

## บทที่ 6

### สรุปผลการทดลอง

การศึกษาผลของข้าวเหนียวกำกับต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโต คุณภาพชากและปริมาณคอลเลสเตอรอลในเลือดของสุกรขุน พบว่า

1. การใช้ข้าวเหนียวกำกับไม่มีผลต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตด้านต่างๆ ได้แก่ น้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น ปริมาณอาหารที่กินได้ทั้งหมด ปริมาณอาหารที่กินเฉลี่ยต่อวัน อัตราการเจริญเติบโตเฉลี่ยต่อวัน และค่าประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหาร แต่กลุ่มการทดลองที่ใช้ข้าวเหนียวกำกับเป็นแหล่งพลังงาน มีสมรรถภาพการเจริญเติบโตดีกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับกลุ่มที่ใช้ปลายข้าวขาวและข้าวโพดเป็นแหล่งพลังงาน

2. การวิเคราะห์หาปริมาณคอลเลสเตอรอลในเลือดสุกร พบว่า ในแต่ละกลุ่มการทดลองมีปริมาณคอลเลสเตอรอล ไตรกลีเซอโรไรด์ HDL VLDL สูงขึ้นในการเจาะเลือดครั้งที่ 1 2 3 และ 4 ตามลำดับ ส่วนการเปรียบเทียบในแต่ละกลุ่มการทดลอง พบว่า กลุ่มการทดลองที่ใช้ข้าวเหนียวกำกับเป็นแหล่งพลังงาน มีปริมาณคอลเลสเตอรอลและปริมาณ LDL ที่ต่ำกว่าในการเจาะเลือดครั้งที่ 3

3. ด้านคุณภาพชาก โดยทั่วไปได้แก่ น้ำหนักตัวที่เข้ามาระบุ น้ำหนักชากรอุ่น ความเยาวชน ความหนาไขมันสันหลัง เปอร์เซ็นต์เนื้อแดง และพื้นที่เนื้อสัน ไม่มีความแตกต่างกันในทุกกลุ่มการทดลอง แต่กลุ่มการทดลองที่ใช้ข้าวเหนียวกำกับเป็นแหล่งพลังงานมีน้ำหนักตัวที่เข้ามาระบุและน้ำหนักชากรอุ่นดีกว่าสุกรกลุ่มควบคุม การตัดแต่งชากรอบ ไทยพบว่า แต่ละกลุ่มการทดลองไม่มีความแตกต่างกัน ด้านคุณภาพชากที่ทำการตัดแต่งแบบสามกอก พบว่า “ไม่มีความแตกต่างกัน ยกเว้น เปอร์เซ็นต์เนื้อสันนอก พบว่า กลุ่มการทดลองที่ใช้ข้าวเหนียวกำกับเป็นแหล่งพลังงานมีเปอร์เซ็นต์เนื้อสันนอกที่สูงกว่ากลุ่มการทดลองที่ใช้ปลายข้าวขาวเป็นแหล่งพลังงาน ส่วนเปอร์เซ็นต์กระดูกซี่โครง พบว่า กลุ่มการทดลองที่ใช้ปลายข้าวขาวเป็นแหล่งพลังงาน มีเปอร์เซ็นต์ที่ต่ำกว่ากลุ่มการทดลองที่ใช้ข้าวเหนียวกำกับเป็นแหล่งพลังงานและกลุ่มควบคุม

## ข้อเสนอแนะ

1. ในการศึกษาผลของข้าวเหนียวกำลังต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตคุณภาพซากและปริมาณคอเลสเตอรอลในเลือดของสุกรอุน ควรใช้จำนวนข้าวของสุกรให้มากขึ้น เพื่อสามารถตรวจสอบหรือยืนยันผลการทดลองที่แม่นยำมากขึ้น
2. การวิเคราะห์ปริมาณคอเลสเตอรอล ไตรกลีเซอ蕊์ไรด์ และ HDL โดยวิธี colorimetry เป็นวิธีที่ง่าย สะดวก ค่าใช้จ่ายน้อย และอุปกรณ์ก็หาได้ง่าย แต่ความแม่นยำของการวิเคราะห์น้อย ควรใช้การวิเคราะห์ด้วยวิธีเอนไซม์ด้วยเครื่องอัตโนมัติ เนื่องจากให้ผลการวิเคราะห์ที่แม่นยำกว่า
3. ความมีการศึกษาเพิ่มเติมในเรื่องระดับของการใช้ข้าวเหนียวกำลังต่อต้านในสูตรอาหาร เพื่อศึกษาระดับการใช้ข้าวเหนียวกำลังต้านในสูตรอาหารที่เหมาะสม

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
 Copyright<sup>©</sup> by Chiang Mai University  
 All rights reserved