

รายการอ้างอิง

ภาษาไทย

- กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2536. การเลี้ยงกุ้งกุลาดำ โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด. กรุงเทพมหานคร.
- กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ ธนาคารแห่งประเทศไทย. 2539. การประมาณการปริมาณมูลค่ากุ้งแช่แข็งส่งออกของไทย.
- กระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการพลังงาน. 2534. การกำหนดมาตรฐานและวิธีการตรวจสอบคุณภาพน้ำทะเล ประกาศกระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการพลังงาน.
- มะลิ บุญรัตผลิน. 2530. อาหารและการให้อาหารกุ้ง เอกสารประกอบการอบรมงานโภชนาการอาหารปลา มกราคม 2530 สถาบันประมงน้ำจืดแห่งชาติ กรมประมง. หน้า 1-22.
- วรรณ ธรรมรุจิกุล. 2533. การผลิตอาหารสำหรับกุ้งกุลาดำ (*Penaeus monodon* Fabricius) วัยอ่อน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วีรพงศ์ วุฒิพันธ์ชัย. 2536. วิตามินซี. อาหารปลา สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์ กรุงเทพมหานคร. หน้า 128-129.
- สิทธิ บุญรัตผลิน. 2535. ความเสียหาย สาเหตุ และแนวทางการป้องกันโรคหัวเหลือง ข้าวกุ้ง (วารสารเครือเจริญโภคภัณฑ์). 48 (4) : 2.

ภาษาอังกฤษ

- Anggawait - satyabudhy, A.M., Grant, B.F., and Halver, J.E. 1989. Effect of L-ascorbyl phosphate on growth and immunoresistance of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) to infectious hematopoietic necrosis (IHN) virus. Proc. Third Int. Symp. on Feeding and Nutrition in Fish, pp. 411 - 426.
- Anonymous. 1988. Shrimp hatcheries. Coastal Aquaculture. 1(1) : 4-6.
- Association of Official Analytical Chemists. 1980. Official methods analysis. 13th ed. Washington : Association of Official Analytical Chemists.

- Benitez, L.V., and Halver, J.E. 1982. Ascorbic acid sulfate sulfohydrolase (C2 sulfatase) : The modulator of cellular levels of L-ascorbic acid in rainbow trout. Proceedings of the National Academy of Sciences, USA. 79 : 5445 - 5449.
- Borrer, S., and Lawrence, A.L. 1989. Effect of lipids and cellulose on the digestibility of penaeid shrimp diets. Abstracts of Aquaculture'89. Los Angeles, U.S.A.
- Boyd, C.E., and Tucker, C.S. 1992. Water quality and pond soil analysis for aquaculture. Auburn University, Alabama.
- Cowey, C.B. 1986. The role of nutritional factors in the prevention of peroxidative damage to tissues. Fish Physiology and Biochemistry, 2 : 1 - 4.
- Deshimaru, O., and Kuroki, K. 1976. Studies on a purified diet for prawn : adequate dietary levels of ascorbic acid and inositol. Bull. Jpn. Soc. Sci. Fish. 42(5) : 571-576.
- Desrosier, N.W. 1970. The technology of food preservation. The AVI Publishing Company, Inc., Westport Connecticut, 3rd ed., pp. 141 - 149.
- Gabaudan, J. 1992. Biological efficacy of ascorbate polyphosphate in shrimp (*Penaeus vannamei*). Abstract of 5th International Symposium on Fish Nutrition and Feeding, September 7 - 10 , Santiago, Chile.
- Goldblatt, M.J., Brown, W.D., and Conklin, D.E. 1979. Nutrient leaching from pelleted rations. Finfish Nutrition and Fishfeed Technology, Vol.2. Heenemann Verlags - Gesellschaft, Berlin, West Germany, pp. 117 - 129.
- Grant, B.F., Seib, P.A., Liao, M.L., and Corpron, K.E. 1989. Polyphosphorylated L-ascorbic acid : A stable form of vitamin C for aquaculture feeds. Journal of the World Aquaculture Society. 20(3) : 143-157.
- Guary, M.M., Kanazawa, A., Tanaka, N., and Ceccaldi, H.J. 1976. Nutritional requirements of prawn, requirement for ascorbic acid. Memoirs of the Faculty of Fisheries of Kagoshima University, 25 : 53 - 57.

- Halver, J.E. 1989. The vitamins. Fish nutrition. Academic Press Inc., 2nd edition. San Diego, pp. 31-109.
- Hilton, J.W., Cho, C.Y., and Slinger, S.J. 1977. Factors affecting the stability of supplemental ascorbic acid in practical trout diets. Journal of the Fisheries Research Board of Canada. 24 : 683-687.
- Hilton, J.W. 1984. Ascorbic acid-mineral interactions in fish. The Royal Danish Agricultural Society, Copenhagen, Denmark, pp. 218 - 224.
- Hughes, R.E. 1964. Reduction of dehydroascorbic acid by animal tissues. Nature, 203 : 1068 - 1069.
- Kanazawa, A. 1984. Nutrition of penaeid prawns and shrimps. Proceedings of the First International Conference on the Culture of Penaeid Prawns/Shrimps. SEAFDEC Aquaculture Department. Iloilo City, Philippines, pp. 123 - 130.
- Kittakoop, P., Piyatiratitivorakul, S., and Menasveta, P. 1996a. Detection of metabolic conversions of ascorbate-2-monophosphate and ascorbate-2-sulfate to ascorbic acid in tiger prawn (*Penaeus monodon*) using high-performance liquid chromatography and colorimetry. Comp. Biochem. Physiol. Vol. 113B, No. 4, pp. 737 - 743.
- Kittakoop, P., Nanta, S., Piyatiratitivorakul, S., and Menasveta, P. 1996b. A rapid gel staining technique for detection of phosphohydrolysis of ascorbate-2-monophosphate by acid and alkaline phosphatases from shrimp. Journal of Marine Biotechnology. Springer-Verlag, New York Inc. 4 : 207-209.
- Latscha, T. 1992. A brief comprehensive introduction to its characteristics and benefits, Rovimix stay - C (L-ascorbate-2-polyphosphate) the superior source of vitamin C for aquatic animals. Roche Aquaculture, P. 89.
- Lightner, D.V., Hunter, B., Magarelli, P.C., Jr., and Colvin, L.B. 1979. Ascorbic acid : Nutritional requirement and role in wound repair in penaeid shrimp. Proceedings of the World Mariculture Society. 10 : 513 - 528.

- Lovell, R.T. 1984. Ascorbic acid metabolism in fish. The Royal Danish Agricultural Society, Copenhagen, Denmark, pp. 196 - 205.
- Lovell, R.T. 1989. Vitamin C for L-ascorbate-2-sulfate and Mg-L-ascorbate-2-phosphate for channel catfish. The 3rd International Symposium on Feeding and Nutrition in Fish.
- Machigashira, Y., Abe, S., and Itoh, S. 1990. Effects of Mg-L-ascorbic acid-2-phosphate on (*Penaeus monodon*) under heat stress condition. Bulletin of the Japanese Society of Scientific Fisheries.
- Maugle, P.D., De Antonis, K.M., Brown, P.R., and Yi, Z. 1993. High-performance liquid chromatography with ion pairing and electrochemical detection for the determination of the stability of two forms of vitamin C. Journal of Chromatography, 632 : 91 - 96.
- Menasveta, P., Piyatiratitivorakul, S., and Latscha, T. 1995. Evaluation of L-ascorbyl-2-polyphosphate digestibility in black tiger shrimp (*Penaeus monodon* Fabricius). Roche Aquaculture.
- Motoh, H. 1980. Studies on the fisheries biology of the giant tiger prawn. Aquaculture Department, Southeast Asian Fisheries Department Center, Philippines, pp. 1 - 128.
- Sandnes, K. 1984. Some aspects of ascorbic acid and reproduction in fish. The Royal Danish Agricultural Society, Copenhagen, Denmark, pp. 206 - 212.
- SAS. 1985. The Statistic Analysis System. SAS Institute Inc., U.S.A., 95 pp.
- Sato, M., Yoshinaka, R., Kuroshima, R. and Ikeda, S. 1987. Changes in water soluble vitamin contents and transaminase activity of rainbow trout eggs during development. Bulletin of the Japanese Society of Scientific Fisheries, 44 : 1151 - 1156.

- Seib, P.A., and Liao, M.L. 1987. Ascorbate-2-polyphosphate esters and method of making same. Patent and Trademarks Office, Crystal City, Virginia, U.S.A. (4) : 647-672.
- Shiau, S.Y., and Hsu, T.S. 1994. Vitamin C requirement of grass shrimp, *Penaeus monodon*, as determined with L-ascorbyl-2-monophosphate. Aquaculture, 122 : 347 - 357.
- Shigueno, K., and Itoh, S. 1988. Use of Mg-L-ascorbyl-2-phosphate as a vitamin C source in shrimp diets. Journal of the World Aquaculture Society, 19 : 168 - 174.
- Slinger, S.J., Razzaque, A., and Cho, C.Y. 1979. Nutrient Leaching From pelleted rations. Finfish Nutrition and Fishfeed Technology, Vol. 2. Heenemann Verlang-Gesellschaft, Berlin, West Germany, pp. 425-434.
- Soliman, A.K., Jauncey, K., and Roberts, R.J. 1987. The effect of dietary ascorbic acid supplementation on hatchability, survival rate and fry performance in *Oreochromis mossambicus*. Aquaculture, 60 : 73.
- Sutjaritvongsanon, S. 1984. Rearing of the larval stages of prawn, *P. japonicus* Bate, using micro-particulated diets. Thai Fisheries Gazette, 37(3) : 243-248.
- Tolbert, B.M., Downing, M., Carlson, R.W., Knight, M.K., and Baker, E.M. 1979. Chemistry and metabolism of ascorbic acid and ascorbate-2-sulfate. Department of Chemistry, University of Colorado, Boulder, Colorado.
- Tolbert, B.M., and Ward, J.B. 1982. Dehydroascorbic. Ascorbic acid : chemistry, metabolism, and uses. American Chemical Society. Washington D.C., U.S.A. pp. 101-123.
- Tucker, B.W., and Halver, J. E. 1984. Ascorbate-2-sulfate metabolism in fish. Nutrition reviews. 42(5) : 173-179.
- Tucker, B.W., and Halver, J. E. 1986. Utilization of ascorbate-2-sulfate in fish. Fish Physiology and Biochemistry, 2 : 151.

Yamamoto, Y., Sato, M., and Ikeda S. 1977. Biochemical studies on L-ascorbic acid in aquatic animals, Reduction of dehydro-L-ascorbic acid in fishes. Bulletin of the Japanese Society of Scientific Fisheries, 43 : 53 - 57.



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาคผนวก

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วิธีวิเคราะห์คุณภาพอาหารตามวิธีของ AOAC (1980)

ก.1 การวิเคราะห์ปริมาณความชื้นในอาหาร

อุปกรณ์

- ถ้วยกระเบื้อง (Porcelain crucibles)
- ตู้อบแห้ง (Hot air oven)
- โถดูดความชื้น (Desiccator)

วิธีวิเคราะห์

1. อบถ้วยกระเบื้องและฝาที่อุณหภูมิ 120 องศาเซลเซียสในตู้อบแห้งเป็นเวลา 2 ชั่วโมง ปล่อยให้เย็นในโถดูดความชื้น และชั่งน้ำหนักอย่างละเอียด
2. ชั่งตัวอย่างอาหารประมาณ 2 กรัม (ทราบน้ำหนักแน่นอน) ใส่ลงในถ้วยกระเบื้อง
3. อบถ้วยกระเบื้องในข้อ 2 ที่อุณหภูมิ 120 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 4 ชั่วโมง นำถ้วยกระเบื้องออกจากตู้อบแห้งปล่อยให้เย็นในโถดูดความชื้น และชั่งน้ำหนักอย่างละเอียด
4. นำถ้วยกระเบื้องในข้อ 3 ไปอบอีกครั้งที่อุณหภูมิ 120 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 3 ชั่วโมงปล่อยให้เย็นในโถดูดความชื้น และชั่งน้ำหนักอย่างละเอียด
5. นำค่าน้ำหนักละเอียดที่ได้จากข้อ 3 และ 4 มาเปรียบเทียบกัน ถ้ามีความแตกต่างกันมากกว่า 0.003 จะต้องนำถ้วยกระเบื้องในข้อ 4 ไปอบไล่ความชื้นอีกจนกระทั่งได้น้ำหนักคงที่ แสดงว่าน้ำระเหยออกจากตัวอย่างหมดแล้ว
6. คำนวณปริมาณความชื้นของตัวอย่าง

$$\text{ปริมาณความชื้น (\%)} = \frac{(a-b) \times 100}{c}$$

c

เมื่อ a = น้ำหนักของถ้วยกระเบื้องและตัวอย่างก่อนอบ (กรัม)

b = น้ำหนักของถ้วยกระเบื้องและตัวอย่างหลังอบ (กรัม)

c = น้ำหนักของตัวอย่างอาหาร (กรัม)

ก.2 การวิเคราะห์ปริมาณเถ้าในอาหาร

อุปกรณ์

- เตาเผาความร้อนสูง Muffle Furnace (Carbolite, model EML11/2 serial no. 11/86/1468, Bandford, Sheffield, England)
- ถ้วยกระเบื้อง (Porcelain crucibles)
- โถดูดความชื้น (Desiccator)

วิธีวิเคราะห์

1. เมาถ้วยกระเบื้องในเตาเผาความร้อนสูงที่อุณหภูมิ 600 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง นำออกจากเตาเผาไปไว้ในโถดูดความชื้น ปล่อยให้เย็นและชั่งน้ำหนักอย่างละเอียด
2. ชั่งตัวอย่างอาหารประมาณ 2 กรัม (ทราบน้ำหนักแน่นอน) ใส่ในถ้วยกระเบื้องนำไปเผาบน Hot plate ในตู้ดูดควันจนควันหมดก่อน แล้วจึงนำไปเผาในเตาเผาความร้อนสูงที่อุณหภูมิ 600 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 3-4 ชั่วโมง
3. นำถ้วยกระเบื้องออกจากเตาเผาปล่อยให้เย็นในโถดูดความชื้นและชั่งน้ำหนักอย่างละเอียด
4. คำนวณปริมาณเถ้าของตัวอย่าง

$$\text{ปริมาณเถ้า (\%)} = \frac{(b-a)}{c} \times 100$$

เมื่อ a = น้ำหนักของถ้วยกระเบื้อง (กรัม)

b = น้ำหนักของถ้วยกระเบื้องและเถ้าหลังการเผา (กรัม)

c = น้ำหนักของตัวอย่างอาหาร (กรัม)

ก.3 การวิเคราะห์ปริมาณโปรตีนในอาหาร

อุปกรณ์

- Gerhardt Kjeldatherm Digestion Unit
- Gerhardt Vapodest 1

สารเคมี

- สารละลายกรด Sulphuric (H₂SO₄) เข้มข้น

- สารละลายกรด Sulphuric (H_2SO_4) เข้มข้น 0.5 N
- สารละลาย Sodium hydroxide (NaOH) เข้มข้น 50 %
- สารละลายกรด Boric เข้มข้น 4 %
- Catalyst ชนิดเม็ด (1 เม็ดประกอบด้วย $K_2SO_4 : Se$ ในอัตราส่วน 1000 : 1)
- Indicator ซึ่งเป็นส่วนผสมของ Methyl red 0.625 กรัมและ Methylene blue 0.480 กรัมละลายใน Ethyl alcohol (50 ml, 95%v/v)

วิธีวิเคราะห์

1. ชั่งตัวอย่างอาหารประมาณ 2 กรัม (ทราบน้ำหนักแน่นอน) ใส่ลงในหลอดย่อยและเติม Catalyst 2 เม็ด
2. เติมสารละลายกรด Sulphuric เข้มข้นจำนวน 25 มิลลิลิตร
3. นำหลอดย่อยไปใส่ในเครื่อง Kjeldatherm พร้อมทั้งประกอบท่อดูดควันของระบบสูญญากาศทิ้งให้เกิดการย่อยจนได้สารประกอบสีดำ
4. เริ่มตั้งอุณหภูมิเครื่องไว้ที่ประมาณ 100 องศาเซลเซียส แล้วเพิ่มอุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียสทุกๆ 15-20 นาทีจนอุณหภูมิถึง 380 องศาเซลเซียส ปล่อยให้เกิดการย่อยจนสมบูรณ์ได้สารละลายสีมีสีเหลืองอ่อน นำหลอดย่อยออกมาวางไว้จนสารละลายมีอุณหภูมิลดลงเท่ากับอุณหภูมิจึงเติมน้ำกลั่นประมาณ 60 มิลลิลิตร
5. กลั่นตัวอย่างที่ย่อยแล้วด้วยเครื่อง Vapodest 1 โดยใช้สารละลาย Sodium hydroxide เข้มข้น 50% เป็นตัวทำปฏิกิริยาและเก็บสารที่กลั่นได้ในขวด Erlenmeyer flask ที่บรรจุสารละลายกรด Boric เข้มข้น 4% จำนวน 100 มิลลิลิตรซึ่งเติม Indicator 5-6 หยด (สารละลายมีสีม่วง) ปล่อยให้กลั่นจนได้สารละลายมีปริมาตรประมาณ 300 มิลลิลิตร (สีของสารละลายจะเปลี่ยนจากสีม่วงเป็นสีเขียว)
6. ไตเตรทสารละลายที่กลั่นได้ด้วยสารละลายกรด Sulphuric เข้มข้น 0.5 N
7. คำนวณปริมาณ โปรตีนของตัวอย่าง

$$\text{ปริมาณโปรตีน (\%)} = \frac{a \times b \times 6.25 \times 1.4}{c}$$

เมื่อ a = normality ของสารละลายกรด Sulphuric ที่ใช้ไตเตรท

b = ปริมาณของสารละลายกรด Sulphuric ที่ใช้ไตเตรท (มิลลิลิตร)

c = น้ำหนักของตัวอย่างอาหาร (กรัม)

ก.4 การวิเคราะห์ปริมาณไขมันในอาหาร

อุปกรณ์

- เครื่องสกัดไขมัน Gerhardt Soxtherm Automatic รุ่น S-11
- โถดูดความชื้น (Desiccator)
- กระดาษกรอง Whatman no.1
- Thimble

สารเคมี

- Petroleum ether

วิธีวิเคราะห์

1. อบขวดสกัดไขมันที่อุณหภูมิ 120 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1-2 ชั่วโมง จนได้น้ำหนักคงที่ ปล่อยให้เย็นในโถดูดความชื้นและชั่งน้ำหนักอย่างละเอียด
2. ชั่งตัวอย่างอาหารประมาณ 2 กรัม (ทราบน้ำหนักแน่นอน) แล้วห่อด้วยกระดาษกรอง Whatman no. 1
3. ใส่ห่อตัวอย่างลงใน Thimble ซึ่งบรรจุในขวดสกัด เติม Petroleum ether ซึ่งใช้เป็นตัวสกัด ประมาณ 75 มิลลิลิตรลงในขวดสกัด (ระวังอย่าให้ Thimble แห้งอยู่ใน Petroleum ether)
4. นำขวดสกัดไขมันไปประกอบกับเครื่อง Gerhardt Soxtherm Automatic เปิดสวิตช์ของ Oil bath ควบคุมอุณหภูมิของ silicone oil ซึ่งเป็นตัวถ่ายเทความร้อนให้กับอุปกรณ์ที่ใช้สกัดไว้ที่ 150 องศาเซลเซียส เปิดสวิตช์ของ Pressure control pump และ Cooler ให้น้ำไหลเวียนเข้า Condenser ของเครื่อง Gerhardt Soxtherm Automatic
5. เลื่อนคันโยกของเครื่องมายังตำแหน่งที่ทำให้เกิดการ Reflux กลับของ Petroleum ether ปล่อยให้เกิดการสกัดเป็นเวลา 4 - 6 ชั่วโมง หลังจากนั้นทำการระเหย Petroleum ether ออกจากส่วนของไขมันที่สกัดได้แล้วอบขวดสกัดไขมันที่ 120 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมงหรือจนน้ำหนักคงที่ ปล่อยให้เย็นในโถดูดความชื้น
6. เมื่อขวดสกัดเย็นลงแล้วนำไปชั่งน้ำหนักอย่างละเอียด
7. คำนวณปริมาณไขมันของตัวอย่าง

$$\text{ปริมาณไขมัน (\%)} = \frac{(b-a)}{c} \times 100$$

เมื่อ $a =$ น้ำหนักของขวดสกัดไขมันก่อนการสกัด (กรัม)

$b =$ น้ำหนักของขวดสกัดไขมันและไขมันหลังการสกัด (กรัม)

$c =$ น้ำหนักของตัวอย่างอาหาร (กรัม)

ก.5 การวิเคราะห์ปริมาณเส้นใยในอาหาร

อุปกรณ์

- ชุดวิเคราะห์เส้นใยของ Gerhardt รุ่น RF-16/16 ซึ่งประกอบด้วย Hot plate, ปีกเกอร์ (Beaker) 600 มิลลิกรัม และ Round condencer

- กระดาษกรองชนิดไม่มีเถ้า (Whatman no.41)

- เตาเผาความร้อนสูง (Muffle Furnace)

- ถ้วยกระเบื้อง (Porcelain crucibles)

- โถดูดความชื้น (Desiccator)

- กรวย (Funnel)

- กระดาษลิตมัส

สารเคมี

- สารละลายกรด Sulphuric (H_2SO_4) เข้มข้น 0.255 N

- สารละลาย Sodium hydroxide (NaOH) เข้มข้น 0.313 N

- 95 % Ethyl alcohol

วิธีวิเคราะห์

1. ชั่งตัวอย่างอาหารที่สกัดไขมันออกแล้ว (ทราบน้ำหนักแน่นอน) ใส่ลงในปีกเกอร์ขนาด 600 มิลลิลิตร เติมสารละลายกรด Sulfuric เข้มข้น 0.255 N จำนวน 200 มิลลิลิตร จากนั้นต่อ Round condenser เข้ากับปีกเกอร์เพื่อรักษาระดับความเข้มข้นของกรดให้คงที่ขณะย่อย เปิด Heater ให้ความร้อนกับกรดจนเดือดเป็นเวลาประมาณ 30 นาที

2. อบกระดาษกรอง Whatman no.41 และถ้วยกระเบื้อง ปล่อยให้เย็นในโถดูดความชื้น

3. กรองสารละลายในข้อ 1 ผ่านกระดาษกรองชนิดที่ไม่มีเถ้า (ทราบน้ำหนักแน่นอน) ใช้น้ำกลั่นล้างส่วนที่ติดในบีกเกอร์ และล้างตะกอนที่ติดบนกระดาษกรองด้วยน้ำกลั่นจนหมดความเป็นกรด (ทดสอบด้วยกระดาษลิตมัส)

4. นำส่วนที่เหลือบนกระดาษกรองใส่ลงในบีกเกอร์ เติมสารละลาย Sodium hydroxide เข้มข้น 0.313 N จำนวน 200 มิลลิลิตรล้างตัวอย่างบนกระดาษกรองให้หมดต้มให้เดือดเป็นเวลา 30 นาที

5. กรองตะกอนในข้อ 4 ด้วยกระดาษกรองแผ่นเดิมแล้วล้างด้วยน้ำกลั่นจนหมดความเป็นด่าง จากนั้นล้างด้วย 95% Ethyl alcohol 100 มิลลิลิตร

6. นำกระดาษกรองและตะกอนที่ติดอยู่ไปอบในตู้อบแห้งที่อุณหภูมิ 120 องศาเซลเซียสประมาณ 2 ชั่วโมง ปล่อยให้เย็นในโถดูดความชื้นและชั่งน้ำหนักอย่างละเอียด

7. นำกระดาษกรองและตะกอนที่ติดอยู่ใส่ในถ้วยกระเบื้อง (ทราบน้ำหนักที่แน่นอน) นำไปเผาในเตาเผาความร้อนสูง ปล่อยให้เย็นในโถดูดความชื้นและชั่งน้ำหนักอย่างละเอียด

8. คำนวณปริมาณเส้นใยของตัวอย่าง

$$\text{ปริมาณเส้นใย (\%)} = \frac{(a+b)-(b-c) \times 100}{d}$$

เมื่อ a = น้ำหนักตะกอน (กรัม)

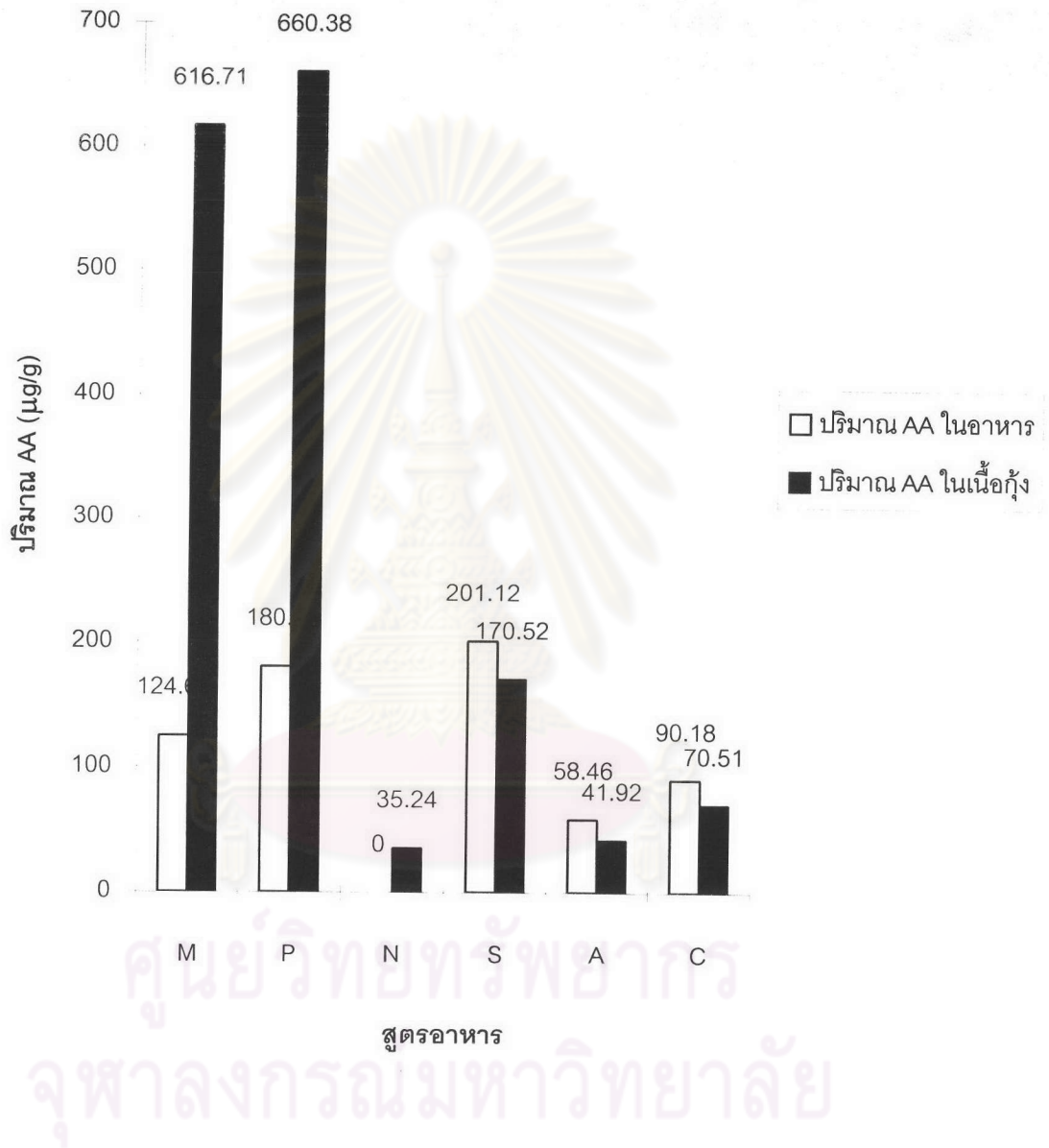
b = น้ำหนักกระดาษกรอง (กรัม)

c = น้ำหนักเถ้า (กรัม)

d = น้ำหนักของตัวอย่างอาหาร (กรัม)

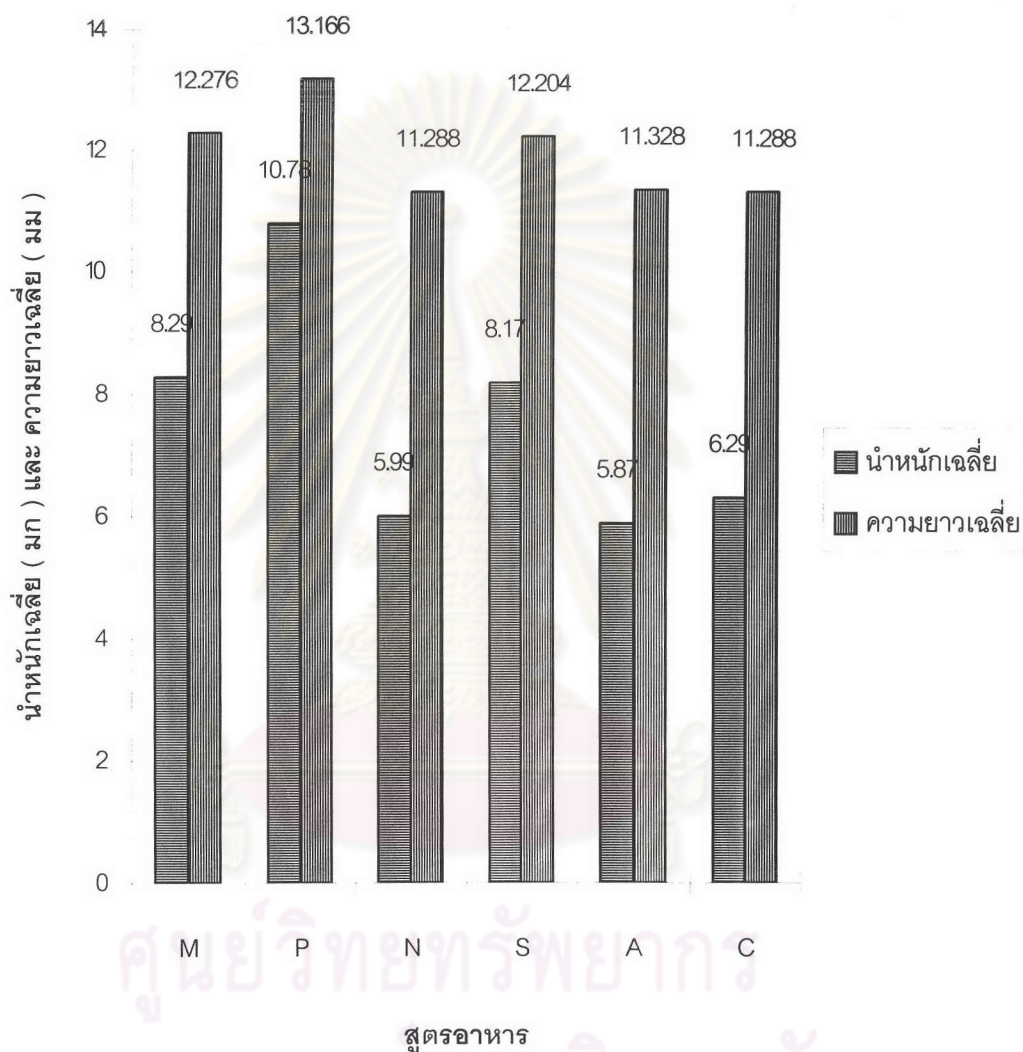
ก.6 การคำนวณปริมาณคาร์โบไฮเดรต

$$\text{ปริมาณคาร์โบไฮเดรต (\%)} = 100 - (\% \text{โปรตีน} + \% \text{ไขมัน} + \% \text{เส้นใย} + \% \text{ความชื้น} + \% \text{เถ้า})$$

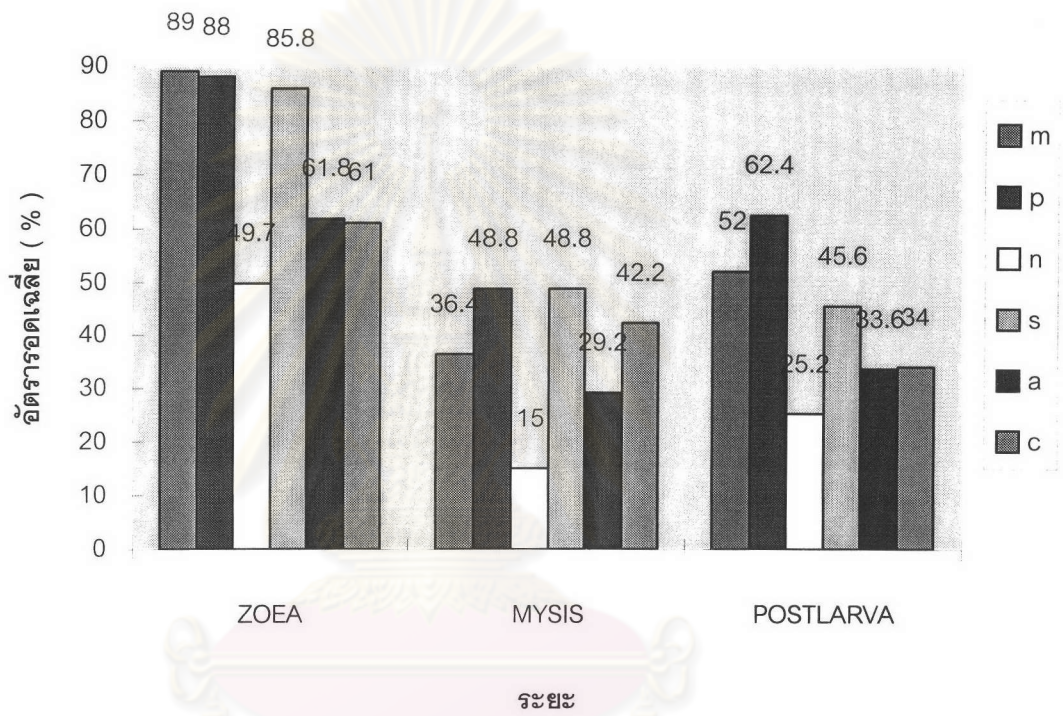


รูปที่ 6

ปริมาณ Ascorbic acid (AA) ในอาหารและเนื้อกึ่ง P₂₀ เมื่อสิ้นสุดการทดลอง



รูปที่ 7 น้ำหนักเฉลี่ยและความยาวเฉลี่ยของกึ่ง P_{20} เมื่อสิ้นสุดการทดลอง



รูปที่ 8 อัตราการรอดเฉลี่ย (%) ของกุ้งวัยอ่อนทั้ง 3 ระยะซึ่งเลี้ยงด้วยอาหารที่ใช้วิตามินซีรูปแบบต่างกัน 6 สูตร

ตารางที่ 11 คุณภาพน้ำทะเลที่สัตว์น้ำสามารถดำรงชีวิตอยู่ได้อย่างปกติ

ที่มา	ค่าคุณภาพน้ำ					
	อุณหภูมิ ($^{\circ}$ C)	ความเค็ม (ppt)	pH	DO (mg/l)	NH ₃ -N (mg/l)	NO ₃ -N (mg/l)
Boyd & Tucker (1992)	25-30	15-30	7-9	>3.5	0.4-2.0	-
กระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการ พลังงาน (2534)	ไม่เกิน 33	เปลี่ยนแปลง ไม่เกิน 30%	7.0-8.5	>4.0	ไม่เกิน 0.4	-
กรมประมง (2536)	25-30	15-25	7.5-8.5	5.0-7.5	0.4-2.0	-

หมายเหตุ : ข้อมูลจากทั้ง 3 แหล่งไม่ได้กำหนดปริมาณไนเตรทไว้ แต่ในธรรมชาติ
จะพบในช่วง 0.01-0.5 ppm

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การวิเคราะห์ความแปรปรวนและเปรียบเทียบอัตราการรอดของกุ้งระยะ Zoea ทางสถิติ

General Linear Models Procedure

Dependent Variable: Zoea

Source	DF	Sum of Squares	Mean Square	F Value	Pr > F
Model	5	7279.775000	1455.955000	51.21	0.0001
Error	24	682.400000	28.433333		
Corrected Total	29	7962.175000			

R-Square	C.V.	Root MSE	Zoea Mean
0.914295	7.349816	5.332292	72.550000

Source	DF	Type I SS	Mean Square	F Value	Pr > F
TRT	5	7279.775000	1455.955000	51.21	0.0001

Source	DF	Type III SS	Mean Square	F Value	Pr > F
TRT	5	7279.775000	1455.955000	51.21	0.0001

Duncan's Multiple Range Test for variable: Zoea

Alpha= 0.05 df= 24 MSE= 28.433333

Number of Means 2 3 4 5 6

Critical Range 6.953 7.305 7.548 7.696 7.814

Means with the same letter are not significantly different.

Duncan Grouping	Mean	N	TREATMENT
A	89.000	5	อาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-monophosphate (M)
A	88.000	5	อาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-polyphosphate (P)
A	85.800	5	อาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-sulfate (S)
B	61.800	5	อาหารสูตรที่เติม L-ascorbic acid (A)
B	61.000	5	อาหารสูตรที่เติม Coated ascorbic acid (C)
C	49.700	5	อาหารสูตรที่ไม่เติมวิตามินซี (N)

การวิเคราะห์ความแปรปรวนและเปรียบเทียบอัตราการออกของกุ้งระยะ Mysis ทางสถิติ

General Linear Models Procedure

Dependent Variable: Mysis

Source	DF	Sum of Squares	Mean Square	F Value	Pr > F
Model	5	4780.260000	956.052000	27.02	0.0001
Error	19	672.300000	35.384211		
Corrected Total	25	5452.560000			

R-Square	C.V.	Root MSE	Mysis Mean
0.876700	13.59338	5.948463	43.7600000

Source	DF	Type I SS	Mean Square	F Value	Pr > F
TRT	5	4780.260000	956.052000	27.02	0.0001

Source	DF	Type III SS	Mean Square	F Value	Pr > F
TRT	5	4780.260000	956.052000	27.02	0.0001

Duncan's Multiple Range Test for variable: Mysis

Alpha= 0.05 df= 19 MSE= 35.384211

Number of Means 2 3 4 5 6

Critical Range 8.643 9.075 9.374 9.547 9.683

Means with the same letter are not significantly different.

Duncan Grouping	Mean	N	TREATMENT
A	48.80	5	อาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-polyphosphate (P)
A	48.80	5	อาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-sulfate (S)
A	42.20	5	อาหารสูตรที่เติม Coated ascorbic acid (C)
B	36.40	5	อาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-monophosphate (M)
B	29.20	5	อาหารสูตรที่เติม L-ascorbic acid (A)
B	15.00	5	อาหารสูตรที่ไม่เติมวิตามินซี (N)

การวิเคราะห์ความแปรปรวนและเปรียบเทียบอัตราการรอดของกิ้งระยะ Postlarva ทางสถิติ

General Linear Models Procedure

Dependent Variable: Postlarva

Source	DF	Sum of Squares	Mean Square	F Value	Pr > F
Model	5	4729.066667	945.813333	44.47	0.0001
Error	24	510.400000	21.266667		
Corrected Total	29	5239.466667			

R-Square	C.V.	Root MSE	Postlarva Mean
0.902586	10.94520	4.611580	42.1333333

Source	DF	Type I SS	Mean Square	F Value	Pr > F
TRT	5	4729.066667	945.813333	44.47	0.0001

Source	DF	Type III SS	Mean Square	F Value	Pr > F
TRT	5	4729.066667	945.813333	44.47	0.0001

Duncan's Multiple Range Test for variable: Postlarva

Alpha= 0.05 df= 24 MSE= 21.266667

Number of Means 2 3 4 5 6

Critical Range 6.014 6.318 6.528 6.656 6.758

Means with the same letter are not significantly different.

Duncan Grouping	Mean	N	TREATMENT
A	62.400	5	อาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-polyphosphate (P)
B	52.000	5	อาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-monophosphate (M)
C	45.600	5	อาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-sulfate (S)
D	34.000	5	อาหารสูตรที่เติม Coated ascorbic acid (A)
D			
D	32.600	5	อาหารสูตรที่เติม L-ascorbic acid (A)
E	25.200	5	อาหารสูตรที่ไม่เติมวิตามินซี (N)

TREATMENT=1 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-monophosphate (M)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Zoea	5	84.5000000	95.0000000	89.0000000	4.1079192
	Mysis	5	38.0000000	54.0000000	36.4000000	2.1730961
	Postlarva	5	46.0000000	60.0000000	52.0000000	5.8309518

TREATMENT=2 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-polyphosphate (P)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Zoea	5	80.5000000	94.0000000	88.0000000	5.1356595
	Mysis	5	42.0000000	55.0000000	48.8000000	4.8166378
	Postlarva	5	60.0000000	68.0000000	62.4000000	3.2863354

TREATMENT=3 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่ไม่เติมวิตามินซี (N)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Zoea	5	45.0000000	57.5000000	49.7000000	5.2749405
	Mysis	5	14.0000000	20.0000000	15.0000000	4.4721360
	Postlarva	5	20.0000000	30.0000000	25.2000000	4.1472882

TREATMENT=4 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-sulfate (S)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Zoea	5	79.0000000	93.5000000	85.8000000	5.3921235
	Mysis	5	55.0000000	69.0000000	48.8000000	7.7524774
	Postlarva	5	40.0000000	50.0000000	45.6000000	3.8470768

TREATMENT=5 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม L-ascorbic acid (A)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Zoea	5	55.0000000	71.0000000	61.8000000	6.5821725
	Mysis	5	31.0000000	42.0000000	29.2000000	6.8730554
	Postlarva	5	26.0000000	40.0000000	33.6000000	5.1768716

TREATMENT=6 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม Coated ascorbic acid (C)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Zoea	5	56.0000000	68.0000000	61.0000000	5.2081665
	Mysis	5	46.0000000	66.0000000	42.2000000	4.8636281
	Postlarva	5	28.0000000	40.0000000	34.0000000	4.8989794

การวิเคราะห์ความแปรปรวนและเปรียบเทียบความยาวเฉลี่ยของกุ้ง P₂₀ ทางสถิติ

General Linear Models Procedure

Dependent Variable: Length

Source	DF	Sum of Squares	Mean Square	F Value	Pr > F
Model	9	145.4535000	29.0907000	17.92	0.0001
Error	294	477.190000	1.6230918		
Corrected Total	299	622.6425000			

R-Square	C.V.	Root MSE	Length Mean
0.233607	10.68349	1.274006	11.9250000

Source	DF	Type I SS	Mean Square	F Value	Pr > F
TRT	5	145.4535000	29.0907000	17.92	0.0001

Source	DF	Type III SS	Mean Square	F Value	Pr > F
TRT	5	145.4535000	29.0907000	17.92	0.0001

Duncan's Multiple Range Test for variable: Length

Alpha= 0.05 df= 294 MSE= 1.623092

Number of Means 2 3 4 5 6

Critical Range 0.506 0.532 0.549 0.562 0.572

Means with the same letter are not significantly different.

Duncan Grouping	Mean	N	TREATMENT
A	13.166	50	อาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-polyphosphate (P)
B	12.276	50	อาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-monophosphate (M)
B			
B	12.204	50	อาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-sulfate (S)
C	11.328	50	อาหารสูตรที่เติม L-ascorbic acid (A)
C			
C	11.288	50	อาหารสูตรที่ไม่เติมวิตามินซี (N)
C			
C	11.288	50	อาหารสูตรที่เติม Coated ascorbic acid (C)

TREATMENT=1 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-monophosphate (M)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Length	50	10.1000000	14.8000000	12.2760000	1.0780860

TREATMENT=2 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-polyphosphate (P)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Length	50	10.3000000	17.9000000	13.1660000	1.6828802

TREATMENT=3 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่ไม่เติมวิตามินซี (N)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Length	50	8.8000000	14.5000000	11.2880000	1.1534580

TREATMENT=4 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-sulfate (S)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Length	50	10.1000000	14.9000000	12.2040000	1.0694191

TREATMENT=5 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม L-ascorbic acid (A)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Length	50	8.4000000	15.0000000	11.3280000	1.4460417

TREATMENT=6 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม Coated ascorbic acid (C)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Length	50	9.2000000	14.4000000	11.2880000	1.0858346

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การวิเคราะห์ความแปรปรวนและเปรียบเทียบน้ำหนักเฉลี่ยของกุ้ง P₂₀ ทางสถิติ

General Linear Models Procedure

Dependent Variable: Weight

Source	DF	Sum of Squares	Mean Square	F Value	Pr > F
Model	5	90.88789667	18.17757933	5.80	0.0012
Error	24	75.23184000	3.13466000		
Corrected Total	29	166.11973667			

R-Square	C.V.	Root MSE	Weight Mean
0.547123	23.40173	1.770497	7.56566667

Source	DF	Type I SS	Mean Square	F Value	Pr > F
TRT	5	90.88789667	18.17757933	5.80	0.0012

Source	DF	Type III SS	Mean Square	F Value	Pr > F
TRT	5	90.88789667	18.17757933	5.80	0.0012

Duncan's Multiple Range Test for variable: Weight

Alpha= 0.05 df= 24 MSE= 3.13466

Number of Means 2 3 4 5 6

Critical Range 2.309 2.426 2.506 2.555 2.595

Means with the same letter are not significantly different.

Duncan Grouping	Mean	N	TREATMENT
A	10.776	5	อาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-polyphosphate (P)
B	8.296	5	อาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-monophosphate (M)
B			
B	8.168	5	อาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-sulfate (S)
B			
B	6.294	5	อาหารสูตรที่เติม Coated ascorbic acid (C)
B			
B	5.990	5	อาหารสูตรที่ไม่เติมวิตามินซี (N)
B			
B	5.870	5	อาหารสูตรที่เติม L-ascorbic acid (A)

TREATMENT=1 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-monophosphate (M)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
Weight		5	6.1200000	11.1100000	8.2960000	1.8137889

TREATMENT=2 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-polyphosphate (P)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
Weight		5	7.2900000	15.5900000	10.7760000	3.0293366

TREATMENT=3 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่ไม่เติมวิตามินซี (N)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
Weight		5	5.1400000	7.3200000	5.9900000	0.9364828

TREATMENT=4 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-sulfate (S)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
Weight		5	6.9000000	9.5300000	8.1680000	1.0441599

TREATMENT=5 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม L-ascorbic acid (A)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
Weight		5	4.4800000	8.3500000	5.8700000	1.5489835

TREATMENT=6 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม Coated ascorbic acid (C)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
Weight		5	5.0300000	8.5200000	6.2940000	1.4052153

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การวิเคราะห์ความแปรปรวนและเปรียบเทียบปริมาณ Ascorbic acid ในอาหารทางสถิติ

General Linear Models Procedure

Dependent Variable: Ascorbic acid

Source	DF	Sum of Squares	Mean Square	F Value	Pr > F
Model	4	42919.34256	10729.83564	7.57	0.0045
Error	10	14165.23320	1416.52332		
Corrected Total	14	57084.57576			

R-Square	C.V.	Root MSE	Ascorbic acid Mean
0.751855	28.74876	37.63673	130.916000

Source	DF	Type I SS	Mean Square	F Value	Pr > F
TRT	4	42919.34256	10729.83564	7.57	0.0045

Source	DF	Type III SS	Mean Square	F Value	Pr > F
TRT	4	42919.34256	10729.83564	7.57	0.0045

Duncan's Multiple Range Test for variable: Ascorbic acid

Alpha= 0.05 df= 10 MSE= 1416.523

Number of Means 2 3 4 5

Critical Range 68.35 71.48 73.48 74.50

Means with the same letter are not significantly different.

Duncan Grouping	Mean	N	TREATMENT
A	201.12	3	อาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-sulfate (S)
A			
B	180.20	3	อาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-polyphosphate (P)
B			
B	124.62	3	อาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-monophosphate (M)
C			
C	90.18	3	อาหารสูตรที่เติม Coated ascorbic acid (C)
C			
C	58.46	3	อาหารสูตรที่เติม L-ascorbic acid (A)

TREATMENT=1 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-monophosphate (M)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Ascorbic acid	3	59.8200000	189.4200000	124.6200000	64.8000000

TREATMENT=2 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-polyphosphate (P)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Ascorbic acid	3	141.7800000	218.6200000	180.2000000	38.4200000

TREATMENT=4 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-sulfate (S)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Ascorbic acid	3	193.7600000	208.4800000	201.1200000	7.3600000

TREATMENT=5 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม L-ascorbic acid (A)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Ascorbic acid	3	39.0500000	77.8700000	58.4600000	19.4100000

TREATMENT=6 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม Coated ascorbic acid (C)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Ascorbic acid	3	58.9300000	121.4300000	90.1800000	31.2500000

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การวิเคราะห์ความแปรปรวนและเปรียบเทียบปริมาณ Ascorbic acid ในเนื้อกึ่งทางสถิติ

General Linear Models Procedure

Dependent Variable: Ascorbic acid

Source	DF	Sum of Squares	Mean Square	F Value	Pr > F
Model	5	2146681.174	429336.235	116.19	0.0001
Error	24	88681.119	3695.047		
Corrected Total	29	2235362.293			

R-Square	C.V.	Root MSE	Ascorbic acid Mean
0.960328	22.86250	60.78690	265.880340

Source	DF	Type I SS	Mean Square	F Value	Pr > F
TRT	5	2146681.174	429336.235	116.19	0.0001

Source	DF	Type III SS	Mean Square	F Value	Pr > F
TRT	5	2146681.174	429336.235	116.19	0.0001

Duncan's Multiple Range Test for variable: Ascorbic acid

Alpha= 0.05 df= 24 MSE= 3695.047

Number of Means 2 3 4 5 6

Critical Range 79.27 83.28 86.05 87.73 89.08

Means with the same letter are not significantly different.

Duncan Grouping	Mean	N	TREATMENT
A	660.39	5	อาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-polyphosphate (P)
A	616.71	5	อาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-monophosphate (M)
B	170.52	5	อาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-sulfate (S)
B	70.51	5	อาหารสูตรที่เติม Coated ascorbic acid (C)
B	41.92	5	อาหารสูตรที่เติม L-ascorbic acid (A)
B	35.24	5	อาหารสูตรที่ไม่เติมวิตามินซี (N)

TREATMENT=1 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-monophosphate (M)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Ascorbic acid	5	489.6763000	741.8181000	616.7115800	90.7236913

TREATMENT=2 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-polyphosphate (P)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Ascorbic acid	5	494.5649000	813.3872000	660.3859800	113.3361294

TREATMENT=3 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่ไม่เติมวิตามินซี (N)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Ascorbic acid	5	32.8096000	37.5970000	35.2368000	2.1386117

TREATMENT=4 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม Ascorbate-2-sulfate (S)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Ascorbic acid	5	144.6308000	212.1197000	170.5200400	32.2263663

TREATMENT=5 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม L-ascorbic acid (A)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Ascorbic acid	5	37.4619000	44.8398000	41.9161400	2.9671267

TREATMENT=6 : กุ้งที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรที่เติม Coated ascorbic acid (C)

N Obs	Variable	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Dev
	Ascorbic acid	5	64.4445000	80.9173000	70.5115000	6.5189816

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ผลการวิเคราะห์ probit analysis หาช่วงเวลาที่เกิดการตาย 50% (LT₅₀) ของกุ้งที่เลี้ยงด้วย
อาหารที่เติม Ascorbate-2-monophosphate (M)

Confidence Limits for Effective TIME

Prob	TIME	95% Confidence Limits	
		Lower	Upper
.01	28.80619	24.98891	31.91518
.02	30.79075	27.06401	33.80977
.03	32.12019	28.46597	35.07354
.04	33.15798	29.56624	36.05775
.05	34.02682	30.49097	36.88053
.06	34.78426	31.29952	37.59716
.07	35.46224	32.02498	38.23828
.08	36.08050	32.68780	38.82278
.09	36.65213	33.30161	39.36319
.10	37.18632	33.87595	39.86828
.15	39.48215	36.35019	42.04213
.20	41.40746	38.42798	43.87338
.25	43.13387	40.28824	45.52672
.30	44.74549	42.01793	47.08411
.35	46.29260	43.66790	48.59599
.40	47.81009	45.27220	50.09897
.45	49.32561	46.85651	51.62371
.50	50.86400	48.44265	53.19940
.55	52.45036	50.05167	54.85694
.60	54.11298	51.70662	56.63212
.65	55.88682	53.43579	58.56988
.70	57.81915	55.27755	60.73115
.75	59.97947	57.28872	63.20560
.80	62.48019	59.56145	66.13867
.85	65.52699	62.26391	69.79776
.90	69.57252	65.76398	74.77601
.91	70.58651	66.62844	76.04212
.92	71.70484	67.57672	77.44615
.93	72.95496	68.63085	79.02468
.94	74.37693	69.82288	80.83116
.95	76.03255	71.20216	82.94836
.96	78.02484	72.85072	85.51470
.97	80.54579	74.92091	88.78930
.98	84.02350	77.75108	93.35305
.99	89.81216	82.40499	101.05812

ผลการวิเคราะห์ probit analysis หาช่วงเวลาที่เกิดการตาย 50% (LT₅₀) ของกุ้งที่เลี้ยงด้วย
อาหารที่เติม Ascorbate-2-polyphosphate (P)

Confidence Limits for Effective TIME

Prob	TIME	95% Confidence Limits	
		Lower	Upper
.01	19.67929	.03611	34.40440
.02	22.05432	.07743	36.83980
.03	23.70771	.12551	38.50720
.04	25.03270	.18042	39.83367
.05	26.16491	.24226	40.96396
.06	27.16884	.31122	41.96620
.07	28.08074	.38755	42.87838
.08	28.92318	.47151	43.72408
.09	29.71128	.56343	44.51905
.10	30.45568	.66364	45.27446
.15	33.74146	1.30300	48.68981
.20	36.60392	2.21666	51.83970
.25	39.25243	3.47837	54.99339
.30	41.79379	5.18083	58.35026
.35	44.29539	7.43602	62.12675
.40	46.80748	10.36990	66.62092
.45	49.37348	14.10351	72.30126
.50	52.03609	18.70756	79.95826
.55	54.84229	24.12240	90.96349
.60	57.84875	30.07952	107.67252
.65	61.12949	36.14057	134.01298
.70	64.78844	41.91706	176.57454
.75	68.98311	47.27702	247.41428
.80	73.97444	52.35277	371.92840
.85	80.25006	57.46990	613.67574
.90	88.90802	63.21631	1178.00886
.91	91.13558	64.53733	1382.18745
.92	93.61883	65.95389	1645.54200
.93	96.42745	67.49440	1994.94924
.94	99.66396	69.19990	2475.63736
.95	103.48803	71.13307	3169.63748
.96	108.16869	73.39762	4241.77836
.97	114.21407	76.18550	6076.49060
.98	122.77662	79.92155	9815.16449
.99	137.59409	85.93784	20958.81911

ผลการวิเคราะห์ probit analysis หาช่วงเวลาที่เกิดการตาย 50% (LT₅₀) ของกุ้งที่เลี้ยงด้วย
อาหารที่ไม่เติมวิตามินซี (N)

Confidence Limits for Effective TIME

Prob	TIME	95% Confidence Limits	
		Lower	Upper
.01	8.68829	2.84237	13.92535
.02	10.06015	3.65421	15.49119
.03	11.04081	4.28392	16.58167
.04	11.84104	4.82690	17.45691
.05	12.53455	5.31791	18.20639
.06	13.15675	5.77407	18.87259
.07	13.72765	6.20528	19.47937
.08	14.25982	6.61785	20.04159
.09	14.76169	7.01609	20.56918
.10	15.23927	7.40308	21.06918
.15	17.38664	9.23485	23.30005
.20	19.30711	10.98912	25.28565
.25	21.12290	12.73518	27.17085
.30	22.89863	14.51176	29.03653
.35	24.67709	16.34540	30.94214
.40	26.49223	18.25680	32.94207
.45	28.37538	20.26352	35.09509
.50	30.35931	22.38118	37.47226
.55	32.48196	24.62448	40.16591
.60	34.79088	27.00888	43.30159
.65	37.34995	29.55454	47.05610
.70	40.25080	32.29458	51.68819
.75	43.63453	35.29085	57.59905
.80	47.73827	38.66427	65.46949
.85	53.01128	42.66224	76.62234
.90	60.48112	47.85940	94.22332
.91	62.43782	49.15286	99.15737
.92	64.63533	50.57817	104.85124
.93	67.14098	52.17155	111.53616
.94	70.05439	53.98612	119.56123
.95	73.53178	56.10433	129.48666
.96	77.83842	58.66464	142.28973
.97	83.48007	61.92732	159.89461
.98	91.61770	66.47955	186.90420
.99	106.08390	74.21097	239.45876

ผลการวิเคราะห์ probit analysis หาช่วงเวลาที่เกิดการตาย 50% (LT₅₀) ของกุ้งที่เลี้ยงด้วย
อาหารที่เติม Ascorbate-2-sulfate (S)

Confidence Limits for Effective TIME

Prob	TIME	95% Confidence Limits	
		Lower	Upper
.01	14.25180	2.85620	23.31749
.02	16.42910	3.90084	25.66859
.03	17.97994	4.75115	27.29724
.04	19.24234	5.50887	28.60076
.05	20.33429	6.21173	29.71524
.06	21.31240	6.87860	30.70513
.07	22.20864	7.52044	31.60657
.08	23.04305	8.14431	32.44203
.09	23.82911	8.75506	33.22656
.10	24.57635	9.35619	33.97080
.15	27.92782	12.29246	37.30809
.20	30.91451	15.22244	40.31940
.25	33.73012	18.22624	43.23898
.30	36.47651	21.34532	46.21391
.35	39.22068	24.60054	49.37210
.40	42.01528	27.99592	52.85254
.45	44.90847	31.51843	56.82572
.50	47.95024	35.13916	61.51088
.55	51.19803	38.82078	67.19125
.60	54.72355	42.53415	74.23149
.65	58.62278	46.27986	83.11285
.70	63.03303	50.10645	94.51865
.75	68.16534	54.12382	109.52813
.80	74.37366	58.52640	130.05780
.85	82.32740	63.66437	160.01039
.90	93.55436	70.28700	209.12528
.91	96.48808	71.92901	223.27387
.92	99.77954	73.73585	239.79798
.93	103.52840	75.75257	259.45884
.94	107.88205	78.04509	283.41966
.95	113.07132	80.71544	313.57244
.96	119.48782	83.93446	353.26976
.97	127.87722	88.02233	409.23808
.98	139.94836	93.69843	497.95951
.99	161.32879	103.26457	679.30428

ผลการวิเคราะห์ probit analysis หาช่วงเวลาที่เกิดการตาย 50% (LT₅₀) ของกิ้งที่เลี้ยงด้วย
อาหารที่เติม L-ascorbic acid (A)

Confidence Limits for Effective TIME

Prob	TIME	95% Confidence Limits	
		Lower	Upper
.01	13.93915	6.87398	19.77264
.02	15.87176	8.38351	21.82090
.03	17.23463	9.50575	23.23671
.04	18.33645	10.44575	24.36707
.05	19.28446	11.27676	25.33090
.06	20.12987	12.03444	26.18457
.07	20.90157	12.73917	26.95963
.08	21.61761	13.40384	27.67569
.09	22.29010	14.03717	28.34589
.10	22.92760	14.64539	28.97947
.15	25.76693	17.43976	31.78845
.20	28.27227	20.00632	34.26495
.25	30.61490	22.47406	36.59668
.30	32.88362	24.90952	38.88637
.35	35.13575	27.35376	41.20733
.40	37.41525	29.83519	43.62422
.45	39.76136	32.37520	46.20401
.50	42.21385	34.99135	49.02402
.55	44.81761	37.70036	52.17970
.60	47.62788	40.52241	55.79400
.65	50.71784	43.48800	60.03139
.70	54.19139	46.64888	65.12314
.75	58.20725	50.09571	71.41930
.80	63.03028	53.99070	79.50657
.85	69.15877	58.64436	90.51141
.90	77.72332	64.75231	107.07610
.91	79.94622	66.28015	111.57996
.92	82.43321	67.96625	116.71279
.93	85.25717	69.85367	122.65778
.94	88.52561	72.00547	129.68882
.95	92.40650	74.51943	138.24033
.96	97.18395	77.55947	149.06015
.97	103.39703	81.43335	163.59726
.98	112.27547	86.83374	185.24743
.99	127.84200	95.98286	225.56532

ผลการวิเคราะห์ probit analysis หาช่วงเวลาที่เกิดการตาย 50% (LT₅₀) ของกุ้งที่เลี้ยงด้วย
อาหารที่เติม Coated ascorbic acid (C)

Confidence Limits for Effective TIME

Prob	TIME	95% Confidence Limits	
		Lower	Upper
.01	19.63387	16.27221	22.56515
.02	21.61359	18.22109	24.54246
.03	22.97192	19.57447	25.88914
.04	24.04972	20.65680	26.95281
.05	24.96362	21.57992	27.85179
.06	25.76880	22.39703	28.64188
.07	26.49612	23.13797	29.35422
.08	27.16476	23.82135	30.00809
.09	27.78749	24.45960	30.61636
.10	28.37333	25.06150	31.18804
.15	30.93323	27.70572	33.68242
.20	33.13149	29.98983	35.82433
.25	35.14149	32.08373	37.78798
.30	37.05025	34.07211	39.66193
.35	38.91142	36.00627	41.50227
.40	40.76387	37.92213	43.35134
.45	42.64003	39.84836	45.24635
.50	44.57074	41.81090	47.22452
.55	46.58886	43.83624	49.32724
.60	48.73312	45.95484	51.60450
.65	51.05314	48.20557	54.12113
.70	53.61774	50.64273	56.96709
.75	56.53005	53.34879	60.27691
.80	59.95958	56.46044	64.27139
.85	64.22059	60.23186	69.36094
.90	70.01470	65.22841	76.46841
.91	71.49081	66.48160	78.30865
.92	73.12970	67.86491	80.36447
.93	74.97514	69.41313	82.69450
.94	77.09131	71.17714	85.38502
.95	79.57782	73.23563	88.57043
.96	82.60180	75.72024	92.47729
.97	86.47733	78.87728	97.53364
.98	91.91213	83.25888	104.71071
.99	101.17976	90.62519	117.16029

ประวัติผู้เขียน

นางสาวพนิดา หรรษ์พัฒนกุล เกิดเมื่อวันที่ 14 กันยายน 2514 ที่กรุงเทพมหานคร สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาชีววิทยา ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อปีการศึกษา 2536 และได้เข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์ทางทะเล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย