

ชื่อเรื่อง	การใช้รำข้าวเหนียว (กข 6) หรือรำข้าวเจ้า (หอมมะลิ 105) ร่วมกับอัลฟา-โทโคเฟอริน อะซีเตรท ต่อการเจริญเติบโต คุณภาพซากและคุณภาพเนื้อของไก่เนื้อ
ผู้แต่ง	วันชนะ พิชวงค์
ที่มา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (สัตวศาสตร์) คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 105 หน้า. 2550.
คำสำคัญ	เนื้อไก่; รำข้าว

บทคัดย่อ

ศึกษา การใช้รำข้าวเหนียว (กข 6) เปรียบเทียบกับรำข้าวเจ้า (หอมมะลิ 105) ร่วมกับ อัลฟา-โทโคเฟอริน อะซีเตรท ในสูตรอาหารไก่เนื้อต่อคุณภาพอาหารไก่เนื้อ การเจริญเติบโต คุณภาพซาก คุณภาพเนื้อ และลักษณะปรากฏ โดยทำการเสริมรำข้าวชนิดละ 4 ระดับคือ 4, 8, 12 และ 16% ในสูตรอาหารและกลุ่มควบคุมที่ไม่มีการเสริมรำข้าว ใช้ไก่เนื้ออายุ 1 วันจำนวน 9 กลุ่มๆ ละ 5 คอก (ซ้ำ) คอกละ 20 ตัวรวม 900 ตัว ใช้แผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ (Completely Randomize Design, CRD) ให้อาหารและน้ำอย่างเต็มที่ ทำการทดลองนาน 42 วัน เมื่อครบกำหนดแล้วทำการสุ่มไก่คอกละ 4 ตัวเพื่อทำการฆ่าชำแหละซาก ผลการทดลองพบว่าอาหารที่มีการเสริมรำข้าวทั้งสองชนิดเกิดการหีนไม่แตกต่างกัน ($P>0.05$) แต่การเสริมสามารถเพิ่มปริมาณของ อัลฟา-โทโคเฟอรอล ได้สูงกว่ากลุ่มที่ไม่ได้เสริมรำข้าวและเพิ่มขึ้นตามระดับการเสริมรำข้าว นอกจากนี้การเสริมรำข้าวทั้งสองชนิดช่วยชะลอการเกิดการหีนในเนื้ออกและนองได้ดีกว่ากลุ่มที่ไม่ได้เสริมรำข้าว โดยเฉพาะที่ระยะเวลาการเก็บรักษา 5, 10 และ 15 วัน ($P<0.01$) การเสริมรำข้าวหอมมะลิ ที่ระดับ 12 และ 16% ร่วมกับ อัลฟา-โทโคเฟอริน อะซีเตรท มีค่าการหีนน้อยที่สุด แต่เมื่อระยะเวลาการเก็บเพิ่มขึ้นคือ 20 และ 25 วัน เนื้ออกจากทุกกลุ่มการทดลองมีค่าการหีนไม่แตกต่างกัน ($P>0.05$) แต่พบว่าการเสริมรำข้าวทั้งสองชนิดในระดับสูงคือ 12 และ 16% ในสูตรอาหารช่วยชะลอการหีนในเนื้อนองได้ดีกว่าระดับอื่นๆ และสูงกว่ากลุ่มที่ไม่ได้เสริมรำข้าว ($P<0.01$) การเสริมรำข้าวทั้งสองชนิดไม่มีผลต่อการเจริญเติบโต แม้ว่าปริมาณการกินอาหารของไก่ช่วง 0 ถึง 3 สัปดาห์ในกลุ่มที่เสริมรำข้าวทั้งสองชนิดสูงกว่ากลุ่มที่ไม่เสริมรำข้าวก็ตาม ($P>0.05$) ด้านองค์ประกอบซากนั้นพบว่าไก่เนื้อ มีขนาดของกิ้นเพิ่มขึ้นตามระดับการเสริมรำข้าว ($P<0.01$) เนื้อไก่จากกลุ่มที่มีการเสริมรำข้าวเจ้า (หอมมะลิ 105) ที่ระดับ 4% มีค่าความเป็นกรดเป็นด่างของเนื้อลดลงน้อยกว่ากลุ่มที่ไม่ได้เสริมรำข้าว ($P<0.01$) ค่าความเหลืองของเนื้ออกที่ได้รับการเสริมรำข้าวทั้งสองชนิดมีค่าต่ำกว่ากลุ่มที่ไม่ได้เสริมรำข้าว ($P<0.01$) ค่าการสูญเสีย (Drip loss) ของเนื้อนั้นพบว่า เนื้อนองของกลุ่มที่ได้รับการเสริมรำข้าวเหนียว (กข 6) ที่ระดับ 4% มีการสูญเสียสูงกว่ากลุ่มที่ไม่ได้เสริมรำข้าว การยอมรับของผู้บริโภค (สี, กลิ่นรส, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม) ไม่แตกต่างกัน ($P>0.05$) ระหว่างกลุ่มการทดลอง

จากการทดลองสรุปได้ว่าการเสริมรำข้าวทั้งสองชนิดนั้น แม้ไม่มีผลที่ชัดเจนต่ออัตราการเจริญเติบโต คุณภาพซาก คุณภาพและลักษณะปรากฏของเนื้อ รวมทั้งการยอมรับด้านคุณภาพในการบริโภคของเนื้อไก่ แต่การเสริมสามารถเพิ่มปริมาณของ อัลฟา-โทโคเฟอรอล ในอาหารได้ โดยเฉพาะการเสริมรำข้าวเจ้า (หอมมะลิ

105) ที่ระดับ 12 และ 16% ร่วมกับ อัลฟา-โท โคเฟอริว อะซิเตรท ซึ่งสามารถเพิ่มปริมาณของอัลฟา-โทโคเฟอรอลได้มากกว่ากลุ่มอื่น ส่งผลให้สามารถป้องกันการเกิดการหินในเนื้ออกและน่องได้ดีกว่ากลุ่มอื่น