



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรารุท แสงสว่างโชติ
คณะเทคโนโลยีการเกษตร

สังเคราะห์งานวิจัย

ฉบับที่ 12 ประจำเดือน ธันวาคม 2566

สถาบันวิจัยและพัฒนา มีบทสังเคราะห์งานวิจัยที่น่าสนใจ มาฝากผู้อ่านทุกท่านฉบับนี้เป็นงานวิจัย เรื่อง การใช้ประโยชน์ จากใบบอเทืองในอาหารสำหรับเลี้ยงปลาตะเพียนขาว เป็นผลงาน วิจัย ของผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรารุท แสงสว่างโชติ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

โดยได้รับงบประมาณสนับสนุนจากงบประมาณกองทุนวิจัย ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ปีงบประมาณ 2565 ซึ่งงานวิจัยดังกล่าวมีที่มาจากการศึกษาหลายแนวทางในการใช้วัตถุดิบอย่างอื่น ที่สามารถใช้ทดแทนปลาบ่น กากถั่วเหลือง ปลาช่อน ซึ่งบอเทืองเป็นพืชที่มีโปรตีนที่สามารถหาได้ง่าย หรือเพาะปลูกได้ในท้องถิ่นและมีคุณค่าทางอาหารมาใช้ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ซึ่งสามารถลดต้นทุน ในการเลี้ยงสัตว์น้ำและใช้ประโยชน์ต่อทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และเกิดประสิทธิภาพสูงสุดอีกด้วย

โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อศึกษาปริมาณใบบอเทืองที่เหมาะสมเป็นส่วนผสมในอาหารเลี้ยงปลาตะเพียนขาว วิธีดำเนินการวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยเริ่มตั้งแต่ปลูกต้นบอเทืองเพื่อทำการเก็บเฉพาะส่วนใบเมื่ออายุ 1 เดือน จากนั้นนำมาล้างทำความสะอาด ผึ่งให้แห้ง นำไปอบให้แห้งที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส นาน 6 ชั่วโมง ให้ละเอียด นำวัตถุดิบไปวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการตามวิธีของ AOAC (2000) แล้วนำไปผสม กับวัตถุดิบอื่นๆ เพื่อทดแทนกากถั่วเหลืองและปลาช่อนบางส่วนในอัตราที่แตกต่างกัน ซึ่งวัตถุดิบตามสูตร แล้วผสมวัตถุดิบให้เข้ากัน (สูตรอาหารปลากินพืชทั่วไป) สุ่มอาหารไปวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ นำมาอัดเม็ดทำให้แห้งโดยการอบ เก็บรักษาไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส โดยมีการวางแผน การทดลองแบบ CRD แบ่งเป็น 4 ชุดการทดลอง ชุดการทดลองละ 3 ซ้ำ โดยใช้ปลาตะเพียนขาวซ้ำละ 20 ตัว ดังนี้ อาหารที่ไม่มีส่วนผสมของใบบอเทือง, อาหารที่มีส่วนผสมของใบบอเทือง 10 เปอร์เซ็นต์, อาหารที่มีส่วนผสมของใบบอเทือง 20 เปอร์เซ็นต์ และ อาหารที่มีส่วนผสมของใบบอเทือง 30 เปอร์เซ็นต์ ให้อาหารทดลองทุกวัน วันละ 2 ครั้ง ประมาณ 10 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักตัว บันทึกปริมาณอาหารที่ให้ เพื่อนำไปคำนวณหาอัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อ โดยอาหารสูตรที่ใช้ใบบอเทืองบดแห้ง 10 เปอร์เซ็นต์ ให้ผลดีกว่าสูตรอื่น ๆ ทั้งน้ำหนักตัวเฉลี่ย ความยาวลำตัวเฉลี่ย และอัตราการเจริญเติบโตเฉลี่ย แต่การใช้ใบบอเทืองบดแห้ง 20 เปอร์เซ็นต์ ผสมในอาหารพบว่าอัตราการรอดตายเฉลี่ยสูงสุด โดยทุกสูตรอาหารมีอัตราการแลกเนื้อไม่แตกต่างกัน

นอกเหนือจากผลการวิจัยดังกล่าวแล้ว ผู้วิจัยมีแนวคิดหรือข้อเสนอแนะสำหรับการขยายผล หรือต่อยอดงานวิจัยที่คาดว่าจะจะเป็นประโยชน์ต่อไปคือ การใช้ไบบอเทืองเป็นวัตถุดิบในสูตรอาหารเลี้ยงปลาน้ำจืดชนิดอื่น ๆ เพื่อเป็นทางเลือกในการใช้วัตถุดิบที่หาได้เองโดยไม่ต้องซื้อ ซึ่งสามารถลดต้นทุนค่าอาหารในการเลี้ยงปลาในกลุ่มปลากินพืชได้ในระดับหนึ่ง

ข้อมูลจาก

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรารุณ แสงสว่างโชติ หัวหน้าโครงการวิจัย

หมายเลขติดต่อ 082-469-4269

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรพรรณ สุขุมพินิจ (คณะวิจัย)

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี