี้ยวเอื้อง ซึ่งมีพืชอาหารสัตว์หลายชนิดที่มี tannins อยู่ในระดับดังกล่าวหากมีการจัดการที่ดี เช่น จากมันเฮย์ (Wanapat, 2001, 2002) หรือจากพืชอาหารสัตว์อื่นๆ เช่น กระถิน ปอ (Paengkoum et al., 2003) อย่างไรก็ตามการใช้ประโยชน์ของพืชโปรตีนอาหารสัตว์จะถูกจำกัดโดยการที่มีระดับคอนเดนส์แทนนินส์ (condensed tannins) สูงเกินไป (>6% DM) (Reed et al., 1982; Barry and Manley 1984) นอกจากนี้ Wanapat et al. (2001) และ Makkar et al. (1995) พบว่า condensed tannins สามารถเพิ่มการผลิตจุลินทรีย์โปรตีนได้สูงขึ้น แต่กลไกที่เกิดขึ้นยังไม่ทราบเป็นที่แน่นอน ดังนั้นการนำพืชเหล่านี้มาใช้จึงต้องมีการศึกษาอย่างละเอียด ในพืชแต่ละชนิดไป

ในทางโภชนาการสัตว์ ก็ได้มีการพัฒนาอาหารสัตว์เพื่อเพิ่มผลผลิตและคุณภาพของผลผลิต ขณะเดียวกันก็ต้องคำนึงถึงต้นทุนการผลิตเช่นเดียวกัน การนำวัตถุดิบอาหารสัตว์ที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาหารสัตว์จึงเป็นทางเลือกที่ดีในการลดต้นทุนค่าอาหาร และในวัตถุดิบอาหารสัตว์บางชนิดยังมีคุณลักษณะพิเศษอื่นๆ เช่น สารประกอบปลีกย่อย (secondary compounds) เช่น แทนนิน ซึ่งสารประกอบเหล่านี้ส่วนใหญ่จะมีผลเชิงลบต่อสัตว์กระเพาะเดี่ยว คือต่อต้านการย่อยได้หรือการดูดซึม โภชนะไปใช้ประโยชน์ของสัตว์ แต่ในสัตว์เคี้ยวเอื้องกลับพบว่าไม่มีผลในเชิงบวก คือสามารถป้องกันการย่อยได้ของโปรตีนในรูเมน (rumen by-pass protein) และเมื่อสารประกอบดังกล่าวผ่านไปที่กระเพาะส่วนอะโบมาซุม (abomasums) และลำไส้เล็ก สารประกอบ



แทนนิน-โปรตีน จะแตกตัวส่วนที่เป็นโปรตีนถูกย่อยและดูดซึมไปใช้ประโยชน์ส่วนแทนนินจะถูกขับถ่ายออกนอกร่างกาย (Jones and Morgan, 1977)

การนำพืชอาหารสัตว์ในท้องถิ่นและผลพลอยได้มาใช้ในการเลี้ยงสัตว์ สามารถลดต้นทุนการผลิตได้โดยใช้ทดแทนวัตถุดิบอาหารแหล่งพลังงานที่มีราคาแพงกว่า เช่นข้าวโพด ปลายข้าว หรือพลังงานจากแหล่งอื่น การนำมาใช้อย่างถูกต้องยังสามารถทำให้สัตว์มีสุขภาพดีขึ้น โดยไม่มีความจำเป็นต้องใช้สารปฏิชีวนะ เป็นการผลิตอาหารสัตว์ที่ปลอดภัยซึ่งเป็นนโยบายที่รัฐบาลให้การสนับสนุนเพื่อผู้บริโภคปลอดภัยและส่งขายไปยังต่างประเทศได้

## 2.2 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

### 2.2.1 การศึกษาการใช้ประโยชน์ของพืชอาหารสัตว์และผลิตภัณฑ์ ต่อการย่อยได้และกระบวนการหมัก

ใช้แพะเนื้อเจาะกระเพาะแบบถาวร (permanent rumen fistulae) จำนวน 6 ตัว เลี้ยงในคอกขังเดี่ยว ปรับอาหารด้วยพื้นฐานอาหารหยาบด้วยข้าวโพดหมัก เป็นเวลา 2 สัปดาห์ แพะทุกตัวได้รับการเสริมมันเส้นเป็นแหล่งพลังงานหลัก โดยอาหารที่จะใช้ทดสอบได้แก่

กลุ่มที่ 1 พืชทนน้ำ เช่น

- ชูปฤยี
- ปอ
- กก เป็นต้น

กลุ่มที่ 2 พืชทนแล้ง เช่น

- มันสำปะหลัง (ใบและยอด)
- ไมยรา
- พืชตระกูลถั่ว (เลือกอย่างน้อย 1 ชนิด เช่น ถั่วเขียว ถั่วคาวาเคพ หรือถั่วสไตโล)

วัดความสามารถในการย่อยได้ในรูเมน โดยใช้เทคนิคการย่อยได้ในถุงในลอน (nylon bag technique) โดยบ่มในรูเมนที่ชั่วโมงที่ 0, 2, 4, 6, 12, 16, 24, 48 และ 72 ตามลำดับ ตามวิธีการของ Ørskov and McDonald (1979) และนำมาคำนวณโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป Curvfit (Chen, 1996)(GC)

ผลการทดลองที่ได้ทั้งหมดไปวิเคราะห์ทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบความแตกต่างโดยใช้ Duncan's New Multiple Range Test โดยใช้ Proc. GLM (SAS, 1989)

## 2.2.2 ศึกษาผลของการทดแทนอาหารหยาดด้วยถั่วคาวาลเคด โดยการเปรียบเทียบกันระหว่าง ถั่วคาวาลเคดหมักและคาวาลเคดแห้ง

### ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

แพะพันธุ์ แองโกลนูเบียน×พื้นเมือง อายุเฉลี่ย ประมาณ 7-9 เดือน น้ำหนักเฉลี่ย ประมาณ 14±2 กิโลกรัม เพศผู้ 4 ตัว เพศเมีย 4 ตัว รวมทั้งหมด 8 ตัว

### การทดลอง

ทำการศึกษาโดยการทดลองแบบ Double 4x4 Latin square design โดยมีอาหารทดลอง (Dietary treatment) ที่แตกต่างกัน 4 ทริทเมนต์

(T<sub>1</sub>) อาหารทดลองแบบที่ 1 หญ้าแพงโกล่าแห้ง

(T<sub>2</sub>) อาหารทดลองแบบที่ 2 หญ้าแพงโกล่าแห้ง : อาหารชั้น (ประมาณ 14%CP)

(T<sub>3</sub>) อาหารทดลองแบบที่ 3 หญ้าแพงโกล่าแห้ง : ถั่วคาวาลเคดแห้ง (ประมาณ 14%CP)

(T<sub>4</sub>) อาหารทดลองแบบที่ 4 หญ้าแพงโกล่าแห้ง : ถั่วคาวาลเคดหมัก (ประมาณ 14%CP)

แพะทุกกลุ่มได้รับหญ้าแพงโกล่าแห้งเป็นแหล่งอาหารหยาด โดยให้กินแบบเต็มที่ ad libitum

	ซ้ำที่ 1				ซ้ำที่ 2			
	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>P1</b>	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4
<b>P2</b>	T4	T1	T2	T3	T2	T1	T2	T3
<b>P3</b>	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
<b>P4</b>	T2	T3	T4	T1	T4	T3	T4	T1

ภาพที่ 3.1 แผนผังงานทดลอง P = period, T = treatment

### การจัดการสัตว์ทดลอง

ระยะก่อนทดลอง (preliminary period) ชังแพะในคอกเดี่ยวที่มีรางอาหารเพียงพอ ให้แพะทุกตัวได้รับหญ้าแพงโกล่า : อาหารชั้น = 50:50 หรือให้อาหารชั้นเสริมในปริมาณ 200-500 กรัมต่อวัน ในช่วงนี้ทำการถ่ายพยาธิ ฉีดวัคซีนและวิตามิน AD<sub>3</sub>E จัดสัตว์เข้าทดลองตามแผนการทดลองแล้วให้ตามทริทเมนต์ที่กำหนดไว้ โดยชังแพะ แยกชังเดี่ยว ระยะปรับสัตว์ (adjusting period) ทำการปรับสัตว์ให้คุ้นเคยกับสภาพคอกชังเดี่ยวและอาหารนาน 14 วัน ในช่วงนี้แพะทุกตัวได้รับอาหารในกลุ่มควบคุม (control) ระยะทำการทดลอง (experimental period) แพะทุกตัวได้รับอาหารที่กำหนดตาม ทริทเมนต์ที่ปรับระดับของปริมาณอาหารทุก 2 สัปดาห์ โดยปรับตามน้ำหนักตัวที่

เพิ่มขึ้นในแต่ละช่วงการทดลอง ทำการเก็บข้อมูลต่าง ๆ คือ ปริมาณอาหารที่กินได้ต่อวัน และทำการเก็บตัวอย่างเลือด ของเหลวจากกระเพาะหมัก, ปัสสาวะและมูลช่วงสัปดาห์สุดท้ายของแต่ละการทดลอง

### การเก็บข้อมูล

การเก็บตัวอย่างอาหาร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารหยาบ และอาหารข้น เพื่อนำไปวิเคราะห์หาองค์ประกอบทางเคมี คือ วัตถุแห้ง Dry matter (DM), โปรตีนหยาบ (CP) ตามวิธีมาตรฐาน AOAC (1985) และหา neutral detergent fiber (NDF), acid detergent fiber (ADF) ตามวิธีการของ Van Soest et al. (1991) บันทึกปริมาณการกินอาหารที่แพะกินทุกวัน ตรวจวัดปริมาณการกินได้ อาหารหยาบและอาหารข้นที่เหลือต่อวันก่อนให้อาหารเช้า โดยการนำอาหารทั้งหมดที่เหลือมาชั่งน้ำหนัก ให้อาหาร 2 ครั้ง ช่วงเช้าเวลา 7.00 น. และช่วงบ่าย เวลา 16.00 น. บันทึกการเปลี่ยนแปลงน้ำหนักตัวของแพะทำการชั่งน้ำหนัก เป็นประจำทุก 1 สัปดาห์ในตอนเช้าก่อนให้อาหาร ปริมาณการกินได้น้ำหนักตัวและประสิทธิภาพการใช้อาหารต่อน้ำหนักตัว เก็บตัวอย่างเลือดสัปดาห์สุดท้ายของการทดลอง ณ. เวลา 0,3,6 ชั่วโมงหลังการให้อาหาร เพื่อทำการตรวจหาปริมาณยูเรีย การวัดและสุ่มเก็บของเหลวจากกระเพาะหมัก (rumen fluid) สุ่มเก็บของเหลวจากกระเพาะหมักของแพะแต่ละตัวในสัปดาห์สุดท้ายของการทดลอง โดยจะกระทำ ณ ชั่วโมงที่ 0,3,6 หลังจากการให้อาหารเช้า หลังจากนั้นจะนำไปวิเคราะห์หาแอมโมเนียไนโตรเจน (NH<sub>3</sub>-N) โดยวิธีการกลั่น (Bromner and Keeney, 1965) กรดไขมันที่ระเหยง่าย

### การเก็บมูลและปัสสาวะ

เก็บตัวอย่างมูลสัตว์และปัสสาวะทำการเก็บมูลแบบ total collection เพื่อคำนวณหาความสามารถในการย่อยได้ทั้งหมด สัปดาห์สุดท้ายของการทดลองและวัดน้ำหนักมูลที่ขับออกนานติดต่อกัน 5-7 วันมีภาชนะรองรับมูลวางอยู่ใต้กรงเมทาบอลิซึม ทำการชั่งมูลทั้งหมดในภาชนะรองรับได้กรงเมทาบอลิซึมจากแพะทุกตัวทุกวัน ทำการผสมคลุกเคล้ามูลในภาชนะรองรับให้ผสมกันและทำการสุ่มเก็บมูล 10 เปอร์เซ็นต์ของที่ถ่าย ในแพะแต่ละตัว แบ่งมูลออกเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกเก็บมา 5 เปอร์เซ็นต์ นำไปอบที่ 100 องศาเซลเซียส นาน 24 ชั่วโมง เพื่อไปคำนวณหาวัตถุแห้ง ส่วนที่สอง สุ่มเก็บ 5 เปอร์เซ็นต์ นำไปอบที่ 60 องศาเซลเซียส นาน 24 ชั่วโมง แล้วนำไปบดผ่านตะแกรงขนาด 1 มิลลิเมตร วิธีการนี้สัตว์ทดลองทั้งหมดจะต้องเลี้ยงในคอกหรือกรงทดลอง (metabolism crate) เพื่อที่จะสามารถวัดปริมาณการกินได้ เก็บมูลและปัสสาวะที่ขับออกมาได้ทั้งหมด สำหรับการคำนวณค่าการย่อยได้ของอาหารนั้น ปริมาณที่กินและมูลที่ขับออกมาจะต้องปรับให้เป็นปริมาณแห้งเสียก่อนแล้วจึงนำมาคำนวณดังนี้

$$\text{การย่อยได้ของวัตถุแห้ง (\%)} = 100 \times \frac{(\text{วัตถุแห้ง})\text{ โภชนะในอาหาร} - (\text{วัตถุแห้ง})\text{ โภชนะในมูล}}{(\text{วัตถุแห้ง})\text{ โภชนะในอาหาร}}$$

การวัดการย่อยได้ของอาหารของอาหาร โดยวิธีนี้เป็นวิธีที่ได้รับการยอมรับ ซึ่งรายละเอียดของวิธีการนี้ที่อธิบายไว้อย่างละเอียด คือ Schnieder and Flatt (1975) ทำการสุ่มเก็บปัสสาวะสัปดาห์สุดท้ายของการทดลอง โดยทำการเก็บในช่วงเช้าก่อนให้อาหารเช้า เก็บปัสสาวะโดยการใช้ถังพลาสติกทนกรดรองรับปัสสาวะที่เพาะถ่ายออกมาในถังพลาสติกเข้มข้นเติมกรดซัลฟูริก จำนวน 80 มิลลิลิตร เพื่อป้องกันการระเหยของไนโตรเจน แล้วนำไปเก็บไว้ที่ -20 องศาเซลเซียส เมื่อสิ้นสุดการทดลองนำปัสสาวะที่เก็บมาได้คลุกเคล้าให้เข้ากันและสุ่มไว้ประมาณ 10 เปอร์เซ็นต์ นำไปวิเคราะห์หาไนโตรเจน เพื่อคำนวณความสมดุลไนโตรเจน

#### การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ

วิเคราะห์ผลทางสถิติโดย Analysis of variance (ANOVA) และเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยในแต่ละทรีทเมนต์ด้วยวิธี Duncan's New multiple Range Test โดยการใช้โปรแกรม SAS (1996)

แบบจำลอง : สำหรับการวิเคราะห์แผนการทดลองแบบจัดสุ่มละตินที่มีการวัดซ้ำ

$$Y_{ijkl} = \mu + \rho_i + \gamma_l + \alpha_j + \delta_{ik} + \tau_k + \alpha\tau_k + \phi_{ijk}$$

เมื่อ  $Y_{ijkl}$  = ค่าสังเกตจากปัจจัยทดลองที่ระดับ  $j$  และเวลาที่  $k$  แถวที่  $l$ , คอลัมน์ที่  $i$  เมื่อ  $k = 1, \dots, r$

$\mu$  = ค่าเฉลี่ยรวมของค่าสังเกต

$\rho_i$  = อิทธิพลเนื่องจากแถว เมื่อ  $i = 1, 2, 3$  และ 4

$\gamma_l$  = อิทธิพลเนื่องจากสดมภ์ เมื่อ  $l = 1, 2, 3$  และ 4

$\alpha_j$  = อิทธิพลเนื่องจากทรีทเมนต์ที่ระดับ  $j$  เมื่อ  $j = 1, 2, 3$  และ 4

$\delta_{ik}$  = อิทธิพลเนื่องจากตัวสัตว์ที่ระดับ  $k$  เมื่อ  $k = 1, \dots, r$

$\tau_k$  = อิทธิพลเนื่องจากปัจจัยเวลา ที่ระดับ  $k = 1, \dots, r$

$\alpha\tau_k$  = อิทธิพลร่วมเนื่องจากปัจจัยทรีทเมนต์ที่ระดับ  $j$  และเวลาที่ระดับ  $k$

$\phi_{ijk}$  = ความคลาดเคลื่อนของงานทดลอง

#### สถานที่ทำการทดลองและระยะเวลาในการทำการทดลอง

ฟาร์มมหาวิทยาลัย อาคารศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 3 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี และห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร ใช้ระยะเวลาในการทดลองตั้งแต่ เดือนกรกฎาคม-เดือนกันยายน 2550 ปรับสัตว์ 14 วัน รวมระยะเวลา 98 วัน

## 2.2.3 ศึกษาผลของการทดแทนโปรตีนหยาบทั้งหมดในสูตรอาหารชั้น ด้วย ถั่วควาลเคด แห้ง

### ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

แพะลูกผสมพันธุ์เอง โกลนุเบียน×พื้นเมือง อายุเฉลี่ย ประมาณ 7-9 เดือน น้ำหนักประมาณ กลุ่มที่หนึ่ง  $19\pm 4$  กิโลกรัม กลุ่มที่สอง  $9\pm 4$  กิโลกรัม เพศผู้ 18 ตัว

### การทดลอง

ทำการศึกษาโดยวางแผนการทดลองแบบ Randomized Complete Block Design ใช้น้ำหนักแพะเป็น block ปัจจัยที่ต้องการศึกษา คือ ศึกษาผลของการทดแทนโปรตีนในสูตรอาหารชั้น ที่ระดับ 25 และ 50 % โดยมีอาหารทดลอง (Dietary treatment) ที่แตกต่างกัน 3 ทริทเมนต์

(T<sub>1</sub>) อาหารทดลองแบบที่ 1 หญ้าแพงโกล่าแห้ง + อาหารชั้น (14%CP)

(T<sub>2</sub>) อาหารทดลองแบบที่ 2 หญ้าแพงโกล่าแห้ง + ควาลเคดแห้ง (ที่ระดับ 25%) จากกากถั่วเหลืองในสูตรอาหารชั้น

(T<sub>3</sub>) อาหารทดลองแบบที่ 3 หญ้าแพงโกล่าแห้ง + ควาลเคดแห้ง (ที่ระดับ 50%) จากกากถั่วเหลืองในสูตรอาหารชั้น

### การจัดการสัตว์ทดลอง

ระยะก่อนทดลอง (preliminary period) ชังแพะในคอกรวมที่มีรางอาหารเพียงพอ ให้แพะทุกตัวได้รับหญ้าแพงโกล่า : อาหารชั้น = 50:50 หรือให้อาหารชั้นเสริมในปริมาณ 200-300กรัมต่อวัน ในช่วงนี้ทำการถ่ายพยาธิ ฉีดวัคซีนและวิตามิน AD<sub>3</sub>E จัดสัตว์เข้าทดลองตามแผนการทดลอง แล้วให้ตามทริทเมนต์ที่กำหนดไว้ โดยชังแพะ แยกขังเดี่ยว ระยะปรับสัตว์ (adjusting period) ทำการปรับสัตว์ให้คุ้นเคยกับสภาพคอกขังเดี่ยวและอาหารนาน 14 วัน ในช่วงนี้แพะทุกตัวได้รับอาหารในกลุ่มควบคุม (control) ระยะทำการทดลอง (experimental period) แพะทุกตัวได้รับอาหารที่กำหนดตาม ทริทเมนต์ โดยปรับตามน้ำหนักตัว ทำการเก็บข้อมูลต่าง ๆ คือ ปริมาณอาหารที่กินได้ต่อวัน การเปลี่ยนแปลงน้ำหนักตัว และทำการเก็บตัวอย่างเลือด ของเหลวจากกระเพาะหมัก, ปัสสาวะและมูล ช่วงสัปดาห์สุดท้ายของการทดลอง

### อาหารที่ใช้ในการทดลอง

การให้อาหารชั้นตามสูตรแก่สัตว์ทดลองดังตารางที่ 5.1 โดยมีอาหาร 3 สูตร โดยแยกเป็นอาหารชั้น และอาหารหยาบโดยแพะทุกตัวจะได้รับหญ้าแพงโกล่าแห้งให้แบบเต็มที่ (*ab libtum*) ให้อาหารในช่วงเช้า 8.00 น. และ 16.30 น. ของทุกวัน โดยอาหารชั้นในกลุ่มทดลองจะให้ปริมาณ 1.0% ของน้ำหนักตัว

ตารางที่ 2.1 วัตถุดิบของสูตรอาหารที่ใช้ถั่วคาวาลเคดทดแทนกากถั่วเหลืองโปรตีน 14 เปอร์เซ็นต์

วัตถุดิบ, % วัตถุแห้ง	0:100	25:75	50:50
ถั่วคาวาลเคดแห้ง	0	10	19.8
กากมันสำปะหลัง	53.5	46.15	39.0
รำละเอียด	12.0	12.00	12.0
กากถั่วเหลือง	15.0	12.50	10.0
กากปาล์ม	10.0	10.00	10.0
กากน้ำตาล	6	6	6
ยูเรีย	1.3	1.15	1.0
กำมะถัน	0.2	0.20	0.2
ปูนขาว	0.5	0.50	0.5
เกลือ	0.5	0.50	0.5
Premixed	1.0	1.0	1.0
รวม	100	100	100

### การเก็บข้อมูล

การเก็บตัวอย่างอาหาร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารหยาบ และอาหารข้น เพื่อนำไปวิเคราะห์หาองค์ประกอบทางเคมี คือ วัตถุแห้ง Dry matter (DM), เถ้า (Ash), โปรตีนหยาบ (CP) ตามวิธีมาตรฐาน AOAC (1985) และหา neutral detergent fiber (NDF), acid detergent fiber (ADF), acid detergent lignin (ADL) ตามวิธีการของ Van Soest et al. (1991) บันทึกปริมาณการกินอาหารที่แพะกินทุกวัน ตรวจวัดปริมาณการกินได้อาหารหยาบและอาหารข้นที่เหลือต่อวันก่อนให้อาหารเช้า โดยการนำอาหารทั้งหมดที่เหลือมาชั่งน้ำหนัก ให้อาหาร 2 ครั้ง ช่วงเช้าเวลา 7.00 น. และช่วงบ่าย เวลา 16.00 น. บันทึกการเปลี่ยนแปลงน้ำหนักตัวของแพะทำการชั่งน้ำหนัก เป็นประจำทุกสัปดาห์ในตอนเช้าก่อนให้อาหาร คำนวณหาอัตราการผลิตมูล , ปริมาณการกินได้ต่อน้ำหนักตัว และประสิทธิภาพการใช้อาหารต่อน้ำหนักตัว เก็บตัวอย่างเลือดสัปดาห์สุดท้ายของการทดลอง ณ. ที่เวลา 0,3,6 ชั่วโมงหลังการให้อาหาร เพื่อทำการตรวจหาปริมาณยูเรีย การวัดและสุ่มเก็บของเหลวจากการเพาะหมัก (rumen fluid) สุ่มเก็บของเหลวจากกระเพาะหมักของแพะแต่ละตัวในสัปดาห์สุดท้ายของการทดลอง โดยจะกระทำ ณ ชั่วโมงที่ 0,3,6 หลังจากการให้อาหารเช้า หลังจากนั้นจะนำไปวิเคราะห์หาแอมโมเนียไนโตรเจน (NH<sub>3</sub>-N) โดยวิธีการกลั่น (Bromner and Keeney, 1965) กรดไขมันที่ระเหยง่าย และนับจำนวนจุลินทรีย์โดยวิธี direct count (Galylean. 1989)

### การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ

วิเคราะห์ผลทางสถิติโดย Analysis of variance (ANOVA) และเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยในแต่ละทรีทเมนต์ด้วยวิธี Duncan's New multiple Range Test โดยการใช้โปรแกรม SAS (1996)

$$\text{MODEL: } Y_{ij} = \mu + \tau_i + \varepsilon_{ij}$$

เมื่อ  $Y_{ij}$  = ค่าสังเกตจากทรีทเมนต์ที่  $i$ , ซ้ำที่  $j$  เมื่อ  $j=1, \dots, r$

$\mu$  = overall mean

$\tau_i$  = อิทธิพลเนื่องจากทรีทเมนต์ (trt) ที่  $i$  เมื่อ  $i=1, \dots, r$

$\varepsilon_{ij}$  = Error

### 2.2.4 การศึกษาผลของการทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับแตกต่างกัน

#### สัตว์ทดลอง

แพะเนื้อลูกผสมพันธุ์พื้นเมืองและแองโกลนูเบียนอายุ เฉลี่ยประมาณ 7-8 เดือน น้ำหนักเฉลี่ยประมาณ  $20 \pm 5.0$  กิโลกรัม เพศผู้ 4 ตัว และเพศเมีย 4 ตัว รวม 8 ตัว

การทดลองที่ 1 วางแผนการทดลองแบบ Double 4x4 Latin square design โดยมีปัจจัยการทดลอง 4 ปัจจัย ทำการจัดทรีทเมนต์งานทดลองด้วยระดับการทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่น ดังแสดงในตารางที่ 3.1

อาหารทดลองแบบที่ 1 = (T1) ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่น  
ในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์

อาหารทดลองแบบที่ 2 = (T2) ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่น  
ในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 25 เปอร์เซ็นต์

อาหารทดลองแบบที่ 3 = (T3) ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่น  
ในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 50 เปอร์เซ็นต์

อาหารทดลองแบบที่ 4 = (T4) ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่น  
ในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 75 เปอร์เซ็นต์

#### การจัดการสัตว์ทดลอง

ทำการถ่ายพยาธิแพะโดยใช้ยาไอโวเมกต์ พร้อมทั้งฉีดวิตามิน เอ, บี, ซี ก่อนเข้างานทดลอง 1 สัปดาห์ จากนั้นสุมแพะแต่ละตัวในคอกขังเดี่ยว ให้อาหารแยกแต่ละตัวพร้อมน้ำสะอาดให้กิน และแบ่งการทดลองออกเป็น 4 ช่วงเวลาการทดลอง (period) ช่วงเวลา 21 วัน โดยแบ่งออกเป็นระยะเวลา

การปรับสัตว์ 14 วัน นำสัตว์ขึ้นกรงเมแทบอลิซึม ปรับสัตว์บนกรงเมแทบอลิซึม 2 วัน ทำการสุ่มเก็บตัวอย่างเป็นเวลา 7 วัน ในแต่ละช่วงเวลา เมื่อทดลองครบหนึ่งช่วงเวลาทดลอง แพะแต่ละตัวจะถูกเปลี่ยนไปปรับสุรอาหารอื่นโดยไม่ซ้ำกัน จนครบทั้ง 4 ช่วงเวลาการทดลอง ดังภาพที่ 3.4

### อาหารที่ใช้ในการทดลอง

อาหารที่ใช้ในการทดลองจัดทำในรูปแบบของอาหารข้น (concentrate) โดยสัตว์ทุกตัวได้รับหญ้าแพงโกล่าแห้งเป็นอาหารหยาบ (roughage) อย่างเต็มที่ (*ad libitum*) มีรายละเอียดของอาหารดังตารางที่ 3.1 ในสูตรอาหารในการทดลองครั้งนี้ มีโภชนะที่สำคัญ คือ โปรตีนหยาบ 14 เปอร์เซ็นต์ จัดให้แพะทดลองได้รับอาหารทดลองในช่วง 14 วันก่อนขึ้นกรงเมแทบอลิซึม โดยให้กินอย่างเต็มที่ และในช่วง 7 วันสุดท้ายของการเก็บตัวอย่างที่ขึ้นกรงเมแทบอลิซึม ให้อาหาร 80 เปอร์เซ็นต์ของการกินได้ โดยแบ่งให้อาหาร 2 เวลา ในตอนเช้า 07.00 นาฬิกา และเวลา 17.00 นาฬิกา

ตารางที่ 2.2 วัตถุดิบและส่วนประกอบของสูตรอาหารทดลองทั้ง 4 สูตรการทดลอง

วัตถุดิบ	อาหารทดลอง			
	0 เปอร์เซ็นต์	25 เปอร์เซ็นต์	50 เปอร์เซ็นต์	75 เปอร์เซ็นต์
น้ำมันปาล์ม	0	0.3	0.4	0.8
กากมันสำปะหลัง	66.4	61.9	57.58	54.9
รำละเอียด	10.0	14.0	18.0	20
กากถั่วเหลือง	15.0	11.2	7.5	3.8
กระถินป่น	0	3.8	7.5	11.2
กากน้ำตาล	5.0	5.0	5.0	5.0
ยูเรีย	1.9	2.1	2.32	2.6
กำมะถัน	0.2	0.2	0.2	0.2
เกลือ	0.5	0.5	0.5	0.5
พรีมิกซ์	1.0	1.0	1.0	1.0
รวม	100.0	100.0	100.0	100.0

### การเก็บข้อมูล

บันทึกปริมาณอาหารที่ให้ และที่เหลือ ในตอนเช้าและเย็นทุกวัน คำนวณปริมาณการกินได้ของวัตถุแห้งในแต่ละวัน คำนวณได้จากการกินได้วัตถุแห้งของแต่ละวัน คำนวณได้จากสมการปริมาณการกินได้ต่อวัน (วัตถุแห้ง, DM)

$$\text{ปริมาณการกินได้} = [\text{ปริมาณอาหารให้ตอนเช้า (วัตถุแห้ง)} - \text{ปริมาณอาหารเหลือตอนเช้า}]$$



(วัตถุแห้ง)] + [ปริมาณอาหารให้ตอนเย็น (วัตถุแห้ง)-ปริมาณอาหารเหลือตอนเย็น (วัตถุแห้ง)]

การเก็บตัวอย่างอาหาร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารหยาบ และอาหารชั้น เพื่อนำไปวิเคราะห์หาองค์ประกอบทางเคมี คือ วัตถุแห้ง (dry matter, DM), เถ้า (ash), โปรตีนหยาบ (crude protein, CP) และไขมัน (ether extract, EE) ตามวิธีของ AOAC (1990) วิเคราะห์หาองค์ประกอบทางเคมีของเยื่อใย ได้แก่ เยื่อใยที่ไม่ละลายในสารฟอกที่เป็นกลางหรือผนังเซลล์ (neutral detergent fiber, NDF) เยื่อใยที่ไม่ละลายในสารฟอกที่เป็นกรด (acid detergent fiber, ADF) ตามวิธีการของ Goering and Van Soest (1970)

เก็บของเหลวในกระเพาะรูเมน ในตอนเช้าของวันที่ 21 ของแต่ละช่วงของการทดลอง โดยเก็บตัวอย่างของเหลวในกระเพาะรูเมน (rumen fluid) โดยใช้ stomach tube สอดลงไปยังกระเพาะ โดยปกติท่อต้องเข้าอยู่บริเวณส่วนกลางของกระเพาะรูเมน (dorsal and rumen) แล้วจึงดูดของเหลวโดยใช้ vacuum pump ออกมา และทำการสุ่มเก็บน้ำรูเมน 3 ครั้ง คือ ในช่วงเวลาที่ 0 (ก่อนการให้อาหาร) ช่วงเวลาที่ 3 หลังจากให้อาหารในตอนเช้า และช่วงเวลาที่ 6 เป็นช่วงเวลาสุดท้าย เก็บในปริมาณ 40 - 60 มิลลิลิตร วัดค่าความเป็นกรด-ด่าง ด้วยเครื่อง pH/temperature meter แบบสนาม (Mini Lab TSFET Model 10120) ทันทีและจดบันทึกข้อมูลที่ได้ จากนั้นกรองผ่านผ้าขาวบาง 4 ชั้นเก็บไว้ประมาณ 25 มิลลิลิตร แล้วหยุดด้วยกรดซัลฟูริก (6 N H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) ปริมาตร 2.5 มิลลิลิตร (ในอัตราส่วน rumen fluid 10 ส่วน ต่อ 6 N H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> 1 ส่วน) เพื่อหยุดปฏิกิริยาการหมักของจุลินทรีย์ แล้วนำไปปั่นเหวี่ยง (centrifuge) ที่ความเร็ว 3,000 รอบต่อนาที เป็นเวลา 15 นาที รินเอาของเหลวใส (supernatant) เก็บไว้ในตู้เย็นแช่แข็งอุณหภูมิ -20 °C เพื่อนำไปวิเคราะห์หาแอมโมเนีย - ไนโตรเจน (NH<sub>3</sub>-N) ด้วยวิธีการกลั่น Bromner and Keeney (1965) และนำของเหลวอีกส่วนหนึ่งนำไปวิเคราะห์หากรดไขมันที่ระเหยได้ (volatile fatty acids VFA) กรดอะซิติก กรดโพรพิโอนิก และกรดบิวทิริก โดยใช้เครื่อง High Performance Liquid Chromatography (HPLC) (model RF-10AXL; Shimadzu) ตามวิธีของ Samuel, Sagathewan, Thomas and Mathen (1997) และส่วนที่ 2 นำของเหลวในกระเพาะรูเมนปริมาตร 1 มิลลิลิตร ใส่ลงในขวดที่บรรจุสารละลายฟอร์มาลีน (10% Formaline solution) ที่มีปริมาตร 9 มิลลิลิตร เขย่าขวดเพื่อผสมให้เข้ากัน จากนั้นจึงนำไปนับจำนวนจุลินทรีย์ต่อไปตามวิธีการของ Galyeon (1989)

เก็บมูลแพะทุกตัว โดยสัตว์ทดลองอยู่บนกรงเมแทบอลิซึม และเก็บมูลทั้งหมดแต่ละวัน (total collection) แล้วทำการชั่งน้ำหนักมูลทั้งหมดของแต่ละวัน โดยสุ่มเก็บติดต่อกัน 7 วัน ในช่วงวันที่ 14 ถึง 21 ของแต่ละช่วงเวลากการทดลอง และทำการคลุกเคล้ามูลให้เข้ากันและสุ่มเก็บมูล 5 เปอร์เซ็นต์ ใส่ถุงแยกเป็นรายตัว ทำการแบ่งมูลออกเป็น 2 ส่วน โดยส่วนแรกนำไปอบที่อุณหภูมิ 100 °C นาน 24 ชั่วโมง เพื่อวิเคราะห์หาวัตถุแห้งในมูลแต่ละครั้ง ส่วนที่ 2 นำไปอบที่อุณหภูมิ 60 °C นาน

72 ชั่วโมง แล้วนำไปบดผ่านตระแกรงขนาด 1 มิลลิเมตร เพื่อนำไปวิเคราะห์หาส่วนประกอบของ โภชนะต่างๆ ได้แก่ DM, Ash, CP, NDF และ ADF เช่นเดียวกับการวิเคราะห์อาหารและวิเคราะห์หา การย่อยได้ตามวิธีของ Schnieder and Flatt (1975) โดยสูตรที่ใช้ในการคำนวณ คือ

$$\text{การย่อยได้ของโภชนะ(\%DM)} = \frac{\text{โภชนะในอาหาร(DM)} - \text{โภชนะในมูล (DM)}}{\text{โภชนะในอาหาร(DM)}} \times 100$$

**เก็บปัสสาวะแพะทุกตัว** การสุ่มเก็บตัวอย่างปัสสาวะ ทำเช่นเดียวกันกับการสุ่มเก็บมูล โดยมีถึง รองรับปัสสาวะวางอยู่ใต้กรงเมแทบอลิซึม เต็มกรดซัลฟูริก เข้มข้น 97 เปอร์เซ็นต์ในถังเก็บปัสสาวะ ประมาณ 80-100 มิลลิลิตร เพื่อปรับให้ปัสสาวะมีค่าความเป็นกรด - ด่าง ต่ำกว่า 2-3 เพื่อป้องกันการ สูญเสีย ของแอมโมเนีย ทำการวัดปริมาตรของปัสสาวะในถังรองรับอยู่ใต้กรงเมแทบอลิซึมจากแพะ ทุกตัวทุกวัน ในช่วง 7 วันสุดท้ายในแต่ละระยะการทดลอง และสุ่มเก็บปัสสาวะ 5 เปอร์เซ็นต์ ของที่ จับถ่าย ในแพะทดลองแต่ละตัว นำมาเก็บไว้รอให้ครบ 7 วัน ในตู้แช่ที่อุณหภูมิ -10 °C เมื่อครบ 7 วันนำปัสสาวะที่เก็บเอาไว้ในแต่ละวันมา pool สุ่มเก็บไว้ 50 เปอร์เซ็นต์ ของปัสสาวะที่ทำกรผสม แล้วนำมาเก็บไว้ที่ -10 °C เพื่อนำมาวิเคราะห์หาปริมาณไนโตรเจน โดยวิธี Kjeldahl method (AOAC, 1990)

**ชั่งน้ำหนักแพะ** ก่อนเข้างานทดลอง และทำการชั่งน้ำหนักเป็นประจำทุก 1 สัปดาห์ในตอน เช้าเวลา 07.00 น. ก่อนให้อาหาร เพื่อคำนวณการเปลี่ยนแปลงของน้ำหนักตัว และเพื่อนำค่าน้ำหนักที่ ได้มาคำนวณหาปริมาณการกินได้ในหน่วยกรัมต่อวัน (g/d), เปอร์เซ็นต์น้ำหนักตัว (%BW) และกรัม ต่อกิโลกรัมน้ำหนักตัวเมแทบอลิก (g/kgBW<sup>0.75</sup>)

