

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

สรุปผลการทดลองที่ 1

จากการศึกษาประสิทธิภาพของแครอทินอยด์จากแหล่งต่างๆ ทั้งเบค้าแครอทิน สังเคราะห์ แครอทินอยด์สกัดจากวัตถุคิบธารนชาติได้แก่ สไปรูลา ปลาเม่นน้ำมันและพริกหวาน ต่อการเจริญเติบโต อัตราการอุดตาย การเพิ่มสะสานสารสีในตัว รวมทั้งภูมิคุ้มกันของกุ้งขาวเปชีพิก โดยการผสมสารสีเหล่านี้ ข้างต้นในอาหารให้กุ้งกินนาน 8 สัปดาห์ สามารถสรุปได้ดังนี้

1. สารสีจากแหล่งต่างๆ ไม่มีผลเสริมการเจริญเติบโตและอัตราการอุดตายของ กุ้งขาว เมื่อเทียบกับกุ้งชุดที่ได้รับอาหารไม่ผสมแครอทินอยด์ ในทางกลับกันพบว่ากุ้งที่ได้รับ อาหารผสมแครอทินอยด์ที่สกัดจากปลาเม่นน้ำมันมีการเจริญเติบโตและอัตราการอุดตายต่ำ และ มีปริมาณเต้าในตัวสูงกว่ากุ้งทดลองชุดอื่นๆ

2. การผสมสารสีจากแหล่งต่างๆ ในอาหารมีผลให้กุ้งขาวมีการสะสาน แครอทินอยด์ในตัวเพิ่มขึ้น และส่งผลให้สีตัวกุ้งขาวเข้มขึ้นเมื่อเทียบกับกุ้งที่ได้รับอาหารไม่ผสม สารสี โดยการผสมเบค้าแครอทินสังเคราะห์ในอาหารมีผลให้กุ้งขาวมีสีตัวเข้มที่สุด ส่วนการผสม แครอทินอยด์สกัดจากสาหร่ายสไปรูลาในอาหารมีผลให้กุ้งขาวสะสานแครอทินอยด์รวมได้สูงสุด

3. แครอทินอยด์ที่สกัดจากสาหร่ายสไปรูลา และเบค้าแครอทินในอาหาร ช่วยเสริมให้มีค่าเดือดกุ้งขาวมีกิจกรรมของเอนไซม์ฟินอลออกซิเดสเพิ่มสูงขึ้นกว่ากุ้งที่ได้รับอาหาร ผสมสารสีสกัดจากพริกหวานหรืออาหารที่ไม่ผสมสารสี ส่วนแครอทินอยด์ที่สกัดจากน้ำมันปาล์ม ในอาหารมีผลลดกิจกรรมของเอนไซม์ฟินอลออกซิเดสในเม็ดเดือดกุ้งขาว

สรุปผลการทดลองที่ 2

ศึกษาผลของเบค้าแครอทินในอาหารต่อการเจริญเติบโต อัตราการอุดตาย การเพิ่ม และสะสานสารสีในตัว ภูมิคุ้มกัน และความสามารถในการด้านทานความเครียดของกุ้งขาวที่เลี้ยง ในสภาพแวดล้อมที่น้ำมีความเค็มต่างกันนาน 8 สัปดาห์พบว่า

1. เบต้าแคโรทินในอาหารไม่มีผลต่อการเจริญเติบโต และอัตราอุดตายของกุ้งขาวที่เลี้ยงในสภาพแวดล้อมที่น้ำมีความเค็ม 30 พีพีที แต่การผสมเบต้าแคโรทินในอาหารเข้มข้น 10 พีพีเอ็น ทำให้กุ้งที่เลี้ยงในสภาพน้ำมีความเค็มต่ำ 10 พีพีที มีอัตราอุดตายสูงขึ้นอย่างชัดเจน

2. การเสริมเบต้าแคโรทินในอาหารให้กุ้งกินนาน 4 สัปดาห์มีผลให้กุ้งขาวมีการสะสมแคโรทินอยู่ได้ในตัวได้นานขึ้น ส่งผลให้กุ้งมีสีตัวเข้มขึ้นทั้งสภาพที่เลี้ยงในน้ำความเค็มสูงและต่ำ แต่พบว่ากุ้งขาวที่ได้รับอาหารผสมสารสีดังกล่าวนาน 8 สัปดาห์ มีการสะสมสารสีในตัวลดลง

3. การเสริมเบต้าแคโรทินเข้มข้น 100 พีพีเอ็นในอาหารทำให้กุ้งขาวมีความสามารถด้านทานความเครียดจากการเปลี่ยนแปลงความเค็ม ร่วมกับสภาพที่น้ำมีอوكซิเจนต่ำ ได้นานขึ้นเมื่อเทียบกับกุ้งชุดที่ได้รับอาหารชุดควบคุม

4. ในสภาพแวดล้อมที่มีความเครียดพบว่าปริมาณสารสีที่สะสมในตัวกุ้งขาวมีค่าลดลง แต่กุ้งที่ได้รับอาหารเสริมเบต้าแคโรทินยังคงมีปริมาณแคโรทินอยู่สะสมไว้สูงกว่ากุ้งที่ได้รับอาหารไม่ผสมแคโรทินอยู่

สรุปผลการทดลองที่ 3

ศึกษาผลของการเพิ่มเบต้าแคโรทินในอาหารต่อการเจริญเติบโต อัตราอุดตาย การเพิ่มและสะสมสารสีในตัว องค์ประกอบอ่อนตัว และองค์ประกอบทางเคมีของตัวกุ้งขาวที่เลี้ยงในสภาพแวดล้อมที่น้ำมีความเค็มต่างกันนาน 8 สัปดาห์พบว่า

1. เบต้าแคโรทินในอาหารในระดับความเข้มข้น 50-1,000 พีพีเอ็น ไม่มีผลเสริมการเจริญเติบโตและอัตราอุดตายของกุ้งขาวเมื่อเทียบกับกุ้งชุดที่ได้รับอาหารไม่ผสมเบต้าแคโรทิน

2. เมื่อผสมเบต้าแคโรทินในอาหารเพิ่มขึ้นมีผลให้กุ้งขาวมีการสะสมแคโรทินอยู่ในตัวเพิ่มขึ้น และส่งผลให้สีตัวกุ้งขาวเข้มขึ้นเมื่อเทียบกับกุ้งที่ได้รับอาหารไม่ผสมสารสี โดยการผสมเบต้าแคโรทินสังเคราะห์ในอาหาร 500 พีพีเอ็น มีผลให้กุ้งขาวมีสีตัวเข้มที่สุด

3. การเสริมแคโรทินอยู่ในอาหารกุ้งขาวมีผลให้ปริมาณไขมันในตัวกุ้งเพิ่มขึ้น นอกจากนี้กุ้งที่เลี้ยงในสภาพที่มีความเครียดจะมีปริมาณไขมันต่ำกว่ากุ้งที่ได้รับอาหารสูตรเดียวกันซึ่งเลี้ยงในสภาพปกติ