

บทที่ 6

สรุปผลการทดลอง

- สมรรถภาพการผลิตด้านต่าง ๆ ได้แก่ ปริมาณอาหารที่กินต่อวัน น้ำหนักที่เพิ่มขึ้น อัตราการเจริญเติบโตต่อวัน อัตราการแลกน้ำหนักและประสิทธิภาพการใช้อาหารของลูกโคที่ได้รับนมเทียม (กลุ่มควบคุม) ดีที่สุด ส่วนลูกโคที่ได้รับนมเทียมที่มีแป้งถั่วเหลือง 15% มีแนวโน้มต่ำกว่ากลุ่มควบคุม แต่เมื่อเปรียบเทียบกันในกลุ่มที่ได้รับนมเทียมที่มีแป้งถั่วเหลือง พบร่วงไอกล้าเดียงกัน แต่ในด้านต้นทุนค่าอาหาร พบร่วงต้นทุนค่าอาหารลูกโคในกลุ่มที่ได้รับนมเทียมที่มีแป้งถั่วเหลืองต่ำกว่ากลุ่มควบคุม
- ด้านคุณภาพชา geklammaren ลักษณะชาโดยทั่วไป ได้แก่ น้ำหนักเข้าฟ้า น้ำหนักชาอ่อน น้ำหนักชาเย็น เปอร์เซ็นต์ชา ความยาวชา พื้นที่หน้าดดเนื้อสัน เปอร์เซ็นต์อวัยวะภายในและชีนส่วนต่าง ๆ ที่ได้จากการตัดแต่งชาแบบไทยและสำคัญมีแนวโน้มไอกล้าเดียงกันทุกกลุ่มการทดลอง
- ด้านคุณภาพเนื้อ ได้แก่ ค่าความเป็นกรดเป็นด่าง ค่าการนำไฟฟ้า ค่าการวัดสี ค่าความสามารถในการอุ้มน้ำ องค์ประกอบทางเคมีของเนื้อ ค่าแรงตัดผ่านเนื้อและการทดสอบทางประสาท สัมผัส พบร่วงทุกกลุ่มการทดลองมีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ
- ด้านคุณภาพไขมัน ได้แก่ ปริมาณกรดไขมันในกล้ามเนื้อ ส่วนใหญ่เป็น palmitic acid, oleic acid และ linoleic acid และลูกโคที่ได้รับนมเทียมในเชิงพาณิชย์ Mamamate มีค่าการหืนของไขมันสูงกว่ากลุ่มอื่น ๆ ส่วนปริมาณคอลเลสเตอรอลและไตรกลีเซอไรค์พบว่ามีแนวโน้มไอกล้าเดียงกัน
- การเลี้ยงลูกโคด้วยนมเทียมที่มีแป้งถั่วเหลือง 15% ในสัปดาห์ที่ 8 และนมเทียมในเชิงพาณิชย์ ตรา Mamamate มีสมรรถภาพการผลิต คุณภาพชา และเนื้อไอกล้าเดียงกับการเลี้ยงลูกโคด้วยนมเทียมที่มีแหล่งโปรตีนจากนม (กลุ่มควบคุม) แต่มีต้นทุนในการผลิตต่ำกว่ามาก ดังนั้น จึงเป็นนมเทียมที่เหมาะสมสำหรับนำมาใช้เลี้ยงลูกโค เพื่อผลิตเนื้อลูกโคต่อไป

All rights reserved