

## บทที่ 6

### สรุปผลการทดลอง

เนื้อสันนอกของสุกรที่ได้รับปลายข้าวเหนียวก่ำเป็นแหล่งพลังงานมีคุณภาพเนื้อดีกว่าสุกรที่ได้รับปลายข้าวขาวและข้าวโพดเป็นแหล่งพลังงาน โดยพบว่าเนื้อของสุกรที่ได้รับปลายข้าวเหนียวก่ำเป็นแหล่งพลังงานจะมีปริมาณองค์ประกอบของไขมัน ปริมาณคอเลสเตอรอลและไตรกลีเซอไรด์ในเนื้อต่ำกว่าสุกรที่ได้รับปลายข้าวขาวและข้าวโพดเป็นแหล่งพลังงาน มีแนวโน้มของกรดไขมันชนิดอิ่มตัว (saturated fatty acid; SFA) ต่ำและมีสัดส่วนของกรดไขมันชนิดโอเมก้า 6 ต่อ โอเมก้า 3 (n-6:n-3) ต่ำที่สุด คือ 8.52 ซึ่งใกล้เคียงที่สุดกับสัดส่วนที่กระทรวงสุขภาพของอังกฤษได้แนะนำไว้ คือ 4 ส่วนเนื้อสุกรจากกลุ่มที่ได้รับปลายข้าวเหนียวก่ำมีความคงรูปของเนื้อ (firmness) สูงกว่าเนื้อจากกลุ่มสุกรที่ได้รับปลายข้าวขาวและข้าวโพดเป็นแหล่งพลังงาน แต่มีสีของเนื้อที่สดน้อยกว่าเนื้อจากสุกรกลุ่มที่ได้รับปลายข้าวขาวเป็นแหล่งพลังงาน ซึ่งอาจส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อของผู้บริโภค และยิ่งไปกว่านั้นเนื้อสันนอกของสุกรที่ได้รับปลายข้าวเหนียวก่ำเป็นแหล่งพลังงานยังมีค่าการหืนของเนื้อต่ำที่สุด ทำให้สามารถเพิ่มอายุในการเก็บรักษา (shelf life) ได้นานยิ่งขึ้นอีกด้วย

ดังนั้นเนื้อสุกรที่เลี้ยงด้วยปลายข้าวเหนียวก่ำจึงมีความเหมาะสมต่อสุขภาพของผู้บริโภค ทำให้ลดความเสี่ยงต่อการมีระดับคอเลสเตอรอลและไตรกลีเซอไรด์ในเลือดสูง อันเป็นสาเหตุของโรคไขมันอุดตันในเส้นเลือด หรือโรคหลอดเลือดหัวใจตีบ และโรคมะเร็ง

### ข้อเสนอแนะ

การศึกษาคุณภาพเนื้อของสุกรที่เลี้ยงด้วยปลายข้าวเหนียวดำซึ่งมีสารสำคัญ 2 ชนิดคือ แกมมา-โอโรซานอลและแอนโทไซยานิน สามารถลดปริมาณคอเลสเตอรอลและไตรกลีเซอไรด์ในเนื้อ รวมทั้งช่วยยืดอายุในการเก็บรักษาไว้ได้นานยิ่งขึ้น โดยไม่ส่งผลกระทบต่อรสชาติของเนื้อจากการประเมินทางประสาทสัมผัส แต่ทั้งนี้ในการทดลองมิได้คำนึงถึงปริมาณและความเข้มข้นของสารทั้ง 2 ชนิดที่มีอยู่ในสูตรอาหารที่มีปลายข้าวเหนียวดำเป็นส่วนผสม รวมถึงระดับที่เหมาะสมของปลายข้าวเหนียวดำและสารทั้ง 2 ชนิดที่มีอยู่ในสูตรอาหาร นอกจากนี้การใช้ปลายข้าวเหนียวดำในปริมาณสูง (มากกว่า 50%) ทำให้ต้นทุนของสูตรอาหารสูงกว่าสูตรอื่น ๆ (วิทย์พงษ์, 2554) ดังนั้นการศึกษาต่อไปควรคำนึงถึงระดับของสารทั้ง 2 ชนิดที่มีความเหมาะสมต่อความต้องการของสุกรเพื่อกำหนดปริมาณการใช้ปลายข้าวเหนียวดำในสูตรอาหาร ซึ่งอาจส่งผลในการลดต้นทุนของอาหาร ทั้งนี้ผลผลิตที่ได้จากการทดลองคือเนื้อสุกรที่มีปริมาณคอเลสเตอรอลและไตรกลีเซอไรด์ในระดับต่ำ สามารถใช้เป็นแนวทางในการผลิตเนื้อทางเลือกสำหรับผู้บริโภคที่ต้องการบริโภคอาหารที่ส่งผลดีต่อสุขภาพ และเป็นโอกาสในการเพิ่มมูลค่า (value added) ของเนื้อสุกรได้อีกด้วย