

ขัตตราส่วนระหว่างไปรษณีย์และหนังงานที่เหมาะสมในอาหารกุ้งกุลาดำ[†]
Penaeus monodon วัยรุ่น

นางสาวเบญจมาศ จันทะภา



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาชีววิทยาศาสตร์ทางทะเล
บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ปีการศึกษา 2539
ISBN 974-636-087-6
ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

**OPTIMAL PROTEIN-ENERGY RATIO IN ARTIFICIAL DIET FOR JUVENILE,
BLACK TIBER PRAWN *Penaeus monodon***

Miss Benjamas Chuntapa

สถาบันวิทยบริการ

**A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Science**

Department of Marine Science

Graduate School

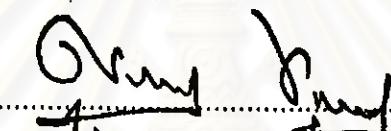
Chulalongkorn University

Academic Year 1996

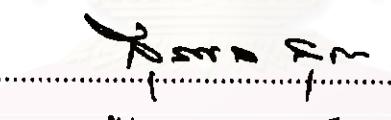
ISBN 974-636-087-6

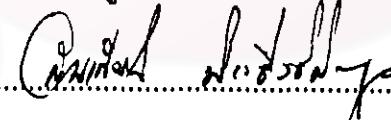
หัวข้อวิทยานิพนธ์ อัตราส่วนระหว่างโปรตีนและพลังงานที่เหมาะสมในอาหารกุ้งกุลาด้า
Penaeus monodon วัยรุ่น
โดย นางสาวเบญจมาศ จันทะภา
สาขาวิชา วิทยาศาสตร์ทางทะเล
อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมเกียรติ ปิยะธีรัชติวรกุล
อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม อาจารย์ ดร.วนิดพ วิยกัญจน์
ศาสตราจารย์ ดร.เปี่ยมศักดิ์ เมนะเศวต

บันทึกวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้นับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วน
หนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต


..... คณบดีบันทึกวิทยาลัย
(ศาสตราจารย์ นายนายแพพย์ศุภวัฒน์ ชิตวงศ์)

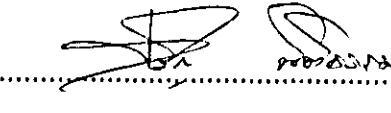
คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์


..... ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรพล สุдарาก)


..... อาจารย์ที่ปรึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมเกียรติ ปิยะธีรัชติวรกุล)


..... อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม
(อาจารย์ ดร.วนิดพ วิยกัญจน์)


..... อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม
(ศาสตราจารย์ ดร.เปี่ยมศักดิ์ เมนะเศวต)


..... กรรมการ
(อาจารย์ ดร.เจริญ นิติธรรมยงค์)

พิมพ์ต้นฉบับนักดยอวิทยานิพนธ์ภาษาไทยในกรอบสีเขียวเพียงแผ่นเดียว



เบญจมาศ จันทะภา : ขัตตราส่วนระหว่างโปรตีนและพลังงานที่เหมาะสมในอาหารกุ้งกุลาดำวัยรุ่น *Penaeus monodon* วัยรุ่น (OPTIMAL PROTEIN-ENERGY RATIO IN ARTIFICIAL DIET FOR JUVENILE, BLACK TIGER PRAWN *Penaeus monodon*) อ. ที่ปรึกษา : ผศ. ดร. สมเกียรติ ปะยะอธิวราภุช, อ. ที่ปรึกษาร่วม : อ. ดร. วนิดา วิทยาภรณ์, ศ. ดร. เปี่ยมศักดิ์ เมนเนหาต, 78 หน้า. ISBN 974-636-087-6.

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อหาอัตราส่วนโปรตีนต่อพลังงานที่เหมาะสมในอาหารกุ้งกุลาดำวัยรุ่นที่มีผลต่อการเจริญเติบโตและการรอดตาย แบ่งการทดลองเป็น 2 การทดลอง โดยออกแบบการทดลองแบบสุ่มตัดต่อ (completely randomized design) ใช้อาหารทดลองแบบกึ่งบริสุทธิ์ (semi-purified diet) กุ้งน้ำหนักเริ่มต้นเฉลี่ย 0.4-0.8 กรัม ความยาวเฉลี่ย 4-5.5 เซนติเมตร และความหนาเฉลี่ย 40 ตัว/ตารางเมตร

การทดลองที่ 1 ศึกษาระดับไขมันต่อคาร์บอไฮเดรตที่เหมาะสมสำหรับกุ้งกุลาดำวัยรุ่น โดยใช้โปรตีนคงที่ 35 เปอร์เซนต์ พร้อมทั้งปรับระดับพลังงานให้คงที่ที่ 330 kcal/100g ในทุกกลุ่ม แม้มีอัตราส่วนต่อคาร์บอไฮเดรต 5 ระดับ คือ 4:38.5, 7:31.75, 10:25, 13:18.25 และ 16:11.5 เปอร์เซนต์ ตามลำดับ พบว่าที่ระดับไขมันต่อคาร์บอไฮเดรต 7:31.75 เปอร์เซนต์ (คิดเป็นอัตราส่วน 1:4.5 โดยน้ำหนัก) ให้อัตราการเจริญเติบโตจำเพาะตื้อสูงแต่ต่างจากอาหารอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P<0.05$) แต่อัตราการเจริญเติบโตไม่แตกต่างกัน จึงกำหนดให้อัตราส่วนไขมันต่อคาร์บอไฮเดรตระดับนี้เป็นระดับที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของกุ้งกุลาดำวัยรุ่น

การทดลองที่ 2 ศึกษาร้อยละไขมันในรационที่เหมาะสมสำหรับกุ้งกุลาดำวัยรุ่น โดยให้โปรตีนแตกต่างกัน 5 ระดับ คือ 25, 30, 35, 40 และ 45 เปอร์เซนต์ ที่มีอัตราส่วนไขมันต่อคาร์บอไฮเดรต 1:4.5 (จากผลการทดลองที่ 1) ทำให้ได้พลังงาน 9 ระดับ (203-459 kcal/100g) และอัตราส่วนโปรตีนต่อพลังงาน 9 ระดับ (P/E ratio; 63-171 mg protein/kcal) แตกต่างกัน พบว่ากุ้งที่ได้รับโปรตีนในช่วง 35-45 เปอร์เซนต์ และพลังงาน 223-459 kcal/100g มีอัตราการเจริญเติบโตจำเพาะสูงกว่ากุ้งที่ได้รับโปรตีนในช่วง 25-30 เปอร์เซนต์ อย่างมีนัยสำคัญ ($P<0.05$) อัตราการเจริญเติบโตของกุ้งกุลาดำวัยรุ่นที่ได้รับโปรตีนและพลังงานที่เหมาะสมในช่วง 35-45 เปอร์เซนต์ และพลังงาน 223-459 kcal/100g มากกว่าช่วง 25-30 เปอร์เซนต์ และพลังงาน 140-150 mg protein/kcal

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาควิชา สังคมศาสตร์ทั่วไป
สาขาวิชา สังคมศาสตร์ทั่วไป
ปีการศึกษา ๒๕๓๙

ลายมือชื่อนักศึกษา ป.ท. ๒๑๖๐๘๗๗๗
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา พ.ศ.๒๕๖๔ ๘๘๘๘๘๘
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ๘๘๘๘๘๘

พิมพ์ดันคนบันบทด้วยวิทยานิพนธ์ภาษาไทยในกรอบสีเขียวเพียงแผ่นเดียว

C726032 : MAJOR MARINE SCIENCE

KEY WORD:

PROTEIN ENERGY RATIO / LIPID / ARTIFICIAL DIET / JUVENILE / *Penaeus monodon*

BENJAMAS CHUNTAPA : PROTEIN-ENERGY RATIO IN ARTIFICIAL DIET FOR JUVENILE, BLACK

TIGER PRAWN *Penaeus monodon*. THESIS ADVISOR : ASSIST. PROF. SOMKIAT

PIYATIRATITIVORAKUL, Ph.D. THESIS COADVISOR : VORANOP VIYAKARN, Ph.D., PROF.

PIAMSAK MENASVETA, Ph.D. 78 pp. ISBN 974-636-087-6.

The aims of the present study is to determine optimal protein energy ratio (P/E ratio) on growth and survival of juvenile prawn, *Penaeus monodon*. Two experiments with a completely randomized design was done using semi-purified diet. A semi-closed recirculating water system was used to raise prawn of initial size 0.4-0.8 g, 4-5.5 cm with density of 40 individuals/m².

The first experiment was designed to determine optimal lipid and carbohydrate levels using isonitrogenous (35 %) and isocalories (330 kcal/100g) diets with 5 lipid and carbohydrate levels; 4:38.5, 7:31.75, 10:25, 13:18.25 and 16:11.5 (% W/W). The lipid and carbohydrate level of 7:31.75 gave the best specific growth rate ($P<0.05$). The survival of all diet treatment group was similar. Thus optimal lipid and carbohydrate ratio for the juvenile tiger prawn was approximately 1:4.5.

In the second experiment, optimal protein energy ratio (P/E ratio) was studies using 5 protein level diets (25, 30, 35, 40 and 45%) with fix lipid and carbohydrate ratio (1:4.5 result from experiment I). Different 9 levels of energy content (203 - 459 kcal/100g) and 9 levels of protein energy ratio (63 - 171 mg protein/kcal). Prawn fed diet containing 35-45% protein and energy content 223-371 kcal/100g gave the best specific growth rate ($P<0.05$). A regression analysis indicated that optimal P/E ratio for the best growth and survival of juvenile tiger prawn range 140 to 150 mg protein/kcal.

ภาควิชา..... สาขาวิชาสาขาวิชาภาษาไทย

สาขาวิชา..... สาขาวิชาสาขาวิชาภาษาไทย

ปีการศึกษา..... ๒๕๓๙

ลายมือชื่อนิสิต.....

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา.....

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา.....

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์ลงได้โดยได้รับความกรุณาและคำปรึกษาแนะนำทางวิชาการรวมถึงการอบรมสั่งสอนจากอาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ดร.สมเกียรติ ปิยะธีรวิตรกุล และอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม อ.ดร.วนิดา วิຍกาญจน์ และ ศ.ดร.เมื่อมศักดิ์ เมนะเศวต รวมถึงการช่วยแก้ไขวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้สมบูรณ์ ข้าพเจ้าขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไป ณ ที่นี่ และขอระลึกไว้ตลอดไป

กราบขอบพระคุณ อ.ดร. เจริญ นิติธรรมยง ที่กรุณายืนกรมในการสอบแก้ไขวิทยานิพนธ์ให้เสร็จสมบูรณ์ขึ้น

กราบขอบพระคุณ รศ. สุんな วิเศษสังข์ ที่ให้การอบรมสั่งสอน ให้ความอนุเคราะห์ และเข้าถือตลอดระยะเวลาที่ศึกษา และ ดร. พอจำ อรุณยานันท์ ที่ได้ช่วยแนะนำทางวิชาการ

ขอขอบพระคุณเจ้าหน้าที่ภาควิชาฯ ศาสตร์ทางทะเลท่าน คุณเสรี ดอนเนื้อ คุณสมนึก สถิตย์สุนทร อาจารย์จินตนา ดาวาชัย คุณรัวะรรณ สุวนิชย์ คุณจรวรยา แสนบุญเรือง คุณชลธยา ทรงรุป คุณสมรลักษณ์ แจ่มแจ้ง คุณวิไลลักษณ์ สมจิตรา รวมทั้งน้อง ๆ และเพื่อน ๆ โดยเฉพาะคุณชลี ไพบูลย์กิจกุล ทั้งหมดนั้นที่ได้ให้ความช่วยเหลือให้กำลังใจและเป็นเพื่อนที่ดีตลอดมา ซึ่งทำให้การศึกษาของข้าพเจ้าในครั้งนี้มีความหมาย และความทรงจำที่ดีตลอดไป

ขอขอบพระคุณบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และ โครงการเมธีวิจัย อาชญากรรม สถาบันวิจัยและประเมินผลการคุ้มครองสิ่งแวดล้อม ในโครงการเทคโนโลยีเชิงพาณิชย์ทางทะเลเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน : การปรับปูนกระบวนการผลิตพันธุ์กุ้งที่มีคุณภาพ ที่ได้กรุณาให้ทุนในการสนับสนุนการทำวิทยานิพนธ์

ขอกราบขอบพระคุณ บิดา มารดา และครอบครัว ที่ได้อบรมสั่งสอนให้กำลังใจและช่วยเหลือสนับสนุนตั้งแต่ต้นจนเสร็จสมบูรณ์ ตลอดจนช่วงเวลาที่มีกำลังใจพร้อมที่จะเรียนรู้สิ่งต่าง ๆ ที่ผ่านเข้ามาตลอดระยะเวลาที่ได้ศึกษาอยู่ในสถาบันแห่งนี้ ...

เบญจมาศ จันทะภา

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย.....	๑
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	๑
กิตติกรรมประกาศ.....	๙
สารบัญ.....	๙
สารบัญตาราง.....	๙
สารบัญรูป.....	๙
สัญลักษณ์และคำย่อ.....	๙
บทที่	
1. บทนำ.....	1
2. การตรวจสอบเอกสาร.....	3
3. อุปกรณ์และวิธีการทดลอง.....	17
4. ผลการทดลองและการอภิปรายผลการทดลอง.....	26
5. สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ.....	44
รายการอ้างอิง.....	46
ภาคผนวก ก	55
ภาคผนวก ข	67
ภาคผนวก ค	68
ประวัติผู้เขียน.....	78

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญตาราง

ตารางที่

หน้า

1 ส่วนประกอบ (%) ของอาหารกุ้งกุลาคำวัยรุ่นที่ใช้ในการทดลองที่ 1	24
2 ส่วนประกอบ (%) ของอาหารกุ้งกุลาคำวัยรุ่นที่ใช้ในการทดลองที่ 2	25
3 ผลการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของอาหารที่ใช้ในการทดลองที่ 1.....	26
4 ผลการวิเคราะห์คุณภาพน้ำระหว่างการทดลองที่ 1.....	27
5 อัตราการเจริญเติบโตจำเพาะโดยน้ำหนักและโดยความยาวเฉียดและอัตราอุดของกุ้งกุลาคำวัยรุ่นเมื่อเลี้ยงด้วยอาหารระดับไขมันต่อカリในระยะเวลา 30 วัน.....	29
6 ผลการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของอาหารที่ใช้ในการทดลองที่ 2.....	34
7 ผลการวิเคราะห์คุณภาพน้ำในระหว่างการทดลองที่ 2.....	35
8 อัตราการเจริญเติบโตจำเพาะโดยน้ำหนักและโดยความยาวเฉียดและอัตราอุดของกุ้งกุลาคำวัยรุ่นเมื่อเลี้ยงด้วยอาหารที่มีอัตราส่วนปีร์ตินต่อพลังงาน (P/E ratio) ต่ำกว่าในการทดลองที่ 2 เป็นระยะเวลา 45 วัน	40
9 คุณภาพน้ำที่สอดคล้องสามารถดำเนินชีวิตอยู่ได้อย่างปกติ.....	67

**สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย**

สารบัญชุนป

ขั้ปท	หน้า
1 ขั้นตอนการถ่ายทอดพลังงานในสัตว์.....	7
2 ระบบกรองที่ใช้ในการทดลอง.....	20
3 อัตราการเจริญเติบโตโดยน้ำหนักของกุ้งกุลาคำวัยรุ่นที่เลี้ยงด้วยปริมาณไขมันต่อคาร์บอโนไฮเดรตต่างกันในอาหารในการทดลองที่ 1 ระยะเวลา 30 วัน.....	31
4 อัตราการเจริญเติบโตโดยความยาวเนื้อตัวของกุ้งกุลาคำวัยรุ่นที่เลี้ยงด้วยปริมาณไขมันต่อคาร์บอโนไฮเดรตต่างกันในอาหารในการทดลองที่ 1 ระยะเวลา 30 วัน.....	32
5 อัตราการอดช่องกุ้งกุลาคำวัยรุ่นที่เลี้ยงด้วยปริมาณไขมันต่อคาร์บอโนไฮเดรตต่างกันในอาหารในการทดลองที่ 1 ระยะเวลา 30 วัน.....	33
6 อัตราการเจริญเติบโตโดยน้ำหนักของกุ้งกุลาคำวัยรุ่นเมื่อเลี้ยงด้วยอาหารที่มีอัตราส่วนโปรตีนต่อพลังงานต่างกันในการทดลองที่ 2 ระยะเวลา 45 วัน.....	41
7 อัตราการเจริญเติบโตจำเพาะโดยความยาวเนื้อตัวของกุ้งกุลาคำวัยรุ่นเมื่อเลี้ยงด้วยอาหารที่มีอัตราส่วนโปรตีนต่อพลังงานต่างกันในการทดลองที่ 2 ระยะเวลา 45 วัน.....	42
8 อัตราการอดช่องกุ้งกุลาคำวัยรุ่นเมื่อเลี้ยงด้วยอาหารที่มีอัตราส่วนโปรตีนต่อพลังงานต่างกันในการทดลองที่ 2 ระยะเวลา 45 วัน	43

**สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย**

สัญลักษณ์และคำจำกัดความ

xxm	=	เซนติเมตร
P/E ratio	=	อัตราส่วนโปรตีนต่อพลังงาน
kcal/100g	=	หน่วยของพลังงาน (กิโลแคลลอรี่ ต่อ 100 กรัม)
mg protein/kcal	=	หน่วยของอัตราส่วนโปรตีนต่อ พลังงาน (มิลลิกรัมของโปรตีนต่อ กิโลแคลลอรี่)
ppt	=	ส่วนในพันส่วน
ppm	=	ส่วนในล้านส่วน
w/w	=	น้ำหนักต่อน้ำหนัก
%	=	เปอร์เซ็นต์

**สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย**