

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

อภิปรายผลการทดลอง

อาหารมีอิทธิพลต่อการพัฒนาระบบสีบพันธุ์ของฟองแมพันธุ์กุ้งกุลาดำ สารอาหารที่มีการวิจัยมาก คือสารอาหารกลุ่มไขมันและกรดไขมัน (Millmena et al., 1986 ; Xu et al., 1994 ; Cahu et al., 1994 ; Cahu et al., 1995 ; Marsden et al., 1997 ; Wouters et al., 2001b) เนื่องจากองค์ประกอบในไข่กุ้ง ส่วนใหญ่เป็นไขมัน (Middleditch et al., 1980; Wouters et al., 2001a; Teshima and Kanazawa, 1983; Millamena et al., 1993 ; Wouters et al., 1999 ; Ravid et al., 1999) สารอาหารอื่นๆนอกจากไขมันที่มีการวิจัยบ้าง ได้แก่ แครอทินอยด์ (Merchie et al., 1998; Dall et al., 1995) และ วิตามินชนิดต่างๆ (Alava et al., 1993 cited after Wouters et al., 2001b; Bray et al., 1990)

อาหารธรรมชาติที่ส่งเสริมการเจริญของระบบสีบพันธุ์แมกุ้งกุลาดำโดยทั่วไปได้แก่ เพรียง หมึก และหอยต่างๆ ซึ่งอาหารเหล่านี้อุดมไปด้วยกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวสูง (HUFA) อันได้แก่ AA EPA DHA คอเลสเตอรอล สเตอรอล ฟอสโฟไลปิด และกรดอะมิโน (Chamberlain and Lawrence, 1981) ล้วนมีความจำเป็นต่อการเจริญพันธุ์ของกุ้งทะเล (Kanazawa et al., 1977) โดยเฉพาะเพรียงนั้น มีหลักฐานว่าเป็นอาหารสำหรับฟองแมกุ้ง ทั้งในโรงเพาะพืชและน้ำตก (Kawahigashi, 1998) และแบบekoเชี่ย (อินเดคค์เวฟ, 2547)

ลักษณะเด่นของแมเพรียง คือ การที่ปะกอบด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง และกรดไขมันแต่ละชนิด ก็ยังมีสัดส่วนเฉพาะ การศึกษาครั้งนี้ พบร่วมเพรียงทรายและเพรียงเลือดของไทย ประกอบด้วย AA ในปริมาณสูงกว่า EPA และ DHA ประมาณ 5-12 เท่า ในขณะที่เพรียงหลายชนิด ยกเว้น lugworm ในงานวิจัยของ Lytle et al. (1990) จะมี DHA มากกว่า AA 2 เท่า ความสำคัญของแมเพรียงในทศนัชของ Lytle et al. (1990) อยู่ที่สัดส่วนของ n-3 : n-6 ว่าควรจะมีสัดส่วนที่สูง จะเห็นได้ว่า แมเพรียงต่างแหล่งมีชนิดและปริมาณของกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูงต่างกัน แต่อย่างไรก็ตาม แมเพรียงไม่ว่าจะมาจากแหล่งใด ก็ได้รับการยอมรับว่าเป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับการส่งเสริมความสมบูรณ์พันธุ์ของกุ้ง ดังนั้นความสำคัญของแมเพรียงอาจไม่ใช่อยู่กับเฉพาะชนิดและองค์ประกอบของกรดไขมัน แต่ยังอาจมีปัจจัยอื่นๆอีก เช่น ออร์โนน (Lytle et al., 1990) ดังการทดลองของ

Naessens et al. (1997) ที่ทดลองแม่เพรียงด้วย อาร์ทีเมีย ซึ่งเข้า อดิบายเหตุผลว่า เนื่องจาก อาร์ทีเมียเป็นแหล่งของกรดไขมันไม่อิมตัวสูง เลียนแบบอาหารธรรมชาติ โดยเฉพาะแม่เพรียง ผลที่ได้ สามารถสร้างสูตรอาหารที่มีสัดส่วนของกรดไขมันไม่อิมตัวสูงสามชนิด (AA : EPA : DHA) ใกล้เคียงกับเพรียงเลือด แต่สูตรอาหารที่สร้าง มี EPA ต่ำกว่าค่าในแม่เพรียง เนื่องจาก การเพิ่ม EPA ลงในสูตร จะทำให้ไขมันรวมมีระดับสูงเกินไป อย่างไรก็ตามเบอร์เต้นต์ไขมันรวมของ อาหารทดลองแม่จะมีค่าสูง ก็ยังน้อยกว่าเบอร์เต้นต์ไขมันรวมของอาหารสำหรับพ่อแม่พันธุ์ที่มีวัย ขายอยู่ในตลาดที่ได้นำมาทดลองเปรียบเทียบ

ลักษณะเม็ดอาหารและกระบวนการทำอาหารสำหรับพ่อแม่พันธุ์กุ้ง ต้องใช้กระบวนการที่ แตกต่างจากอาหารกุ้งทั่วไป เช่นวิธีการอัดเม็ดอาหารไม่สามารถใช้เครื่องอัดอาหารชนิดแท๊บ เนื่อง จากความร้อนสูงในกระบวนการอัดเม็ด จะทำลายคุณค่าอาหารโดยเฉพาะวิตามินและกรดไขมัน เม็ดอาหารต้องมีความยืดหยุ่น และมีความชวนกินเป็นพิเศษ จึงได้ทำเป็นอาหารมาด การเก็บ รักษาอาหารที่ผลิต ก็มีความสำคัญอย่างยิ่ง จำเป็นต้องเก็บรักษาในที่อุณหภูมิต่ำ อายุของการใช้ อาหารไม่เกิน 6 เดือน เพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของคุณค่าอาหาร และการถูกออกฤทธิ์ของกรด ไขมันในอาหาร การอัดแบบอัดหมัดในการศึกษานี้ ได้อาหารที่มีความคงตัวในน้ำเพียงพอต่อการ จับกินโดยกุ้ง และกุ้งแสดงการยอมรับอาหารนี้เป็นอย่างดี

จากการทดลองเลี้ยงแม่กุ้งกุลาดำด้วยอาหารทั้ง 4 สูตร เป็นเวลา 22 วันพบว่า แม่กุ้งที่ได้ รับอาหารธรรมชาติ และอาหารทดลองผสมอาหารธรรมชาติ สามารถพัฒนาความสมบูรณ์พันธุ์ได้ ถึงระยะที่ 4 การใช้อาหารเม็ดเพียงอย่างเดียว ไม่ว่าจะเป็นอาหารทดลอง หรืออาหารตลาด ทำให้ ໄ่และรังໄ่แม่กุ้งพันนาได้ถึงระยะที่ 2 เป็นอย่างมาก ในปัจจุบัน ยังไม่มีงานวิจัยใดที่รายงาน ความสำเร็จของการใช้อาหารเม็ด 100 เบอร์เต้นต์ในการขุนพ่อแม่พันธุ์กุ้ง การใช้อาหารเม็ดทดลองอาหารธรรมชาติส่วนมาก จะทำให้พัฒนาการของรังໄ่ รวมทั้งคุณภาพของรัง และเบอร์เต้นต์ การฟักน้อยลง (Coutteau et al., 1998) อย่างไรก็ตาม งานวิจัยในกุ้ง *P. monodon* (สกนธ์ แสง ประดับ, 2534) *L. stylirostris* โดย (Verstraete et al., 1995) และ *L. vannamei* (Wouters et al., 1999) สามารถกินอาหารเม็ดสูตรที่ทดลองขึ้นได้ 50% ร่วมกับอาหารธรรมชาติ และยังมีคุณสมบัติ ในการเพิ่มความถี่ในการวางไข่ และ เพิ่มความดกไข่ของกุ้ง

