

บทที่ 6

สรุปผลการทดลอง

ผลการทดลองสรุปได้ว่า

1. สมรรถภาพการผลิต (productive performance) ปริมาณอาหารที่กินต่อตัวต่อวัน อัตราการเจริญเติบโต และประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหาร จะเห็นได้ว่ากลุ่มที่ได้รับอาหารผสม บัวยกป่นแห่งในระดับ 2 เปอร์เซ็นต์ให้ผลที่ดีกว่าทุกกลุ่ม
2. ด้านคุณภาพซาก (carcass quality) เปอร์เซ็นต์ซากมีเนื้อมีแนวโน้มลดลงตามลำดับ ของการเพิ่มของบัวยกในอาหาร แต่เปอร์เซ็นต์ซากในส่วนที่เป็นเนื้อ กลุ่มที่ได้รับอาหารผสม บัวยกป่นแห่งที่ระดับ 2 เปอร์เซ็นต์ มีเนื้อมากที่สุด
3. ด้านระดับภูมิคุ้มกัน (Immunity level) ด้านระดับภูมิคุ้มกันต่อโรค พบว่าระดับ บัวยกป่นแห่งที่ระดับ 8 เปอร์เซ็นต์ มีการตอบสนองต่อโรคนิวคาสเซิลมากกว่าทุกระดับ แต่ระดับ ภูมิคุ้มกันต่อโรคฝีดาษมีเนื้อมีแนวโน้มลดลงเมื่อเพิ่มระดับบัวยกป่นแห่ง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความเหมาะสม ของระดับบัวยก และภูมิคุ้มกันต่อโรคที่ต่างกัน
4. ด้านคุณภาพเนื้อ (meat quality) ค่าสีของเนื้อ พบว่าที่ระดับบัวยกป่นแห่ง 8 เปอร์เซ็นต์มีเนื้อมากที่สุดกว่าทุกกลุ่ม ซึ่งสีของบัวยกป่นแห่งไม่มีผลต่อสีเนื้อ และสำหรับค่าการ ตรวจชิมที่ระดับ 8 เปอร์เซ็นต์ มีผลต่อความนุ่มของเนื้อออกมากกว่าทุกกลุ่ม สอดคล้องกับการเจริญ เติบโตที่ระดับ 8 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งมีการเจริญเติบโตช้า ทำให้การสร้างกล้ามเนื้อเป็นไปได้ช้า จึงมีผล ต่อค่าความนุ่ม ซึ่งส่งผลต่อค่าการสูญเสีย น้ำ ด้านความเป็นกรดเป็นด่าง เมื่อระดับบัวยกเพิ่มขึ้นจะ ทำให้ค่าความเป็นกรดเป็นด่างลดลงรวมถึงค่าการนำไฟฟ้าเพิ่มขึ้น และยังมีผลสอดคล้องกับค่าแรง ตัดผ่านของเนื้อที่เพิ่มขึ้น และค่าการประเมินการตรวจชิม
5. คุณภาพไขมัน (fat quality) พบว่า กล้ามเนื้ออกของไก่ปริมาณของกรดไขมันอิ่ม ตัว และไม่อิ่มตัวมีความแตกต่างกัน แต่เนื้อสะโพกไม่มีความแตกต่างของกรดไขมันอิ่มตัว และ ไม่อิ่มตัว เห็นได้ว่าชนิดของกล้ามเนื้อมีผลต่อปริมาณของปริมาณกรดไขมัน