

สำนักงานบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยแม่โจ้

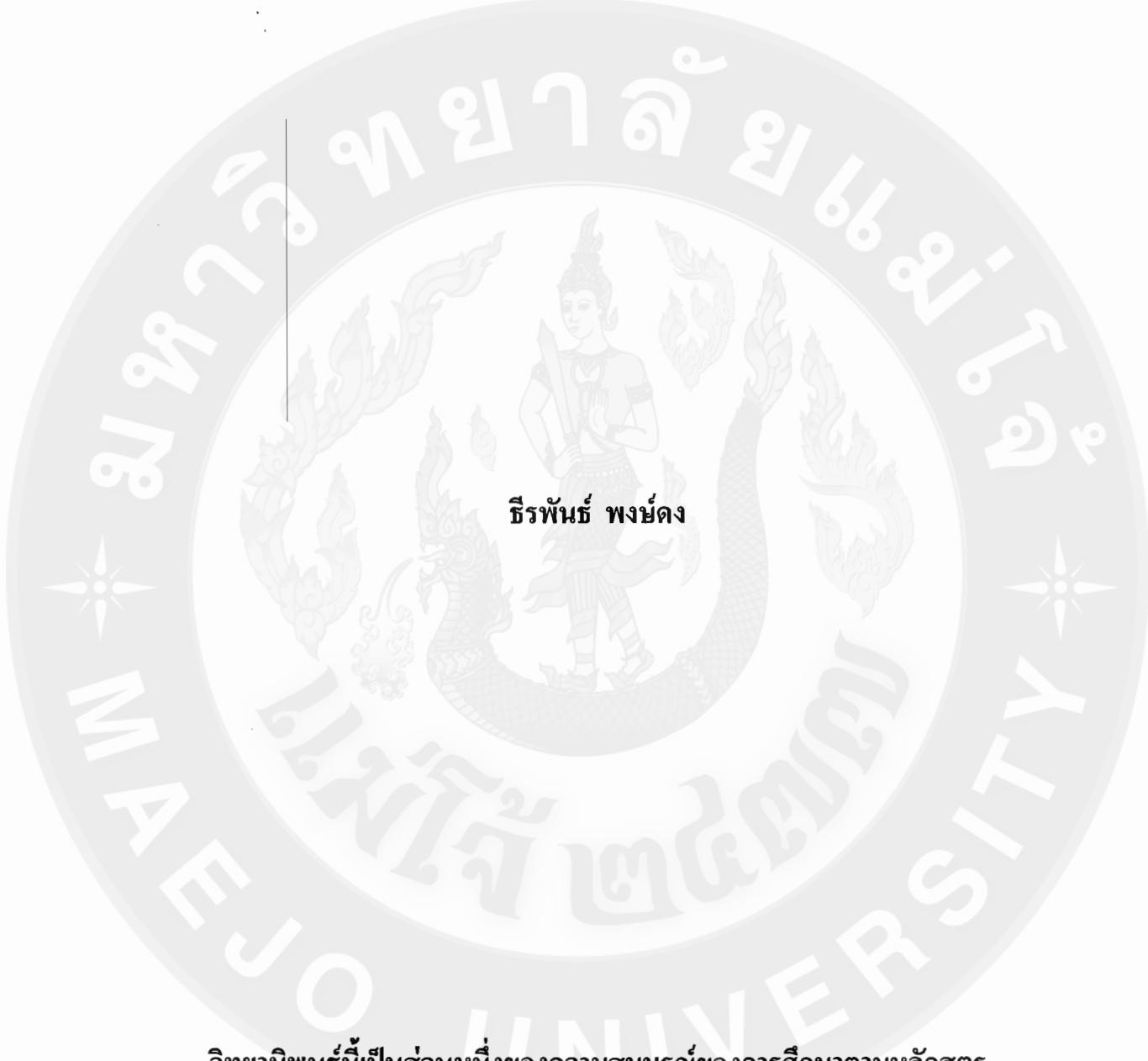
ระดับการประเมินคุณภาพ

- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> ดีเยี่ยม | <input checked="" type="checkbox"/> ดีมาก |
| <input type="checkbox"/> ดี       | <input type="checkbox"/> ปานกลาง          |





ผลของการเสริมใบเข็มเหล็กในอาหารต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโต<sup>†</sup>  
และคุณภาพของสูกรขุน



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของความสมบูรณ์ของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์  
สำนักงานบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยแม่โจ้

พ.ศ. 2552

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้



ในรับรองวิทยานิพนธ์  
สำนักงานบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยแม่โจ้  
ปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์

ชื่อเรื่อง

ผลของการเสริมใบเข็มเหล็กในอาหารต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโต<sup>1</sup>  
และคุณภาพของสูกรขุน

โดย

ธีรพันธ์ พงษ์ดง

พิจารณาเห็นชอบโดย

ประธานกรรมการที่ประชุมฯ

.....  
(รองศาสตราจารย์ ดร.สุทธิคัน ศิริ)  
วันที่ ๔ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๕๒

กรรมการที่ประชุมฯ

.....  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิชัย เมฆบังวัน)  
วันที่ ๔ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๕๒

กรรมการที่ประชุมฯ

.....  
(อาจารย์ ดร.บัวเรียม นภีวรรณ)  
วันที่ ๔ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๕๒

ประธานกรรมการประจำหลักสูตร

.....  
(รองศาสตราจารย์ ดร.สมปอง สรวนศิริ)  
วันที่ ๔ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๕๒

สำนักงานบัณฑิตศึกษารับรองแล้ว

.....  
(รองศาสตราจารย์ ดร.เทพ พงษ์พานิช)  
ประธานกรรมการบัณฑิตศึกษา  
วันที่ ๑๙ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๒

ชื่อเรื่อง	ผลของการเสริมใบบี๊เพล็กในอาหารต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตและคุณภาพซากของสุกรชุน
ชื่อผู้เขียน	นายธีรพันธ์ พงษ์คง
ชื่อปริญญา	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์
ประธานกรรมการที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร.สุทธศันธ์ ศิริ

### บทคัดย่อ

การศึกษาการเสริมใบบี๊เพล็กในอาหารต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตและคุณภาพซากสุกร แบ่งออกเป็น 2 การทดลอง คือ การทดลองที่ 1 ศึกษาการย่อยได้ของโภชนาะในอาหาร โดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ในบล็อก (RCBD) โดยใช้สุกรเพศผู้ต่อนลูกผสม 3 สายพันธุ์ (ครุฑอคัลาร์จไวน์×แลนด์เรซ) ระยะน้ำหนักตัวประมาณ 30 กิโลกรัม จำนวน 20 ตัวและน้ำหนักตัวประมาณ 60 กิโลกรัม จำนวน 20 ตัว ประกอบด้วย 4 กลุ่มการทดลอง (Treatments) สุ่มสุกรที่ทดลองเป็น 5 ช่วงเวลาหรือ 5 บล็อก (Block) ทำการเลี้ยงสุกรด้วยอาหาร 4 สูตร คือ อาหารผสมใบบี๊เพล็ก 0, 1, 2, และ 3 % (T1, T2, T3 และ T4 ตามลำดับ) อาหารสุกรระยะรุ่นและสุกรระยะชุนทุกสูตรมีโปรตีน 15 และ 16 เปอร์เซ็นต์ และมีพลังงานใช้ประโยชน์ได้ 3100 และ 3200 กิโลแคลอรี/กิโลกรัม ตามลำดับ ผลพบว่า ในระยะสุกรรุ่นและชุนของกลุ่มที่ 1 อาหารไม่ผสมใบบี๊เพล็ก (T1) มีค่าการย่อยได้ของเด้าสูงกว่ากลุ่มอื่นอย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติ ( $P < 0.01$ ) ส่วนการย่อยได้ของวัตถุแห้ง โปรตีน ไขมัน เข้มไข พลังงาน และ ในโตรเจนฟรีเอ็กซ์แทรก ของสุกรทุกกลุ่มไม่แตกต่างกันทางสถิติ ( $P > 0.05$ )

การทดลองที่ 2 เป็นการศึกษาสมรรถภาพการเจริญเติบโตและคุณภาพซากของสุกรชุน โดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ในบล็อก (Randomized Completely Block Design) (RCBD) ประกอบด้วย 4 กลุ่มการทดลอง (Treatments) กลุ่มการทดลองละ 5 ชั้า ชั้าละ 1 ตัว ใช้สุกรเพศผู้ต่อน้ำหนักเริ่มต้น 15 กิโลกรัม รวมทั้งสิ้น 20 ตัว โดยใช้อาหารทดลอง 4 สูตรเหมือนการทดลองที่ 1 ผลพบว่า สุกรระยะเล็ก-ชุนกลุ่มที่ได้รับใบบี๊เพล็ก 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ มีการเจริญเติบโตมากกว่าสุกรในกลุ่มควบคุม อย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติ ( $P < 0.01$ ) และมีระยะเวลาที่ใช้เลี้ยงสั้นกว่า กลุ่มควบคุม อย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติ ( $P < 0.01$ ) เมื่อพิจารณาถึงปริมาณอาหารที่กินต่อวัน อัตราแลกน้ำหนัก และดันทุนค่าอาหารตัวการเพิ่มน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม (บาท) ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $P > 0.05$ ) ในระหว่างกลุ่มสุกรทดลอง ผลต่อคุณภาพซากสุกรชุนพบว่าพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอก และ เปอร์เซ็นต์เนื้อแดงของสุกร (T3) มากกว่ากลุ่มอื่นๆ อย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติ ( $P < 0.01$ ) ส่วนค่า

(4)

ความเป็นกรด-ค่างของเนื้อ สีข่องเนื้อ และอวัยวะภายในของสุกรทุกกลุ่ม ไม่แตกต่างกันทางสถิติ ( $P > 0.05$ )

สรุปได้ว่า ความหนาของไขมันสันหลัง (T1) มากกว่ากลุ่มอื่นๆ ( $P < 0.01$ ) การเสริมใบเขี้ยวเล็กในอาหารที่ระดับ 2 เปอร์เซ็นต์ในอาหารสุกร เป็นระดับที่เหมาะสมในการเลี้ยงสุกรเพื่อให้มีอัตราการเจริญเติบโตของสุกรสูงและมีคุณภาพมากที่สุด โดยเฉพาะพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอก เปอร์เซ็นต์เนื้อแดงเพิ่มขึ้น ไขมันสันหลังบางลง สีข่องเนื้อมีแนวโน้มเข้มขึ้น และยังช่วยในการลดความเครียดของสุกรอีกด้วย

<b>Title</b>	Effect of <i>Cassia siamea</i> Supplementation in feed on Growth Performance and Carcass Quality of Finishing Pigs
<b>Author</b>	Mr. Teerapan Pongdong
<b>Degree of</b>	Master of Science in Animal Science
<b>Advisory Committee Chairperson</b>	Associate Professor Dr. Suthut Siri

## ABSTRACT

The study on the effect of *Cassia Siamea* supplementation in feed on growth performance and carcass quality was divided into two experiments. Experiment 1 studied about nutrient digestibility using the Randomized Completely Block Design (RCBD), with three-way crossbred barrows (Duroc x Large White x Landrace) at an average BW of 30 kg (20 barrows) and 60 kg (20 barrows). The animals were randomly divided into five phases or blocks and were fed with four different levels of the experimental diets containing *Cassia Siamea* at 0, 1, 2 and 3% (T1, T2, T3 and T4 respectively). All diets for growing and finishing pigs contained 15% and 16% CP with energy intake of 3100 and 3200 Kcal ME/kg, respectively. Results showed highly significant difference ( $P<0.01$ ) with highest digestibility in growing and finishing pigs in T1 (no *Cassia Siamea* supplementation). Meanwhile, digestibility of dry matter, crude protein, fat, crude fiber, energy and NFE were not significantly different ( $P > 0.05$ ) among groups.

Experiment 2 studied the growth performance and carcass quality of finishing pigs using the Randomized Completely Block Design (RCBD), with 20 barrows having an initial BW of 15 kg, which were then subjected to 4 treatments. Each treatment consisted of 5 replications, each with one animal. The animals were fed with the 4 types of diets as in Experiment 1. Results showed that starting-finishing pigs fed with 1, 2, and 3% *Cassia Siamea*, had significantly higher ( $P<0.01$ ) growth performance and significantly shorter ( $P<0.01$ ) feeding period than the control group. When considering the feed intake, feed conversion ratio (FCR) and feed cost per kg weight were not significantly difference ( $P>0.05$ ). On carcass quality, results showed highly significant difference ( $P<0.01$ ) in the loin eye area and meat percentage in T3 group. However, meat pH, meat color and internal organs of every group were not significantly different ( $P>0.05$ ).

In conclusion, backfat thickness of T1 was higher than other groups ( $P<0.01$ ). *Cassia Siamea* supplementation at 2% level is considered the appropriate level to improve the growth performance and carcass quality especially in the loin eye area, higher meat percentage, thinner backfat thickness, an increasing tendency of meat color and reduced stress in pigs.



## กิตติกรรมประกาศ

การทำวิทยานิพนธ์เล่มนี้สำเร็จเป็นรูปเล่มสมบูรณ์ได้ข้าพเจ้าขอขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.สุทธิศน์ ศิริ รับหน้าที่เป็นประธานกรรมการที่ปรึกษา ได้ให้คำแนะนำในการวางแผนการดำเนินงานทดลอง ตลอดจนช่วยสนับสนุนวัสดุอุปกรณ์สำหรับใช้ในการดำเนินงาน ตรวจสอบแก้ไขจนสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ขอขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิชัย เมฆบังวัน และอาจารย์ ดร. บัวเรียม ณัฐวรรษ กรรมการที่ปรึกษาที่ได้ให้คำแนะนำ ตลอดจนช่วยตรวจสอบแก้ไข จนกระทั่งสำเร็จเป็นวิทยานิพนธ์อย่างสมบูรณ์ ขอขอบคุณ เจ้าหน้าที่ประจำفار์มสุกร สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ที่ได้รุณາให้ความอนุเคราะห์ด้านสถานที่ดำเนินงานทดลอง ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการเลี้ยงดูสุกร การวางแผนการวิจัย ตลอดจนเอื้อเพื่อสนับสนุน เครื่องมืออุปกรณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องในการทำวิทยานิพนธ์นี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ขอขอบคุณ คุณเพ่าพงษ์ ประพະพงษ์ คุณประเสริฐ แสงเพชร และบุคลากรเจ้าหน้าที่ ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหารสัตว์ สาขาอาหารสัตว์ คณะสัตวศาสตร์และเทคโนโลยี ที่ได้รุณາให้ คำแนะนำในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องในการทำวิทยานิพนธ์นี้ ขอขอบพระคุณ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ที่ได้มอบเงินทุนอุดหนุนการวิจัย และการทำวิทยานิพนธ์นี้ ตลอดจนเจ้าหน้าที่ประจำบัณฑิตวิทยาลัยทุกท่านที่เคยให้ความสะดวกในการติดต่องานราชการ และให้คำปรึกษาแนะนำต่าง ๆ ด้วยดี นอกจากนี้ ข้าพเจ้าขอกราบขอบพระคุณบุพการีทั้งสองของข้าพเจ้า ที่ได้สั่งสอนอบรมให้เป็นคนยั่นหมั่นเพียร ตลอดจนให้การสนับสนุนค่าใช้จ่ายในการศึกษาเล่าเรียน โดยตลอด ขอขอบคุณทุก ๆ คน ในการอบรมครัวที่เคยเป็นกำลังใจให้ตลอดระยะเวลาในการศึกษาจนสำเร็จการศึกษา

ธีรพันธ์ พงษ์คง  
เมษายน 2552

## สารบัญ

	หน้า
<b>บทคัดย่อ</b>	(3)
<b>ABSTRACT</b>	(5)
<b>กิตติกรรมประกาศ</b>	(7)
<b>สารบัญ</b>	(8)
<b>สารบัญตาราง</b>	(10)
<b>สารบัญภาพ</b>	(11)
<b>สารบัญตารางผนวก</b>	(12)
<b>อักษรย่อ</b>	(16)
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	1
<b>วัตถุประสงค์ของการวิจัย</b>	2
<b>ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ</b>	2
<b>ขอบเขตการวิจัย</b>	2
<b>นิยามศัพท์เฉพาะ</b>	3
<b>บทที่ 2 การตรวจเอกสาร</b>	4
<b>การเจริญเติบโตของสูกร</b>	4
<b>การเปลี่ยนแปลงเนื้อเยื่อกล้ามเนื้อ</b>	5
<b>คุณภาพชา gek</b>	7
<b>การวัดคุณภาพชา gek</b>	13
<b>ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพชา gekของสูกร</b>	16
<b>การเปลี่ยนแปลงของกล้ามเนื้อเป็นเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่า</b>	21
<b>ข้อสรุป</b>	25
<b>ความเป็นพิษและการทดสอบความเป็นพิษ</b>	32
<b>บทที่ 3 วิธีการวิจัย</b>	38
<b>ระยะเวลาที่ทำการวิจัย</b>	38
<b>สถานที่ทำการทดลอง</b>	38
<b>อุปกรณ์ และวิธีการวิจัย</b>	39
<b>วิธีดำเนินการวิจัย</b>	40

	หน้า
<b>บทที่ 4 ผลการวิจัย และวิจารณ์</b>	<b>45</b>
ผลการทดลองที่ 1 ศึกษาการย่อยได้ของอาหาร	45
ผลการทดลองที่ 2 ศึกษาสมรรถภาพการเจริญเติบโตและคุณภาพชาက	48
<b>บทที่ 5 สรุปและขอเสนอแนะ</b>	<b>71</b>
สรุปผลการทดลอง	71
ขอเสนอแนะ	71
บรรณานุกรม	73
ภาคผนวก	77
ภาคผนวก ก ตารางผนวก	78
ภาคผนวก ข ประวัติผู้วิจัย	140

## สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 หลักเกณฑ์การให้คะแนนใบปี้เหล็ก	29
2 คุณค่าทางอาหารของใบปี้เหล็กสด และใบปี้เหล็กแห้ง	34
3 คุณค่าทางอาหารใบปี้เหล็กแห้งที่ได้จากการวิเคราะห์	34
4 ส่วนประกอบในสูตรอาหารสุกรทดลอง สุกรเล็ก (ระยะ 15-30 กิโลกรัม)	42
5 ส่วนประกอบในสูตรอาหารสุกรทดลอง สุกรรุ่น (ระยะ 30-60 กิโลกรัม)	43
6 ส่วนประกอบในสูตรอาหารสุกรทดลอง สุกรบุน (ระยะ 60-90 กิโลกรัม)	44
7 ผลการศึกษาความสามารถในการย่อยได้ของสุกรรุ่น และ สุกรบุน	47
8 ผลการศึกษาที่มีต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตของสุกร	55
9 ผลการศึกษาคุณภาพชากรสสุกรบุน	64

## สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 ภาพแสดงการเจริญเติบโตของสูกร	4
2 แผนผังแสดงการเจริญพัฒนาของเนื้อเยื่อต่าง ๆ ในช่วงเวลา ก่อนคลอด	6
3 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีของเนื้อ	9
4 แสดงตำแหน่งที่จะทำการวัดไขมันสันหลังของสูกร	14
5 แสดงการวัดความหนาไขมันสันหลัง 3 จุด และการวัดความยาวชา ก	15
6 ภาพน้ำหนักเริ่มต้นการทดลอง และน้ำหนักสิ้นสุดการทดลองของสูกร 6	56
7 ภาพน้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้นของสูกรระยะเล็ก-ระยะชุน	57
8 ภาพระยะเวลาที่ใช้ในการเลี้ยงของสูกรจากระยะเล็กถึงน้ำหนักม่า	57
9 ภาพปริมาณอาหารที่กินต่อตัวต่อวัน และอัตราการແກน้ำหนักของสูกรตลอดการทดลอง	58
10 ภาพอัตราการเจริญเติบโตต่อวันของสูกรตลอดการทดลอง	58
11 ภาพต้นทุนอาหารต่อการเพิ่มน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม (บาท) ของสูกรตลอดการทดลอง	59
12 ภาพน้ำหนักก่อนม่า และน้ำหนักชา กของสูกรชุน	65
13 ภาพเปอร์เซ็นต์ชา ก และปริมาณเนื้อแดง	65
14 ภาพความยาวชา กของสูกรชุน	66
15 ภาพน้ำหนักไขมันในช่องห้องของสูกรชุน	66
16 ภาพพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอกของสูกรชุน	67
17 ภาพความเป็นกรด-ด่าง ของเนื้อสันนอกของสูกรชุน	67
18 ภาพน้ำหนักไ泰 และน้ำหนักกระเพาะของสูกรชุน	68
19 ภาพน้ำหนักตับ และน้ำหนักปอดของสูกรชุน	68
20 ภาพน้ำหนักม้าม และน้ำหนักสันในของสูกรชุน	69
21 ภาพน้ำหนักสันนอก และน้ำหนักหัวใจของสูกรชุน	69
22 ภาพความหนาไขมันสันหลังของสูกรชุน	70

## สารบัญตารางผนวก

ตารางผนวก		หน้า
1	สัมประสิทธิ์การย่อยได้ของวัตถุแห้ง (DM) ในสูกรุ่น (เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	79
2	สัมประสิทธิ์การย่อยได้ของโปรตีน (CP) ในสูกรุ่น (เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	80
3	สัมประสิทธิ์การย่อยได้ของเยื่อไข (CF) ในสูกรุ่น (เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	81
4	สัมประสิทธิ์การย่อยได้ของไขมัน (EE) ในสูกรุ่น (เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	82
5	สัมประสิทธิ์การย่อยได้ของเถ้า (Ash) ในสูกรุ่น (เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	83
6	สัมประสิทธิ์การย่อยได้ของไนโตรเจนฟรีเอ็กซ์แทรก (NFE) ใน สูกรุ่น(เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	84
7	สัมประสิทธิ์การย่อยได้ของพลังงาน (DE) ในสูกรุ่น (เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	85
8	สัมประสิทธิ์การย่อยได้ของวัตถุแห้ง (DM) ในสูกรุ่น (เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	86
9	สัมประสิทธิ์การย่อยได้ของโปรตีน (CP) ในสูกรุ่น (เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	87
10	สัมประสิทธิ์การย่อยได้ของเยื่อไข (CF) ในสูกรุ่น (เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	88
11	สัมประสิทธิ์การย่อยได้ของไขมัน (EE) ในสูกรุ่น (เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	89
12	สัมประสิทธิ์การย่อยได้ของเถ้า (Ash) ในสูกรุ่น (เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	90

ตารางผนวก	หน้า
13                   สัมประสิทธิ์การย่อข้อได้ของในโตรเจนฟรีเอ็กซ์แทรก (NFE) ในสุกรบุน (เบอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	91
14                   สัมประสิทธิ์การย่อข้อได้ของพลังงาน (DE) ในสุกรบุน (เบอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	92
15                   น้ำหนักเริ่มน้ำหนักของการทดลอง (กг.) ของสุกรเล็ก และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	93
16                   น้ำหนักสิ้นสุดการทดลอง (กг.) ของสุกรเล็ก และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	94
17                   ระยะเวลาในการเลี้ยง (วัน) ของสุกรเล็ก และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	95
18                   น้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น (กг.) ของสุกรเล็ก และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	96
19                   ปริมาณอาหารที่กินต่อตัวต่อวัน (กг.) ของสุกรเล็ก และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	97
20                   อัตราการเจริญเติบโตต่อวัน (กг.) ของสุกรเล็ก และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	98
21                   อัตราแลกน้ำหนักของสุกรเล็ก และการเคราะห์ความแปรปรวน	99
22                   น้ำหนักเริ่มน้ำหนักของการทดลอง (กг.) ของสุกรรุ่น และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	100
23                   น้ำหนักสิ้นสุดการทดลอง (กг.) ของสุกรรุ่น และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	101
24                   ระยะเวลาในการเลี้ยง (วัน) ของสุกรรุ่น และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	102
25                   น้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น (กг.) ของสุกรรุ่น และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	103
26                   ปริมาณอาหารที่กินต่อตัวต่อวัน (กг.) ของสุกรรุ่น และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	104
27                   อัตราการเจริญเติบโตต่อวัน (กг.) ของสุกรรุ่น และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	105
28                   อัตราแลกน้ำหนักของสุกรรุ่น และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	106
29                   น้ำหนักเริ่มน้ำหนักของการทดลอง (กг.) ของสุกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	107
30                   น้ำหนักสิ้นสุดการทดลอง (กг.) ของสุกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	108
31                   ระยะเวลาในการเลี้ยง (วัน) ของสุกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	109
32                   น้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น (กг.) ของสุกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	110
33                   ปริมาณอาหารที่กินต่อตัวต่อวัน (กг.) ของสุกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	111

ตารางผนวก	หน้า
34 อัตราการเจริญเติบโตต่อวัน (กก.) ของสูกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	112
35 อัตราแลกน้ำหนักของสูกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	113
36 ระยะเวลาในการเลี้ยง (วัน) ของสูกรเล็ก – สูกรบุนและการวิเคราะห์ความแปรปรวน	114
37 น้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น (กก.) ของสูกรเล็ก – สูกรบุนและการวิเคราะห์ความแปรปรวน	115
38 ปริมาณอาหารที่กินต่อตัวต่อวัน (กก.) ของสูกรเล็ก – สูกรบุนและการวิเคราะห์ความแปรปรวน	116
39 อัตราการเจริญเติบโตต่อวัน (กก.) ของสูกรเล็ก – สูกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	117
40 อัตราแลกน้ำหนักของสูกรเล็ก – สูกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	118
41 น้ำหนักซาก (กก.) สูกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	119
42 เปอร์เซ็นต์ซาก สูกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	120
43 ความเยาวชาด (ชม.) สูกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	121
44 น้ำหนักไขมันในช่องท้อง (กรัม) สูกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	122
45 พื้นที่หน้าตัดเนื้อสัน (ตร.ชม.) สูกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	123
46 pH แรกสูกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	124
47 pH สุดท้ายสูกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	125
48 น้ำหนักตับ และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	126
49 น้ำหนักไต และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	127
50 น้ำหนักกระเพาะ และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	128
51 น้ำหนักม้าม และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	129
52 น้ำหนักปอด และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	130
53 น้ำหนักสันใน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	131
54 น้ำหนักสันนอก และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	132
55 น้ำหนักหัวใจ และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	133
56 เปอร์เซ็นต์เนื้อแดง และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	134
57 ความหนาไขมันสันหลัง (ชม.) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	135

ตารางผนวก	หน้า
58 ค่าความเข้มของ สีดำ- สีขาว เนื้อสันนอก (L, lightness) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	136
59 ค่าความเข้มของสีเขียว และสีแดง เนื้อสันนอก (a, redness) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	137
60 ค่าความเข้มของสีเหลือง และสีน้ำเงิน เนื้อสันนอก (b, yellowness) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	138
61 ต้นทุนค่าอาหารต่อการเพิ่มน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม และการวิเคราะห์ความแปรปรวน	139

### อักษรย่อ

อักษรย่อ	ย่อมาจาก	ความหมาย
DM	Dry Matter	วัตถุแห้ง
CP	Crude Protein	โปรตีนรวมทั้งหมด
NFE	Nitrogen free extract	คาร์บोไฮเดรตที่ย่อยง่าย
DE	Digestible energy	พลังงานที่ย่อยได้
EE	Ether Extract	ไขมัน
CF	Crude Fiber	เยื่อใยทั้งหมด
PSE	Pale Soft Exudative	เนื้อเกิดลักษณะซีด เหลว ไม่คงรูป

## บทที่ 1

### บทนำ

บีเหล็ก (*Cassia siamea*) ชื่อภาษาอังกฤษ Cassia Tree ชื่อสามัญ Siamese Cassia ชื่อวิทยา *Cassia siamea* ลักษณะทั่วไป เป็นไม้ยืนต้น ขนาดกลางถึงใหญ่ ในรวมประกอบด้วยใบข้อประ�性 20 ใบ ลักษณะใบคอกหนานทึบ คล้ายใบทรงบาดาลหรือใบของชุมเห็ดไทย ดอกเป็นช่อสีเหลือง การขยายเป็นพันธุ์ไม้ที่ปลูกไม่ยาก โดยใช้เพาะเป็นพันธุ์ไม้ที่พบอยู่ทั่วไปในประเทศไทย ศรีลังกา และมาเลเซีย นิยมปลูกเป็นไม้ร่มตามริมถนนหรือตามบ้านเรือนและสถานที่ต่าง ๆ (Bulyalert, 2002) ประโยชน์ทางอาหาร ดอกตูมและใบอ่อนรับประทานเป็นอาหารผักชาวบ้านนำมาแกงใส่กะทิเรียก “แกงบีเหล็ก” การนำใบอ่อนและดอกมาแกง จะต้องล้างน้ำทิ้งเสียก่อน มิฉะนั้นจะมีประโยชน์ทางยา ใบแก่นิ่ว ขับปัสสาวะ แก้เหน็บชา ขับลม ถอนพิษ ดอกแก้โรคเส้นประสาทที่ทำให้นอนไม่หลับ แก้หืด ถ่ายศีรษะแก้รังแค เปลือกแก้ริดสีดวงกระเพี้ยว สมุนไพรแก้ไข้ ร้อนกระสับกระส่าย แกนรสมุน แก้ชาตุพิการ ทำให้ตัวเย็น ชีด แก้เหน็บชา แก้กามโรค รากรสม แก้ไข้หลับ ไข้ซ้ำ ถอนพิษ ผิดสำแดง แต่ถ้าใช้บีเหล็กทั้งหัว คือ ราก ลูก ดอก ในต้นรวมกันรับประทานเป็นยาด้วย พิษกระษัย พิษไข้ พิษต่าง ๆ (สุนทร, 2542)

การผลิตสูตรในประเทศไทยได้มีการแบ่งขั้นกันสูงมากในอุตสาหกรรมการผลิตเนื้อสัตว์ คุณภาพซากและปริมาณเนื้อแดงเริ่มนีบเทาที่จะใช้ตัดสินราคาของสูตรที่ขายมากขึ้น ความหนาของไขมันสันหลัง พื้นที่หน้าตัดเนื้อสันเป็นสิ่งหนึ่งที่ใช้ทำนายปริมาณเนื้อแดงของชา กและซังใช้ แบ่งเกรดของชา กสูตรสำหรับการบริโภคสูตรในประเทศไทย นิสัยการบริโภคนี้สูตรมีแนวโน้มที่จะเปลี่ยนแปลงโดยหันมาบริโภคสูตรที่มีไขมันลดลงแต่ยังต้องการเนื้อสูตรที่มีลักษณะเนื้อมาก และสีสันสดใส ในการผลิตสูตรบุน โดยทั่วไปลักษณะการเติบโตเร็วและคุณภาพซากที่ดีเป็นสิ่งที่ผู้ผลิตสูตรมีความต้องการเป็นอย่างยิ่ง เพราะเป็นการลดต้นทุนการผลิต และได้น้ำหนักการฆ่าที่เหมาะสมของตลาด ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะต้องการคุณภาพเนื้อที่มีสีสันสวยงามและมีชั้นของไขมันน้อย ดังนั้น การเลือกใช้ใบบีเหล็กผสมในสูตรอาหารเพื่อเพิ่มสมรรถภาพการเติบโตและปรับปรุงคุณภาพซาก (Thongsard *et al.*, 1998) สารสำคัญในใบบีเหล็ก คือ สาร Barakol มีฤทธิ์ช่วยในการลดความเครียด การทำให้สูตรเครียดน้อยลงอาจส่งผลถึงการเจริญเติบโตและคุณภาพซากให้ดีขึ้น นอกจากนี้บีเหล็กยังมีฤทธิ์ต้านการชัก มีฤทธิ์ต่อหลอดเลือดระบบการไหลเวียนของโลหิต ลดความดันโลหิต และระงับความเจ็บปวด เมื่อนำใบบีเหล็กผสมอาหารให้สูตรบุนกินจึงอาจช่วยลดความเครียด การทำให้สูตรเครียดน้อยลงก็จะส่งผลถึงการ

เจริญเติบโตและคุณภาพชาガให้ดีขึ้น จึงเป็นทางเลือกในการปรับปรุงสมรรถภาพการเจริญเติบโต และคุณภาพชาガของสูกรได้

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- ศึกษาการเจริญเติบโตของสูกรบุนที่ได้รับอาหารเสริมใบชี้เหล็กในอาหารต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตที่ระดับต่าง ๆ และเปรียบเทียบคุณภาพชาガของสูกรบุน
- ศึกษาระบบย่อยได้ของอาหารสูกรรุ่น และสูกรบุนเมื่อเสริมใบชี้เหล็กในอาหารที่ระดับต่าง ๆ

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ทราบถึงระดับความเหมาะสมในการเสริมใบชี้เหล็กในอาหารที่มีต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตของสูกร
- ทราบถึงการย่อยได้ของอาหารสูกรในระดับ 2 ช่วงน้ำหนัก คือ 30 – 60 กิโลกรัม และ 60 – 90 กิโลกรัม ที่เสริมใบชี้เหล็กในสูตรอาหารที่ระดับต่าง ๆ
- ทราบถึงผลการเสริมใบชี้เหล็กที่ระดับต่าง ๆ ในช่วงน้ำหนัก 15 – 90 กิโลกรัม ต่อคุณภาพชาガ
- เป็นแนวทางสำหรับการส่งเสริมให้ผู้เลี้ยงสัตว์ หันมาใช้ใบชี้เหล็กในการใช้เลี้ยงสัตว์

### ขอบเขตการวิจัย

- ศึกษาถึงผลของการเสริมใบชี้เหล็กในสูตรอาหารต่อการเจริญเติบโตของสูกรน้ำหนัก 15 – 90 กิโลกรัม
- ศึกษาถึงผลของการเสริมใบชี้เหล็กในอาหารต่อความสามารถในการย่อยได้ของสูกรในระดับ 2 ช่วงน้ำหนัก คือ 30 – 60 กิโลกรัม และ 60 – 90 กิโลกรัม
- ศึกษาถึงผลของการเสริมใบชี้เหล็กที่ระดับต่างในช่วงน้ำหนัก 15 – 90 กิโลกรัม ต่อคุณภาพชาガสูกร

## นิยามศัพท์เฉพาะ

ผลของการเสริมใบชี้เหล็กในอาหารต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตและคุณภาพซาก

1. ใบชี้เหล็ก (Chromone) มีสารชื่อว่า Barakol ประกอบด้วยสาร Amthraquinones (เช่น Rhein, Sennoside Chrysophanol, Aloe-emodin) Alkaloid และสารอื่นอีกหลายชนิด จากการศึกษาพบว่าใบออกฤทธิ์เป็น bardanehydronaphthaleneanthraquinone
2. สมรรถภาพการเจริญเติบโต (growth) ได้แก่ อัตราการแลกเปลี่ยน (feed conversion ratio ; FCR) น้ำหนักเพิ่มเฉลี่ยต่อวัน (average daily gain; ADG) และปริมาณอาหารที่กินเฉลี่ยต่อวัน (Average daily feed intake ; ADFI)

## บทที่ 2

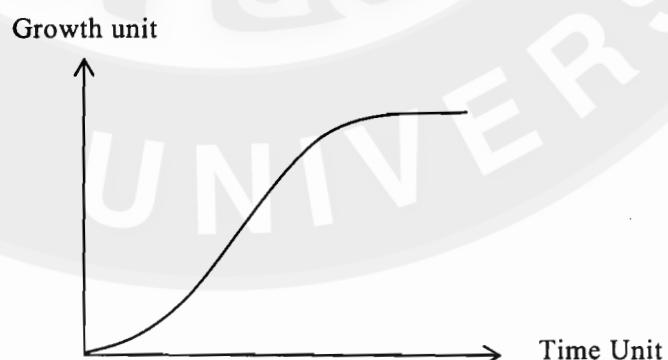
### ตรวจเอกสาร

#### การเจริญเติบโตของสุกร

การเจริญเติบโตของสุกรมีความแตกต่างกัน โดยขึ้นอยู่ในแง่ มุนของการพิจารณา ขั้ยณรงค์ (2529) กล่าวว่า การเจริญเติบโตหมายถึง กระบวนการปกติที่สัตว์ขยายขนาดของร่างกาย โดยการขยายขนาดของเนื้อเยื่อที่มีอยู่เดิมตามธรรมชาติให้มีขนาดใหญ่มากขึ้น ซึ่งสามารถดำเนินโดยกระบวนการ 3 ชนิดคือ

1. Hypertrophy หมายถึง การขยายขนาดของเซลล์ที่มีอยู่ให้มีขนาดใหญ่ขึ้นภายในตัวของเซลล์เอง
2. Hyperplasia หมายถึง การทวีคูณหรือการเพิ่มจำนวนเซลล์ใหม่เข้าไปในเนื้อเยื่อ
3. Accretionary growth หมายถึง การขยายตัวที่เนื่องมาจากการเพิ่มขนาดโดยพาก non-cellular structural material

การเจริญเติบโตของสุกรในแต่ละช่วงของอายุจะแตกต่างกันไป โดยการเจริญเติบโตของสุกรวัดเป็นน้ำหนักของสุกร โดยทั่วไปมีลักษณะเส้นกราฟคล้ายตัวเอส (S-shape) กล่าวคือ ในระยะแรกเมื่อสุกรอายุน้อย การเจริญเติบโตเกิดขึ้นได้ช้า น้ำหนักตัวเพิ่มต่อวันมีค่าต่ำ จนเมื่อสุกรมีน้ำหนักตัวประมาณ 30 กิโลกรัม จึงเข้าระบบการเจริญเติบโต สุกรจะมีอัตราการเพิ่มน้ำหนักตัวต่อวันจนถึงระดับโตเต็มที่ เมื่อสุกรมีน้ำหนักประมาณ 100 กิโลกรัม อัตราการเจริญเติบโตจะเริ่มลดลง (ขั้ยณรงค์, 2529; บุญเสริม และ บุญล้อม, 2542)



ภาพ 1 กราฟแสดงการเจริญเติบโตของสุกร (growth curve)

ที่มา : ขั้ยณรงค์ และ นันทนา (2544)

## การเปลี่ยนแปลงเนื้อเยื่อกล้ามเนื้อ

ขั้นตอนที่ (2529) กล่าวว่า การเปลี่ยนแปลงเนื้อเยื่อกล้ามเนื้อของสัตว์มี 2 แบบ คือ

### 1. การเพิ่มจำนวนเซลล์ และ การขยายขนาดของเซลล์

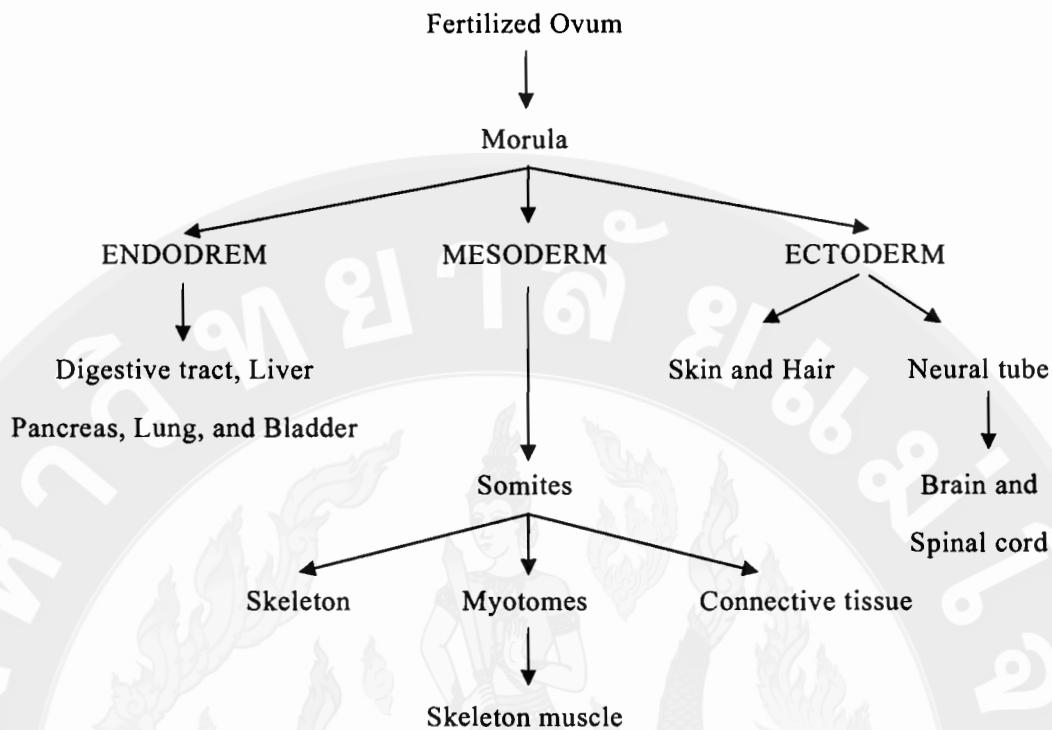
ในระยะ Embryonic และ Fetal phase นั้น เซลล์ของกล้ามเนื้อหรือที่นิยมเรียกว่า เส้นไขกล้ามเนื้อ (muscle fiber) จะรวมตัวกันเข้าเป็นกลุ่ม ๆ หรือที่เรียกว่า Bundle แต่ละเส้นไขกล้ามเนื้อใน 2 ช่วงนี้จะขยายตัวเพียงเล็กน้อยเท่านั้น แต่ส่วนใหญ่ที่ทำให้น้ำหนักกล้ามเนื้อเพิ่มมากขึ้นนั้นจะเนื่องมาจากการเพิ่มจำนวนเส้นไขกล้ามเนื้อมากกว่าเหตุผลอื่น

### 2. ขนาดเส้นไขกล้ามเนื้อ (Muscle fiber size)

อัตราการเจริญเติบโตในระหว่างกล้ามเนื้อแต่ละก้อนจะแตกต่างกัน ตามขนาดของกล้ามเนื้อ ในบริเวณขาหลังและหลังซึ่งมีกล้ามเนื้อก้อนใหญ่ ๆ อยู่ เช่น กล้ามเนื้อห้องขาหลัง และสันนอ ก็เป็นต้น จะมีอัตราการเปลี่ยนแปลงสูงกว่ากล้ามเนื้อก้อนอื่นมาก ความแตกต่างในขนาดโดยเดิมที่ของสัตว์ชนิดเดียวกัน อาจกล่าวได้ว่าขนาดของร่างกายสัตว์นั้น ไม่ได้เป็นสัดส่วนโดยตรงกับขนาดเส้นไขของกล้ามเนื้อ ขึ้นอยู่กับอายุสัตว์ ความอุดมสมบูรณ์ของอาหารและการออกกำลังกาย ตลอดจนเพศของสัตว์ด้วย

## การเปลี่ยนแปลงเนื้อเยื่อไขมัน

ขั้นตอนที่ (2529) กล่าวไว้ว่า ดังนี้ เซลล์ของเนื้อเยื่อไขมัน เป็นเซลล์พิเศษที่มีการเจริญเติบโตแตกต่างไปจากเซลล์ชนิดอื่นๆ เซลล์ไขมันเริ่มต้นมาจาก Embryonic Mesenchyme ของ Mesoderm แล้วจึงพัฒนาไปเป็น Lobules ซึ่งถูกห่อหุ้มด้วยเส้นใย Collagen เซลล์เหล่านี้จะพัฒนาในบริเวณต่าง ๆ ของร่างกาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งบริเวณใต้ผิวนัง ระหว่างกล้ามเนื้อและภายใน Mesentery (เนื้อเยื่ออวัยวะภายใน) ในขณะที่สัตว์เติบโตขึ้นไปเรื่อย ๆ เนื้อเยื่อไขมันในร่างกายสัตว์จะเติบโตและพัฒนาไปด้วยเหมือนกัน และเนื่องจากเซลล์ไขมันจะมีอยู่ทั่วร่างกาย สัตว์ ประกอบกับอาหารที่สัตว์กินเข้าไปใช้ทั้งเป็นพลังงานและโภชนะ เพื่อการเจริญเติบโต ตลอดจนเหลือใช้จากการทั้งสองนี้ จึงมีการสะสมไขมันในร่างกายอยู่ตลอดเวลา แต่จะเป็นการสะสมที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ เพราะเซลล์ไขมันมักจะสะสมไขมันจำนวนมากในบริเวณรอบ ๆ อวัยวะภายในและໄต เมื่ออายุสูงขึ้น ไขมันจะไปสะสมมากในระหว่างก้อนกล้ามเนื้อใต้ผิวนัง และภายในกล้ามเนื้อ หรือที่เรียกว่า ไขมันแทรก



ภาพ 2 แผนผังแสดงการเจริญพัฒนาของเนื้อเยื่อต่าง ๆ ในช่วงเวลา ก่อนคลอด

ที่มา : ชัยภูรังค์ (2529)

วินัย (2547) ได้กล่าวไว้ว่า การสะสมโปรตีน และไขมันมีปัจจัยมากเกี่ยวกับข้อด้อยของ พันธุ์และสายพันธุ์ เพศ สุกรแต่ละตัว คุณภาพ ชนิด และปริมาณอาหารที่สุกรได้รับ อุณหภูมิ และสภาพโรงเรือน ซึ่งกล่าวไว้ 4 ข้อดังนี้

### 1. พันธุ์และสายพันธุ์

สุกรในแต่ละสายพันธุ์มีการสะสมโปรตีน และไขมันแตกต่างกัน เช่น สุกรพันธุ์พื้นเมืองในประเทศไทยมีการสะสมไขมันสูง แต่อัตราการเจริญเติบโตของโปรตีน (กล้ามเนื้อ) ต่ำกว่าสุกรพันธุ์ต่างประเทศ เช่น คูรอก ลาร์จ ไวน์ แอลด์ ซึ่งมีการสะสมของโปรตีนสูง ทำให้ชาวนิปริมาณเนื้อแดงมาก สุกรที่มีขนาดโตเมื่อถึงระยะโตเต็มที่หรือระยะเจริญพันธุ์จะมีสัดส่วนของเนื้อแดงสูง และมีไขมันต่ำ ในทางตรงกันข้าม สุกรที่มีขนาดเล็ก เมื่อถึงระยะโตเต็มที่ จะมีสัดส่วนของไขมันสูงแต่มีเนื้อแดงต่ำ นอกจากนั้นสุกรที่มีขนาดโตบ้มมีความขาวของลำตัว และขาวกว่าสุกรที่มีขนาดเล็ก

## 2. เพศ

เพศเป็นปัจจัยที่สำคัญที่มีอิทธิพลต่อการสะสมโปรตีน และไขมัน สุกรช่วง 20–90 กิโลกรัม พบว่าสุกรเพศเมียสะสมโปรตีนได้สูงกว่าเพศผู้ต่อนเฉลี่ย 4 กรัมต่อวัน แต่บางรายงานระบุว่า การสะสมโปรตีนของสุกรเพศเมีย และเพศผู้ต่อนจะแตกต่างกันก็ต่อเมื่อสุกรมีน้ำหนักเกิน 40 กิโลกรัมขึ้นไปแล้ว และเมื่อน้ำหนักได้ 85 กิโลกรัม สุกรเพศเมียมีการสะสมโปรตีนมากกว่าเพศผู้ต่อนเฉลี่ย 4 กรัมต่อวัน นอกจากนี้ยังพบว่าเพศผู้ต่อน และเพศผู้เมื่อมีน้ำหนักถึง 95 กิโลกรัม สุกรเพศผู้สะสมโปรตีนได้เฉลี่ย 185 กรัมต่อวัน ในขณะที่สุกรเพศผู้ต่อนสะสมโปรตีนได้เพียง 120 กรัมต่อวันเท่านั้น ทั้งนี้เพราะอิทธิพลของฮอร์โมนเพศชายเช่นprogesterone ซึ่งช่วยกระตุ้นการเจริญเติบโตได้ดี ฮอร์โมนเพศผู้ยังมีหน้าที่ในการสร้างโปรตีน สะสมในต่อมไขมัน สุกรเพศผู้สะสมโปรตีนได้มากกว่า และมีประสิทธิภาพในการใช้อาหารสูงกว่าสุกรเพศเมีย และเพศผู้ต่อน

## 3. คุณภาพ ชนิดและปริมาณของอาหาร

ปริมาณของอาหารมีผลต่อการสะสมโปรตีน และไขมัน พบว่า ปริมาณอาหารมีผลต่อการสะสมของไขมันมากกว่าการสะสมโปรตีน คุณภาพ และชนิดของอาหารมีผลทำให้การสะสมโปรตีน และไขมันแตกต่างกันและยังมีผลทำให้คุณภาพไขมันแตกต่างกัน เช่น สุกรที่กินอาหารที่มีส่วนผสมของกากมะพร้าว กากเมล็ดนุ่น ฯลฯ ทำให้ไขมันในชากระดึง แต่สุกรที่กินกากถั่วถั่งกระถาง เอื้อประโยชน์สูง ไขมันในชากระด่าง

## 4. อุณหภูมิและสภาพโรงเรือน

สภาพโรงเรือนมีผลทำให้อุณหภูมิภายในคอกแตกต่างกัน ปกติอุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส เป็นอุณหภูมิที่ทำให้สัตว์อยู่ได้อย่างสบาย ซึ่งถ้าอุณหภูมิในคอกสูงกว่าระดับดังกล่าวจะมีผลทำให้การสะสมของโปรตีนต่ำลง แต่มีการสะสมไขมันสูงขึ้น ไม่ต้องใช้พลังงานลำบากต่อสุขภาวะหน้า จึงสะสมพลังงานในรูปไขมันต่อวันได้สูงกว่า

## คุณภาพชากระดึง (Carcass quality)

กฎกระทรวง (2542) กล่าวไว้ว่า ชากระดึง หมายถึง ร่างกายสัตว์ภายหลังจากถูกฆ่า ชากระดึงประกอบด้วยส่วนประกอบของร่างกายที่สำคัญ 3 ส่วน คือ กระดูก กล้ามเนื้อ และไขมัน ในการพิจารณาว่าชากระดึงมีคุณภาพดีหรือไม่นั้นต้องคำนึงถึงคุณสมบัติที่สำคัญดังนี้

## 1. สัดส่วนของปริมาณกล้ามเนื้อและไขมันในชาด

ชาดที่มีคุณภาพดีจะต้องมีอัตราส่วนของกล้ามเนื้อต่อไขมันสูง หรือปริมาณเนื้อแดงในชาดสูงนั่นเอง

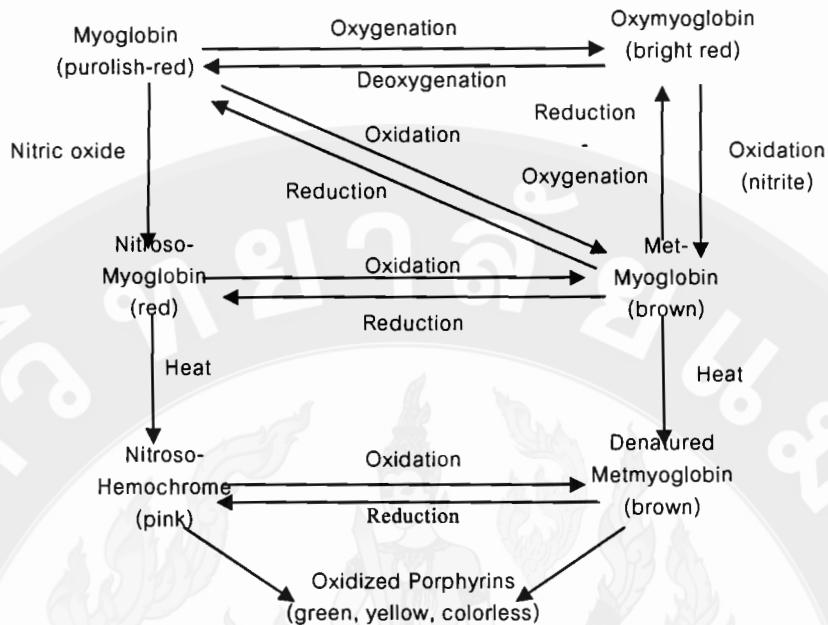
## 2. คุณภาพของเนื้อ

คุณสมบัติต่าง ๆ ที่เป็นส่วนประกอบให้เนื้อมีคุณภาพเป็นที่พึงประสงค์ จุฬารัตน์ (2542) และเยาวลักษณ์ (2546) กล่าวสอดคล้องกันว่า เนื้อที่มีคุณภาพดีจะต้องประกอบไปด้วยคุณสมบัติดังต่อไปนี้

### 2.1 สีของเนื้อ (color)

สีของเนื้อขึ้นอยู่กับชนิดของสัตว์ อายุ เพศ ลักษณะการทำงานของกล้ามเนื้อ ปริมาณรังควัตถุในโอโกลบิน (myoglobin pigments) ในเนื้อ การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีภายในกล้ามเนื้อ หลังจากการฆ่า เช่น เนื้อโคครัวมีสีแดงสดใส เนื้อสุกรครัวมีสีชมพูอมแดง เนื้อไก่ครัวมีสีออกขาวอมชมพูอ่อน เป็นต้น

ในสัตว์ชนิดเดียวกันกล้ามเนื้ออายุแตกต่างกันปริมาณของไมโอโกลบินที่มีในเนื้อจะแตกต่างกัน ก็อ ใบในเนื้อสุกรวัยที่มีอายุ 3-6 เดือน มีไมโอโกลบินในเนื้อ 1-3 มิลลิกรัมต่อเนื้อสักหนึ่งกรัม ขณะที่เนื้อวัวอายุ 8-12 เดือน มี 4-10 มิลลิกรัมต่อเนื้อสักหนึ่งกรัม ส่วนเนื้อวัวแก่อายุ 24 เดือน มี 16-20 มิลลิกรัมต่อเนื้อสักหนึ่งกรัม ดังนั้น เนื้อที่ได้จากสัตว์ที่มีอายุมากจะมีสีเข้มกว่าเนื้อจากสัตว์อายุน้อย เนื้อสัตว์ชนิดเดียวกันดัวผู้มีไมโอโกลบินในกล้ามเนื้อมากกว่าตัวเมียและกล้ามเนื้อของสัตว์ในส่วนที่ต้องออกกำลังมาก ๆ จะมีปริมาณไมโอโกลบินมากกว่า ทั้งนี้เพราะมีไมโอโกลบินในกล้ามเนื้อทำหน้าที่เก็บสะสมออกซิเจนไว้ เพื่อให้กล้ามเนื้อนำออกมายใช้ในปฏิกริยาเคมีต่างๆ เพื่อสร้างพลังงาน ด้วยเหตุนี้เนื้อบริเวณขาหน้า ขาหลัง และเนื้อบริเวณไหหลังจะมีสีเข้มมากกว่าเนื้อบริเวณสันหลัง และเนื้อพื้นท้อง สีในเนื้อสักเกิดขึ้นจากปริมาณไมโอโกลบินและออกซิเจนในอากาศ ปกติกล้ามเนื้อจะมีสีแดงอมชมพู (puroligh-red) แต่เมื่อชำแหละและตัดเป็นชิ้น ๆ เนื้อจะถูกอากาศทำให้เนื้อมีสีชมพูสด (bright-pink) เนื่องจากออกซิเจนเข้าทำปฏิกริยากับไมโอโกลบินเกิดเป็นสารออกซิไมโอโกลบิน (oxymyoglobin) ขึ้น แต่เนื้อบริเวณที่วางติดกับพื้น เชียงใหม่ซึ่งจะขาดหรือไม่มีออกซิเจนจะเกิดเป็นสารเมทไมโอโกลบิน(metmyoglobin) ขึ้น ทำให้เนื้อมีสีน้ำตาล (brown) ดังภาพ 3



ภาพ 3 แสดงการเปลี่ยนแปลงสีของเนื้อ

ที่มา : เยาวลักษณ์ (2546)

ในภาพ 3 จะอธิบายสีของเนื้อเมื่อได้รับความร้อนในการนำไปทำให้สุกหรือนำไปประกอบอาหาร พบว่าเนื้อจะมีสีน้ำตาลอมเทา (grey-brown) เนื่องจากสารเมทไมโอลบินถูกทำให้เสียสภาพรวมชาติไป (denatured metmyoglobin) และในที่สุดเมื่อเนื้อถูกวางไว้นาน ๆ เนื้อจะขาดออกซิเจนทำให้สารให้สีเกิดเป็นสารออกซิไซด์ฟอร์ฟิริน (oxidized porphyrins) มีสีเขียวเหลืองอ่อน ๆ สีของเนื้อในช่วงนี้จะแสดงให้ทราบว่า คุณสมบัติของเนื้อไม่ดี และไม่เหมาะสมต่อการนำไปปรุงรักษา

ส่วนทางด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ซึ่งต้องรักษาสีแดงของเนื้อไว้ เพื่อสุดคุต้าผู้บริโภคพบว่าสามารถทำได้โดยใช้สารใบตระกูลออกไซด์จากสารประกอบพากใน terrestrial ในโครงของเกลือโซเดียมหรือโซเดียมไฮดรอกไซด์ เช่น โซเดียมไนโตรโซมายอกบิน (nitrosomyoglobin) ซึ่งจะเปลี่ยนเป็นสารที่มีสีชมพูเรื่อง ๆ (light pink) และอยู่ตัวคือของสารใบตระกูลโซเดียมไฮดรอกไซด์ (nitrosohemochrome) เมื่อนำไปทำให้สุกโดยการใช้ความร้อนด้วยการต้ม อบ ทอด หรือรมควัน สีของเนื้ออาจแตกต่างกันไป เนื่องจากลักษณะโครงสร้างของกล้ามเนื้อและความเป็นกรดค้าง (pH) ซึ่งจะพนหนึ่นในเนื้อพอกเนื้อฟี อีส โอ (PSE = Pale Soft Exudative) และเนื้อดี เอฟ ดี (DFD = Dark Firm Dry)

## 2.2 ไขมันที่แทรกอยู่ระหว่างเส้นใยของกล้ามเนื้อ (marbling)

เนื้อที่มีคุณภาพดีควรมีไขมันกระจายในเนื้ออย่างสม่ำเสมอ ไขมันที่กระจายอยู่ในเนื้อเกิดจากการสะสมของไขมันที่พอกพูนแทรกอยู่ในเนื้อเยื่อเกี่ยวกับชั้นใน (perimysium) ที่ห่อหุ้มระหว่างมัดกล้ามเนื้อแต่ละมัด สัตว์ที่ออกแรงน้อยและได้รับอาหารที่ดีจะทำให้ปริมาณไขมันกระจายเพิ่มมากในเนื้อ เชลล์ไขมันจะสะสมเพิ่มเมื่อสัตว์มีอายุมากขึ้น ทำให้กล้ามเนื้อโตขึ้น เพราะมีไขมันแทรกอยู่มาก ปริมาณไขมันที่กระจายแทรกในเนื้อทำให้เนื้อมีรสชาติและกลิ่นดี เมื่อนำไปทำให้สุก อุณหภูมิของชิ้นเนื้อจะไม่สูงเกินไป (over cooked) ขณะที่อุณหภูมิกาบนอกสูงหรือเมื่อนำมาบดและทำให้สุกจะไม่ขาดตัวมากมีรสชาติ และความชุ่มฉ่ำดี ในเนื้อไก่และสุกรอาจจะไม่เห็นความสำคัญในด้านนี้มาก เนื่องจากเนื้อทั้ง 2 ประเภทแรกจะไม่เหนียว เพราะได้มาจากการสัตว์ที่อายุยังน้อยต่างกับวัวซึ่งมีไขมันแทรกจะได้ราคาดี

## 2.3 ความนุ่มนวลของเนื้อ (tenderness) หรือความเหนียว (toughness)

ความนุ่มนวลของเนื้อเป็นปัจจัยที่สำคัญต่อความน่ารับประทาน (palatability) เนื้อสัตว์ที่มีความนุ่มดียอมเป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภค เนื้อสัตว์จะนุ่มหรือไม่นุ่มนั้นขึ้นอยู่กับชนิดของสัตว์ พันธุ์สัตว์ อายุ ชนิดของกล้ามเนื้อหรือเนื้อเยื่อเกี่ยวกับ (connective tissue) ปริมาณไขมันที่แทรกอยู่ในกล้ามเนื้อ สัดส่วนของเนื้อเยื่อเกี่ยวกับที่มีอยู่ในโครงสร้างของชิ้นเนื้อ เป็นผลให้เนื้อมีความนุ่มแตกต่างกัน เนื้อที่ตัดมาจากส่วนขาซึ่งเป็นอวัยวะที่ต้องออกแรงมากจะมีสัดส่วนของกล้ามเนื้อผสมกับเส้นเอ็นจำนวนมาก ทำให้เนื้อจากส่วนนี้มีความนุ่มน้อยกว่าเนื้อตัวแทนงั้น ๆ เช่น เนื้อวัว ปริมาณตัวเชื่อมระหว่างกันภายในโมเลกุล (intermolecular crosslink) ของโปรตีนคอลลาเจน เนื้อจากสัตว์ที่มีอายุมากจะมีความเหนียวเพิ่มขึ้น เนื่องจากปริมาณตัวเชื่อมระหว่างกันภายในโมเลกุลของโปรตีนคอลลาเจนมีมากขึ้น กล่าวกันว่าการเลี้ยงสัตว์ โดยจัดการให้ดี และให้อาหารสัตว์อย่างถูกต้องเหมาะสมกับชนิดของสัตว์ สามารถควบคุมความนุ่มนวลของเนื้อได้ และความนุ่มนวลของเนื้อสัตว์นี้อาจถูกทดสอบมาตรฐานได้มากกว่า 60 เปรอเซ็นต์ นอกจากนี้สาเหตุที่สำคัญอีกประการหนึ่งที่ทำให้เนื้อสัตว์มีความนุ่มลดลง คือ การเกิดการหด-เกร็งตัว (rigor mortis) ของกล้ามเนื้อ

## 2.4 กลิ่น (odours) และรสชาติ (taste)

กลิ่นเป็นปัจจัยที่สำคัญยิ่งประการหนึ่งของรสชาติ เนื้อสัตว์สด มีกลิ่นบางเบามากและรสชาติจะออกไปทางเดิม ๆ เกิดขึ้นจากน้ำและส่วนของเลือดที่มีอยู่ในเนื้อ แต่เมื่อย่างไรก็ตามรสชาติที่แท้จริงของเนื้อสัตว์ที่มีนุ่มยืดหยุ่นจะปรากฏออกมายได้เมื่อนำไปทำให้สุก ทั้งนี้ เพราะความร้อนจะเป็นตัวทำให้สารประเภทไข้กลิ่นบางอย่างระเหยออกมานะ และกลิ่นนี้เองเป็นตัวการ

ในการกระตุ้นต่อมรับรสให้เกิดความรู้สึกของกรับประทาน ในการดูมเนื้อและการปี๊บหรือข่าง เนื้อไหสุกจะมีผลให้สารเคมีระเหยได้ (volatile substance) ส่างกลิ่นกระจาดของอกมาแตกต่างกัน พบว่าเนื้อสัตว์ที่สุกจะให้กลิ่นและรสชาติเฉพาะของเนื้อสุกมีผลสืบเนื่องมาจากสารตั้งต้น (precursor) ที่ละลายอยู่ในน้ำและไขมันของเนื้อสัตว์ซึ่งเมื่อได้รับความร้อนระดับหนึ่งก็ จะปล่อยสารเคมีระเหยได้ให้กระจาดลินฟูงอกมา

รสชาติของเนื้อสัตว์แต่ละชนิดหรือในสัตว์ชนิดเดียวกัน แต่เป็นส่วนของกล้ามเนื้อที่แตกต่างกันจะมีความแตกต่างกันไป ซึ่งสารเคมีที่เป็นองค์ประกอบพื้นฐานของรสชาติคือ กรดอะมิโนอิสระ (free amino acid) และน้ำตาลรีดิวส์ซิง (reducing sugar) ส่วนที่ทำให้เกิดความแตกต่างกันไป ได้แก่ พอกสารที่ละลายหรือคงอยู่ร่วมกับไขมันในเนื้อสัตว์ ซึ่งสารพอกนี้เมื่อถูกความร้อนในขณะที่กำลังทำให้เนื้อสุกจะปล่อยสารเคมีระเหยไป ซึ่งแตกต่างกันไประหว่าง เนื้อสัตว์จากสัตว์ต่างชนิดกัน เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพดีต้องไม่มีกลิ่นผิดปกติในเนื้อ ได้แก่ กลิ่นของ เพศ (sex-odour) กลิ่นอาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ เช่น การใช้ปลาเป็นที่มีไขมันในระดับสูง กลิ่นอาซีโตน (acetone flavour) ที่เกิดจากปฏิกิริยาการทำลายของไขมันสะสมในร่างกายที่มากเกินไป และกลิ่นในเนื้อดูดกลิ่นมาจากสภาวะแวดล้อมภายนอก

### 2.5 ความชุ่มน้ำของเนื้อหรือความชุ่มน้ำ (juiciness)

ความชุ่มน้ำของเนื้อสัตว์จัดได้ว่าเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญต่อความน่ารับประทานของเนื้อ โดยที่ความชุ่มน้ำจะเป็นความรู้สึกที่ประสานสัมผัสภายในปากได้รับจากการที่ของเหลวถูกบีบและกดดันออกจากก้อนเนื้อที่กำลังบดอยู่ในปาก ส่วนของเหลวที่ออกมายังชีรั่น (serum) และไขมันจะไปทำให้เกิดการเร่งเร้าให้น้ำลายไหล (salivation) เนื้อสัตว์ที่มีอายุน้อยจะทำให้ความรู้สึกที่มีความชุ่มน้ำสูงกว่าเนื้อสัตว์ที่มีอายุมาก แต่ถ้าเนื้อสัตว์ที่มีอายุมากนี้ไขมันแทรกสูงก็จะมีผลทำให้ความชุ่มน้ำของเนื้อเพิ่มขึ้นได้

### 2.6 ความแน่นของเนื้อ (firmness)

เนื้อที่มีคุณภาพสูงจะมีลักษณะโครงสร้างของกล้ามเนื้อที่ค่อนข้างแน่นและคงรูปร่างได้ดี ความแน่นของเนื้อมีความสำคัญต่อการตัด การหั่น การวางจำหน่ายตลอดจนการนำไปแปรรูป ปัจจัยที่มีผลต่อความหนาแน่นของเนื้อ ได้แก่ สภาวะการหดตัว – เกร็งตัวของกล้ามเนื้อ (rigor mortis) ไขมันแทรก (marbling fat) เนื้อเยื่อเก็บพัน ขนาดของมัดกล้ามเนื้อ ความสามารถในการอุ้มน้ำของเนื้อ อายุของสัตว์และชนิดของสัตว์ การวัดค่าความแน่นของเนื้อ สามารถกระทำได้โดยการใช้สายตาคาดคะเนจากความชำนาญหรือเพื่อให้ได้ค่าแน่นอนควรใช้เครื่องมือที่เรียกว่า penetrometer วัด

### 2.7 ลักษณะเนื้อและขนาดของเส้นใย (texture and fiber size)

ลักษณะเนื้อเป็นสัดส่วนโดยตรงกับขนาดของเส้นใยในเนื้อ เนื่องจากสัตว์ที่มีอาชญากรรมนี้ ลักษณะหยาบ (coarseness) ซึ่งถ้านำมัดกล้ามเนื้อมาตรวจสอบภายในได้กล้องจุลทรรศน์ จะเห็นว่า เนื้อที่มีลักษณะเนื้อหยาบอาจเกิดการเพิ่มขนาดของเส้นใย ปริมาณเนื้อเยื่อเก็บพัน การหด-เกร็งตัวของกล้ามเนื้อและตำแหน่งของกล้ามเนื้อ เนื้อที่มีคุณภาพดีควรมีลักษณะเนื้อละเอียด (fine) เช่น เนื้อสัน เป็นต้น

### 2.8 ความสามารถของการอุ้มน้ำ (water holding capacity)

เนื้อมีความสามารถในการอุ้มน้ำแตกต่างกัน เนื่องจากการตัดเส้นใยเนื้อตามยาวจะพบว่าเนื้อบางชนิดจะมีน้ำคงอยู่ เนื้อบางชนิดแห้งมีน้ำน้อย ถึงที่เป็นปัจจัยสำคัญต่อความสามารถของการอุ้มน้ำของเนื้อคือสภาพความเป็นกรด-ด่าง (pH) ของเนื้อ นั่นเอง เนื้อในสภาพปกติจะมี pH ประมาณ 6.8 – 7.0 ในสภาพเช่นนี้ ไม่เลกูลของ โปรตีนในเนื้อจะมีความเป็นประจุ (ขั่วบวก หรือ ลบ) สูง เนื่องจากมีกลุ่มของ carboxyl, amino, carbonyl, hydroxyl, sulhydryl, imidazole อยู่ภายใน ซึ่งกลุ่มเหล่านี้จะจับน้ำที่อยู่ในเซลล์ของเนื้อเอาไว้ด้วย แรงดึงดูดไฮโดรเจน (hydrogen bond) ทำให้เนื้อมีความสามารถในการอุ้มน้ำสูง และน้ำไม่ซึมไหลดออกจากเนื้อ เมื่อเซลล์ถูกตัดหั้น หรือ บด

การเปลี่ยนแปลงของเนื้อ ภายหลังจากสัตว์ตาย โดยเกิดการแผลคิดขึ้นในกระบวนการไก่โคโลซิล มีผลโดยตรงต่อการลดกลุ่มต่าง ๆ ที่อยู่ในไมเลกูลของ โปรตีน ทำให้การจับน้ำที่มีอยู่ในเซลล์ของเนื้อลดลง นอกเหนือนั้นยังทำให้โปรตีนเกิดการเสียสภาพธรรมชาติ (denature) และสูญเสียความสามารถในการละลาย (solubility) ของ โปรตีนด้วย เป็นผลให้เนื้อมีความสามารถในการอุ้มน้ำแตกต่างกันไป พนว่าในเนื้อที่มีคุณภาพปกติ (normal meat) ประมาณหนึ่งในสามของการสูญเสียความสามารถในการอุ้มน้ำเป็นผลมาจากการลดค่าต่ำลงของ pH ในเนื้อ ส่วนที่เหลือเป็นผลมาจากการเกิดการหดเกร็งตัวของกล้ามเนื้อ ความสามารถในการอุ้มน้ำของเนื้อจะมีค่าไม่เท่ากัน ในระหว่างมัดกล้ามเนื้อที่แตกต่างกันหรือในสัตว์ต่างชนิดกัน นักวิจัยในยุโรปเชื่อกันว่าเนื้อสุกมีความสามารถอุ้มน้ำได้สูงที่สุด รองลงมาคือเนื้อโโคและเนื้อไก่มีความสามารถในการอุ้มน้ำต่ำที่สุด

## 3. คุณภาพของไขมัน

คุณสมบัติที่ใช้ในการพิจารณา คุณภาพของไขมัน ได้แก่ สี ความแห้งแลบกลิ่น ไขมันที่มีคุณภาพดีจะต้องไม่มีสีที่ผิดปกติ ถ้าเป็นไขมันสุกรจะต้องมีสีขาว ไขมันวัวอาจจะมีสีออกเหลือง

นอกจากนี้ไขมันจะต้องไม่เหลวทำให้เสียคุณสมบัติที่ดีเกี่ยวกับการเก็บรักษาและการทำผลิตภัณฑ์สักรอ ไขมันที่มีลักษณะค่อนข้างเหลวเนื่องจากมีพอกไขมันไม่อิ่มตัว (unsaturated fatty acid) สูงและทำให้เหม็นหืนได้ง่าย เช่น ไขมันไก่

### การวัดคุณภาพชาอก

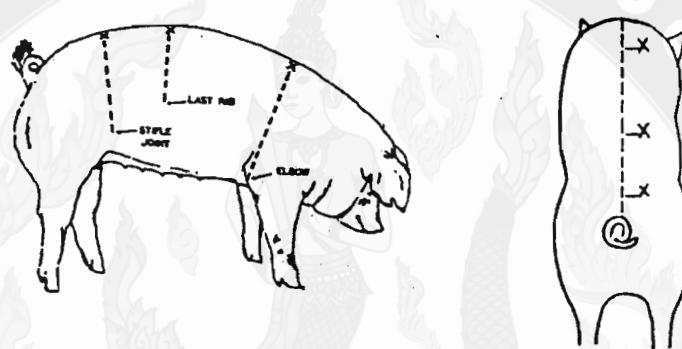
ในการปฏิบัติทั่วไปแล้ว วิธีการที่ดีและถูกต้องที่สุดในการพิสูจน์สุกรที่มีคุณภาพชาอกดี จะมีปริมาณเนื้อแดงสูงและไขมันต่ำ คือ การช้ำแหลมชาอกออกมากซึ่งน้ำหนักหาปริมาณเนื้อแดง และไขมันแต่ละวิธีการดังกล่าวจะสืบเปลืองทั้งแรงงาน ค่าใช้จ่าย และเวลา วิธีการที่ยอมรับและนิยมใช้กันแพร่หลายในการประเมินคุณภาพชาอกได้แก่ การวัดความหนาของไขมันสันหลัง (backfat thickness) การวัดขนาดพื้นที่หน้าตัดเนื้อสัน (loin area) การวัดอัตราส่วนระหว่างความหนาของไขมันและกล้ามเนื้อบริเวณตอนปลายของสันหลัง (LSQ, fat/muscle quotient) การวัดขนาดของพื้นที่ไขมันที่อยู่บนพื้นที่หน้าตัดเนื้อสัน (fat area) และ การวัดอัตราส่วนระหว่างพื้นที่หน้าตัดของไขมันและพื้นที่หน้าตัดเนื้อสัน (fat/loin area) ซึ่งจากการตรวจสอบของนักวิจัยเป็นจำนวนมากที่ได้ศึกษาความแม่นยำของวิธีการดังกล่าวในการประเมินคุณภาพชาอกพบว่าวิธีการสุดท้ายสามารถประเมิน คุณภาพชาอกได้แม่นยำที่สุด โดยพบว่าค่าสหสัมพันธ์กับปริมาณเนื้อแดง และปริมาณไขมันในชาอกอยู่ในระหว่าง  $-0.75$  ถึง  $-0.90$  และ  $0.78$  ถึง  $0.86$  ตามลำดับ และการวัดความหนาของไขมันสันหลังเป็นวิธีการที่มีความแม่นยำอยู่ที่สุด โดยมีค่าสหสัมพันธ์กับปริมาณไขมันในชาอกอยู่ในระหว่าง  $0.44$  ถึง  $0.72$  (จุฬารัตน์ และทรงศักดิ์, 2549)

### ความสัมพันธ์ระหว่างการวัดชาอกกับปริมาณเนื้อแดงและไขมันในชาอก

จากการศึกษาเปรียบเทียบการวัดชาอกด้วยวิธีการดังกล่าว 5 วิธี เพื่อใช้ในการประเมินคุณภาพชาอก พบว่าการวัดพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันเพื่อประเมินคุณภาพชาอกในด้านปริมาณของเนื้อแดงนั้นเป็นวิธีการที่ให้ผลแม่นยำอยู่ที่สุด เพราะขนาดของพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันมีส่วนสหสัมพันธ์กับปริมาณไขมันในชาอกเพียง  $0.39$  และในการศึกษาครั้งนี้พบว่าวิธีการวัดความหนาของไขมันสันหลังนี้ให้ความแม่นยำในการประเมินคุณภาพชาอกดีก่อนทั้งที่เทียบกับวิธีอัตราส่วนระหว่างพื้นที่หน้าตัดของไขมันและพื้นที่หน้าตัดของเนื้อสันและวิธีวัดขนาดพื้นที่ไขมันที่อยู่บนพื้นที่หน้าตัดเนื้อสัน ทั้งนี้ความหนาของไขมันสันหลังมีค่าสหสัมพันธ์กับปริมาณไขมันในชาอกถึง  $0.64$  ซึ่งอยู่ในเกณฑ์ที่นักวิจัยอื่นๆ ได้รายงานไว้ (จุฬารัตน์ และทรงศักดิ์, 2549)

การวัดความหนานมันสันหลัง เป็นค่าเฉลี่ยซึ่งได้จากการวัด ความหนาของไขมันทั้งหมดรวมทั้งหนังด้วย ซึ่งคำแนะนำที่วัดความหนาของมันสุกร คือ

- ก. วัดจากบริเวณไหหล่อตรงกับกระดูกซี่โครงซี่ที่ 1
- ข. วัดจากบริเวณกลางหลังตรงกับกระดูกซี่โครงซี่สุดท้าย
- ค. วัดจากบริเวณโคนสะโพก ตรงข้ามกระดูกสันหลังช่วงท้อง (ชัยณรงค์ และนันทนา, 2544; วินัย, 2547)



ภาพ 4 แสดงคำแนะนำที่จะทำการวัดไขมันสันหลังของสุกร  
ที่มา : วินัย, 2547

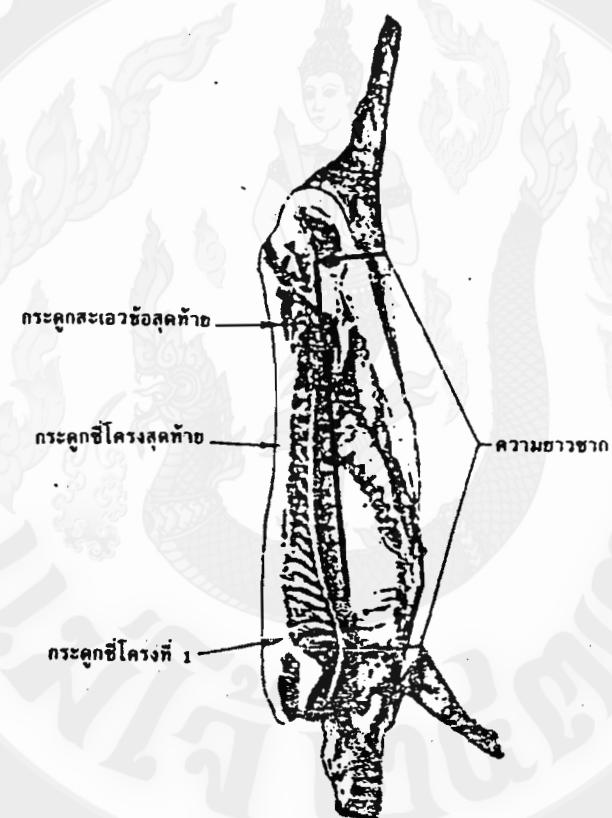
#### ผลของน้ำหนักต่อลักษณะชาอก

สุกรจะสร้างเนื้อแดงและเนื้อสัน (loin) เพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ จนกระทั่งน้ำหนักประมาณ 68 กิโลกรัม ต่อจากนั้นอัตราการสร้างเนื้อแดงจะค่อยๆ ลดลงขณะที่การสร้างไขมันสันหลัง จะเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ ตามน้ำหนักตัว โดยพบว่าพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันจะมีค่ามากขึ้นเมื่อสุกรมีน้ำหนักเพิ่มขึ้น โดยจะเพิ่มมากที่สุดในช่วง 45 – 68 กิโลกรัม และค่อยๆ ลดลงเมื่อน้ำหนักตัวเพิ่มขึ้น (ชัยณรงค์ และ นันทนา, 2544)

#### ความสัมพันธ์ของความหนาไขมันสันหลังกับเนื้อแดง

ความหนาไขมันสันหลังมีความสัมพันธ์ในทางตรงกันข้ามกับปริมาณเนื้อแดง (ค่าสหสัมพันธ์มีค่าสูง ซึ่ง Cross *et al.* (1995) อ้างโดย ชัยณรงค์ และ นันทนา (2544) รายงานว่า ความหนาไขมันสันหลังที่ซี่โครงซี่ที่หนึ่ง ซี่สุดท้ายและกระดูกสะเอวข้อสุดท้าย มีค่าสหสัมพันธ์กับปริมาณเนื้อแดงของส่วนเนื้อสันหลัง เนื้อสะโพก เนื้อไหล่บน และเนื้อไหล่ล่าง เท่ากับ  $-0.75$ ,

0.83 และ -0.87 ตามลำดับ ซึ่งสอดคล้องกับที่สุทธิศน์ (2525) อ้างโดย ชัยณรงค์ และ นันทนา (2544) ที่กล่าวว่า การคาดคะเนเปอร์เซ็นต์เนื้อแดงและส่วนสันหลังโดยใช้ค่าเฉลี่ยความหนา ไขมันสันหลังวัดที่ไหล่และกลางหลังด้วยไม้บรรทัด โลหะเหมาะสมที่สุดในการนำไปใช้ เพราะมีความแม่นยำสูง และง่ายต่อการใช้ รวมทั้งต้นทุนต่ำ ส่วนความลึกของไขมันเหนือกล้ามเนื้อสันตรงตำแหน่งซี่โครงซี่ที่ 10 มีความสัมพันธ์ในทางตรงข้ามกับปริมาณเนื้อแดง โดยมีค่าสหสัมพันธ์ เท่ากับ -0.92



ภาพ 5 แสดงการวัดความหนาไขมันสันหลัง 3 จุด และการวัดความยาวชาอก  
ที่มา : ชัยณรงค์ และ นันทนา, (2544)

## ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพชาบทองสูกร

จุฬารัตน์ (2542) กล่าวว่า ปัจจัยทางด้านการผลิตที่พบว่ามีส่วนสำคัญอย่างมากต่อคุณภาพเนื้อและไขมน้ำนมสารถเปลี่ยนออกเป็นหัวข้อตามลำดับขั้นตอนของการผลิตเนื่องที่พร้อมจะถึงมือผู้บริโภค ได้ดังนี้

1. ปัจจัยทางด้านผลิตภัณฑ์จากฟาร์ม
  - 1.1 สายพันธุ์
  - 1.2 อาหาร
  - 1.3 สารเร่งการเจริญเติบโต
  - 1.4 การคุ้นเคยจัดการ
  - 1.5 การไม่หารูณต่อสัตว์และไม่ทำลายสภาวะแวดล้อม
2. ปัจจัยที่มีผลต่อประสิทธิภาพการใช้อาหาร คุณภาพชาบทองสูกร และคุณภาพเนื้อสูกร

ตามที่ได้กล่าวมาข้างต้นจะเห็นได้ว่า มีปัจจัยทางด้านการผลิตหลายอย่างที่เกี่ยวกับคุณภาพของเนื้อและไขมน้ำ แต่ในที่นี้จะกล่าวถึงเฉพาะปัจจัยด้านการผลิตจากฟาร์มที่มีผลต่อคุณภาพชาบทองสูกร ทั้งนี้ปัจจัยต่าง ๆ ข้างต้น สอดคล้องกับผู้วิจัยค้านอินฯ เช่น นาม (2542), สมชัย (2549), สมชัย (2542) และจุฬารัตน์ (2548) ที่กล่าวไว้ดังนี้

### 1. พันธุ์หรือสายพันธุ์

สุกรสูกรพวคบอนไทน์ (Bacon Type) จะมีคุณภาพของชาบทองคีกว่าพวคพันธุ์เนื้อ (Meat type) อาทิเช่น

1.1 สุกรพันธุ์แลนด์เรซ โดยเฉพาะแคนนิชแลนด์เรซ หรือแลนด์เรซทางยุโรป จะให้คุณภาพชาบทองที่มีความขาวที่สุดและลึก (ชีโกรง 17 คู่) คุณภาพชาบทองคีเดิค มีเนื้อแดงมาก สะโพก (Ham) ใหญ่ มันบาง เปอร์เซ็นต์คระดูกน้อยกว่าพันธุ์อื่น ๆ และหัวเรียวเล็ก คงเรียบกะทัดรัด

1.2 พันธุ์ลาร์จไวท์ ให้ความขาวชากรองจากพันธุ์แลนด์เรซ ชาบทองลึก มีเปอร์เซ็นต์เนื้อแดงสูง มันต่ำ ในแต่การผลิตสุกรเพื่อทำหมูเค็ม (เบค่อน) แล้วสุกรพันธุ์แลนด์เรซและลาร์จไวท์ให้คุณภาพชาบทองเหนือกว่าพันธุ์อื่น ๆ ไม่มีสุกรพันธุ์อื่นเทียบได้เลย นอกจากนี้สุกรทั้งสองพันธุ์นี้ยังมี กรรมะมิโน ไวตามิน แร่ธาตุครบสมดุล แล้วให้กินตามความต้องการในช่วงต่าง ๆ พอดีน้ำหนัก 90 กก. จะให้คุณภาพชาบทองที่ดี

1.3 พวคพันธุ์เนื้อ (Meat Type) ซึ่งเป็นประเภทพันธุ์ที่ผลิตเพื่อบริโภคเนื้อสด โดยเฉพาะนักจะส่งตลาดเมื่อน้ำหนัก 60 -80 กก. หรือสุกรบุนขนาดใหญ่เกิน 90 กก. ขึ้นไป อาทิพันธุ์คูรอค

แอนเชียร์ โปแลนด์ไซน่า เพียวเตรี่ยน หรือลูกผสมระหว่างพันธุ์เหล่านี้ที่กล่าวมาแล้วต่างก็ให้คุณภาพซากไก่สีเทา กือให้เนื้อมาก มันบาง เช่นกัน เพราะแต่ละสายพันธุ์ต่าง ๆ ก็ได้รับการปรับปรุงพันธุ์มาหลายชั่วอายุ ย่อมทำให้คุณภาพซากดีทัดเทียมกัน และเหนือกว่าสุกรพันธุ์ที่มิได้รับการคัดเลือกมาเลย

นอกจากสายพันธุ์ที่แตกต่างกันจะให้ปริมาณเนื้อแดงและไขมันที่ต่างกันแล้ว สุกรที่มีขนาดโตเมื่อถึงระยะโตเต็มที่หรือระยะเจริญพันธุ์ จะมีสัดส่วนของเนื้อแดงสูงและมีไขมันต่ำในทางตรงกันข้ามสุกรที่มีขนาดเล็ก เมื่อถึงระยะโตเต็มที่จะมีสัดส่วนของไขมันสูงและมีเนื้อแดงต่ำ นอกจากนั้นสุกรที่มีขนาดโตย่อมมีความขาวของลำตัว และขาขาวกว่าสุกรที่มีขนาดเล็ก

## 2. อาหาร

อาหารที่ใช้เลี้ยงสุกรในทางการค้า จะมีระดับของพลังงานและโปรตีนที่อยู่ในช่วงความต้องการของสุกรในแต่ละระยะการเจริญเติบโต ดังนั้นถ้าอาหารที่ใช้เลี้ยงสุกรอยู่ในมาตรฐานแล้ว จะไม่พบว่ามีอิทธิพลต่อคุณภาพซากเนื้อ แต่พบว่าวัตถุคิดที่ใช้ประกอบในส่วนผสมของสูตรอาหารสุกรมีผลอย่างมากต่อคุณภาพของไขมันสุกร เช่น พบร่วมหาดใหญ่ในอาหารที่มีการใช้ข้าวโพดเป็นแหล่งให้พลังงานในระดับสูงจะได้ไขมันสุกรค่อนข้างนิ่มหรืออ่อนตัวง่าย เนื่องจากมีปริมาณกรดไขมันที่ไม่อ่อนตัวสูง ต่างกับในสูตรอาหารที่มีการใช้มันเส้นเป็นแหล่งให้พลังงานจะพบว่าไขมันจะค่อนข้างแข็ง ในประเทศที่มีการใช้เนื้อสารชั้นเพื่อนำไปทำผลิตภัณฑ์เบคอน เช่น ประเทศเดนมาร์กซึ่งผลิตเนื้อเบคอนส่งออกเป็นจำนวนมาก ได้ให้ความสำคัญในเรื่องคุณภาพซากไขมันอย่างมาก ดังนั้นจึงไม่นิยมไขมันที่ค่อนข้างนิ่มและข้อเสียอีกประการของไขมันสุกรที่มีสัดส่วนของไขมันไม่อ่อนตัวสูงนี้จะทำให้เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เหม็นหืนง่าย ดังนั้นการทดลองวิจัยระยะหลัง ๆ จึงมีการทดลองเสริมวิตามิน อี ลงในสูตรอาหารเพื่อช่วยปรับปรุงคุณภาพเนื้อให้ดีขึ้น นั่นก็คือช่วยยืดอายุการเก็บรักษาของไขมันในเนื้อสัตว์ด้วย

นอกจากนี้ยังพบว่าในอาหารสุกรที่มีการใช้ปลาป่นในระดับสูงและถ้าปลาป่นนั้นมีเปอร์เซ็นต์ไขมันสูงด้วย มีรายงานที่พบว่า ถ้าใช้อาหารสูตรดังกล่าวเลี้ยงสุกรเป็นเวลานาน จะมีผลทำให้เนื้อสุกรมีกลิ่นคิคปิกต์ที่เรียกว่า fishy meat ซึ่งเกิดจากการหนึ่งของกรดไขมันไม่อ่อนตัว (polyunsaturated fatty acid) ที่มีอยู่มากในไขมันปลา ดังนั้นในบางประเทศจึงงดใช้ปลาป่นในสูตรอาหารสุกรที่มีระดับเกินกว่า 35 กิโลกรัม (จุฬารัตน์, 2538)

สมชัย (2542) กล่าวว่า อาหารและการให้อาหารเป็นปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่งที่มีผลต่อคุณภาพของไขมัน การให้อาหารสุกรแบบจำกัดจะมีผลทำให้เกิดลักษณะไขมันเหลว ทั้งนี้ เพราะปริมาณไขมันสะสมลดน้อยลง ทางด้านอาหารของสุกร ทั้งปริมาณของไขมันที่เป็นส่วนประกอบของอาหารและชนิดของกรดไขมันในไขมันซาก ทั้งนี้ เพราะร่างกายสุกรสามารถนำไขมันใน

อาหารไปใช้ได้โดยตรง หากไขมันในอาหารเป็นไขมันที่ได้จากพืช ซึ่งประกอบด้วยกรดไขมันไม่อิ่นตัว (โดยเฉพาะอย่างยิ่ง กรดไขมันลิโนเลอิก) เป็นส่วนใหญ่จะมีผลทำให้ไขมันในชาดีกรดไฮดรอเจลว

### 3. การปนเปื้อนและสารตกค้างในเนื้อสัตว์

มาตรฐาน (2548) ได้กล่าวว่าเกิดจากสาเหตุดังนี้

#### 3.1 การปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์

เชื้อจุลินทรีย์สำคัญที่อาจปนเปื้อนอยู่ในเนื้อสัตว์ที่สำคัญ ได้แก่ ซัลโวเนลลา ซึ่งเชื้อนี้อาจติดมากับสภาพแวดล้อมในครัวและที่สำคัญส่วนใหญ่จะติดมากับอาหารสัตว์ โดยเฉพาะวัตถุดินพวงปลาป่น กระดูกป่นที่ในกรรมวิธีการผลิตไม่ผ่านขั้นตอนการฆ่าเชื้อและถ้าโรงฆ่าสัตว์นั้นไม่ได้มีมาตรฐานก็ยังทำให้เชื้อคงคล่องไว้โอกาสปนเปื้อนติดไปกับเนื้อสัตว์ มีผลทำให้มีเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนอยู่ในเนื้อสัตว์เกินกว่ามาตรฐานจะยอมได้

#### 3.2 สารตกค้าง

1) ยาปฏิชีวนะและยารักษาโรค สารตกค้างที่มีอยู่ในเนื้อสัตว์ซึ่งเกิดจากการใช้ยารักษาหรือใช้ยาปฏิชีวนะที่อยู่ในรูปของสารเร่งการเจริญเติบโต การใช้ในระดับเกินความจำเป็นเป็นผลให้เกิดการสะสมขึ้นในเนื้อสัตว์การใช้ยาดังกล่าวควรต้องมีกำหนดระยะเวลาคงใช้ยาและปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

2) ยาฆ่าแมลง เนื่องจากยาฆ่าแมลงเป็นสารที่ละลายอยู่ในไขมัน ดังนั้นสารดังกล่าวเมื่อสัตว์ได้รับเข้าไปจะตกค้างอยู่ในเนื้อเยื่อไขมันเป็นส่วนใหญ่ ยาฆ่าแมลงดังกล่าวที่สำคัญ ได้แก่ คีดีที เอพตาคลอ อัลตริน ลินดริน เป็นต้น

3) สารโลหะหนัก สารโลหะหนักที่สำคัญ ได้แก่ สารปรอท (Hg) สารตะกั่ว (Pb) และแคดเมียม (Cd) ซึ่งอาจปนเปื้อนติดไปกับน้ำที่สัตว์ใช้บริโภค หรืออาหารที่มีการใช้ยาฆ่าแมลงที่มีส่วนผสมของชาตุโลหะบางตัวที่มีส่วนทำให้เกิดการตกค้างได้ในเนื้อสัตว์ แต่ปัจจุบันนี้นับว่ายังไม่มากเท่ากับการปนเปื้อนจากสิ่งอื่น

4) สารเร่งการเจริญเติบโต จากการเน้นให้ความสำคัญในด้านการลดปริมาณการสะสมไขมันในสูตรเป็นอย่างมาก ทั้งนี้เพื่อผลตอบแทนสารเร่งการสร้างเนื้อแดง สารที่เป็นที่รู้จักกันแพร่หลายคือ เบต้าอะโกลนิสต์ และพอร์ซิน โซมาโทโตรปิน (PST) ซึ่งในหลายประเทศได้ห้ามการใช้สารดังกล่าว ทั้งนี้เนื่องจากคำนึงในเรื่องความปลอดภัยในการ บริโภคและสนับสนุนให้มีการเดียงสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม การใช้สารในกลุ่มนี้เริ่มมาตั้งแต่ปี 1989 ภายหลังจากที่ในกลุ่มประชาคมยุโรปได้มีกฎหมายห้ามใช้หรือไม่หรือสารคล้ายชื่อริโนเพื่อใช้ในการเลี้ยงสัตว์โดยอ้างการนำสารเบต้าอะโกลนิสต์ และพอร์ซิน โซมาโทโตรปินมาใช้เพื่อการรักษาไม่ได้ใช้ในรูป

ของสารเติมในอาหาร ซึ่งการใช้สารดังกล่าวพบว่าให้ผลตอบแทนทางเศรษฐกิจสูงขึ้นอย่างน่าพึงใจ

#### 4. การคุ้มครองตัวเอง

การผลิตสูตรอย่างเป็นการค้าจะเป็นการเลี้ยงที่จำกัดพื้นที่ มีผลทำให้สูตรไม่ได้ออกกำลัง เมื่อเปรียบเทียบกับสูตรที่เลี้ยงอยู่ในสภาพที่ไม่จำกัดพื้นที่มากนักพอที่จะให้สูตรได้เดินออกกำลังบ้าง พบว่าการเลี้ยงแบบไม่จำกัดพื้นที่มีผลทำให้ปฏิกริยากระบวนการเผาผลาญอาหารโดยออกซิเจน (aerobic metabolism) ที่เกิดขึ้นภายในเซลล์ของถั่วนเนื้อดีขึ้น ซึ่งเป็นการช่วยป้องกันการเกิดเนื้อพี เอส อี ได้ สูตรที่มีการเลี้ยงแบบจำกัดพื้นที่จะมีเส้นใยกล้ามนเนื้อใหญ่และเนื้อจะมีความนุ่มน้อยกว่าสูตรที่มีการเลี้ยงแบบมีการเดินออกกำลัง นอกจากนี้ยังมีรายงานพบว่าเนื้อสูตรที่มีการเลี้ยงแบบออกกำลังบ้างจะมีรสชาติดีกว่า

#### 5. การผลิตที่คำนึงถึงการรักษาสภาพแวดล้อมและไม่擾มงานสัตว์

ผู้บริโภคสมัยใหม่ในประเทศไทยที่มีความก้าวหน้าทางด้านอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ได้ให้ความสนใจในเรื่องของคุณภาพเนื้อ โดยที่การผลิตเนื้อที่มีคุณภาพนั้นจะต้องมาจาก การเลี้ยงที่ไม่ทำลายสภาพแวดล้อม ตัวอย่างเช่น การเลี้ยงจะต้องคำนึงถึงปริมาณก้าชที่ผลิตออกมานานมูล สัตว์ด้วยไม่ว่าจะทำให้เกิดผลกระทบทางกลืนต่อประชาชนจะต้องมีระบบจัดการของเสียจากฟาร์มที่ถูกต้องและการเลี้ยงสูตรก็จะต้องไม่擾มงานสัตว์โดยวิธีการใด ๆ การใช้สารเร่งเนื้อแดงหรือชอร์ไนน์ จัดว่าเป็นการเลี้ยงแบบไม่ธรรมชาติ ถือว่าเป็นการทรมานสัตว์ ทั้งนี้การทรมานสัตว์ที่มีผลต่อการขนส่งและการปฏิบัติกับสูตรก่อนฆ่าจะมีผลต่อคุณภาพของเนื้อมาก ไม่กระทำการทารุณหรือทำให้สัตว์บาดเจ็บ การเพี่ยนตีสัตว์ การเตะถีบสูตรลงจากรถ มีผลให้เกิดรอยแพลงฟกช้ำ และเกิดจุดเลือดในกล้ามนเนื้อและเนื้อเยื่อไขมันขึ้น นอกจากนี้ การขนย้ายด้วยวิธีทางรุณจะทำให้เกิดรอยฟกช้ำบริเวณสะโพกค้านใน จำเป็นต้องตัดเนื้อที่ฟกช้ำนี้ออกซึ่งเป็นการสูญเสียผลิตภัณฑ์ด้วย การบรรทุก สัตว์ต้องไม่แออัดจนเป็นการทรมานสัตว์ ถ้าหากเป็นการเดินทางที่นานกว่า 12 ชั่วโมง จะต้องมีระบบพักระห่วงทางให้สัตว์กินน้ำ และการเคลื่อนย้ายสัตว์จะต้องกระทำเฉพาะในสัตว์ที่มีสุขภาพแข็งแรงสมบูรณ์ เชื่อมเทียนสำหรับสูตรขึ้นหรือลงจากรถบรรทุกควรเลี้ยงทำมุกบันพื้นดินไม่เกิน 30 องศา เนื่องจากเชื่อมเทียนที่มีความชันมากจะชี้งเร่งอัตราการเดินของหัวใจและวัสดุที่ใช้ทำพื้นเชื่อมเทียนจะต้องไม่ง่ายต่อการลื่นไถล สภาพถนนจากฟาร์มไปขังโรงงาน ไม่ควรรุขระและมีความคงเคี้ยว หรือเป็นทางขึ้นลงเข้า นอกจากนี้ คนขับรถควรใช้ความเร็วที่สม่ำเสมอและควรขับรถด้วยความระมัดระวัง การขนส่งโดยใช้รถชนิดควรมีระยะเวลาการเดินทางที่เหมาะสม คือประมาณ 3 ชั่วโมง เนื่องจากสัตว์จะสามารถ

ปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมใหม่ก่อนที่จะถึงโรงงาน พื้นที่ที่เหมาะสมกับการบรรทุกสูกร คือ 0.4-0.5 ตารางเมตร/ตัว การขนย้ายสูกรควรกระทำในเวลาเย็นหรือเดินทางตอนกลางคืน การใช้น้ำเย็นฉีดพ่นลงบนตัวหรือใช้น้ำแข็งประป์ให้หัวรถจะช่วยลดความร้อนในตัวสัตว์ลงได้ การอดอาหารสูกรก่อนส่งจะเป็นสิ่งจำเป็น เพราะนอกจากจะช่วยลดความเครียดเนื่องจากความร้อน ที่เกิดจากการย่อยอาหารแล้ว ยังช่วยลดปริมาณการติดเชื้อจุลทรรศ์ที่มาจากการเสียอาหารและอุจจาระในกระเพาะและลำไส้ในขณะทำการผ่าท้องเพื่อเอาเครื่องในออกจากตัว และลดปริมาณวัสดุเศษเหลือที่ต้องกำจัด ที่เป็นเศษอาหารในกระเพาะลำไส้ และอุจจาระในบริเวณพักสัตว์ นอกจากนี้การอดอาหารสูกรก่อนจะช่วยให้เลือดออกจากตัวสัตว์ได้มากขึ้น

นอกจากปัจจัยที่กล่าวมาข้างต้นแล้วยังมีปัจจัยอื่น ๆ ที่มีผลต่อซากของสูกรด้วย เช่น เพศ อายุ และน้ำหนัก เป็นต้น

#### เพศของสูกร

สมชัย (2542) กล่าวว่า สูกรเพศผู้ไม่ต่อน จะเจริญเติบโตได้เร็วและมีปีเรอร์เซ็นต์เนื้อแดงมากกว่า (ปีเรอร์เซ็นต์ไขมันน้อยกว่า) สูกรเพศเมียและสูกรเพศผู้ต่อน ด้วยเหตุนี้สูกรเพศผู้ไม่ต่อนจึงมีอายุที่น้ำหนักสั่งตลาดน้อยกว่า จะมีปริมาณไขมันสะสมในตัวน้อยกว่าสูกรเพศเมียและเพศผู้ต่อนที่น้ำหนักสั่งตลาดเดียวกัน จึงมีผลทำให้สูกรเพศผู้ไม่ต่อนมีไขมันเหลว เมื่อเทียบกับสูกรเพศเมียและเพศผู้ต่อน และแม้มีการสะสมไขมันในระดับเดียวกัน (ความหนาของไขมันสันหลังเท่ากัน) สูกรเพศผู้ต่อนยังให้ไขมันมีลักษณะเหลวกว่าสูกรเพศเมียและเพศผู้เพราะความแตกต่างในส่วนประกลบของน้ำและไขมันในเนื้อเยื่อไขมัน ซึ่งสอดคล้องกับฤทธิ์ (2548) ที่กล่าวว่า อิทธิพลของเพศหรืออาจจะเรียกได้ว่าอิทธิพลของฮอร์โมนเพศที่มีต่อการสะสมไขมันในร่างกายพบว่าสูกรเพศผู้จะมีการสะสมไขมันในร่างกายมากกว่าเพศเมีย ทั้งนี้เนื่องมาจากฮอร์โมนเพศผู้คือ Androgen จะไปกระตุ้นการสร้างโปรตีน แต่เนื่องจากเนื้อของสูกรเพศผู้ที่ไม่ต่อนนี้จะมีกลิ่นผิดปกติ ดังนั้น จึงจำเป็นต้องถอนสูกรเพื่อกำจัดการสร้างฮอร์โมนตัวนี้

สูกรเพศผู้ที่ต่อนแล้วจะให้ชาบที่มีปริมาณไขมันสูงกว่าสูกรเพศเมีย ทั้งนี้เป็นเพราะว่า สูกรเพศผู้ที่ต่อนกินอาหารในแต่ละวันมากกว่า และมีอัตราการเจริญเติบโตที่เร็วกว่า ดังนั้น วิธีการที่จะทำให้ได้สูกรที่มีคุณภาพมากกว่าจึงควรกำหนดระยะเวลาการบุนของสูกรเพศผู้ที่ต่อนให้สั้นกว่าสูกรเพศเมีย เช่น สูกรเพศผู้ที่ต่อนไม่ควรปล่อยน้ำหนักตัวให้เกิน 90 กก. แต่สำหรับสูกรเพศเมียอาจจะยืดให้ถึงน้ำหนักตัว 100 กก. ได้

## อายุและน้ำหนัก

จุฑารัตน์ (2548) กล่าวว่าอายุและน้ำหนักของสุกรมีความสัมพันธ์กันอย่างสูงกับคุณภาพของชาติสุกรที่มีน้ำหนักตัวน้อยหรืออายุน้อยจะมีปริมาณเนื้อแดงสูงในมันต่ำเมื่อคิดเปรียบเทียบกับ peers ซึ่งน้ำหนักชาติ จากการศึกษาวิจัยจำนวนมากได้ผลสอดคล้องกันว่าระดับที่สูงสุดการขุนควรอยู่ในช่วงที่สุกรมีน้ำหนักตัวประมาณ 90-95 กก. ทั้งนี้พระเป็นเจ้าที่ผู้เดียวจะได้ผลตอบแทนที่ดีที่สุด

## การเปลี่ยนแปลงของกล้ามเนื้อเป็นเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่า

เยาวลักษณ์ (2546) และภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร (2539) กล่าวสอดคล้องกันถึงการเปลี่ยนแปลงของกล้ามเนื้อเป็นเนื้อเยื่อภายหลังการฆ่า ว่าสัตว์ที่ถูกฆ่าเพื่อนำมาใช้สำหรับบริโภค กล้ามเนื้อในร่างกายสัตว์จะมีการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ เกิดขึ้นภายหลังการฆ่า ซึ่งการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นนี้ เป็นปรากฏการณ์ทางธรรมชาติที่เกิดขึ้นทำให้สภาพของกล้ามเนื้อเปลี่ยนไป โดยมีปฏิกิริยาทางชีวเคมี และกระบวนการสร้างสารเคมีต่าง ๆ เข้ามายกขึ้นทำให้กล้ามเนื้อมีคุณสมบัติเปลี่ยนไปเป็นเนื้อเพื่อการบริโภคของมนุษย์ในที่สุด

การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับกล้ามเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่า เยาวลักษณ์ (2546) กล่าวว่ามีอยู่ 5 ประการดังนี้

1. ค่าความเป็นกรด-ด่าง หรือ pH ของกล้ามเนื้อ
2. การเพิ่มของอุณหภูมิ
3. การแข็งเกร็งตัวของกล้ามเนื้อ
4. การย่อยสลายตัวของกล้ามเนื้อ
5. การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพของกล้ามเนื้อ

### 1. ค่าความเป็นกรด-ด่าง หรือ pH ของกล้ามเนื้อ

เมื่อสัตว์ยังมีชีวิตอยู่จะมีการหายใจแบบใช้ออกซิเจน (aerobic respiration) และลำไส้จะออกซิเจนผ่านกระแทกโลหิต ไปยังส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย กล้ามเนื้อจึงได้รับพลังงานเพียงพอ หลังจากที่สัตว์ตายจะไม่มีการส่งออกซิเจนผ่านกระแทกโลหิต ไปยังส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย ดังนั้นกล้ามเนื้อ才จะออกซิเจนร่างกายสัตว์ยังคงมีการผลิตพลังงานต่อไปแต่จะมีการผลิตพลังงานโดยการหายใจแบบไม่ใช้ออกซิเจน (anaerobic respiration) เมื่อองค์ประกอบที่

กล้ามเนื้อทำงานหนักเกินไปในขณะที่ยังมีชีวิตอยู่ เป็นกลไกการจัดหาพลังงานให้กล้ามเนื้อเพื่อพิษจากกระบวนการมีชีวิตได้ แต่อย่างไรก็ตามเหตุการณ์นี้จะเป็นไปได้อีกชั่วระยะเวลาหนึ่งเท่านั้นแล้วก็จะหมดไป

ในสัตว์มีชีวิตนั้นกรดแลกติกซึ่งเป็นผลิตผลที่ได้จากการผลิตพลังงานโดยการหายใจแบบไม่ใช้ออกซิเจน ที่เกิดขึ้นในกล้ามเนื้อและทำให้กล้ามเนื้อมีอยู่ล้านน้ำ ต่อมจะถูกส่งไปยังตับ และตับก็จะสังเคราะห์กลาญเป็นกลูโคสและไกโลโคเจน ก่อนที่จะถูกนำมาใช้อีกรั้งหนึ่งแต่ในสัตว์ที่ตายแล้วนั้น กรดแลกติกจะสะสมในกล้ามเนื้อ และเป็นสาเหตุให้ pH ของกล้ามเนื้อลดต่ำลงเรื่อยๆ ส่วนค่า pH ปกติที่สุกจะเป็น 7.0 ลดลงจากเดิม 7.0 กลายเป็น 5.6-5.7 ภายในเวลา 6-8 ชั่วโมง หลังจาก死แล้วจึงลดลงสู่จุด pH ระหว่าง 5.3-5.7 ภายใน 24 ชั่วโมงหลังจาก死

รวมเครียดที่สัตว์ได้รับก่อน死มีผลต่อการลดต่ำลงของ pH ในกล้ามเนื้อและส่งผลตามมาถึงคุณภาพของเนื้อสัตว์ด้วย สัตว์สามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ ตามปฎิกริยาตอบสนองต่อความเครียดคือ

1. สัตว์ที่มีอาการเครียดง่าย (Stress susceptibility) เช่น สุกรพันธุ์เบลเยียม-แลนด์เรช (Belgium Landrace) และสุกรพันธุ์เพียงเทรียน (Pietrien) เป็นสุกรที่ดื้นตกใจง่าย เมื่อมีอาการดื้นตกใจ หรือเกิดความเครียดต่างๆ ขึ้นกับสภาพภายใน เช่น เกิดอาการช็อก อุณหภูมิร่างกายสูงขึ้น ถ้าความเครียดเพิ่มขึ้นมากถึงระดับที่ทนไม่ได้ก็อาจตายได้ง่ายๆ สัตว์พวงนี้มักมีอุณหภูมิร่างกายสูง อัตราความเร็วของไกโลโคลีซิสสูงซึ่งทำให้ pH ของกล้ามเนื้อลดต่ำอย่างรวดเร็ว ทำให้เกิดอาการแข็งเกร็งของกล้ามเนื้อหลัง死 (rigor mortis) เร็วกว่าปกติ

สัตว์พวงนี้หากมีอาการเครียดหรือดื้นตกใจ ปริมาณไกโลโคเจนในกล้ามเนื้อและตับก็จะถูกนำมาใช้เพื่อเปลี่ยนเป็นพลังงานในการดีนรนต่อสู้กล้ามเนื้อจะเกิดการยึดและหดตัวอย่างรวดเร็วและทำงานหนักมากทำให้ใช้ไกโลโคเจนในสภาพขาดออกซิเจนทำให้เกิดกรดแลกติกขึ้น เมื่อสัตว์ถูกฆ่าเชลด์กล้ามเนื้อก็จะขาดออกซิเจนไปทำให้เกิดการสะสม กรดแลกติกมากยิ่งขึ้นจึงทำให้ค่า pH ของกล้ามเนื้อลดลงไปอย่างรวดเร็วภายใน 1 ชั่วโมง pH ลดลงต่ำอย่างรวดเร็วแบบนี้เนื่องจากมีลักษณะสีซีด มีความสามารถในการยึดน้ำ (water binding) ต่ำมาก จึงทำให้น้ำซึ่งเข้มข้นออกมานานผิดเนื้อ เนื้อที่มีลักษณะแบบนี้เรียกว่าเนื้อ พี เอส อี (PSE – Pale Soft Exudative)

2. สัตว์ที่ทนต่อความเครียด (Stress resistance) สัตว์ประเภทนี้มีความทนต่อความเครียดสูงและจะสามารถรักษาอุณหภูมิปกติไว้ได้แม้ต้องเผชิญกับความเครียด อย่างไรก็ตามสัตว์ก็ยังสูญเสียไกโลโคเจนในกล้ามเนื้อไป ดังนั้น หากได้รับความเครียดก่อนการฆ่าจากการออกกำลังกายมาก การอดอาหาร ความดันเดิน การดีนรนต่อสู้ จะทำให้ไกโลโคเจนในกล้ามเนื้อ

ลดน้อยลง สภาวะการขาดไก่โภjenนี้จะทำให้เนื้อสัตว์ถูกฆ่าจะมีอัตราการใช้ไก่โภjenเข้ามาหลังจากน้ำแล้ว pH ลดต่ำเพียงเล็กน้อยโดยทั่วไปจะมี pH ประมาณ 6.5 – 6.8 เนื่องจากน้ำจะสามารถจับน้ำเข้าไว้ได้มากกว่าปกติ สีจึงเข้มขึ้นเพราะไม่ได้ถูกปล่อยออกไปมากในขณะเดียวกันผิวนอกก็จะแห้ง จึงเรียกเนื้อลักษณะนี้ว่าเนื้อ ดี เอฟ ดี (DFD – Dark Firm Dry) (Garnet, 2001)

## 2. การเพิ่มอุณหภูมิ

เมื่อสัตว์ตายจะไม่มีการไหลเวียนของโลหิตอีกต่อไป ดังนั้นความร้อนภายในร่างกายซึ่งปกติจะถูกถ่ายทอดไปโดยระบบหมุนเวียนโลหิตก็พลอยหยุดไปด้วย ส่วนผลให้กล้ามเนื้อในช่วงนั้นมีอุณหภูมิสูงขึ้นในระดับที่แตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับอัตราการเกิดเมตาบoliزم (metabolism) และปริมาณความร้อน อาจทำให้อุณหภูมิของกล้ามเนื้อเพิ่มสูงขึ้นประมาณ 40 – 42 องศาเซลเซียส แล้วจะค่อยๆ ลดลงมาสู่ระดับปกติ

การลดของ pH ในกล้ามเนื้อจากการสะสมของกรดและติกนั้น ถ้าเกิดโดยเร็วก่อนที่ความร้อนในชากระดับจะถูกระบายนี้จะทำให้โปรตีนในกล้ามเนื้อเสียสภาพธรรมชาติ (denature) เป็นผลให้ความสามารถในการจับโมเลกุลของน้ำลดลง สิ่งนี้ทำให้ได้จะซีดผิดปกติ ดังนั้นหลังจาก การฆ่าสัตว์เมื่อแยกเครื่องในออกจากชากระดับจะต้องลดอุณหภูมิของชากระดับอย่างรวดเร็ว

## 3. การแข็งเกร็งตัวของกล้ามเนื้อ (Rigor mortis)

หลังจากที่สัตว์ตายแล้วกล้ามเนื้อจะเกิดภาวะแข็งเกร็งตัวเนื่องจากการยึดแน่นอย่างถาวรระหว่างโปรตีนแอคตินและไมโซซิน ซึ่งปฏิกริยาที่ทำให้เกิดการยึดแน่นของโปรตีนทั้งสองชนิดนี้เหมือนกับปฏิกริยาทางเคมีที่เกิดระหว่างกล้ามเนื้อหาดตัวขณะยังมีชีวิตอยู่แต่ต่างกันตรงที่ไม่มีภาวะคืนตัว (relaxation) ตามมาเหมือนการเคลื่อนไหวปกติ ทั้งนี้ เพราะพลังงานภายในกล้ามเนื้อเหลืออยู่น้อยมาก และไม่สามารถสร้างขึ้นมาใหม่ การแข็งตัวแบบนี้เรียกว่า ริเกอร์มอร์ติส (rigor mortis) แต่ในการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ มีผลทำให้ความสามารถในการละลายของออกซิเจน (oxygen solubility) ลดลง เนื่องจากมีสีไม่สม่ำเสมอ โดยสีภายในจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลและมีสีแดงเฉพาะบริเวณผิวน้ำของขันเนื้อ (Kondos, 1977)

## 4. การย่อยสลายตัวของกล้ามเนื้อ

เมื่อทั้งชากระดับไว้ในห้องเย็นหลังจากที่ผ่านภาวะแข็งเกร็งตัวของกล้ามเนื้อแล้ว เนื้อสัตว์จะมีลักษณะอ่อนนุ่มลง โดยปกตินิยมบ่มเนื้อสัตว์ไว้ในห้องเย็นอีกช่วงระยะเวลาหนึ่ง จะทำให้

เนื้อสัตว์นุ่มนากขึ้น ร Schaadi ลดลงความชุ่มน้ำหลังการเตรียมเพื่อบริโภคจะดีขึ้น การที่เนื้อนุ่มน้ำหลังการบ่มเนื่องจากแรงที่ทำให้เกิดการเชื่อมติดกันระหว่าง ฟลามเม้นท์ แต่ละเส้นภายในมัดกล้ามเนื้ออ่อนกำลังลงจากการถ่ายตัวของเนื้อเยื่อเก็บพันคอคลาเรนแล้ว ระหว่างการบ่มยังมีการย่อยถ่ายตัวโดยตีนของเส้นไบกล้ามเนื้อบางส่วน โดยอีนไซม์ที่ย่อยถ่ายตัวโดยตีนได้ เช่น อีนไซม์คาร์แคปซิน (cathepsin) ที่มีอยู่ในกล้ามเนื้อ ดังนั้น เมื่อเนื้อวัวผ่านการเก็บไว้ในห้องเย็นนาน ๆ จึงมีความนุ่มน้ำ

## 5. การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพของกล้ามเนื้อ

### 5.1 สี

5.1.1 การเปลี่ยนแปลงสีของเนื้อเนื่องจากปริมาณออกซิเจนบริเวณชั้นเนื้อกล้ามเนื้อในขณะที่สัตว์ยังมีชีวิตนั้น จะมีออกซิเจนเพียงพอจึงทำให้มีสีแดงสดแต่เมื่อออกซิเจนขาดนั้นสีก็จะออกแดงคล้ำหรือออกม่วง ในกล้ามเนื้อของสัตว์ที่ตายแล้วนั้น ออกซิเจนจะหมดไป ดังนั้น กล้ามเนื้อจึงมีสีแดงคล้ำ ๆ หรือออกม่วง แต่เมื่อใช้มีดตัดจะทำให้ผิวด้านของเนื้อได้รับออกซิเจนจึงค่อย ๆ เปลี่ยนแปลงมาเป็นสีแดงสด ทั้งนี้ เพราะไม่ออกซิเจน เกิดการ Oxygenated กับออกซิเจนในบรรยายศรuba แต่ถ้ากล้ามเนื้อผ่านการ denature อย่างหนักมาแล้ว เช่น ในกรณีที่ pH ลดต่ำอย่างรวดเร็วใน 1 ชั่วโมง หลังจากนั้น เนื้อจะมีสีเข้มมากกว่า

5.1.2 การเปลี่ยนแปลงสีของเนื้อเนื่องจากความสามารถในการละลายของออกซิเจน

ออกซิเจนมีคุณสมบัติเป็นตัวแพร่กระจายที่ดี (good diffusion) ในของเหลวที่มีน้ำ เป็นองค์ประกอบที่ทำให้ออกซิเจนสามารถละลายผ่านเข้าไปทางของเหลวในชั้นเนื้อที่บริเวณผิวน้ำและแพร่กระจายเข้าไปภายในชั้นเนื้อได้ดี ทำให้ชั้นเนื้อที่อยู่ในภาชนะบรรจุมีสีแดงสม่ำเสมอ แต่ในการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ มีผลทำให้ความสามารถในการละลายของออกซิเจน (oxygen solubility) ลดลง เนื้อจะมีสีไม่สม่ำเสมอโดยสีภายในจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลและมีสีแดงเฉพาะบริเวณผิวน้ำของชั้นเนื้อ

5.1.3 การเปลี่ยนแปลงสีของเนื้อเนื่องจาก การสูญเสียความชื้น

ชั้นเนื้อที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิต่ำเป็นเวลานาน จะเกิดการเปลี่ยนแปลงสีเกิดขึ้นโดยเปลี่ยนจากสีแดงไปเป็นสีน้ำตาลแดง เนื่องจาก การสูญเสียน้ำที่อยู่บริเวณผิวน้ำไปเป็นผลทำให้ความเข้มข้นของรงค์วัตถุที่ละลายได้เคลื่อนที่ออกมารวนอยู่ด้วยจึงเป็นสาเหตุในความเข้มข้นของรงค์วัตถุเพิ่มขึ้นมาก สีของเนื้อจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลแดงปนดำ

5.1.4 การเปลี่ยนแปลงสีของเนื้อเนื่องจากแสงอุลตราไวโอเลต

แสงจากหลอดไฟอุตตราไวโอเลท มีผลไปเร่งการแห้งที่ผิวนอกของชิ้นเนื้อและเร่งการเกิดออกซิเดชันของ myoglobin ทำให้ชิ้นเนื้อที่วางจำหน่ายได้แสงจากหลอดไฟอุตตราไวโอเลทเกิดการเปลี่ยนสีเร็ว ชิ้นเนื้อจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลหรือน้ำตาลปนแดง

### 5.2 ความแน่น

กล้ามเนื้อของสัตว์จะมีชีวิตอยู่นั้นจะมีลักษณะที่ค่อนข้างแน่นและสามารถคงรูปร่างที่แน่นอนได้ตลอดเวลา แต่เมื่อสัตว์ตายไปแล้วกล้ามเนื้อกำลังเกิดการแข็งตัวนั้น (rigor mortis) ลักษณะจะเปลี่ยนไปเป็นแน่นและแข็งทื่องนิ่มเมื่อเวลาผ่านไปก็จะเกิดการย่อยสลายของสารย่อย และเกิด denature ของโปรตีน กล้ามเนื้อจะเริ่มอ่อนตัวลง แต่ถ้าเป็นกรณีที่โปรตีนเกิด denature อย่างรุนแรงมากขึ้นในกล้ามเนื้อก็จะอ่อนตัวจนเข้าลักษณะเหลว

### 5.3 ความสามารถในการจับน้ำ

ในกล้ามเนื้อจะมีน้ำอยู่ประมาณ 65 -80 % ของน้ำหนักกล้ามเนื้อทั้งหมดเหล่านี้ส่วนใหญ่จะถูกจับไว้ภายในเส้นใยกล้ามเนื้อ โดยภาวะตัวอยู่กับโปรตีน ถ้าหากโปรตีนเหล่านี้ไม่ denature ก็จะจับน้ำไว้ได้เกือบทั้งหมด แต่ในกรณี denature อยู่น้ำเหล่านี้จะถูกปลดปล่อยออกมายได้ ดังนั้นเมื่อ pH ของเนื้อลดต่ำลงอย่างรวดเร็วใน 1 ชั่วโมง หลังจากที่ทำการให้น้ำใหม่เชื่อมอกนอกกล้ามเนื้อ และความสามารถในการจับน้ำก็ลดต่ำลงอย่างมาก แต่ในทางตรงกันข้ามค่า pH ของเนื้อมีค่าสูงน้ำก็จะถูกจับไว้โดยโปรตีนส่วนใหญ่ จึงเรียกว่ามีความสามารถในการจับน้ำสูงกว่า

### ขี้เหล็ก (*Cassia siamea*)

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Cassia siamea*

ชื่อวงศ์ Fabaceae (Leguminosae)

ชื่อพ้อง *Cassia florid*a

*Cassia siamea*

ชื่ออังกฤษ Cassod tree, Siamese senna, Thai copperpod, Siamese cassia

ชื่อท้องถิ่น ขี้เหล็กแก่น ขี้เหล็กบ้าน ขี้เหล็กหลวง ขี้เหล็กใหญ่ และยะหา

Sawan et al. (1992) กล่าวว่า ขี้เหล็กมีชื่อทางพุทธศาสตร์ *Cassia siamea* ชื่อภาษาอังกฤษ Cassia Tree, Thai Copper pod ในตำราการแพทย์แผนไทยได้มีการบันทึกประใชชน์ของขี้เหล็กในหลายด้าน เช่น ใช้แก้อาการท้องผูก ใช้แก้อาการนอนไม่หลับ ใช้ทำ

ความสะอาดเส้นผม ทำให้ผมชุ่นชื้นเป็นงาน ไม่มีรังแค ช่วยเริ่มอาหาร บำรุงน้ำคี และบำรุง โลหิต เป็นต้น

### การใช้ขี้เหล็กในงานเกษตรกรรม

วีระสิงห์ และคณะ (2543) พบว่า ในใบและดอกขี้เหล็ก ใช้เป็นอาหารและยา มีสารสำคัญ คือ Anthraguinone และ Baracol เมื่อนำใบขี้เหล็กมาพัฒนาเป็นยานำเขื่อมขี้เหล็กและยาเม็ดขี้เหล็ก 400 มก. (มีความเข้มข้นของสารสำคัญ baracol 10 mg/dose/5 cc./เม็ด) มาทดสอบทางคลินิกกับคนไข้ 2 กลุ่ม จำนวนคนไข้หลังผ่าตัด 22 ราย ซึ่งมีอาการนอนไม่หลับและอาสาสมัคร 20 ราย เพื่อช่วยในการนอนหลับ ผลปรากฏว่าผู้ป่วยในกลุ่มน้ำเขื่อมขี้เหล็ก 5 ชีวี นอนหลับดีร้อยละ 59 นอนไม่หลับร้อยละ 41 และไม่มีอาการแทรกซ้อนใด ๆ ส่วนในกลุ่มยาเม็ดขี้เหล็ก 400 มก. ขนาด 1 – 2 เม็ด ก่อนนอน พบว่า นอนหลับดีร้อยละ 69 นอนไม่หลับ เมนีอนเดิมร้อยละ 31 ระบายน้ำท้องร้อยละ 26 และท้องอืดร้อยละ 6 สรุปได้ว่า ยาน้ำเขื่อมและยาเม็ดขี้เหล็กในขนาดความเข้มข้น baracol 10 มก. ต่อครั้ง ช่วยให้ผู้ป่วยนอนหลับได้ดีพอควร และไม่มีอาการข้างเคียง

ปราโมทย์ (2542) กล่าวว่า ต้นขี้เหล็กเลือด เป็นพื้นตระกูลลั่ว ชื่อทางพฤกษศาสตร์ *Cassia timoriensis* D.C. ชื่อที่เรียกทั่วไป ขี้เหล็กเลือด ภายในจังหวัดเชียงใหม่เรียกขี้เหล็กแดง เป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง ใบเล็ก ปลายใบแหลม โตกว่าใบแคบเล็กน้อย ห้องใบสีแดง ในอ่อนนี้ ยอดสีแดง มีฝักเล็ก ขนาดใบแคบ ดอกมีสีเหลืองเล็ก ประโยชน์ใช้รับประทานเป็นอาหารได้ ทำให้ระบายน้ำอ่อน ๆ และทำให้ทางเดินอาหารเป็นปกติ

สุนทร (2542) กล่าวว่าขี้เหล็กบ้าน เป็นไม้ยืนต้นขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ ใบต้องหนาทึบ ลักษณะคล้ายใบชุมเห็ดไทย ใบเป็นใบรวม ซึ่งประกอบด้วยใบย่อยประมาณ 20 ใบ ดอกสีเหลืองเป็นช่อดอก ฝักแบบอ่อน ยาวประมาณ 15 เซนติเมตร เป็นพืชที่พบอยู่ทั่วไป ขอบขึ้นในป่าชื้นและริมคลองทั่วไปทุกภาค ชื่อวิทยา *Cassia siamea* ประโยชน์ทางอาหาร ดอกถูม และใบอ่อนรับประทานเป็นอาหารผัก ชาวบ้านนำมาแกงใส่กะทิเรียกว่า “แกงขี้เหล็ก” การนำใบอ่อนและดอกมาแกง จะต้องล้างน้ำทิ้งเสียก่อน มิฉะนั้นจะขม ประโยชน์ทางยา ใบแก่นิ่ว ขับปัสสาวะ แก้เห็นบชา ขับลม ถอนพิษ ดอกแก้โรคเส้นประสาทที่ทำให้นอนไม่หลับ แก้หืด ล้างศีรษะแก้รังแค เปลือกแก้ริดสีดวง กระเพี้ยว แก้พิษร้อนกระสับกระส่าย แกนรสม แก้ชาตุพิการ ทำให้ตัวเย็น ซีด แก้เห็นบชา แก้กามโรค แก้กระส่ายถ่ายเส้น รากรสม แก้ไข้หลับ ไข้ซ้ำ ถอนพิษ ผิดสำแดง แต่ถ้าใช้ขี้เหล็กทั้งหัว คือ ราก ลูก ดอก ในต้น รวมกันรับประทานเป็นยาถ่ายพิษกระษัย พิษไข้ พิษต่าง ๆ

Bulyalert (2002) กล่าวว่าในและรอบขี้เหล็กทำให้เกิดอาการง่วงซึมและมีพิษน้อยกว่าสมุนไพรชนิดอื่นๆ ต่อมอาจมีการศึกษาฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาของสารสกัดใบขี้เหล็กอีกรึ่งโดยใช้แอลกอฮอลล์เป็นตัวทำละลาย พบร้าสารสกัดนี้มีฤทธิ์กดประสาทส่วนกลาง เพิ่มความตึงตัวของกล้ามเนื้อเรียบ และมีฤทธิ์ขับปัสสาวะ เมื่อให้ราคอลแก่น้ำนมตัว 1 กิโลกรัมพบว่าราคอลดูฤทธิ์การสบัดหัวของหมูขาวที่ชักนำโดย 5-hydroxytryptophan นั่นคือราคอลสามารถกระตุ้นการทำงานของระบบประสาทซีโรโตินิน พิกุล (2531) รายงานว่าราคอลยังสามารถต้านฤทธิ์ 5-HT<sub>2</sub> receptor-mediated behaviour ในหมูถีบจักรและมีรายงานว่า ritanserin ซึ่งเป็น 5-HT<sub>2</sub> receptor antagonist มีฤทธิ์คลายกังวลและผลจากพฤติกรรมน่าจะเกี่ยวข้องกับระบบประสาทซีโรโตินิน

อุไร (2542) ใช้สารสกัดใบขี้เหล็กในขนาด 70 ก./กг. ในสัตว์ทดลองพบว่า ไม่มีอาการรุนแรงมากกว่าการนอนช卜เซา นอกจากออกฤทธิ์ต่อระบบประสาทส่วนกลางแล้ว ขี้เหล็กยังมีฤทธิ์ต้านการชัก มีฤทธิ์ต่อหลอดเลือดและระบบการไหลเวียนของโลหิต ลดความดันโลหิต มีผลต่อหัวใจ ลดอาการ ventricular fibrillation และ tachycardia ขับปัสสาวะคลายกล้ามเนื้อเรียบ ระงับความเจ็บปวด และระบายน้ำท้อง

Prakob *et al.* (2003) พบร้าทำให้เกิดความง่วงหลับได้ง่ายขึ้น โดยคุณภาพลีนสมองที่เปลี่ยนแปลงไปในอาสาสมัครสุขภาพดีโดยการตรวจลีนสมองที่เกี่ยวกับการง่วงหลับ (N,P, amplitude) 3 ตำแหน่งลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ซึ่งแสดงว่าอาสาสมัครง่วงมากขึ้น ส่วนในอาสาสมัครที่มีอาการนอนไม่หลับขี้เหล็กทำให้คุณภาพการนอนของอาสาสมัครดีขึ้น เช่น หลับได้เร็วขึ้น ตื่นกลางคืนน้อยลงและรู้สึกเพิ่งพอใจกับการนอนมาก

### การพัฒนาจากขี้เหล็ก จัตุพร (2547) กล่าวไว้ดังนี้

1. การเตรียมและคัดเลือกวัตถุคุบในขี้เหล็ก ได้คัดเลือกวัตถุคุบที่มีคุณภาพดีที่สุด ใช้วิธีการเตรียมที่สะอาดคือ ล้าง อบ บด มีการตรวจหาปริมาณของสารสำคัญในวัตถุคุบ เพื่อให้ได้วัตถุคุบที่มีปริมาณตัวยาสูงสุด ขั้นตอนนี้สำคัญมาก เพราะหากมีปริมาณสารน้อยก็จะไม่มีฤทธิ์ในการช่วยให้นอนหลับ

2. การผลิตยาเม็ด ใช้หลักความคุณเหมือนยาแผนปัจจุบัน ตามหลัก Good Manufacturing Practice ยาทุกเม็ดต้องมีความสม่ำเสมอของตัวยา มีปริมาณตัวยาเท่ากันทุกเม็ด มีความแข็งพอดี แต่กราะจายตัวดี ตัวยามีการละลายดี และถูกคุ้มซึมได้ดี

3. การสกัดสารสำคัญ บาราคอล (barakol) เพื่อใช้เป็นสารมาตรฐานในการควบคุมคุณภาพ สารบาราคอลที่สามารถสกัดได้จากใบชี้เหล็ก คือ 2.4 มิลลิกรัมต่อใบชี้เหล็กแห้ง 0.1 กรัม

4. การควบคุมคุณภาพ มีการวิเคราะห์ปริมาณตัวยาแอนไซโตรบาราคอลในวัตถุดินและยาเม็ดชี้เหล็กซึ่งต้องไม่ต่ำกว่า 10 mg./เม็ด มิฉะนั้น จะไม่ได้ฤทธิ์ที่ต้องการ

5. การทดสอบความคงตัวมีการวิเคราะห์ปริมาณตัวยาสำคัญ เมื่อเก็บไว้วัน 3, 6 และ 12 เดือน

#### 6. การทดสอบฤทธิ์ในคน

ได้มีการทดสอบเบื้องต้นในคนไข้โดย ศ.นพ.วีระสิงห์ เมืองมั่น แห่งโรงพยาบาลรามาธิบดีได้ทดสอบกับคนไข้จำนวน 22 คน พบร่วม ได้ผลดี ช่วยให้นอนหลับ 13 คน (59%)

#### 7. การซักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

7.1 รุ่น ในที่นี้ หมายถึง ใบชี้เหล็กแห้งที่มีส่วนประกอบเดียวกัน ทำโดยกรรมวิชเดียวกัน ในระยะเวลาเดียวกัน

7.2 การซักตัวอย่างและการขอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการซักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

7.2.1 การซักตัวอย่างจำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อการทดสอบความคงตัวมีการวิเคราะห์ปริมาณตัวยาสำคัญ เก็บไว้วัน 3, 6 และ 12 เดือน จึงจะถือว่าใบชี้เหล็กแห้งรุ่นนี้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

7.2.2 การซักตัวอย่างและการขอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และการสกัดคั่วян้ำเดือด ให้ใช้ตัวอย่างและการขอมรับสำหรับการทดสอบสิ่งแปรปัจลอน การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลากให้ซักตัวอย่าง โดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน แล้ว จำนวน 3 หน่วย จึงจะถือว่าใบชี้เหล็กแห้งรุ่นนี้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

7.2.3 การซักตัวอย่างและการขอมรับ สำหรับการทดสอบการเจือสีและความชื้น ให้ซักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีน้ำหนักร่วมไม่น้อยกว่า 200 กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอให้ซักตัวอย่างเพิ่ม โดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักร่วมตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบการทดสอบความคงตัวมีการวิเคราะห์ปริมาณตัวยาสำคัญ เมื่อเก็บไว้วัน 3, 6 และ 12 เดือน จึงจะถือว่าใบชี้เหล็กแห้งรุ่นนี้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

7.2.4 การซักตัวอย่างและการขอมรับ สำหรับการทดสอบจุลินทรีย์ ให้ซักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีน้ำหนักร่วมไม่น้อยกว่า 200 กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอให้ซักตัวอย่างเพิ่ม โดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน

ให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักร่วมตามที่กำหนด ตัวอย่างใบปี้เหล็กแห้งจากการทดสอบความคงด้าม การวิเคราะห์ปริมาณตัวยาสำคัญ เมื่อเก็บไว้นาน 3, 6 และ 12 เดือน จึงจะถือว่าใบปี้เหล็กแห้งรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์

#### 8. การทดสอบ

##### 8.1 การทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และการสกัดด้วยน้ำเดือด

8.1.1 ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบใบปี้เหล็กแห้งอย่างน้อย 5 คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจสอบและให้คะแนนโดยอิสระ

8.1.2 เทตัวอย่างใบปี้เหล็กแห้งลงในงานกระเบื้องสีขาว ตรวจสอบลักษณะทั่วไปและสี โดยการตรวจพินิจ

8.1.3 เทตัวอย่างใบปี้เหล็กแห้งลงในภาชนะที่เหมาะสม เดินน้ำเคือคตามปริมาณที่ระบุไว้ที่ฉลาก ปิดฝาทึบไว้ 6 นาที ตรวจสอบกลิ่นรสและการสกัดด้วยน้ำเดือดโดยการตรวจพินิจและชิม

8.1.4 หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตาราง 1

ตาราง 1 หลักเกณฑ์การให้คะแนนใบปี้เหล็ก

ลักษณะที่ ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)				ต้อง ปรับปรุง
		ดีมาก	ดี	พอใช้		
ลักษณะทั่วไป สี	เป็นผง แห้ง ไม่จับตัวเป็นก้อน ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติใบ ปี้เหล็กแห้ง	4	3	2		1
กลิ่นรส	ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติ	4	3	2		1
การสกัดด้วยน้ำ เดือด	ต้องมีลักษณะที่ดีตาม ธรรมชาติของใบปี้เหล็กแห้ง	4	3	2		1

ที่มา : จรัญ (2539)

8.2 การทดสอบสิ่งแปรปรวน ภัณฑะบรรจุ เครื่องหมายและฉลากให้ตรวจพินิจ

8.3 การทดสอบการเจือสีเทตัวอย่างใบปี้เหล็กแห้งประมาณ 0.5 กรัมถึง 1 กรัมลงบนกระดาษกรอง พับกระดาษกรองเข้าหากันแล้วขี้ เทตัวอย่างใบปี้เหล็กแห้งออกจากกระดาษกรอง

ให้หมุด พ่นน้ำลงบนกระดาษกรองพอเปียก ต้องไม่มีสีเกิดขึ้นเห็นได้ชัดเจน ยกเว้นสีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้บนกระดาษกรองนั้น

9. การทดสอบความชื้น ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

10. การทดสอบชุลินทรีย์ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

11. การทดสอบน้ำหนักสุทธิให้ใช้เครื่องซึ่งที่เหมาะสม

พันทิพา (2543) ศึกษาการใช้เยื่อแผ่นโพลีไวนิลแอลกอฮอล์ ซึ่งทำปฏิกิริยาโครงร่างตาข่ายกับกรดกลูตาริกเพื่อแยกน้ำออกจากสารสกัดขยายจากใบชี้เหล็ก ด้วยกระบวนการเพอร์เวเพอ-เรชัน (powerration) โดยในขั้นตอนแรกศึกษาการคุณซับสาร ด้วยเยื่อแผ่นสังเคราะห์ที่เตรียมไว้ พบว่าเยื่อแผ่นมีความสามารถในการคุณซับน้ำและสารสกัดขยาย ได้ดีกว่าสารละลายเอทานอล การสกัดสารสกัดขยายจากใบชี้เหล็กด้วยสารละลายเอทานอลร้อยละ 15 โดยปริมาตรในถังกวัน พบว่ามีปริมาณสารากคลิดเป็นร้อยละ 0.05 ของใบชี้เหล็ก 10 กรัม แห้งและสารบารากคลิกการสลายตัวมากขึ้นเมื่ออุณหภูมิเพิ่มขึ้น

### **ฤทธิ์กระตุ้นการเคลื่อนไหวของลำไส้**

สารสกัดใบด้วย 25% แอลกอฮอล์ เพิ่มการบีบตัวของกล้ามเนื้อเรียบของลำไส้กับ และสุนัข

### **ฤทธิ์เป็นยาถ่าย**

ชี้เหล็กมีสาร anthraquinone (2-5) ซึ่งมีฤทธิ์เป็นยาถ่าย จากการศึกษาพบว่าสารสกัดจากใบด้วยน้ำร้อน มีฤทธิ์เป็นยาถ่ายในหนู

### **ความเป็นพิษและการทดสอบความเป็นพิษ**

#### **1. การทดสอบความเป็นพิษ**

วนิศา (2545) กล่าวว่า การศึกษาพิษเจ็บพลันของสารสกัดจากใบชี้เหล็ก โดยป้อนและฉีดสารสกัดเข้าให้ผิวนังของหนูถีบจักร ในขนาดต่างๆ กัน พบว่าสารสกัดจากใบชี้เหล็กขนาด 10 ก./กг. ไม่ก่อให้เกิดความเป็นพิษในสัตว์ทดลอง ไม่ว่าจะให้โดยวิธีการป้อนหรือฉีดเข้าให้ผิวนัง เมื่อฉีดสารสกัดใบชี้เหล็กด้วยน้ำและแอลกอฮอล์ (1:1) แกะหนูตัวเมีย พบว่าขนาดที่ทำให้หนูตายครึ่งหนึ่งคือ 1 ก./กг. ส่วนอีกการทดลองหนึ่งกล่าวว่า ในชี้เหล็กมีผลทำให้

สัตว์ทดลองตาย ในการทดสอบพิษแบบเฉียบพลัน เมื่อนำส่วนสักด้อลมาอยู่จากใบเข็มเล็กมาป้อนหนูตะเภาหรือหนูขาว ในขนาดเทียบเท่าผงใบแห้ง 70 ก./กг. ไม่พบรพิษ และสารสักด้อลจากใบเข็มเล็กด้วยแอลกอฮอล์ 25% ในสัตว์ทดลอง พบรพิษเมื่อใช้สารสักด้อลที่ตาหนูขาว มีผลทำให้เยื่อบุตาของหนูอักเสบ เมื่อพสมสารสักด้อลงในอาหารให้หนูตะเภา กิน พบรพิษเพิ่มการขับถ่ายอุจจาระ หรือพสมสารสักด้อลงในอาหารให้สุนัขกิน พบรพิษเกิดอาเจียน และเมื่อทดลองในอาสาสมัคร 21 คน พบรพิษเมื่ออาการท้องเสีย 1 คน การทดลองทางคลินิก พบรพิษขนาดที่ปลดปล่อยคือ 4-8 กรัม หรือประมาณ 0.8-0.1 กรัม/กิโลกรัม ในอาสาสมัครที่ได้รับในขนาด 6 กรัม ไม่พบรพิษ เป็นอันตราย และในหญิงที่กินในขนาดที่เกินไปถึง 15 กรัมก็ไม่พบรพิษ

## 2. พิษต่อตับ

ผู้รับประทานใบเข็มเล็กเพื่อช่วยให้นอนหลับ Greef *et al.* (1994) รายงานว่ามีอาการตับอักเสบเฉียบพลัน แต่เมื่อหยุดยาอาการตับอักเสบลดลงเป็นปกติ นอกจากนี้ยังมีการทดลองพิษเฉียบพลันในหนูขาว โดยให้บาราโคล ซึ่งเป็นสารจากเข็มเล็ก ขนาด 60, 100 และ 120 มก./กг. หลังจากนั้น 24 ชั่วโมง ไม่พบรพิษ แต่เมื่อเทียบกับกลุ่มที่ได้รับยาพาราเซตามอล และการศึกษาพิษแบบกึ่งเฉียบพลัน โดยให้บาราโคลขนาด 60, 120 และ 240 เป็นเวลา 4 สัปดาห์ แต่แบ่งกลุ่มที่ได้รับขนาด 240 มก./กг. เป็น 2 กลุ่ม คือให้บาราโคลในสัปดาห์สุดท้าย พบรพิษ น้ำหนักของหนูที่ได้รับบาราโคลจะเพิ่มขึ้น ไม่พบรพิษ (necrosis)

วนิดา (2545) กล่าวว่าในอกจากนี้ยังมีรายงานภาวะตับอักเสบที่เกิดจากยาเข็มเล็ก พบรพิษผู้ป่วยอย่างน้อย 9 รายในปี พ.ศ. 2542 มีภาวะตับอักเสบ โดยความสัมพันธ์ของภาวะตับอักเสบจากยาเข็มเล็กจัดอยู่ในระดับความสัมพันธ์ตั้งแต่ขั้นเป็นไปได้ (probable) จนถึงขั้นแน่นอน (definite) ตามเกณฑ์มาตรฐานการวินิจฉัย หรือ DILI scale (drug induced liver injury scale) และยังมีผู้ป่วยอย่างน้อย 2 รายได้ทดลองกินยาเข็มเล็กซ้ำใหม่หลังภาวะตับอักเสบเฉียบพลันดีขึ้น แล้ว พบรพิษเกิดอาการของตับอักเสบซ้ำอีกและเมื่อต้นปี พ.ศ. 2543 แพทย์ทางอายุรกรรมโรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้าฯ ได้รายงานถึงภาวะตับอักเสบที่อาจสัมพันธ์โดยตรงต่อการใช้สมุนไพรเข็มเล็ก หรืออาจจะเกิดจากปฏิกิริยาระหว่างกันของยา (Drug interaction) ทั้งนี้เนื่องจากผู้ป่วยส่วนหนึ่งที่มีอาการตับอักเสบ จากการซักประวัติ พบรพิษพฤติกรรมบริโภคอาหารเสริม หรือยารวมทั้งเข็มเล็กด้วย นอกจากนี้ยังมีการทดลองพิษต่อตับของบาราโคลซึ่งเป็นสารสำคัญที่สักด้อลในอ่อนของต้นเข็มเล็กในเซลล์มะเร็งเพาะเลี้ยงของตับคน ชนิดเชพจี 2 โดยใช้บาราโคลความเข้มข้น 0.25, 0.50, 0.75 และ 1 มิลลิโนมาร์ ทำการทดสอบเทียบกับอะเซตามิโนฟีนซึ่งเป็นสารพิษต่อตับ วัดผลการทดสอบที่เวลา 24, 48, 72 และ 96 ชม. พบรพิษบาราโคลและอะเซตามิโนฟีน มีผลเป็นพิษต่อตับ โดยขึ้นกับขนาดและเวลาที่ได้รับสารบาราโคลมีพิษต่อตับอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.05$ ) ที่ความเข้มข้นมากกว่าหรือเท่ากับ 0.75 มิลลิโนมาร์ ที่เวลา 24 ชม.

ของการสัมผัส ส่วนที่เวลา 48, 72 และ 96 ชม.ของการสัมผัส จะพบพิษของบาราคอลที่ความเข้มข้นมากกว่าหรือเท่ากับ 0.50 มิลลิโนโลาร์ ค่า IC<sub>50</sub> ของบาราคอลต่อเซลล์ที่เวลา 24, 48, 72 และ 96 ชม.ของการสัมผัส มีค่าเท่ากับ 5.70, 0.96, 0.77 และ 0.68 มิลลิโนโลาร์ ตามลำดับ และเมื่อเปรียบเทียบพิษต่อเซลล์ระหว่างบาราคอลและอะเซตามิโนเฟนที่ความเข้มข้น 1 มิลลิโนโลาร์ พบร้าบาราคอลมีพิษต่อเซลล์มากกว่าอะเซตามิโนเฟนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.05$ ) ที่เวลาต่างๆ กันของการสัมผัส

Chaichan (1998) ศึกษาพิษเรื้อรังของใบปืนเหล็กซึ่งมีบาราคอลเป็นสารสำคัญในหมูขาวพันธุ์วิสตาร์ เป็นเวลา 6 เดือน โดยป้อนผงใบปืนเหล็กแบบตะกอนในน้ำทางปากให้กับหมูขาวโดยใช้ใบปืนเหล็ก ขนาด 20, 200 และ 2,000 มก./nn. ตัว 1 กก./วัน คุณภาพทดสอบหลังจากหยุดให้ยา 2 สัปดาห์ ผลการศึกษาพิษแสดงให้เห็นว่า หมูที่ได้รับใบปืนเหล็กทุกขนาด มีการเจริญเติบโตและการกินอาหารไม่แตกต่างจากกลุ่มควบคุม หมูเพศเมียที่ได้รับใบปืนเหล็กขนาด 2,000 มก./กก มีน้ำหนักไถสูงกว่ากลุ่มควบคุม และหมูเพศเมียที่ได้รับใบปืนเหล็กขนาด 200 และ 2,000 มก./กก. มีค่า creatinine ลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ส่วนหมูเพศผู้ที่ได้รับใบปืนเหล็กขนาด 200 และ 2,000 มก./กก. มีจำนวนเม็ดเลือดแดงต่ำกว่ากลุ่มควบคุมอย่างมีนัยสำคัญ และหมูเพศผู้ที่ได้รับใบปืนเหล็กขนาด 2,000 มก./กก. ทำให้ค่าฮีโนโกลบินต่ำกว่ากลุ่มควบคุมอย่างมีนัยสำคัญ และทำให้ระดับโคเลสเตอรอลและไตรกลีเซอไรด์ของหมูเพศผู้ลดลงอย่างมีนัยสำคัญ การเปลี่ยนแปลงของค่าโลหิตวิทยานิ่กกลับสูงปกติได้ภายในหลังหยุดยาเป็นเวลา 2 สัปดาห์ ผลของใบปืนเหล็กต่อค่าทางเคมีของซีรัมนั้น พบร้าบีบีเหล็กขนาด 200 และ 2,000 มก./กก. ทำให้ค่าบิลิรูบินเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ การเปลี่ยนแปลงของค่าทางชีวเคมีนิ่กกลับสูงปกติภายในหลังหยุดยาเป็นเวลา 2 สัปดาห์ สำหรับหมูเพศผู้ ส่วนหมูเพศเมียไม่กลับสูงสภาพปกติ เมื่อผ่าซากชันสูตรตรวจสอบอวัยวะภายในต่างๆ พบร้าบีบีที่ได้รับใบปืนเหล็กขนาด 2,000 มก./กก มีน้ำหนักไถและน้ำหนักสัมพัทธของไถและตับเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ ไม่พบร้าบีบีเปลี่ยนแปลงที่มองเห็นได้ด้วยตาเปล่าของอวัยวะภายในต่างๆ การทดลองในหมู wistar เพศผู้ที่ได้รับบาราคอล ซึ่งสกัดมาจากใบปืนเหล็ก ขนาด 10-100 มก./กก. เป็นเวลา 30 วัน ไม่พบร้าบีบีความผิดปกติในตับและไถ

มนฤทธิ์ และ ชัยโภ (2547) ทดสอบฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาที่เกี่ยวข้องกับระบบประสาทส่วนกลางของสารสกัดจากใบและยอดอ่อนของต้นใบปืนเหล็ก โดยมุ่งเน้นการทดสอบฤทธิ์กดประสาทของสารบาราคอลที่ได้จากการสกัดใบปืนเหล็ก เนื่องจากมีการใช้ใบปืนเหล็กในสรรพคุณช่วยนอนหลับในการสาธารณสุขมูลฐาน และการแพทย์แผนไทย วัดผลของสารสกัดจากใบปืนเหล็กต่อพฤติกรรมการเคลื่อนไหวตามธรรมชาติ ผลเพิ่มการนอนหลับ ฤทธิ์ต้านกังวล ฤทธิ์ต้านชาک และผลขับยังค์ต่อระบบโคลามีนในหมูถึงจักร นอกจากนี้ยังศึกษาผลของบาราคอลต่อการหลั่งสารสื่อประสาทโคลามีนในภาวะปกติและภาวะที่ถูกกระตุ้นด้วยสารเคมีแอนเฟตามีนในหมูขาว พบร้าบาราคอลซึ่งสกัดได้จากใบ

ขี้เหล็กมีฤทธิ์ขับขึ้นระบบประสาทส่วนกลาง ลดพฤติกรรมการเคลื่อนไหวตามธรรมชาติโดยที่ไม่มีผลต่อความแข็งแรงของกล้ามเนื้อและทำให้หลับมากขึ้น และไม่มีฤทธิต้านกังวลแต่มีฤทธิ์ลดการหลั่งสารโโคปามีน เชื่อว่าฤทธิ์คัดประสาทส่วนกลางเนื่องมาจากการลดการหลั่งโโคปามีนนั้นเอง nokjanan พลการทดสอบของแอนไฮดรบาราคอลที่มีต่อระบบประสาทส่วนกลาง พบว่าแอนไฮดรบาราคอลสามารถลดพฤติกรรมการเคลื่อนไหวตามธรรมชาติของสัตว์ทดลองได้อย่างมีนัยสำคัญเทียบกับกลุ่มควบคุมโดยไม่มีผลต่อการทำงานของกล้ามเนื้อและการทรงตัว ไม่มีฤทธิต้านกังวลและไม่มีฤทธิ์ลดการหลั่งสารโโคปามีนพลวิจัยซึ่งให้เห็นชัดเจนว่าทั้งบาราคอลซึ่งสกัดได้จากใบขี้เหล็กมีฤทธิ์ขับขึ้นการทำงานของระบบประสาทส่วนกลาง เนื่องจากบาราคอลมีแนวโน้มออกฤทธิ์ต่อระบบประสาทโโคปามีนซึ่งมีผู้ศึกษาวิจัยผลของบาราคอลต่อระบบประสาทโโคปามีนค่อนข้างมาก พบว่าบาราคอลเพิ่มพฤติกรรมการเคลื่อนที่แบบหมุน (rotation behavior) ในหนูขาวที่ฉีด apomorphine ในขนาด 1 นาโนกรัมต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม แสดงว่าบาราคอลสามารถกระตุ้นระบบประสาทโโคปามีนได้ (พิกุล, 2531) และบาราคอลในขนาด 100 - 200 มิลลิกรัมต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัมสามารถลดความเจ็บปวดในหนูถึงจุดโคลเป็น nociceptive threshold ตามขนาดของบาราคอลที่เพิ่มขึ้น (พิกุล, 2531) มีรายงานว่าระบบประสาทโโคปามีนสามารถควบคุมการรับรู้ความเจ็บปวดได้ โดยเมื่อให้ quinpirole ที่เป็น D<sub>2</sub>-selective agonist สามารถขับขึ้นความรู้สึกปวดที่เหนี่ยววนำโดยสาร formalin และฤทธิ์สามารถต้านได้ด้วย raclopride ซึ่งเป็น D<sub>2</sub> receptor antagonist nokjanan ออกเหนือจากฤทธิ์ต่อระบบประสาทส่วนกลางแล้ว บาราคอลยังแสดงฤทธิ์ต่อระบบอื่นๆ เช่น เมื่อให้บาราคอลในขนาด 0.5 - 15 มิลลิกรัมต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัมเข้าทางหลอดเลือดดำมีฤทธิ์ทำให้ความดันเลือดลดลงทั้งความดันซีสโตลิกและความดันໄโคแอส โടลิกอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ บาราคอลมีฤทธิ์ลดความดันได้ทั้งในหนูขาวและในแนวซึ่งมีกลไกการออกฤทธิ์แตกต่างกัน โดยในหนูนำจะออกฤทธิ์ผ่าน 2 กลไกคือ ผ่านทางเยื่อบุเอนโดทิลลัม โดยบาราคอลจะไปกระตุ้นเซลล์เอนโดทิลลัมโดยที่เลียนให้หลั่งสาร endothelium-derived relaxing factor ซึ่งต่อมานพบว่าสารนี้คือ nitric oxide (NO) ซึ่งจะไปทำให้กล้ามเนื้อเรียบของหลอดเลือดคลายตัว และ/หรืออาจออกฤทธิ์โดยตรงต่อกล้ามเนื้อเรียบของหลอดเลือด ส่วนในแนวนำจะออกฤทธิ์ผ่านทางตัวรับ muscarinic เนื่องจาก atropine สามารถขับขึ้นฤทธิ์ของบาราคอลที่มีต่อกล้ามเนื้อเรียบของหลอดเลือดได้

ชูเกียรติ (2546) ได้รายงานคุณค่าทางอาหารของใบขี้เหล็กสด ในขี้เหล็กแห้ง คั้งตาราง 2

ตาราง 2 คุณค่าทางอาหารของใบจี้เหล็กสด และใบจี้เหล็กแห้ง

ส่วนประกอบในใบจี้เหล็ก (1 กรัม)	ปริมาณ	
	ใบจี้เหล็กสด	ใบจี้เหล็กแห้ง
ความชื้น (กรัม)	65.60	9.57
แคลอรี่ (กิโลแคลอรี่)	114.00	102.00
ไขมัน (กรัม)	1.00	11.20
คาร์โบไฮเดรท (กรัม)	24.40	7.10
เยื่อใย (กรัม)	13.70	19.80
โปรตีน (กรัม)	7.40	15.50
แคลเซียม (มิลลิกรัม)	100.00	92.00
ฟอสฟอรัส (มิลลิกรัม)	10.50	12.50
เหล็ก (มิลลิกรัม)	5.30	4.45
ไวตามิน A (IU)	11,067.00	1,554.00
ไวตามิน B <sub>1</sub> (มิลลิกรัม)	0.04	0.33
ไนอะซีน (มิลลิกรัม)	1.30	0.09
ไวตามิน (มิลลิกรัม)	56.00	20.00

ที่มา : ชูเกียรติ (2548)

ตาราง 3 คุณค่าทางอาหารใบจี้เหล็กแห้งที่ได้จากการวิเคราะห์

ส่วนประกอบในใบจี้เหล็ก	ปริมาณ (%)	
	(Air day)	
ความชื้น	9.20	
ไขมัน	5.28	
เต้า	6.13	
เยื่อใย	18.72	
โปรตีน	15.43	

### 3. พิษต่อเซลล์

เมื่อศึกษาความเป็นพิษของบาราคอลต่อเซลล์มะเร็งด้วยวิธี XTT assay พบร้าบาราคอลแสดงความเป็นพิษต่อเซลล์แปรผันตรงตามความเข้มข้นและเวลา ในขนาดความเข้มข้นไม่น้อยกว่า 0.8 มิลลิโนลาร์ พบร้าเซลล์ตายประมาณ 95% ภายในเวลา 72 ชั่วโมง และทดสอบด้วยวิธี trypan blue dye exclusion assay พบร้าบาราคอลที่ขนาดความเข้มข้น 0.8 และ 1.0 มิลลิโนลาร์ แสดงความเป็นพิษต่อเซลล์มะเร็งอีมบริโภสิบเก้า โดยมีจำนวนเซลล์ที่มีชีวิตน้อยกว่ากลุ่มควบคุมประมาณ 63 - 76 % หลังจากได้รับบาราคอลนาน 36 - 72 ชั่วโมง และเมื่อศึกษารูปแบบทางสัณฐานวิทยาเซลล์มะเร็งอีมบริโภสิบเก้าพบว่ามีขนาดโตและบวมขึ้น เมื่อศึกษารูปแบบการตายของเซลล์ด้วยเทคนิค agarose gel electrophoresis พบร้าบาราคอลหนึ่งขันนำไปเซลล์มะเร็งอีมบริโภสิบเก้าตายแบบ apoptosis

### 4. วิธีการเตรียมใบบี๊เหล็ก

#### 4.1 หาใบบี๊เหล็กตามท้องถิ่น

4.2 นำมาตากแดดให้แห้งโดยให้ใบมีสีเขียวหรืออบที่อุณหภูมิ 40 องศา เป็นเวลา 24 ชั่วโมง ใบบี๊เหล็กสด 1 กิโลกรัมเมื่อแห้งแล้วจะได้ใบบี๊เหล็กแห้ง 1 กิโลกรัม

#### 4.3 นำมานบดให้ละเอียด

#### 4.4 ใส่ถุงเก็บไว้เพื่อรอนำไปผสมในอาหารต่อไป

### การย่อยได้จริงและการย่อยได้ปรากฏ

บุญล้อม (2541) กล่าวไว้ว่า เมื่อนำโภชนาในมูลมาหักออกจากโภชนาในอาหารและคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ของโภชนาในอาหารนั้น จะเป็นค่าสัมประสิทธิ์การย่อยได้ (digestibility coefficient) หรือเรียกสั้น ๆ ว่า การย่อยได้ (digestibility)

$$\text{การย่อยได้ของวัตถุแห้ง (\%)} = \frac{\text{(ปริมาณวัตถุแห้งที่กิน} - \text{ปริมาณวัตถุแห้งที่ขับออกม)} \times 100}{\text{Digestibility Coefficient of Dry Matter (\%)} \quad \text{ปริมาณวัตถุแห้งที่กิน}}$$

สัมประสิทธิ์การย่อยได้ของโภชนาอื่น ๆ คำนวนโดยวิธีเดียวกัน ค่าที่ได้เรียกว่าการย่อยได้ปรากฏ (apparent digestibility coefficient) อย่างไรก็ตามการถือว่าส่วนของโภชนาที่ไม่ถูกขับออกทางมูล เท่ากับส่วนที่ถูกดูดซึมได้นั้นนับว่ายังไม่ถูกต้อง เพราะสิ่งที่ขับออกมานมูลไม่ได้มาจากอาหารทั้งหมด แต่มาจากส่วนของร่างกายด้วย ซึ่งได้แก่ น้ำย่อย หรือเซลล์ที่หลุด落จากทางเดินอาหาร นอกจาคนี้ข้างบนมีจุลินทรีย์ที่อยู่ในทางเดินอาหารติดมาด้วย ดังนั้นจึงต้องนำ

ส่วนนี้มาหักออกจากมูลจึงจะได้ส่วนที่ถูกดูดซึมเข้าไปจริง (true digestibility coefficient) ค่าการย่อยได้ทั้ง 2 สัมประสิทธิ์การย่อยได้ปราภูของโภชนา (%)

$$\text{Apparent Digestibility Coefficient} = \frac{(I - F)}{I} \times 100$$

$$\text{True Digestibility Coefficient} = \frac{[I - (F - e)]}{I} \times 100$$

เมื่อ

I = เป็นปริมาณโภชนาที่กิน (intake)

F = เป็นปริมาณโภชนาที่ถ่ายออกมานอก (faeces)

e = เป็นปริมาณโภชนาในมูลที่ไม่ได้มาจากอาหาร (endogenous fecal substance)

จากสูตรจะเห็นได้ว่า ค่าการย่อยได้จริงสูงกว่าการย่อยได้ปราภูเสมอ แต่เนื่องจากการหาสัมประสิทธิ์การย่อยได้จริงเป็นเรื่องยุ่งยาก เพราะการจำแนกว่าโภชนาส่วนนี้มาจากอาหารหรือมาจากการสัตว์ทำได้ลำบาก ฉะนั้นค่าการย่อยได้ปราภูจึงเป็นที่ยอมรับและนิยมใช้กันทั่วไป สำหรับโภชนาอินทรีย์ ส่วนพวกแร่ธาตุนั้นไม่นิยมใช้ค่านี้ เพราะมีความแปรปรวนมาก เนื่องจากสัตว์มีการสะสมและเคลื่อนข่ายแร่ธาตุที่เก็บไว้ในร่างกายมาใช้มาก

#### สมการคาดคะเนเปลี่ยนตัวค่าเพอร์เซ็นต์ก้ามเนื้อจากชาบทุกราย

จากความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะต่าง ๆ ของชาบทุกรับปริมาณเนื้อแดง นักวิจัยหลายท่านจึงได้นำความสัมพันธ์ดังกล่าวมาสร้างเป็นสมการคาดคะเนเปลี่ยนตัวค่าเพอร์เซ็นต์เนื้อแดง ซึ่งส่วนใหญ่จะใช้ค่าเฉลี่ยความหนาไขมันสันหลังร่วมกับลักษณะชาบทุกชนิด แต่ในที่นี้จะขอนำสมการคาดคะเนเปลี่ยนตัวค่าเพอร์เซ็นต์ก้ามเนื้อจากชาบทุกรงค์ของสุทธศรี (2524) ขึ้น โดย ชัยณรงค์ และ นันทนา (2544) ซึ่งตรงกับที่ได้ทำการทดลองปัญหาพิเศษ โดย สุทธศรี (2524) ได้คาดคะเนไว้ว่า

$$\text{เปลี่ยนตัวค่าเพอร์เซ็นต์เนื้อแดง} = 57.61 - 3.91 (\text{ค่าเฉลี่ยความหนาไขมันวัดที่ไหหล่อและกระหลังด้วยไม้บรรทัด, ซม.})$$

$$\text{เปลี่ยนตัวค่าเพอร์เซ็นต์ส่วนสันหลัง} = 21.47 - 1.84 (\text{ค่าเฉลี่ยความหนาไขมันที่วัดที่ไหหล่อและกระหลังด้วยไม้บรรทัด, ซม.})$$

สำหรับความแม่นยำของการคาดคะเนลักษณะชากระดับโลหะเพื่อการคาดคะเนเปอร์เซ็นต์เนื้อแดงนั้น จะมีค่า R<sup>2</sup> ของสมการที่อยู่ในช่วง 0.321 ถึง 0.580 และค่า S.D. มีค่าอยู่ในช่วง 1.92 ถึง 2.45% และส่วนการคาดคะเนเปอร์เซ็นต์ส่วนสันหลัง ด้วยความหนาไขมันสันหลังที่ใช้ไม้บรรทัด จะมีค่า R<sup>2</sup> ของสมการอยู่ในช่วง 0.226 ถึง 0.418 และค่า S.D. ของสมการอยู่ในช่วง 1.26 ถึง 1.46 % (สุทัศน์, 2524)

บทที่ 3  
อุปกรณ์และวิธีการวิจัย

ระยะเวลาที่ทำการวิจัย

ระยะเวลาที่ทำการวิจัยครั้งนี้เริ่มตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน พ.ศ.2550 ถึงวันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ.2551

เริ่มดำเนินการทดลอง วันที่ 1 กันยายน 2550  
เสร็จสิ้นการทดลอง วันที่ 30 มิถุนายน 2551

สถานที่ทำการทดลอง

สถานที่ทดลอง

- เลี้ยงสุกรทดลอง ณ ฟาร์มสุกร สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการ การเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้
- วิเคราะห์โภชนาในอาหาร ณ ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหารสัตว์ สาขาวิชาอาหารสัตว์ ภาควิชาเทคโนโลยีทางสัตว์ คณะพลังกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่

## อุปกรณ์การวิจัย

### อุปกรณ์การทดลองประกอบด้วย

1. สุกรลูกผสม 3 สายพันธุ์ (คูroc x ลาร์จไวท์ x แอลนด์เรช) นำหนักเริ่มต้นการทดลอง ประมาณ 15 กิโลกรัม จำนวน 20 ตัว เป็นเพศผู้ต่อนั้นหมด
2. อาหารทดลองสำหรับสุกรเล็กน้ำหนัก 15 – 30 กิโลกรัม มีโปรตีนรวม 19 เปอร์เซ็นต์ มีพลังงาน 3,150 kcal ME /kg. สุกรรุ่นน้ำหนัก 30–60 กิโลกรัม มีโปรตีนรวม 16 เปอร์เซ็นต์ พลังงาน 3,100 kcal ME /kg. ส่วนระยะน้ำหนักตัว 60–90 กิโลกรัม มีโปรตีนรวม 15 เปอร์เซ็นต์ พลังงาน 3,200 kcal ME /kg. รวมทั้งหมด 14,400 กิโลกรัม
3. ใบชี้เหล็กบัดละเอียดจำนวน 50 กิโลกรัม สารบาราคาดได้จากใบชี้เหล็ก คือ 2.4 มิลลิกรัมต่อใบชี้เหล็กแห้ง 0.1 กรัม
4. เครื่องซึ้งน้ำหนักสุกร และอาหาร ขนาด 500 กิโลกรัม (ความละเอียดที่อ่านได้ 100 กรัม) จำนวน 1 เครื่อง
5. กรงทดลองขนาด  $1.5 \times 2.0$  ตารางเมตร พร้อมอุปกรณ์ให้น้ำและอาหารแบบ อัตโนมัติ และอุปกรณ์ในการเลี้ยง เช่น ที่ตักอาหาร อุปกรณ์ทำความสะอาดและอื่น ๆ จำนวน 20 คอก
6. กรงทดลองทำการบอยได้ (metabolic cage) พร้อมอุปกรณ์ให้น้ำแบบอัตโนมัติ จำนวน 4 กรง
7. อุปกรณ์การจดบันทึก เช่น กระดาษ ดินสอ ปากกา สมุด ไม้บรรทัด เป็นต้น
8. เครื่องมือพร้อมสารเคมีในการวิเคราะห์หาปริมาณโภชนาณในอาหารและน้ำด้วย วิธีการ proximate analysis

## วิธีการดำเนินการวิจัย

การศึกษาครั้งนี้ได้แบ่งการทดลองออกเป็น 2 การทดลองย่อย คือ

### การทดลองที่ 1 ศึกษาการย่อยได้ของอาหารที่เสริมด้วยใบปี๊เหล็ก

ทำการทดลอง 2 ระยะ เมื่อสูกรน้ำนมต้มน้ำหนักตัวประมาณ 30 กิโลกรัม จำนวน 20 ตัว และน้ำหนักตัวประมาณ 60 กิโลกรัม จำนวน 20 ตัว โดยใช้สูตรเพคผู้ดูแล สุกผสม 3 สายพันธุ์ (คุรอก x ลาร์จไวน์ x แلنค์เรช) โดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ในบล็อก (Randomized Completely Block Design) (RCBD) ประกอบไปด้วย 4 กลุ่มการทดลอง (Treatments) สุ่มสูกรที่ทดลองเป็น 5 ช่วงเวลาหรือ 5 บล็อก (Block) ใช้สูตรเพคผู้ดูแล รวมใช้สูตรทั้งหมด 20 ตัว อาหารทดลอง มีรายละเอียดดังนี้

สูตรอาหารสูตรรุ่นขนาด (น้ำหนักตัวประมาณ 30 กิโลกรัม) มีโปรตีนรวม 16 เปอร์เซ็นต์ พลังงาน 3,100 kcal ME /kg. และ (น้ำหนักตัวประมาณ 60 กิโลกรัม) 15 เปอร์เซ็นต์ มีพลังงาน 3,200 kcal ME /kg. จำนวน 4 สูตร คือ

สูตรที่ 1 อาหารไม่ผสมใบปี๊เหล็ก

สูตรที่ 2 อาหารผสมใบปี๊เหล็ก 1%

สูตรที่ 3 อาหารผสมใบปี๊เหล็ก 2%

สูตรที่ 4 อาหารผสมใบปี๊เหล็ก 3%

สุ่มสูตรอาหารให้กับสูตรทดลอง โดยแบ่งเป็น 4 กลุ่มน้ำเข้าทดลองที่ละชุดจำนวน 5 ชุด แต่ละชุดจะใช้ระยะเวลาทดลอง 7 วัน โดยข้อมูลที่ได้จะแตกต่างกันตามระยะเวลาที่ทำการทดลอง ซึ่งในการทดลองการย่อยได้จะให้สูตรปรับตัวเข้ากับสูตรอาหารเป็นเวลา 4 วัน ก่อนเก็บข้อมูล เพื่อให้สูตรคุ้นเคยกับอาหารแล้วจึงจะเก็บข้อมูลและปัสสาวะในวันที่ 5 – 7 โดยสูตรจะได้รับอาหารวันละ 2 เวลา (07.00 น. และ 16.30 น.) ให้กินเต็มที่ประมาณ 1 ชั่วโมง และให้น้ำอย่างเต็มที่ตลอดเวลา ทำการจดบันทึกข้อมูลการกินอาหารให้ และทำการเก็บข้อมูลและปัสสาวะของสูตรทดลองทุกตัว โดยจะเก็บใน 3 วันสุดท้ายของสัปดาห์ เก็บปัสสาวะใส่ขวดมีฝาปิดมีช่องสำหรับวิเคราะห์ทางเคมีต่อไป

การวิเคราะห์ทางเคมี นำมูลสูตรที่ได้นำอบให้แห้งที่อุณหภูมิ 60 – 70 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 72 ชั่วโมง ซึ่งน้ำหนักแล้วนำไปบดให้ละเอียด จากนั้นนำมาวิเคราะห์ส่วนประกอบ

ทางเคมี เช่นเดียวกับอาหารทดลอง โดยการวิเคราะห์หาปริมาณโภชนาคต่าง ๆ ในอาหารทดลอง และมูลสุกรคัวบวิธีการ proximate analysis (นรินทร์ และ เพ่าพงษ์, 2540) และนำข้อมูลที่ได้มาคำนวณหาค่าการย่ออย่างได้ของโภชนาชนิดต่าง ๆ

ข้อมูลที่ได้จากการศึกษานามาวิเคราะห์หาค่าความแปรปรวน ถ้าค่าเฉลี่ยของแต่ละกลุ่ม การทดลองมีความแตกต่างกันทางสถิติ จะทำการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย โดยวิธี Dancan's New Multiple Range Test (DMRT)

### **การทดลองที่ 2 ศึกษาสมรรถภาพการเจริญเติบโต และคุณภาพชา古สุกร**

ทำการทดลองเมื่อสุกรมีขนาดน้ำหนักตัวเฉลี่ย 15 กิโลกรัม โดยใช้สุกรเพศผู้ต่อนลูกผสม 3 สายพันธุ์ (ครูอ็อก x ลาร์จไวน์ x แลนด์เรช) โดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ในบล็อก (Randomized Completely Block Design; RCBD) ประกอบไปด้วย 4 กลุ่มการทดลอง (Treatments) สุ่มสุกรที่ทดลองเป็น 5 ช่วงเวลาหรือ 5 บล็อก (Block) ใช้สุกรเพศผู้ต่อน รวมใช้สุกรทั้งหมด 20 ตัว อาหารทดลอง มีรายละเอียดดังนี้

สูตรที่ 1 อาหารไม่ผสมใบบี้เหล็ก (กลุ่มควบคุม)

สูตรที่ 2 อาหารผสมใบบี้เหล็ก 1% คิดเป็นสารบาราคอล 0.024%

สูตรที่ 3 อาหารผสมใบบี้เหล็ก 2% คิดเป็นสารบาราคอล 0.048%

สูตรที่ 4 อาหารผสมใบบี้เหล็ก 3% คิดเป็นสารบาราคอล 0.072%

ส่วนผสมของสูตรอาหารทดลองที่ใช้เดี่ยงสุกรช่วงระยะเวลาเด็ก รุ่น และบุน แสดงไว้ในตารางที่ 4-6 ซึ่งน้ำหนักสุกรทุก ๆ สัปดาห์พร้อมกับจดบันทึกน้ำหนักทุกครั้ง ซึ่งน้ำหนักก่อน และสิ้นสุดการทดลองเพื่อนำไปวิเคราะห์หาความแตกต่างต่อไป บันทึกปริมาณการกินอาหารของสุกรทุกสัปดาห์ เพื่อคำนวณน้ำหนักเพิ่มเฉลี่ยต่อวัน อัตราการแลกน้ำหนัก และปริมาณอาหารที่กินต่อวัน เมื่อสุกรมีน้ำหนักตัวประมาณ 90 กิโลกรัม ทำการผ่าทุกตัวเพื่อชำแหละศึกษาคุณภาพชา古 โดยซึ่งน้ำหนักก่อนผ่า น้ำหนักชา古 วัดความยาวชา古 ความหนา ไขมันสันหลัง พื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอกระหว่างซี่โครงคู่ที่ 10 – 11 วัดระดับ pH ของเนื้อ หลังจากนั้นรวบรวมข้อมูลการทดลองวิเคราะห์หาความแตกต่างด้วยวิธีวิเคราะห์ความแปรปรวนเมื่อพิสูจน์ค่าเฉลี่ยของทวีตเมนต์ด้วยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

**ตาราง 4 ส่วนประกอบในสูตรอาหารสุกรทดลอง สูตรเด็ก (ระยะ 15 – 30 กิโลกรัม)**

รายการวัตถุดิบ, %	สูตรอาหารทดลอง (หน่วย : กิโลกรัม)			
	สูตร 1	สูตร 2	สูตร 3	สูตร 4
ข้าวโพด	34.60	33.64	33.53	31.44
ปลายข้าว	20	20	20	20
รำลະເອີຍຄ	10	10	10	10
กาກຄ້ວເຫຼືອງ (44% ໂປຣຕິນ)	25.90	25.86	26.09	26.06
ปลาป่น (55% ໂປຣຕິນ)	7	7	7	7
ໃບຈີ່ເຫຼືອກ	0	1	2	3
ນໍ້າມັນພື້ນ	0.5	0.5	0.5	0.5
ກຮະຄູກປິນ	1	1	1	1
ໄດແຄລເຊີຍນ	0.25	0.25	0.25	0.25
ເກລືອ	0.25	0.25	0.25	0.25
ແອລ-ໄລເສີນ	0.125	0.125	0.125	0.125
ດີແອລ-ເມທໄໂອນືນ	0.125	0.125	0.125	0.125
ພຣີມິກ້າສຸກຣເຕັກ	0.25	0.25	0.25	0.25
รวม	100.00	100.00	100.00	100.00

**ส่วนประกอบทางเคมีโดยการคำนวณ, %**

ໂປຣຕິນ	19.00	19.00	19.00	19.00
ແຄລເຊີຍນ	0.95	0.97	0.99	1.01
ຝອສຳຮອັສ	0.95	0.94	0.94	0.93
ໄລເສີນ	1.16	1.15	1.15	1.15
ເມທໄໂອນືນ + ຜີ່ສທິນ	0.58	0.58	0.57	0.57
ທຣີປ່ໂຕເຟນ	0.19	0.19	0.19	0.19
ທຣີໂອນືນ	0.69	0.69	0.68	0.68
ພລັງຈານໃຊ້ປະໂຍດ kcal ME /kg.	3150	3150	3150	3150

**ตาราง 5 ส่วนประกอบของสูตรอาหารสุกรทคลองระยะ สุกรรุ่น (ระยะ 30 – 60 กิโลกรัม)**

รายการวัตถุดิบ, %	สูตรอาหารทคลอง (หน่วย : กิโลกรัม)			
	สูตร 1	สูตร 2	สูตร 3	สูตร 4
ข้าวโพด	35.80	34.85	34.72	32.63
ปลายข้าว	20	20	20	20
รำละเอียด	10	10	10	10
กากระถั่วเหลือง (44% โปรตีน)	24.70	24.65	25.88	24.87
ปลาป่น (55% โปรตีน)	7	7	7	7
ใบจี้เหล็ก	0	1	2	3
น้ำมันพีช	0.5	0.5	0.5	0.5
กระดูกป่น	1	1	1	1
ไಡแคลเซียม	0.25	0.25	0.25	0.25
เกลือ	0.25	0.25	0.25	0.25
แอล-ไลซีน	0.125	0.125	0.125	0.125
ดีแอล-เมทไธโอนีน	0.125	0.125	0.125	0.125
พรีเมกซ์ สุกรรุ่น	0.25	0.25	0.25	0.25
รวม	100.00	100.00	100.00	100.00

**ส่วนประกอบทางเคมีโดยการคำนวณ, %**

โปรตีน	16.00	16.00	16.00	16.00
แคลเซียม	0.95	0.97	0.99	1.01
ฟอสฟอรัส	0.95	0.94	0.94	0.93
ไลซีน	1.16	1.15	1.15	1.15
เมทไธโอนีน + ซีสทีน	0.58	0.58	0.57	0.57
ทรีปโตเพน	0.19	0.19	0.19	0.19
ทรีโอนีน	0.69	0.69	0.68	0.68
พลังงานใช้ประโยชน์ได้ kcal ME /kg.	3180	3180	3180	3180

**ตาราง 6 ส่วนประกอบในสูตรอาหารสุกรทคลอง สุกรขุน (ระยะ 60 – 90 กิโลกรัม)**

รายการวัตถุดิบ, %	สูตรอาหารทคลอง (หน่วย : กิโลกรัม)			
	สูตร 1	สูตร 2	สูตร 3	สูตร 4
ข้าวโพด	37.20	37.48	36.98	35.10
ปลายข้าว	20	20	20	20
รำละอีขิด	10	10	10	10
กากระดึงเหลือง (44% โปรตีน)	24.8	23.39	23.04	23.63
ปลาเป็น (55% โปรตีน)	5	5	5	5
ใบจี้เหล็ก	0	1	2	3
นำมันพีช	1	1	1	1
กระดูกป่น	1	1	1	1
ไคแคลเซียม	0.25	0.25	0.25	0.25
เกลือ	0.25	0.25	0.25	0.25
แอล-ไลซีน	0.125	0.125	0.125	0.125
คีแอล-เมทไธโอนีน	0.125	0.125	0.125	0.125
พรีเมกซ์ สุกรขุน	0.25	0.25	0.25	0.25
รวม	100.00	100.00	100.00	100.00

**ส่วนประกอบทางเคมีโดยการคำนวณ, %**

โปรตีน	15.00	15.00	15.00	15.00
แคลเซียม	0.77	0.79	0.81	0.83
ฟอสฟอรัส	0.85	0.84	0.83	0.83
ไลซีน	0.92	0.91	0.91	0.91
เมทไธโอนีน + ซีสทีน	0.49	0.48	0.48	0.47
ทรีป็อตเพน	0.15	0.15	0.15	0.15
ทรีโอนีน	0.57	0.56	0.55	0.55
พลังงานใช้ประโยชน์ได้ kcal ME /kg.	3200	3200	3200	3200

## บทที่ 4

### ผลการวิจัยและวิจารณ์

จากการทดลองใช้ใบบี๊เหล็กในอาหารต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตและคุณภาพซากของสุกรบุน ผลการทดลองแสดงไว้ดังนี้

#### ผลการทดลองที่ 1 ศึกษาการย่อยได้ของอาหาร

การศึกษาการใช้ใบบี๊เหล็กในอาหารต่อการย่อยได้ของอาหารทดลอง ในการทดลองนี้ สุกรจะได้รับอาหารที่แตกต่างกัน 4 สูตร คือ กลุ่มที่ 1 (T1) กลุ่มควบคุมอาหารไม่ผสมใบบี๊เหล็ก, กลุ่มที่ 2 (T2) อาหารผสมใบบี๊เหล็ก 1 เปอร์เซ็นต์, กลุ่มที่ 3 (T3) อาหารผสมใบบี๊เหล็ก 2 เปอร์เซ็นต์ และกลุ่มที่ 4 (T4) อาหารผสมใบบี๊เหล็ก 3 เปอร์เซ็นต์ ผลปรากฏว่าสุกรระยะรุนน้ำหนักตัวเฉลี่ย 30 กิโลกรัม และสุกรบุนน้ำหนักตัวเฉลี่ย 60 กิโลกรัม มีการย่อยได้ของโภชนาะแตกต่างกัน ดังแสดงในตาราง 7

การย่อยได้ของวัตถุแห้ง ในสุกรรุน พนว่า การใช้ใบบี๊เหล็กในอาหารไม่มีผลต่อการย่อยได้ของวัตถุแห้ง ( $P>0.05$ ) กลุ่มควบคุม (T1) มีแนวโน้มให้ค่าเปอร์เซ็นต์การย่อยได้สูงกว่ากลุ่มอื่น มีค่าเฉลี่ยการย่อยได้ของวัตถุแห้งของระดับใบบี๊เหล็ก 0, 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 85.67, 85.47, 85.33 และ 85.29 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนในสุกรบุน พนว่าไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ( $P>0.05$ ) กลุ่มอาหารผสมใบบี๊เหล็ก 2 เปอร์เซ็นต์ (T3) มีแนวโน้มให้ค่าเปอร์เซ็นต์การย่อยได้สูงกว่ากลุ่มอื่น มีค่าเฉลี่ยการย่อยได้ของวัตถุแห้งของระดับใบบี๊เหล็ก 0, 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 98.81, 98.75, 98.84 และ 98.73 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ

การย่อยได้ของโปรตีน ในสุกรรุน พนว่า การใช้ใบบี๊เหล็กในอาหารมีผลต่อการย่อยได้ของโปรตีนมีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) มีแนวโน้มของกลุ่มอาหารผสมใบบี๊เหล็ก 3 เปอร์เซ็นต์ (T4) มีเปอร์เซ็นต์การย่อยได้สูงกว่ากลุ่มอื่น มีค่าเฉลี่ยการย่อยได้ของโปรตีนของระดับใบบี๊เหล็ก 0, 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ 88.43, 84.47, 88.37 และ 84.56 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนในสุกรบุน พนว่า มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) มีแนวโน้มของกลุ่มควบคุม (T1) มีเปอร์เซ็นต์การย่อยได้สูงกว่ากลุ่มอื่น มีค่าเฉลี่ยการย่อยได้ของโปรตีนของระดับใบบี๊เหล็ก 0, 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ 92.67, 92.65, 92.29 และ 92.29 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ

การย่อข้อได้ของไขมัน ในสูตรรุ่น พบว่า การใช้ไขมันเป็นตัวแปรที่มีผลต่อการย่อข้อได้ของไขมันมีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) มีแนวโน้มของกลุ่มอาหารผสมในชีวเหล็ก 1 เปอร์เซ็นต์ (T2) มีเปอร์เซ็นต์การย่อข้อได้สูงกว่ากลุ่มอื่น มีค่าเฉลี่ยการย่อข้อได้ของไขมันของระดับไขมันเป็นชีวเหล็ก 0, 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ 86.21, 87.07, 86.62 และ 86.31 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ ส่วนในสูตรบุน พบว่า มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) มีแนวโน้มของอาหารผสมในชีวเหล็ก 1 เปอร์เซ็นต์ (T2) มีเปอร์เซ็นต์การย่อข้อได้สูงกว่ากลุ่มอื่น มีค่าเฉลี่ยการย่อข้อได้ของไขมันของระดับไขมันเป็นชีวเหล็ก 0, 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 90.23, 90.60, 89.94 และ 90.26 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ

การย่อข้อได้ของเยื่อไข่ ในสูตรรุ่น พบว่า การใช้ไขมันเป็นตัวแปรที่มีผลต่อการย่อข้อได้ของเยื่อไข่มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) มีแนวโน้มของกลุ่มอาหารผสมในชีวเหล็ก 3 เปอร์เซ็นต์ (T4) มีเปอร์เซ็นต์การย่อข้อได้สูงกว่ากลุ่มอื่น มีค่าเฉลี่ยการย่อข้อได้ของเยื่อไข่ของระดับไขมันเป็นชีวเหล็ก 0, 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 40.45, 40.60, 42.18 และ 42.23 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนในสูตรบุน พบว่า มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) มีแนวโน้มของกลุ่มควบคุม (T1) มีเปอร์เซ็นต์การย่อข้อได้สูงกว่ากลุ่มอื่น มีค่าเฉลี่ยการย่อข้อได้ของเยื่อไข่ของระดับไขมันเป็นชีวเหล็ก 0, 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 44.30, 43.56, 43.99 และ 43.47 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ

การย่อข้อได้ของถ้า ในสูตรรุ่น พบว่า กลุ่มควบคุม (T1) มีเปอร์เซ็นต์การย่อข้อได้สูงกว่ากลุ่มอื่นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.01$ ) มีค่าเฉลี่ยการย่อข้อได้ของถ้าของระดับไขมันเป็นชีวเหล็ก 0, 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 57.64, 49.59, 48.99 และ 48.15 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และในสูตรบุน พบว่า กลุ่มควบคุม (T1) มีเปอร์เซ็นต์การย่อข้อได้สูงกว่ากลุ่มอื่น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.01$ ) มีค่าเฉลี่ยการย่อข้อได้ของถ้าของระดับไขมันเป็นชีวเหล็ก 0, 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ 72.61, 67.34, 65.51 และ 64.66 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ

การย่อข้อได้ของพังงาน ในสูตรรุ่น พบว่า การใช้ไขมันเป็นตัวแปรที่มีผลต่อการย่อข้อได้ของพังงานมีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) มีแนวโน้มของกลุ่มควบคุม (T1) มีเปอร์เซ็นต์การย่อข้อได้สูงกว่ากลุ่มอื่น มีค่าเฉลี่ยการย่อข้อได้ของพังงานของระดับไขมันเป็นชีวเหล็ก 0, 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 86.72, 86.32, 86.58 และ 86.29 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนในสูตรบุน พบว่า มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) มีแนวโน้มของกลุ่มอาหารผสมในชีวเหล็ก 1 เปอร์เซ็นต์ (T2) มีเปอร์เซ็นต์การย่อข้อได้สูงกว่ากลุ่มอื่น มีค่าเฉลี่ยการย่อข้อได้ของพังงานของระดับไขมันเป็นชีวเหล็ก 0, 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 90.68, 90.87, 90.76 และ 90.82 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ

การย่ออย่างได้ของในโตรเจนฟรีเอ็กซ์แทรก ในสูตรรุ่น พบว่า การใช้ใบชี้เหล็กในอาหารมีผลต่อการย่ออย่างได้ของในโตรเจนฟรีเอ็กซ์แทรก มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) มีแนวโน้มของกลุ่มควบคุม (T1) มีปอร์เซ็นต์การย่ออย่างได้สูงกว่ากลุ่มอื่น มีค่าเฉลี่ยการย่ออย่างได้ของในโตรเจนฟรีเอ็กซ์แทรกของระดับใบชี้เหล็ก 0, 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 90.72, 91.08, 91.06 และ 90.82 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ส่วนในสูตรรุ่น พบว่า มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) มีแนวโน้มของกลุ่มอาหารผสมใบชี้เหล็ก 2 เปอร์เซ็นต์(T3) มีปอร์เซ็นต์การย่ออย่างได้สูงกว่ากลุ่มอื่น มีค่าเฉลี่ยการย่ออย่างได้ของในโตรเจนฟรีเอ็กซ์แทรกของระดับใบชี้เหล็ก 0, 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 89.49, 89.45, 90.37 และ 90.27 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ

จะเห็นได้ว่า การศึกษาการย่ออย่างได้ของโภชนาะอาหารในสูตร พบว่าการเสริมใบชี้เหล็กในอาหารสูตรรุ่นและบุนมีผลต่อการย่ออย่างได้ของถ้าอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.05$ ) กลุ่มที่ไม่ได้รับใบชี้เหล็ก (ควบคุม) มีปอร์เซ็นต์การย่ออย่างได้สูงกว่ากลุ่มอื่น ส่วนการย่ออย่างได้ของวัตถุแห้ง โปรตีน ไขมัน เชือไบ พลังงาน และ ในโตรเจนฟรีเอ็กซ์แทรก ของสูตรรุ่นและสูตรรุ่นไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $P>0.05$ ) ดังแสดงในตาราง 7

ตาราง 7 ผลการศึกษาความสามารถในการย่ออย่างได้ของสูตรรุ่น และ สูตรรุ่น

ลักษณะที่ศึกษา	ระดับใบชี้เหล็กในสูตรอาหาร (%)				SEM
	0	1	2	3	
<b>สูตรระยะรุ่น (30 กก.)</b>					
การย่ออย่างได้ของวัตถุแห้ง (%)	85.67	85.47	85.33	85.29	0.11
การย่ออย่างได้ของโปรตีน (%)	88.43	84.47	88.37	84.56	0.16
การย่ออย่างได้ของในโตรเจนฟรีเอ็กซ์แทรก (%)	90.72	91.08	91.06	90.82	0.15
การย่ออย่างได้ของพลังงาน (%)	86.72	86.32	86.58	86.29	0.16
การย่ออย่างได้ของไขมัน (%)	86.21	87.07	86.62	86.31	0.43
การย่ออย่างได้ของเชือไบ (%)	40.45	40.60	42.18	42.23	1.47
การย่ออย่างได้ของเต้า (%)*	57.64 <sup>a</sup>	49.59 <sup>b</sup>	48.99 <sup>b</sup>	48.15 <sup>b</sup>	1.45

ตาราง 7 (ต่อ)

ลักษณะที่ศึกษา	ระดับใบปี๊เพล็กในสูตรอาหาร (%)				SEM
	0	1	2	3	
<b>สูตรระยะชุน (60 กก.)</b>					
การย่อข้อได้ของวัตถุแห้ง (%)	98.81	98.75	98.84	98.73	0.04
การย่อข้อได้ของโปรตีน (%)	92.67	92.65	92.29	92.29	0.14
การย่อข้อได้ของไข่ไก่					
ฟีอีกซ์แทรก (%)	89.49	89.45	90.37	90.27	0.46
การย่อข้อได้ของพลังงาน (%)	90.68	90.87	90.76	90.82	0.14
การย่อข้อได้ของไขมัน (%)	90.23	90.6	89.94	90.26	0.31
การย่อข้อได้ของเยื่อไข่ (%)	44.30	43.56	43.99	43.47	1.03
การย่อข้อได้ของเต้า (%)**	72.61 <sup>a</sup>	67.34 <sup>b</sup>	65.51 <sup>b</sup>	64.66 <sup>b</sup>	0.89

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยในแต่ละอนเดียวกันนี้อักษรต่างกันแสดงถึงความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ

ทางสถิติ \*P<0.05 และ \*\*P<0.01

ทั้งนี้กลุ่มที่เสริมใบปี๊เพล็กมีการย่อข้อได้ของโภชนาลดลง อาจเนื่องจากใบปี๊เพล็กมีเยื่อไขสูง ซึ่งเยื่อไขนมีผลต่อการขัดขวางการย่อข้อได้ของโภชนา และฟอสฟอรัสอาจไปจับตัวกับเต้าซึ่งเป็นสารอนินทรีย์จึงมีค่าการย่อข้อได้น้อยลง

### ผลการทดลองที่ 2 ศึกษาสมรรถภาพการเจริญเติบโตและคุณภาพชา

#### 1. การศึกษาสมรรถภาพการเจริญเติบโต

##### ระยะสูตรเล็ก

จากการศึกษาผลการใช้ใบปี๊เพล็กเสริมในอาหารที่มีผลต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตในสูตรเล็ก (น้ำหนักเริ่มต้นการทดลองเฉลี่ย 15 กิโลกรัม น้ำหนักสิ้นสุดการทดลองที่ 30 กิโลกรัม) โดยได้รับอาหารทดลอง 4 สูตรที่ต่างกัน คือ กลุ่มที่ 1 (T1) กลุ่มควบคุมอาหารไม่ผสมใบปี๊เพล็ก, กลุ่มที่ 2 (T2) อาหารผสมใบปี๊เพล็ก 1 เปอร์เซ็นต์, กลุ่มที่ 3 (T3) อาหารผสมใบปี๊เพล็ก 2 เปอร์เซ็นต์ และกลุ่มที่ 4 (T4) อาหารผสมใบปี๊เพล็ก 3 เปอร์เซ็นต์ พนว่า น้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น

ตลอดการทดลองของสุกรเล็กมีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) โดยกลุ่มควบคุม (T1) มีแนวโน้มของน้ำหนักตัวเพิ่มสูงกว่ากลุ่มอื่นๆ โดยมีค่าเฉลี่ยน้ำหนักตัวของสุกรเล็กระดับใบปุ๋ยเหล็ก 0, 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 15.34, 14.42, 14.80 และ 15.22 กิโลกรัม ตามลำดับ เมื่อสิ้นสุดการทดลองมีน้ำหนักเฉลี่ยเท่ากับ 30.30, 29.76, 30.10 และ 30.18 กิโลกรัม ตามลำดับ น้ำหนักเริ่มต้นการทดลอง และน้ำหนักสิ้นสุดการทดลอง มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

ระยะเวลาที่ใช้เลี้ยง พบร่วมผลของการเสริมใบปุ๋ยเหล็กในอาหารมีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) โดยกลุ่มที่ 2 (T2) อาหารผสมใบปุ๋ยเหล็ก 1 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มของระยะเวลาในการเลี้ยงสั้นกว่ากลุ่มอื่นๆ โดยมีค่าเฉลี่ยระยะเวลาในการเลี้ยงของสุกรเล็กระดับใบปุ๋ยเหล็ก 0, 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 33, 32.4, 32.8 และ 33.4 วัน ตามลำดับ

ปริมาณอาหารที่กินต่อวัน พบร่วมผลของการเสริมใบปุ๋ยเหล็กในอาหารมีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) โดยกลุ่มที่ 3 (T3) อาหารผสมใบปุ๋ยเหล็ก 2 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มของปริมาณอาหารที่กินต่อวันสูงกว่ากลุ่มอื่นๆ โดยมีค่าเฉลี่ยปริมาณอาหารที่กินต่อวันของระดับใบปุ๋ยเหล็ก 0, 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 1.57, 1.64, 1.66 และ 1.57 กิโลกรัม ตามลำดับ

อัตราการเจริญเติบโตต่อวัน พบร่วมผลของการเสริมใบปุ๋ยเหล็กในอาหารมีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) โดยกลุ่มที่ 1 (T1) กลุ่มควบคุม มีแนวโน้มของอัตราการเจริญเติบโตต่อวัน สูงกว่ากลุ่มอื่นๆ โดยมีค่าเฉลี่ยของอัตราการเจริญเติบโตต่อวัน ของสุกรเล็กกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 0.47, 0.44, 0.45 และ 0.46 กิโลกรัม ตามลำดับ

อัตราแลกน้ำหนัก พบร่วมผลของการเสริมใบปุ๋ยเหล็กในอาหารมีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) โดยกลุ่มที่ 2 (T2) อาหารผสมใบปุ๋ยเหล็ก 1 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มของอัตราแลกน้ำหนักดี กว่ากลุ่มอื่นๆ โดยมีค่าเฉลี่ยอัตราแลกน้ำหนักของสุกรเล็กกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 3.38, 3.69, 3.68 และ 3.44 ตามลำดับ ดังแสดงในตาราง 7

### ระยะสุกรรุ่น

ผลการศึกษาการใช้ใบปุ๋ยเหล็กเสริมในอาหารที่มีต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตในสุกรรุ่น (น้ำหนักเริ่มต้นการทดลองเฉลี่ย 30 กิโลกรัม น้ำหนักสิ้นสุดการทดลองที่ 60 กิโลกรัม) โดยได้รับอาหารทดลอง 4 สูตรที่ต่างกัน คือ กลุ่มที่ 1 (T1) กลุ่มควบคุมอาหารไม่ผสมใบปุ๋ยเหล็ก, กลุ่มที่ 2 (T2) อาหารผสมใบปุ๋ยเหล็ก 1 เปอร์เซ็นต์, กลุ่มที่ 3 (T3) อาหารผสมใบปุ๋ยเหล็ก 2 เปอร์เซ็นต์ และกลุ่มที่ 4 (T4) อาหารผสมใบปุ๋ยเหล็ก 3 เปอร์เซ็นต์ พบร่วม น้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้นตลอดการทดลองของสุกรรุ่นมีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) กลุ่มที่ 2 (T2)

อาหารผสมใบเขี้ยวเล็ก 1 เปอร์เซ็นต์มีแนวโน้มของน้ำหนักตัวเพิ่มสูงกว่ากลุ่มอื่นๆ โดยมีค่าเฉลี่ยน้ำหนักตัวของสูกรุ่นกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 30.05, 30.42, 30.23 และ 30.01 กิโลกรัม ตามลำดับเมื่อสิ้นสุดการทดลองมีน้ำหนักเฉลี่ยเท่ากับ 60.35, 60.26, 60.33 และ 60.19 กิโลกรัม ตามลำดับ น้ำหนักเริ่มต้นการทดลอง และน้ำหนักสิ้นสุดการทดลอง มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

ระยะเวลาที่ใช้เลี้ยง พบร่วมกันของการเสริมใบเขี้ยวเล็กในอาหารมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.05$ ) โดยกลุ่มที่ 3 (T2) อาหารผสมใบเขี้ยวเล็ก 1 เปอร์เซ็นต์ มีระยะเวลาในการเลี้ยงสั้นกว่ากลุ่มอื่นๆ โดยมีค่าเฉลี่ยระยะเวลาในการเลี้ยงของสูกรุ่นกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 44.8, 44.2, 43.0 และ 43.4 วัน ตามลำดับ

ปริมาณอาหารที่กินต่อวัน พบร่วมกันของการเสริมใบเขี้ยวเล็กในอาหารมีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) โดยกลุ่มที่ 3 (T3) อาหารผสมใบเขี้ยวเล็ก 2 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มของปริมาณอาหารที่กินต่อวันต่ำกว่ากลุ่มอื่นๆ โดยมีค่าเฉลี่ยปริมาณอาหารที่กินต่อวันของสูกรุ่นกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 2.15, 2.14, 2.15 และ 2.15 กิโลกรัม ตามลำดับ

อัตราการเจริญเติบโตต่อวัน พบร่วมกันของการเสริมใบเขี้ยวเล็กในอาหารมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.05$ ) โดยกลุ่มที่ 3 (T3) อาหารผสมใบเขี้ยวเล็ก 2 เปอร์เซ็นต์ มีอัตราการเจริญเติบโตต่อวัน สูงกว่ากลุ่มอื่นๆ โดยมีค่าเฉลี่ยของอัตราการเจริญเติบโตต่อวัน ของสูกรุ่นกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ  $0.67^b$ ,  $0.69^b$ ,  $0.70^a$  และ  $0.69^b$  กิโลกรัม ตามลำดับ

อัตราแยกน้ำหนัก พบร่วมกันของการเสริมใบเขี้ยวเล็กในอาหารมีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) โดยกลุ่มที่ 3 (T3) อาหารผสมใบเขี้ยวเล็ก 2 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มของอัตราแยกน้ำหนักติด กว่ากลุ่มอื่นๆ โดยมีค่าเฉลี่ยอัตราแยกน้ำหนักของสูกรุ่นกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 3.19, 3.11, 3.09 และ 3.10 ตามลำดับ ดังแสดงในตาราง 8

### ระยะสูตรชุน

ผลการศึกษาการใช้ใบเขี้ยวเล็กเสริมในอาหารที่มีผลต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตในสูตรชุน (น้ำหนักเริ่มต้นการทดลองเฉลี่ย 60 กิโลกรัม น้ำหนักสิ้นสุดการทดลองที่ 90 กิโลกรัม) โดยได้รับอาหารทดลอง 4 สูตรที่ต่างกัน คือ กลุ่มที่ 1 (T1) กลุ่มควบคุมอาหารไม่ผสมใบเขี้ยวเล็ก, กลุ่มที่ 2 (T2) อาหารผสมใบเขี้ยวเล็ก 1 เปอร์เซ็นต์, กลุ่มที่ 3 (T3) อาหารผสมใบเขี้ยวเล็ก 2 เปอร์เซ็นต์ และกลุ่มที่ 4 (T4) อาหารผสมใบเขี้ยวเล็ก 3 เปอร์เซ็นต์ พบร่วมกันของการทดลองของสูตรชุนมีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) กลุ่มที่ 4 (T4) อาหารผสมใบเขี้ยวเล็ก 3 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มของน้ำหนักตัวเพิ่มสูงกว่ากลุ่มอื่นๆ โดยมีค่าเฉลี่ยน้ำหนักตัวของสูตรชุนกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 30.07, 30.07, 30.13 และ 30.21 กิโลกรัม

ตามลำดับ เมื่อสิ้นสุดการทดลองมีน้ำหนักเฉลี่ยเท่ากับ 90.42, 90.48, 90.46 และ 90.40 ตามลำดับ น้ำหนักเริ่มต้นการทดลอง และน้ำหนักสิ้นสุดการทดลอง มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

ระยะเวลาที่ใช้เดี่ยง พบว่าผลของการเสริมใบชี้เหล็กในอาหารมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญยังทางสถิติ ( $P<0.01$ ) โดยกลุ่มที่ได้รับอาหารผสมใบชี้เหล็กมีระยะเวลาในการเดี่ยงสั้นกว่ากลุ่มควบคุม โดยมีค่าเฉลี่ยระยะเวลาในการเดี่ยงของสูตรขุนกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 46.00, 44.20, 43.00 และ 43.40 ตามลำดับ

ปริมาณอาหารที่กินต่อวัน พบว่าผลของการเสริมใบชี้เหล็กในอาหารมีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) กลุ่มที่ 1 (T1) กลุ่มควบคุม มีแนวโน้มของปริมาณอาหารที่กินต่อวันต่ำกว่ากลุ่มอื่นๆ โดยมีค่าเฉลี่ยปริมาณอาหารที่กินต่อวันของสูตรขุนกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 2.98, 3.03, 3.09 และ 3.18 กิโลกรัม ตามลำดับ

อัตราการเจริญเติบโตต่อวัน พบว่าผลของการเสริมใบชี้เหล็กในอาหารมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญยังทางสถิติ ( $P<0.01$ ) โดยกลุ่มที่ 3 (T3) อาหารผสมใบชี้เหล็ก 2 เปอร์เซ็นต์ และ กลุ่มที่ 4 (T4) อาหารผสมใบชี้เหล็ก 3 เปอร์เซ็นต์ มีอัตราการเจริญเติบโตต่อวัน สูงกว่ากลุ่มอื่นๆ โดยกลุ่มที่ 4 (T4) อาหารผสมใบชี้เหล็ก 3 เปอร์เซ็นต์ไม่แตกต่างกับ กลุ่มที่ 2 (T2) อาหารผสมใบชี้เหล็ก 1 เปอร์เซ็นต์และ กลุ่มที่ 3 (T3) อาหารผสมใบชี้เหล็ก 2 เปอร์เซ็นต์ โดยมีค่าเฉลี่ยของอัตราการเจริญเติบโตต่อวัน ของสูตรขุนกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 0.66, 0.68, 0.69 และ 0.69 กิโลกรัม ตามลำดับ

อัตราแลกน้ำหนัก พบว่าผลของการเสริมใบชี้เหล็กในอาหารมีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) โดยกลุ่มที่ 2 (T2) อาหารผสมใบชี้เหล็ก 1 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มของอัตราแลกน้ำหนักติด กว่ากลุ่มอื่นๆ โดยมีค่าเฉลี่ยอัตราแลกน้ำหนักของสูตรขุนกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 4.58, 4.43, 4.54 และ 4.57 ตามลำดับ ดังแสดงในตาราง 8

### ระยะสูตรเล็ก - ระยะบุน

ผลการศึกษาการใช้ใบชี้เหล็กเสริมในอาหารที่มีต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตในสูตรตั้งแต่เด็กจนถึงน้ำหนักซ่า (น้ำหนักเริ่มต้นการทดลองเฉลี่ย 15 กิโลกรัม น้ำหนักสิ้นสุดการทดลองที่ 90 กิโลกรัม) โดยได้รับอาหารทดลอง 4 สูตรที่ต่างกัน คือ กลุ่มที่ 1 (T1) กลุ่มควบคุม อาหารไม่ผสมใบชี้เหล็ก, กลุ่มที่ 2 (T2) อาหารผสมใบชี้เหล็ก 1 เปอร์เซ็นต์, กลุ่มที่ 3 (T3) อาหารผสมใบชี้เหล็ก 2 เปอร์เซ็นต์ และกลุ่มที่ 4 (T4) อาหารผสมใบชี้เหล็ก 3 เปอร์เซ็นต์ พบว่า น้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้นตลอดการทดลองของสูตรขุนมีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) กลุ่มที่ 1 (T1) กลุ่มควบคุมอาหารไม่ผสมใบชี้เหล็ก มีแนวโน้มของน้ำหนักตัวเพิ่มสูง

กว่ากากลุ่มอื่นๆ โดยมีค่าเฉลี่ยน้ำหนักตัวเพิ่มของสูกรกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 75.46, 75.14, 75.16 และ 75.44 กิโลกรัม ตามลำดับ เมื่อสิ้นสุดการทดลองมีน้ำหนักเฉลี่ยเท่ากับ 90.42, 90.48, 90.46 และ 90.40 กิโลกรัม ตามลำดับ น้ำหนักเริ่มต้นการทดลอง และน้ำหนักสิ้นสุดการทดลอง มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

ระยะเวลาที่ใช้เลี้ยง พบร่วมผลของการเสริมใบเข็มเหล็กในอาหารมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญยังทางสถิติ ( $P<0.01$ ) โดย กลุ่มที่ 1 (T1) กลุ่มควบคุมอาหารไม่ผสมใบเข็มเหล็ก มีระยะเวลาในการเลี้ยงยาวกว่ากากลุ่มอื่นๆ โดยมีค่าเฉลี่ยระยะเวลาในการเลี้ยงของสูกรกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 123.80, 120.80, 118.80 และ 120.20 วัน ตามลำดับ (ดังภาพ 8)

ปริมาณอาหารที่กินต่อวัน พบร่วมผลของการเสริมใบเข็มเหล็กในอาหารมีความแตกต่าง อย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) โดยกลุ่มที่ 1 (T1) กลุ่มควบคุมไม่ผสมใบเข็มเหล็ก มีแนวโน้มของปริมาณอาหารที่กินต่อวันต่ำกว่ากากลุ่มอื่นๆ โดยมีค่าเฉลี่ยปริมาณอาหารที่กินต่อวัน ของสูกรกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 2.30, 2.33, 2.35 และ 2.32 กิโลกรัม ตามลำดับ(ดังภาพ 9)

อัตราการเริญเติบโตต่อวัน พบร่วมผลของการเสริมใบเข็มเหล็กในอาหารมีความแตกต่าง อย่างมีนัยสำคัญยังทางสถิติ ( $P<0.01$ ) โดยกลุ่มที่ 1 (T1) กลุ่มควบคุมไม่ผสมใบเข็มเหล็ก มีอัตราการเริญเติบโตต่อวัน ต่ำกว่ากากลุ่มอื่นๆ โดยมีค่าเฉลี่ยของอัตราการเริญเติบโตต่อวันของสูกร กลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 0.61, 0.62, 0.63 และ 0.62 กิโลกรัม ตามลำดับ (ดังภาพ 10)

อัตราแลกน้ำหนัก พบร่วมผลของการเสริมใบเข็มเหล็กในอาหารมีความแตกต่าง ไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) โดยกลุ่มที่ 3 (T3) อาหารผสมใบเข็มเหล็ก 2 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้ม ของอัตราแลกน้ำหนักติด กว่ากากลุ่มอื่นๆ โดยมีค่าเฉลี่ยอัตราแลกน้ำหนักของสูกรเด็กกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 3.75, 3.76, 3.72 และ 3.76 ตามลำดับ

ต้นทุนค่าอาหารต่อการเพิ่มน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม พบร่วมผลของอาหารมีความแตกต่าง กันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) โดยกลุ่มที่ 1 (T1) กลุ่มควบคุมไม่ผสมใบเข็มเหล็ก มีต้นทุนอาหารต่อการเพิ่มน้ำหนักตัวสูงกว่ากากลุ่มอื่นๆ และกลุ่มที่ได้รับอาหารผสมใบเข็มเหล็ก 2 เปอร์เซ็นต์ (T3) มีแนวโน้มต้นทุนค่าอาหารต่อการเพิ่มน้ำหนักตัวต่ำกว่ากากลุ่มอื่นๆ มีค่าเฉลี่ยของ กลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 34.61, 33.87, 33.49 และ 33.90 บาท ตามลำดับ ดังแสดงในตาราง 9

จากการทดลองเสริมใบเข็มเหล็กในอาหารต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตสูตรบูนพบว่า สูกรกลุ่มที่ 2 กลุ่มที่ 3 และกลุ่มที่ 4 ที่ใช้ใบเข็มเหล็กในระดับ 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ในอาหาร ตามลำดับ มีอัตราการเจริญเติบโตมากกว่าสูกรกลุ่มที่ 1 (ควบคุม) ทั้งนี้เนื่องจากสูกรในกลุ่มที่ 2, 3 และ 4 มีปริมาณอาหารที่กินต่อวันมากกว่ากากลุ่มที่ 1 มีค่าเฉลี่ยเป็น 2.30, 2.33, 2.35 และ 2.32 กิโลกรัม ตามลำดับ จะเห็นได้ว่าการเสริมใบเข็มเหล็กในระดับ 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ในอาหารจะ

มีผลกระตุ้นให้สูกรกินอาหารได้มากขึ้นโดยเฉพาะกลุ่มที่ 3 ที่มีระดับการใช้ใบบี๊เหล็ก 2 เปอร์เซ็นต์ในอาหาร สูกรจะกินได้มากที่สุดเนื่องจากใบบี๊เหล็กมีสาร barakol ซึ่งช่วยในการเจริญอาหาร มีฤทธิ์ต้านการซัก มีฤทธิ์ต่อหลอดเลือด ลดความดันโลหิต ระงับความเจ็บปวดเป็นขา ระบบห้องและนอกจากนี้ยังออกฤทธิ์ต่อระบบประสาทส่วนกลาง โดยไม่มีอาการรุนแรงมากกว่าอนชนชา (Thongsard *et al.*, 1998) สาร barakol มีส่วนช่วยกระตุ้นให้สูกรกินอาหารเพิ่มขึ้น ช่วยในการนอนหลับและช่วยลดความเครียดลง ได้ ผลนี้สอดคล้องกับรายงานของ Thiel-Cooper (2004) พบว่าใบบี๊เหล็กมีผลต่อน้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้นและเป็นยา缓解อย่างๆ โดยไม่มีผลข้างเคียง จากการทดสอบสาร barakol จากใบอ่อน พบว่ามีผลทำให้นอนหลับ เมื่อฉีดสาร barakol เข้าทางช่องห้องหนูขาว ในขนาด 25 มก./กг. (low dose) และ 100 มก./กг. (high dose) และการทดลองฉีดน้ำสักจากใบสด ขนาด 12 ก./กг. เข้าทางกระเพาะอาหารหนูขาว พบว่ามีฤทธิ์คลายกังวล วัดริวรณ์และกุศามา (2543) และรัชนี (2543) ได้รายงานสอดคล้องกันว่าเมื่อทดลองป้อนสารสักคั้นบี๊เหล็กที่ได้จากการต้ม และคั้นเอาแต่น้ำแก่สัตว์ทดลอง ในปริมาณ 1 และ 10 ก./กг. พบว่าให้ผลลดอาการวิตกกังวล สาร barakol ในใบบี๊เหล็กมีผลทำให้นอนหลับ เมื่อฉีดสาร barakol นี้มีผลต่อระบบประสาทส่วนกลาง สาร barakol ขนาดคั่มน้ำมีฤทธิ์ลดอาการวิตกกังวล แต่ที่ขนาดสูงมีฤทธิ์ทำให้สงบ โดยการออกฤทธิ์ของ barakol จะผ่านทาง dopamine D<sub>2</sub>/D<sub>3</sub> like receptor จากการทดลองของ Thiel-Cooper (2003) พบว่าในหนูขาวที่เสริมผงใบบี๊เหล็กเขวนตะกอนในน้ำระดับ 0, 1, 2, 3 และ 4% พบว่ากลุ่มที่ได้รับผงใบบี๊เหล็ก 2% มีอัตราการเจริญเติบโตและประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหารคิวตากลุ่มควบคุมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ Greef *et al.* (1994) ศึกษาการเสริมใบบี๊เหล็ก 1% เปรียบเทียบกับการเสริมในกระถิน 1% ลงในอาหารกระต่าย อาหารที่เสริมผงใบบี๊เหล็ก ส่งผลทำให้ยัตราชการเจริญเติบโต มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ปริมาณอาหารที่กิน และประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหาร มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเมื่อเทียบกับกลุ่มที่เสริมในกระถินแบบจำกัดอาหาร และจากการศึกษาฤทธิ์ของใบบี๊เหล็กตากแห้งทั้งชนิดใบป่นผสมน้ำและน้ำสักคั้น ปริมาณ 1-2 ก./กг. นำมาป้อนให้กระต่ายแล้วให้ โดยแบ่งการทดสอบเป็นป้อนครั้งเดียว และป้อนทุกวัน ติดต่อกัน 7 วัน พบว่าบี๊เหล็กปริมาณดังกล่าว มีฤทธิ์ทำให้ระยะเวลาการนอนหลับในกระต่ายเปลี่ยนแปลงนานขึ้น Prakob *et al.* (2003) ศึกษาคุณอาหารสามครั้งที่กินยาสมุนไพรชนิดเม็ดพบว่าผลการตรวจคิลล์สมองที่เกี่ยวกับอาการร่วงหลับ (N1P1 amplitude) มีค่าลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ซึ่งแสดงว่าอาหารสามครั้งรักษาสีกงร่วงมากขึ้น รวมทั้งค่าความสามารถในการเสียงไฟฟ์ที่จะในในช่องต่างๆ บนรางให้ถูกต้องตามสัญลักษณ์หน้าช่องนั้นๆ [psychomotor performance (card sorting test)] ลดลงด้วยเช่นกัน และยังพบว่ายาเม็ดสมุนไพรแปรรูปสามารถช่วยให้ผู้มีปัญหาการนอนไม่หลับ

หลับได้เร็วขึ้นหลังเข้านอนจากเดิมใช้เวลา 40-60 นาทีจึงหลับ เป็นหลับเร็วขึ้น โดยใช้เวลาต่ำกว่า 30 นาที ( $p = 0.007$ ) และตื่นกลางคืนลดลงจาก 2-3 ครั้งเหลือ 1 ครั้ง ( $P = 0.055$ ) อีกทั้ง อาสาสมัครพ้อใจ ในคุณภาพการนอนที่ดีขึ้น และเกิดความพอใจเพิ่มขึ้น จี้เหล็ก *Cassia siamea* เป็นสมุนไพรที่มีสาร (barakol) มีฤทธิ์กดประสาทส่วนกลาง ทำให้สัตว์ทดลองมีอาการซึม เคลื่อนไหวช้า ชอบซุดัวแต่ไม่หลับ การในศึกษาโดยใช้กับผู้ป่วยที่มีอาการนอนไม่หลับ พบว่า สารสกัดด้วยแอลกอฮอล์จากใบจี้เหล็กมีฤทธิ์สงบประสาทได้ดี ช่วยให้นอนหลับสบายและระงับ อาการตื่นตัวทางประสาทได้ แต่ไม่ใช้ยานอนหลับโดยตรง การทดลองใช้ยาน้ำเชื่อม (syrup) จี้เหล็ก และยาเม็ดจี้เหล็กทางคลินิก เพื่อรักษาอาการนอนไม่หลับ โดยใช้ยาดังกล่าวให้มี barakol 10 mg./dose มีผู้ป่วยหลังการผ่าตัด 22 ราย ที่ได้รับยาน้ำเชื่อมครั้งเดียว ก่อนนอน และผู้ป่วย nok 20 ราย ได้รับยาเม็ดไปรับประทาน 1 ครั้งก่อนนอน ผลการทดสอบพบว่า การนอนหลับดีขึ้น 59 และ 69% ในผู้ป่วยที่ได้รับยาน้ำเชื่อมและยาเม็ดตามลำดับ ส่วนผลข้างเคียงพบในกลุ่มที่ได้รับยา เม็ดเท่านั้น คือ อีดอัดในท้อง (6%) สองครั้งกับมนุษย์ และ ชาบู (2547) ทดสอบฤทธิ์ทางเภสัช วิทยาที่เกี่ยวข้องกับระบบประสาทส่วนกลางของสารสกัดจากใบและยอดอ่อนของต้นจี้เหล็ก โดย ผู้เชี่ยวชาญการทดสอบฤทธิ์กดประสาทของสารบาราคอลที่ได้จากการสกัดใบจี้เหล็ก เนื่องจากมีการใช้ใบ จี้เหล็กในสรรพคุณช่วยนอนหลับในการสาธารณสุขมูลฐาน และการแพทย์แผนไทย วัดผลของสาร สกัดจากใบจี้เหล็กต่อพฤติกรรมการเคลื่อนไหวตามธรรมชาติ ผลเพิ่มการนอนหลับ ฤทธิ์ต้านกังวล ฤทธิ์ต้านชา แลและผลขับยับต่อระบบโภคปามีนในหมูถิ่นจักร นอกจากนี้ยังศึกษาผลของบาราคอลต่อการ หลั่งสารสื่อประสาทโภคปามีนในภาวะปกติและภาวะที่ถูกกระตุ้นด้วยสารเมทแอมเฟตามีนในหมูขาว พบว่าบาราคอลชั่งสกัด ได้จากใบจี้เหล็กมีฤทธิ์ยับยั้งระบบประสาทส่วนกลาง ลดพฤติกรรมการ เคลื่อนไหวตามธรรมชาติโดยที่ไม่มีผลต่อความแข็งแรงของกล้ามเนื้อและทำให้หลับมากขึ้น และไม่มี ฤทธิ์ต้านกังวลแต่มีฤทธิ์ลดการหลั่งสาร โภคปามีน เชื่อว่าฤทธิ์กดประสาทส่วนกลางเนื่องมาจากการลด การหลั่ง โภคปามีนนั้นเองนอกจากนี้ผลการทดสอบของบาราคอลที่มีต่อระบบประสาทส่วนกลาง พบว่าบาราคอลสามารถลดพฤติกรรมการเคลื่อนไหวตามธรรมชาติของสัตว์ทดลอง ได้อย่างมี นัยสำคัญเทียบกับกลุ่มควบคุม โดยไม่มีผลต่อการทำงานของกล้ามเนื้อและการทรงตัว ไม่มีฤทธิ์ต้าน กังวลและไม่มีฤทธิ์ลดการหลั่งสาร โภคปามีนผลวิจัยที่ให้เห็นชัดเจนว่าทั้งบาราคอลชั่งสกัด ได้จากใบ จี้เหล็กมีฤทธิ์ยับยั้งการทำงานของระบบประสาทส่วนกลาง ผลวิจัยนี้จึงช่วยสนับสนุนการใช้ใบ จี้เหล็กเพื่อช่วยการนอนหลับ ช่วยในการลดความเครียด และช่วยในการเพิ่มสมรรถภาพการผลิตของ ตุกร

ตาราง 8 ผลการศึกษาที่มีต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตของสุกร

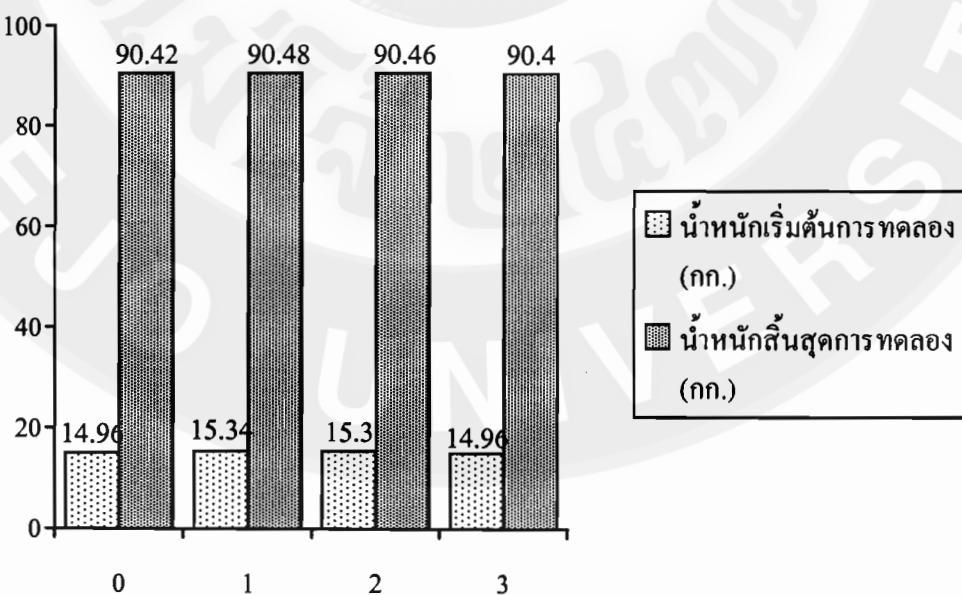
ลักษณะที่ศึกษา	ระดับไข่เหล็กในสูตรอาหาร (%)				SEM
	0	1	2	3	
<b>สูกระยะเล็ก (15 กก.)</b>					
น้ำหนักเริ่มนั่นการทดลอง (กก.)	14.96	15.34	15.30	14.96	0.31
น้ำหนักสิ้นสุดการทดลอง (กก.)	30.30	29.76	30.10	30.18	0.26
น้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น (กก.)	15.34	14.42	14.80	15.22	0.35
ระยะเวลาที่ใช้เลี้ยง (วัน)	33.00	32.40	32.80	33.40	0.48
ปริมาณอาหารที่กินต่อวัน (กก.)	1.57	1.64	1.66	1.57	0.04
อัตราการเจริญเติบโตต่อวัน (กก.)	0.47	0.44	0.45	0.46	0.01
อัตราแลกน้ำหนัก (FCR)	3.38	3.69	3.68	3.44	0.11
<b>สูกระยะรุน (30 กก.)</b>					
น้ำหนักเริ่มนั่นการทดลอง (กก.)	30.30	29.76	30.10	30.18	0.26
น้ำหนักสิ้นสุดการทดลอง (กก.)	60.35	60.26	60.33	60.19	0.12
น้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น (กก.)	30.05	30.42	30.23	30.01	0.23
ระยะเวลาที่ใช้เลี้ยง (วัน)*	44.80 <sup>a</sup>	44.20 <sup>b</sup>	43.00 <sup>b</sup>	43.40 <sup>b</sup>	0.46
ปริมาณอาหารที่กินต่อวัน (กก.)	2.15	2.14	2.15	2.15	0.04
อัตราการเจริญเติบโตต่อวัน(กก)*	0.67 <sup>b</sup>	0.69 <sup>b</sup>	0.70 <sup>a</sup>	0.69 <sup>b</sup>	0.01
อัตราแลกน้ำหนัก (FCR)	3.19	3.11	3.09	3.10	0.04
<b>สูกระยะชุน (60 กก.)</b>					
น้ำหนักเริ่มนั่นการทดลอง (กก.)	60.35	60.26	60.33	60.19	0.12
น้ำหนักสิ้นสุดการทดลอง (กก.)	90.42	90.48	90.46	90.40	0.06
น้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น (กก.)	30.07	30.07	30.13	30.21	0.11
ระยะเวลาที่ใช้เลี้ยง (วัน)*	46.00 <sup>a</sup>	44.20 <sup>b</sup>	43.00 <sup>b</sup>	43.40 <sup>b</sup>	0.07
ปริมาณอาหารที่กินต่อวัน (กก.)	2.98	3.03	3.09	3.18	0.04
อัตราการเจริญเติบโตต่อวัน (กก)**	0.66 <sup>b</sup>	0.68 <sup>b</sup>	0.70 <sup>a</sup>	0.69 <sup>b</sup>	0.01
อัตราแลกน้ำหนัก (FCR)	4.58	4.43	4.54	4.57	0.11

ตาราง 8 (ต่อ)

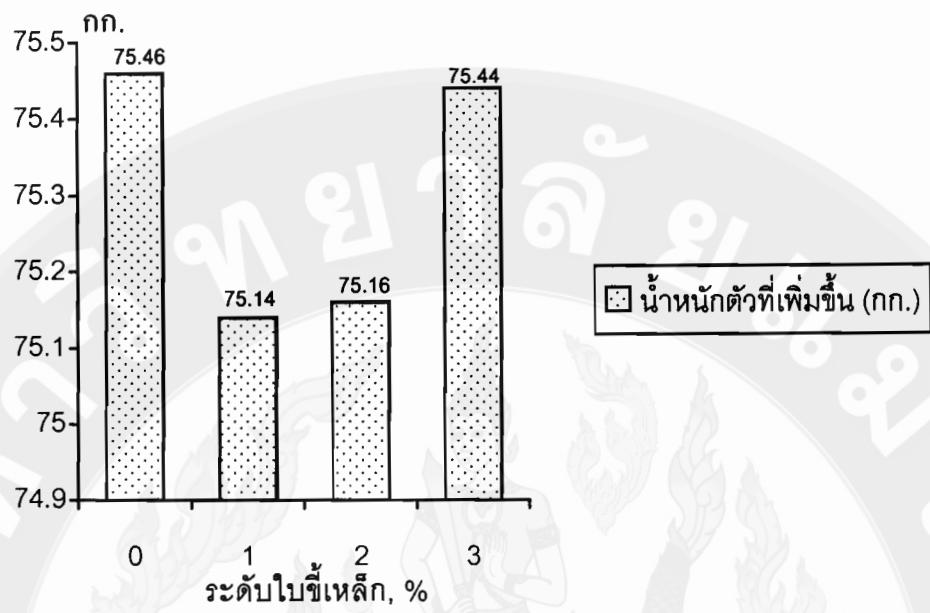
ลักษณะที่ศึกษา	ระดับใบปิ้งเหล็กในสูตรอาหาร (%)				SEM
	0	1	2	3	
<b>สูกระยะเด็ก-ชุม (15-90 กก.)</b>					
น้ำหนักเริ่มต้นการทดลอง (กก.)	14.96	15.34	15.30	14.96	0.31
น้ำหนักสิ้นสุดการทดลอง (กก.)	90.42	90.48	90.46	90.40	6.89
น้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น (กก.)	75.46	75.14	75.16	75.44	0.30
ระยะเวลาที่ใช้เลี้ยง (วัน) **	123.80 <sup>a</sup>	120.80 <sup>b</sup>	118.80 <sup>b</sup>	120.20 <sup>b</sup>	0.65
ปริมาณอาหารที่กินต่อวัน (กก.)	2.30	2.33	2.35	2.32	0.02
ปริมาณอาหารที่กินทั้งหมด (กก.)	279.60	279.20	280.40	280.00	1.82
อัตราการเจริญเติบโตต่อวัน (กก.)**	0.61 <sup>b</sup>	0.62 <sup>a</sup>	0.63 <sup>a</sup>	0.62 <sup>a</sup>	0.01
อัตราແດກน้ำหนัก (FCR)	3.75	3.76	3.72	3.76	0.04
ต้นทุนค่าอาหารต่อการเพิ่มน้ำหนัก					
ตัว 1 กิโลกรัม (กก.)	34.61	33.87	33.49	33.90	0.43

หมายเหตุ: <sup>a,b</sup> = ค่าเฉลี่ยในแต่ละอนเดียวที่ไม้อักษรต่างกันแสดงถึงความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทาง

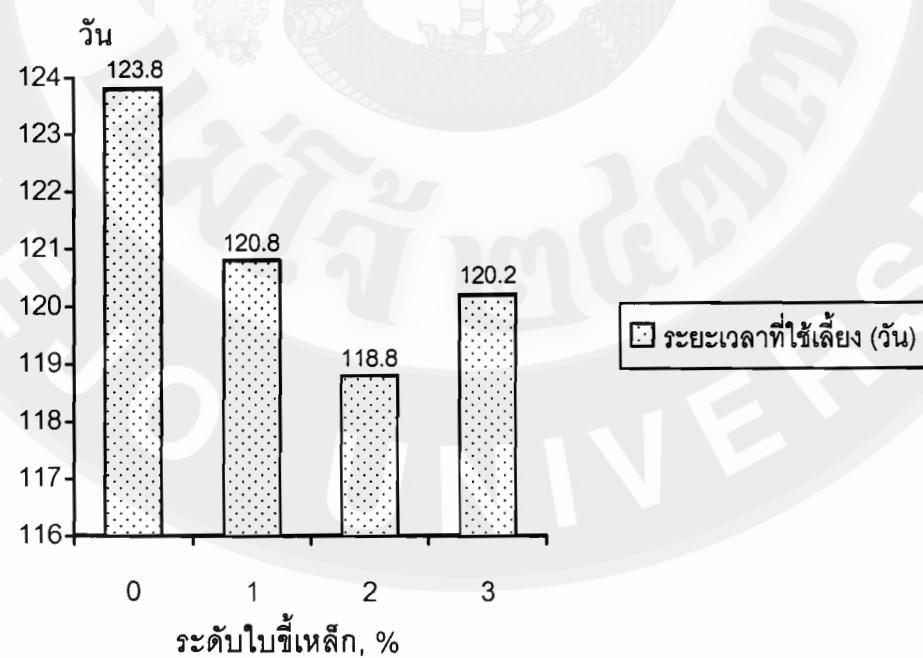
สถิติ \*\*P<0.01



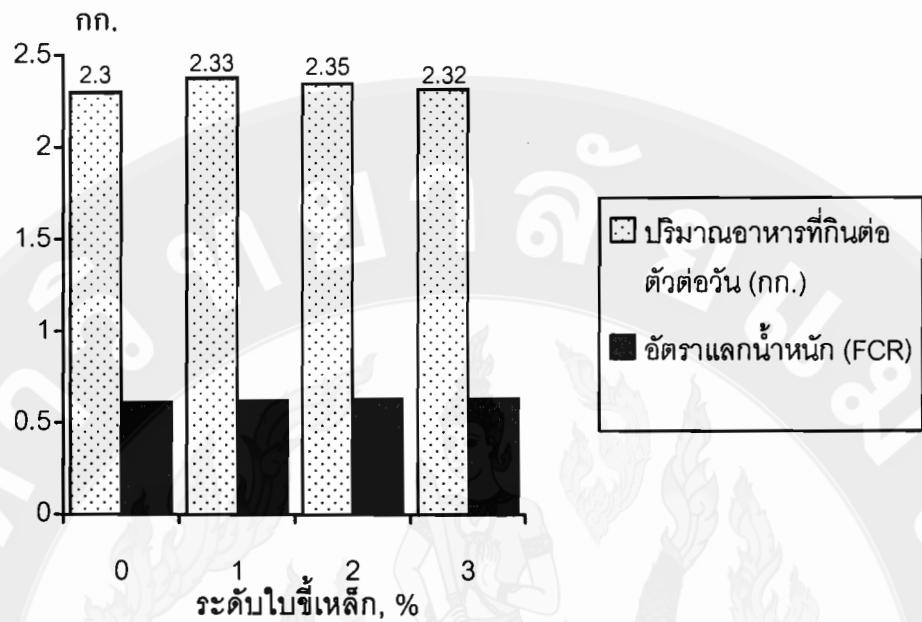
ภาพ 6 กราฟน้ำหนักเริ่มต้นการทดลอง และน้ำหนักสิ้นสุดการทดลองของสุกร



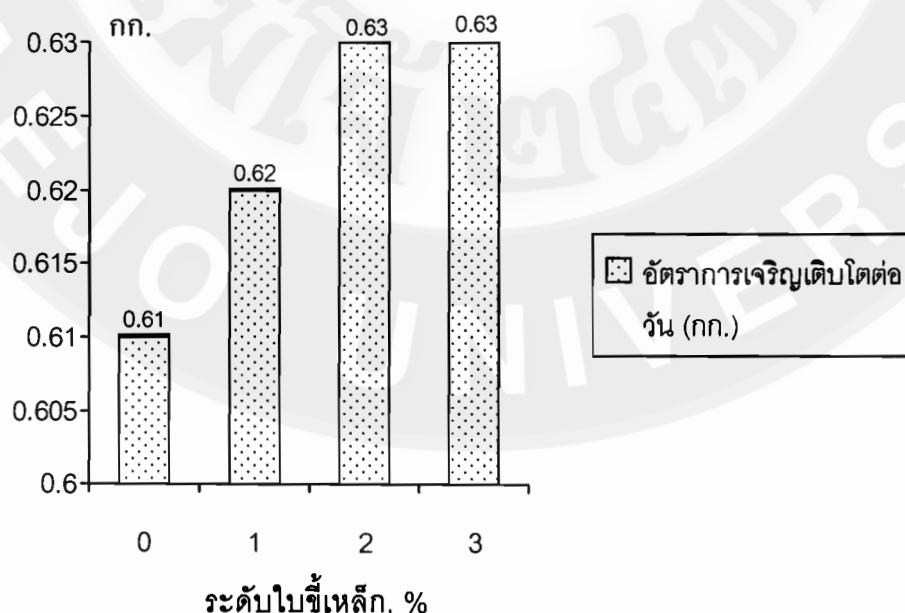
ภาพ 7 กราฟน้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้นของสุกรระยะเล็ก-ระยะบุน



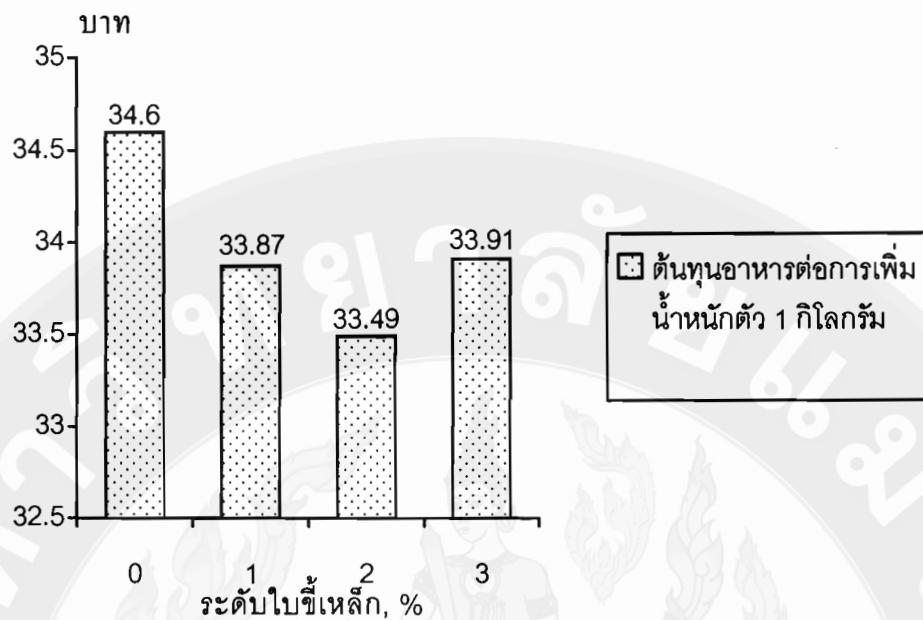
ภาพ 8 กราฟระยะเวลาที่ใช้ในการเลียงของสุกรจากระยะเล็กถึงน้ำหนักจำ



ภาพ 9 กราฟปริมาณอาหารที่กินต่อวันต่อวัน และอัตราการแลกน้ำหนักของสุกรทดลองท الكلอง



ภาพ 10 กราฟอัตราการเจริญเติบโตต่อวันของสุกรทดลองท الكلอง



ภาพ 11 กราฟต้นทุนอาหารต่อการเพิ่มน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม (บาท) ของสุกรตลอดการทดลอง

## 2. การศึกษาคุณภาพชาากของสุกร

ผลการศึกษาคุณภาพชาาก แสดงไว้ในตาราง 9 ปรากฏว่า

น้ำหนักชาากสุกร จากผลการทดลองพบว่า สุกรที่ได้รับใบเขี้ยวหลักผสมในอาหารมีผลต่อน้ำหนักชาากสุกรแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) พบว่ากลุ่มที่ได้รับใบเขี้ยวหลักเสริมลงไปในอาหารที่ระดับ 2 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มน้ำหนักชาากสูงกว่ากลุ่มอื่นๆ มีค่าเฉลี่ยของกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 64.58, 64.50, 64.82 และ 64.16 กิโลกรัม ตามลำดับ (ดังภาพ 12)

เปอร์เซ็นต์ชาาก จากผลการทดลองพบว่า สุกรที่ได้รับใบเขี้ยวหลักผสมในอาหารมีผลต่อเปอร์เซ็นต์ชาากสุกรแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) พบว่ากลุ่มที่ได้รับใบเขี้ยวหลักเสริมลงไปในอาหารที่ระดับ 2 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มเปอร์เซ็นต์ชาากสูงกว่ากลุ่มอื่นๆ มีค่าเฉลี่ยของกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 71.33, 71.28, 71.68 และ 70.97 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ (ดังภาพ 13)

ความขาวชาาก จากผลการทดลองพบว่า สุกรที่ได้รับใบเขี้ยวหลักผสมในอาหารมีผลต่อความขาวชาากสุกรแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) พบว่ากลุ่มที่ได้รับใบเขี้ยวหลักเสริมลงไปในอาหารที่ระดับ 2 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มความขาวชาากสูงกว่ากลุ่มอื่นๆ มีค่าเฉลี่ยของกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 73.77, 74.11, 74.66 และ 74.59 เซนติเมตร ตามลำดับ (ดังภาพ 14)

น้ำหนักไขมันในช่องท้อง จากผลการทดลองพบว่า สูตรที่ได้รับใบขี้เหล็กผสมในอาหาร มีผลต่อน้ำหนักไขมันในช่องท้องของสุกรแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) พบว่ากุ่นที่ไม่ได้รับใบขี้เหล็กเสริมลงไปในอาหาร มีแนวโน้มน้ำหนักไขมันในช่องท้อง สูงกว่า กุ่นอื่นๆ มีค่าเฉลี่ยของกุ่นที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 1.36, 1.36, 1.35 และ 1.33 กิโลกรัม ตามลำดับ (ดังภาพ 15)

พื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอก จากผลการทดลองพบว่า สูตรที่ได้รับใบขี้เหล็กผสมในอาหาร มีผลต่อพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอกของสุกรแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติ ( $P<0.01$ ) พบว่า กุ่นที่ได้รับใบขี้เหล็กเสริมลงไปในอาหารที่ระดับ 2 เปอร์เซ็นต์ มีพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอก สูงกว่ากุ่นอื่นๆ มีค่าเฉลี่ยของกุ่นที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 42.00, 43.60, 45.40 และ 43.80 ตาราง เซนติเมตร ตามลำดับ (ดังภาพ 16)

ค่าความเป็นกรด-ค่างเริ่มต้น ( $\text{pH}$  แรก) ของเนื้อสันนอกของสุกร เนื่องจากการทดลอง ครั้งนี้ทำการจำแนกแบบไทย และจำแนกย่อยๆ ได้ในลักษณะเนื้อสด ดังนั้นจึงสุ่มวัด  $\text{pH}$  จากเนื้อสัน หนองระหว่างชีวะที่  $\text{pH}$  10 และ 11 และวัด  $\text{pH}$  หลังจากที่ตัวอย่างของชิ้นเนื้อทำการตัดแบ่งเช่นใน ศึกษาความความเย็น การวัด  $\text{pH}$  ครั้งแรกคือภายนอกหัวใจหลังจากการฆ่า 45 นาที นับเป็น  $\text{pH}$  แรกและวัด  $\text{pH}$  ของตัวอย่างชิ้นเนื้อทุกๆ 1 ชั่วโมงจำนวน 5 ครั้ง หลังจากวัดครั้งแรก และนับเป็น  $\text{pH}$  สุดท้าย ในที่นี้ขออธิบายผลเฉพาะ  $\text{pH}$  แรก และ  $\text{pH}$  สุดท้ายเท่านั้น เนื่องจากค่า  $\text{pH}$  ที่วัดได้หลังจาก  $\text{pH}$  แรก ถึง  $\text{pH}$  สุดท้าย มีค่าไม่แตกต่างกันในทางสถิติ ผลการศึกษาพบว่า สูตรที่ได้รับใบขี้เหล็ก ผสมในอาหาร มีผลต่อค่า  $\text{pH}$  แรก แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) พบว่ากุ่นที่ได้รับใบขี้เหล็กเสริมลงไปในอาหารที่ระดับ 1 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มค่า  $\text{pH}$  แรก สูงกว่ากุ่น อื่นๆ มีค่าเฉลี่ยของกุ่นที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 6.80, 6.83, 6.78 และ 6.79 ตามลำดับ (ดังภาพ 17)

ค่าความเป็นกรด-ค่างสุดท้าย ( $\text{pH}$  สุดท้าย) จากผลการทดลองพบว่า สูตรที่ได้รับใบ ขี้เหล็กผสมในอาหาร มีผลต่อค่าความเป็นกรด-ค่างสุดท้ายของสุกรแตกต่างกันอย่างไม่มี นัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) พบว่ากุ่นที่ได้รับใบขี้เหล็กเสริมลงไปในอาหารที่ระดับ 1 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มค่า  $\text{pH}$  สุดท้าย สูงกว่ากุ่นอื่นๆ มีค่าเฉลี่ยของกุ่นที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 5.69, 5.78, 5.69 และ 5.74 ตามลำดับ (ดังภาพ 17)

น้ำหนักตับ จากผลการทดลองพบว่า สูตรที่ได้รับใบขี้เหล็กผสมในอาหาร มีผลต่อน้ำหนัก ตับของสุกรแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) พบว่ากุ่นที่ได้รับใบขี้เหล็กเสริม ลงไปในอาหารที่ระดับ 2 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มน้ำหนักตับ สูงกว่ากุ่นอื่นๆ มีค่าเฉลี่ยของกุ่นที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 1.56, 1.57, 1.69 และ 1.62 กิโลกรัม ตามลำดับ (ดังภาพ 19)

น้ำหนักไต จากผลการทดลองพบว่า สูตรที่ได้รับใบชี้เหล็กผสมในอาหารมีผลต่อน้ำหนักไตของสูตรแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) พบว่ากลุ่มที่ได้รับใบชี้เหล็กเสริมลงไปในอาหารที่ระดับ 3 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มน้ำหนักไต สูงกว่ากลุ่มอื่นๆ มีค่าเฉลี่ยของกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 0.33, 0.33, 0.34 และ 0.35 กิโลกรัม ตามลำดับ (ดังภาพ 18)

น้ำหนักระเพาะ จากผลการทดลองพบว่า สูตรที่ได้รับใบชี้เหล็กผสมในอาหารมีผลต่อน้ำหนักระเพาะของสูตรแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) พบว่ากลุ่มที่ได้รับใบชี้เหล็กเสริมลงไปในอาหารที่ระดับ 1 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มน้ำหนักระเพาะ สูงกว่ากลุ่มอื่นๆ มีค่าเฉลี่ยของกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 0.54, 0.56, 0.55 และ 0.54 กิโลกรัม ตามลำดับ (ดังภาพ 18)

น้ำหนักม้าม จากผลการทดลองพบว่า สูตรที่ได้รับใบชี้เหล็กผสมในอาหารมีผลต่อน้ำหนักม้ามของสูตรแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) พบว่ากลุ่มที่ได้รับใบชี้เหล็กเสริมลงไปในอาหารที่ระดับ 3 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มน้ำหนักม้าม สูงกว่ากลุ่มอื่นๆ มีค่าเฉลี่ยของกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 0.22, 0.22, 0.22 และ 0.23 กิโลกรัม ตามลำดับ (ดังภาพ 20)

น้ำหนักปอด จากผลการทดลองพบว่า สูตรที่ได้รับใบชี้เหล็กผสมในอาหารมีผลต่อน้ำหนักปอดของสูตรแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) พบว่ากลุ่มที่ได้รับใบชี้เหล็กเสริมลงไปในอาหารที่ระดับ 1 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มน้ำหนักปอด สูงกว่ากลุ่มอื่นๆ มีค่าเฉลี่ยของกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 1.51, 1.59, 1.48 และ 1.51 กิโลกรัม ตามลำดับ (ดังภาพ 19)

น้ำหนักสันใน จากผลการทดลองพบว่า สูตรที่ได้รับใบชี้เหล็กผสมในอาหารมีผลต่อน้ำหนักสันในของสูตรแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) พบว่ากลุ่มที่ได้รับใบชี้เหล็กเสริมลงไปในอาหารที่ระดับ 2 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มน้ำหนักสันใน สูงกว่ากลุ่มอื่นๆ มีค่าเฉลี่ยของกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 0.99, 1.03, 1.07 และ 1.02 กิโลกรัม ตามลำดับ (ดังภาพ 20)

น้ำหนักหัวใจ จากผลการทดลองพบว่า สูตรที่ได้รับใบชี้เหล็กผสมในอาหารมีผลต่อน้ำหนักหัวใจของสูตรแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) พบว่ากลุ่มที่ได้รับใบชี้เหล็กเสริมลงไปในอาหารที่ระดับ 3 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มน้ำหนักหัวใจ สูงกว่ากลุ่มอื่นๆ มีค่าเฉลี่ยของกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 0.38, 0.38, 0.37 และ 0.38 กิโลกรัม ตามลำดับ (ดังภาพ 21)

ความหนาไขมันสันหลัง จากผลการทดลองพบว่า สูตรที่ได้รับใบชี้เหล็กผสมในอาหารมีผลต่อความหนาไขมันสันหลังของสูตรแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติ ( $P<0.01$ ) พบว่า กลุ่มที่ไม่ได้รับใบชี้เหล็กเสริมลงไปในอาหาร มีความหนาไขมันสันหลัง สูงกว่ากลุ่มอื่นๆ มี

ค่าเฉลี่ยของกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 2.49, 2.33, 2.29 และ 2.31 เซนติเมตร ตามลำดับ (ดังภาพ 22)

เปอร์เซ็นต์เนื้อแดง จากผลการทดลองพบว่า สูตรที่ได้รับใบชีเหล็กผสมในอาหารมีผลต่อเปอร์เซ็นต์เนื้อแดงของสูตรแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.01$ ) พบว่ากลุ่มที่ได้รับใบชีเหล็กเสริมลงไปในอาหารที่ระดับ 2 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์เนื้อแดง สูงกว่ากลุ่มอื่นๆ มีค่าเฉลี่ยของกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 47.85, 48.48, 48.62 และ 48.57 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ

ความเข้มของสีเนื้อสันนอก ในการทดลองครั้งนี้ได้ใช้วัดสีโดยใช้ระบบสีของหันเตอร์ (Hunter color system) ซึ่งระบบของหันเตอร์ประกอบด้วยตัวแปรของสี 3 ตัว คือ L, a และ b ซึ่งมีความหมายดังนี้

L คือ ความสว่างของสีซึ่งมีค่าจาก 0 คือ สีดำ ถึง 100 คือ สีขาว (lightness)

a คือ ค่าที่บ่งบอกความเป็นสีเขียวและสีแดง (redness)

b คือ ค่าที่บ่งบอกความเป็นสีเหลืองและสีน้ำเงิน (yellowness)

จากการวัดสีจะตัดเนื้อบริเวณเนื้อสันนอก 3 ชิ้น โดยมีความหนาประมาณ 2 เซนติเมตร จากนั้นนำเนื้อสันออกมาวัดค่าสี

ค่าสี L จากการทดลองพบว่า สูตรที่ได้รับใบชีเหล็กผสมในอาหารมีผลต่อค่า L ของเนื้อสูตรแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) พบว่ากลุ่มที่ได้รับใบชีเหล็กเสริมลงไปในอาหารที่ระดับ 3 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มค่า L ต่ำกว่ากลุ่มอื่นๆ มีค่าเฉลี่ยของกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 46.58, 46.46, 46.38 และ 45.96 ตามลำดับ

ค่าสี a ค่าที่บ่งบอกความเป็นสีแดง (redness) จากการทดลองพบว่า สูตรที่ได้รับใบชีเหล็กผสมในอาหารมีผลต่อค่าสี a ของเนื้อสูตรแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) พบว่ากลุ่มที่ได้รับใบชีเหล็กเสริมลงไปในอาหารที่ระดับ 3 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มค่าสี a สูงกว่ากลุ่มอื่นๆ มีค่าเฉลี่ยของกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 15.74, 15.48, 15.56 และ 15.97 ตามลำดับ

ค่าสี b ค่าที่บ่งบอกความเป็นสีเหลือง (yellowness) จากการทดลองพบว่า สูตรที่ได้รับใบชีเหล็กผสมในอาหารมีผลต่อค่าสี b ของเนื้อสูตรแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) พบว่ากลุ่มที่ได้รับใบชีเหล็กเสริมลงไปในอาหารที่ระดับ 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ มีแนวโน้มค่าสี b สูงกว่ากลุ่มอื่นๆ มีค่าเฉลี่ยของกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4 เท่ากับ 2.17, 2.18, 2.33 และ 2.33 ตามลำดับ ดังแสดงในตาราง 9

จากการทดลองข้างต้นเป็นการศึกษาความเข้มของสีเนื้อของสูตรโดยไม่ใช้สารเร่งเนื้อแดงชนิดต่างๆ ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยลักษณะสีเนื้อของสูตรที่ต้องการคือเนื้อความมีสีชมพูอมแดง (จุฬารัตน์, 2532) ตามระบบการวัดสีที่ใช้วัดเนื้อสูตรในการทดลองครั้งนี้ค่าตัวแปร

ที่สำคัญ คือ L และ a หมายความว่า เนื้อสูกรที่ดีมีสีชมพูอมแดง ค่าตัวแปร L และ a จะเป็นบวก โดยมีค่า a สูงและค่า L ต่ำในทางตรงข้ามหากเนื้อมีลักษณะซีดขาวจะมีค่าตัวแปร L สูง ค่า a ต่ำ แสดงถึงความมีสีขาวในเนื้อมากมีสีแดงน้อย และค่า b จะบ่งบอกถึงความเป็นสีเหลืองและสีน้ำเงินอย่างเด่นชัด แต่จะมีความสำคัญในการวัดสีของผลไม้ที่มีสีผิวเวลาสุกเป็นสีเหลือง

จะเห็นได้ว่าสูตรขุนที่ได้รับใบปั๊มเหล็กในระดับ 2 เปอร์เซ็นต์ในสูตรอาหาร มีปริมาณเนื้อแดง พื้นที่หน้าตัดเนื้อสัน และความหนาของไขมันสันหลังแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติ ( $P<0.01$ ) กลุ่มที่ได้รับใบปั๊มเหล็กในระดับ 2 เปอร์เซ็นต์ (T3) มีปริมาณเนื้อแดง พื้นที่หน้าตัดเนื้อสัน และความหนาของไขมันสันหลังสูงกว่ากลุ่มอื่นๆ รองลงมาคือกลุ่มที่ได้รับใบปั๊มเหล็กในระดับ 3 เปอร์เซ็นต์ (T4) แต่พบว่า เปอร์เซ็นต์ชาบะ ความขาวชาบะ น้ำหนักสันนอก น้ำหนักสันใน น้ำหนักไขมันในช่องท้อง pH แรก pH สุดท้าย สีของเนื้อ และอวัยวะภายใน มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญ ( $P>0.05$ ) พบว่า กลุ่มที่ได้รับใบปั๊มเหล็กในระดับ 2 เปอร์เซ็นต์ (T3) มีแนวโน้มว่า เปอร์เซ็นต์ชาบะสูงกว่า ความขาวชาบะมากกว่า น้ำหนักสันในมากกว่า น้ำหนักสันนอกมากกว่า น้ำหนักตับมากกว่า pH แรกน้อยกว่า pH สุดท้ายน้อยกว่า ค่า L น้อยกว่า ค่า b มากกว่า กลุ่มอื่นๆ ส่วนกลุ่มที่ได้รับใบปั๊มเหล็กในระดับ 3 เปอร์เซ็นต์ (T4) มีแนวโน้มว่า น้ำหนักไขมันในช่องท้องน้อยกว่า น้ำหนักตับมากกว่า น้ำหนักม้ามมากกว่า น้ำหนักหัวใจมากกว่า และค่า a มากกว่ากลุ่มอื่นๆ และกลุ่มที่ได้รับใบปั๊มเหล็กในระดับ 1 เปอร์เซ็นต์ (T2) มีแนวโน้มว่า น้ำหนักกระเพาะมากกว่า และน้ำหนักปอดมากกว่ากลุ่มอื่นๆ

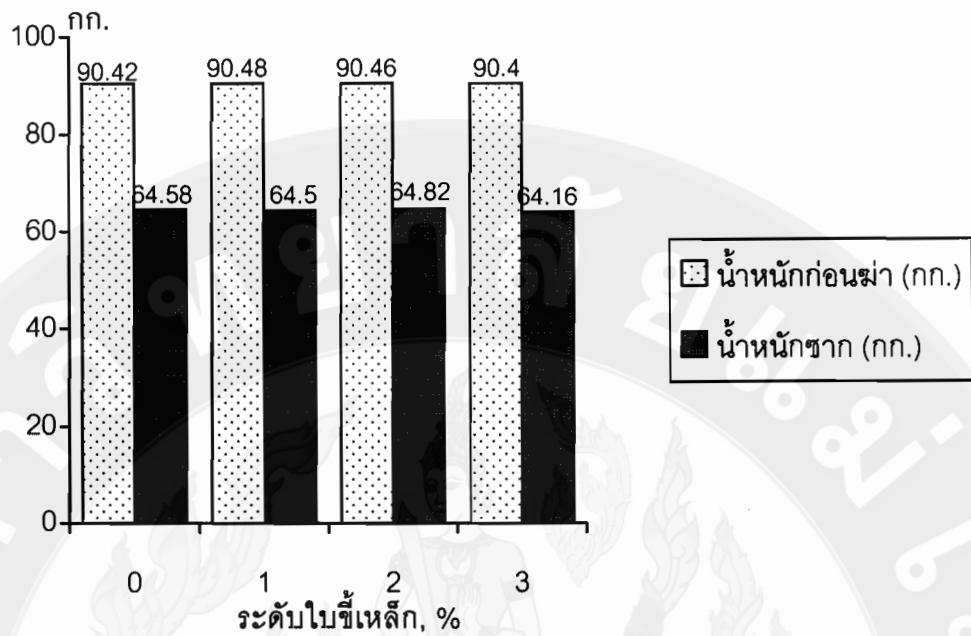
เมื่อรวมตลอดระยะเวลารุ่น-ขุน พบว่าสูตรอาหารที่เหมาะสมสำหรับเลี้ยงสูตรขุนเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพอัตราการเจริญเติบโต และปรับปรุงคุณภาพชาบะสุกรขุน คือ กลุ่มที่ได้รับใบปั๊มเหล็กในอาหารที่ระดับ 2 เปอร์เซ็นต์ ในอาหาร (T3) สูตรนี้สามารถทำให้ปริมาณเนื้อแดง พื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอก เพิ่มมากขึ้น และความหนาของไขมันสันหลังลดลง การทำให้สูกรเครียดน้อยลงส่งผลต่อคุณภาพชาบะดีขึ้น

ตาราง 9 ผลการศึกษาคุณภาพชา古สุกรบูน

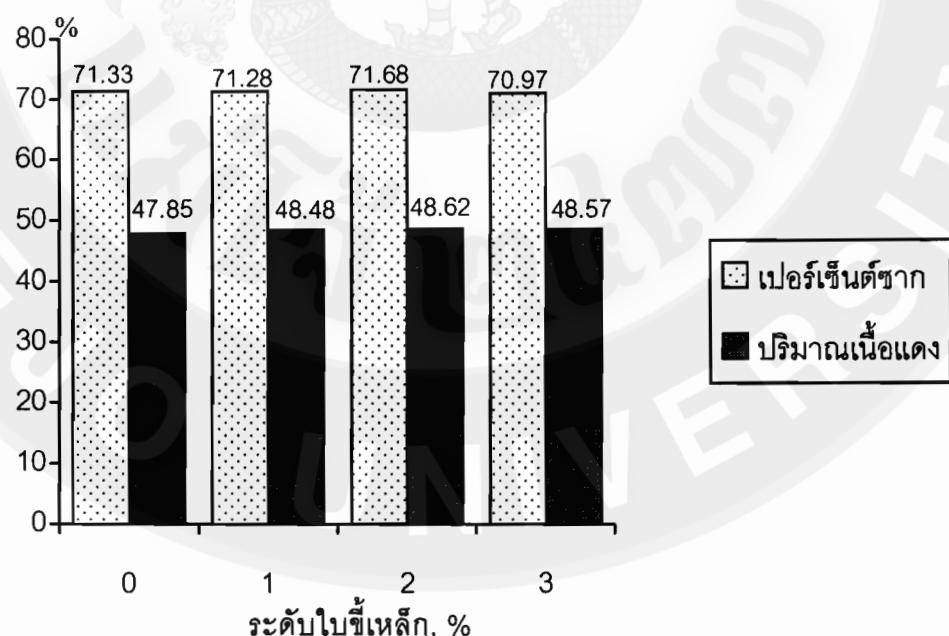
ลักษณะที่ศึกษา	ระดับใบเขี้เหล็กในสูตรอาหาร (%)				SEM
	0	1	2	3	
น้ำหนักก่อนผ่า (กก.)	90.42	90.48	90.46	90.40	0.06
น้ำหนักชา古 (กก.)	64.58	64.50	64.82	64.16	0.61
ปรอต์เรชันต์ชา古 (%)	71.33	71.28	71.68	70.97	0.70
ความขาวชา古 (ชม.)	73.17	74.11	74.66	74.59	0.59
น้ำหนักไขมันในช่องท้อง (กก.)	1.36	1.36	1.35	1.33	0.01
พื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอก(ตร.ชม.)**	42.00 <sup>b</sup>	43.60 <sup>a,b</sup>	45.40 <sup>a</sup>	43.80 <sup>a,b</sup>	0.61
pH แรก	6.80	6.83	6.78	6.79	0.04
pH สดท้าย	5.69	5.78	5.69	5.74	0.04
น้ำหนักตับ (กก.)	1.56	1.57	1.69	1.62	0.04
น้ำหนักไต (กก.)	0.33	0.34	0.35	0.35	0.26
น้ำหนักระเพาะ (กก.)	0.54	0.56	0.55	0.54	0.01
น้ำหนักม้าม (กก.)	0.22	0.22	0.22	0.23	0.01
น้ำหนักปอด (กก.)	1.51	1.59	1.48	1.51	0.04
น้ำหนักสันใน (กก.)	0.99	1.03	1.07	1.02	0.02
น้ำหนักสันนอก (กก.)	3.21	3.23	3.27	3.24	0.03
น้ำหนักหัวใจ (กก.)	0.38	0.38	0.37	0.38	0.01
ปริมาณเนื้อแดง (%)**	47.85 <sup>b</sup>	48.48 <sup>a</sup>	48.62 <sup>a</sup>	48.57 <sup>a</sup>	0.13
ความหนาไขมันสันหลัง (ชม.)**	2.49 <sup>a</sup>	2.33 <sup>b</sup>	2.29 <sup>b</sup>	2.31 <sup>b</sup>	0.04
Lightness (L)	46.58	46.46	46.38	45.96	0.21
Redness (a)	15.74	15.48	15.56	15.97	0.23
Yellowness (b)	2.17	2.18	2.33	2.33	0.04

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ยในแต่ละอนเดียวกันมีอักษรต่างกันแสดงถึงความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

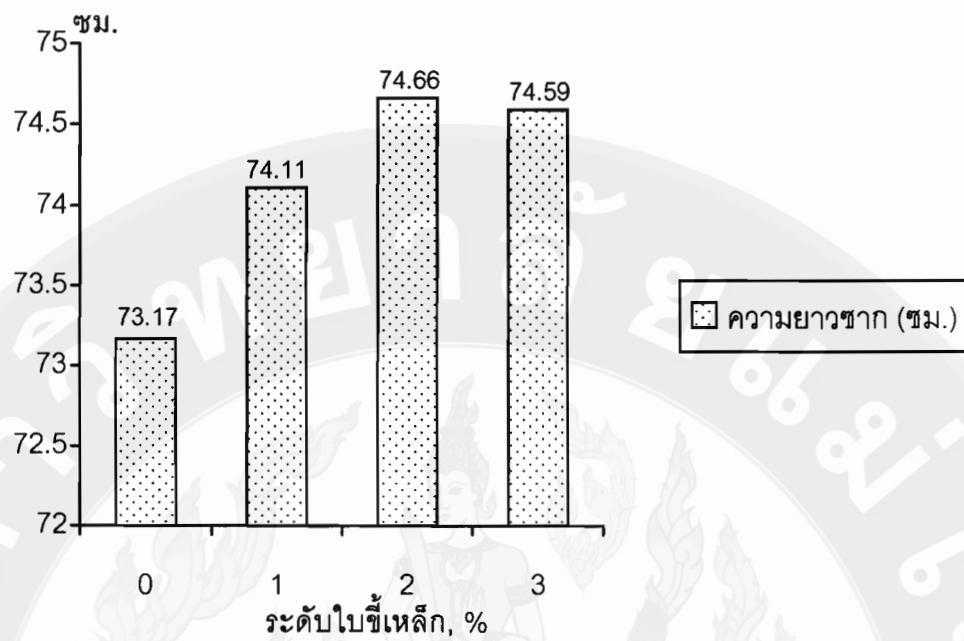
\*P<0.05 และ \*\*P<0.01



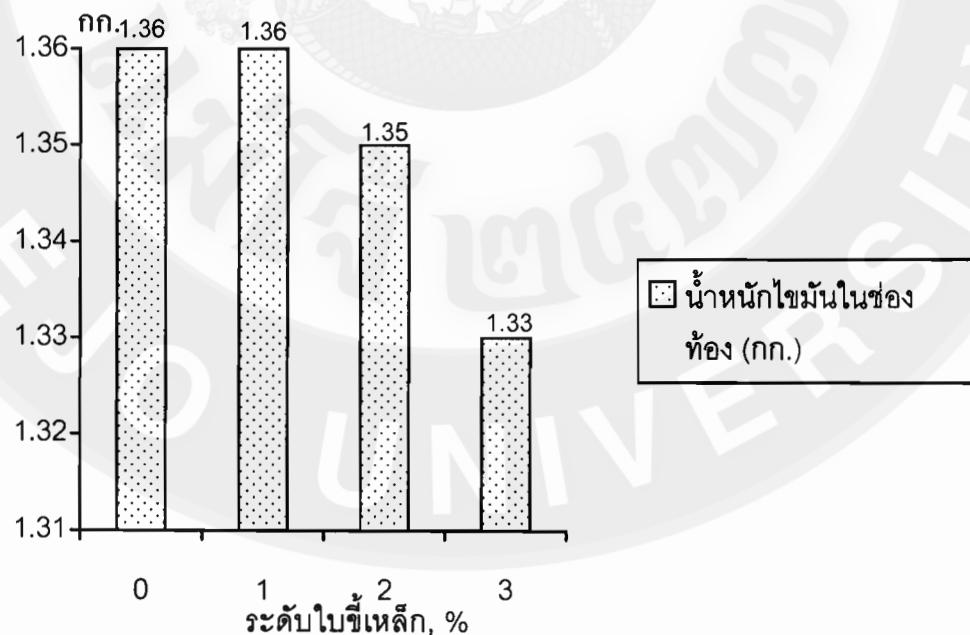
ภาพ 12 กราฟน้ำหนักก่อนซ่า และน้ำหนักซากของสูกรบุน



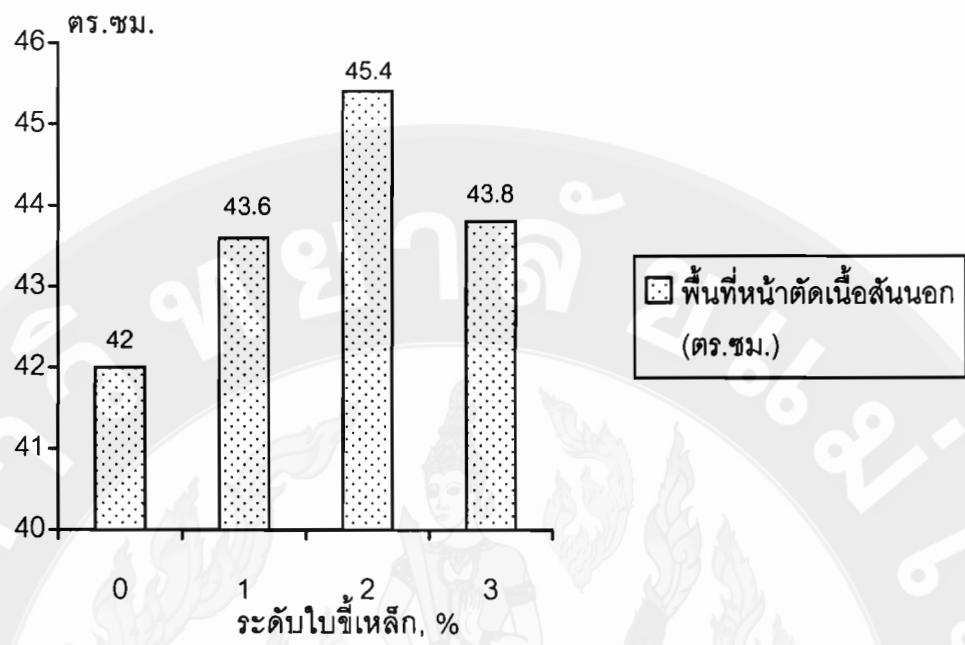
ภาพ 13 กราฟเปอร์เซ็นต์ซาก และปริมาณเนื้อแดง



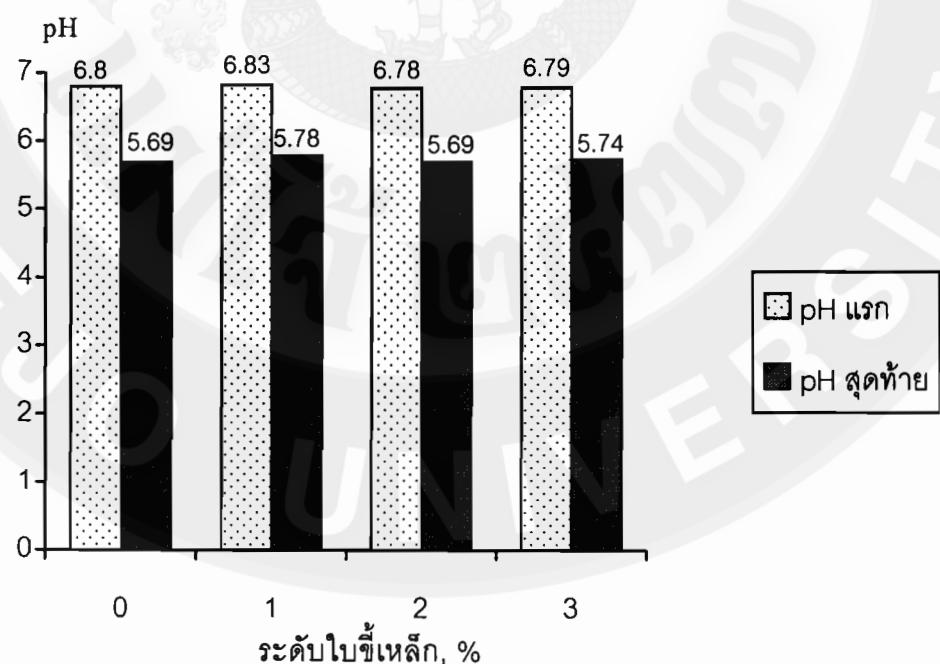
ภาพ 14 กราฟความยาวชาอกของสุกรบุน



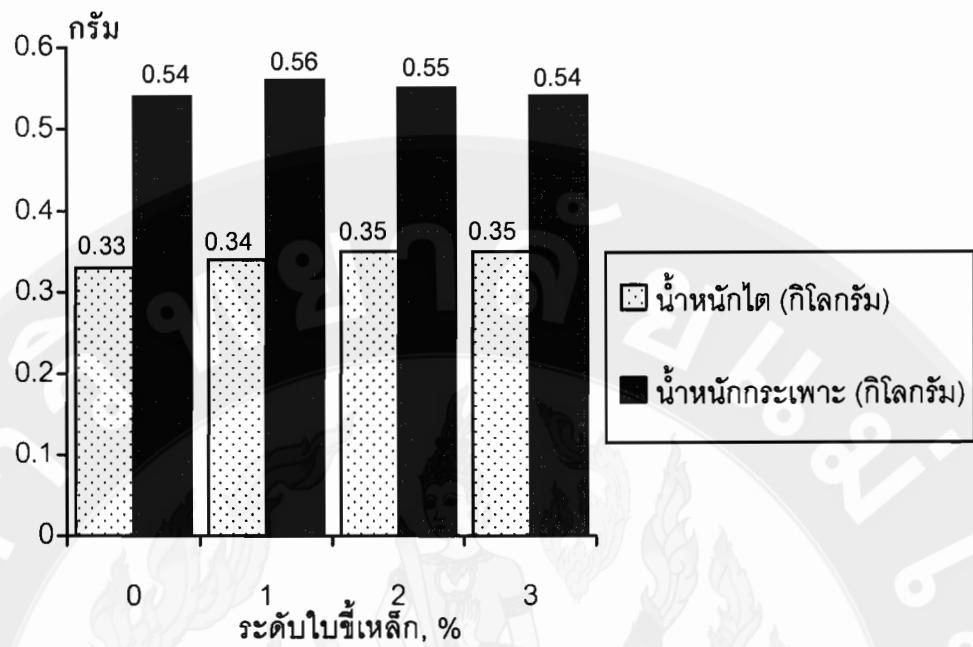
ภาพ 15 น้ำหนักไขมันในช่องท้องของสุกรบุน



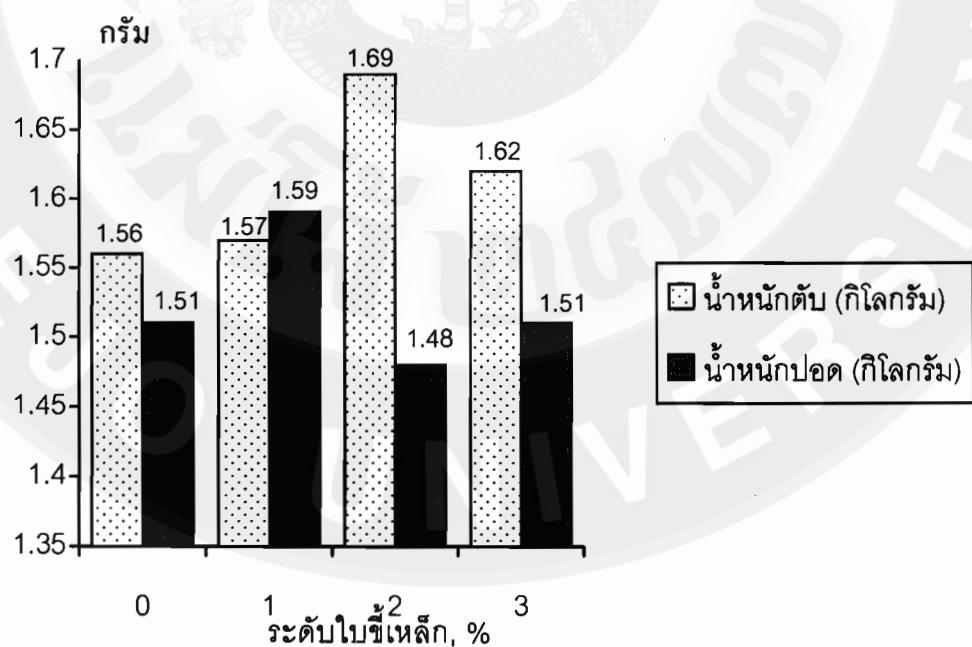
ภาพ 16 กราฟพื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอกของสุกรบุน



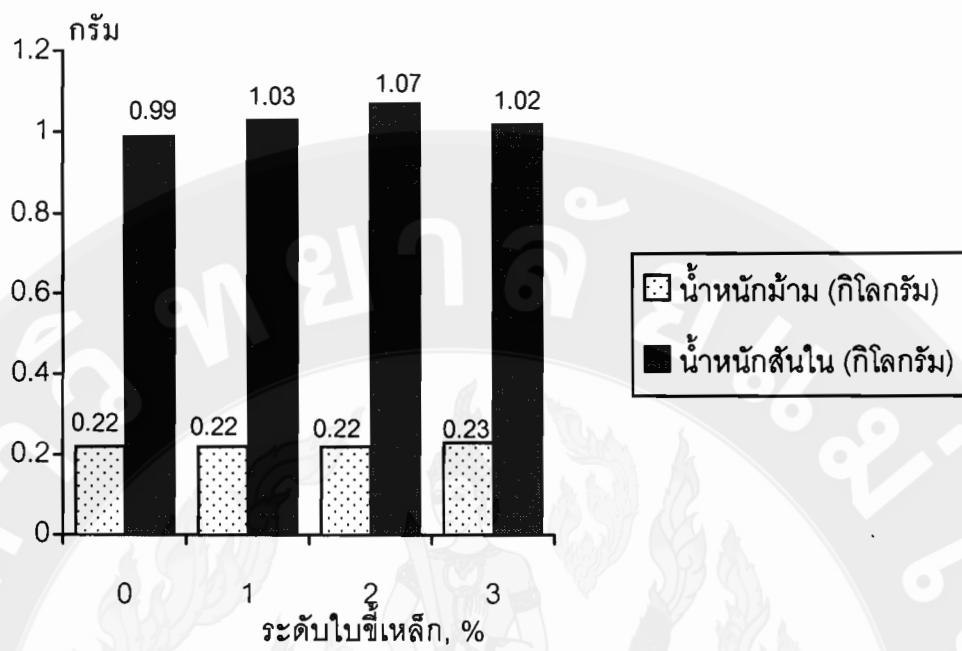
ภาพ 17 กราฟความเป็น กรด-ค่าง ของเนื้อสันนอกของสุกรบุน



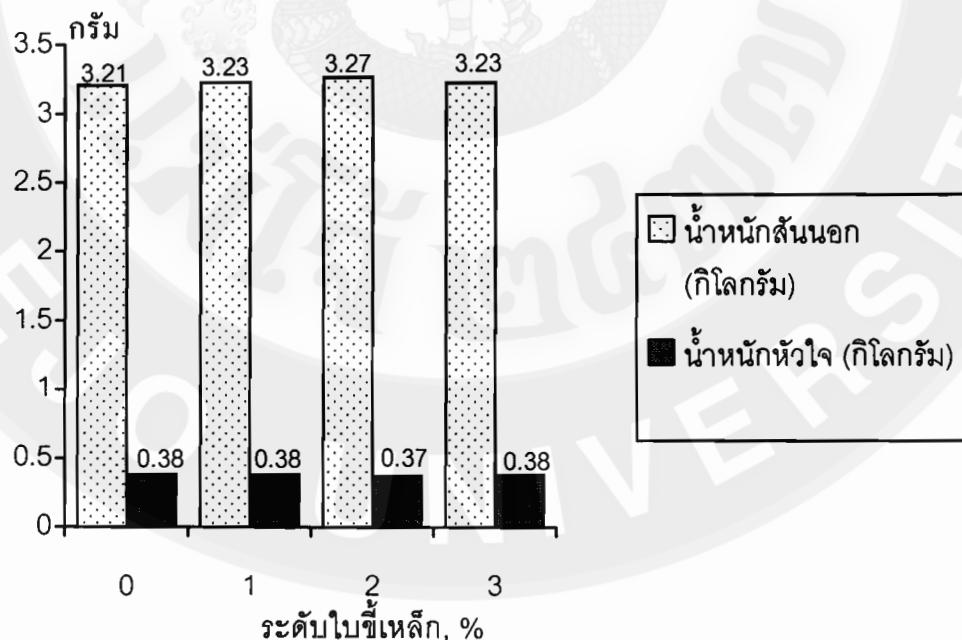
ภาพ 18 กราฟน้ำหนักไต และน้ำหนักระเพาะของสูกรбуน



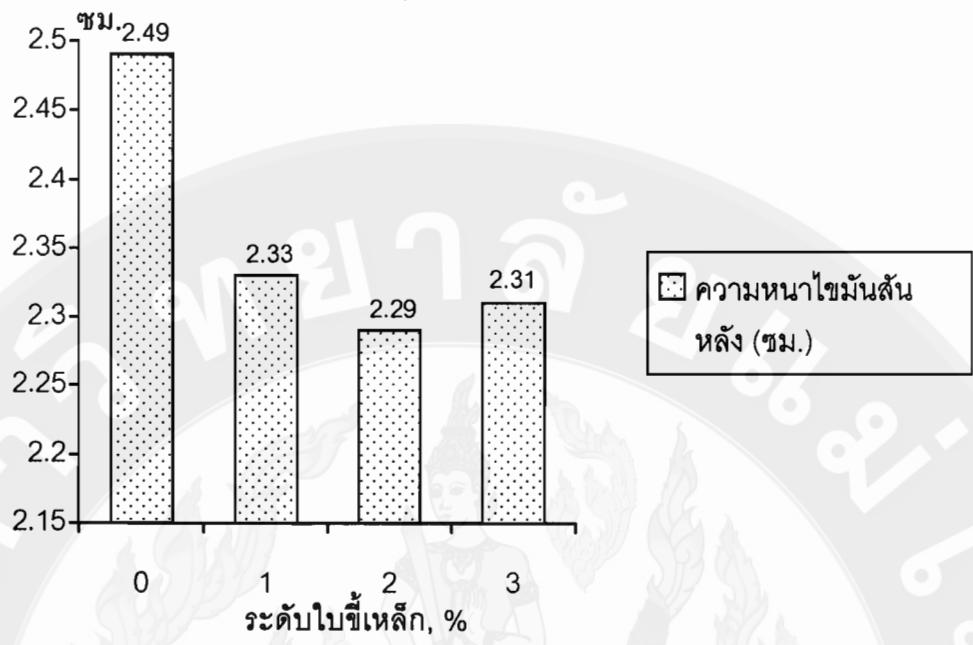
ภาพ 19 กราฟน้ำหนักตับ และน้ำหนักปอดของสูกรบุน



ภาพ 20 กราฟน้ำหนักม้าม และน้ำหนักสันในของสุกรuhn



ภาพ 21 กราฟน้ำหนักสันนอก และน้ำหนักหัวใจของสุกรuhn



ภาพ 22 กราฟความหนาแน่นฟันสันหลังของสุกรบุน

## บทที่ 5

### สรุปและข้อเสนอแนะ

การศึกษาผลการใช้ใบจี้เหล็กในอาหารต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตและคุณภาพชาากของสูตรระยะเล็กถึงบุน การทดลองในครั้งนี้ได้แบ่งการทดลองออกเป็น 2 การทดลองย่อย ผลการทดลองสรุปได้ดังนี้

#### สรุปผลการทดลอง

1. สูกรรุ่นและสูกรบุนที่ได้รับอาหารที่ไม่มีการเสริมใบจี้เหล็กมีการย่อยได้ช้ากว่ากากลุ่มที่เสริมใบจี้เหล็ก
2. การใช้ใบจี้เหล็กในระดับ 2 เปอร์เซ็นต์ในอาหาร ทำให้สูกรมีการเจริญเติบโตมากกว่า และระยะเวลาที่ใช้เลี้ยงน้อยกว่าสูกรที่ไม่ได้รับการเสริมใบจี้เหล็ก
3. คุณภาพชาากของสูกรที่ได้รับอาหารที่มีการเสริมใบจี้เหล็กดีกว่ากากลุ่มที่ไม่ได้เสริมโดยมีปริมาณเนื้อแดงมากกว่า พื้นที่หน้าตัดเนื้อสันนอกรากกว่า และไขมันสันหลังบางกว่า

ดังนั้นการที่สูกรได้การเสริมใบจี้เหล็กในอาหาร มีการเลี้ยงคู่ที่ดี การคุณภาพของการหั่นตัดที่ดี ทำให้สูกรมีความเครียดลดลง ส่งผลต่อการกินอาหารได้เพิ่มขึ้น ทำให้คุณภาพชาากดี การเสริมใบจี้เหล็กในอาหารที่ระดับ 2 เปอร์เซ็นต์ในสูตรอาหารสูกร เป็นระดับที่เหมาะสมในการเลี้ยงสูกร เพื่อให้มีอัตราการเจริญเติบโตของสูกรสูงและคุณภาพชาากที่ดี โดยเฉพาะพื้นที่หน้าตัดเนื้อสัน เปอร์เซ็นต์เนื้อแดง การลดลงของไขมันสันหลังให้บางลง และบังช่วยในการลดความเครียดของสูกรอีกด้วย สูกรที่ได้รับใบจี้เหล็กผสมในอาหารมีผลต่อค่าสีของเนื้อสูกรมีแนวโน้มแดงขึ้น แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

#### ข้อเสนอแนะ

การเสริมใบจี้เหล็กในอาหารที่ระดับ 2 เปอร์เซ็นต์ในสูตรอาหารสูกร เป็นระดับที่น่าจะนำมาใช้ในทางปฏิบัติ เนื่องจากมีอัตราการเจริญเติบโตของสูกรและคุณภาพชาากที่ดีโดยเฉพาะพื้นที่หน้าตัดเนื้อสัน เปอร์เซ็นต์เนื้อแดง และการลดลงของไขมันสันหลังให้บางลง ค่าสีของเนื้อสูกรมีแนวโน้มแดงขึ้นแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) โดยไม่มีผลกระทบต่อ

สุกร และไม่เกิดการตกค้างของสารเคมีในเนื้อ เพราะใบชี้เหล็กเป็นสมุนไพรสามารถนำมาใช้ผสมในอาหารของสุกรที่ระดับ 2 เปอร์เซ็นต์ และไม่ควรเพิ่มใบชี้เหล็กลงไปอีก เพราะจะทำให้อาหารมีความฟ้ามไม่มีความน่ากิน ควรจะมีการอัดเม็ดจะทำให้สุกรกินได้ง่ายขึ้น



## บรรณานุกรม

- จรัญ จันทลักษณา. 2539. สอดดิวิชีวิเคราะห์และวางแผนงานวิจัย. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.  
442 น.
- ขัตพร อุยนิยม. 2547. ความสัมพันธ์ทางค้านโภชนาศาสตร์ ระหว่างวิตามิน อี และซีลีเนียม.  
ธุรกิจอาหารสัตว์ 11 (38) : 31-39.
- อุทารัตน์ วรรณฤทธ. 2548. การจัดการฟาร์มเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสูกรพันธุ์.  
กรุงเทพฯ: ศรีวิชวกรรม. 287 น.
- อุทารัตน์ ศรีพรหมนา. 2542. การเบรียบเทียบวิธีการวัดชากระเพื่อประเมินคุณภาพชากรสกุร. แก่น  
เกษตร. 14 (2) : 97 – 103 น.
- อุทารัตน์ ศรีพรหมนา และ ทรงศักดิ์ ตันพิพัฒน์. 2549. การเบรียบเทียบวิธีการวัดชากระเพื่อ  
ประเมินคุณภาพชากรสกุร. แก่นเกษตร 14 (2) : 104 – 158 น.
- ชัยพรวงศ์ กันธพนิต. 2529. วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช. 276 น.
- ชัยพรวงศ์ กันธพนิต และ นันทนนา นิรmit เจียรพันธุ์. 2544. สมการคาดคะเนเปอร์เซ็นต์กล้ามเนื้อ<sup>\*</sup>  
จากชากรสกุร. สุกรสารสัม. 17 (67) : 27 – 33 น.
- ชูเกียรติ มนีธร. 2546. หลักโภชนา. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์. 194 หน้า.
- นรินทร์ ทองวิทยา และ เพ่าพงษ์ ปุระณะพงษ์. 2540. คู่มือวิเคราะห์หาคุณค่าทางโภชนาของ  
อาหารสัตว์. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีทางสัตว์ คณะผลิตกรรมการเกษตร  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้. 36 น.
- นาน ศิริเสถียร. 2542. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อคุณภาพชากระเพื่อการวัดชา. ธุรกิจอาหารสัตว์ 2(4):  
65 – 77.
- บุญลือม ชีวอิสระกุล. 2541. โภชนาศาสตร์สัตว์. เชียงใหม่: ภาควิชาสุสานศาสตร์ คณะ  
เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 170 น.
- บุญเสริม ชีวอิสระกุล และ บุญลือม ชีวอิสระกุล. 2542. พื้นฐานสัตวศาสตร์. พิมพ์ครั้งที่ 2  
เชียงใหม่: ชนบรรณการพิมพ์. 186 น.
- ปราโมทย์ วนิชพงษ์พันธุ์. 2542. รายงานการประชุมสัมมนาเกษตรยุคใหม่. กรุงเทพฯ:  
ศูนย์วิจัยเทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ. 275 น.
- พันทิพา พงษ์เพียจันทร์. 2539. หลักการอาหารสัตว์เล่ม 2 หลักโภชนาศาสตร์และการประยุกต์  
กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์. 576 น.

- . 2543. ทางออกของการทำให้เนื้อสุกรแดงโดยคุณภาพเนื้อดีกว่าเดิม.  
**ธุรกิจอาหารสัตว์ 17(70) : 30 – 35 น.**
- พิกุล จันทร์โยธา.** 2531. ฤทธิ์ของสารออกฤทธิ์สารสกัดจากใบของต้นป่าเหล็ก ต่อระบบประสาท ส่วนกลาง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 127 น.
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2539. วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 504 น.
- มนฤดี สุขมา และ ชัยโภย ชัยชาญพิพุทธ.** 2547. ฤทธิ์ช่วยนอนหลับจากใบป่าเหล็ก วารสารวิชาการนานาชาติ มหาวิทยาลัยศิลปากร 83(1-2): 87-94.
- เยาวลักษณ์ คันธวงศ์.** 2546. การเตรียมชีรั่มควบคุมคุณภาพสำหรับใช้ควบคุมการวิเคราะห์ไตรกลีเซอไรด์. เชียงใหม่: คณะเทคนิคการแพทย์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 30 น.
- รัชนี มีนา.** 2543. การออกแบบห้องสารสกัดจากใบป่าเหล็กต่อระบบประสาท. วารสารปศุสัตว์ 8(3): 9-19
- วินัย วงศ์คำ.** 2547. ผลของ  $\beta$ -adrenergic agonist ต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตและคุณภาพซากในสุกรชุน (นำหนัก 60-90 กก.). ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรี คณะพลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- วนิดา จันทร์เทพเทวัญ.** 2545. ปั๊มยาคลายเครียด. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.mahidol.ac.th/mahidol/ra/rapc/v4518.html> (17 มกราคม 2551).
- วินัย ประลมพกานุจันน์.** 2547. การผลิตสุกร. สงขลา: ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่. 335 น.
- วีระสิงห์ อินพิแสง, ร่วมรัตน์ จรัสคำรงค์ และ ภาวดี ภักดี.** 2543. คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้เป็นอาหาร. **ธุรกิจอาหารสัตว์ 15(60) : 18-27.**
- วัชรีวรรณ อุไรกุล และ กุสุมา จันทอง.** 2543. ระดับการป้อนสารสกัดใบป่าเหล็กในหมูขาว. **สุกรสารสัมภ์ 24(75): 12-17.**
- สมชัย ชนะรัตน์.** 2542. สุกรและการรักษาโรค. เชียงใหม่: ฝ่ายเผยแพร่วิชาการสโนสันนิสิต คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 195 น.
- สมชัย อุคุณประเสริฐ.** 2549. การจัดการสุขภาพและผลผลิตในฟาร์มสุกร. กรุงเทพฯ: ภาควิชาสุนัขศาสตร์ เชنูเวชวิทยาและวิทยาการสืบพันธุ์ คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 199 น.
- สัญชัย จตุรสถิตา.** 2540. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. เชียงใหม่: ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 244 น.

- สุนทร ป่าใหญ่. 2542. การสกัดและศึกษาสมบัตในการดูดซึมตะไคร้ของไก่โคลาชาน. เชียงใหม่: สาขาวิชาการศึกษาโปรแกรมวิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏเชียงใหม่. 47 น.
- สุนทร ศรีปราโมช. 2545. การเลี้ยงสุกร. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: โครงการหนังสือเกษตรชุมชน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 96 น.
- สุทธศน์ ศิริ. 2524. สมการคาดคะเนส่วนประกอบของชากระดูกบางลักษณะ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 134 น.
- สุทธศน์ ศิริ. 2525. การเจริญเติบโตของสัตว์. เอกสารประกอบการสอน. เชียงใหม่: สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้. 43 น.
- อุไร จิรรงค์การ. 2542. ผลของการใช้สารสกัดใบบี๊เก็ตในอาหารของการอนหลับ. สุกร สาส์น 17(27): 9-17
- Bailey, A.J. and N.D. Light. 1989. **Connective tissue in meat and meat products.** London: Elsevier Applied Science. 272 p.
- Bulyalert, D. 2002. Effect of barakol on the central nervous system : Quantitative analysis of EEG in the rat. เชียงใหม่วิชาการ 32(4): 191-196.
- Chaichantipyuth, C. A. 1998. **Phytochemical study of the leaves of Cassia siamea and Cassia spectabilis.** Master degree. Chulalongkorn University 178 p.
- Duncan, D.B. 1955. Multiple range and multiple-F tests. **Biometrics.** 11:1-42.
- Dransfield, E. 1996. Calpains from thaw rigor muscle. **Meat Science.** 43 :311-320.
- Garnet, A.G. 2001. The effect of using different levels of shrimp meal in laying hen diets. **Poultry Science.** 80(5): 633-636.
- Greef, K.H.de, M.W.A. Verstegen, B. Kemp and P.L. der Togt. 1994. The effect of body weight and energy intake on the composition of deposited tissue in pigs **Animal Science.** 58: 263-270.
- Hassanali-Walji A., T.J. King and S.C. Wallwork. 1996. Barakol, a novel dioxaphenalenone derivative from *Cassia siamea*. **Journal of the Chemical Society, Chemical Communications** 12: 678.
- Kondos, A.C. 1977. Nutritional Evaluation of Six Protein Concentrates for the Pig. **Australian Journal of Experimental Agriculture and Animal Husbandry** 17: 872-879.

- Pond, W. G., K. R. Pond and D. C. Church. 1995. **Basic Animal Nutrition and Feeding.** United stated of America: John Wiley & Sons, Inc. 615 p.
- Poonyachoti S, W. Thongsaard and C. Deachapunya. 2002. The prokinetic effects of barakol in rat intestine (Abstract). *The Pharmacologist* 44: 35-36.
- Prakob P.B., T. Pimolvan and H. Teris. 2003. Hypnotic effect of modified herbal extract from *Cassia siamea* in human subjects. *Journal Psychiatric Assoc. Thailand* 45(3):251-259.
- Sawan G, R. Sudsuang, D. Ghumma-Upakorn , and C. Werawong. 1992. Hypertensive effects of barakol extracted from leaves of *Cassia siamea* Lam. in rats and cats. *Thai Journal Physiology Science.* 5 : 53-65.
- Thiel-Cooper, R.L. 2004. *Cassia siamea* (Lamk.) of rats performance and carcass composition. *Journal. Animal. Science.* 79:1821-1828.
- Thongsaard W., C. Deachapunya, S. Pongsakorn, E.A. Boyd, G.W. Bennett and C.A. Marden. 1998. Barakol : A potential anxiolytic extracted from *Cassia siamea*. *Pharmacology. Biochemist. and Behav.* 53(3): 753-758.
- Warriss, P. D., C. P Dudley. and S. N. Brown. 1983 . Reduction of carcass yield in transported pigs. *Journal of the Science of Food and Agriculture .* 34: 351–356.





**ตารางผนวก 1 สัมประสิทธิ์การบอยได้ของวัตถุแห้ง (DM) ในสูกรรุ่น (เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง		T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก (%)		0	1	2	3
Block	1	85.95	85.92	85.32	85.28
	2	85.22	85.51	85.44	85.42
	3	85.65	85.09	85.08	85.10
	4	85.81	85.14	85.60	85.16
	5	85.71	85.67	85.23	85.48
	รวม	428.34	427.33	426.67	426.44
เฉลี่ย		85.67	85.47	85.33	85.29

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.43	0.14	2.40 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.33	0.08	1.39 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.72	0.06			
Total	19	1.49				

SEM = 0.11

CV = 0.29%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 2 สัมประสิทธิ์การยึดของโปรตีน (CP) ในสุกรรุ่น (เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปุ๋ยเหล็ก	0	1	2	3
Block 1	90.49	90.21	90.03	89.94
2	90.79	90.29	90.08	90.21
3	90.01	90.13	90.50	90.71
4	90.05	90.25	90.39	91.00
5	91.00	91.16	90.65	90.43
รวม	452.34	452.04	451.65	452.29
เฉลี่ย	90.47	90.41	90.33	90.46

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.05	0.01	0.15 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.91	0.22	1.77 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	1.55	0.12			
Total	19	2.52				

SEM = 0.16

CV = 0.39%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 3 สัมประสิทธิ์การย่ออย่างเฉื่อยๆ (CF) ในสุกรรุ่น (เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เพล็ก	0	1	2	3
Block 1	43.42	43.86	44.64	41.86
	2	35.51	40.23	45.58
	3	42.17	39.61	37.44
	4	40.16	41.11	44.38
	5	41.01	38.22	38.89
รวม	202.27	203.03	210.93	211.19
เฉลี่ย	40.45	40.61	42.19	42.24

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	14.21	4.73	0.44 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	23.20	5.80	0.54 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	128.83	10.73			
Total	19	166.25				

SEM = 1.46

CV = 7.92%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 4 สัมประสิทธิ์การย่ออย่างไบมัน (EE) ในสุกรรุ่น (เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปืนเหล็ก	0	1	2	3
Block 1	86.29	87.68	85.39	85.55
2	87.01	86.28	87.27	87.10
3	85.16	87.13	86.94	85.54
4	87.38	86.06	87.47	86.32
5	85.22	88.19	86.04	87.03
รวม	431.06	435.34	433.11	431.54
เฉลี่ย	86.21	87.07	86.62	86.31

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	2.23	0.74	0.81 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	1.74	0.43	0.47 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	11.03	0.91			
Total	19	15.01				

SEM = 0.43

CV = 1.11%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 5 สัมประสิทธิ์การย้อมได้ของเถ้า (Ash) ในสุกรรุ่น (เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	51.62	57.04	48.55	48.97
2	56.90	47.49	50.03	47.23
3	58.95	47.73	49.35	48.44
4	60.54	46.69	48.75	47.94
5	60.21	48.99	48.31	48.18
รวม	288.22	247.94	244.99	240.76
เฉลี่ย	57.64 <sup>a</sup>	49.59 <sup>b</sup>	48.99 <sup>b</sup>	48.15 <sup>b</sup>

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	3.16	0.78	0.08	3.49	5.95
Block	4	291.09	97.03	9.24 <sup>**</sup>	3.26	5.41
Error	12	126.07	10.51			
Total	19	420.33				

SEM = 1.45

CV = 6.34%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

\*\* = มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.01$ )

**ตารางผนวก 6 สัมประสิทธิ์การย่อยได้ของไนโตรเจนฟรีเอ็กซ์แทรก (NFE) ในสูกรุ่น  
(เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	90.62	91.53	91.28	91.29
2	90.57	91.48	90.67	90.82
3	90.91	90.48	91.21	90.36
4	90.65	91.01	90.98	91.18
5	90.85	90.90	91.14	90.45
รวม	453.60	454.59	455.28	489.74
เฉลี่ย	90.72	91.08	91.06	90.82

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.47	0.15	1.40 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.43	0.10	0.98 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	1.34	0.11			
Total	19	2.25				

SEM = 0.15

CV = 0.37%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 7 สัมประสิทธิ์การย่อข้อได้ของพลังงาน (DE) ในสุกรรุ่น (เปอร์เซ็นต์)  
และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	86.68	87.21	87.03	86.34
	86.25	85.91	86.39	86.21
	86.78	85.77	86.83	86.09
	87.15	86.05	86.42	86.35
	86.75	86.67	86.21	56.48
รวม	433.61	431.61	432.88	401.47
เฉลี่ย	86.72	86.32	86.58	86.29

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.63	0.21	1.62 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.84	0.21	1.61 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	1.57	0.13			
Total	19	3.05				

SEM = 0.16

CV = 0.42%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

ตารางผนวก 8 สัมประสิทธิ์การบอยได้ของวัตถุแห้ง (DM) ในสุกรบุน (เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบขี้เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	98.76	98.43	98.79	98.33
2	99.05	98.80	98.86	98.86
3	98.82	98.85	98.75	98.80
4	98.75	98.84	99.02	98.88
5	98.68	98.86	98.79	98.79
รวม	494.06	493.78	494.21	493.66
เฉลี่ย	98.81	98.76	98.84	98.73

การวิเคราะห์ความแปรปรวน

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.03	0.01	0.70 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.25	0.06	2.44 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.21	0.01			
Total	19	0.50				

SEM = 0.04

CV = 0.14%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

\* = มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.05$ )

**ตารางผนวก 9 สัมประสิทธิ์การย่อยได้ของโปรตีน (CP) ในสุกรชุน (เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	92.09	92.69	92.55	92.23
2	92.73	92.58	92.03	92.33
3	92.67	92.73	91.95	91.89
4	92.95	93.03	92.95	92.41
5	92.99	92.21	91.95	92.59
รวม	463.43	463.24	461.43	461.45
เฉลี่ย	92.69	92.65	92.29	92.29

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.72	0.24	2.28 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.67	0.16	1.60 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	1.26	0.10			
Total	19	2.66				

SEM = 0.14

CV = 0.35%

ns = มีความแตกต่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 10 สัมประสิทธิ์การย่อไได้ของเยื่อไช (CF) ในสุกรบุน (เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	43.93	41.69	40.88	42.52
2	44.48	42.32	39.78	42.27
3	46.47	43.06	45.73	40.73
4	40.21	46.47	46.67	47.11
5	46.43	44.24	46.91	44.74
รวม	221.52	217.78	219.97	217.37
เฉลี่ย	44.30	43.56	43.99	43.47

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	2.26	0.75	0.13 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	39.35	9.83	1.64 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	71.84	5.98			
Total	19	113.46				

SEM = 1.03

CV = 5.58%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 11 สัมประสิทธิ์การย่อยได้ของไขมัน (EE) ในสุกรรุ่น (เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบเขี้ยวเล็ก	0	1	2	3
Block 1	90.03	90.02	89.25	90.97
	90.51	89.36	89.98	89.54
	89.44	90.91	90.54	90.30
	90.59	90.19	90.78	89.60
	90.58	89.86	89.19	90.93
รวม	451.45	450.34	449.74	451.34
เฉลี่ย	90.23	90.07	89.95	90.27

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.33	0.11	0.23 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.54	0.13	0.29 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	5.72	0.47			
Total	19	6.60				

SEM = 0.31

CV = 0.77%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 12 สัมประสิทธิ์การย่อยได้ของถ่าน (Ash) ในสูกรuhn (เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบขี้เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	72.42	66.59	65.92	64.15
2	76.32	65.17	68.47	64.32
3	72.26	66.40	64.03	64.76
4	68.81	69.39	64.31	65.44
5	73.24	69.19	64.84	64.63
รวม	363.05	336.74	327.57	318.30
เฉลี่ย	72.61 <sup>a</sup>	67.35 <sup>b</sup>	65.51 <sup>b</sup>	64.66 <sup>b</sup>

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	8.35	2.09	0.52	3.49	5.95
Block	4	190.70	63.57	15.83 <sup>**</sup>	3.26	5.41
Error	12	48.19	4.02			
Total	19	247.25				

SEM = 0.89

CV = 2.97%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

\*\* = มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติ ( $P<0.01$ )

**ตารางผนวก 13 สัมประสิทธิ์การบอยได้ของไนโตรเจนฟรีเอ็กซ์แทรก (NFE) ในสูกรบุน  
(เปอร์เซ็นต์) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบชี้เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	89.66	91.17	90.69	91.05
2	88.32	90.18	90.44	91.04
3	89.86	89.86	90.38	89.41
4	90.29	86.36	89.64	89.65
5	89.63	89.71	90.72	90.23
รวม	447.76	447.28	451.87	451.74
เฉลี่ย	89.49	89.46	90.37	90.28

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	3.64	1.21	1.15 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	5.74	1.43	1.36 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	12.67	1.05			
Total	19	22.07				

SEM = 0.46

CV = 1.14%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 14 สัมประสิทธิ์การบอยได้ของพลังงาน (DE) ในสุกรuhn (เปอร์เซ็นต์)  
และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	90.30	90.57	90.84	90.97
2	90.83	91.45	90.51	90.87
3	90.51	90.66	90.64	90.86
4	91.20	91.11	90.73	90.50
5	90.58	90.56	91.10	90.90
รวม	453.42	454.35	453.82	454.10
เฉลี่ย	90.68	90.87	90.76	90.82

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.09	0.03	0.31 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.21	0.05	0.53 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	1.21	0.10			
Total	19	1.53				

SEM = 0.14

CV = 0.35%

ns = มีความแตกต่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 15 น้ำหนักเริ่มต้นการทดลอง (กก.) ของสุกรเล็ก และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	14.60	15.90	14.00	15.70
	14.90	16.00	16.00	14.60
	15.00	15.50	15.70	14.70
	15.70	14.50	16.00	14.80
	14.60	14.80	14.80	15.00
รวม	74.80	76.70	76.50	74.80
เฉลี่ย	14.96	15.34	15.30	14.96

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.65	0.21	0.46 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.79	0.19	0.42 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	5.64	0.47			
Total	19	7.08				

SEM = 0.31

CV = 4.53%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 16 น้ำหนักสิ่งสุกดการทดลอง (กก.) ของสูกรเล็ก และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	30.50	29.80	29.50	30.20
	29.50	29.50	30.00	29.50
	30.00	30.00	31.00	29.70
	31.00	30.50	29.50	31.00
	30.50	29.00	30.50	30.50
รวม	151.50	148.80	150.50	150.90
เฉลี่ย	30.30	29.76	30.10	30.18

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.80	0.26	0.78 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	1.60	0.40	1.17 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	4.11	0.34			
Total	19	6.52				

SEM = 0.26

CV = 1.94%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 17 ระยะเวลาในการเลี้ยง (วัน) ของสุกรเล็ก และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับไข่เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	35.00	32.00	33.00	33.00
2	32.00	32.00	34.00	35.00
3	33.00	33.00	31.00	32.00
4	32.00	32.00	33.00	34.00
5	33.00	33.00	33.00	33.00
รวม	165.00	162.00	164.00	167.00
เฉลี่ย	33.00	32.40	32.80	33.40

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	2.60	0.86	0.72 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	2.80	0.70	0.58 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	14.40	12.00			
Total	19	19.80				

SEM = 0.48

CV = 3.32%

ns = มีความแตกต่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 18 น้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น (กг.) ของสุกรเล็ก และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	15.90	13.90	15.50	14.50
2	14.60	13.50	14.00	14.90
3	15.00	14.50	15.30	15.00
4	15.30	16.00	15.30	16.20
5	15.90	14.20	15.70	15.50
รวม	76.70	72.10	75.80	76.10
เฉลี่ย	15.34	14.42	14.80	15.22

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	2.64	0.88	1.38 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	2.88	0.72	1.13 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	7.66	0.63			
Total	19	13.18				

SEM = 0.35

CV = 5.34%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 19 ปริมาณอาหารที่กินต่อคัวต่อวัน (กг.) ของสุกรเล็ก และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	1.49	1.69	1.61	1.61
2	1.59	1.72	1.62	1.46
3	1.55	1.55	1.77	1.69
4	1.66	1.66	1.67	1.53
5	1.58	1.58	1.61	1.55
รวม	7.87	8.20	8.28	7.84
เฉลี่ย	1.57	1.64	1.66	1.56

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.03	0.01	1.61 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.0098	0.0025	0.39 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.0753	0.0063			
Total	19	0.11				

SEM = 0.04

CV = 4.92%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

ตารางผนวก 20 อัตราการเจริญเติบโตต่อวัน (กก.) ของสูกรเล็ก และการวิเคราะห์ความแปรปรวน

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบขี้เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	0.45	0.43	0.47	0.44
2	0.46	0.42	0.41	0.43
3	0.45	0.44	0.49	0.47
4	0.49	0.50	0.41	0.48
5	0.48	0.43	0.48	0.47
รวม	2.33	2.22	2.26	2.29
เฉลี่ย	0.47	0.44	0.45	0.46

การวิเคราะห์ความแปรปรวน

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.0013	0.0004	0.57 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.0042	0.0011	1.39 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.0092	0.0008			
Total	19	0.0147				

SEM = 0.01

CV = 6.06%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 21 อัตราแลกนำหนักของสุกรเล็ก และการเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปูเหล็ก	0	1	2	3
Block 1	3.27	3.88	3.42	3.66
2	3.49	4.07	3.93	3.42
3	3.40	3.51	3.59	3.60
4	3.46	3.31	4.07	3.21
5	3.27	3.66	3.38	3.29
รวม	17.89	18.43	18.39	17.18
เฉลี่ย	3.38	3.69	3.68	3.44

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.38	0.12	2.19 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.22	0.05	0.95 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.70	0.05			
Total	19	1.31				

SEM = 0.11

CV = 6.85%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 22 นำหนักเริ่มต้นการทดลอง (กก.) ของสุกรรุ่น และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เต็ง	0	1	2	3
Block 1	30.50	29.80	29.50	30.20
	29.50	29.50	30.00	29.50
	30.00	30.00	31.00	29.70
	31.00	30.50	29.50	31.00
	30.50	29.00	30.50	30.50
รวม	120.81	148.80	150.50	150.90
เฉลี่ย	30.30	29.76	30.10	30.18

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.80	0.26	0.78 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	1.60	0.40	1.17 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	4.11	0.34			
Total	19	6.52				

SEM = 0.26

CV = 1.96%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 23 นำหนักรสีน้ำผึ้งกับการทดลอง (กก.) ของสูตรรุ่น และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบชี้เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	60.36	60.39	60.20	60.40
2	60.13	60.45	60.37	60.00
3	60.47	59.70	60.40	59.50
4	60.36	60.42	60.27	60.45
5	60.43	60.35	60.40	60.60
รวม	301.75	301.31	301.64	300.95
เฉลี่ย	60.35	60.26	60.33	60.19

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.07	0.02	0.37 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.44	0.11	1.55 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.85	0.07			
Total	19	1.37				

SEM = 0.12

CV = 0.42%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 24 ระยะเวลาในการเดี่ยง (วัน) ของสุกรรุ่น และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับไข่เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	46.00	45.00	43.00	43.00
2	47.00	44.00	43.00	43.00
3	46.00	45.00	45.00	45.00
4	42.00	44.00	43.00	43.00
5	43.00	43.00	43.00	43.00
รวม	224.00	221.00	217.00	217.00
เฉลี่ย	44.80	44.20	43.40	43.40

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	9.75	3.25	3.12 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	14.30	3.57	2.43 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	12.50	1.04			
Total	19	36.55				

SEM = 0.46

CV = 2.33%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 25 น้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น (กก.) ของสุกรรุ่น และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	29.86	30.59	30.70	30.20
2	30.63	30.55	30.37	30.50
3	30.47	29.70	29.40	29.80
4	29.36	29.92	30.77	29.45
5	29.93	31.35	29.90	30.10
รวม	150.25	152.11	151.44	122.87
เฉลี่ย	30.05	30.42	30.23	30.01

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.53	0.17	0.66 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	1.44	0.36	1.34 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	3.24	0.27			
Total	19	5.22				

SEM = 0.23

CV = 1.72

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 26 ปริมาณอาหารที่กินต่อตัวต่อวัน (กก.) ของสุกรรุ่น และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบจี้เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	2.09	2.09	2.12	2.16
2	1.99	2.16	2.19	2.21
3	2.07	2.11	2.09	2.00
4	2.36	2.20	2.19	2.12
5	2.26	2.16	2.16	2.26
รวม	10.77	10.72	10.75	10.75
เฉลี่ย	2.15	2.14	2.15	2.15

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.0003	0.0001	0.01 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.0654	0.0163	2.42 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.0811	0.0068			
Total	19	0.1467				

SEM = 0.04

CV = 3.82%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 27 อัตราการเจริญเติบโตต่อวัน (กก.) ของสูกรุ่น และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบชี้เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	0.64	0.68	0.71	0.70
2	0.65	0.70	0.71	0.71
3	0.66	0.66	0.67	0.66
4	0.69	0.68	0.73	0.68
5	0.69	0.73	0.70	0.70
รวม	3.33	3.45	3.52	3.45
เฉลี่ย	0.67	0.69	0.70	0.69

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.0037	0.0012	2.90 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.0041	0.0010	2.14 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.0043	0.0004			
Total	19	0.0122				

SEM = 0.01

CV = 2.75%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 28 อัตราแลกนำหนักของสุกรรุ่นและการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	3.22	3.07	2.96	3.07
2	3.04	3.07	3.09	3.11
3	3.12	3.19	3.19	3.02
4	3.37	3.24	3.24	3.08
5	3.24	2.96	2.96	3.22
รวม	15.99	15.53	15.44	15.50
เฉลี่ย	3.19	3.11	3.09	3.10

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.03	0.01	1.15 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.06	0.01	1.51 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.13	0.01			
Total	19	0.23				

SEM = 0.04

CV = 3.38%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 29 หน้าเริ่มต้นการทดลอง (กก.) ของสูตรขุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบเขี้ยวเหล็ก	0	1	2	3
Block 1	60.36	60.39	60.20	60.40
2	60.13	60.45	60.37	60.00
3	60.47	59.70	60.40	59.50
4	60.36	60.42	60.27	60.45
5	60.43	60.35	60.40	60.60
รวม	301.75	301.31	301.64	300.95
เฉลี่ย	60.35	60.26	60.33	60.19

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.07	0.02	0.37 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.44	0.11	1.55 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.85	0.07			
Total	19	1.37				

SEM = 0.12

CV = 0.44%

ns = มีความแตกต่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 30 น้ำหนักสิ่งสุดการทดลอง (กก.) ของสุกรบุนและการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	90.50	90.70	90.50	90.60
2	90.40	90.50	90.40	90.50
3	90.30	90.50	90.50	90.20
4	90.10	90.30	90.50	90.30
5	90.80	90.40	90.40	90.40
รวม	452.10	452.40	452.30	452.00
เฉลี่ย	90.42	90.48	90.46	90.40

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.02	0.01	0.28 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.18	0.04	1.93 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.28	0.02			
Total	19	0.48				

SEM = 0.06

CV = 0.17%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

ตารางผนวก 31 ระยะเวลาในการเลี้ยง (วัน) ของสุกรชุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	46.00	45.00	43.00	43.00
2	46.00	44.00	43.00	43.00
3	46.00	45.00	44.00	45.00
4	46.00	44.00	42.00	43.00
5	46.00	43.00	43.00	43.00
รวม	230.00	221.00	215.00	217.00
เฉลี่ย	46.00 <sup>a</sup>	44.20 <sup>b</sup>	43.00 <sup>b</sup>	43.40 <sup>b</sup>

การวิเคราะห์ความแปรปรวน

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	26.55	8.85	28.70 <sup>**</sup>	3.49	5.95
Block	4	4.30	1.07	3.49 <sup>*</sup>	3.26	5.41
Error	12	3.70	0.30			
Total	19	34.55				

SEM = 0.07

CV = 1.25%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

\*\* = มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญชี้ทางสถิติ ( $P<0.01$ )

**ตารางผนวก 32 น้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น (กг.) ของสุกรบุน และการวิเคราะห์ความ  
แปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	30.14	30.31	30.30	30.20
2	30.27	30.05	30.03	30.50
3	29.83	30.08	30.10	30.70
4	29.74	29.88	30.23	29.85
5	30.37	30.05	30.00	29.80
รวม	150.35	150.37	150.66	151.05
เฉลี่ย	30.07	30.07	30.13	30.21

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.06	0.02	0.32 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.27	0.06	1.00 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.81	0.06			
Total	19	1.14				

SEM = 0.11

CV = 0.86%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 33 ปริมาณอาหารที่กินต่อตัวต่อวัน (กг.) ของสุกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง ระดับใบชี้เหล็ก	T1	T2	T3	T4
	0	1	2	3
Block 1	3.04	3.22	3.02	3.14
2	2.94	3.07	3.26	3.14
3	2.94	2.78	3.07	3.22
4	3.04	2.96	3.21	3.26
5	2.94	3.14	2.91	3.16
รวม	11.96	15.17	15.47	15.92
เฉลี่ย	2.98	3.03	3.09	3.18

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.11	0.03	2.53 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.04	0.03	0.67 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.18	0.01			
Total	19	0.33				

SEM = 0.04

CV = 3.99%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 34 อัตราการเจริญเติบโตต่อวัน (กก.) ของสูกรขุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	0.66	0.67	0.70	0.70
	0.66	0.68	0.70	0.70
	0.65	0.68	0.68	0.68
	0.65	0.68	0.69	0.69
	0.66	0.69	0.69	0.69
รวม	3.28	3.40	3.46	3.46
เฉลี่ย	0.66 <sup>b</sup>	0.68 <sup>b</sup>	0.69 <sup>a</sup>	0.69 <sup>b</sup>

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.0055	0.0018	23.74 <sup>**</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.0005	0.0001	1.52 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.0009	0.0001			
Total	19	0.0069				

SEM = 0.01

CV = 1.29%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

\*\* = มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญชี้ทางสถิติ ( $P<0.01$ )

**ตารางผนวก 35 อัตราແລກນໍາหนັກຂອງສຸກຮຸນ ແລະ ກາຣົວເຄຣະທີ່ຄວາມແປປປຽນ**

ກຸ່ມກາຣທດລອງ	T1	T2	T3	T4
ຮະດັບໃບປື້ເໜີກ	0	1	2	3
Block 1	4.64	4.78	4.29	4.47
2	4.56	4.49	4.66	4.43
3	4.53	4.05	4.89	4.72
4	4.70	4.35	4.67	4.69
5	4.45	4.49	4.17	4.56
รวม	22.88	22.16	20.68	18.44
ເเฉລີຍ	4.58	4.43	4.54	4.57

**ກາຣວິເຄຣະທີ່ຄວາມແປປປຽນ**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.06	0.02	0.41 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.07	0.01	0.33 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.66	0.05			
Total	19	0.80				

SEM = 0.11

CV = 5.19%

ns = ມີຄວາມແຕກຕ່າງອ່າງໄຟມືນຍສຳຄັນທາງສົດຕິ (P>0.05)

**ตารางผนวก 36 ระยะเวลาในการเลี้ยง (วัน) ของสุกรเล็ก – สุกรชุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	127.00	122.00	119.00	119.00
2	125.00	120.00	120.00	121.00
3	125.00	123.00	119.00	122.00
4	120.00	120.00	117.00	120.00
5	122.00	119.00	119.00	119.00
รวม	619.00	604.00	594.00	601.00
เฉลี่ย	123.80 <sup>a</sup>	120.80 <sup>b</sup>	118.80 <sup>b</sup>	120.20 <sup>b</sup>

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	66.60	22.20	10.49**	3.49	5.95
Block	4	27.80	6.9500	3.28*	3.26	5.41
Error	12	25.40	2.1167			
Total	19	119.80				

SEM = 0.65

CV = 1.20%

\* = มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ )

**ตารางผนวก 37 น้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น (กг.) ของสุกรเล็ก – สุกรชุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	75.90	74.80	76.50	74.90
	75.50	74.50	74.40	75.90
	75.30	75.00	75.00	75.50
	74.40	75.80	74.50	75.50
	76.20	75.60	75.60	75.40
รวม	377.30	375.70	376.00	380.20
เฉลี่ย	75.46	75.14	75.16	75.44

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.45	0.15	0.34 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	1.38	0.34	0.78 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	5.34	0.44			
Total	19	7.18				

SEM = 0.30

CV = 0.88%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

ตารางผนวก 38 ปริมาณอาหารที่กินต่อตัวต่อวัน (กก.) ของสุกรเล็ก – สุกรชุน และการ  
วิเคราะห์ความแปรปรวน

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับไข่เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	2.30	2.39	2.26	2.36
2	2.29	2.33	2.45	2.32
3	2.28	2.25	2.37	2.25
4	2.31	2.31	2.32	2.35
5	2.34	2.35	2.36	2.33
รวม	11.54	11.63	11.76	11.61
เฉลี่ย	2.30	2.33	2.35	2.32

การวิเคราะห์ความแปรปรวน

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.0059	0.0020	0.77 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.0093	0.0023	0.91 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.0305	0.0025			
Total	19	0.0457				

SEM = 0.02

CV = 2.17%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 39 อัตราการเจริญเติบโตต่อวัน (กก.) ของสุกรเล็ก – สุกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบขี้เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	0.61	0.63	0.63	0.63
2	0.61	0.61	0.63	0.63
3	0.60	0.62	0.63	0.62
4	0.61	0.63	0.64	0.63
5	0.62	0.63	0.63	0.62
รวม	3.05	3.12	3.16	3.13
เฉลี่ย	0.61 <sup>b</sup>	0.62 <sup>a</sup>	0.63 <sup>a</sup>	0.62 <sup>a</sup>

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.0013	0.0004	11.56 <sup>**</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.0003	0.0001	1.80 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.0004	0.0002			
Total	19	0.0020				

SEM = 0.01

CV = 0.98%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

\*\* = มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญชี้งทางสถิติ ( $P<0.01$ )

ตารางผนวก 40 อัตราแลกนำหนักของสูกรเล็ก – สูกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	3.92	3.91	3.58	3.75
2	3.77	3.80	3.88	3.70
3	3.81	3.63	3.77	3.83
4	3.92	3.69	3.68	3.75
5	3.78	3.70	3.69	3.81
รวม	19.20	18.77	18.60	18.84
เฉลี่ย	3.84	3.75	3.72	3.77

การวิเคราะห์ความแปรปรวน

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.0399	0.0133	1.27 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.0061	0.0015	0.15 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.1257	0.0105			
Total	19	0.1717				

SEM = 0.04

CV = 2.71%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 41 นำหนักราชการ (กก.) สุกรชูน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบเข็มเล็ก	0	1	2	3
Block 1	66.60	62.20	64.90	63.40
2	64.70	65.80	65.20	63.40
3	62.40	65.20	64.50	62.70
4	63.70	64.50	64.20	63.90
5	65.50	64.80	65.30	67.40
รวม	322.90	322.50	324.10	320.80
เฉลี่ย	64.58	64.50	64.82	64.16

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	1.11	0.37	0.20 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	10.03	2.50	1.33 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	22.71	1.89			
Total	19	33.86				

SEM = 0.61

CV = 2.13%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 42 เปอร์เซ็นต์ชา ก (%) สุกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	73.67	68.58	71.71	69.98
2	71.41	72.71	72.36	70.06
3	68.72	72.04	71.19	69.51
4	70.70	71.43	70.94	70.76
5	72.14	71.68	72.24	74.56
รวม	356.64	356.44	358.44	354.87
เฉลี่ย	71.3288	71.29	71.69	70.97

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	1.28	0.42	0.17 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	12.10	3.02	1.22 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	29.77	2.48			
Total	19	43.16				

SEM = 0.70

CV = 2.21%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางพนวก 43 ความยาวชาก (ซม.) สุกรชุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบขี้เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	75.43	73.18	74.97	76.57
2	73.67	74.49	73.46	75.47
3	72.94	72.54	74.91	73.18
4	74.12	73.84	75.45	72.47
5	72.67	76.49	74.49	75.28
รวม	368.83	370.54	373.28	372.97
เฉลี่ย	73.77	74.11	74.66	74.59

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	2.66	0.88	0.50 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	6.64	1.66	0.94 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	21.25	1.77			
Total	19	30.57				

SEM = 0.59

CV = 1.79%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

ตารางผนวก 44 น้ำหนักไขมันในช่องท้อง (กิโลกรัม) สุกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เพล็อก	0	1	2	3
Block 1	1.33	1.34	1.38	1.36
2	1.37	1.35	1.35	1.32
3	1.34	1.37	1.32	1.35
4	1.37	1.38	1.36	1.32
5	1.38	1.35	1.32	1.29
รวม	6.82	6.81	6.76	6.66
เฉลี่ย	1.36	1.36	1.35	1.33

การวิเคราะห์ความแปรปรวน

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.0012	0.003	0.45 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.0030	0.0010	1.58 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.0076	0.0006			
Total	19	0.0118				

SEM = 0.01

CV = 1.86%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

ตารางพนวก 45 พื้นที่หน้าตัดเนื้อสัน (คร.ชม.) สูกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบเขี้ยเหล็ก	0	1	2	3
Block 1	41.00	44.00	44.00	44.00
2	42.00	43.00	46.00	46.00
3	42.00	44.00	46.00	43.00
4	42.00	42.00	46.00	45.00
5	43.00	45.00	45.00	41.00
รวม	210.00	218.00	227.00	219.00
เฉลี่ย	42.00 <sup>b</sup>	43.60 <sup>ab</sup>	45.40 <sup>a</sup>	43.80 <sup>ab</sup>

การวิเคราะห์ความแปรปรวน

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	29.00	9.66	5.04**	3.49	5.95
Block	4	2.20	0.55	0.29 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	23.00	1.91			
Total	19	54.20				

DUNCAN'S MULTIPLE RANGE TEST.

ระดับความ เชื่อมั่น	T1	T2	T3	T4
	42.00	43.60	45.40	43.80
p<0.05	b	ab	a	ab
p<0.01	b	ab	a	ab

SEM = 0.61

CV = 3.16%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

\*\* = มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.01$ )

ตารางผนวก 46 pH แรก สุกรขุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	6.68	6.71	6.81	6.87
2	6.75	6.85	6.90	6.69
3	6.84	6.98	6.73	6.83
4	6.90	6.82	6.73	6.74
5	6.85	6.79	6.72	6.82
รวม	34.02	34.08	33.89	33.97
เฉลี่ย	6.80	6.83	6.78	6.79

การวิเคราะห์ความแปรปรวน

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.01	0.01	0.29 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.01	0.01	0.36 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.10	0.01			
Total	19	0.12				

SEM = 0.04

CV = 1.36%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 47 pH สุคท้ายสูกรบุน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	5.67	5.87	5.72	5.57
2	5.74	5.81	5.83	5.69
3	5.68	5.61	5.61	5.77
4	5.76	5.84	5.63	5.79
5	5.69	5.76	5.67	5.87
รวม	28.54	28.89	28.46	28.69
เฉลี่ย	5.69	5.78	5.69	5.74

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.0265	0.0088	1.02 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.0239	0.0060	0.69 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.1039	0.0087			
Total	19	0.1543				

SEM = 0.04

CV = 1.62%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 48 น้ำหนักตับ และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เด็ก	0	1	2	3
Block	1.51	1.51	1.56	1.68
	2	1.53	1.56	1.75
	3	1.61	1.53	1.81
	4	1.57	1.75	1.70
	5	1.60	1.53	1.75
รวม	7.82	7.88	8.48	8.13
เฉลี่ย	1.56	1.57	1.69	1.63

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.05	0.02	1.57 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.02	0.01	0.42 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.14	0.01			
Total	19	0.21				

SEM = 0.04

CV = 6.76%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

### ตารางผนวก 49 น้ำหนักไトイ และการวิเคราะห์ความแปรปรวน

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับไข่เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	0.32	0.31	0.36	0.33
2	0.34	0.32	0.33	0.39
3	0.32	0.36	0.35	0.33
4	0.35	0.35	0.37	0.36
5	0.32	0.35	0.32	0.35
รวม	1.63	1.69	1.73	1.76
เฉลี่ย	0.33	0.34	0.35	0.35

### การวิเคราะห์ความแปรปรวน

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.0014	0.0005	1.08 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.0018	0.0004	1.05 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.0051	0.0004			
Total	19	0.0083				

SEM = 0.26

CV = 6.03%

ns = มีความแตกต่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 50 นำหนักระเพา และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบเขี้ยวเล็ก	0	1	2	3
Block 1	0.49	0.59	0.54	0.49
2	0.54	0.57	0.54	0.59
3	0.59	0.56	0.57	0.53
4	0.51	0.51	0.50	0.56
5	0.56	0.59	0.59	0.55
รวม	2.69	2.76	2.74	2.72
เฉลี่ย	0.54	0.56	0.55	0.54

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.0019	0.0006	0.61 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.0086	0.0022	2.13 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.1222	0.0010			
Total	19	0.0227				

SEM = 0.01

CV = 5.39%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

### ตารางผนวก 51 นำหนักน้ำมัน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปืนเหล็ก	0	1	2	3
Block 1	0.21	0.22	0.23	0.22
2	0.22	0.22	0.21	0.23
3	0.22	0.21	0.23	0.23
4	0.22	0.22	0.23	0.22
5	0.23	0.23	0.21	0.24
รวม	1.10	1.10	1.11	1.14
เฉลี่ย	0.22	0.22	0.22	0.23

#### การวิเคราะห์ความแปรปรวน

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.0002	0.0001	0.85 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.0002	0.0001	0.45 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.0010	0.0001			
Total	19	0.0014				

SEM = 0.01

CV = 3.79%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 52 นำหนักปอด และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบเข็มเหล็ก	0	1	2	3
Block 1	1.52	1.57	1.36	1.65
2	1.54	1.66	1.47	1.55
3	1.54	1.62	1.53	1.49
4	1.50	1.44	1.59	1.49
5	1.47	1.67	1.47	1.38
รวม	7.57	7.96	7.42	7.56
เฉลี่ย	1.51	1.59	1.48	1.51

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.0323	0.0108	1.33 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.0098	0.0025	0.30 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.0968	0.0081			
Total	19	0.1389				

SEM = 0.04

CV = 5.94%

ns = มีความแตกต่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 53 น้ำหนักสันใน และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊ชลักษ์	0	1	2	3
Block 1	0.98	0.97	1.12	0.93
2	0.94	0.98	1.03	1.04
3	1.03	1.09	1.13	0.99
4	1.04	1.03	1.01	1.09
5	0.95	1.07	1.09	1.03
รวม	4.94	5.14	5.38	5.08
เฉลี่ย	0.99	1.03	1.07	1.02

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.0202	0.0067	2.42 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.0120	0.0030	1.07 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.0334	0.0028			
Total	19	0.0656				

SEM = 0.02

CV = 5.04%

ns = มีความแตกต่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

### ตารางผนวก 54 นำหนักสันนอกร และการวิเคราะห์ความแปรปรวน

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปุ่มเหล็ก	0	1	2	3
Block 1	3.15	3.27	3.29	3.27
2	3.24	3.24	3.28	3.28
3	3.16	3.25	3.21	3.17
4	3.39	3.19	3.27	3.25
5	3.12	3.21	3.30	3.21
รวม	16.06	13.57	16.87	16.18
เฉลี่ย	3.21	3.23	3.27	3.24

### การวิเคราะห์ความแปรปรวน

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.0087	0.0029	0.73 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.0173	0.0043	1.09 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.0476	0.0040			
Total	19	0.0736				

SEM = 0.03

CV = 1.91%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 55 นำหนักหัวใจ และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	0.37	0.37	0.36	0.39
2	0.39	0.39	0.38	0.38
3	0.39	0.39	0.38	0.37
4	0.39	0.38	0.36	0.39
5	0.38	0.38	0.39	0.38
รวม	1.92	1.91	1.87	1.91
เฉลี่ย	0.38	0.38	0.37	0.38

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.0003	0.0001	0.90 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.0004	0.0001	0.96 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.0012	0.0001			
Total	19	0.0019				

SEM = 0.01

CV = 2.77%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 56 เปอร์เซ็นต์เนื้อแดง (%) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับไขบีส์เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	47.95	48.46	48.66	48.58
2	48.07	48.73	48.30	48.42
3	47.80	48.42	48.58	48.27
4	47.87	48.34	48.73	48.23
5	47.56	48.46	48.85	49.36
รวม	239.25	242.41	243.12	242.86
เฉลี่ย	47.85 <sup>b</sup>	48.48 <sup>a</sup>	48.62 <sup>a</sup>	48.57 <sup>a</sup>

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	1.93	0.64	7.43 <sup>**</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.21	0.05	0.61 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	1.04	0.08			
Total	19	3.19				

SEM = 0.13

CV = 0.60%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

\*\* = มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติ ( $P<0.05$ )

**ตารางผนวก 57 ความหนาไขมันสันหลัง (ซม.) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบเข็มเล็ก	0	1	2	3
Block 1	2.47	2.34	2.29	2.31
2	2.44	2.27	2.38	2.35
3	2.51	2.35	2.31	2.39
4	2.49	2.37	2.27	2.40
5	2.57	2.34	2.24	2.11
รวม	12.48	11.67	11.49	11.56
เฉลี่ย	2.50 <sup>a</sup>	2.33 <sup>b</sup>	2.29 <sup>b</sup>	2.31 <sup>b</sup>

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.12	0.04	7.40 <sup>**</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.01	0.01	0.61 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.06	0.01			
Total	19	0.20				

SEM = 0.04

CV = 3.20%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

\*\* = มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญเชิงทางสถิติ ( $P<0.05$ )

**ตารางผนวก 58 ค่าความเข้มของสีเนื้อสันนอก (L, lightness) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปืนเหล็ก	0	1	2	3
Block 1	46.63	46.12	46.63	45.62
2	46.61	46.03	46.62	45.54
3	46.57	46.01	46.51	46.63
4	46.56	47.67	46.45	45.84
5	46.52	46.48	45.71	46.19
รวม	232.89	232.31	231.92	229.82
เฉลี่ย	46.58	46.46	46.38	45.9640

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	1.07	0.35	1.51 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.53	0.13	0.56 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	2.84	0.23			
Total	19	4.44				

SEM = 0.21

CV = 1.05%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

ตารางผนวก 59 ค่าความเข้มของสีเนื้อสันนอก (a, redness) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปูเหล็ก	0	1	2	3
Block 1	15.47	15.75	15.13	16.28
2	15.97	15.89	15.46	16.35
3	16.00	15.92	15.53	15.13
4	15.58	14.83	15.57	16.66
5	15.67	15.02	16.09	15.41
รวม	78.69	77.41	77.78	79.83
เฉลี่ย	15.74	15.48	15.56	15.97

#### การวิเคราะห์ความแปรปรวน

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.69	0.23	0.87 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.30	0.07	0.28 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	3.20	0.26			
Total	19	4.20				

SEM = 0.23

CV = 3.29%

ns = มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 60 ค่าความเข้มของสีเนื้อสันนอก (b, yellowness) และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	2.20	2.24	2.34	2.24
2	2.21	2.04	2.44	2.26
3	2.25	2.05	2.27	2.34
4	2.04	2.11	2.23	2.39
5	2.14	2.44	2.36	2.40
รวม	10.84	10.88	11.64	11.63
เฉลี่ย	2.17	2.17	2.33	2.33

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.12	0.04	3.38 <sup>ns</sup>	3.49	5.95
Block	4	0.04	0.01	0.94 <sup>ns</sup>	3.26	5.41
Error	12	0.14	0.01			
Total	19	0.30				

SEM = 0.04

CV = 4.48%

ns = มีความแตกต่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

**ตารางผนวก 61 ต้นทุนค่าอาหารต่อการเพิ่มน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม และการวิเคราะห์ความแปรปรวน**

กลุ่มการทดลอง	T1	T2	T3	T4
ระดับใบปี๊เหล็ก	0	1	2	3
Block 1	35.30	35.25	32.24	33.76
	33.98	34.89	34.95	33.32
	34.35	32.65	33.93	34.45
	35.32	33.24	33.13	33.75
	34.08	33.33	33.21	34.26
รวม	173.03	169.36	167.46	169.54
เฉลี่ย	34.61	33.87	33.49	33.90

**การวิเคราะห์ความแปรปรวน**

SOV	df	SS	MS	F-ratio	F0.05	F0.01
Treatment	3	0.8700	0.2175	0.24	3.26	5.41
Block	4	3.2321	1.0774	1.19	3.49	5.95
Error	12	10.8831	0.9069			
Total	19	14.9853				

SEM = 0.43

CV = 2.80%

ns = มีความแตกต่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )



## ประวัติผู้วิจัย

- ชื่อ สกุล : นายธีรพันธ์ พงษ์คง
- วัน เดือน ปี เกิด : วันที่ 1 กันยายน พ.ศ. 2527
- สถานที่เกิด จังหวัดเชียงใหม่
- วุฒิการศึกษา พ.ศ. 2545 นิสิตศึกษาตอนปลาย โรงเรียนจกรคำภาร ลำพูน
- ประวัติการฝึกอบรม พ.ศ. 2550 อบรมหลักสูตร “ผู้ประกอบการฟาร์มเลี้ยงโคนมและการผลิตน้ำนมคีบของประเทศไทย”
- พ.ศ. 2550 อบรมหลักสูตร “ผู้ประกอบการมาตรฐานฟาร์มเลี้ยงไก่เนื้อ”
- พ.ศ. 2551 อบรมหลักสูตร “ผู้ประกอบการฟาร์มเลี้ยงไก่ไข่”
- พ.ศ. 2552 อบรมหลักสูตร “ผู้ประกอบการมาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสุกร”
- ผลงานวิชาการ พ.ศ. 2549 ศึกษาผลของการเสริมใบเขี้ยวเหล็กในอาหารต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตและคุณภาพซากของสุกรบุน
- พ.ศ. 2549 ศึกษาผลกระทบของใบแคนหนักต่อการย่อยได้ของโภชนาะในอาหารไก่เนื้อ
- พ.ศ. 2549 ศึกษาพฤติกรรมเกี่ยวกับความร้อนของสุกรรุ่นในการตอบสนองต่ออุณหภูมิ และความชื้นสูง
- พ.ศ. 2550 ศึกษาการใช้เปลือกมังคุดในการรักษาแพลงจาก การตอนของลูกสุกร