การวัดผลของอาหารต่อการพัฒนาการเจริญของระบบสืบพันธุ์กุ้ง ส่วนใหญ่จะทำการ ศึกษาผลของอาหารต่อเบอร์เต้นต์ความดกไข่ของไข่ การวางไข่ และ เบอร์เต้นต์การพักไข่ (reproductive performance) (สกนธ์ แสงประดับ, 2534; Verstraete et al., 1995 ; Wouters et

al., 1999 ; Naessens et al., 1997 ; Xu et al., 1994) การวัดค่าร์ดเหล่านี้เป็นการวัดโดยอ้อม ซึ่งหากแม่กุ้งไม่สามารถพัฒนาระบบสีบพันธุ์ในระยะที่ 4 จะไม่สามารถรับผลตั้งกล่าวได้ และ ค่า reproductive performance ยังอยู่ใต้อิทธิพลของปัจจัยหลายอย่างร่วมกันไม่เฉพาะเพียงปัจจัยด้านอาหาร เช่น อิทธิพลของอุณหภูมิน้ำ ความเข้มแสง การจัดการเลี้ยง การติดเชื้อโรค รวมถึงประสิทธิภาพในการผสมของไข่และสเปร์ม การใช้ความเปลี่ยนแปลงทางเนื้อเยื่อไข่และรังไข่เป็นตัวตรวจวัดในการทดลองครั้งนี้ เป็นการวัดโดยตรงในการตรวจวัดความสมบูรณ์พันธุ์ของแม่กุ้ง เนื่องจากเป็นต้นที่ไม่มีอิทธิพลของปัจจัยอื่นมาเกี่ยวข้อง เช่นเดียวกับ Medina et al. (1996) ที่ใช้วิธีการทางเนื้อเยื่อ มาตรวจวัดพัฒนาการของไข่และรังไข่ ระหว่างความแตกต่างของแม่กุ้งธรรมชาติ และแม่กุ้งบ่อдин

นอกจากการศึกษาโดยตรง ถึงพัฒนาการของไข่ในรังไข่โดยวิธีการทางเนื้อเยื่อ การวัดค่า GSI ก็สามารถนำมาใช้ในตรวจวัดพัฒนาการของรังไข่ได้อย่างถูกต้อง จากผลการทดลอง พบว่าค่า GSI แปรผันตรงต่อการพัฒนาการของรังไข่ แต่ค่า HI ไม่มีความสัมพันธ์กับการพัฒนารังไข่เลย สอดคล้องกับผลการทดลองใน *P. japonicus* (Teshima and Kanazawa, 1983), *P. monodon* (Millamena et al., 1993), *P. kerathurus* (Medina et al., 1996) และใน *L.vannamei* (Wouters et al., 2001a)

ในรังไข่หนึ่งๆ ประกอบด้วยไข่หลายระยะ ซึ่งเปอร์เซ็นต์ของไข่แต่ละระยะ เปลี่ยนแปลงไปตามพัฒนาการของความสมบูรณ์ของระบบสีบพันธุ์ รังไข่จะมีเปอร์เซ็นต์ไข่ในระยะ previtellogenic สูง เมื่อไข่มีการพัฒนามากขึ้น เปอร์เซ็นต์ของไข่ระยะ vitellogenic จะเพิ่มมากขึ้น จนเมื่อรังไข่มีความสมบูรณ์เพียงเต็มที่ จะพบเปอร์เซ็นต์ของไข่ในระยะ cortical rod สูงกว่าไข่ระยะอื่นๆ ทั้งอาหารธรรมชาติ และอาหารทดลองผสมอาหารธรรมชาติ ประสบความสำเร็จในการทำให้แม่กุ้งเจริญพันธุ์ เพราะให้เปอร์เซ็นต์ไข่ระยะ cortical rod สูงเทียบเท่ากัน Medina et al. (1996) อนิบายว่า cortical rod มีความสำคัญในการพัฒนาไข่ โดยเกี่ยวข้องกับการสร้างรุ่นหุ้มรอบพองไข่ เพื่อเตรียมสำหรับการวางไข่

ไขมันที่พบในรังไข่ ส่วนใหญ่มาจากอาหารที่กุ้งกินเข้าไป โดยจะมีการสะสมในตับก่อนจากนั้นส่งผ่านมายังรังไข่ ไขมันจะสะสมมากขึ้นเมื่อรังไข่มีการพัฒนา ยกเว้นในกล้ามเนื้อ โดยปริมาณไขมันในรังไข่จะลดลงอย่างรวดเร็วเมื่อกุ้งวางไข่ (Teshima and Kanazawa, 1983 ; Millamena et al., 1993)

ชนิดของกรดไขมันที่สะสมในรังไข่ มีความจำเพาะ ส่วนใหญ่จะเป็นกรดไขมันกลุ่ม PUFA คือ 16:0, 16:1n, 18:1n-9, 20:4n-6, 20:5n-3 และ 22:6n-3 (Teshima and Kanazawa, 1983; Wouters et al., 2001a) กรดไขมันไม่อิมตัวสูงที่ได้รับความสนใจเป็นพิเศษ คือ 20:4n-6, 20:5n-3

และ 22:6n-3 (Millamena et al., 1993) เนื่องจากกุ้งไม่สามารถสังเคราะห์กรดไขมันกลุ่มนี้ หรือ สังเคราะห์ได้น้อยมาก (Kanazawa et al., 1979a ; Xu et al., 1994) กรดไขมันไม่อิมตัวสูง 3 ชนิด นี้มีบทบาทเฉพาะกับการเจริญของระบบสืบพันธุ์กุ้ง โดย EPA หน้าที่เกี่ยวกับความดกของไข DHA มีบทบาทเกี่ยวกับระยะเริ่มต้นของการสร้างตัวอ่อน (embryogenesis) อัตราการ และการ พักไข่ (Xu et al., 1994) และ AA มีหน้าที่เกี่ยวกับการพักไข่ รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของฮอร์โมนโพล ตามากนิดนึงควบคุมการเจริญเติบโตและหน้าที่ในระบบสืบพันธุ์ (Cahu et al., 1995)

การสะสมของ HUFA 3 ชนิดนี้มีหลายรูปแบบ เช่น ในรังไข่ที่เจริญเติบโตจะพบ DHA ใน ปริมาณที่มากกว่า EPA และ AA เช่นใน *P. japonicus* (Teshima and Kanazawa, 1983) หรือ EPA มากกว่า DHA และ AA เช่นใน *L. vannamei* (Wouters et al., 2001a), *P. setiferus* (Middledith et al., 1980) *Pleoticus muelleri* (Jeckel et al.; 1989) หรือ AA มากกว่า EPA และ DHA ใน *P. monodon* จากการทดลองของ Millamena et al. (1993) รวมทั้งยังรายงานถึงการเปลี่ยนแปลงการสะสมกรดไขมันสูงตามพัฒนาการของรังไข่ของกุ้ง *P. monodon* กล่าวคือ ที่ไข่ ช่อนจะสะสม EPA > AA > DHA ไประยะที่ 2 ถึง 4 จะมีการสะสม AA > EPA > DHA

การทดลองนี้ พบว่าแม่กุ้งที่ได้รับอาหารธรรมชาติ และอาหารทดลองผสมอาหารธรรมชาติ มีรูปแบบการสะสมของกรดไขมันในรังไข่คล้ายคลึงกัน กล่าวคือที่รังไข่ทุกระยะมีการสะสมของ DHA มากกว่า EPA และ AA ปริมาณของ HUFA ทั้ง 3 ชนิด มีแนวโน้มลดลงตามระยะการพัฒนาของรังไข่ ยกเว้นแต่ระดับของ DHA ในกลุ่มควบคุมที่คงที่ หากวิเคราะห์จากนิตะและบริมาณของกรดไขมันไม่อิมตัวสูงที่มีอยู่ในรังไข่ที่เจริญเติบโต DHA จะมีความสำคัญมากที่สุด ผลการทดลองนี้ สอดคล้องกับการศึกษาของ Teshima et al. (1988) ในกุ้ง *P. japonicus*, Levine and Sulkin (1984) ในกุ้ง *Eurypanopeus depressus*, Lytle et al. (1990) ในกุ้ง *P. vannamei*, Naessens et al. (1997) ในกุ้ง *P. monodon* และ Wehrtmann and Graeve (1998) ในกุ้ง *P. schmitti* โดยในอาหารครัวมีระดับของ DHA ตั้งแต่ 7- 20% ของกรดไขมันรวม (Teshima and Kanazawa et al., 1983 ; Naessens et al., 1997 ; Wehrtmann and Graeve, 1998 ; Wouters et al., 2001a ; และการทดลองครั้งนี้)

อย่างไรก็ตาม การมี DHA ในระดับที่สูง อาจไม่ใช่เป็นเพียงปัจจัยเดียวที่ควรคำนึงถึง จาก การวิเคราะห์ผลการทดลอง พบว่า สัดส่วนของกรดไขมัน n3 : n6 ก็เป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการพัฒนาขั้นสุดท้ายของรังไข่และไข่ เมื่อเปรียบเทียบ ความแตกต่างระหว่างอาหารที่สามารถพัฒนาระบบสืบพันธุ์ถึงระยะที่ 4 กับอาหารที่ทำให้รังไข่กุ้งพัฒนาได้เพียงระยะที่ 2 พบว่า สัดส่วนของกรดไขมัน n3 : n6 ในรังไข่ของแม่กุ้งกลุ่มแรก จะมีสัดส่วนมากกว่า n3 : n6 ของอาหารที่ทำให้รังไข่พัฒนาข้าม (n3 : n6 เท่ากับ 3 และ 1 ตามลำดับ) สอดคล้องกับการทดลองใน *L. vannamei*

(Wouters et al., 2001a) Lytle et al. (1990) พบว่าสัดส่วนของ n3 : n6 มีผลต่อการพัฒนาความสมบูรณ์พันธุ์ของกุ้ง กล่าวคือ หากสัดส่วนของ n3 : n6 มีสูง จะทำให้กุ้งมีการพัฒนาระบบสีบพันธุ์ดีขึ้น

การสะสมของกรดไขมันและไขมันในตับ จะมีความสำคัญโดยจะถูกส่งผ่านไปยังรังไข่ และไข่ตามลำดับ (Millamena, 1993) โดยจากการศึกษาของ Wouters et al. (2001b) พบการสะสมของ AA, EPA และ DHA ในตับและกล้ามเนื้อ ปริมาณมาก โดย Middleditch et al. (1980) พบปริมาณของ DHA มากกว่า EPA และ AA ในตับ และกล้ามเนื้อของ *P. setiferus* กรดไขมันชนิด AA, EPA และDHA ที่สะสมในกล้ามเนื้อ มีปริมาณค่อนข้างคงที่ไม่แตกต่างกันมากในทุกระยะความสมบูรณ์พันธุ์ ตรงกับการศึกษาในกล้ามเนื้อของแม่กุ้งที่ได้รับอาหารลดลงชนิดต่างๆ ทั้ง 4 สูตร ดังนั้ngrดไขมันที่พบในกล้ามเนื้ออาจไม่มีอิทธิพลต่อความสมบูรณ์พันธุ์ของกุ้งกุลาดำ

ดังนั้นจึงสามารถสรุปได้ว่า อาหารลดลงสามารถนำมาทดแทนอาหารธรรมชาติได้ที่ระดับ 50 เปอร์เซ็นต์ โดยสาเหตุที่ทำให้อาหารลดลงและอาหารลดลงสามารถพัฒนาระบบสีบพันธุ์ได้ช้า หรือไม่พัฒนาอาจเนื่องมาจากการปริมาณไขมันในอาหาร จากการวิจัยของ Millamena et al. (1986) Benzie (1997) และ Naessens et al.(1997) โดยพบว่า ความต้องการไขมันจะมีสูงในแม่กุ้งที่กำลังพัฒนาระบบสีบพันธุ์ เนื่องจากมีการสะสมไขมันในปริมาณมากในรังไข่ (D'Abromo, 1990) โดยอาหารที่ให้แม่พันธุ์กุ้งควรมีระดับไขมันประมาณ 10 – 11 เปอร์เซ็นต์ (Bray et al., 1990 ; Marsden et al., 1997) ซึ่งมีปริมาณไขมันมากเกิน ผลทำให้อัตราการย่อยอาหารลดลง ทำให้กุ้งได้รับพลังงานเพียงพอเมื่อได้รับอาหารเพียงเล็กน้อย (Aranyakanada and Lawrence, 1994) และอาจทำให้กุ้งได้รับสารอาหารไม่พอเพียง (D'Abromo, 1997) ซึ่งอาจมีผลต่อกระบวนการพัฒนาระบบสีบพันธุ์

แม้ความต้องการโปรตีนของแม่พันธุ์กุ้งจะสำคัญในด้านการเจริญเติบโตมากกว่า แต่รายงานของ Harrison (1990) พบว่า อาหารที่ใช้ทดลงสำหรับแม่พันธุ์กุ้งควรอยู่ในระดับประมาณ 50 เปอร์เซ็นต์ โดยข้างถึงความสำคัญของการสังเคราะห์ egg yolk protein, Hormone peptide และ enzymes รวมถึงเป็นองค์ประกอบของโครงสร้าง haemolymph lipoproteins (e.g. vitellogenin) ovarian lipoproteins (e.g. vitellin) ที่เกิดขึ้นในระหว่างการพัฒนาระบบสีบพันธุ์ (Lubzens et al., 1995 cited after Wouters et al., 2001b) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาในรังไข่ของ *P. indicus* พบว่ามีระดับโปรตีนในรังไข่เพิ่มขึ้น (Read and Caulton, 1980)

สาเหตุอีกประการหนึ่งอาจเนื่องมาจากฮอร์โมน โดยในการศึกษาองค์ประกอบของสารอาหารในอาหารธรรมชาติพบ ecdysone hormone ซึ่งจะมีผลทำให้การพัฒนาของรังไข่สูงขึ้นในสัตว์ตระกูลครัสเตเชียน (Laufer et al., 1998) รวมทั้งความดกและอัตราการฟักของไข่เพิ่มสูงขึ้น

ใน *L. vannamei* และ ใน *P. monodon* (Hall et al., 1999) โดยจะพบ reproductive hormone ในอาร์ทีเมียในระยะสมบูรณ์เพศ (Naessens et al., 1997) methyl farnesoate hormone ในเพรี้ยงเลือด (Laufer et al., 1998) ในหมึก และหอยก้มีฮอร์โมนที่กระตุ้นการพัฒนาของ secondary vitellogenesis ที่อุดมไปด้วยคอลอเจนและโปรตีน และประกอบด้วย sexual steroids ซึ่งเป็นตัวกระตุ้น vitellogenesis ในกุ้ง (Mendoza et al., 1997 ; Kanazawa, 1989 cited after Wouters et al., 2001b) ซึ่งฮอร์โมนที่พบในอาหารธรรมชาติอาจมีผลทำให้แม่กุ้งที่ได้รับอาหารธรรมชาติหรือมีอาหารธรรมชาติผสม มีการพัฒนาระบบสืบพันธุ์ซึ่ง

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สรุปผลการวิจัย

1. อาหารธรรมชาติของแม่แม่พันธุ์กุ้งพบว่า หมึกมีปริมาณโปรตีนมากที่สุด รองลงมาคือ เพรียง ทรัฟ หอยนางรม และเพรียงเลือด ในส่วนของปริมาณไขมัน พบว่า เพรียงทรัฟมีปริมาณมากที่สุด รองลงมาคือ หอยนางรม เพรียงเลือด และหมึก
2. ในแม่กุ้งกลุ่มดำธรรมชาติ กล้ามเนื้อเป็นอวัยวะที่มีการสะสมของ กรดไขมันในกลุ่ม ก3 และ ก6 มากที่สุด รองลงมาคือ รังไข่ และตับ ในส่วนของปริมาณกรดไขมันแต่ละชนิดพบว่า ใน กล้ามเนื้อ ตับ และรังไข่ พบ DHA มากที่สุด รองลงมาคือ EPA และ AA
3. หมึกมีการสะสม ก3 มากที่สุดรองลงมาคือ เพรียงทรัฟ เพรียงเลือด และหอยนางรม แต่เมื่อดู การสะสม ก6 พบว่าเพรียงเลือด มีการสะสมมากที่สุด รองลงมาคือ เพรียงทรัฟ หมึก และ หอยนางรม และเมื่อดูสัดส่วนของ ก3 : ก6 พบว่า หมึกมีสัดส่วน ก3 : ก6 มากที่สุด รองลงมา คือ หอยนางรม เพรียงทรัฟ และเพรียงเลือด
4. เพรียงเลือด และเพรียงทรัฟ มีปริมาณกรดไขมันไม่อิมตัวสูงชนิด AA สูงสุด รองลงมาคือ EPA และ DHA แต่ในหมึก จะมี DHA สูงสุด รองลงมาคือ EPA และ AA ส่วนในหอยนางรม พบ ปริมาณกรดไขมันชนิด EPA สูงสุด รองลงมาคือ DHA และ AA
5. เมื่อดูอัตราส่วนของกรดไขมันชนิด AA : EPA : DHA ในอาหารธรรมชาติ พบว่า หมึก มีอัตรา ส่วนเท่ากับ 1 : 1.6 : 2.4 หอยนางรม มีค่าเท่ากับ 1 : 3 : 1.4 เพรียงเลือด มีค่าเท่ากับ 5.8 : 5.6 : 1 และเพรียงทรัฟเท่ากับ 12 : 7 : 1
6. คุณค่าทางโภชนาการของอาหารทดลอง คือ โปรตีน เท่ากับ 46.82 เปอร์เซ็นต์ ไขมัน เท่ากับ 14.08 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณกรดไขมันในกลุ่ม ก3 และ ก6 เท่ากับ 10.3 และ 25.43 เปอร์เซ็นต์ กรดไขมันสุทธิ ตามลำดับ โดยอัตราส่วน ก3 : ก6 เท่ากับ 0.41 ปริมาณกรดไขมันไม่อิมตัวสูง ชนิด AA เท่ากับ 25.43 EPA เท่ากับ 5.00 และ DHA เท่ากับ 5.30 เปอร์เซ็นต์กรดไขมันสุทธิ คิดเป็นสัดส่วนของ AA : EPA : DHA เท่ากับ 5 : 1 : 1
7. จากการศึกษาทดลองเลี้ยงแม่กุ้งกลุ่มดำ ด้วยอาหารทั้ง 4 สูตร พบว่า แม่กุ้งที่ได้รับอาหาร ทดลองผสมอาหารธรรมชาติ มีอัตราการรอดตายสูงสุด รองลงมาคือ อาหารทดลอง อาหาร ธรรมชาติ และอาหารตลาด
8. การศึกษาความสมบูรณ์พันธุ์ ได้แก่ ค่า GSI และ HI พบว่า แม่กุ้งที่ได้รับอาหารชนิดต่างๆ มี ค่า GSI สูงขึ้น แต่ค่า HI คงที่ เมื่อไข่และรังไข่แม่กุ้งมีการพัฒนา

9. แม่กุ้งที่ได้รับอาหารธรรมชาติ และอาหารทดลองผสมอาหารธรรมชาติ สามารถพัฒนาความสมบูรณ์พันธุ์ได้ถึงระดับที่ 4 แม่กุ้งที่ได้รับอาหารทดลอง สามารถพัฒนาความสมบูรณ์พันธุ์ได้ถึงระดับที่ 2 และ แม่กุ้งที่ได้รับอาหารตลาด สามารถพัฒนาความสมบูรณ์พันธุ์ได้ถึงระดับที่ 1
10. แม่กุ้งที่ได้รับอาหารธรรมชาติ และอาหารทดลองผสมอาหารธรรมชาติ มีค่าเปอร์เซ็นต์ของไข่ในระยะ previtellogenic เท่ากับ 32.65 และ 38.19 ระยะ vitellogenic เท่ากับ 11.29 และ 0.19 และระยะ Cortical rod เท่ากับ 70.03 และ 75.34 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ
11. องค์ประกอบของกรดไขมันไม่อิมตัวสูง 3 ชนิด ในรังไข่ ตับ และกล้ามเนื้อ ของแม่กุ้งเฉพาะกลุ่มที่รังไข่พัฒนาถึงระยะสุดท้าย (แม่กุ้งที่ได้รับอาหารธรรมชาติ และอาหารทดลองผสมอาหารธรรมชาติ) มีการสะสม DHA > EPA > AA

ข้อเสนอแนะ

1. ควรเก็บตัวอย่างอาหารธรรมชาติทุกฤดู และต่างสถานที่ เพื่อเปรียบเทียบกัน
2. ควรมีการเก็บตัวอย่างแม่กุ้งกุลาดำที่สมบูรณ์พันธุ์ที่ระยะต่างๆ
3. ควรมีการศึกษาการนำไปใช้ของกรดไขมันโดยใช้สารกัมมันตรังสี

**ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย**