

บทที่ 5

วิจารณ์และสรุปผลการทดลอง

วิจารณ์ผลการทดลอง

การผลิตเนื้อไก่ปลอดสารปฏิชีวนะ

สมรรถภาพการผลิต : เมื่อให้สมุนไพรและสารชีวภาพ/โปรไบโอติกโดยไม่เสริมเศษผัก

การใช้สมุนไพรฟ้าทะลายโจร จุลินทรีย์แลค โtopicampbellii และอีเข็มอย่าง โดยย่างหนึ่งเปรียบเทียบกับกลุ่มที่ใช้และไม่ใช้ปฏิชีวนะในทุกช่วงอายุของไก่เป็นเวลา 13 สัปดาห์ พบร่วมกับทุกกลุ่มน้ำหนักตัวเพิ่ม ปริมาณอาหารที่กิน และอัตราแหลกน้ำหนักไม่แตกต่างกัน (ตารางที่ 5) เมื่อคำนวณเป็นอัตราการเจริญเติบโตต่อวันเฉลี่ยทุกกลุ่มในช่วง 1-5, 6-10 และ 11-13 สัปดาห์ พบร่วมกับค่าท่ากัน 12.9, 19.2 และ 20.9 g. ตามลำดับ (รายละเอียดในตารางภาคผนวก ก. ที่ 1) ซึ่งปรากฏว่า ในช่วงระยะเวลา 5 สัปดาห์แรก มีอัตราการเจริญเติบโตไม่แตกต่างจากการศึกษาของสุชนและคณะ (2545) ที่ให้ไก่ลูกผสมพื้นเมืองสามสายเลือดได้รับอาหารที่มีโปรตีนและพลังงานระดับเดียวกัน (12.9 vs. 12.5 g./วัน) แต่ในช่วงระยะเวลาหลัง (ไก่อายุมากกว่า 5 สัปดาห์ขึ้นไป) กลับพบว่า อัตราการเจริญเติบโตของไก่ลูกผสมพื้นเมืองสามสายเลือดที่ศึกษาในครั้งนี้มีค่าต่ำกว่าที่รายงานโดยสุชนและคณะ (2545) วันละ 3-4 g. (19.2 vs. 13.2 และ 20.9 vs. 23.9 g./วัน ในช่วงอายุ 6-10 และ 11-13 สัปดาห์) ตามลำดับ ทั้งนี้อาจมีสาเหตุเนื่องจากความแตกต่างของสายพันธุ์ไก่ที่นำมาศึกษา แม้ว่าลูกไก่ที่ใช้จะผลิตจากบริษัททางการค้าขนาดใหญ่ทั้งคู่ก็ตาม (บริษัทชัยอารีย์และบริษัทธนาวรศรี) แต่เป้าหมายการพัฒนาพันธุ์ของแต่ละบริษัทอาจจะต่างกัน เช่น เน้นด้านการเจริญเติบโต ประสิทธิภาพการใช้อาหาร หรือคุณภาพจาก การศึกษาครั้งนี้สอดคล้องกับรายงานของสุชนและคณะ (2545) ที่ได้ทำการเปรียบเทียบสมรรถภาพการผลิตของไก่ลูกผสมพื้นเมืองที่ผลิตจากบริษัทห้างสองดังกล่าว พบร่วมกับที่ผลิตจากบริษัทแรกมีอัตราการเจริญเติบโตและประสิทธิภาพการใช้อาหารต่ำกว่าสายพันธุ์จากบริษัทที่สองเล็กน้อย

เมื่อเปรียบเทียบผลการใช้ฟ้าทะลายโจรและจุลินทรีย์หั้งชนิดแลค โtopicampbellii และอีเข็มกับกลุ่มควบคุมทั้งที่ใช้และไม่ใช้ปฏิชีวนะโดยเดี่ยวถึงอายุ 13 สัปดาห์ ภายใต้การดูแลของพนักงานและนักวิชาการในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ไม่พบร่วมกับผลทำให้สมรรถภาพการผลิตแตกต่างกัน (ตารางที่ 5) อาจมีสาเหตุเนื่องจากความแข็งแรงของตัวไก่เอง โดยการทดลองครั้งนี้ได้ใช้ไก่ลูกผสมพื้นเมืองที่ผลิตจากบริษัททางการค้าขนาดใหญ่ ซึ่งมีสุขภาพแข็งแรงดี ประกอบกับการศึกษาครั้งนี้ได้ใช้แนวทางการ

ผลิตแบบปศุสัตว์อินทรีย์ ที่กำหนดความหนาแน่นของไก่ต่อพื้นที่ไว้น้อยมาก (2-3 ตัวต่อตารางเมตร) และมีค่อนให้ไก่สำหรับเกะด้วย ในขณะที่การผลิตทางการค้ามักเลี้ยงไก่ 7-8 ตัวต่อตารางเมตร และไม่มีค่อนให้ไก่ จึงไม่ปรากฏว่าไก่ที่นำมาทดลองครั้งนี้เกิดอาการป่วยแต่ประการใด แม้ว่าในช่วงท้ายของการทดลอง (ไก่อายุ 11-13 สัปดาห์) ได้ทดลองนำน้ำไปฉีดพ่นที่วัสดุรองพื้นคอกให้เปียกและอยู่เสมอ ก็ตาม ผลการทดลองในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ครั้งนี้ ให้ผลต่างจากการศึกษาในฟาร์มของเกษตรกรทั้ง 7 ราย ซึ่งพบว่า ในช่วงไก่ อายุ 6-10 สัปดาห์ เมื่อให้ฟ้าทะลายโจรและโถแบบชิลลัส ไก่มีแนวโน้มกินอาหารน้อยกว่า แต่มีน้ำหนักตัวเพิ่มเด็กกว่ากลุ่มควบคุมเล็กน้อย ส่งผลให้มีประสิทธิภาพการใช้อาหารดีกว่าอย่างมีนัยสำคัญ ($2.71-2.74$ vs. 2.94) รวมทั้งเมื่อเฉลี่ยทดลองการทดลอง ($1-10$ สัปดาห์; $2.43-2.44$ vs. 2.60 ตามลำดับ, ตารางที่ 6) ทั้งนี้อาจมีสาเหตุน่องจากสภาพการจัดการเลี้ยงดู และความแข็งแรงของไก่หรือพันธุกรรมของสายพันธุ์ไก่ที่เลี้ยงในครั้งนี้ด้อยกว่าการศึกษาในสถานีวิจัย โดยเฉพาะความเอาใจใส่ของเกษตรกรมีน้อยกว่าพนักงานที่ให้การดูแลอย่างดี นอกจากนี้โรงเรือนที่เกษตรกรสร้างเองแบบง่ายๆ ยังทำให้ลดลงผู้สามารถดูแลคอกไก่ได้ ไก่ทดลองเหล่านี้จึงมีโอกาสติดเชื้อและเป็นโรคได้ง่ายกว่า ประกอบกับการใช้สมุนไพรฟ้าทะลายโจร มีคุณสมบัติไปกระตุ้นการทำงานของเอนไซม์แคลคเตส และมอเลตส์ได้ รวมทั้งกระตุ้นการหลัง养成ด้วย จึงช่วยให้การย่อยได้ดีของไกชนิดดีขึ้น (นิรนาม, 2531) เป็นเหตุให้ไก่กลุ่มที่ใช้ฟ้าทะลายโจรสมรรถภาพการผลิตดีกว่ากลุ่มควบคุมสอดคล้องกับ Tipakorn (2002) ที่รายงานว่าการใช้สมุนไพรฟ้าทะลายโจรช่วยทำให้สมรรถภาพการผลิตมีแนวโน้มดีกว่าการไม่เสริมสมุนไพร ทำนองเดียวกันเมื่อใช้จุลินทรีย์และโถแบบชิลลัส Haddadin *et al.* (1996) และ Jin *et al.* (1998 a, b) ต่างก็รายงานว่าทำให้สมรรถภาพการผลิตของไก่ไปและไก่น่องดีขึ้น ไม่ว่าเสริมแบบละลายน้ำหรือเป็นแบบผงผสมอาหาร เพาะและโถแบบชิลลัสเป็นจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ จัดอยู่ในกลุ่มสารชีวภาพ (probiotic; คณานิจ 2540; สุวนพา, 2545; นิรนาม, 2546 ก) นอกจากนี้ครีสุข (2541) และสมชาย (2542) ยังได้กล่าวว่าการใช้สารชีวภาพสามารถช่วยเพิ่มคุณค่าทางอาหาร ได้ โดยจุลินทรีย์บางชนิดสามารถผลิตวิตามินบี รวมทั้งผลิตเอนไซม์อะมิยาเลสและแคลคเตสช่วยเพิ่มการย่อยได้ของไกชนิดในทางเดินอาหารของไก่ด้วย จึงทำให้ประสิทธิภาพการใช้อาหารดีขึ้น (คณานิจ, 2540) จากข้อดีดังๆ ดังกล่าวมานี้จึงทำให้ไก่กลุ่มที่เสริมสมุนไพรฟ้าทะลายโจรและโถแบบชิลลัสในฟาร์มเกษตรกรมีต้นทุนการผลิตเนื้อไก่ลดลง $1.80-2.14$ บาท/การเพิ่มน้ำหนักตัว 1 กก. เมื่อเทียบกับกลุ่มควบคุม (ตารางที่ 17)

สมรรถภาพการผลิต : เมื่อให้สมุนไพรและสารชีวภาพร่วมกับการเสริมเศษผัก

การที่เมื่อเสริมเศษผักร่วมกับสมุนไพรฟ้าทะลายโจรและเชื้อแคลคโถแบบชิลลัสแล้วทำให้ไก่มีอัตราการเจริญเติบโตไม่แตกต่างจากกลุ่มควบคุมที่ให้ปฏิชีวนะโดยไม่เสริมเศษผักในฟาร์มเกษตรกร

(โครงการหลวงหนองหอย) และในสถานีวิจัยมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (การทดลองที่ 2) ในทุกช่วงอายุ แต่กับกินอาหารน้อยกว่ากลุ่มควบคุม จึงส่งผลให้อัตราแอลกอฮอล์นักดื่มกว่ากลุ่มควบคุม ($2.73-2.80$ vs. 3.05 ตามลำดับ, ตารางที่ 7) นั้น โดยช่วยประยัดอาหารข้น ได้เฉลี่ย 10.6 และ 6.6% ในช่วงไก่อายุ $1-5$ และ $6-10$ สัปดาห์ ตามลำดับ หรือเฉลี่ยต่อทดลองท่ากับ 7.3% โดยไม่มีผลเสียต่อสมรรถภาพการผลิตน้ำนม (ตารางที่ 7) เป็นข้ออธิบายได้ว่าคนผู้ที่เหลือในไวร์น่า หรือจากการจำหน่าย และจาก การบริโภคสามารถนำมาใช้เลี้ยงลูกไว้ สอดคล้องกับประทีปและคณะ (2531) ที่แนะนำให้ใช้พืชผักพื้นบ้านบางชนิดในภาคตะวันออกเดียงหนึ่งเป็นอาหารกกร่างกาย เช่น ใช้ใบมะขามเทศแห้ง (เยื่อใย 13.8%) ผักเบี้ยหินแห้ง (เยื่อใย 15.9%) ปอท่องแห้ง (เยื่อใย 15.5%) และใบแคแห้ง (เยื่อใย 15.6%) บดผสมในอาหาร ได้สูงสุดระดับ $9, 9, 6$ และ 6% ตามลำดับ โดยไม่มีผลเสียต่อสมรรถภาพ การผลิตอีกทั้งยังช่วยลดต้นทุนค่าอาหารลงได้ วิชาญและสาธิต (2537) รายงานว่าใบแคสามารถใช้ เป็นอาหารไก่ลูกผสมพื้นเมืองช่วง 4 สัปดาห์แรกได้ที่ไม่เกิน 8% ของสูตรอาหาร และ ในช่วงอายุ $5-12$ สัปดาห์ ไม่ควรใช้เกิน 5% เนื่องจากใบแคมีกลิ่นฉุน และมีสารไฮโดรไซยาโนิกซึ่งเป็นพิษ ถ้ากินมากจะทำให้ห้องเดิน สำหรับผักตบชวา เสาวคนธ์ (2531) รายงานว่า กระต่าย สุกร โโคโน๊อ และ กระปือสามารถใช้ในรูปสด ซึ่งมีเยื่อไข่ประมาณ 1.27% ได้อย่างดี ในขณะที่ผักตบชวานิดตามากแห้ง (เยื่อใย 21.3%) นำไปเลี้ยงไก่เนื้อ ห่านและสุกร ได้ การที่จะเลือกใช้ผักตบชวานิดตามากแห้งหรือสด ได้ หรือไม่นั้น จะต้องคำนึงถึงปริมาณเยื่อใยและพลังงานในอาหารที่สัตว์ได้รับร่วมด้วย เสาวคนธ์ (2531) ได้แนะนำว่าผักตบชวานแห้ง (ตันและใบ) ใช้เป็นอาหารสุกรบุนได้ที่ระดับ 10% ของสูตรอาหาร แต่ถ้าเป็นผักตบชวาสด (ก้านและใบ) เมื่อจ้ากอาหารข้นให้เหลือ 70% สามารถใช้ได้อย่างดีที่สุดที่ สอดคล้องกับสมหมาย (2541) ที่รายงานว่าผักตบชوانแห้งสามารถใช้เป็นอาหารลูกปีกเทศได้ ถึง 10% โดยไม่มีผลเสียต่อสมรรถภาพการผลิต และช่วยลดต้นทุนค่าอาหารลงได้ด้วย เพิ่มศักดิ์และคณะ (2543) ได้กล่าวถึงการใช้เปลือกสาวรสที่เหลือทั้งจากกระบวนการผลิตเป็นน้ำสาวรสของโครงการหลวง ซึ่งได้แยกเอาส่วนที่เป็นเนื้อ น้ำ และเมล็ดออกไปแล้ว ว่าสามารถนำไปใช้เป็นอาหารไก่ เนื้อในรูปของเปลือกสาวรสบดแห้ง (เยื่อใย 33.2%) ได้ไม่เกิน 5% หากใช้ในระดับที่สูงกว่านี้จะทำให้อาหารมีความฟ้ามาก ไก่กินอาหาร ได้ลดลง ซึ่งมีผลทำให้ได้รับพลังงานและโภชนาดื่นๆ ไม่เพียงพอ

สำหรับการศึกษาครั้งนี้ได้ให้เศษผักในลักษณะสดเป็นประจำทุกวัน วันละ $1-2$ ครั้ง (ช่วงเช้า และบ่าย) ส่วนอาหารข้นให้เป็นปกติ โดยปริมาณผักสดที่ให้ขึ้นกับความสามารถของไก่ที่กินได้ หากกินหมดเร็วจะให้เพิ่มขึ้นอีก ดังนั้นเศษผักที่ให้ไก่ทดลองจึงเพิ่มขึ้นตามอายุไก่ด้วย โดยในฟาร์มของเกษตรกรจะเริ่มให้ในสัปดาห์ที่ 3 วันละ 1 กก./กลุ่ม หรือต่อไก่ 100 ตัว หลังจากนั้นเพิ่มเป็น $2, 4, 6$ และ 10 กก./วัน เมื่อไก่มีอายุ $4, 5, 6$ และ $7-10$ สัปดาห์ ตามลำดับ ส่วนในฟาร์มของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่เริ่มให้กินเมื่ออายุ 3 สัปดาห์ วันละ 4 กก./กลุ่ม แล้วเพิ่มขึ้นเป็นวันละ $6, 8, 12$ และ 14 กก.

เมื่อไก่ อายุ 4, 5, 6 และ 7-10 สัปดาห์ ตามลำดับ การเพิ่มปริมาณเศษผักขึ้นนี้จะไม่เพิ่มมากจนไก่กิน เหลือ โดยปกติจะให้กินหมัดภายในเวลาไม่เกิน 3 ชั่วโมง จึงพบว่าในกลุ่มที่ให้เศษผักนี้ช่วยลดการกินอาหารขั้นได้เพียง 7.3% เท่านั้น

การที่เสริมพื้นที่โดยร่างกายและแคลโตแบบชิลล์ส์ร่วมกับเศษผักแล้วทำให้ไก่มีอัตราเลกัน้ำหนักติดกับกลุ่มควบคุมนั้น อาจเนื่องมาจากพื้นที่โดยร่างกายและแคลโตแบบชิลล์ส์มีส่วนช่วยทำให้ประสาทเชิงพาร์กใช้อาหารดีขึ้นดังที่เคยกล่าวแล้วข้างต้น (นิรนาม, 2531, คณึงนิจ, 2540, ศรีสุข 2541 และสมชาย, 2542) ประกอบกับการให้เศษผักสด ซึ่งแม้ว่าจะประกอบด้วยน้ำเป็นส่วนใหญ่ แต่ก็อุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุ ที่เป็นประโยชน์ต่อตัวไก่ ซึ่งคุณค่าทางโภชนาะของผักสดแต่ละชนิดได้แสดงไว้ในตารางภาคผนวก ก. ที่ 12

สำหรับต้นทุนการผลิตเนื้อไก่ เมื่อเปรียบเทียบระหว่างการเลี้ยงในฟาร์มของมหาวิทยาลัย เชียงใหม่และโครงการหลวงหนองหอย แล้วพบว่า การเลี้ยงที่มหาวิทยาลัยเชียงใหม่มีต้นทุนค่าอาหารในการเพิ่มน้ำหนักตัว 1 กก. ต่ำกว่าที่โครงการหลวงหนองหอยนั้น เนื่องมาจาก การเลี้ยงในฟาร์ม มหาวิทยาลัยมีอัตราเลกัน้ำหนักต่ำกว่า (2.55-3.12 เทียบกับ 3.03-3.31, ตารางที่ 7) และเมื่อเปรียบเทียบต้นทุนของการกลุ่มที่เสริมพื้นที่โดยร่างกาย หรือแคลโตแบบชิลล์ส์ร่วมกับการเสริมเศษผัก ก็พบว่า มีต้นทุนค่าอาหารต่ำกว่ากลุ่มควบคุมที่ไม่เสริมทั้งสามุน ไฟร์หรือจุลินทรีย์และไม่เสริมเศษผัก ไม่ว่าจะเลี้ยงที่สถานที่ใด (1.32-2.49 บาทต่อกิโลกรัมน้ำหนักตัวที่เพิ่ม ตารางที่ 18) ลดคล่องกับการเลี้ยงโดยไม่เสริมเศษผักดัง ได้ก่อตัวมาแล้วในข้างต้น

คุณภาพชาากและการตรวจชิม

ผลคุณภาพชาากที่เลี้ยงในสถานีวิจัยของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2 การทดลอง) โดยไม่มีการเสริมและเสริมเศษผักตลอดอายุการทดลอง 13 สัปดาห์ (การทดลองที่ 1) หรือ 10 สัปดาห์ (การทดลองที่ 2) นั้น ไม่พบว่ามีความแตกต่างกันของน้ำหนักมีชีวิต เปอร์เซ็นต์ชา กในการทดลองที่ 1 แต่ การทดลองที่ 2 พบร่วมกับความแตกต่างกันในระหว่างกลุ่มทดลองของน้ำหนักมีชีวิตและเปอร์เซ็นต์ชา ก ถ้วนเครื่องในรวม ตัวรวมถุงน้ำดี ไขมันในช่องห้อง เนื้อหน้าอกและเนื้อน่อง (ยกเว้น กินไม่รวมผนัง) ไม่พบว่ามีความแตกต่างกันทั้งสองการทดลอง แต่เมื่อพิจารณาในแต่ละเพศ พบร่วมกับน้ำหนักมีชีวิตและเปอร์เซ็นต์เนื้อน่องไม่ถูกผลกระทบของไก่เพศผู้สูงกว่าเพศเมีย ส่วนไขมันในช่องห้องกลุ่มที่ได้รับอีเอมกลับพบว่าเพศเมียมีค่าต่ำกว่าเพศผู้ ($0.28 \text{ vs. } 0.68\% \text{ นน.ตัว; } \text{ตารางที่ 8}$) นั้นอาจเนื่องความพิเศษเฉพาะในระหว่างการเก็บไขมันในช่องห้อง กล่าวคือมีไก่ 1 ตัว ที่มีปริมาณไขมันน้อยมาก จึงอาจถูกดึงทิ้งออกไปในช่วงล้างเครื่องใน ส่วนกลุ่มอื่นๆ ปริมาณไขมันในช่องห้องและเนื้อหน้าอกของไก่เพศผู้ต่ำกว่าเพศเมีย (ตารางที่ 8 และ 9) ลดคล่องกับรายงานของสุชนและคณะ(2545) ที่รายงานว่า ไก่เพศเมียมีปริมาณไขมันในช่องห้องและเนื้อหน้าอกสูงกว่าไก่เพศผู้

เมื่อเปรียบเทียบจากหัวที่ 2 การทดลอง จะพบว่า เมื่อไก่อายุมากขึ้น มีปอร์เช็นต์ชาคสูงขึ้น รวมทั้งยังมีสัดส่วนของอวัยวะภายในต่างๆ เพิ่มขึ้นตามไปด้วย เปอร์เช็นต์ชาของไก่ในการทดลองที่ 2 จึงต่างกับการทดลองที่ 1 นอกจากร้อยละพับว่าน้ำหนักตัวและปอร์เช็นต์ชาของไก่ในกลุ่มที่ให้สมุนไพรและแคล็โตก็ลดลงกว่ากลุ่มควบคุมด้วย (ตารางที่ 11) ในขณะที่อวัยวะภายในไม่แตกต่างกัน และเมื่อพิจารณาในแต่ละเพศ พบร่วมน้ำหนักมีชีวิต เปอร์เช็นต์ชา และน่องของไก่เพศผู้สูงกว่าไก่เพศเมีย แต่มีไขมันในช่องท้องและเนื้อหน้าอกต่ำกว่า สอดคล้องกับผลในการทดลองที่ 1 และรายงานของสุชนและคณะ (2545)

