

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ภาคผนวก

ภาคผนวก 1 วิธีการวัดมิโมซินในตัวอย่างพืช (Hegarty *et al.*, 1964)

วิธีนี้ใช้กรด hydrochloric (HCl) เข้มข้น 0.2 N สกัด แล้วกำจัดสารรบกวนอื่น ๆ โดยการแยกด้วยโครมาโตกราฟี แบบคอลัมน์ (column chromatography) ซึ่งบรรจุ cation exchange resin วิธีนี้เหมาะสำหรับวัดปริมาณมิโมซินในช่วง 10 - 160 ไมโครกรัม จากนั้นนำสารละลายที่ได้ไปแยกให้ได้สารมิโมซินบริสุทธิ์ด้วยการใช้ โครมาโตกราฟี แบบกระดาษ (paper chromatography)

อุปกรณ์

1. คอลัมน์แก้ว ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 0.7 ซม. ยาว 50 ซม.
1. HCl เข้มข้น 3 N, 0.2 N, 0.1 N
2. Cation-exchange resin คือ Dowex 50-X4 (100-200 wet mesh) รูป H^+
3. Ethanol 80%
4. สารละลาย 3 N NaOH
5. สารละลาย 2 N NH_4OH
6. กระดาษกรอง Whatman NO. 1 (for chromatography) 55x40 cm
7. กระดาษกรอง Whatman NO. 41
8. สารละลายผสม (solvent mixture) คือ Butanol : acetic acid : water (120 : 30 : 50 by volume)
9. Ferric chloride เข้มข้น 0.05 % ใน 0.02 N HCl
10. Standard mimosine
11. Spectrophotometer รุ่น UV - 1601 ยี่ห้อ Shimadzu พร้อม glass cuvette

วิธีการ

□ เตรียมสารละลาย

1. เตรียม 3 N HCl โดยตวงสารละลายกรดไฮโดรคลอริกเข้มข้น (37%, ถ.พ. 1.2) 250 ml ปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นให้ได้ 1000 ml
2. เตรียม 0.2 N HCl โดยตวงสารละลาย HCl เข้มข้น 16.66 ml ปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นให้ได้ 1000 ml
3. เตรียม 0.1 N HCl โดยตวงสารละลาย HCl เข้มข้น 8.33 ml ปรับ 1000 ml
4. เตรียม 3 N NaOH โดยชั่ง NaOH 120 g ละลายในน้ำกลั่นและปรับปริมาตรเป็น 1 ลิตร

5. เตรียม 2 N NH_4OH โดยตวงสารละลาย NH_4OH 133.33 มล ปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่น เป็น 1 ลิตร
6. เตรียมสารละลายผสม ผสม butanol, acetic acid และน้ำกลั่น ในอัตราส่วน 120 : 30 : 50 ml
7. เตรียม Ferric chloride 0.05% โดยละลาย $\text{FeCl}_3 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$ 4 g ใน 0.02 N HCl 500 ml
8. เตรียมสารละลายมาตรฐานมิโมซิน โดยละลายมิโมซิน 100 mg ใน 0.1 N HCl 100 ml

□ การเตรียมคอลัมน์โครมาโตกราฟี

1. ใส่ใยแก้ว หรือสำลี ที่กั้นคอลัมน์ กรณีที่คอลัมน์ไม่มีกั้นกรอง ให้เติมน้ำกลั่นลงในคอลัมน์ ในปริมาณสูงจากก้นคอลัมน์เล็กน้อย
2. ล้างเรซินด้วยน้ำกลั่นโดยเทน้ำลงในเรซิน คนแล้วทิ้งไว้ให้ตกตะกอน เทน้ำออก ทำซ้ำจน ได้สีของน้ำใส
3. ใช้ปิเปตขนาด 10 มล. ดูดเรซินครั้งละ 1 มล.แล้วปล่อยลงในคอลัมน์ จนได้ความสูงของ เรซินประมาณ 10 ซม.
4. ปิดส่วนบนของเรซินด้วยกระดาษกรองที่ตัดให้มีขนาดพอดีกับเส้นผ่าศูนย์กลางของ คอลัมน์ เพื่อป้องกันไม่ให้เรซินกระจายตอนเทสารละลายลงไป
5. ปล่อยน้ำจากคอลัมน์จนหมด
6. ล้างคอลัมน์ด้วย 3 N NaOH 25 ml ปล่อยให้ไหลออกจนหมด
7. ล้างด้วยน้ำกลั่นทีละ 20 มล. จนหมดฤทธิ์ต่าง (ประมาณ 3 ครั้ง) ทดสอบด้วยกระดาษ ลิทมัส
8. เติม 3 N HCl 25 มล. ปล่อยให้ไหลออกจนหมด
9. ล้างคอลัมน์ด้วยน้ำทีละ 20 มล. จนหมดฤทธิ์กรด ปล่อยให้ไหลจนหมด

□ การสกัดสารมิโมซินจากตัวอย่างพืช

1. กรณีที่เป็นตัวอย่างพืชสดซึ่งตัวอย่าง 1-5 กรัม แช่ใน 0.2 N HCl ปริมาณสารที่ใช้ คือ 50-100 มล./ 2 กรัมสด บดตัวอย่างกับ 0.2 N HCl ในโกร่ง (glass pistle or mortar) หลังจากนั้น นั้นปั่นแยก หรือกรองเก็บเฉพาะส่วนที่เป็นน้ำ ล้างตะกอนจนเมื่อทดสอบด้วยสาร FeCl_3 ไม่มีสีม่วงเกิดขึ้น ปรับปริมาตรส่วนที่กรองได้ในปริมาณที่แน่นอน (แล้วแต่สารที่ใช้)
2. ในกรณีที่ตัวอย่างเป็นพืชแห้ง ให้บดผ่านตะแกรงขนาด 1 มม. ถ้าเป็นส่วนของใบพืช ใช้ตัวอย่าง 0.5 กรัม แต่ถ้าเป็นส่วนของ เมล็ด ใช้ 0.2-0.5 กรัม แช่ใน 0.1 N HCl บดในโกร่ง และทิ้งข้ามคืน ถ่ายสารละลาย+ตัวอย่างลงใน หลอดปั่นแยก ล้างส่วนที่ติดโกร่งด้วย 0.1

N HCl 5 มล. แล้วนำไปปั่นแยก กรอง ล้างตะกอนด้วย 0.1 N HCl 5 มล. แล้วนำไปปั่นแยกอีกครั้ง ถ่ายตะกอนจากหลอดลงในขวดรูปชมพู่ (conical flask) ขนาด 50 มล. เติม 0.1 N HCl 20-30 มล. ปิดจุก และนำไปใส่เครื่องเขย่า นาน 5 ชม. นำไปปั่นแยกอีกครั้ง ล้างตะกอนด้วย 2x5 ml 0.1 N HCl นำส่วนที่กรองได้ทั้งหมดรวมกันปรับปริมาตรให้ได้ 200 มล. ด้วยน้ำกลั่น ซึ่งจะช่วยให้สารละลาย HCl เจือจางลงประมาณ 0.05 N

□ การแยกมิโมซินให้บริสุทธิ์ มี 2 ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ 1 แยกสารที่กรองได้ด้วย Ion-exchange resin chromatography (Dowex 50-X4, H⁺ form)

1. เทสารตัวอย่างสกัด 40 มล. ผ่านคอลัมน์ ปล่อยให้ไหลออกจนหมด
2. ล้างด้วยน้ำกลั่น 18 มล.
3. ใส่ ethanol 80% 18 มล. เพื่อล้างส่วนที่เป็น polyphenolic substance
4. ล้าง ethanol ด้วยน้ำกลั่น 15 มล. เพื่อไล่ส่วนของ ethanol และน้ำจากคอลัมน์ให้เร็วขึ้น อาจช่วยด้วยการใช้อากาศเป่าจากด้านบนคอลัมน์ โดยใช้แรงดันประมาณ 3 นิ้วของปรอท (3 inch of Hg)
5. ล้างส่วนของสารอินทรีย์ที่อยู่ในรูปของ cation ด้วย 2 N NH₄OH 15 มล. จะทำการเก็บสารละลายเมื่อส่วนของ NH₄OH (ซึ่งจะเห็นเป็นคราบสีน้ำตาลเข้ม) ไหลมาจนถึงระยะห่างจากส่วนกั้นคอลัมน์ประมาณ 1 ซม. หลอดที่ใช้เก็บเป็นหลอดที่ทราบปริมาตรแน่นอนแล้ว ทำการเก็บสารละลายส่วนนี้จนสารละลายที่ไหลผ่านคอลัมน์เป็นสีใส
6. นำส่วนของสารละลายที่ผ่านคอลัมน์ไประเหยภายใต้อุณหภูมิ 40°C ที่มีการลดความดัน ระเหยจนสารมีปริมาตรลดลงเหลือ 1 มล. ล้างส่วนที่ติดข้างหลอดด้วย 1 หยดของ 2 N NH₄OH สารละลายที่เหลือต้องทราบปริมาตรที่แน่ชัดแล้ว ถ่ายลงใน หลอดตัวอย่างขนาดเล็กที่มีฝาปิด เก็บที่อุณหภูมิ 5 °C เพื่อรอวิเคราะห์

ขั้นตอนที่ 2 แยกสารละลายที่ได้ผ่านคอลัมน์ในขั้นตอนที่ 1 อีกครั้งด้วยกระดาษโครมาโตกราฟี

1. ดูดสารละลายตัวอย่าง และสารละลายมิโมซินมาตรฐาน มา 10 ไมโครลิตร ด้วย Micro pipette

2. จุดสารทั้ง 2 ลงบนกระดาษโครมาโตกราฟี ห่างจากขอบกระดาษส่วนล่าง 1 นิ้ว ให้จุดของตัวอย่าง กับ มิโมซินห่างกันประมาณ 2 นิ้ว การจุดมิโมซินควบคู่กันไปเพื่อเทียบระยะห่างของสีมิโมซินที่แน่ชัด
3. จุ่มกระดาษลงในปีกเกอร์ที่มีสารละลายผสมอยู่ โดยวางกระดาษในแนวลาดเอียง ใช้กระดาษ 1 แผ่น ต่อสารละลายผสม 1 ที่ ทิ้งนาน ประมาณ 15 ชม. นำกระดาษออกทำให้แห้งในตู้ดูดควันที่อุณหภูมิห้อง
4. พ่นกระดาษเบา ๆ ด้วย 0.05 %FeCl₃ เพื่อดูสีที่เกิดขึ้น เมื่อกระดาษแห้งตัดส่วนของสีที่เหมือนมิโมซินมาตรฐาน ขนาดชิ้น 3/8 นิ้ว และส่วนที่ไม่มีตัวอย่างเพื่อทำเป็น blank ให้มีขนาดเท่ากัน
5. เติม 0.05 %FeCl₃ ลงในขวดที่มีแผ่นกระดาษที่ตัดไว้ (4) ให้ท่วมกระดาษ เก็บในที่มืด 15 นาที โดยเขย่า 2 ครั้ง ในช่วงเวลานี้
6. นำสารละลายตัวอย่างที่ได้ไปวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ 535 nm โดยใช้ blank เป็นตัวปรับศูนย์ ตั้งกระดาษออก ก่อนวัดประมาณ 30 วินาที

□ การทำ standard curve ของสารมิโมซิน

1. ดูดสารละลายมิโมซินมาตรฐาน ด้วยปิเปต แล้วเจือจางด้วยน้ำกลั่นให้มีความเข้มข้นของมิโมซิน เท่ากับ 0.1, 0.2, 0.3, 0.4, 0.5, 0.6, 0.7 และ 0.8 มก.
2. นำสารละลายแต่ละความเข้มข้นมาหยดลงบนกระดาษ ทำเช่นเดียวกับการแยกตัวอย่าง
3. นำสารละลายมิโมซินมาตรฐานที่แยกได้มาอ่านค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 535 nm
4. นำค่าการดูดกลืนแสงที่แต่ละความเข้มข้นของสารมิโมซินมาสร้างสมการรีเกรสชันเพื่อทำนายค่ามิโมซินของตัวอย่างที่แต่ละค่าการดูดกลืนแสง

$$Y = a + bX$$

โดย Y คือ ความเข้มข้นของมิโมซิน (mg)

a, b คือ ค่าคงที่

X คือ ค่าการดูดกลืนแสงของสารละลายตัวอย่างที่ 535 นาโนเมตร

□ วิธีการคำนวณปริมาณสารมิโมซิน

เนื่องจากในการทดลองนี้ใช้สารละลายในแต่ละขั้นตอน แตกต่างกัน ดังนี้

1. ใช้ตัวอย่าง 3 กรัม เติมสารละลายสกัด และกรองจนได้ปริมาตร 200 มิลลิลิตร
2. นำสารละลายที่กรองได้ ปริมาตร 40 มิลลิลิตร มาผ่านคอลัมน์ เก็บสารละลายตัวอย่างหลังผ่านคอลัมน์แล้วทำให้เหลือ 1 มิลลิลิตร
3. ดูดสารละลาย ในข้อ 2. มา 10 ไมโครลิตร (หรือ 0.01 มิลลิลิตร) หยดบนกระดาษโครมาโตกราฟีเพื่อแยกสารละลายมิโมซินบริสุทธิ์

ดังนั้นการคำนวณจึงจำเป็นต้องนำปริมาตรแต่ละขั้นตอนมาคำนวณรวมด้วย ดังนี้

สารละลายสุดท้าย 0.01 มล. มีปริมาณสารมิโมซิน Y มก. (ได้จากสมการรีเกรสชั่น)

$$\text{" 1 มล. มีมิโมซิน } \frac{Y \times 1}{.01} \text{ มก. ซึ่งมาจากสารละลาย 40 มล.}$$

สารละลายที่กรองได้ 40 มล. มีมิโมซิน $Y / 0.1$ มก.

$$\text{" 200 มล. มีมิโมซิน } \frac{Y \times 200}{.01 \times 40} \text{ มก.}$$

หรือ ตัวอย่าง 3 ก. มีมิโมซิน $\frac{Y \times 5}{.01 \times 1000}$ ก.

$$\text{" 1 ก. มีมิโมซิน } \frac{Y \times 5}{10 \times 3} \text{ ก.}$$

$$\text{" 100 ก มีมิโมซิน } \frac{Y \times 5 \times 100}{30} \%$$

$$\text{" 100 ก. วัตถุแห้ง มีมิโมซิน } \frac{Y \times 50}{3} \times \frac{100}{DM} \%DM$$

ภาคผนวก 2 วิธีวิเคราะห์เบต้าแคโรทีนในซีรัม

เนื่องจากเบต้าแคโรทีนมีความไวต่อแสง ดังนั้นอุปกรณ์ที่เก็บตัวอย่างควรป้องกันการถูกแสงด้วยการหุ้มด้วยกระดาษอะลูมิเนียมฟอยล์ หรือกระดาษสีดำและควรทำการเก็บ และเตรียมตัวอย่างอย่างรวดเร็ว โดยมีอุปกรณ์และวิธีการ ดังนี้

อุปกรณ์

□ สำหรับเก็บตัวอย่างเลือด

1. หลอดฉีดยา ขนาด 20 มิลลิลิตร
2. เข็มฉีดยา เบอร์ 18 ยาว 1 นิ้ว
3. หลอดทดลองสำหรับใส่น้ำเลือด 15 มิลลิลิตร หุ้มด้วยกระดาษอะลูมิเนียมฟอยล์
4. หลอดพลาสติกสำหรับเก็บตัวอย่างซีรัม ขนาด 5 มิลลิลิตร หุ้มด้วยกระดาษอะลูมิเนียมฟอยล์
5. สำลี และเอธิลแอลกอฮอล์
6. ฉลากสำหรับติดรายละเอียดของโค
7. เครื่องเหวี่ยง (centrifuge)

□ สำหรับวิเคราะห์เบต้าแคโรทีน

12. สารมาตรฐานเบต้าแคโรทีน
13. เอทานอล 95% (AR)
14. Petroleum ether (AR) B.P.40-60°C
15. Chloroform (AR)
16. หลอดทดลองฝาเกลียว (screw-cap test tube) ขนาด 5 มิลลิลิตร
17. ไมโครปิเปต ขนาด 500 ไมโครลิตร
18. เครื่องปั่นผสม (vortex mixer)
19. Spectrophotometer รุ่น UV - 1601 ยี่ห้อ Shimadzu และ glass cuvette

วิธีการ

□ เก็บ และเตรียมตัวอย่างเลือด

1. เจาะเลือดโคบริเวณเส้นเลือดดำที่คอ (jugular vein) ตัวละ 20 มิลลิลิตร แบ่งใส่หลอดทดลองความจุ 15 มิลลิลิตร จำนวน 2 หลอด ๆ ละ 10 มิลลิลิตร

2. นำหลอดตัวอย่างเลือดไปปั่นด้วยเครื่องเหวี่ยงที่ความเร็ว 2000 รอบ/นาที ประมาณ 30 นาที เพื่อให้เม็ดเลือดแดงตกตะกอน
3. แยกเก็บเฉพาะส่วนของน้ำซีรัม หลอดละ 5 มิลลิลิตร โดยแต่ละหลอดหุ้มภายนอกด้วยกระดาษอะลูมิเนียมฟอยล์เพื่อป้องกันการถูกแสง จากนั้นนำหลอดซีรัมทั้งหมดบรรจุลงในถุงสีดำ นำไปแช่เย็นที่อุณหภูมิต่ำกว่า -10°C เพื่อรอวิเคราะห์ต่อไป

□ วิธีเตรียมสารละลายและวิเคราะห์

1. ดูดตัวอย่างซีรัมที่นำมาวางไว้ให้ละลายและมีอุณหภูมิเท่าห้องปกติ จำนวน 2 มล. ลงในหลอดที่หุ้มด้วยกระดาษฟอยล์เพื่อป้องกันแสง
2. เติมหेतทานอล 2 มิลลิลิตร เพื่อตกตะกอนส่วนของโปรตีน ปิดฝาผสมให้เข้ากันด้วยเครื่อง vortex mixer ประมาณ 2-3 นาที
3. เติมนิโตรเลียมอีเทอร์ 2 มิลลิลิตร นำไปปั่นแยกด้วยเครื่องเหวี่ยงนาน 10 นาที เพื่อแยกส่วนของเบต้าแคโรทีนออกจากสารละลายอื่น ๆ
4. ดูดเฉพาะส่วนบนที่เป็นสีเหลืองประมาณ 2 มิลลิลิตร ใส่ใน cuvette เพื่อนำไปอ่านค่าการดูดกลืนแสงที่ 440 นาโนเมตร ด้วยเครื่องสเปกโตรโฟโตมิเตอร์ โดยใช้ปิโตรเลียมอีเทอร์เป็นตัวปรับศูนย์
5. นำค่าการดูดกลืนแสงของตัวอย่างที่ได้ไปเทียบกับค่าตัวอย่างมาตรฐาน

□ การทำ standard curve ของสารเบต้าแคโรทีน

1. นำตัวอย่างเบต้าแคโรทีน 20 มิลลิกรัม ละลายในคลอโรฟอร์ม 2-3 มิลลิลิตร ปรับด้วยปิโตรเลียมอีเทอร์ให้มีปริมาตร 100 มิลลิลิตร
2. ดูดน้ำยามาตรฐาน ข้อ 1. มา 1 มิลลิลิตร ปรับด้วยปิโตรเลียมอีเทอร์ให้มีปริมาตร 100 มิลลิลิตร
6. ดูดสารในข้อ 2. มา 0.25, 0.50, 0.75, 1.0, 1.25, 1.50, 1.75, 2.0 มิลลิลิตร ปรับด้วยปิโตรเลียมอีเทอร์ให้มีปริมาตร 100 มิลลิลิตร จะได้สารละลายที่มีเบต้าแคโรทีน เท่ากับ 0.5, 1.0, 1.5, 2, 2.5, 3, 3.5 และ 4 ไมโครกรัม นำไปวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ 440 นาโนเมตร ด้วยเครื่องสเปกโตรโฟโตมิเตอร์ โดยใช้ปิโตรเลียมอีเทอร์เป็นตัวปรับศูนย์
3. นำค่าที่ได้มาสร้างสมการรีเกรสชันเพื่อใช้ทำนายค่าของตัวอย่าง นำค่าการดูดกลืนแสงที่แต่ละความเข้มข้นของสารเบต้าแคโรทีนมาสร้างสมการรีเกรสชัน เพื่อทำนายค่าเบต้าแคโรทีนของตัวอย่างที่แต่ละค่าการดูดกลืนแสง

$$Y = a + bX$$

โดย Y คือ ความเข้มข้นเบต้าแคโรทีน (μg)
 a, b คือ ค่าคงที่
 X คือ ค่าการดูดกลืนแสงของสารละลายตัวอย่างที่ 440 นาโนเมตร

□ วิธีการคำนวณปริมาณสารเบต้าแคโรทีน

ซีรัม 2 มล. มีปริมาณสารเบต้าแคโรทีน Y มคก. (ได้จากสมการรีเกรสชัน)

“ 5 มล. มีเบต้าแคโรทีน $\frac{Y \times 5}{2}$ มคก. ซึ่งมาจากเลือด 10 มล.

เลือด 100 มล. มีเบต้าแคโรทีน $\frac{Y \times 5 \times 100}{2 \times 10} = 25 \times Y$ มคก./100มล

ตารางผนวก 1 ANOVA: ลักษณะ และคะแนนที่ประเมินทางกายภาพใบกระถินที่หมัก
ระยะเวลาต่างกัน ในการทดลองที่ 1

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Odor	Between Groups	8.150	3	2.717	5.811	.007
	Within Groups	7.480	16	.468		
	Total	15.630	19			
Color	Between Groups	1.562	3	.521	1.548	.241
	Within Groups	5.380	16	.336		
	Total	6.942	19			
Texture	Between Groups	.310	3	.103	8.794	.001
	Within Groups	.188	16	.012		
	Total	.498	19			
Score	Between Groups	20.406	3	6.802	8.028	.002
	Within Groups	13.556	16	.847		
	Total	33.962	19			

ตารางผนวก 2 ANOVA: ปริมาณกรดอินทรีย์ (% ของวัตถุแห้ง) ของไบโกระถินที่หมักระยะเวลาต่างกัน ในการทดลองที่ 1

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Acetic	Between Groups	3.132	3	1.044	2.030	.150
	Within Groups	8.228	16	.514		
	Total	11.360	19			
Lactic	Between Groups	20.782	3	6.927	6.080	.006
	Within Groups	18.230	16	1.139		
	Total	39.012	19			
Score	Between Groups	329.650	3	109.883	1.051	.397
	Within Groups	1673.425	16	104.589		
	Total	2003.075	19			

ตารางผนวก 3 ANOVA: องค์ประกอบทางเคมีของใบกระถินที่หมักระยะเวลาต่างกัน
ในการทดลองที่ 1

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
DM	Between Groups	5.022	4	1.255	2.109	.124
	Within Groups	10.121	17	.595		
	Total	15.143	21			
OM	Between Groups	.413	4	.103	1.188	.351
	Within Groups	1.476	17	.087		
	Total	1.888	21			
CP	Between Groups	4.253	4	1.063	5.384	.005
	Within Groups	3.357	17	.197		
	Total	7.611	21			
EE	Between Groups	.542	4	.136	1.273	.319
	Within Groups	1.809	17	.106		
	Total	2.351	21			
Ash	Between Groups	.413	4	.103	1.188	.351
	Within Groups	1.476	17	.087		
	Total	1.888	21			
NFC	Between Groups	31.096	4	7.774	1.568	.228
	Within Groups	84.283	17	4.958		
	Total	115.379	21			

ตารางผนวก 4 ANOVA: ปริมาณเยื่อใยต่าง ๆ ของใบกระถินที่หมักระยะเวลาต่างกัน
ในการทดลองที่ 1

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
NDF	Between Groups	27.677	4	6.919	1.788	.178
	Within Groups	65.779	17	3.869		
	Total	93.456	21			
ADF	Between Groups	9.706	4	2.426	3.538	.028
	Within Groups	11.659	17	.686		
	Total	21.365	21			
ADL	Between Groups	5.377	4	1.344	6.429	.002
	Within Groups	3.554	17	.209		
	Total	8.931	21			
Hemicellulose	Between Groups	54.691	4	13.673	3.025	.047
	Within Groups	76.852	17	4.521		
	Total	131.543	21			
Cellulose	Between Groups	.901	4	.225	.411	.798
	Within Groups	9.315	17	.548		
	Total	10.216	21			

ตารางผนวก 5 ANOVA: ปริมาณเบต้าแคโรทีน และมิโมซิน ของใบกระถินที่หมักในระยะเวลาต่างกัน ในการทดลองที่ 1

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Carotene	Between Groups	1728.72	3	576.239	3.180	.053
	Within Groups	2899.72	16	181.232		
	Total	4628.43	19			
Mimosine	Between Groups	.006	3	.002	1.641	.220
	Within Groups	.021	16	.001		
	Total	.027	19			

ตารางผนวก 6 ค่าการย่อยได้ของวัตถุดิบแห้ง ในการทดลองที่ 2

Cows	Feed offer			Feed ort			Total DM Consumed (g)	Feces		Digestible DM (g)	Digestibility %
	Fresh	% DM	DM (g)	Fresh	% DM	DM (g)		% DM	DM (g)		
1	20000	35.22	7044	0	0	0	7044	26.63	3046	3998	56075
2	20000	35.22	7044	0	0	0	7044	26.51	3065	3979	56049
3	20000	35.22	7044	0	0	0	7044	24.88	3033	4011	56094
4	20000	35.22	7044	2500	32.02	801	6244	23.59	2762	3481	55076
Average	20000	35.22	7044	625	8.01	200	6844	25.40	2977	3867	56.49

ตารางผนวก 7 ค่าการย่อยได้ของอินทรีย์วัตถุ ในการทดลองที่ 2

Cows	Feed offer			Feed ort			Total OM Consumed (g)	Feces		Digestible OM (g)	Digestibility %
	DM	% OM	OM (g)	DM	% OM	OM (g)		% DM	DM (g)		
1	7044	91.70	6459	0	0	0	6459	84.48	2574	3886	60.15
2	7044	91.70	6459	0	0	0	6459	85.41	2618	3842	59.48
3	7044	91.70	6459	0	0	0	6459	84.84	2573	3886	60.17
4	7044	91.70	6459	801	89.11	713	5746	83.99	2320	3426	59.62
Average	7044	91.70	6459	200	22.28	178	6281	84.68	2521	3760	59.85

ตารางผนวก 8 ค่าการย่อยได้ของโปรตีน ในการทดลองที่ 2

Cows	Feed offer			Feed ort			Total CP			Feces			Digestible			
	No.	DM	% CP	CP (g)	DM	% CP	CP (g)	Consumed (g)	DM	% CP	CP (g)	DM	% CP	CP (g)	CP (g)	%
1	7044	22.23	22.23	1566	0	0	0	1566	3046	23.00	701	3046	23.00	701	865	55.25
2	7044	22.23	22.23	1566	0	0	0	1566	3065	24.52	751	3065	24.52	751	814	52.01
3	7044	22.23	22.23	1566	0	0	0	1566	3033	25.13	762	3033	25.13	762	804	51.33
4	7044	22.23	22.23	1566	801	17.42	139	1426	2762	25.17	695	2762	25.17	695	731	51.26
Average	7044	22.23	22.23	1566	200	4.36	35	1531	2977	24.46	727	2977	24.46	727	804	52.46

ตารางผนวก 9 ค่าการย่อยได้ของไขมัน ในการทดลองที่ 2

Cows	Feed offer			Feed ort			Total EE			Feces			Digestible			
	No.	DM	% EE	EE (g)	DM	% EE	EE (g)	Consumed (g)	DM	% EE	EE (g)	DM	% EE	EE (g)	EE (g)	%
1	7044	7.71	7.71	543	0	0	0	543	3046	5.50	168	3046	5.50	168	376	69.15
2	7044	7.71	7.71	543	0	0	0	543	3065	5.26	161	3065	5.26	161	382	70.32
3	7044	7.71	7.71	543	0	0	0	543	3033	5.19	157	3033	5.19	157	386	71.02
4	7044	7.71	7.71	543	801	6.51	52	491	2762	5.29	146	2762	5.29	146	345	70.24
Average	7044	7.71	7.71	543	200	1.63	13	530	2977	5.31	158	2977	5.31	158	372	70.18

ตารางผนวก 10 ค่าการย่อยได้ของคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่เยื่อใยในการทดลองที่ 2

Cows	Feed offer			Feed ort			Total NFC			Feces			Digestible		Digestibility %
	DM	% NFC	NFC (g)	DM	% NFC	NFC (g)	Consumed (g)	DM	% NFC	NFC (g)	DM	% NFC	NFC (g)	NFC (g)	
1	7044	30.84	2172	0	0	0	2172	3046	0.60	18	2154	18	2154	2154	99.16
2	7044	30.84	2172	0	0	0	2172	3065	0.73	22	2150	22	2150	2150	98.97
3	7044	30.84	2172	0	0	0	2172	3033	1.88	57	2115	57	2115	2115	97.38
4	7044	30.84	2172	801	22.91	183	1989	2762	0.90	25	1964	25	1964	1964	98.75
Average	7044	30.84	2172	200	5.73	46	2127	2977	1.03	31	2096	31	2096	2096	98.56

ตารางผนวก 11 ค่าการย่อยได้ของเยื่อใยที่ไม่ละลายในสารละลายดีเทอร์เจนท์ในการทดลองที่ 2

Cows	Feed offer			Feed ort			Total NDF			Feces			Digestible		Digestibility %
	DM	% NDF	NDF (g)	DM	% NDF	NDF (g)	Consumed (g)	DM	% NDF	NDF (g)	DM	% NDF	NDF (g)	NDF (g)	
1	7044	31.02	2185	0	0	0	2185	3046	53.87	1641	544	53.87	1641	544	24.89
2	7044	31.02	2185	0	0	0	2185	3065	52.75	1617	568	52.75	1617	568	26.02
3	7044	31.02	2185	0	0	0	2185	3033	52.09	1580	605	52.09	1580	605	27.70
4	7044	31.02	2185	801	42.27	338	1847	2762	50.12	1385	496	50.12	1385	496	25.03
Average	7044	31.02	2185	200	10.57	85	2100	2977	52.21	1556	545	52.21	1556	545	25.91

ตารางผนวก 12 ค่าการย่อยได้ของยอดโทขนงรวมในการทดลองที่ 2

Cows	% Nutrient in feed				% Digestibility				Digestible nutrient/100gDM				TDN %
	CP	EE	NFC	NDF	CP	EE	NFC	NDF	CP	EE	NFC	NDF	
1	22.23	7.71	30.84	31.02	55.25	69.15	99.16	24.89	12.28	5.33	30.58	7.72	62.58
2	22.23	7.71	30.84	31.02	52.01	70.32	98.97	26.02	11.56	5.42	30.52	8.07	62.35
3	22.23	7.71	30.84	31.02	51.33	71.02	97.38	27.70	11.41	5.48	30.03	8.59	62.35
4	22.23	7.71	30.84	31.02	51.26	7.24	98.75	25.03	11.39	5.42	30.45	7.76	61.80
Average	22.23	7.71	30.84	31.02	52.46	70.18	98.56	25.91	11.66	5.41	30.40	8.04	62.27

ตารางผนวก 13 ค่าการย่อยได้ของพลังงานในการทดลองที่ 2

Cows	Feed offer				Feed ort				Total GE				Feces				Digestible				Digestibility DE Kcal/gDM
	DM (g)	GE Kcal/gDM	GE Kcal	DM (g)	DM (g)	GE Kcal/gDM	GE Kcal	DM (g)	DM (g)	GE Kcal	GE Consumed Kcal	DM (g)	DM (g)	GE Kcal/gDM	GE Kcal	DM (g)	DM (g)	GE Kcal/d	GE Kcal/d		
1	7044	5.06	35643	0	0	0	0	0	3046	4.62	35643	3046	3046	4.62	14075	21568	21568	21568	3.06		
2	7044	5.06	35643	0	0	0	0	0	3065	5.11	35643	3065	3065	5.11	15660	19983	19983	19983	2.84		
3	7044	5.06	35643	0	0	0	0	0	3033	4.91	35643	3033	3033	4.91	14891	20751	20751	20751	2.95		
4	7044	5.06	35643	801	4.90	39	35603	2762	2762	5.03	35603	2762	2762	5.03	13895	21709	21709	21709	3.08		
Average	7044	5.06	35643	200	1.23	10	35633	2977	2977	4.92	35633	2977	2977	4.92	14630	21003	21003	21003	2.98		

ตารางผนวก 14 ค่าไนโตรเจนของโคที่กินใบกระถินหมักร่วมกับ 1%NaHCO₃ ของน้ำหมักสด เป็นอาหารเดียว ในอาหารทดลองที่ 2

Cow	Feed offer				Feed ort				Feces			Urine		Retained N (g/day)
	DM (g)	N (%)	N (g)		DM (g)	N (%)	N (g)		DM (g)	N (%)	N (g)	Fresh (g)	N (%)	
1	7044	3.56	250.77	0	0	0	0	3046	3.68	112.09	10120	0.76	76.91	61.77
2	7044	3.56	250.77	0	0	0	3065	3.92	120.15	11266	0.55	61.96	68.66	
3	7044	3.56	250.77	0	0	0	3033	4.02	121.93	10194	0.66	67.28	61.56	
4	7044	3.56	250.77	801	2.79	22.35	2762	4.03	111.31	9970	0.67	66.80	50.31	
Average	7044	3.56	250.77	200	0.70	5.59	2977	3.91	116.37	10387.5	0.66	68.24	60.58	

ตารางผนวก 15 ANOVA: ปริมาณน้ำนม (กิโลกรัม) ก่อนการทดลอง ของโคทั้ง 3 กลุ่ม
ในการทดลองที่ 3

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	9.614	2	4.807	.280	.756
Within Groups	3559.891	207	17.198		
Total	3569.505	209			

ตารางผนวก 16 ANOVA: ปริมาณน้ำนม (กิโลกรัม) ของโคทั้ง 3 กลุ่ม เมื่อปรับค่าด้วยจำนวนวันที่ให้นม (DIM) น้ำหนักตัว (BW) อายุ (age) และลำดับที่ให้นม (Lactation No.)
ในการทดลองที่ 3

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	81.568 ^a	6	13.595	.447	.829
Intercept	110.234	1	110.234	3.627	.093
Treatments	6.336	2	3.168	.104	.902
DIM	4.142	1	4.142	.136	.722
BW	19.651	1	19.651	.647	.445
Age	.164	1	.164	.005	.943
Lactation No.	.236	1	.236	.008	.932
Error	243.156	8	30.395		
Total	4700.620	15			
Corrected Total	324.724	14			

a. R Squared = .251 (Adjusted R Squared = -.310)

ตารางผนวก 17 ANOVA: ปริมาณน้ำนมที่ปรับให้มีไขมัน 4% (4%FCM, kg) ของโคทั้ง 3 กลุ่ม เมื่อปรับค่าด้วยจำนวนวันที่ให้นม น้ำหนักตัว อายุ และลำดับที่ให้นม ในการทดลองที่ 3

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	127.993 ^a	6	21.332	1.017	.477
Intercept	150.974	1	150.974	7.196	.028
Treatments	24.407	2	12.204	.582	.581
DIM	.154	1	.154	.007	.934
BW	54.971	1	54.971	2.620	.144
Age	7.344	1	7.344	.350	.570
Lactation No.	4.239	1	4.239	.202	.665
Error	167.852	8	20.981		
Total	3730.809	15			
Corrected Total	295.844	14			

a. R Squared = .433 (Adjusted R Squared = .007)

ตารางผนวก 18 ANOVA: ปริมาณไขมันนม (กิโลกรัม) ของโคทั้ง 3 กลุ่ม เมื่อปรับค่าด้วยจำนวนวันที่ให้นม น้ำหนักตัว อายุ และลำดับที่ให้นม ในการทดลองที่ 3

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.289 ^a	6	.048	1.647	.251
Intercept	.287	1	.287	9.808	.014
Treatments	.066	2	.033	1.130	.370
DIM	.001	1	.001	.032	.862
BW	.141	1	.141	4.803	.060
Age	.029	1	.029	.977	.352
Lactation No.	.023	1	.023	.771	.405
Error	.234	8	.029		
Total	5.116	15			
Corrected Total	.523	14			

a. R Squared = .553 (Adjusted R Squared = .217)

ตารางผนวก 19 ANOVA: ปริมาณโปรตีนในน้ำนม (กิโลกรัม) ของโคทั้ง 3 กลุ่มเมื่อปรับค่าด้วย
จำนวนวันที่ให้นม น้ำหนักตัว อายุ และลำดับที่ให้นม ในการทดลองที่ 3

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.049 ^a	6	.008	.281	.930
Intercept	.054	1	.054	1.864	.209
Treatments	.004	2	.002	.064	.939
DIM	.003	1	.003	.095	.766
BW	.017	1	.017	.589	.465
Age	.000	1	.000	.000	.985
Lactation No.	.000	1	.000	.012	.915
Error	.234	8	.029		
Total	4.246	15			
Corrected Total	.283	14			

a. R Squared = .174 (Adjusted R Squared = -.446)

ตารางผนวก 20 ANOVA: ปริมาณน้ำตาลแลคโตสในน้ำนม (กิโลกรัม) ของโคทั้ง 3 กลุ่มเมื่อปรับค่าด้วย จำนวนวันที่ให้นม น้ำหนักตัว อายุ และลำดับที่ให้นม ในการทดลองที่ 3

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.199 ^a	6	.033	.382	.872
Intercept	.204	1	.204	2.347	.164
Treatments	.009	2	.004	.051	.950
DIM	.005	1	.005	.056	.819
BW	.033	1	.033	.382	.554
Age	.000	1	.000	.000	.989
Lactation No.	.003	1	.003	.034	.858
Error	.695	8	.087		
Total	10.351	15			
Corrected Total	.894	14			

a. R Squared = .223 (Adjusted R Squared = -.361)

ตารางผนวก 21 ANOVA: ปริมาณของแข็งทั้งหมดในน้ำนม (กิโลกรัม) ของโคทั้ง 3 กลุ่มเมื่อปรับค่าด้วย จำนวนวันที่ให้นม น้ำหนักตัว อายุ และลำดับที่ให้นม ในการทดลองที่ 3

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.431 ^a	6	.239	.556	.755
Intercept	1.690	1	1.690	3.938	.082
Treatments	.162	2	.081	.189	.831
DIM	.000	1	.000	.000	.990
BW	.526	1	.526	1.225	.301
Age	.026	1	.026	.061	.812
Lactation No.	.005	1	.005	.012	.917
Error	3.433	8	.429		
Total	63.750	15			
Corrected Total	4.864	14			

a. R Squared = .294 (Adjusted R Squared = -.235)

ตารางผนวก 22 ANOVA: ปริมาณของแข็งที่ไม่รวมไขมันในน้ำนม (กิโลกรัม) ของโคทั้ง 3 กลุ่ม เมื่อปรับค่าด้วย จำนวนวันที่ให้นม น้ำหนักตัว อายุ และลำดับที่ให้นม ใน การทดลองที่ 3

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.512 ^a	6	.085	.335	.900
Intercept	.578	1	.578	2.271	.170
Treatments	.029	2	.015	.058	.944
DIM	.001	1	.001	.005	.944
BW	.117	1	.117	.460	.517
Age	.000	1	.000	.000	.990
Lactation No.	.006	1	.006	.025	.878
Error	2.035	8	.254		
Total	33.163	15			
Corrected Total	2.547	14			

a. R Squared = .201 (Adjusted R Squared = -.398)

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นางสาววรรณ อ่างทอง
วัน เดือน ปีเกิด	15 พฤศจิกายน 2511
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาระดับประถมศึกษา ปีการศึกษา 2523 โรงเรียนวัดประชานาถ สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ปีการศึกษา 2526 โรงเรียนภัทรญาณวิทยา สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ปีการศึกษา 2529 โรงเรียนพระปฐมวิทยาลัย สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี ปีการศึกษา 2533 วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วท.บ) สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง
ประวัติการทำงาน	รับราชการในตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ สังกัดกลุ่มงานวิเคราะห์ อาหารสัตว์ กองอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์ ปี 2535 - ปัจจุบัน