**เก็บตัวอย่างเลือด** ในวันที่ 21 ของแต่ละช่วงเวลากการทดลอง โดยเจาะที่เส้นเลือดดำที่คอ (jugular vein) เวลา 0, 3 และ 6 ชั่วโมงหลังให้อาหารในตอนเช้า ประมาณ 3 มิลลิลิตร ในหลอดที่มี เฮปาริน (heparin) เพื่อป้องกันการแข็งตัวของเลือด และนำไปปั่นเหวี่ยง (centrifuge) ที่ความเร็ว 3,000 รอบต่อนาที เป็นเวลา 15 นาที ดูดเอาเฉพาะส่วนที่เป็นซีรัมเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ -20 °C เพื่อ วิเคราะห์หาปริมาณของยูเรียในกระแสเลือด (blood urea nitrogen, BUN) ตามวิธีของ Anino and Giese (1976) โดยใช้ spectrophotometer

### **การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ**

นำข้อมูลที่ได้อันวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบ analysis of variance (ANOVA) ตาม แผนการทดลองแบบ Double 4x4 Latin square design โดยใช้ Proc GLM (SAS, 1996) และ เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของอาหารทดลอง โดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test ตามวิธีการของ Steel and Torrie (1980)

### **2.3 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล**

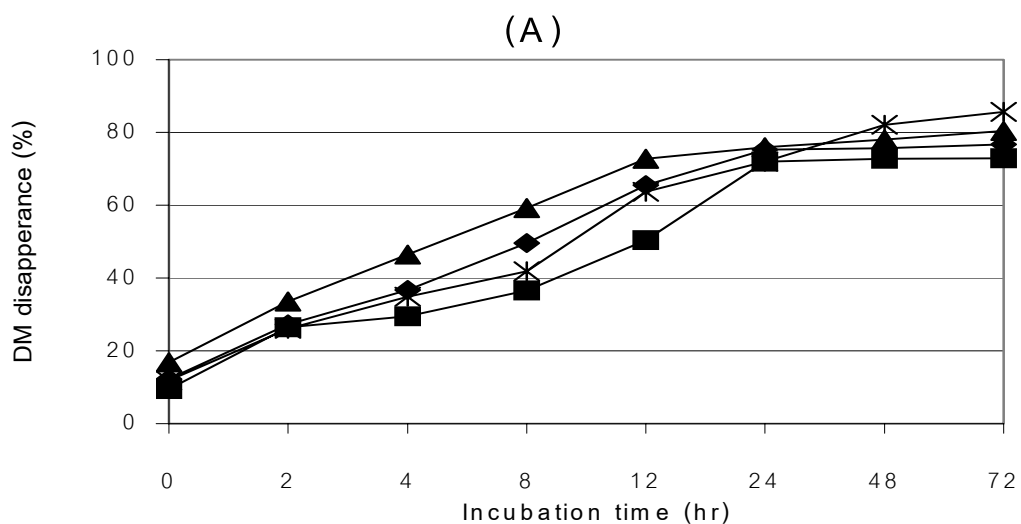
ผลการทดลองที่ได้ทั้งหมดทำการเปรียบเทียบความแตกต่างทางสถิติของค่าเฉลี่ยโดยใช้ Duncan's New Multiple Range Test (Steel and Torries, 1980)

### บทที่ 3

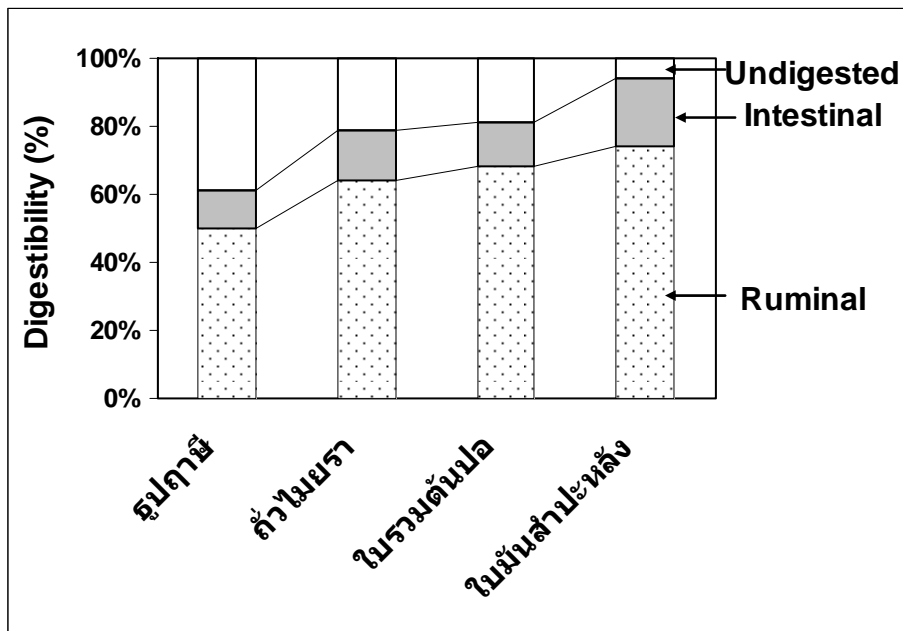
#### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

#### 3.1 การศึกษาการใช้ประโยชน์ของพืชอาหารสัตว์และผลิตภัณฑ์ ต่อการย่อยได้และกระบวนการหมัก

ความสามารถในการย่อยได้วัตถุแห้งและโปรตีน (ภาพที่ 3.1) พบว่าค่าความสามารถในการย่อยได้วัตถุแห้งและโปรตีน ของของรูปฤาษีสูงกว่า ถั่วไมยรา ไบรวมต้นปอ และไบมันสำปะหลัง ตามลำดับ



ภาพที่ 3.1 : ความสามารถในการย่อยได้วัตถุแห้ง (A) และโปรตีน (B) ของรูปฤาษี (\*) ถั่วไมยรา (Δ) ไบรวมต้นปอ (◆) และไบมันสำปะหลัง (□)



ภาพที่ 3.2 ค่าการย่อยได้โปรตีนในรูเมน ลำไส้เล็ก และส่วนที่ย่อยไม่ได้ของ รูปถาฐิ ถั่วไมยรา ใบรวมต้นปอและใบมันสำปะหลัง

ค่าการย่อยได้คิดเป็นสัดส่วนในรูเมนและลำไส้เล็กของใบมันสำปะหลัง ใบรวมต้นปอ และ ถั่วไมยรา มีค่าสูงกว่ารูปถาฐิอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p < 0.05$ )

### 3.2 ศึกษาผลของการทดแทนอาหารหยาบด้วยถั่วคาวาลเคด โดยการเปรียบเทียบกันระหว่าง ถั่วคาวาลเคดหมักและคาวาลเคดแห้ง

#### องค์ประกอบทางเคมีของสูตรอาหาร

องค์ประกอบทางเคมีของสูตรอาหาร ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของหญ้าแพงโกล่าแห้ง อาหารชั้น ถั่วคาวาลเคดหมัก ถั่วคาวาลเคดแห้ง ที่ใช้ในการทดลอง แสดงรายละเอียดในตารางที่ 3.1 พบว่า ถั่วคาวาลเคดหมักมีค่า โปรตีน NDF ADF และไขมัน เท่ากับ 16.3, 39.8, 35.2 และ 2.30 ตามลำดับ ส่วนถั่วคาวาลเคดแห้งมีค่าโปรตีน NDF ADF และไขมัน เท่ากับ 11.5, 54.7, 33.0 และ 2.4 ตามลำดับ

ตารางที่ 3.1 องค์ประกอบทางเคมีของสูตรอาหาร

โภชนะ	สูตรอาหารทดลอง			
	หญ้าแพงโกล่า	อาหารชั้น	ถั่วคาวาลเคดหมัก	ถั่วคาวาลเคดแห้ง
วัตถุดิบแห้ง	98.8	98.1	24.2	95.2
..... % วัตถุดิบแห้ง.....				
อินทรีย์วัตถุ	95.4	87.6	71.5	88.0
โปรตีน	4.9	15.0	16.3	11.5
NDF	61.6	38.0	39.8	54.7
ADF	36.7	25.2	35.2	33.0
ไขมัน	2.1	2.2	2.3	2.4

NDF = neutral detergent fiber, ADF = acid detergent fiber

ตารางที่ 3.2 แสดงปริมาณการกินได้น้ำหนักแห้งของแพะที่ได้รับอาหารสูตรทดลอง

	สูตรอาหารทดลอง				SEM	p-value
	T1	T2	T3	T4		
ปริมาณการกินได้ของอาหารชั้น						
กรัม/วัน	.	156.0 <sup>a</sup>	124.6 <sup>b</sup>	124.6 <sup>a</sup>	3.77	0.00
%BW <sup>1</sup>	1.0	1.0	1.0	1.0	-	-
g/kg BW <sup>0.752</sup>	19.3	19.4	20.8	20.4	0.58	0.17
ปริมาณการกินได้ของอาหารหยาบ						
กรัม/วัน	526.6	508.5	490.5	504.7	13.72	0.01
%BW <sup>1</sup>	3.2 <sup>ab</sup>	3.4 <sup>a</sup>	3.0 <sup>b</sup>	3.3 <sup>ab</sup>	0.14	0.29
g/kg BW <sup>0.752</sup>	61.9 <sup>b</sup>	69.4 <sup>a</sup>	60.1 <sup>b</sup>	65.5 <sup>ab</sup>	2.21	0.12
ปริมาณการกินได้รวม/วัน						
กรัม/วัน	526.6 <sup>c</sup>	664.6 <sup>a</sup>	615.1 <sup>b</sup>	628.3 <sup>ab</sup>	15.28	0.01
%BW <sup>1</sup>	3.2 <sup>b</sup>	4.4 <sup>a</sup>	4.0 <sup>b</sup>	4.3 <sup>ab</sup>	0.12	0.10
g/kg BW <sup>0.752</sup>	81.2 <sup>b</sup>	88.8 <sup>a</sup>	80.9 <sup>b</sup>	85.1 <sup>ab</sup>	2.33	0.18

<sup>a,b,c</sup> ค่าเฉลี่ยในแนวนอนเดียวกันมีกำกับอักษร แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง

(p<0.01)

(T<sub>1</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง, (T<sub>2</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง : อาหารข้น (ประมาณ 14%CP), (T<sub>3</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง : ถั่วคาวาลเคดแห้ง (ประมาณ 14%CP), (T<sub>4</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง : ถั่วคาวาลเคดหมัก (ประมาณ 14%CP)

### ปริมาณการกินได้ของแพะ

ปริมาณการกินได้ของแพะจากตารางที่ 3.2 พบว่า แพะที่ได้รับสูตรอาหารที่แตกต่างกัน มีปริมาณการกินได้ของอาหารข้นของวัตถุดิบแห้งกรัมต่อวัน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p < 0.01$ ) ส่วนปริมาณการกินได้ต่อน้ำหนักตัว (เปอร์เซ็นต์น้ำหนักตัว) และปริมาณการกินได้ต่อน้ำหนักตัว<sup>0.75</sup> ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) ส่วนปริมาณการกินได้ของอาหารหยาบแพะทุกกลุ่มได้รับอาหารหยาบแบบเต็มที่มีปริมาณการกินได้ของอาหารหยาบ พบว่า แพะกลุ่มที่ได้รับอาหารสูตรที่ 2 มีปริมาณการกินได้ต่อน้ำหนักตัว (เปอร์เซ็นต์น้ำหนักตัว) และปริมาณการกินได้ต่อน้ำหนักตัว<sup>0.75</sup> สูงกว่าทุกกลุ่ม ( $p > 0.05$ ) ส่วนปริมาณการกินได้ของวัตถุดิบแห้งกรัมต่อวัน ไม่แตกต่างกัน ( $p > 0.05$ ) ปริมาณการกินได้ทั้งหมด พบว่า แพะกลุ่มที่ได้รับอาหารสูตรที่ 2 มีปริมาณการกินได้ของวัตถุดิบแห้งกรัมต่อวัน ปริมาณการกินได้ต่อน้ำหนักตัว (เปอร์เซ็นต์น้ำหนักตัว) และปริมาณการกินได้ต่อน้ำหนักตัว<sup>0.75</sup> สูงกว่าอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p > 0.05$ )

ตารางที่ 3.3 แสดงความสามารถในการย่อยได้ของโภชนะของแพะที่ได้รับอาหารสูตรทดลอง

องค์ประกอบทางเคมี	อาหารทดลอง				SEM	p-value
	T1	T2	T3	T4		
วัตถุดิบแห้ง	62.4 <sup>b</sup>	64.6 <sup>b</sup>	65.7 <sup>b</sup>	72.9 <sup>a</sup>	3.66	0.08
อินทรีย์วัตถุ	67.4 <sup>b</sup>	73.8 <sup>a</sup>	75.0 <sup>a</sup>	76.2 <sup>a</sup>	2.99	0.06
โปรตีน	40.7 <sup>b</sup>	62.1 <sup>a</sup>	72.5 <sup>a</sup>	64.7 <sup>a</sup>	5.02	0.06
NDF	41.9 <sup>b</sup>	55.7 <sup>ab</sup>	55.4 <sup>ab</sup>	63.2 <sup>a</sup>	4.51	0.05
ADF	56.7	51.7	52.9	57.1	5.79	0.90

<sup>a,b</sup> ค่าเฉลี่ยในแนวอนเดียวกันมีกำกับอักษร แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ( $p > 0.05$ )

(T<sub>1</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง, (T<sub>2</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง : อาหารข้น (ประมาณ 14%CP), (T<sub>3</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง : ถั่วคาวาลเคดแห้ง (ประมาณ 14%CP), (T<sub>4</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง : ถั่วคาวาลเคดหมัก (ประมาณ 14%CP)

### ปริมาณการย่อยได้ของโภชนะ

จากตารางที่ 3.3 แสดงปริมาณการย่อยได้ของแพะที่ได้รับสูตรอาหารที่แตกต่างกัน ปริมาณการย่อยได้ของ ADF มีค่าไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) ส่วนค่าการย่อยได้ของ

วัตถุแห้ง อินทรีย์วัตถุ และ NDFแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ( $p>0.05$ ) พบว่า แพะที่ได้รับอาหารสูตรที่ 4 มีค่าสูงกว่าแพะที่ได้รับอาหารทุกสูตร ส่วนค่าการย่อยได้ของโปรตีน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ( $p>0.05$ ) พบว่าแพะที่ได้รับอาหารสูตรที่ 3 มีค่าการย่อยได้ของโปรตีนสูงที่สุด

#### ความสมดุลของไนโตรเจน (nitrogen balance)

สมดุลของไนโตรเจน ดังแสดงในตารางที่ 3.4 ค่าไนโตรเจนที่ขับออกมากับอุจจาระ ไนโตรเจนที่ขับออกมากับปัสสาวะ ไนโตรเจนที่ขับออกมาทั้งหมด และค่าการดูดซึมไนโตรเจน ของแพะที่ได้รับอาหารทั้ง 4 สูตร พบว่า มีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ ( $p>0.05$ ) ส่วนค่า ปริมาณการกินได้ของไนโตรเจน พบว่าแพะกลุ่มที่ได้รับอาหารสูตรที่ 2 และ 3 แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ( $p<0.01$ ) ส่วนแพะที่ได้รับอาหารสูตรที่ 2, 3 และสูตรที่ 4 พบว่า ค่าไนโตรเจนที่กักเก็บในร่างกายแพะ และค่าไนโตรเจนที่กักเก็บในร่างกายแพะเมื่อคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ มีค่าสูงกว่าแพะกลุ่มที่ได้รับสูตรอาหารที่ 1 อย่างมีนัยสำคัญ ( $p>0.05$ )

ตารางที่ 3.4 สมดุลไนโตรเจนของแพะที่ได้รับระดับสูตรอาหารที่แตกต่างกัน

ไนโตรเจน (g)	อาหารทดลอง				SEM	p-value
	T1	T2	T3	T4		
N intake, g/d	4.2 <sup>c</sup>	7.7 <sup>a</sup>	7.7 <sup>a</sup>	6.6 <sup>b</sup>	0.23	0.00
Feces N, g/d	2.9	2.8	2.3	2.2	0.25	0.16
Urine N, g/d	0.5	0.7	0.7	0.6	0.11	0.43
N output, g/d	3.3	3.5	2.9	2.8	0.27	0.07
N absorption, g/d	5.0	6.1	5.1	5.1	0.54	0.04
N retention g/d	1.7 <sup>b</sup>	4.3 <sup>a</sup>	4.8 <sup>a</sup>	3.8 <sup>a</sup>	0.56	0.05
N retention, % of intake	37.9 <sup>b</sup>	62.5 <sup>a</sup>	60.0 <sup>a</sup>	58.7 <sup>a</sup>	4.24	0.27

<sup>a,b,c</sup> ค่าเฉลี่ยในแนวนอนเดียวกันมีกำกับอักษร แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง

( $p<0.01$ )

(T<sub>1</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง, (T<sub>2</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง : อาหารข้น (ประมาณ 14%CP), (T<sub>3</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง : ถั่วคาวาลเคดแห้ง (ประมาณ 14%CP), (T<sub>4</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง : ถั่วคาวาลเคดหมัก (ประมาณ 14%CP)

#### ค่าความเป็นกรด-ด่างในของเหลวจากกระเพาะหมัก

ค่าความเป็นกรด-ด่าง ของแพะที่ได้รับอาหารทั้ง 4 สูตร ที่ชั่วโมงที่ 0, 3 และ 6 มีค่าไม่แตกต่างกัน ( $p < 0.05$ ) ตามลำดับ ค่าเฉลี่ยค่าความเป็นกรด-ด่าง มีค่าเท่ากับ 7.3, 7.1, 7.2 และ 7.3 ตามลำดับ

ตารางที่ 3.5 แสดงค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ของของเหลวจากกระเพาะหมักของแพะที่ได้รับอาหารสูตรทดลองที่แตกต่างกัน

pH	อาหารทดลอง				SEM	p-value
	T1	T2	T3	T4		
เวลา (ชั่วโมง)						
0	7.4	7.3	7.3	7.3	0.06	0.03
3	7.1	7.1	7.2	7.2	0.08	0.01
6	7.1	7.1	7.2	7.3	0.12	0.10
ค่าเฉลี่ย	7.3	7.1	7.2	7.3	0.04	0.02

(T<sub>1</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง, (T<sub>2</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง : อาหารข้น (ประมาณ 14%CP), (T<sub>3</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง : ถั่วคาวาลเคดแห้ง (ประมาณ 14%CP), (T<sub>4</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง : ถั่วคาวาลเคดหมัก (ประมาณ 14%CP)

ค่าความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจน (NH<sub>3</sub>-N) ในของเหลวจากกระเพาะหมัก

จากตารางที่ 3.6 แสดงความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจน ในของเหลวจากกระเพาะหมักของแพะ พบว่า ก่อนให้อาหาร หลังการให้อาหาร 3 และ 6 ชั่วโมง และค่าเฉลี่ย พบว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) ของแพะที่ได้รับสูตรอาหารทั้ง 4 สูตร ค่าเฉลี่ยความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจน ในของเหลวจากกระเพาะหมักของแพะ มีค่าเท่ากับ 5.5, 6.0, 5.8, และ 6.0 ตามลำดับ

ตารางที่ 3.6 ค่าความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจน ในของเหลวจากกระเพาะหมักของแพะที่ได้รับสูตรอาหารที่แตกต่างกัน

NH <sub>3</sub> -N <sup>1/</sup> , mg%	อาหารทดลอง				SEM	p-value
	T1	T2	T3	T4		
เวลา (ชั่วโมง)						
0	5.9	5.3	6.0	6.0	0.56	0.12
3	5.4	6.5	7.7	6.0	1.19	0.76
6	4.8	5.9	5.7	6.0	0.43	0.04
ค่าเฉลี่ย	5.5	6.0	5.8	6.0	0.44	0.03



<sup>1</sup>NH<sub>3</sub>-N = แอมโมเนีย-ไนโตรเจน

(T<sub>1</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง, (T<sub>2</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง : อาหารข้น (ประมาณ 14%CP), (T<sub>3</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง : ถั่วคาวาลเคดแห้ง (ประมาณ 14%CP), (T<sub>4</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง : ถั่วคาวาลเคดหมัก (ประมาณ 14%CP)

### ค่าความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจนในกระแสเลือด (blood urea nitrogen, BUN)

ตารางที่ 3.7 ค่าความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจน ในกระแสเลือดชั่วโมงที่ 0, 3 และ 6 หลังการให้อาหาร พบว่า ค่าที่ได้มีค่าไม่แตกต่างกัน (p>0.05) ค่าเฉลี่ย มีค่าเท่ากับ 12.7, 13, 13.5 และ 12.1 ตามลำดับ

ตารางที่ 3.7 ค่าความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจน ในกระแสเลือดของแพะที่ได้รับสูตรอาหารที่แตกต่างกัน

BUN <sup>1</sup> (mg%)	อาหารทดลอง				SEM	p-value
	T1	T2	T3	T4		
เวลา (ชั่วโมง)						
0	15.3	13.1	14.6	15.2	1.42	0.82
3	14.6	15.4	16.7	14.5	1.22	0.63
6	12.6	13.0	13.5	13.6	0.95	0.61
ค่าเฉลี่ย	12.7	13.0	13.5	12.1	0.90	0.23

<sup>1</sup>BUN = blood urea nitrogen

(T<sub>1</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง, (T<sub>2</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง : อาหารข้น (ประมาณ 14%CP), (T<sub>3</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง : ถั่วคาวาลเคดแห้ง (ประมาณ 14%CP), (T<sub>4</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง : ถั่วคาวาลเคดหมัก (ประมาณ 14%CP)

### ความเข้มข้นของกรดไขมันระเหยได้ ของของเหลวจากกระเพาะหมัก

จากตารางที่ 3.8 แสดงค่าความเข้มข้นของกรดไขมันระเหยได้รวม ก่อนให้อาหาร และหลังการให้อาหาร 3 ชั่วโมง และค่าเฉลี่ยของแพะที่ได้รับอาหารทั้ง 4 สูตร พบว่า ที่ชั่วโมงที่ 0 ก่อนการให้อาหาร แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p>0.05)

แสดงปริมาณของกรดอะซิติก (ตารางที่ 3.8) ของแพะที่ได้รับอาหารที่แตกต่างกัน 4 สูตร ค่าความเข้มข้นของกรดอะซิติก (acetic acid, C<sub>2</sub>) ก่อนให้อาหาร และให้อาหาร 3 ชั่วโมง และค่าเฉลี่ย พบว่า มีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ (p>0.05) ของแพะที่ได้รับอาหารทุกสูตร

ค่าความเข้มข้นของกรดโพรพิโอนิก (propionic acid, C<sub>3</sub>) ก่อนการให้อาหาร หลังการให้อาหาร 3 ชั่วโมง และค่าเฉลี่ยของแพะที่ได้รับอาหารทั้ง 4 สูตร พบว่า มีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ (p>0.05)

**ตารางที่ 3.8** ปริมาณของกรดไขมันระเหยได้ ของของเหลวจากกระเพาะรูเมน ของแพะที่ได้รับอาหารสูตรทดลองที่แตกต่างกัน

	อาหารทดลอง				SEM	p-value
	T1	T2	T3	T4		
Total VFA <sup>2/</sup> (m mol/l)						
0 hr	74.5 <sup>a</sup>	67.9 <sup>ab</sup>	60.8 <sup>b</sup>	69.2 <sup>a</sup>	3.29	0.05
3 hr	74.6	67.6	73.2	70.7	4.88	0.39
ค่าเฉลี่ย	74.6	67.5	69.3	66.1	3.56	0.09
Molar proportion of VFA <sup>2/</sup> (mol/100 mol)						
Acetic acid, C2						
0 hr	62.1	62.1	66.5	57.8	2.80	
3 hr	68.2	68.8	70.1	71.1	2.04	
ค่าเฉลี่ย	65.6	65.3	72.4	62.1	3.66	
Propionic acid, C3						
0 hr	33.2	32.4	32.5	27.9	2.12	0.48
3 hr	35.2	33.0	34.9	32.9	1.98	0.86
ค่าเฉลี่ย	36.5	33.4	31.8	32.5	2.09	0.88
Butyric acid, C4						
0 hr	5.4	5.0	5.0	6.6	0.63	0.16
3 hr	5.7	5.6	5.6	5.6	0.87	0.35
ค่าเฉลี่ย	5.5	5.2	5.2	5.4	0.42	0.27
C2:C3						
0 hr	1.6 <sup>b</sup>	2.1 <sup>ab</sup>	1.9 <sup>b</sup>	3.0 <sup>a</sup>	0.30	0.14
3 hr	1.9	1.9	1.8	2.0	0.14	0.76
ค่าเฉลี่ย	1.8 <sup>b</sup>	2.0 <sup>ab</sup>	1.9 <sup>ab</sup>	2.5 <sup>a</sup>	0.21	0.44

<sup>ab</sup> ค่าเฉลี่ยในแนวเดียวกันกับมีกำกับอักษรแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p>0.05), <sup>2/</sup>VFA=volatile fatty acid

ค่าความเข้มข้นของกรดบิวทีริก (butyric acid, C<sub>4</sub>) ก่อนการให้อาหาร หลังการให้อาหาร 3 ชั่วโมง และค่าเฉลี่ยของแพะที่ได้รับอาหารทั้ง 4 สูตร พบว่า มีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ (p>0.05)

ส่วนกรดอะซิติกต่อกรดโพรพิโอนิก (C<sub>2</sub>: C<sub>3</sub>) ก่อนการให้อาหาร และค่าเฉลี่ย ของแพะที่ได้รับอาหารสูตรที่ 4 มีค่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p>0.05) พบว่าแพะที่ได้รับสูตรที่ 4 มีสัดส่วนกรดอะซิติกต่อกรดโพรพิโอนิกสูงสุด

### 3.2.3 ศึกษาผลของการทดแทนโปรตีนหยาบทั้งหมดในสูตรอาหารชั้น ด้วย ถั่วควาลเคดแห้ง

#### องค์ประกอบทางเคมีของสูตรอาหาร

ผลวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี ของสูตรอาหารทั้ง 3 สูตร พบว่า สูตรอาหารสูตรที่ 1 มีค่าของโปรตีนหยาบ อินทรีย์วัตถุ NDF ADF ไขมัน เท่ากับ 14.18, 87.75, 41.44, 24.15, 0.96 ส่วนสูตรที่ 2 มีค่าของโปรตีนหยาบ อินทรีย์วัตถุ NDF ADF ไขมัน เท่ากับ 13.81, 79.37, 34.81, 21.45, 0.91 ส่วนสูตรที่ 3 มีค่าของโปรตีนหยาบ อินทรีย์วัตถุ NDF ADF ไขมัน เท่ากับ 13.75, 81.28, 35.59, 20.29, 1.71 ตามลำดับ

#### ตารางที่ 3.9 องค์ประกอบทางเคมีของสูตรอาหาร

ส่วนผสม	สูตรอาหารชั้น			อาหารหยาบ
	T1	T2	T3	(หญ้าแพงโกล่าแห้ง)
องค์ประกอบทางเคมี				
วัตถุแห้ง	98.8	99.4	98.9	99.6
	.....% DM.....			
โปรตีน	14.2	13.8	13.8	4.9
อินทรีย์วัตถุ	87.8	79.4	81.3	93.6
NDF	41.4	34.8	35.6	61.6
ADF	24.2	21.5	20.3	35.8
ไขมัน	0.9	0.9	1.7	0.9
Ash	12.3	20.6	18.7	6.4

DM = dry matter, CP=crude protein, OM=organic matter, NDF= neutral detergent fiber, ADF= acid detergent fiber, EE=ether extract

(T<sub>1</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง + อาหารข้น (14%CP), (T<sub>2</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง + คาวาลเคดแห้ง (ที่ระดับ 25%) จากกากถั่วเหลืองในสูตรอาหารข้น และ (T<sub>3</sub>)= หญ้าแพงโกล่าแห้ง + คาวาลเคดแห้ง (ที่ระดับ 50%) จากกากถั่วเหลืองในสูตรอาหารข้น

#### ปริมาณการกินได้ของแพะ

ปริมาณการกินได้ของแพะ พบว่า ปริมาณการกินได้ของอาหารข้นกรัมต่อวัน ปริมาณการกินได้ต่อน้ำหนักตัว และปริมาณการกินได้ต่อน้ำหนัก<sup>0.75</sup> มีค่าไม่แตกต่างกัน (p>0.05) เหมือนกันกับ ปริมาณการกินได้ของอาหารหยาบ และปริมาณการกินได้รวมต่อวัน ซึ่งมีค่าไม่แตกต่างกัน (p>0.05)

ตารางที่ 3.10 แสดงปริมาณการกินได้น้ำหนักแห้งของแพะที่ได้รับอาหารสูตรทดลอง

	สูตรอาหารทดลอง				Contrast*	
	T1	T2	T3	SEM	L	Q
ปริมาณการกินได้ของอาหารข้น						
กรัม/วัน	208.1	192.4	207.6	9.60	ns	ns
%BW <sup>1</sup>	1.0	1.0	1.0	-	-	-
g/kg BW <sup>0.752</sup>	20.9	18.4	20.3	0.55	ns	ns
ปริมาณการกินได้ของอาหารหยาบ						
กรัม/วัน	445.5	411.9	428.4	16.20	ns	ns
%BW <sup>1</sup>	2.1	1.9	2.0	0.08	ns	ns
g/kg BW <sup>0.752</sup>	44.4	40.1	42.5	1.39	ns	ns
ปริมาณการกินได้รวม/วัน						
กรัม/วัน	653.6	604.3	636.0	23.13	ns	ns
%BW <sup>1</sup>	3.1	2.9	3.0	0.09	ns	ns
g/kg BW <sup>0.752</sup>	65.3	58.5	62.8	1.50	ns	ns

\*L = linear, Q = quadratic

(T<sub>1</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง + อาหารข้น (14%CP), (T<sub>2</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง + คาวาลเคดแห้ง (ที่ระดับ 25%) จากกากถั่วเหลืองในสูตรอาหารข้น และ (T<sub>3</sub>)= หญ้าแพงโกล่าแห้ง + คาวาลเคดแห้ง (ที่ระดับ 50%) จากกากถั่วเหลืองในสูตรอาหารข้น

#### ปริมาณการย่อยได้ของโภชนะ

จากตารางแสดงความสามารถในการย่อยได้ ของแพะที่ได้รับอาหารที่แตกต่างกัน 3 สูตร พบว่า ค่าการย่อยได้ของวัตถุดิบ ค่าการย่อยได้อินทรีย์วัตถุ ค่าการย่อยโปรตีน ค่าการย่อยได้NDF

และ ค่าการย่อยได้ ADF มีค่าไม่แตกต่างกัน ( $p>0.05$ ) ค่าการย่อยได้ของโปรตีน มีค่าเท่ากับ 58.28, 63.31, 62.26 ตามลำดับ

**ตารางที่ 3.11** แสดงความสามารถในการย่อยได้ของโภชนะของแพะที่ได้รับอาหารสูตรทดลอง

	อาหารทดลอง			SEM	Contrast*	
	T1	T2	T3		L	Q
วัตถุแห้ง	64.7	65.4	69.8	0.98	ns	ns
อินทรีย์วัตถุ	66.5	68.3	71.9	1.04	ns	ns
โปรตีน	58.3	63.3	62.3	1.33	ns	ns
NDF	66.2	55.1	56.3	2.88	ns	ns
ADF	54.5	58.0	62.5	1.40	ns	ns

\*L = linear, Q = quadratic

(T<sub>1</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง + อาหารข้น (14%CP), (T<sub>2</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง + คาวัลเคดแห้ง (ที่ระดับ 25%) จากกากถั่วเหลืองในสูตรอาหารข้น และ (T<sub>3</sub>)= หญ้าแพงโกล่าแห้ง + คาวัลเคดแห้ง (ที่ระดับ 50%) จากกากถั่วเหลืองในสูตรอาหารข้น

#### ความสมดุลของไนโตรเจน (nitrogen balance)

สมดุลไนโตรเจน ดังแสดงในตารางที่ 5.6 ค่าของไนโตรเจนที่ขับออกมากับมูล ของแพะที่ได้รับอาหารทั้ง 3 สูตร พบว่า แพะที่ได้รับอาหารสูตร 1 มีค่าของไนโตรเจนที่ขับออกมาจากมูล สูงกว่าแพะกลุ่มที่ได้รับอาหารสูตร 2 และ 3 แบบเส้นตรงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p<0.05$ ) ส่วนค่าไนโตรเจนที่ขับออกมาทั้งหมด ค่าการดูดซึมของไนโตรเจน ค่าไนโตรเจนที่กักเก็บในร่างกาย และค่าไนโตรเจนที่กักเก็บในร่างกายเมื่อคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ มีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ ( $p>0.05$ )

**ตารางที่ 3.12** สมดุลไนโตรเจนของแพะที่ได้รับระดับสูตรอาหารที่แตกต่างกัน

ไนโตรเจน (g)	อาหารทดลอง			SEM	Contrast*	
	T1	T2	T3		L	Q
N intake, g/d	7.9	6.1	6.4	0.34	ns	ns
Feces N, g/d	3.2 <sup>a</sup>	2.4 <sup>b</sup>	2.0 <sup>b</sup>	0.11	*	ns
Urine N, g/d	0.8	1.3	1.4	0.13	ns	ns
N output, g/d	4.0	3.6	3.4	0.17	ns	ns
N absorption, g/d	4.7	3.7	4.3	0.32	ns	ns

N retention, g/d	3.9	3.7	3.5	0.25	ns	ns
N retention, % of intake	48.9	51.5	46.1	2.81	ns	ns

<sup>a,b</sup> ค่าเฉลี่ยในแนวนอนเดียวกันมีกำกับอักษร แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ( $p < 0.05$ )

\*L = linear, Q = quadratic

(T<sub>1</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง + อาหารชั้น (14%CP), (T<sub>2</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง + คาวาลเคดแห้ง (ที่ระดับ 25%) จากกากถั่วเหลืองในสูตรอาหารชั้น และ (T<sub>3</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง + คาวาลเคดแห้ง (ที่ระดับ 50%) จากกากถั่วเหลืองในสูตรอาหารชั้น

### ค่าความเป็นกรด-ด่างในของเหลวจากกระเพาะหมัก

ค่าความเป็นกรด-ด่าง ของของเหลวจากกระเพาะหมัก ของแพะที่ได้รับสูตรอาหารที่แตกต่าง กัน พบว่า ค่าความเป็นกรด-ด่าง มีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) ค่าเฉลี่ยมีค่าเท่ากับ 6.6, 6.5, 6.7 ตามลำดับ

**ตารางที่ 3.13** แสดงค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ของของเหลวจากกระเพาะหมักของแพะที่ได้รับ อาหารสูตรทดลองที่แตกต่างกัน

pH	อาหารทดลอง			SEM	Contrast*	
	T1	T2	T3		L	Q
เวลา (ชั่วโมง)						
0	7.3	7.3	7.3	0.05	ns	ns
3	6.6	6.5	6.7	0.04	ns	ns
6	5.8	5.5	5.8	0.05	ns	ns
ค่าเฉลี่ย	6.6	6.5	6.7	0.04	ns	ns

\*L = linear, Q = quadratic

(T<sub>1</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง + อาหารชั้น (14%CP), (T<sub>2</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง + คาวาลเคดแห้ง (ที่ระดับ 25%) จากกากถั่วเหลืองในสูตรอาหารชั้น และ (T<sub>3</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง + คาวาลเคดแห้ง (ที่ระดับ 50%) จากกากถั่วเหลืองในสูตรอาหารชั้น

### ค่าความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจน (NH<sub>3</sub>-N) ในของเหลวจากกระเพาะหมัก

ความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนในของเหลวจากกระเพาะหมักของแพะ พบว่าก่อนให้อาหาร หลังการให้อาหาร 3 ชั่วโมง และค่าเฉลี่ยไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ของแพะที่ได้รับ

อาหารทั้ง 3 กลุ่ม ค่าเฉลี่ยความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนในของเหลวจากกระเพาะหมักของแพะ มีค่าเท่ากับ 9.1, 8.2, 8.9 mg%

ตารางที่ 3.14 ค่าความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจน ในของเหลวจากกระเพาะหมักของแพะที่ได้รับสูตรอาหารที่แตกต่างกัน

NH <sub>3</sub> -N <sup>1/</sup>	อาหารทดลอง			SEM	Contrast*	
	T1	T2	T3		L	Q
เวลา (ชั่วโมง)						
0	12.8	11.5	7.8	1.89	ns	ns
3	7.9	6.9	6.6	0.38	ns	ns
6	5.8	7.2	5.9	0.39	ns	ns
ค่าเฉลี่ย	9.1	8.2	7.6	0.68	ns	ns

\*L = linear, Q = quadratic

<sup>1/</sup>NH<sub>3</sub>-N = แอมโมเนีย-ไนโตรเจน

(T<sub>1</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง + อาหารข้น (14%CP), (T<sub>2</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง + คาวาลเคดแห้ง (ที่ระดับ 25%) จากกากถั่วเหลืองในสูตรอาหารข้น และ (T<sub>3</sub>)= หญ้าแพงโกล่าแห้ง + คาวาลเคดแห้ง (ที่ระดับ 50%) จากกากถั่วเหลืองในสูตรอาหารข้น

#### ค่าความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจนในกระแสเลือด (blood urea nitrogen, BUN)

จากความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจน ในกระแสเลือดของแพะที่ได้รับสูตรอาหารที่แตกต่างกัน พบว่า ที่ชั่วโมงที่ 0, 3 และ 6 มีค่าไม่แตกต่างกัน (p>0.05) ค่าเฉลี่ยของยูเรีย-ไนโตรเจน มีค่าเท่ากับ 14.8, 14.7 และ 16.6

ตารางที่ 3.15 ค่าความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจน ในกระแสเลือดของแพะที่ได้รับสูตรอาหารที่แตกต่างกัน

BUN <sup>1/</sup> (mg%)	อาหารทดลอง			SEM	Contrast*	
	T3	T2	T3		L	Q
เวลา (ชั่วโมง)						
0	15.5	15.3	14.7	0.61	ns	ns
3	15.6	14.7	14.4	0.62	ns	ns
6	14.9	14.9	16.7	0.45	ns	ns

ค่าเฉลี่ย	14.8	14.7	16.6	0.29	ns	ns
-----------	------	------	------	------	----	----

\*L = linear, Q = quadratic<sup>1</sup>BUN = blood urea nitrogen

(T<sub>1</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง + อาหารข้น (14%CP), (T<sub>2</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง + คาวาลเคดแห้ง (ที่ระดับ 25%) จากกากถั่วเหลืองในสูตรอาหารข้น และ (T<sub>3</sub>)= หญ้าแพงโกล่าแห้ง + คาวาลเคดแห้ง (ที่ระดับ 50%) จากกากถั่วเหลืองในสูตรอาหารข้น

ตารางที่ 3.16 ปริมาณของกรดไขมันระเหยได้รวม และปริมาณของกรดไขมันระเหยได้ (volatile fatty acid. VFA) ของของเหลวจากกระเพาะหมักของแพะที่ได้รับอาหารสูตรทดลองที่แตกต่างกัน

	อาหารทดลอง			SEM	Contrast*	
	T1	T2	T3		L	Q
TVFA <sup>1</sup> (m mol/l)						
0	80.9	73.0	72.9	1.87	ns	ns
3	89.5	81.8	80.7	2.28	ns	ns
ค่าเฉลี่ย	72.3	66.1	63.5	5.09	ns	ns
Molar proportion of VFA (mol/100 mol)						
Acetic acid, C2						
0	61.4	67.3	64.2	2.26	ns	ns
3	59.5	57.9	65.7	0.85	*	*
ค่าเฉลี่ย	52.4	43.6	36.2	1.84	*	ns
Propionic acid, C3						
0	27.9	24.0	26.6	2.23	ns	ns
3	34.3	37.7	30.6	1.11	ns	ns
ค่าเฉลี่ย	31.1	30.8	28.6	1.15	ns	ns
Butyric acid, C4						
0	9.7	6.4	9.2	0.39	ns	*
3	6.3	4.5	3.7	0.55	ns	ns
ค่าเฉลี่ย	8.0	5.4	6.5	0.39	ns	ns
C2:C3						
0	2.2	4.9	2.6	0.94	ns	ns
3	1.8	1.6	2.2	0.09	ns	ns
ค่าเฉลี่ย	2.0	3.2	2.4	0.46	ns	ns



\*L = linear, Q = quadratic,

<sup>1</sup> VFA = volatile fatty acid, <sup>1</sup> TVFA = total volatile fatty acid

(T<sub>1</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง + อาหารชั้น (14%CP), (T<sub>2</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง + คาวัลเคดแห้ง (ที่ระดับ 25%) จากกากถั่วเหลืองในสูตรอาหารชั้น และ (T<sub>3</sub>)= หญ้าแพงโกล่าแห้ง + คาวัลเคดแห้ง (ที่ระดับ 50%) จากกากถั่วเหลืองในสูตรอาหารชั้น

#### ความเข้มข้นของกรดไขมันระเหยได้ ของของเหลวจากกระเพาะหมัก

ปริมาณของกรดไขมันที่ระเหยได้ ของแพะที่ได้รับอาหารทดลองที่แตกต่างกัน 3 สูตร ก่อนให้อาหาร และหลังการให้อาหารชั่วโมงที่ 3 ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p>0.05$ ) ค่าเฉลี่ยของกรดไขมันระเหยได้รวม มีค่าเฉลี่ย เท่ากับ 72.3, 66.1, 63.5 m mol/l ตามลำดับ

ความเข้มข้นของกรดอะซิติก จากการทดลอง ก่อนการให้อาหารและหลังการให้อาหาร ชั่วโมงที่ 3 พบว่า แพะที่ได้รับอาหารสูตรที่ 3 หลังการให้อาหาร และค่าเฉลี่ย มีค่าสูงกว่าแพะที่ได้รับอาหารสูตรที่ 1 และ 2 แบบเส้นตรง และเส้นโค้งกำลังสอง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p<0.05$ )

ความเข้มข้นของกรดโพรพิโอนิก ไม่มีความแตกต่างกัน ( $p>0.05$ ) จากการทดลองครั้งนี้ พบว่า ค่าเฉลี่ยของกรดโพรพิโอนิก เท่ากับ 31.1, 30.8, 28.6 mol/100 mol ตามลำดับ

ความเข้มข้นของกรดบิวทริก ในแพะที่ได้รับอาหารแต่ละสูตร ก่อนการให้อาหาร และหลังการให้อาหาร ชั่วโมงที่ 3 พบว่า แพะที่ได้รับอาหารสูตรที่ 1 ก่อนการให้อาหาร มีค่าสูงกว่าทุกกลุ่มแบบเส้นโค้งกำลังสอง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p<0.05$ )

สัดส่วนระหว่างกรดอะซิติกและกรดโพรพิโอนิก ในแพะที่ได้รับอาหารแต่ละสูตร ก่อนการให้อาหาร และหลังการให้อาหาร ชั่วโมงที่ 3 ไม่มีความแตกต่าง ( $p>0.05$ )

#### ตารางที่ 3.17 ผลของการทดแทนโปรตีนหยาบทั้งหมดในสูตรอาหารชั้น ด้วยถั่วคาวัลเคดแห้ง ที่ได้รับสูตรอาหารทดลองที่แตกต่างกัน ต่อต้นทุนการผลิต

ต้นทุนการผลิต	T1	T2	T3
ต้นทุนอาหารหยาบ (บาทต่อกิโลกรัมต่อตัวต่อวัน)	2.02	1.58	1.17
ต้นทุนอาหารชั้น (บาทต่อกิโลกรัมต่อตัวต่อวัน)	1.54	1.53	1.14
ต้นทุนทั้งหมด (บาทต่อกิโลกรัมต่อตัวต่อวัน)	3.56	3.11	2.89

(T<sub>1</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง + อาหารชั้น (14%CP), (T<sub>2</sub>) = หญ้าแพงโกล่าแห้ง + คาวัลเคดแห้ง (ที่ระดับ 25%) จากกากถั่วเหลืองในสูตรอาหารชั้น และ (T<sub>3</sub>)= หญ้าแพงโกล่าแห้ง + คาวัลเคดแห้ง (ที่ระดับ 50%) จากกากถั่วเหลืองในสูตรอาหารชั้น

ผลของการทดแทนโปรตีนหยาบทั้งหมดในสูตรอาหารชั้น ด้วยถั่วคาวัลเคดแห้ง ที่ระดับต่างๆ ต่อต้นทุนการผลิต

ส่วนต้นทุนด้านอาหารหยาบ อาหารข้นและต้นทุนค่าอาหารทั้งหมด พบว่าการทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยถั่วคาวลเคคแห้งมีค่าต้นทุนทั้งหมดลดลงตามปริมาณการทดแทนกากถั่วเหลืองด้วยถั่วคาวลเคคแห้ง และเมื่อพิจารณาน้ำหนักตัวที่เปลี่ยนแปลงไป พบว่าน้ำหนักตัวของแพะไม่แตกต่างกัน

### 3.2.4 การศึกษาผลของการทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับแตกต่างกัน

#### องค์ประกอบทางเคมีของอาหารทดลอง

องค์ประกอบทางเคมีของอาหารชั้นทั้ง 4 ทริทเมนต์ คือ T1 คือทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์ ประกอบด้วยวัตถุแห้ง 89.5 เปอร์เซ็นต์, โปรตีนหยาบ, ถั่ว, อินทรียวัตถุ, ไขมัน, NDF และ ADF เท่ากับ 14.1, 7.6, 92.4, 0.8, 30.6 และ 17.3 เปอร์เซ็นต์, T2 คือทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 25 เปอร์เซ็นต์ ประกอบด้วยวัตถุแห้ง 89.6 เปอร์เซ็นต์, โปรตีนหยาบ, ถั่ว, อินทรียวัตถุ, ไขมัน,

ตารางที่ 3.18 องค์ประกอบทางเคมีของอาหารทดลอง

รายการ	อาหารทดลอง				หญ้าแพงโกล่าแห้ง
	T1	T2	T3	T4	
วัตถุแห้ง (เปอร์เซ็นต์)	89.5	89.6	87.4	88.1	95.5
องค์ประกอบทางเคมี	----- %DM -----				
โปรตีนหยาบ	14.1	15.2	15.1	14.7	4.0
ถั่ว	7.6	5.2	8.0	8.5	6.8
อินทรียวัตถุ	92.4	94.8	92.0	91.5	93.2
ไขมัน	0.8	1.5	2.6	1.0	1.8
เยื่อใย NDF	30.6	36.8	39.4	38.8	58.2
เยื่อใย ADF	17.3	19.1	19.5	22.8	32.7

DM = dry matter, NDF= neutral detergent fiber, ADF= acid detergent fiber, T1 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์, T2 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 25 เปอร์เซ็นต์, T3 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 50 เปอร์เซ็นต์, T4 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 75 เปอร์เซ็นต์

NDF และ ADF เท่ากับ 15.2, 5.2, 94.8, 1.5, 36.8 และ 19.1เปอร์เซ็นต์, T3 คือทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 50 เปอร์เซ็นต์ ประกอบด้วยวัตถุดิบแห่ง 87.4 เปอร์เซ็นต์, โปรตีนหยาบ, ถั่ว, อินทรียวตถุ, ไขมัน, NDF และ ADF เท่ากับ 15.1, 8.0, 92.0, 2.6, 39.4 และ 19.5 เปอร์เซ็นต์ และ T4 คือทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 75 เปอร์เซ็นต์ ประกอบด้วยวัตถุดิบแห่ง 88.1 เปอร์เซ็นต์, โปรตีนหยาบ, ถั่ว, อินทรียวตถุ, ไขมัน, NDF และ ADF เท่ากับ 14.7, 8.5, 91.5, 1.0, 38.8 และ 22.8 เปอร์เซ็นต์ ส่วนองค์ประกอบทางเคมีของหญ้าแพงโกล่าที่ใช้เป็นแหล่งของอาหารหยาบประกอบด้วยวัตถุดิบแห่ง 95.5 เปอร์เซ็นต์, โปรตีนหยาบ, ถั่ว, อินทรียวตถุ, ไขมัน, NDF และ ADF เท่ากับ 4.0, 6.8, 93.2, 1.8, 58.2 และ 32.7 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ

### ปริมาณการกินได้ (feed intake)

ปริมาณการกินได้ของอาหารชั้น (กรัม/วัน) ทุกทรีทเมนต์ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $p>0.05$ ) แพะกลุ่มที่ได้รับ T2 คือทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 25 เปอร์เซ็นต์ มีค่าสูงที่สุด คือ 211.6 (กรัม/วัน) เมื่อคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ต่อน้ำหนักตัว (%BW/d) พบว่ามีค่าสูงกว่า T4 คือทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 75 เปอร์เซ็นต์ แต่ไม่แตกต่างกับ T1 และ T3 คือทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์และ 50เปอร์เซ็นต์ เมื่อคิดเป็นกรัมต่อกิโลกรัมของน้ำหนักเมแทบอลิก ( $\text{g/kgBW}^{0.75}/\text{d}$ ) พบว่า T2 คือทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 25 เปอร์เซ็นต์ มีค่าสูงกว่า ทุกทรีทเมนต์ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p>0.05$ )

การทดลองในครั้งนี้แพะทุกทรีทเมนต์ ได้รับอาหารหยาบอย่างเต็มที่ พบว่าปริมาณการกินได้ของอาหารหยาบ (กรัม/วัน) ทุกทรีทเมนต์ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $p>0.05$ ) แพะกลุ่มที่ได้รับ T2 คือทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 25 เปอร์เซ็นต์ มีค่าสูงที่สุด คือ 505.2 (กรัม/วัน) แต่เมื่อคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ต่อน้ำหนักตัว (%BW/d) และคิดเป็นกรัมต่อกิโลกรัมของน้ำหนักเมแทบอลิก ( $\text{g/kgBW}^{0.75}/\text{d}$ ) พบว่าปริมาณการกินได้ของอาหารหยาบ เพิ่มขึ้นแบบเส้นตรง (linearly,  $p<0.01$ )

ปริมาณการกินได้ทั้งหมด (กรัม/วัน) พบว่าปริมาณการกินได้ทั้งหมด (กรัม/วัน) เพิ่มขึ้นแบบเส้นโค้ง (quadratically,  $p<0.05$ ) ในระดับของกระถินป่นที่เพิ่มขึ้น เมื่อคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ต่อน้ำหนักตัว (%BW/d) และคิดเป็นกรัมต่อกิโลกรัมของน้ำหนักเมแทบอลิก ( $\text{g/kgBW}^{0.75}/\text{d}$ ) พบว่าปริมาณการกินได้ทั้งหมด ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $p>0.05$ )

ตารางที่ 3.19 ปริมาณการกินได้น้ำหนักแห้งของแพะที่ได้รับอาหารสูตรทดลองที่ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นที่ระดับแตกต่างกัน

	อาหารทดลอง				SEM	Contrast <sup>1/</sup>		
	T1	T2	T3	T4		L	Q	C
ปริมาณการกินได้ของอาหารข้น /วัน								
กรัม/วัน	196.1	211.6	204.2	196.3	6.80	ns	ns	ns
%BW <sup>2/</sup>	0.8 <sup>ab</sup>	0.8 <sup>a</sup>	0.8 <sup>ab</sup>	0.7 <sup>b</sup>	0.03	ns	ns	ns
g/kgBW <sup>0.75 3/</sup>	19.3 <sup>ab</sup>	19.7 <sup>a</sup>	18.4 <sup>b</sup>	18.5 <sup>ab</sup>	0.36	ns	ns	ns
ปริมาณการกินได้ของอาหารหยาบ/วัน								
กรัม/วัน	495.9	505.2	504.4	487.8	8.49	ns	ns	ns
%BW <sup>2/</sup>	2.0 <sup>b</sup>	2.1 <sup>ab</sup>	2.1 <sup>a</sup>	2.2 <sup>a</sup>	0.03	**	ns	ns
g/kgBW <sup>0.75 3/</sup>	45.3 <sup>b</sup>	46.2 <sup>ab</sup>	47.9 <sup>a</sup>	48.1 <sup>a</sup>	0.74	**	ns	ns
ปริมาณการกินได้รวม/วัน								
กรัม/วัน	692.0	716.8	708.7	684.2	11.43	ns	*	ns
%BW <sup>2/</sup>	2.9	2.9	3.0	3.0	0.06	ns	ns	ns
g/kgBW <sup>0.75 3/</sup>	64.1	65.2	66.8	66.0	1.38	ns	ns	ns

<sup>ab</sup> ค่าเฉลี่ยในแนวเดียวกันกับมีกำกับอักษรแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p<0.05), <sup>1/</sup>Orthogonal polynomial contrasts L=linear, Q=quadratic, C=cubic, \*(p<0.05),\*\* (p<0.01), ns=ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (p>0.05), <sup>2/</sup>%BW=เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักตัว, <sup>3/</sup>g/kgBW<sup>0.75</sup>=กรัมต่อกิโลกรัมน้ำหนักตัวเมแทบอลิก, T1 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารข้นที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์, T2 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารข้นที่ระดับ 25 เปอร์เซ็นต์, T3 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารข้นที่ระดับ 50 เปอร์เซ็นต์, T4 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารข้นที่ระดับ 75 เปอร์เซ็นต์

ปริมาณการย่อยได้ของโภชนะ (digestible nutrient)

ปริมาณการย่อยได้ของโภชนะในแพะที่ได้รับอาหารทดลองทั้ง 4 ทริทเมนต์ พบว่าปริมาณการย่อยได้ของวัตถุดิบแห้ง และอินทรีย์วัตถุ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $p>0.05$ ) แต่ปริมาณการย่อยได้ของโปรตีนหยาบ กลับพบว่าปริมาณการย่อยได้ของโปรตีนหยาบเพิ่มขึ้นแบบเส้นโค้ง (quadratically,  $p<0.01$ ) โดยการย่อยได้ของโปรตีนหยาบใน T2 และ T3 คือทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 25 เปอร์เซ็นต์ และ 50เปอร์เซ็นต์ สูงกว่า T1 และ T4 คือทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์ และ 75 เปอร์เซ็นต์ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p<0.05$ ) และปริมาณการย่อยได้ของ NDF ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $p>0.05$ ) ส่วนปริมาณการย่อยได้ของ ADF ลดลงแบบเส้นตรง (linearly,  $p<0.05$ ) ตามระดับของกระถินป่นที่เพิ่มขึ้น

**ตารางที่ 3.20** ความสามารถในการย่อยได้ของโภชนะต่างๆของแพะที่ได้รับอาหารสูตรทดลองที่ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นที่ระดับแตกต่างกัน

องค์ประกอบทางเคมี	อาหารทดลอง				SEM	Contrast <sup>L</sup>		
	T1	T2	T3	T4		L	Q	C
วัตถุดิบแห้ง	71.4	73.4	72.3	72.0	1.17	ns	ns	ns
อินทรีย์วัตถุ	73.0	74.9	73.7	73.5	1.13	ns	ns	ns
โปรตีนหยาบ	56.4 <sup>b</sup>	62.7 <sup>a</sup>	62.2 <sup>a</sup>	54.8 <sup>b</sup>	1.90	ns	**	ns
NDF	62.7	63.2	63.4	61.7	1.50	ns	ns	ns
ADF	63.0	61.1	60.6	57.5	1.77	*	ns	ns

<sup>ab</sup> ค่าเฉลี่ยในแนวเดียวกันกับมีกำกับอักษรแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p<0.05$ ), <sup>L</sup>Orthogonal polynomial contrasts L=linear, Q=quadratic, C=cubic, \*( $p<0.05$ ), \*\* ( $p<0.01$ ), ns=ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $p>0.05$ ), NDF= neutral detergent fiber, ADF= acid detergent fiber, T1 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์, T2 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 25 เปอร์เซ็นต์, T3 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 50 เปอร์เซ็นต์, T4 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 75 เปอร์เซ็นต์

#### ความสมดุลของไนโตรเจน (nitrogen balance)

ค่าของไนโตรเจนที่ขับออกมากับมูล และค่าไนโตรเจนที่ขับออกมาทั้งหมดของแพะที่ได้รับอาหารทดลองทั้ง 4 ทริทเมนต์ พบว่ามีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ ( $p>0.50$ ) แต่มีค่าปริมาณการกินได้ของไนโตรเจน เพิ่มขึ้นแบบเส้นโค้ง (quadratically,  $P<0.01$ ) ค่าของไนโตรเจนที่

ขับออกมากับปัสสาวะ พบว่าเพิ่มขึ้นแบบเส้นตรง (linearly,  $p < 0.05$ ) ส่วนค่าการดูดซึมของไนโตรเจน และค่าไนโตรเจนที่กักเก็บในร่างกายแพะ พบว่าเพิ่มขึ้นแบบเส้นโค้ง (quadratically,  $P < 0.01$ ) แต่ในแพะที่ได้รับ T2 คือทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 25 เปอร์เซ็นต์ มีค่าสูงที่สุด คือ 5.3 และ 4.4 กรัม/วัน ตามลำดับ

**ตารางที่ 3.21** ค่าความสมดุลของไนโตรเจนของแพะที่ได้รับอาหารสูตรทดลองที่ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นที่ระดับแตกต่างกัน

Nitrogen	อาหารทดลอง				SEM	Contrast <sup>L</sup>		
	T1	T2	T3	T4		L	Q	C
N intake, g/d	7.5 <sup>c</sup>	8.3 <sup>a</sup>	8.1 <sup>ab</sup>	7.7 <sup>bc</sup>	0.17	ns	**	ns
Feces N, g/d	3.1	3.0	3.1	3.0	0.12	ns	ns	ns
Urine N, g/d	0.7 <sup>b</sup>	0.8 <sup>ab</sup>	0.8 <sup>ab</sup>	1.2 <sup>a</sup>	0.17	*	ns	ns
N output, g/d	3.9	3.9	3.9	4.2	0.22	ns	ns	ns
N absorption, g/d	4.3 <sup>b</sup>	5.3 <sup>a</sup>	5.0 <sup>ab</sup>	4.7 <sup>ab</sup>	0.20	ns	**	ns
N retention, g/d	3.6 <sup>ab</sup>	4.4 <sup>a</sup>	4.1 <sup>ab</sup>	3.4 <sup>b</sup>	0.28	ns	*	ns
N retention, %	47.4	53.4	51.2	53.5	3.30	ns	ns	ns

<sup>abc</sup> ค่าเฉลี่ยในแนวเดียวกันกับมีกำกับอักษรแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p < 0.05$ ), <sup>L</sup> Orthogonal polynomial contrasts L=linear, Q=quadratic, C=cubic, \* ( $p < 0.05$ ), \*\* ( $p < 0.01$ ), ns=ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $p > 0.05$ ), T1 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์, T2 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 25 เปอร์เซ็นต์, T3 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 50 เปอร์เซ็นต์, T4 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 75 เปอร์เซ็นต์

### ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ในของเหลวจากกระเพาะรูเมน

ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ในของเหลวจากกระเพาะหมักของแพะ ก่อนการให้อาหาร หลังการให้อาหาร 3 ชั่วโมง และค่าเฉลี่ยความเป็นกรด-ด่าง ของแพะทั้ง 4 ทริทเมนต์ พบว่ามีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) แต่หลังจากการให้อาหาร 6 ชั่วโมง ค่าความเป็นกรด-ด่าง เพิ่มขึ้นแบบเส้นโค้ง (quadratically,  $p < 0.05$ ) โดยเพิ่มขึ้นใน T2 และ T3 คือทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 25 เปอร์เซ็นต์ และ 50 เปอร์เซ็นต์ และมีค่าลดลงใน T4 คือทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 75 เปอร์เซ็นต์

ตารางที่ 3.22 ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ในของเหลวจากกระเพาะรูเมนของแพะที่ได้รับอาหารสูตรทดลองที่ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นที่ระดับแตกต่างกัน

pH	อาหารทดลอง				SEM	Contrast <sup>1/</sup>		
	T1	T2	T3	T4		L	Q	C
เวลา (ชั่วโมง)								
0	7.2	7.1	7.1	7.2	0.07	ns	ns	ns
3	7.0	7.0	7.0	7.0	0.11	ns	ns	ns
6	6.7	6.9	7.1	6.7	0.12	ns	*	ns
ค่าเฉลี่ย	7.0	7.0	7.0	7.0	0.06	ns	ns	ns

<sup>1/</sup>Orthogonal polynomial contrasts L=linear, Q=quadratic, C=cubic, \*(p<0.05), ns=ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (p>0.05), T1 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์, T2 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 25 เปอร์เซ็นต์, T3 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 50 เปอร์เซ็นต์, T4 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 75 เปอร์เซ็นต์

ตารางที่ 3.23 ค่าความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจน (NH<sub>3</sub>-N) ในของเหลวจากกระเพาะรูเมนของแพะที่ได้รับอาหารสูตรทดลองที่ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นที่ระดับแตกต่างกัน

NH <sub>3</sub> -N <sup>1/</sup> (mg%)	อาหารทดลอง				SEM	Contrast <sup>1/</sup>		
	T1	T2	T3	T4		L	Q	C
เวลา (ชั่วโมง)								
0	5.8	6.3	8.6	8.1	1.18	ns	ns	ns
3	7.7	9.0	6.4	6.8	0.93	ns	ns	ns
6	5.0	6.2	6.3	5.6	0.80	ns	ns	ns
ค่าเฉลี่ย	6.2	7.1	7.1	6.8	0.62	ns	ns	ns

<sup>1/</sup>Orthogonal polynomial contrasts L=linear, Q=quadratic, C=cubic, ns=ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (p>0.05), <sup>2/</sup>NH<sub>3</sub>-N=แอมโมเนีย-ไนโตรเจน, T1 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถิน

ป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์, T2 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระดิ่งป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 25 เปอร์เซ็นต์, T3 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระดิ่งป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 50 เปอร์เซ็นต์, T4 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระดิ่งป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 75 เปอร์เซ็นต์

#### ค่าความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจน (NH<sub>3</sub>-N) ในของเหลวจากกระเพาะรูเมน

ค่าความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจน (NH<sub>3</sub>-N) ในของเหลวจากกระเพาะหมักของแพะ ก่อนการให้อาหาร หลังการให้อาหาร 3, 6 ชั่วโมง และค่าเฉลี่ยความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจน ของแพะทั้ง 4 ทริทเมนต์ พบว่ามีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ (p>0.05) ค่าเฉลี่ยความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจน มีค่าเท่ากับ 6.2, 7.1, 7.1 และ 6.8 มิลลิกรัมเปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ

#### ค่าความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจนในกระแสเลือด (blood urea nitrogen, BUN)

ค่าความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจนในกระแสเลือด (BUN) ของแพะ ก่อนการให้อาหาร หลังการให้อาหาร 3, 6 ชั่วโมง และค่าความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจนในกระแสเลือด ของแพะทั้ง 4 ทริทเมนต์ พบว่ามีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ (p>0.05) ค่าเฉลี่ยความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจนในกระแสเลือด มีค่าเท่ากับ 16.3, 16.8, 16.5 และ 16.7 มิลลิกรัมเปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ

**ตารางที่ 3.24** ค่าความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจนในกระแสเลือด (BUN) ในของเหลวจากกระเพาะรูเมนของแพะที่ได้รับอาหารสูตรทดลองที่ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระดิ่งป่นที่ระดับแตกต่างกัน

BUN <sup>2/</sup> (mg%)	อาหารทดลอง				SEM	Contrast <sup>1/</sup>		
	T1	T2	T3	T4		L	Q	C
เวลา (ชั่วโมง)								
0	16.0	16.5	17.5	17.4	0.80	ns	ns	ns
3	17.0	17.2	17.3	17.6	0.74	ns	ns	ns
6	15.9	16.5	14.6	15.2	0.99	ns	ns	ns
ค่าเฉลี่ย	16.3	16.8	16.5	16.7	0.62	ns	ns	ns

<sup>1/</sup>Orthogonal polynomial contrasts L=linear, Q=quadratic, C=cubic, ns=ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (p>0.05), <sup>2/</sup>BUN= blood urea nitrogen, T1 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระดิ่งป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 0 เปอร์เซ็นต์, T2 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระดิ่งป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 25 เปอร์เซ็นต์, T3 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระดิ่งป่นในสูตร



อาหารชั้นที่ระดับ 50 เปอร์เซ็นต์, T4 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 75 เปอร์เซ็นต์

**ค่าความเข้มข้นของกรดไขมันระเหยได้ง่ายรวม ในของเหลวจากกระเพาะรูเมน (Total volatile fatty acid)**

ค่าความเข้มข้นของกรดไขมันระเหยได้ง่ายรวม (TVFAs) ก่อนให้อาหารของแพะทั้ง 4 ทรีทเมนต์ พบว่าค่าความเข้มข้นของกรดไขมันระเหยได้ง่ายรวม เพิ่มขึ้นแบบเส้นโค้ง (quadratically,  $P < 0.05$ ) โดยแพะที่ได้รับอาหารชั้นที่ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นมีค่าสูงเพิ่มขึ้นใน T2 และ T3 คือทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 25 และ 50 เปอร์เซ็นต์ หลังจากนั้นมีการลดลงเมื่อแพะได้รับ T4 คือทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 75 เปอร์เซ็นต์ ส่วนค่าความเข้มข้นของกรดไขมันระเหยได้ง่ายรวม หลังให้อาหาร 3 ชั่วโมง และค่าเฉลี่ยของความเข้มข้นของกรดไขมันระเหยได้ง่ายรวม พบว่ามีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) ค่าเฉลี่ยของความเข้มข้นของกรดไขมันระเหยได้ง่ายรวม มีค่าเท่ากับ 54.7, 52.0, 61.6 และ 51.1 m mol/l ตามลำดับ

แสดงปริมาณของกรดไขมันที่ระเหยได้ง่าย ของแพะที่ได้รับอาหารสูตรทดลองที่ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นที่ระดับแตกต่างกัน ค่าความเข้มข้นของกรดอะซิติก (acetic acid, C2) ก่อนให้อาหาร และค่าเฉลี่ยความเข้มข้นของ C2 ของแพะทั้ง 4 ทรีทเมนต์ พบว่าค่าความเข้มข้นของ C2 มีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) แต่หลังจากการให้อาหาร 3 ชั่วโมง พบว่าค่าความเข้มข้นของ C2 ลดลงแบบเส้นโค้ง (quadratically,  $P < 0.05$ ) ค่าเฉลี่ยความเข้มข้นของ C2 มีค่าเท่ากับ 51.9, 50.9, 47.0 และ 50.0 m mol/l ตามลำดับ

ค่าความเข้มข้นของกรดโพรพิโอนิก (propionic acid, C3) ก่อนให้อาหาร หลังให้อาหาร 3 ชั่วโมง และค่าเฉลี่ยความเข้มข้นของ C3 ของแพะทั้ง 4 ทรีทเมนต์ พบว่าค่าความเข้มข้นของ C3 มีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) ค่าเฉลี่ยความเข้มข้นของ C3 มีค่าเท่ากับ 30.9, 26.8, 29.6 และ 28.1 m mol/l ตามลำดับ

ค่าความเข้มข้นของกรดบิวทีริก (butyric acid, C4) ก่อนให้อาหาร และค่าเฉลี่ยความเข้มข้นของ C4 ของแพะทั้ง 4 ทรีทเมนต์ พบว่าค่าความเข้มข้นของ C4 มีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) แต่หลังจากการให้อาหาร 3 ชั่วโมง พบว่าค่าความเข้มข้นของ C4 เพิ่มขึ้นแบบเส้นโค้ง (quadratically,  $P < 0.05$ ) ค่าเฉลี่ยความเข้มข้นของ C4 มีค่าเท่ากับ 17.0, 22.1, 23.2 และ 21.7 m mol/l ตามลำดับ

สัดส่วนของกรดอะซิติกต่อกรดโพรพิโอนิก (C2:C3) ก่อนให้อาหาร หลังการให้อาหาร 3 ชั่วโมง และค่าเฉลี่ยของสัดส่วน C2:C3 ของแพะทั้ง 4 ทรีทเมนต์ พบว่าสัดส่วน C2:C3 มีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) ค่าเฉลี่ย C2:C3 มีค่าเท่ากับ 2.7, 3.1, 2.3 และ 3.2 m mol/l ตามลำดับ

ตารางที่ 3.25 ปริมาณของกรดไขมันระเหยได้ง่าย (volatile fatty acid) ในของเหลวจากกระเพาะรูเมนของแพะที่ได้รับอาหารสูตรทดลองที่ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นที่ระดับแตกต่างกัน

	อาหารทดลอง				SEM	Contrast <sup>1/</sup>		
	T1	T2	T3	T4		L	Q	C
Total VFA <sup>2/</sup> (m mol/l)								
0 hr	48.8 <sup>ab</sup>	50.9 <sup>ab</sup>	62.9 <sup>a</sup>	35.6 <sup>b</sup>	6.28	ns	*	ns
3 hr	60.5	53.1	60.3	66.6	6.39	ns	ns	ns
ค่าเฉลี่ย	54.7	52.0	61.6	51.1	4.58	ns	ns	ns
Molar proportion of VFA <sup>2/</sup> (mol/100 mol)								
Acetic acid, C2								
0 hr	51.3	52.8	53.5	44.1	4.94	ns	ns	ns
3 hr	52.4 <sup>ab</sup>	49.0 <sup>ab</sup>	40.5 <sup>b</sup>	55.9 <sup>a</sup>	3.89	ns	*	ns
ค่าเฉลี่ย	51.9	50.9	47.0	50.0	3.44	ns	ns	ns
Propionic acid, C3								
0 hr	32.1	27.5	25.8	29.9	3.32	ns	ns	ns
3 hr	29.8	26.1	33.5	26.3	3.71	ns	ns	ns
ค่าเฉลี่ย	30.9	26.8	29.6	28.1	2.66	ns	ns	ns
Butyric acid, C4								
0 hr	16.4	19.5	20.5	25.8	3.15	ns	ns	ns
3 hr	17.6	24.7	25.8	17.7	3.60	ns	*	ns
ค่าเฉลี่ย	17.0	22.1	23.2	21.7	2.27	ns	ns	ns
C2:C3								
0 hr	2.5	3.1	3.4	2.0	1.01	ns	ns	ns
3 hr	2.9	3.2	1.2	4.5	1.03	ns	ns	ns
ค่าเฉลี่ย	2.7	3.1	2.3	3.2	0.82	ns	ns	ns

<sup>ab</sup> ค่าเฉลี่ยในแนวเดียวกันกับมีกำกับอักษรแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p<0.05), T1,T2,T3,T4 = ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 0, 25, 50, 75 เปอร์เซ็นต์, ตามลำดับ

## บทที่ 4

### บทสรุป

#### 4.1 สรุปผลการวิจัย

##### 4.1.1 การศึกษาการใช้ประโยชน์ของพืชอาหารสัตว์และผลิตภัณฑ์ ต่อการย่อยได้และกระบวนการหมัก

ค่าการย่อยได้คิดเป็นสัดส่วนในรูเมนและลำไส้เล็กของไบรุมต้นปอ และ ไบรุมต้นปอ และ ถั่วไมธรา มีค่าสูงกว่าธูปฤาษีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p < 0.05$ )

##### 4.1.2 ศึกษาผลของการทดแทนอาหารหยาบด้วยถั่วคาวาลเคด โดยการเปรียบเทียบกันระหว่าง ถั่วคาวาลเคดหมักและคาวาลเคดแห้ง

จากการศึกษาผลของการทดแทนอาหารหยาบด้วยถั่วคาวาลเคด โดยการเปรียบเทียบกันระหว่าง ถั่วคาวาลเคดหมักและถั่วคาวาลเคดแห้งในแพะเนื้อระยะกำลังเจริญเติบโต สามารถสรุปได้ดังนี้

1. หญ้าแพงโกล่าแห้ง, อาหารข้น, คาวาลเคดหมัก, คาวาลเคดแห้ง มีวัตถุแห้งเท่ากับ 98.8, 98.1, 24.2, 95.2 เปอร์เซ็นต์วัตถุแห้งตามลำดับ อินทรียวัตถุ เท่ากับ 95.4, 87.6, 71.5 และ 88.0 เปอร์เซ็นต์วัตถุแห้งตามลำดับ โปรตีนหยาบ เท่ากับ 4.9, 15, 16.3 และ 11.5 เปอร์เซ็นต์วัตถุแห้งตามลำดับ

2. การใช้ถั่วคาวาลเคดหมัก และถั่วคาวาลเคดแห้ง ทำให้แพะมีปริมาณการกินได้อย่างอิสระรวมวัตถุแห้งกรัมต่อวัน, ปริมาณการกินได้ต่อน้ำหนักตัว และปริมาณการกินได้ต่อน้ำหนักตัว<sup>0.75</sup> แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p > 0.05$ )

3. ความสามารถในการย่อยได้ของแพะที่ได้รับสูตรอาหารที่แตกต่างกัน ค่าการย่อยได้ของวัตถุแห้ง, อินทรียวัตถุ, โปรตีน และ NDF มีค่าแตกต่างกัน ( $p > 0.05$ )

4. สมดุลไนโตรเจน ของแพะที่ได้รับสูตรอาหารที่แตกต่างกัน ปริมาณการกินได้ของไนโตรเจน แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ( $p < 0.01$ ) ส่วนไนโตรเจนที่กักเก็บในร่างกายแพะ และค่าไนโตรเจนที่กักเก็บในร่างกายแพะเมื่อคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ มีค่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ( $p > 0.05$ )

5. ค่าความเป็นกรด-ด่าง ความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจน ความเข้มข้นของยูเรีย-ไนโตรเจนในกระแสเลือด มีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ ( $p > 0.05$ )

โดยกลุ่มที่ได้รับถั่วคาวาลเคดหมักและแห้ง 1%BW สามารถที่จะทำให้แพะดำรงชีพอยู่ได้ ดังนั้นหากมีการเสริมพืชตระกูลถั่วร่วมกับอาหารหยาบคุณภาพต่ำ ก็สามารถเป็นอีกแนวทางเลือกวิธีหนึ่งให้เกษตรกรในการลดต้นทุนค่าอาหารชั้น

#### 4.1.3 ศึกษาผลของการทดแทนโปรตีนหยาบทั้งหมดในสูตรอาหารชั้น ด้วย ถั่วคาวาลเคดแห้ง

จากการศึกษาผลของการทดแทนโปรตีนหยาบทั้งหมด ในสูตรอาหารชั้นด้วยถั่วคาวาลเคดแห้ง

1. องค์ประกอบทางเคมี ของสูตรอาหารทั้ง 3 สูตร และหญ้าแพงโกล่าแห้ง ที่ใช้ในการทดลองครั้งนี้ มีวัตถุแห้ง เท่ากับ 98.8, 99.4, 98.9 และ 99.6 ตามลำดับ อินทรีวัตถุ เท่ากับ 87.8, 79.4, 81.3 และ 93.6 ตามลำดับ โปรตีนหยาบเท่ากับ 14.2, 13.8, 13.8 และ 4.9 ตามลำดับ
  2. เมื่อทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยถั่วคาวาลเคดแห้งที่ระดับ 0, 25 และ 50 เปอร์เซ็นต์ ไม่ส่งผลกระทบต่อ ปริมาณการกินได้กรัมต่อวัน ปริมาณการกินได้ต่อน้ำหนักตัว และปริมาณการกินได้ต่อน้ำหนักตัว<sup>0.75</sup> มีค่าไม่แตกต่างกัน ( $p>0.05$ )
  3. ปริมาณการย่อยได้ของวัตถุแห้ง, อินทรีวัตถุ, โปรตีน, NDF, ADF มีค่าไม่แตกต่างกัน ( $p>0.05$ )
  4. ความสมดุลของไนโตรเจน พบว่าค่าไนโตรเจนที่ขับออกมากับอุจจาระ มีค่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p<0.05$ )
  5. การทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยถั่วคาวาลเคดแห้งที่ระดับ 0, 25 และ 50 เปอร์เซ็นต์ ไม่ส่งผลกระทบต่อค่าความเป็นกรด-ด่าง ความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจน และปริมาณของกรดไขมันที่ระเหยได้ ของของเหลวจากกระเพาะหมัก
  6. ในสูตรอาหารที่มีระดับถั่วคาวาลเคดแห้งที่สูงขึ้น ทำให้ต้นทุนค่าอาหารแพะต่ำลง พบว่าแพะที่ได้รับสูตรอาหารที่มีระดับถั่วคาวาลเคดแห้งที่ระดับ 50 เปอร์เซ็นต์ ทำให้ต้นทุนค่าอาหารต่ำสุด
- จากการทดลองชี้ให้เห็นว่า การทดแทนกากถั่วเหลืองด้วยถั่วคาวาลเคดแห้งในสูตรอาหารแพะเนื้อ ไม่มีผลต่อปริมาณการกินได้ การย่อยได้ของโภชนะและผลผลิตสุดท้ายจากกระบวนการหมักในกระเพาะรูเมน แต่อย่างไรก็ตาม พบว่าแพะที่ได้รับอาหารที่ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วย ถั่วคาวาลเคดแห้ง มีต้นทุนในการผลิตที่ต่ำกว่า ดังนั้นการใช้ถั่วคาวาลเคดแห้งในสูตรอาหารแพะเนื้อ จึงน่าจะเป็น อีกวิธีการหนึ่งในการลดต้นทุน

#### 4.1.4 การศึกษาผลของการทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินป่นในสูตรอาหารชั้นที่ระดับแตกต่างกัน

จากการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบทางเคมีของอาหารสูตรทดลองทั้ง 4 ทริทเมนต์ พบว่ามีค่าโปรตีนหยาบ เท่ากับ 14.1, 15.2, 15.1 และ 14.7 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ค่าที่ได้มีเปอร์เซ็นต์โปรตีนหยาบสูงกว่าค่าที่ได้คำนวณ ทั้งนี้อาจจะเนื่องมาจากค่าความแปรปรวนของคุณค่าทางโภชนาของวัตถุดิบที่ใช้ในการคำนวณ พรพรรณ (2546) รายงานการเสริมอาหารชั้นในแพะ อาหารชั้นควรมีระดับโปรตีนที่ระดับ 14 เปอร์เซ็นต์ เพื่อให้แพะได้รับโภชนาต่างๆ เพียงพอต่อความต้องการ ส่วนค่าองค์ประกอบทางเคมีอื่น สอดคล้องกับ คณิน (2550) ที่ศึกษาระดับการทดแทนกากถั่วเหลืองด้วยแคลสฟูเรีย ในสูตรอาหารชั้น แต่ค่าเยื่อใย NDF และเยื่อใย ADF ต่ำกว่า ทั้งนี้เป็นผลมาจากวัตถุดิบที่นำมาใช้ทดแทนกากถั่วเหลืองนั้นแตกต่างกัน

การทดลองในครั้งนี้ใช้หญ้าแพงโกล่าแห้งเป็นอาหารหยาบ เมื่อวิเคราะห์ห้องค์ประกอบทางเคมี พบว่ามีเปอร์เซ็นต์โปรตีนหยาบ 4.0 เปอร์เซ็นต์ วัตถุแห้ง, เถ้า, อินทรีวัตถุ, ไขมัน, เยื่อใย NDF และเยื่อใย ADF เท่ากับ 95.5, 6.8, 93.2, 1.8, 58.2 และ 32.7 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ มีค่าสอดคล้องกับวรรณภา อ่างทอง, สุนันท์ น้อยอุทัย, วิวัฒน์ไชยช่อม และนพวรรณ ชมชัย (2549) วรรณภา อ่างทอง, สุนันท์ น้อยอุทัย และนพวรรณ (2550) หญ้าแพงโกล่าแห้งที่ใช้ในการทดลองมีค่าโปรตีนหยาบต่ำกว่า 5 เปอร์เซ็นต์ จัดเป็นหญ้าที่มีคุณภาพต่ำ (กองอาหารสัตว์, 2547) การที่หญ้าแพงโกล่าแห้งมีโปรตีนต่ำอาจเนื่องมาจากอายุที่ตัด จึงทำให้มีผลต่อปริมาณโปรตีนของหญ้า เช่นเดียวกันกับการรายงานของ FAO (n.d.), Hsu, Chang and Hong (2004) พบว่าหญ้าแพงโกล่าที่อายุแตกต่างกันมีผลต่อปริมาณโปรตีน ยิ่งอายุการตัดเพิ่มขึ้นปริมาณโปรตีนก็จะลดต่ำตามลงไปด้วย

ปริมาณการกินได้ในการทดลองครั้งนี้แบ่งเป็น ปริมาณการกินได้ของอาหารชั้น ปริมาณการกินได้โดยอิสระของอาหารหยาบ และปริมาณการกินได้ทั้งหมด สำหรับการกินได้อย่างอิสระของอาหารหยาบคือ หญ้าแพงโกล่าแห้งแสดงในตารางที่ 3.3 ปริมาณการกินได้ทั้งหมดของอาหารทดลองทั้ง 4 ทริทเมนต์ มีค่าเท่ากับ 692.0, 716.8, 708.7 และ 684.2 กรัม/วัน ตามลำดับ พบว่ามีปริมาณการกินได้ทั้งหมดลดลง อย่างมีนัยสำคัญ ( $p < 0.05$ ) เมื่อคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ต่อน้ำหนักตัว (%BW/d) เท่ากับ 2.9, 2.9, 3.0 และ 3.0 เปอร์เซ็นต์ต่อน้ำหนักตัว (%BW/d) ซึ่งสอดคล้องกับ สมชาย มีสัจจานนท์, ศักดิ์ดา และอุทัย (2548) และมีค่าใกล้เคียงกันกับ Kearn (1982) รายงานไว้ว่าแพะที่มีน้ำหนัก 20 กิโลกรัมสามารถกินอาหารคิดเป็นวัตถุแห้งได้วันละ 3.1 เปอร์เซ็นต์ต่อน้ำหนักตัว (%BW/d) และเมื่อคิดเป็นกรัมต่อกิโลกรัมน้ำหนักตัวเมแทบอลิก ( $\text{g/kgBW}^{0.75}/\text{d}$ ) มีค่าเท่ากับ 64.1, 65.2, 66.8 และ 66.0 กรัมต่อกิโลกรัมน้ำหนักตัวเมแทบอลิก ( $\text{g/kgBW}^{0.75}/\text{d}$ ) ซึ่งมีค่าสูงกว่า Devendra and Burns (1983) รายงานว่าค่าเฉลี่ยของปริมาณวัตถุแห้งที่ใช้สำหรับการดำรงชีพของแพะเขตร้อน ประมาณ 1.4-1.7 เปอร์เซ็นต์

ค่อนน้ำหนักตัว (%BW/d) ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับคุณค่าทางโภชนาที่แพะได้รับด้วย ส่วนปริมาณการกินได้ วัตถุแห้งของอาหารชั้น พบว่ามีค่าเพิ่มขึ้นและลดลงเมื่อระดับของกระถินปนเพิ่มขึ้น แต่ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $p>0.05$ ) ต่างจากการรายงานของ คณิน (2550) รายงานว่าปริมาณการกินได้ วัตถุแห้งของอาหารชั้นเพิ่มสูงขึ้น ตามการเพิ่มระดับของการทดแทนกากถั่วเหลืองด้วย caspurea ที่สูงขึ้น

ปริมาณการย่อยได้ของโภชนา พบว่าปริมาณการย่อยได้ของวัตถุแห้ง อินทรีย์วัตถุ ของแพะ ที่ได้รับอาหารทดลองทั้ง 4 ทริทเมนต์ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $p>0.05$ ) แต่มีค่าสูงกว่าที่ รายงานไว้โดย Yami et al. (2000) ซึ่งพบว่าค่าการย่อยได้ของวัตถุแห้งมีค่าอยู่ระหว่าง 51-59 เปอร์เซ็นต์ นอกจากนั้น Hove et al. (2001) ศึกษาเปรียบเทียบแหล่งของโปรตีน 4 ชนิดคือ native pasture hay, *Acacia angustissima*, *Calliandra calothyrsus*, *Leucaena leucocephala* และเมล็ดฝ้าย พบว่าการเพิ่มระดับการให้ *Leucaena leucocephala* ทำให้การย่อยได้ของวัตถุแห้งมีค่าเพิ่มขึ้น ซึ่งการเพิ่มขึ้นของวัตถุแห้ง เนื่องจากการเพิ่มแหล่งของไนโตรเจนให้กับสัตว์ ทำให้การทำงานของ จุลินทรีย์ในกระเพาะรูเมนดีขึ้น ทำให้เพิ่มการย่อยได้ของโภชนา (Church, 1991) ส่วนปริมาณการย่อยได้ของโปรตีนหยาบ พบว่าลดลงอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง ( $p<0.01$ ) สอดคล้องกับ คณิน บรรณากิจ ได้ รายงานว่าปริมาณการย่อยได้ของโปรตีนหยาบลดลง เมื่อระดับของการทดแทนกากถั่วเหลืองด้วย caspurea สูงขึ้น ต่างจากการรายงานของ Hove et al. (2001) ที่พบว่า การเพิ่มการให้ *Leucaena leucocephala* ทำให้การย่อยได้ของไนโตรเจนมีค่าเพิ่มขึ้น อย่างไม่มีนัยสำคัญ จากงานทดลองยัง พบว่าปริมาณการย่อยได้ของเยื่อใย NDF และ ADF มีแนวโน้มลดลงด้วยเช่นกัน ต่างจากการรายงาน ของ Helmer et al. (1970) ได้รายงานไว้ว่าโคที่ได้รับการเสริม starcha ทดแทนโปรตีนจากกากถั่ว เหลือง ไม่มีความแตกต่างจากการย่อยได้ของวัตถุแห้ง โปรตีนหยาบ และเยื่อใย NDF และ ADF

ความสมดุลของไนโตรเจน พบว่าค่าไนโตรเจนที่ขับออกมากับมูล และไนโตรเจนที่ขับ ออกมาทั้งหมดของแพะที่ได้รับอาหารทดลองทั้ง 4 ทริทเมนต์ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $p>0.05$ ) และปริมาณการกินได้ของไนโตรเจน ค่าการดูดซึมของไนโตรเจน และค่าไนโตรเจนที่กัก เก็บในร่างกายแพะ มีแนวโน้มลดลงเมื่อระดับการทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินปน เพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง ( $p<0.01$ ) อย่างไรก็ตามแพะกลุ่มที่ได้รับอาหารทดลอง T2 คือทดแทน โปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินปนในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 25 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณการกินได้ ของไนโตรเจน ค่าการดูดซึมของไนโตรเจน และค่าไนโตรเจนที่กักเก็บในร่างกายแพะสูงกว่าทุกทริทเมนต์ ( $p<0.01$ ) แต่มีค่าน้อยกว่า Yuangklang et al. (2007) รายงานผลของการเสริมกากมะเขือเทศ ทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลือง พบว่าค่าไนโตรเจนที่กักเก็บในร่างกายแพะ มีค่าเท่ากับ 15.4, 15.2, 15.0 และ 15.0 กรัม/วัน ในกรณีที่สัตว์ได้รับไนโตรเจนในอาหารต่ำจะลดการขับยูเรียออกทาง

ปัสสาวะ ทำให้มีปริมาณยูเรียเวียนกลับเข้าสู่กระแสเลือดได้อีก เพื่อเพิ่มปริมาณจุนทรีย์โปรตีน (Devendra, 1983)

ค่าความเป็นกรด-ด่าง พบว่าค่าความเป็นกรด-ด่างในของเหลวจากกระเพาะรูเมน ก่อนการให้อาหาร หลังการให้อาหาร 3 ชั่วโมง และค่าเฉลี่ยความเป็นกรด-ด่าง ของแพะที่ได้รับอาหารทดลอง ทั้ง 4 ทริทเมนต์ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $p>0.05$ ) ส่วนค่าความเป็นกรด-ด่างในของเหลวจากกระเพาะรูเมนหลังการให้อาหาร 6 ชั่วโมง พบว่าเพิ่มขึ้นแบบเส้นโค้งกำลังสอง ( $p<0.05$ ) และลดลงเมื่อระดับของกระดิ่งป่นเพิ่มขึ้น ซึ่งค่าความเป็นกรด-ด่างมีค่าสูงกว่าที่รายงานไว้โดย Yami et al. (2000) ที่มีค่าอยู่ระหว่าง 6.56-6.72 อย่างไรก็ตามค่าความเป็นกรด-ด่าง จากการทดลองถือว่าอยู่ในระดับปกติโดยคงที่ใกล้เคียงกับที่ pH 7.0 ตลอดทุกช่วงเวลาที่ทำกรวัด แสดงให้เห็นว่ากระเพาะรูเมนของสัตว์เองพยายามรักษาความเป็นกรด-ด่างในกระเพาะรูเมน โดยพยายามดูดซึมแอมโมเนียและกรดไขมันที่ระเหยได้ออกจากกระเพาะรูเมน นอกจากนี้ น้ำลายสัตว์เองยังมีระบบ buffer คือ  $\text{HCO}_3^-$  และ  $\text{HPO}_4^-$  ในส่วนอาหารหยาบยังมีเกลือโปรแตสเซียม ส่วนโปรตีน และกรดอะมิโนยังมี buffer ในตัวเองอีกด้วย (เมธา, 2533; Devant et al., 2001; Koenig et al. 2003)

ค่าความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนในของเหลวจากกระเพาะรูเมน ก่อนการให้อาหาร หลังการให้อาหาร 3, 6 ชั่วโมง และค่าเฉลี่ยของความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนในของเหลวจากกระเพาะรูเมนของแพะที่ได้รับอาหารทดลองทั้ง 4 ทริทเมนต์ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $p>0.05$ ) ซึ่งมีค่าใกล้เคียงกับ Yami et al. ที่รายงานไว้ที่ 5.0-6.0 มิลลิกรัมเปอร์เซ็นต์และสอดคล้องกับ Hadjipanayiotou (1995) ได้รายงานไว้ว่าค่าความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนในของเหลวจากกระเพาะรูเมนในแพะอยู่ระหว่าง 9.9-10.8 มิลลิกรัมเปอร์เซ็นต์ แต่มีค่าสูงกว่า Satter and Slyter (1974) รายงานค่าความเข้มข้นที่เหมาะสมของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนในของเหลวจากกระเพาะรูเมน ว่าควรมีปริมาณ 4-5 มิลลิกรัมเปอร์เซ็นต์ ปริมาณไนโตรเจนในอาหารสัตว์จะเกี่ยวข้องปริมาณแอมโมเนีย-ไนโตรเจนที่ผลิตได้ภายในกระเพาะรูเมนและยังมีความเกี่ยวข้องกับระดับไนโตรเจนในกระดิ่งอีกด้วย

ค่าความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนในกระดิ่งเลือด ก่อนการให้อาหาร หลังการให้อาหาร 3, 6 ชั่วโมง และค่าเฉลี่ยของความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนในกระดิ่งเลือดของแพะที่ได้รับอาหารทดลองทั้ง 4 ทริทเมนต์ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $p>0.05$ ) ค่าเฉลี่ยของความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนในกระดิ่งเลือด มีค่าเท่ากับ 16.3, 16.8, 16.5 และ 16.7 มิลลิกรัมเปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ พิทยา (2546) รายงานว่าค่าความเข้มข้นของแอมโมเนีย-ไนโตรเจนในกระดิ่งเลือดสูงกว่า 10 มิลลิกรัมเปอร์เซ็นต์ นั้นเป็นตัวบ่งชี้ว่าเกิดการขาดโปรตีน เนื่องจากการใช้โปรตีนที่ไม่มีประสิทธิภาพเกิดแอมโมเนีย-ไนโตรเจนสูญเสียไป จากผลการทดลองจะเห็นว่า ระดับยูเรียในกระดิ่งเลือดในทุกทริทเมนต์จะสูงขึ้น หลังการให้อาหาร 3 ชั่วโมง และระดับยูเรียในกระดิ่งเลือดจะ

ลดลงหลังการให้อาหาร 6 ชั่วโมง เนื่องจากถูกดูดซึมผ่านกระเพาะรูเมนแล้ว เข้าสู่กระแสเลือด เข้าตับ แล้วถูกเปลี่ยนเป็นยูเรียผ่าน วัฏจักรยูเรีย เพื่อป้องกันความเป็นพิษของแอมโมเนีย ซึ่งระดับแอมโมเนีย-ไนโตรเจนที่เหมาะสมรายงานโดย Satter and Slyter (1974, อ้างถึงใน เมธา, 2533) คือ 5-8 มิลลิกรัมเปอร์เซ็นต์ ดังนั้นเมื่อแอมโมเนียในกระเพาะรูเมนสูงจะทำให้ยูเรียในกระแสเลือดสูงตามไป

ความเข้มข้นของกรดไขมันระเหยได้ง่ายรวม กรดอะซิติก ( $C_2$ ) กรดโพรพิโอนิก ( $C_3$ ) กรดบิวทีริก ( $C_4$ ) หลังการให้อาหาร 3 ชั่วโมง และค่าเฉลี่ยของแพะที่ได้รับอาหารทดลองทั้ง 4 ทริทเมนต์ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $p>0.05$ ) แต่ค่าความเข้มข้นของกรดไขมันระเหยได้ง่ายรวม ก่อนการให้อาหาร มีค่าเพิ่มขึ้นแบบเส้นโค้งกำลังสอง ( $p<0.05$ ) เมื่อระดับการทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินปนเพิ่มขึ้น ทั้งนี้อาจจะเนื่องจากภายในกระเพาะรูเมนยังไม่มีกรดหมักย่อยเกิดขึ้น ความเข้มข้นของกรดไขมันระเหยได้ง่ายรวมของแพะที่ได้รับอาหารทดลองทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินปนในอาหารชั้นที่ระดับแตกต่างกัน มีค่าเฉลี่ยของกรดอะซิติก กรดโพรพิโอนิก กรดบิวทีริก และสัดส่วนของกรดอะซิติก กรดโพรพิโอนิก ( $C_2$ :  $C_3$ ) มีค่าเท่ากับ (51.9, 50.9, 47.0 และ 50.0 mol/100mol), (30.9, 26.8, 29.6 และ 28.1 mol/100mol), (17.0, 22.1, 23.2 และ 21.7 mol/100mol) และ (2.7, 3.1, 2.3 และ 3.2 mol/100mol) ตามลำดับ ต่างกับรายงานของ เมธา (2533) ซึ่งรายงานว่าสัดส่วนของกรดอะซิติก กรดโพรพิโอนิก กรดบิวทีริก และสัดส่วนของกรดอะซิติก กรดโพรพิโอนิก ที่เหมาะสมควรอยู่ที่ 65-70, 20-22 และ 1-4 mol/100mol ตามลำดับ โดยทั่วไปความเข้มข้นของกรดไขมันที่ระเหยได้ทั้งหมด มีค่าอยู่ระหว่าง 70-130 mol/100mol (France and Siddons, 1993) และบุญล้อม (2541) รายงานว่าความเข้มข้นของกรดไขมันระเหยได้ง่ายในกระเพาะรูเมนจะผันแปรปรวนระหว่าง 70-150 mol/100mol

จากการศึกษาผลของการทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินปนในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 0, 25, 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์ จากผลการทดลองสรุปได้คือ ปริมาณการกินได้ทั้งหมด และมีปริมาณการย่อยได้ของโภชนะ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p<0.05$ ) โดยที่แพะกลุ่มที่ได้รับอาหารทดลองใน T2 คือทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินปนในสูตรอาหารชั้นที่ระดับ 25 เปอร์เซ็นต์ มีค่าสูงที่สุด มีการเพิ่มขึ้นแบบเส้นโค้งกำลังสอง เมื่อระดับการทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินปนสูงขึ้น และเมื่อพิจารณาความสมดุลของไนโตรเจน พบว่าค่าการดูดซึมไนโตรเจน และค่าการกักเก็บไนโตรเจนในร่างกายแพะ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p<0.01$ ) มีการเพิ่มขึ้นแบบเส้นโค้งกำลังสอง ขณะที่นิเวศวิทยาภายในกระเพาะรูเมน พบว่าค่าความเป็นกรด-ด่าง และค่าแอมโมเนีย-ไนโตรเจนในของเหลวจากกระเพาะรูเมน ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ และผลผลิตสุดท้ายที่ได้จากกระบวนการหมักในกระเพาะรูเมน คือ กรดไขมันที่ระเหยได้ง่ายรวม พบว่า ณ เวลาชั่วโมงที่ 0 ก่อนการให้อาหาร มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ มีค่า



สูงขึ้นแบบเส้นโค้งกำลังสอง เมื่อระดับการทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินปนเพิ่มสูงขึ้น โดยมีค่าเพิ่มขึ้นจนถึงระดับการทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินปนที่ระดับ 50 เปอร์เซ็นต์ หลังจากนั้นจะลดลงเมื่อแพะได้รับการทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินปนที่ระดับ 75 เปอร์เซ็นต์ ส่วนค่าแอมโมเนีย-ไนโตรเจนในกระแสเลือด พบว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $p < 0.05$ ) จากผลดังกล่าวแสดงให้เห็นว่า การทดแทนโปรตีนจากกากถั่วเหลืองด้วยกระถินปนในสูตรอาหารที่ระดับ 25 เปอร์เซ็นต์ โดยจะไม่ส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพการผลิตของแพะเนื้อ

#### 4.2 ข้อเสนอแนะ

## บรรณานุกรม

- Bauman, D.E., L.H. Baumgard, B.A. Corl and J.M. Griinari. 2000. Biosynthesis of conjugated linoleic acid in ruminants. *Prod. Of the American Soc. of Anim. Sci.* 1-15. Available at:<http://www.asas.org/jas/symposia/proceedings/0937.pdf>.
- Belury, M.A. 1995. Conjugated dienoic linoleate: a polyunsaturated fatty acids with unique chemical properties. *Nutr. Rev.* 53: 83-89.
- Boniface, A.N., R.M. Murry, and P.J. Hogan. 1986. Optimum level of ammonia in the rumen liquor of cattle fed tropical pasture hay. *Proc. Aust. Soc. Anim. Prod.* 16:151-154.
- Calsamiglia, S. and M.D.Stern. 1995. A three-step in vitro procedure for estimating intestinal digestion of protein in ruminants. *J. Anim. Sci.* 73: 1459-1465.
- Chanthai, S., M. Wanapat and C. Wachirapakorn. 1989. Rumen ammonia-N and volatile fatty acid concentrations in cattle and buffalo given rice straw-based diets. In:*Proc. 7<sup>th</sup> AFAR Int. Workshop.* (Ed. R.M. Dixon), IDP Canberra, Australia. 191-195.
- Chen, X.B. 1996. An Application Programme for Processing Feed Degradability Data. User Manual. Rowett Research Institute, Bucksburn, Aberdeen, UK.
- Czerkawski, J. W., and K.-J. Cheng. 1988. Compartmentation in the rumen. Pages 361-385 in *The Rumen Microbial Ecosystem.* P. N. Hobson ed. Elsevier Science Publishing, New York.
- Devendra, C. 1992. Non-conventional feed resources in Asia and the Pacific: strategies for expanding utilization at the small farm level. *FAO/APHCA, Bangkok.* FAO Publication. No. 14.
- Devendra, C. 2001. Smallholder dairy production systems in developing Countries characteristics, potential and opportunities for improvement-review. *Asian-Aust. J. Anim. Sci.* 14:104-113.
- Erdman, R.A., G. H. Proctor and J. H. Vandersall. 1986. Effect of rumen ammonia concentration on in situ rate and extent of digestion of feedstuffs. *J. Dairy Sci.* 69: 2312-2320.

- Faldet, M.A., L.D. Satter and G.A. Broderick. 1992. Determining optimal heat treatment of soybeans by measuring available lysine chemically and biologically with rats to maximize protein utilization by ruminants. *J. Nutr.* 122: 151-160.
- Goering, H.K. and P.J. Van Soest. 1970. Forage fiber analysis (apparatus, Reagent, Procedures and some Application). *Agric. Handbook. N. 397.* ARS, USDA, Washington, D.C.
- Griinari, J.M., D.A. Dwyer, M.A. McGuire and D.E. Bauman. 1996. Partially hydrogenated fatty acids and milk fat depression. *J. Dairy Sci.* 79 (Suppl.1) 177 (abs.).
- Ha, Y.L., N.K. Grimm and M.W. Pariza. 1987. Anticarcinogens from fried ground beef: heat-altered derivatives of linoleic acid. *Carcinogenesis.* 8: 1881-1887.
- Hart, F.J. and M. Wanapat. 1992. Physiology of digestion of urea-treated rice straw in swamp buffalo. *Asian-Aust. J. Anim. Sci.* 5:617-622.
- Henderson, C. 1973. The effect of fatty acids on pure cultures of rumen bacteria. *J. Agric. Sci.* 81: 107-112.
- Kanjanapruthipong, J. and R.A. Leng. 1998. The effects of dietary urea on microbial populations in the rumen of sheep. *Asian-Aus. J. Anim. Sci.* 11:661-672.
- Kelly, M.L., J.R. Berry, D.A. Dwyer, J.M. Griinari, P.Y. Chouinard, M.E. Van Amburgh and D.E. Beaman. 1998. Dietary fatty acid sources affect conjugated linoleic acid concentrations in milk from lactating dairy cows. *The J. of Nutr.* 128 (5): 881-885.
- Kepler, C.R., K.P. Harons, J.J. McNeill and S.B. Tove. 1966. Intermediates and products of the biohydrogenation of linoleic acid by *Butyrivibrio fibrisovens*. *J. Biol. Chem.* 241: 1350-1354.
- Kim, Y.J., and R.H. Liu. 1999. Selective increase in conjugated linoleic acid in milk fat by crystallization. *J. Food Sci.* 64: 792-795.
- Lana, P., J.B. Russell and M. E. V. Amburgh. 1998. The role of pH in regulation ruminal methane and ammonia production. *J. Anim. Sci.* 76:2190-2196.
- Leng, R.A. 1990. Factors affecting the utilization of poor-quality forages by ruminants particularly under tropical conditions. *Nutri. Res. Rev.* pp. 3-5.
- Leng, R.A. 1993. Quantitative ruminant nutrition – a green science. *Aust. J. Agric. Res.* 44: 363-380.
- Li, Y., M.F. Seifert, D.M. Ney, M. Grahn, A.L. Grant, K.G.D. Allen and B.A. Watkins. 1999.

- Dietary conjugated linoleic acid alters serum IGF-1 and IGF-1 binding protein concentrations and reduces bone formation in rats fed (n-6) or (n-3) fatty acids. *J. Bone Miner. Res.* 14: 1153-1162.
- Nguyen Van Thu and T.R. Preston. 1999. Rumen environment and feed degradability in swamp buffaloes fed different supplements. *Livestock Res. for Rural Dev.* 11(3): <http://www.cipav.org.co/lrrd/lrrd11/3/thu113.htm>.
- National Research Council. 1985. *Nutrient Requirements of Sheep*. 6<sup>th</sup> ed. Washington, DC. National Academic Press.
- Odle, J. and D. M. Schaefer. 1987. Influence of rumen ammonia concentration on the rumen degradation rates of barley and maize. *Br. J. Nutr.* 57:127-138.
- Ørskov, E.R. and I. McDonald. 1979. The estimation of protein degradability in the rumen from incubation measurements weighed to rate of passage. *J. Agri. Sci., Camb.* 92:499.
- Pariza, M.W. and W.A. Hargraves. 1985. A beef-derived mutagenesis modulator inhibits initiation of mouse epidermal tumors by 7,12-dimethylbenz[a]anthracene. *Carcinogenesis.* 6: 591-593.
- Parsons, C.M., K. Hashimoto, K.J. Wedekind, Y. Han and D.H. Baker. 1992. Effect of ovenprocessing on availability of amino acids and energy in soybean meal. *Poultry Sci.* 71: 133-140.
- Perdok, H.B. and L.A. Leng. 1989. Effect of supplementation with protein meal on the growth of cattle given a basal diet of untreated ammoniated rice straw. *Asian-Aus. J. Anim. Sci.* 3:269-279.
- Preston, T.R. and R.A. Leng. 1987. *Matching Ruminant Production Systems with Available Resources in the Tropics and Subtropics*. Armidale, Australia, Penambul Books.
- Rihani, N., W.N. Garrett and R.A. Zinn. 1993. Influence of level of urea and method of supplementation on characteristics of digestion of high-fiber diets by sheep. *J. Anim. Sci.* 71:1657-1665.
- Robinson, P.H., R.E. McQueen and P.L. Buress. 1991. Influence of rumen on increasing animal undegradable protein levels on feed intake and milk production of dairy cows *J. Dairy Sci.* 74:1623-1631.

- Russell, J.B. and H. J. Strobe. 1987. Concentration of ammonia across cell membrane of mixed rumen bacteria. *J. Dairy Sci.* 70: 970-976.
- Russell, J. B., J. D. O'Connor, D. G. Fox, P. J. Van Soest, and C. J. Sniffen. 1992. A net carbohydrate and protein system for evaluating cattle diets: I. Ruminant fermentation. *J. Anim. Sci.* 70:3551-3561.
- Satter, L.D., and L.L. Slyter. 1974. Effect of ammonia concentration on rumen microbial protein production in vitro. *Brit. J. Nutr.* 32:199-208.
- Sehat, N., M.P. Yurawecz, J.A.G. Roach, M.M. Mossoba, J.K.G. Kramer and Y. Ku. 1998. Silverion high-performance liquid chromatographic separation and identification of conjugated linoleic acid isomers. *Lipids.* 33 : 217-222.
- Schwab, C.G. 1995. Protected proteins and amino acids for ruminants. In: *Biotechnology in Animal Feeds and Animal Feeding*, R.J. Wallace and A. Chesson, Eds. VCH Verlagsgesellschaft MBH, D-Weinheim. pp. 116-141.
- Slyter, L.L. 1976. Influence of acidosis on rumen function. *J. Anim. Sci.* 43:910-929.
- Slyter, L.L., L.D. Satter and D.A. Dinius. 1979. Effect of ruminal ammonia concentration on nitrogen utilization by steers. *J. of Anim. Sci.* 48:906-912.
- Song, M. K. and J. J. Kennelly. 1990. Ruminant fermentation pattern, bacterial population and rumen degradation of feed ingredients as influenced by ruminal ammonia concentration. *J. Anim. Sci.* 68:1110-1120.
- Sugano, M., A. Tsujita, M. Yamashi, M. Noguchi and K. Yamada. 1998. Conjugated linoleic acid modulates tissue levels of chemical mediators and immunoglobulins in rats. *Lipids.* 33: 521-527.
- Wallace, R.J. 1979. Effect of ammonia concentration on the composition, hydrolytic activity and nitrogen metabolism of the microbial flora of the rumen. *J. Appl. Bacteriol.* 47:433-455.
- Wallace, R. J. 1996. Ruminant microbial metabolism of peptides and amino acids. *J. Nutr.* 126:1326S-1334S.
- Wanapat, M. 1985. Improving rice straw quality as ruminant feed by urea-treated in Thailand. In: *Proc. of Relevance of crop residues as animal feeds in developing countries.* (M. Wanapat and C.Devendra, eds) Funny Press, Bangkok, Thailand.
- Wanapat, M. 1999. Feeding of ruminants in the tropics based on local feed resources. *Khon Kaen*

- Publishing Company Ltd., Khon Kaen, Thailand. 236 p.
- Wanapat, M., and O. Pimpa. 1999. Effect of ruminal NH<sub>3</sub>-N levels on ruminal fermentation, purine derivatives, digestibility and rice straw intake in swamp buffaloes. Asian-Aus. J. Anim. Sci. 12:904-907.
- Williams, A.G. and G.S. Coleman. 1992. The rumen protozoa. A.G. Williams and G.S. Coleman Eds, Springer-Verlag, London, 441 page.

## ภาคผนวก ก

### การเผยแพร่ผลงานวิจัยในระดับชาติ และนานาชาติ

1. Paengkoum, P., S. Sorrnok and W. Suksombat. 2004. Effect of high temperature treated of sunflower seeds on intertinal digetibiligy using *in vitro* technique. In : Proc 11<sup>th</sup> The Asian-sustralasian Association of Animal Production (AAAP) Congress, 5-9<sup>th</sup> September 2004. Kuala Lumpur, Malaysia.
2. Paengkoum, P. 2004. Using rumen degradation model to evaluate microbial protein yield and intestinal digestion of grains in cattle. In : Proc 6<sup>th</sup> International Workshop Modelling Nutrient Utilisation in Farm Animals, 6-8<sup>th</sup> September 2004. Wageningen, the Netherlands.
3. Pramote Paengkoum and Somnuk Sorrnok. Various time and temperature treatments of full-fat soybeans on intestinal digestibility in iuminants. International Symposium on Animal and Plant Production for Food and Environmental Security. 9-11 Aug 2004, Bangkok, Thailand. 2004: p 65-67.

## ประวัติผู้วิจัย

### 1. ข้อมูลส่วนตัว

ชื่อ - นามสกุล ดร. ปราโมทย์ แพงคำ (Dr. Pramote Paengkoum)

วันเกิด 29 กุมภาพันธ์ 2515 ตำแหน่งปัจจุบัน : อาจารย์

ที่อยู่ : สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี อ.เมือง จ.นครราชสีมา 30000

โทรศัพท์/โทรสาร (044) 224575/ 224151, E-mail: [pramote@sut.ac.th](mailto:pramote@sut.ac.th)

### 2. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบ การศึกษา	ระดับ ปริญญา	อักษรย่อปริญญาและ ชื่อเต็ม	สาขาวิชา	วิชาเอก	ชื่อ สถาบันการศึกษา	ประเทศ
2536	ปริญญาตรี	วท.บ. วิทยาศาสตร์ บัณฑิต	เกษตรศาสตร์	สัตวศาสตร์	ม.ขอนแก่น	ไทย
2541	ปริญญาโท	วท.ม. วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต	Ruminant Nutrition	สัตวศาสตร์	ม.ขอนแก่น	ไทย
2546	ปริญญาเอก	Ph.D. Doctor of Philosophy	Animal Nutrition	สัตวศาสตร์	Universiti Putra Malaysia	Malaysia

### 3. สิ่งตีพิมพ์ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

Wanapat, M., S. Chumpawadee and P. Paengkoum. 2000. Utilization of urea-treated rice straw and whole sugar cane crop as roughage sources for dairy cattle during the dry season. *AJAS*. 13 (4): 474-477.

Paengkoum, P., J.B. Liang, M. Basery and Z.A. Jelani. 2001. Ruminant and intestinal digestibilities of oil palm (*Elaeis guineensis*) fronds in cattle. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* 23 (2): 343-350.

Paengkoum, P., J.B. Liang, M. Basery and Z.A. Jelani. 2001. Ruminant and intestinal digestibilities of

protein foliages in crossbred cattle. Chiang Mai J. Sci. 28: 45-49.

**Paengkoum, P.,** J.B. Liang, M. Basery and Z.A. Jelani. 2001. Ruminant and intestinal digestibility of Leucaena foliage (*Leucaena leucocephala*) and kenaf foliage (*Hibiscus cannabinus*) in cattle. Suranaree J. Sci. Technol. 8: 154-159.

#### 4. รางวัลที่เคยได้รับ (ด้านวิชาการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งที่เกี่ยวกับงานวิจัย):

##### 1. รางวัลชนะเลิศ การนำเสนอผลงานวิชาการนานาชาติ เรื่อง

“Promote Paengkoum and Somnuk Sornnok. Various Time and Temperature Treatments of full-fat soybeans on Intestinal digestibility in Ruminants. *International Symposium on Animal and Plant Production for Food and Environmental Security*. 9-11 Aug 2004, Bangkok, Thailand. 2004: p 65-67.”

2. รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่สอง การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ เรื่อง “Effect of high temperature treated of cassarea on ruminal degradability of dairy cattle” ณ สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรสกลนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ระหว่างวันที่ 17-19 ก.พ.2548.