ในส่วนการตรวจเนื้อไก่ที่เดี้ยงในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (การทดลองที่ 2) พบร่วมน้ำยุ่งของเนื้อหน้าอก และเนื้อน่องแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ โดยกลุ่มที่ใช้แคล็โตก็ลดลงกว่ากลุ่มที่ใช้ยา 2 กก./ตัน (3.4 vs. 2.6-2.7 และ 2.2 vs. 2.8-3.1, ตามลำดับ ตารางที่ 13) ส่วนคุณภาพเนื้อด้านอื่นๆ อันได้แก่ ความเหนียว ความชุ่มฉ่ำ และกลิ่นที่ชอบ รวมทั้งความชอบโดยรวม มีคะแนนเฉลี่ยไก่สีเคียงกันนั้น แสดงให้เห็นว่าสมุนไพรฟ้าทะลายโจรแม้ว่ามีรสขมมาก แต่ไม่มีผลต่อรสชาติ หรือกลิ่นของเนื้อไก่ที่นำไปปรุงอาหาร ทำนองเดียวกับผลการศึกษาของรัชดาวรรณและคณะ (2542 ข) ที่รายงานว่า การใช้ฟ้าทะลายโจรที่ระดับ 0.4-0.5% ทำให้ความพอใจโดยรวมในเรื่องกลิ่น รสชาติ และความยุ่งของเนื้อไก่ดีกว่าการใช้ปฏิชีวนะหรือสารสกัดฟ้าทะลายโจร

โปรแกรมการใช้ปฏิชีวนะ ฟ้าทะลายโจรหรือแคล็โตกับลักษณะเพื่อควบคุมและรักษาโรค

จากการบันทึกอาการป่วยของไก่ในฟาร์มเกษตรกร (ตารางที่ 14) พบร่วมอาการป่วยที่เกิดขึ้นส่วนใหญ่จะเป็นหวัด ไอ จาม ไก่มีอาการซึม และบางตัวเป็นหวัดหน้าบวม ซึ่งเกิดในช่วงที่อากาศเปลี่ยนแปลงหรือฝนตก เป็นต้น ปรากฏว่า การใช้สมุนไพรฟ้าทะลายโจรเพิ่มขึ้นเป็น 0.4% ผสมในอาหารให้กับไก่ที่ป่วยในกลุ่มให้ฟ้าทะลายโจรและแคล็โตก็ลดลงเป็นเวลา 5-7 วัน เปรียบเทียบกับการใช้ปฏิชีวนะ สามารถรักษาไก่ป่วยให้หายจากอาการหวัด ไอหรือจามได้ แต่สำหรับผลในฟาร์มเกษตรกรรายที่ 3 และ 4 ถูกไก่ที่นำมาศึกษาทดลองเป็นโรคนิวคาสเซิล ซึ่งได้รับมาจากพ่อแม่พันธุ์นั้น มีอัตราการตายสูงมากในช่วงสัปดาห์แรกถึงแม่จะทำวัคซีนนิวคาสเซิลร่วมกับการเสริมฟ้าทะลายโจรในระดับ 1% เป็นเวลา 7 วันแล้วก็ตาม แสดงให้เห็นว่าฟ้าทะลายโจรไม่สามารถป้องกันหรือรักษาโรคนิวคาสเซิลได้

การใช้ฟ้าทะลายโจรเสริมในอาหารระดับ 0.4% เมื่อมีไก่ป่วย โดยส่วนใหญ่ป่วยเป็นหวัดหน้าบวม และบางตัวเป็นโรคบิดเป็นเวลา 5-7 วัน แล้วพบว่า ไก่มีอาการดีขึ้นและหายจากการป่วยได้เช่นเดียวกับกลุ่มที่ได้รับปฏิชีวนะนั้น สอดคล้องกับนิรนาม (2543) และ Hans (No date) ที่ราย

