บทคัดย่อ

การวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารพบว่า น้ำนึ่งปลาทูน่าเข้มข้นมีความชื้น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม และฟอสฟอรัส 42.02, 37.92, 2.98, 0.05, 0.43 และ 0.84 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ มีค่าพลังงานใช้ประโยชน์ได้ในสัตว์ปีก 1,644.88 กิโลแคลอรีต่อกิโลกรัม มีกรดอะมิโนที่จำเป็นอาร์จินีน ฮีสทิดีน ลูซีน ไอโซลูซีน ฟีนิลอะลานีน ทรีโอนีน เมทไธโอนีน ไลซีน วาลีน และทริปโตเฟนเท่ากับ 1,551.9, 3,538.0, 807.3, 393.1, 462.7, 722.4, 336.5, 1,292.6, 595.5 และ 62.4 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม ตามลำดับ การศึกษาการใช้น้ำนึ่งปลาทูน่าเข้มข้นในอาหารไก่แบ่งออกเป็น 2 การทดลอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสมรรถภาพการผลิต และเปอร์เซ็นต์ซากในไก่กระทง และเพื่อศึกษาสมรรถภาพการผลิต คุณภาพไข่ และส่วนประกอบของฟองไข่ของไก่ไข่ การทดลองที่ 1 ทดลองกับไก่กระทงคละเพศ อายุ 1 วัน พันธุ์ซีพี 707 จำนวน 160 ตัว วางแผนการทดลองแบบสุ่มตลอดมี 4 พวก 4 ซ้ำๆ ละ 10 ตัว การทดลองที่ 2 ทดลองกับไก่ไข่พันธุ์ไฮเส็กซ์ อายุ 36 สัปดาห์ จำนวน 96 ตัว วางแผนทดลองแบบสุ่มตลอด มี 4 พวก 4 ซ้ำๆ ละ 6 ตัว ในแต่ละการทดลองไก่กระทงและไก่ไข่ได้รับอาหารทดลองที่มีน้ำนึ่งปลาทูน่าเข้มข้นในอาหารที่ระดับ 0, 3, 6 และ 9 เปอร์เซ็นต์ ผลการทดลองในไก่กระทง พบว่าช่วงอายุ 0-2 และ 0-4 สัปดาห์ ไก่กระทงที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมน้ำนึ่งปลาทูน่าเข้มข้น 0, 3 และ 6 เปอร์เซ็นต์ มีน้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้นและมีปริมาณอาหารที่กินมากกว่าพวกที่ใช้น้ำนึ่งปลาทูน่าในอาหาร 9 เปอร์เซ็นต์อย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติ (P<.01) แต่การใช้น้ำนึ่งปลาทูน่าในอาหารที่ระดับ 0, 3, 6 และ 9 เปอร์เซ็นต์ ไม่มีผลต่อน้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้นและปริมาณอาหารที่กินในช่วงอายุ 0-6 สัปดาห์ ประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหาร และต้นทุนค่าอาหารที่ใช้ผลิตไก่กระทง 1 กิโลกรัมของทุกช่วงการทดลอง และเปอร์เซ็นต์ซาก โดยมีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ (P>.05) ผลการทดลองในไก่ไข่ พบว่าเปอร์เซ็นต์การไข่ น้ำหนักไข่ มวลไข่ ไข่สะสมต่อแม่ไก่ ปริมาณอาหารที่กิน ต้นทุนค่าอาหารที่ใช้ผลิตไข่ไก่ 1 กิโลกรัม คุณภาพไข่ และส่วนประกอบของไข่ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ (P>.05) แต่พวกที่ใช้น้ำนึ่งปลาทูน่าเข้มข้นในอาหาร 0, 3 และ 6 เปอร์เซ็นต์ มีค่าเฉลี่ยปริมาณอาหารที่ใช้ผลิตไข่ 1 กิโลกรัม น้อยกว่าพวกที่ใช้น้ำนึ่งปลาทูน่าเข้มข้นผสมในอาหาร 9 เปอร์เซ็นต์ (P<.05) โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.243, 2.339, 2.285 และ 2.527 กิโลกรัม ตามลำดับ