

## สรุป

1. โภชนะในน้ำนึ่งปลาทูน่าแช่แข็งมีความชื้น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และเถ้า 42.02, 37.92, 2.98, 0.05 และ 17.03 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ มีพลังงานใช้ประโยชน์ได้ในสัตว์ปีก 1,644.88 กิโลแคลอรีต่อกิโลกรัม
2. ในช่วงอายุ 0-2 และ 0-4 สัปดาห์ไก่กระทงพวกที่ใช้ น้ำนึ่งปลาทูน่าแช่แข็งในอาหาร 0, 3 และ 6 เปอร์เซ็นต์ มีน้ำหนักตัวเพิ่มขึ้นมากกว่าและกินอาหารมากกว่าพวกที่ใช้ น้ำนึ่งปลาทูน่าแช่แข็งในอาหาร 9 เปอร์เซ็นต์ ( $P < .01$ ) แต่การใช้น้ำนึ่งปลาทูน่าในอาหาร 0, 3, 6 และ 9 เปอร์เซ็นต์ ไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหารและต้นทุนค่าอาหารที่ใช้ผลิตไก่กระทง 1 กิโลกรัม ( $P > .05$ )
3. ในช่วงอายุ 0-6 สัปดาห์ ไก่กระทงพวกที่ใช้ น้ำนึ่งปลาทูน่าแช่แข็งในอาหาร 0, 3, 6 และ 9 เปอร์เซ็นต์ มีน้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น ปริมาณอาหารที่กิน ประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหารและต้นทุนค่าอาหารที่ใช้ผลิตไก่กระทง 1 กิโลกรัม ไม่แตกต่างกันทางสถิติ ( $P > .05$ )
4. การใช้น้ำนึ่งปลาทูน่าแช่แข็งในอาหารไก่กระทงที่ระดับ 0, 3, 6 และ 9 เปอร์เซ็นต์ ไม่มีผลต่อเปอร์เซ็นต์ซากและเปอร์เซ็นต์ส่วนประกอบของซาก ( $P > .05$ )
5. เปอร์เซ็นต์การไข่ น้ำหนักไข่ มวลไข่ ไข่สะสมต่อแม่ไก่ การเปลี่ยนแปลงน้ำหนักตัว และปริมาณอาหารที่กินของไก่ไข่ที่ใช้ น้ำนึ่งปลาทูน่าแช่แข็งในอาหาร 0, 3, 6 และ 9 เปอร์เซ็นต์ ไม่มีความแตกต่างกัน ( $P > .05$ ) แต่พวกที่ใช้ น้ำนึ่งปลาทูน่าแช่แข็งในอาหาร 0, 3 และ 6 เปอร์เซ็นต์ มีค่าเฉลี่ยปริมาณอาหารที่ใช้ผลิตไข่ 1 กิโลกรัม น้อยกว่าพวกที่ใช้ น้ำนึ่งปลาทูน่าในอาหาร 9 เปอร์เซ็นต์ ( $P < .05$ )
6. ต้นทุนค่าอาหารที่ใช้ผลิตไข่ไก่ 1 กิโลกรัม คุณภาพไข่ และส่วนประกอบของไข่ของไก่ไข่ที่ใช้ น้ำนึ่งปลาทูน่าแช่แข็งในอาหารที่ระดับ 0, 3, 6 และ 9 เปอร์เซ็นต์ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ( $P > .05$ )