งานว่าพื้นที่ละลายโดยสามารถใช้ป้องกันและรักษาโรคในไก่ เช่น โรคหวัด หวัดหน้าบวม โรคท้องเสีย ทั่วไปได้ ทำนองเดียวกับสถาบันวิจัยสมุนไพร (2542), ยุทธนา (2545) และ Ray (2002) ที่ได้รายงานถึงคุณสมบัติของพื้นที่ละลายโดยว่า มีสารในกลุ่มแอลกอโนลที่มีฤทธิ์ในการลดไข้ และด้านการอักเสบ รักษาอาการหวัด สารออกฤทธิ์เหล่านี้ได้แก่ Andrographolide, Neoandrographolide, Deoxyandrographolide และ Deoxy-didehydroandrographolide สำหรับการที่ชุดใหญ่แอลกอโนลแบบชิลล์สช่วยปรับปรุงสุขภาพและสมรรถภาพในการผลิตได้นั้น อาจเนื่องมาจาก (1). สร้างกรดแอลกอติก ซึ่งมีผลทำให้ pH ทางเดินอาหารลดลงไม่เหมาะสมกับการเจริญของชุดใหญ่ที่ก่อให้เกิดโรค รวมทั้งยังเกิดไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ (H_2O_2) ซึ่งช่วยยับยั้งการเจริญของชุดใหญ่ที่เป็นโทย (คณึงนิจ 2540, สุนณทา, 2545 และ Adams and Moss, 2000) (2). แข็งขันการแข็งขันพื้นที่ในทางเดินอาหาร ทำให้ชุดใหญ่ที่ก่อให้เกิดโรคไม่สามารถเกาะหรือเพิ่มจำนวนในทางเดินอาหารได้ (คณึงนิจ, 2540) (3). ยังสามารถสร้างแอลกอติก และอะมัลเลส ทำให้ร่างกายย่อยอาหาร ได้ดีขึ้น ประสิทธิภาพการใช้อาหารของสัตว์จะดีขึ้น (คณึงนิจ, 2540) และ (4). ไปกระตุ้นภูมิคุ้มกัน (สุนณทา, 2545) โดยพบว่าเซลล์ของแอลกอติกแบคทีเรียหรือแม่แต่เชื้อส่วนของผนังเซลล์ สามารถกระตุ้นเม็ดเลือดขาวในร่างกายได้ ทั้งนี้ *L. acidophilus*, *L. delbrueckii* และแบคทีเรียจำพวกไบฟิโอดีบคที่เรียกว่าพอกไบฟิโอดีบคที่เรียกสามารถชักนำให้เกิดสารแอลฟ่าอินเทอฟอรอนขึ้น สารนี้ทำหน้าที่ต้านไวรัส และด้านการเพิ่มจำนวนของเซลล์แพลกปลอมในร่างกาย ลดคลื่องคัน (คณึงนิจ (2540) ที่รายงานว่าชุดใหญ่แอลกอโนลเป็นตัวกระตุ้นภูมิคุ้มกันที่ไม่เฉพาะเจาะจง (non-specific immunomodulators) ในทางเดินอาหารของสุกรทำให้มีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรงได้

จากข้อมูลและเหตุผลที่กล่าวมาแล้วข้างต้นจึงเป็นเครื่องบ่งชี้ว่าสมุนไพรพื้นที่ละลายโดยหรือแอลกอโนลแบบชิลล์ช่วยป้องกันและรักษาโรคได้เช่นเดียวกับการใช้ปฎิชีวนะ

สำหรับการทดลองที่ 1 ซึ่งเดิยงไก่ลูกผสมพื้นเมืองในฟาร์ม hairy เซียงใหม่ ได้มีการพรมน้ำให้สัตว์รองพื้นเปียกคุ่มในช่วงไก่ อายุ 10-13 สัปดาห์ เพื่อต้องการให้ไก่เกิดความเครียดและป่วย แต่กลับพบว่าไก่ทุกกลุ่ม ไม่แสดงอาการป่วยให้เห็น แสดงว่าไก่ลูกผสมพื้นเมืองที่อายุ 10 สัปดาห์ขึ้นไป มีความแข็งแรงดี มีความด้านทนทานต่อโรค และสามารถปรับตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมได้ดี ลดคลื่องกับชิชชัยและบัญญัติ (2525) ที่รายงานว่าไก่ลูกผสมพื้นเมืองมีความด้านทนทานโรคได้กว่าไก่สายพันธุ์ที่จากต่างประเทศ (โรคไอแลนด์แดงหรือพลีมอร์ชั่นคลาย) ลดคลื่องกับบริวิทัย (2540) และศุภุมิตรและคณะ (2540) ที่ต่างก็รายงานว่าไก่พื้นเมืองมีภูมิคุ้มกันตามธรรมชาติสูงกว่าไก่เนื้อสายพันธุ์ทางการค้า ซึ่งอ่อนแอและเป็นโรคง่าย จะนั้นการนำไปพื้นเมืองมาเป็นแหล่งพันธุกรรม สำหรับการปรับปรุงและพัฒนาสายพันธุ์ไก่ทางการค้าให้ด้านทนทานโรค โดยนำมาผสมกับไก่สายพันธุ์แท้จากต่างประเทศ ซึ่งเป็นการรวมคุณลักษณะที่ดีของไก่ทั้งสองพวงเข้าด้วยกัน ไก่ลูกผสมพื้นเมืองที่

เดียงกันอย่างแพร่หลายขณะนี้ จึงเป็นไก่ที่เลี้ยงง่าย โตเร็ว แข็งแรง และทนทานต่อโรครวมทั้งสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลง ได้ดีกว่าไก่พันธุ์ที่จากต่างประเทศ

การผลิตไข่ไก่ปลอดสารปฎิชีวนะ

จากการที่สมรรถภาพการผลิตและคุณภาพไข่เมื่อเปรียบเทียบระหว่างการให้และไม่ให้เตยผักเสริมในกลุ่มที่ได้รับสมุนไพรฟ้าทะลายโจรและแลคโตแบซิลลัส พบว่า สมรรถภาพการผลิตของไก่ที่ไม่เสริมเศษผักด้อยกว่าเมื่อเสริมเศษผักนั้น (ตารางที่ 19) อาจมีสาเหตุจากการจัดการดูแลของเกษตรกรที่ไม่เสริมเศษผักมีเวลาดูแลไก่ไข่ได้ไม่ทั่วถึง เพราะมืออาชีพหลักอื่น (ทำไร่ทำนา) นอกจากรนี้ยังเนื่องมาจากการของอาหารที่ให้ด้วย กล่าวคือ เกษตรกรรายนี้ให้หัวอาหารผสมกับข้าวโพด รำอีกด้วย และเปลือกหอย ซึ่งจะต้องซึ่งและผสมตามอัตราส่วนที่บริษัทผู้ผลิตแนะนำ แต่เกษตรกรอาจไม่ได้ผสมตามนั้น และอาจใช้วัตถุคุนิที่มีคุณภาพต่ำจึงทำให้ไก่ได้รับโภชนาณอย่างกว่าที่ควรจะเป็น ตรงข้ามกับเกษตรกรรายที่เลี้ยงแบบให้เศษผักเสริมนิคุณงานดูแลไก่ไข่ประจำ รวมทั้งใช้อาหารสำเร็จรูป ไก่ไข่ซึ่งสะดวกและง่ายกว่าเกษตรกรรายแรกมาก จึงทำให้สมรรถภาพการผลิตด้อยกว่ารายที่เสริมเศษผัก เมื่อแยกพิจารณาถึงสมรรถภาพการผลิตและคุณภาพไข่ในกลุ่มที่ไม่เสริมเศษผัก พบว่า การเสริมสมุนไพรฟ้าทะลายโจรและแลคโตแบซิลลัสให้ผลไม่แตกต่างกับกลุ่มควบคุมที่ให้ปฏิชีวนะสอดคล้องกัน รัชดาวรรณและคณะ (2542 ก) ที่รายงานว่าการเสริมฟ้าทะลายโจรไม่มีผลต่อผลผลิตไข่ น้ำหนักไข่ ซึ่งผลดังกล่าวนี้พบในรายงานของสุนนและคณะ (2546) ที่ใช้แลคโตแบซิลลัสผสมน้ำให้ไก่กินเข่นกัน แต่ขัดแย้งกับรายงานของ Haddadin *et al.* (1996) ที่เสริมแลคโตแบซิลลัสระดับ 4.0×10^6 เซลล์/ก. แล้วพบว่าทำให้ผลผลิตไข่ ปริมาณอาหารที่กิน ประสิทธิภาพการใช้อาหารดีขึ้นตามการเพิ่มขึ้นของจุลินทรีย์ในอาหาร

อย่างไรก็ได้เมื่อพิจารณาถึงสมรรถภาพการผลิตและคุณภาพไข่ของไก่กลุ่มที่ได้รับเศษผักเสริม (กลุ่มที่ได้รับสมุนไพรฟ้าทะลายโจร และแลคโตแบซิลลัส) โดยให้เศษผักกินวันละ 2 ครั้ง (เช้าและบ่าย) ซึ่งแบ่งการศึกษาในฟาร์มเกษตรกรออกเป็น 2 ชุดคือ ชุดที่ 1 เดือนแรกให้กลุ่มละ 1 กก./วัน จากนั้นเพิ่มขึ้นเป็น 2, 4, 6 และ 10 กก./วัน ภายในเวลา 2 เดือน และให้วันละ 10 กก. คงที่ตลอดไปจนเสร็จสิ้นการทดลอง ส่วนชุดที่ 2 ในระยะเดือนแรกให้กลุ่มละ 5 กก./วัน หลังจากนั้นเพิ่มขึ้นเป็น 10 กก./วัน คงที่ตลอดไป ไม่ปรากฏว่า ทำให้ผลผลิตไข่และน้ำหนักไข่แตกต่างกัน แต่มีแนวโน้มว่ากลุ่มที่เสริมเศษผักร่วมกับฟ้าทะลายโจรและแลคโตแบซิลลัสให้ผลผลิตไข่ดีกว่ากลุ่มควบคุม ($74.57-77.02$ vs 73.39%) ในขณะที่กินอาหารได้น้อยกว่าตน แสดงให้เห็นว่าเศษผักสามารถทดแทนอาหารขั้นได้บางส่วน จึงทำให้ไก่กินอาหารขั้นลดลง ($100, 100$ vs. 104 ก./วัน ตารางที่ 19) เป็นเหตุให้ประสิทธิภาพการใช้อาหารดีกว่ากลุ่มควบคุม ซึ่งสอดคล้องกับสุนนและคณะ (2536) ที่พบว่าสามารถใช้ในมัน

สำປะหลังในสูตรอาหารแม่ไก่พื้นเมืองอายุ 20 สัปดาห์ ในระดับ 15% “ได้โดยไม่มีผลเสียต่อสมรรถภาพการผลิตไข่” และยังช่วยลดต้นทุนค่าอาหารที่ใช้ผลิตไข่ 1 กก. รวมทั้งยังทำให้มีต้นทุนการผลิตถูก ไก่ตัวที่สุด อีกทั้งยังเป็นการนำวัสดุเศษเหลือจากไวนามาใช้ให้เกิดประโยชน์ ด้วย และเมื่อพิจารณาดีของไข่แดงในไก่ชุดที่ 1 มีค่าน้อยกว่าชุดที่ 2 อย่างมีนัยสำคัญ อาจเกิดเนื่องจากเป็นการทดลองคนละช่วงเวลา และพันธุ์ไก่ที่ใช้อาจเป็นคนละสายพันธุ์กัน รวมทั้งอาจเนื่องจากนิคของวัตถุคิบที่ใช้ในสูตรอาหารของห้องสองช่วงต่างกัน

การที่กลุ่มที่ได้รับสมุนไพรฟ้าทะลายโจรและแอลกอฮอล์เบซิลสกินอาหารน้อยกว่า แต่ไหผลผลิตไข่ไม่ต่างกับกลุ่มควบคุมนั้น อาจเนื่องมาจากฟ้าทะลายโจรและแอลกอฮอล์เบซิลสกินส่วนช่วยทำให้ประสิทธิภาพการใช้อาหารดีขึ้น ดังที่ได้กล่าวไว้แล้วข้างต้น (นิรนาม, 2531, คณึงนิจ, 2540, ศรีสุข 2541 และสมชาย 2542) ประกอบกับการให้เศษผักสด แม้ว่าจะประกอบด้วยน้ำเป็นส่วนใหญ่ แต่ก็จะอุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุที่เป็นประโยชน์ต่อตัวไก่ จึงทำให้สามารถใช้ทดแทนอาหารขั้นบางส่วนได้ คุณค่าทางโภชนาของผักสดแต่ละชนิดได้แสดงไว้ในตารางภาคผนวก ก ที่ 12.

สำหรับต้นทุนการผลิตไข่ไก่ เมื่อเปรียบเทียบระหว่างการเลี้ยงที่โครงการหลวงหนองหอย ซึ่งมีการให้เศษผักเสริม มีต้นทุนค่าอาหารในการผลิตไข่ 1 กก. หรือ 1 โล ต่ำกว่าฟาร์มเกษตรกร อ.แม่วงศ์ จ.เชียงใหม่ เนื่องจากไก่ที่ อ.แม่วงศ์ ให้ผลผลิตไข่ต่ำกว่าในขณะที่กินอาหารมากกว่าที่โครงการหลวงหนองหอย ($74.99 \text{ vs. } 60.32\%$ และ $101 \text{ vs. } 123 \text{ ก./วัน}$, ตารางที่ 19) นอกจากนี้เมื่อเปรียบเทียบต้นทุนของกลุ่มที่เสริมฟ้าทะลายโจร หรือแอลกอฮอล์เบซิลส์ร่วมกับการเสริมเศษผัก ก็พบว่า มีต้นทุนในการผลิตไข่ 1 กก. และ/หรือ ไข่ 1 โลลด์กว่ากลุ่มควบคุมที่ไม่เสริมทั้งสมุนไพรหรือจุลินทรีย์ และไม่เสริมเศษผัก (ตารางที่ 20) ด้วย

สรุปผลการทดลอง

การผลิตเนื้อและไข่ไก่ปลอดสารปฏิชีวนะด้วยการใช้สมุนไพรฟ้าทะลายโจร หรือจุลินทรีย์ แอลกอฮอล์เบซิลส์ หรือจุลินทรีย์อีเม็ม (EM) เพื่อทดแทนการใช้ยาปฏิชีวนะ ทั้งในสภาพที่มีการเสริม และไม่เสริมเศษผักแก่ไก่ สามารถสรุปโดยย่อได้ดังนี้

1. การใช้ฟ้าทะลายโจร หรือจุลินทรีย์ร่วมกับการเสริมเศษผัก สามารถช่วยให้ไก่มีประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหาร และปอร์เช่นต์ชาคติขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ แต่ถ้าไม่มีการให้เศษผักเสริมให้ผลไม่แตกต่างกัน

2. ฟ้าทะลายโจรสามารถรักษาโรคหวัด ไข้และjam ได้โดยใช้ผสมในอาหารระดับ 0.4% ให้ไก่ป่วยคืนเป็นเวลา 5-7 วัน

3. ในกรณีของไก่ไข่ การเสริมฟ้าทะลายโจร 0.2% ของอาหาร หรือแอลกอฮอล์เบซิลส์ชนิดละลายน้ำในอัตราความเข้มข้น 4×10^5 cfu/ml. H₂O ร่วมกับการให้เศษผัก มีแนวโน้มทำให้ผลผลิตไก่เพิ่มขึ้น แต่ไก่กินอาหารลดลง จึงช่วยให้ประสิทธิภาพการใช้อาหารดีขึ้น

4. การเสริมเศษผักร่วมกับการให้สมุนไพรฟ้าทะลายโจร หรือแอลกอฮอล์เบซิลส์ทั้งในไก่ลูกผสมพื้นเมืองและไก่ไข่ พบว่า สามารถลดต้นทุนการผลิตไก่ลูกผสมพื้นเมืองลงได้ 1.32-2.49 บาทต่อการเพิ่มน้ำหนักตัว 1 กก. และ เท่ากับ 1.10-1.24 บาท/ไข่ 1 顆 หรือ 1.82-2.17 บาท/1 กก., ตามลำดับ ทั้งนี้การใช้เศษผักเสริมดังกล่าวจะช่วยประหยัดอาหารขั้นໄได้เฉลี่ย 10.6 และ 6.6% ในช่วงไก่อายุ 1-5 และ 6-10 สัปดาห์ หรือเฉลี่ยเท่ากับ 7.3% ในไก่ลูกผสมพื้นเมือง ส่วนในไก่ไข่ประหยัดได้ 3.8%

5. จากผลการทดลองทั้งหมดสรุปได้ว่า การเลี้ยงไก่แนวเกษตรอินทรีย์ สามารถทำได้โดยใช้สมุนไพรฟ้าทะลายโจรและ/หรือจุลินทรีย์ที่เป็นประโยชน์ มาช่วยป้องกันและรักษาโรค ทดแทนการใช้ยาปฏิชีวนะได้ และถ้าใช้ร่วมกับเศษผักจะยิ่ง ได้ผลดีขึ้น เพราะช่วยประหยัดอาหารผสมหรืออาหารขั้นໄได้ นับว่าเป็นอีกทางเลือกหนึ่งสำหรับการผลิตเนื้อไก่และไข่ไก่ปลอดสารปฏิชีวนะ อีกทั้งยังช่วยให้มีการใช้ประโยชน์จากเศษเหลือจากการเกษตรมาเป็นแหล่งของโภชนาะได้อีกทางหนึ่งด้วย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved