

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	๑
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	๒
สารบัญตาราง	๓
สารบัญภาคผนวก	๔
สารบัญภาพ	๕
อักษรข้อ	๖
 บทที่ ๑ บทนำ	 ๑
วัตถุประสงค์	๒
 บทที่ ๒ การตรวจเอกสาร	 ๓
ชุดนิทรรศและกระบวนการหักในกระเพาะรูmen	๓
การโน้มไข่เดรตและการเกิดกรดในกระเพาะรูmen	๖
ความสำคัญของส่วนประกอบอาหารต่อกระบวนการหักและการให้ผลผลิตของโคนม	๑๐
แอสติโคสติส	๑๒
สาเหตุของการเกิดแอสติโคสติส	๑๓
อาการโดยทั่วไปของโคเมื่อเกิดภาวะแอสติโคสติส	๑๖
ผลลัพธ์เนื่องจากการเกิดแอสติโคสติส	๑๗
- กีบอักเสบ	๑๗
- ฝีในตับ	๒๑
- Polioencephalomalacia (PEM)	๒๒
การปรับสภาวะความเป็นกรดในกระเพาะรูmen	๒๒
บทบาทของสารบัฟเฟอร์ต่อการปรับสภาวะในกระเพาะรูmenและการให้ผลผลิต	๒๓
- โซเดียมไบคาร์บอเนต (Sodium bicarbonate, NaHCO ₃) กับคุณสมบัติการเป็นบัฟเฟอร์	๒๔

จัดทำโดยวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
แมกนีเซียมออกไซด์ (Magnesium Oxide, MgO) กับการปรับสมดุล pH ในกระเพาะรูmen	26
กรณิที่จำเป็นต้องเสริมบัฟเฟอร์และค่าในสูตรอาหาร	27
การใช้ค่างหรือเบส (Alkalizing agent or base) ร่วมกับบัฟเฟอร์เพื่อปรับสมดุล pH ในกระเพาะรูmen และเพิ่มผลผลิต	28
บทบาทของพืชแห้ง (Hay) ต่อการเพิ่มประสิทธิภาพของโภคนมอาหารผสมครนส่วน (Total Mixed Ration, TMR) กับการลดปัญหาเอสิโคสิต	34
 บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการทดลอง	37
การทดลองที่ 1 คุณสมบัติของโซเดียมไนเตรตและแมกนีเซียมออกไซด์	40
1.1 การหาค่า buffering capacity (BC) ของโซเดียมไนเตรต	40
1.2 การหาค่า total acid consuming capacity (TACC) ของโซเดียมไนเตรต และแมกนีเซียมออกไซด์	40
1.3 การหาขนาดอนุภาคและพื้นที่ผิวจำเพาะของแมกนีเซียมออกไซด์	41
1.4 การหาค่า pH ของโซเดียมไนเตรตและแมกนีเซียมออกไซด์	41
การทดลองที่ 2 ศึกษาผลการเสริมโซเดียมไนเตรตในการบ่อน้ำร่วมกับแมกนีเซียมออกไซด์ และหญ้าแห้งในสูตรอาหาร โภคนมต่อปริมาณกรดไขมันระเหยได้ในระดับห้องปฏิบัติการ (<i>in vitro</i>)	41
การทดลองที่ 3 ศึกษาสมรรถภาพการผลิตของโภคนมที่ได้รับอาหารที่มีหญ้ารูซี่หมัก เป็นอาหารหมายหลักเสริมด้วยบัฟเฟอร์และหญ้าแห้งและที่มีหญ้ารูซี่แห้งเป็นอาหารหมายหลัก	42
สัตว์ทดลองและคอกทดลอง	42
อาหารทดลอง	43
แผนการทดลอง	44
การประเมินคุณภาพทางกายภาพและวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี	46
การวิเคราะห์ทางสถิติ	47

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการทดลองและวิจารณ์	48
การทดลองที่ 1 คุณสมบัติของ โซเดียมไบคาร์บอเนตและแมกนีเซียมออกไซด์	48
การทดลองที่ 2 ศึกษาผลการเสริมโซเดียมไบคาร์บอเนตร่วมกับแมกนีเซียมออกไซด์และฟลูออเรซเซนต์ในสูตรอาหาร โภณมต่อปริมาณกรด ในมันระเหยได้โดยวิธีวัดในห้องปฏิบัติการ (<i>in vitro</i>)	49
การทดลองที่ 3 ศึกษาสมรรถภาพการผลิตของโภณมที่ได้รับอาหารผสมครบรส่วน ที่มีฟลูออเรซเซนต์มากเป็นอาหารหมายหลักเสริมด้วยบัฟเฟอร์และ ฟลูออเรซเซนต์และที่มีฟลูออเรซเซนต์แห้งเป็นอาหารหมายหลัก	55
คุณภาพของฟลูออเรซเซนต์มากและองค์ประกอบทางเคมีของอาหาร	55
ผลผลิตและคืนทุนค่าอาหาร	60
ผลลัพธ์เมื่อของแข็งเออสิโดสิสต่อโภภัยหลังการทดลอง	67
บทที่ 5 สรุปผลการทดลอง	68
เอกสารข้างอิง	70
ภาคผนวก	78
ภาคผนวก 1 วิธีวิเคราะห์หาปริมาณกรดอินทรีบี (organic acid) โดยวิธีการกลั่น	78
ภาคผนวก 2 ผลการวิเคราะห์หาขนาดอนุภาคและพื้นที่ผิวจำเพาะของ MgO	79
ภาคผนวก 3 กราฟแสดงผลการวิเคราะห์ VFA ของสารละลามาตรฐานโดยใช้ Gas chromatography	81

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
2.1 ผลของอัตราส่วนอาหารที่ต่ออาหารข้นต่อสัดส่วนกรดไขมันระเหยได้ในโครีคัม 4	4
2.2 ปริมาณกรดอะซิติกและโพรพิโอนิกที่เกิดขึ้นในกระเพาะรูเมนของโคที่ได้รับอาหารที่มีขนาดชิ้นต่างกัน	4
2.3 บัฟเฟอร์ที่นิยมใช้ บริเวณที่ออกฤทธิ์ และปริมาณที่แนะนำให้ใช้ในอาหาร โครีคัม 29	29
2.4 เผอร์เซ็นต์ไขมันในน้ำนมของโคแต่ละกลุ่ม 30	30
2.5 ปริมาณการกิน ได้ของวัตถุแห้งและปริมาณผลผลิตน้ำนมในแต่ละทรีทเม้นท์ 31	31
2.6 ผลของชนิดอาหารต่ออัตราการกินและปริมาณน้ำลาย 34	34
2.7 ผลของขนาดชิ้นของพืชอาหารสัตว์ต่อเวลาที่ใช้ในการเคี้ยว 36	36
3.1 ปริมาณอาหารผสมครบส่วน (TMR) ที่ให้โคกินในแต่ละวันและองค์ประกอบของอาหารข้นที่ใช้ 44	44
3.2 การจัดกลุ่มการทดลอง 45	45
4.1 คุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของโซเดียม ไบคาร์บอเนตและแมกนีเซียมออกไซด์ 48	48
4.2 ค่า TACC ค่าการละลายและคุณสมบัติอื่นๆ ของแมกนีเซียมออกไซด์แต่ละชนิด 49	49
4.3 ปริมาณกรดอะซิติกที่เกิดขึ้นที่ชั่วโมงต่างๆ (มิลลิกรัม/มิลลิลิตร) 50	50
4.4 ปริมาณกรดโพรพิโอนิกที่เกิดขึ้นที่ชั่วโมงต่างๆ (มิลลิกรัม/มิลลิลิตร) 50	50
4.5 ปริมาณกรดบิวท์ริกที่เกิดขึ้นที่ชั่วโมงต่างๆ (มิลลิกรัม/มิลลิลิตร) 50	50
4.6 ผลการวิเคราะห์การทดลองของแบบ quadratic ของปริมาณกรดไขมันระเหยได้ที่เกิดจากกรรมภัยตัวอย่างอาหาร ในหลอดแก้วที่ชั่วโมงต่างๆ 52	52
4.7 ปริมาตรแก๊ส (มิลลิลิตร) ที่เกิดจากการหมักตัวอย่างอาหารที่ชั่วโมงต่างๆ 54	54
4.8 ผลการวิเคราะห์การทดลองของปริมาตรแก๊สที่เกิดจากการหมักที่ชั่วโมงต่างๆ 54	54
4.9 ปริมาณกรดอินทรีย์ ค่า pH และคะแนนคุณภาพของหญ้ารูซี่หมัก 55	55
4.10 องค์ประกอบทางเคมีของหญ้ารูซี่หมัก หญ้ารูซี่แห้งและอาหารข้นแต่ละสูตรที่ใช้ในการทดลอง (ร้อยละของวัตถุแห้ง) 56	56
4.11 ค่าความเป็นกรด – ด่าง และองค์ประกอบทางเคมีของอาหารข้นทั้ง 4 สูตร 57	57
4.12 ค่าความเป็นกรด – ด่าง และองค์ประกอบทางเคมีของอาหารผสมครบส่วน (ร้อยละของวัตถุแห้ง) 58	58

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
4.13 ยอดโภชนาะย่อยได้ค่าพลังงานใช้ประโยชน์ได้และพลังงานย่อยได้ของอาหาร ผสมครบส่วนทั้ง 4 สูตร	59
4.14 ปริมาณอาหารที่กินได้และโภชนาะที่โภชได้รับ	59
4.15 ปริมาณและองค์ประกอบน้ำนมของโภชที่กินอาหารผสมครบส่วนทั้ง 3 กลุ่ม	61
4.16 ต้นทุนในการให้ผลผลิตน้ำนม (บาท/กก.น้ำนม)	62
4.17 อัตราการหายใจ อัตราการเคลื่อนไหวอื่นๆ และคุณสมบัติของสิ่งขับถ่าย	63
4.18 ผลของการใช้อาหารสูตร 3 เทียบกับอาหารสูตร 4	64
4.19 ต้นทุนค่าอาหารในการผลิตน้ำนม (บาท/กก.น้ำนม) ของโภชที่ได้รับอาหารสูตร 3 และ 4	66

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright[©] by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญภาคผนวก

ตารางผนวก	หน้า
1 ANOVA : ปริมาณกรดอะซิติก (มิลลิกรัม/มิลลิลิตร) ในการทดลองที่ 2	82
2 ANOVA : ปริมาณกรดโพแทสิยูนิก (มิลลิกรัม/มิลลิลิตร) ในการทดลองที่ 2	82
3 ANOVA : ปริมาณกรดบิวทีริก (มิลลิกรัม/มิลลิลิตร) ในการทดลองที่ 2	83
4 ANOVA : ปริมาณการกินไคดีของวัตถุแห้ง (กิโลกรัม/วัน) ในการทดลองที่ 3 trial 1	84
5 ANOVA : ปริมาณการกินไคดีของวัตถุแห้ง (ร้อยละของน้ำหนักตัว) ในการทดลองที่ 3 trial 1	85
6 ANOVA : ปริมาณผลผลิตน้ำนม (กิโลกรัม/วัน) ในการทดลองที่ 3 trial 1	86
7 ANOVA : ปริมาณผลผลิตน้ำนมที่ปรับไข้มันที่ระดับ 4% (กิโลกรัม/วัน) ในการทดลองที่ 3 trial 1	87
8 ANOVA : ปริมาณไข้มันในน้ำนม (%) ในการทดลองที่ 3 trial 1	88
9 ANOVA : ปริมาณโปรตีนในน้ำนม (%) ในการทดลองที่ 3 trial 1	89
10 ANOVA : ปริมาณแอลกอฮอล์ในน้ำนม (%) ในการทดลองที่ 3 trial	90
11 ANOVA : ปริมาณของแข็งทึบหมุดในน้ำนม (%) ในการทดลองที่ 3 trial 1	91
12 ANOVA : ปริมาณของแข็งที่ไม่รวมไข้มันในน้ำนม (%) ในการทดลองที่ 3 trial 1	92
13 ANOVA : ปริมาณไข้มันในน้ำนม (กิโลกรัม/วัน) ในการทดลองที่ 3 trial 1	93
14 ANOVA : ปริมาณโปรตีนในน้ำนม (กิโลกรัม/วัน) ในการทดลองที่ 3 trial 1	94
15 ANOVA : ปริมาณแอลกอฮอล์ในน้ำนม (กิโลกรัม/วัน) ในการทดลองที่ 3 trial 1	95
16 ANOVA : ปริมาณของแข็งทึบหมุดในน้ำนม (กิโลกรัม/วัน) ในการทดลองที่ 3 trial 1	96
17 ANOVA : ปริมาณของแข็งที่ไม่รวมไข้มันในน้ำนม (กิโลกรัม/วัน) ในการทดลองที่ 3 trial 1	97
18 ANOVA : อัตราการหายใจ (ครั้ง/นาที) ในการทดลองที่ 3 trial 1	98
19 ANOVA : อัตราการเตี้ยยวอี้อง (ครั้ง/นาที) ในการทดลองที่ 3 trial 1	99
20 ANOVA : ปริมาณวัตถุแห้งในมูล (%) ในการทดลองที่ 3 trial 1	100
21 ANOVA : ความคงตัวของมูล (คะแนน) ในการทดลองที่ 3 trial 1	101
22 ANOVA : ค่า pH ในมูลของโโค ในการทดลองที่ 3 trial 1	102
23 ANOVA : ค่า pH ในปัสสาวะของโโค ในการทดลองที่ 3 trial 1	103

สารบัญภาคผนวก (ต่อ)

ตารางผนวก	หน้า
24 การวิเคราะห์สถิติแบบ t-test ของปริมาณการกินได้ของวัตถุแห้ง (กิโลกรัม/วัน) ในการทดลองที่ 3 trial 2	104
25 การวิเคราะห์สถิติแบบt-testของปริมาณการกินได้ของวัตถุแห้ง (ร้อยละของน้ำหนักตัว) ในการทดลองที่ 3 trial	104
26 การวิเคราะห์สถิติแบบ t-test ของปริมาณผลผลิตน้ำนม (กิโลกรัม/วัน) ในการทดลองที่ 3 trial 2	105
27 การวิเคราะห์สถิติแบบ t-test ของปริมาณผลผลิตน้ำนมที่ปรับไขมันที่ระดับ 4% (กิโลกรัม/วัน) ในการทดลองที่ 3 trial 2	105
28 การวิเคราะห์สถิติแบบ t-test ของปริมาณไขมันในน้ำนม (%) ในการทดลองที่ 3 trial 2	106
29 การวิเคราะห์สถิติแบบ t-test ของปริมาณโปรตีนในน้ำนม (%) ในการทดลองที่ 3 trial 2	106
30 การวิเคราะห์สถิติแบบ t-test ของปริมาณแลคโตสในน้ำนม (%) ในการทดลองที่ 3 trial 2	107
31 การวิเคราะห์สถิติแบบ t-test ของปริมาณของแข็งทั้งหมดในน้ำนม (%) ในการทดลองที่ 3 trial 2	107
32 การวิเคราะห์สถิติแบบ t-test ของปริมาณของแข็งที่ไม่รวมไขมันในน้ำนม (%) ในการทดลองที่ 3 trial 2	108
33 การวิเคราะห์สถิติแบบ t-test ของปริมาณไขมันในน้ำนม (กิโลกรัม/วัน) ในการทดลองที่ 3 trial 2	108
34 การวิเคราะห์สถิติแบบ t-test ของปริมาณโปรตีนในน้ำนม (กิโลกรัม/วัน) ในการทดลองที่ 3 trial 2	109
35 การวิเคราะห์สถิติแบบ t-test ของปริมาณแลคโตสในน้ำนม (กิโลกรัม/วัน) ในการทดลองที่ 3 trial 2	109
36 การวิเคราะห์สถิติแบบ t-test ของปริมาณของแข็งทั้งหมดในน้ำนม (กิโลกรัม/วัน) ในการทดลองที่ 3 trial 2	110

สารบัญภาคผนวก (ต่อ)

ตารางผนวก	หน้า
37 การวิเคราะห์สถิติแบบ t-test ของปริมาณของเชิงที่ไม่รวมไขมันในน้ำนม (กิโลกรัม/วัน) ในการทดลองที่ 3 trial 2	110
38 การวิเคราะห์สถิติแบบ t-test ของอัตราการหายใจ (ครั้ง/นาที) ในการทดลองที่ 3 trial 2	111
39 การวิเคราะห์สถิติแบบ t-test ของอัตราการเคี้ยวเอื่อง (ครั้ง/นาที) ในการทดลองที่ 3 trial 2	111
40 การวิเคราะห์สถิติแบบ t-test ของปริมาณวัตถุแห้งในน้ำ (%) ในการทดลองที่ 3 trial 2	112
41 การวิเคราะห์สถิติแบบ t-test ของความคงด้วยของน้ำ (คะแนน) ในการทดลองที่ 3 trial 2	112
42 การวิเคราะห์สถิติแบบ t-test ของค่า pH ในน้ำของโโค ในการทดลองที่ 3 trial 2	113
43 การวิเคราะห์สถิติแบบ t-test ของค่า pH ในปัสสาวะของโโค ในการทดลองที่ 3 trial 2	113

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright[©] by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
2.1 การหมักย่อยการ์บोไอกเดรตในกระเพาะรูmen	7
2.2 อิทธิพลของระดับอาหารหยานและอาหารขันต่อปริมาณ VFA ในกระเพาะรูmen และการให้ผลผลิตน้ำนม	8
2.3 การ์บोไอกเดรตชนิดที่เป็นโครงสร้างและไม่ใช่โครงสร้างต่อการปรับสภาพ pH ในกระเพาะรูmen	9
2.4 ลำดับเหตุการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการซักนำให้เกิดความเป็นกรดในกระเพาะรูmen	14
2.5 กลไกและปฏิกิริยาที่เกิดขึ้นเมื่อสัตว์เกิดภาวะแอลสีโคลสิส	16
2.6 ความสัมพันธ์ของอาหาร โรค และสิ่งแวดล้อมต่อการเกิดกีบอักเสบ	19
2.7 ลำดับขั้นการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของการเกิดแอลสีโคลสิส ที่สัมพันธ์กับ การเกิดกีบอักเสบ	20
2.8 การเกิดฟื้นตัวในโคที่ได้รับอาหารขันปริมาณมาก	21
2.9 กระบวนการผลิตโซเดียมไปการ์นอเนตและโซเดียมการ์นอเนต	24
2.10 กลไกการรักษาสภาพ pH จากกรดแคลคติก โดย NaHCO ₃	26
2.11 การเปลี่ยนแปลงค่า pH เมื่อเติมกรดไฮโคลเคลอริกลงไปในอาหารหยานแต่ละชนิด	35
4.1 ปริมาณกรดอะซิติก กรดโพแทสเซียมและกรดบิวทีริกที่เกิดขึ้นที่ชั่วโมงต่างๆ	53

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

อักษรย่อ

ADF	=	acid detergent fiber	RB	=	rice bran
ADL	=	acid detergent lignin	RDP	=	ruminal degradable protein
BC	=	buffering capacity	RH	=	ruzi hay
BW	=	body weight	RS	=	ruzi silage
CHO	=	carbohydrate	SBM	=	soybean meal
CP	=	crude protein	TACC	=	total acid consuming capacity
DCAD	=	dietary cation-anion difference	TDN	=	total digestible nutrient
DE	=	digestible energy	TMR	=	total mixed ration
DM	=	dry matter	TS	=	total solid
DMI	=	dry matter intake	TTP	=	thiamin diphosphate
EE	=	ether extract	VFA	=	volatile fatty acid
4% FCM	=	4% fat corrected milk			
FCR	=	feed conversion ratio			
FCS	=	fecal consistency score			
FFA	=	free fatty acid			
FM	=	fish meal			
GC	=	ground corn			
LW	=	live weight			
ME	=	metabolizable energy			
NDF	=	neutral detergent fiber			
NFC	=	non fiber carbohydrate			
NFE	=	nitrogen free extract			
NPN	=	non protein nitrogen			
NSC	=	non structural carbohydrate			
OM	=	organic matter			
Osm	=	osmotic pressure			
PEM	=	polioencephalomalacia			
RAC	=	readily available carbohydrate			