## บทคัดย่อ

จากการที่มีการเริ่มเลี้ยงปลาสวายโมงซึ่งเป็นปลาลูกผสมในสกุล Pangasius ตะวันออกเฉียงเหนือเพิ่มขึ้น ดังนั้นจึงต้องการหาแหล่งพลังงานสำหรับอาหารปลาที่มีราคาถูก เพื่อนำมาเป็น ส่วนประกอบในการทำอาหารสำหรับปลาสวายโมง โดยได้ศึกษาความสามารถในการใช้คาร์โบไฮเดรตใน อาหารสำหรับปลาสวายโมงขนาดเล็กและปลาขนาดวัยรุ่นจนถึงตัวเต็มวัย เพื่อทราบความเป็นไปได้ในการใช้ มันสำปะหลัง ซึ่งมีจำนวนมากในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ สำหรับการทดสอบอาหารในปลาขนาดเล็ก ได้ ทดลองเลี้ยงปลาสวายโมงด้วยขนาดเริ่มต้น 11.55±1.70 กรัม ด้วยอาหารทดลองที่มีระดับโปรตีนประมาณ 30%และมีระดับคาร์โบไฮเดรต 5 ระดับได้แก่ 42% 44% 46% 48%และ 50% ตามลำดับ โดยใช้มัน สำปะหลังเป็นส่วนผสมในการปรับระดับคาร์โบไฮเดรตในอาหาร ที่ระดับ 19% 23% 27% 31%และ 34% ตามลำดับ ทดลองเลี้ยงในตู้กระจกขนาด 12×24×15.2 นิ้ว ใช้ระบบน้ำหมุนเวียน ความหนาแน่น 20 ตัวต่อตู้ ทดลอง ให้อาหารแบบกินจนอิ่มวันละ 2 ครั้ง ระยะเวลาทดลอง 90 วัน ผลการศึกษาพบว่าน้ำหนักสุดท้ายมี ค่าประมาณ 81-144 กรัมน้ำหนักเพิ่มต่อวัน และ อัตราการเจริญเติบโตจำเพาะสูงที่สุดในกลุ่มที่เลี้ยงด้วย อาหารที่มีระดับคาร์โบไฮเดรต 46 % โดยมีความแตกต่างทางสถิติ (P<0.05)กับกลุ่มที่เลี้ยงด้วยอาหารที่มี ระดับคาร์โบไฮเดรตที่ระดับ 44% แต่ไม่มีความแตกต่างทางสถิติกับกลุ่มอื่นๆ(P>0.05) น้ำหนักเพิ่มต่อวันของ ปลาทดลองมีค่าอยู่ระหว่าง 0.77-1.47 กรัมต่อวัน และอัตราการเจริญเติบโตจำเพาะมีค่าอยู่ระหว่าง 1.9-2.7 เปอร์เซ็นต์ต่อวัน อัตราแลกเนื้อมีค่าอยู่ระหว่าง 1.5-2.3 โดยกลุ่มที่เลี้ยงด้วยอาหารทดลองที่มีระดับ คาร์โบไฮเดรต 50% มีค่าอัตราแลกเนื้อสูงที่สุดและแตกต่างทางสถิต(P<0.05) กับกลุ่มอื่นๆ แต่ค่าอัตราแลก เนื้อในระหว่างกลุ่มอื่นๆไม่แตกต่างทางสถิติ (P>0.05) ค่าประสิทธิภาพการใช้โปรตีน มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นตาม การเพิ่มขึ้นของระดับคาร์โบไฮเดรตในอาหาร แต่มีค่าลดลงเมื่อระดับคาร์โบไฮเดรตในอาหารเพิ่มเป็น 50% จากผลการศึกษาสรุปว่าระดับคาร์โบไฮเดรตในอาหารสำหรับปลาสวายโมงอายุ 1-4 เดือน มีค่าประมาณ 46% โดยมีส่วนผสมของมันสำปะหลังประมาณ 27%

ทดลองเลี้ยงปลาสวายโมงขนาดเริ่มต้น192.94±24.38 กรัม ด้วยอาหารทดลองที่มีระดับโปรตีนและ คาร์โบไฮเดรตที่แตกต่างกันดังนี้ กลุ่มที่ 1 -3 เลี้ยงด้วยอาหารทดลองที่มีระดับโปรตีน 25% และมีระดับ คาร์โบไฮเดรต 37% 46%และ 53% ตามลำดับ กลุ่มที่ 4 เลี้ยงด้วยอาหารที่มีระดับโปรตีน 23% คาร์โบไฮเดรต 57% กลุ่มที่ 5 เลี้ยงด้วยอาหารทดลองที่มีระดับโปรตีน 19% คาร์โบไฮเดรต 61%ทดลองเลี้ยง ในกระชังโครงเหล็กตาข่ายทำจากในลอน กระชังขนาด 1x1x1.5 ลูกบาศก์เมตรแขวนอยู่ในบ่อดินขนาด 5 ไร่ บ่อลึก 1.2 เมตร ความหนาแน่น 20 ตัวต่อกระชัง ให้อาหารแบบกินจนอิ่มวันละ 2 วันละ2 ครั้ง ทดลองเลี้ยง เป็นเวลา 171 วัน ผลการศึกษาพบว่า น้ำหนักสุดท้ายมีค่าอยู่ระหว่าง 861-1,109 กรัม น้ำหนักเพิ่มต่อวันสูง

ที่สุด 5.25 กรัมต่อวัน พบในกลุ่มที่เลี้ยงด้วยอาหารที่มีระดับโปรตีน 25% คาร์โบไฮเดรต 53% แต่ไม่แตกต่าง ทางสถิติ (P>0.05) กับอีก 2 กลุ่มที่เลี้ยงด้วยอาหารที่มีระดับโปรตีนเท่ากัน และมีค่าสูงกว่ากลุ่มที่เลี้ยงด้วย อาหารที่มีโปรตีน 23%และ 19% ตามลำดับ โดยมีความแตกต่างทางสถิติ(P<0.05) อัตราแลกเนื้อมีค่าอยู่ ระหว่าง 2.3-2.4 ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ(P>0.05) ประสิทธิภาพการใช้โปรตีนสูงที่สุด 2.2 พบในกลุ่มที่ เลี้ยงด้วยอาหารที่มีโปรตีน 19% โดยมีความแตกต่างทางสถิติ (P<0.05)กับทั้ง 3 กลุ่มที่เลี้ยงด้วยอาหารที่มี โปรตีน 25% แต่ไม่แตกต่างทางสถิติ(P>0.05)กับกลุ่มที่เลี้ยงด้วยอาหารโปรตีน 23%สำหรับองค์ประกอบทาง ้ เคมีพบว่า เปอร์เซ็นต์เถ้า เปอร์เซ็นต์ไขมัน ในเนื้อปลา มีค่าไม่แตกต่างทางสถิติ (P>0.05) แต่ค่าเปอร์เซ็นต์ โปรตีนในเนื้อปลาในกลุ่มที่เลี้ยงด้วยอาหารโปรตีน 25% มีค่าสูงกว่ากลุ่มที่เลี้ยงด้วยอาหารโปรตีน 23และ 19% ตามลำดับ และมีความแตกต่างทางสถิติ (P<0.05) ผลการศึกษาการทำงานของกิจกรรมเอนไซม์ในท่อ ทางเดินอาหารและตับในปลาสวายโมงขนาดวัยรุ่นถึงตัวเต็มวัย พบว่าปลาสวายโมงมีเอนไซม์ที่ใช้ในการย่อย โปรตีน ไขมัน และคาร์โบไฮเดรต ในสัดส่วนที่ไม่แตกต่างกันมากนัก เอนไซม์ทั้งสามชนิดได้แก่ โปรติเอส (protease) อะไมเลส (amylase)และ ไลเปส (lipase) สามารถพบได้ในทั้ง 3 อวัยวะได้แก่ กระเพาะอาหาร ลำไส้ และ ตับ โดยค่ากิจกรรมเอนไซม์โปรตีเอสในลำไส้มีค่าค่อนข้างสูงกว่าค่ากิจกรรมเอนไซม์ชนิดอื่นในทั้ง 3 อวัยวะ และการเพิ่มระดับคาร์โบไฮเดรตในอาหารที่มีระดับโปรตีนเท่ากัน ไม่ได้ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของ กิจกรรมเอนไซม์ในทั้งสามอวัยวะมากนัก ยกเว้นค่ากิจกรรมของไลเปสในลำไส้ของปลาทดลองในกลุ่มที่เลี้ยง ด้วยอาหารระดับโปรตีน 25 เปอร์เซ็นต์ เมื่อเพิ่มคาร์โบไฮเดรตจาก 37 เปอร์เซ็นต์ เป็น 53 และ 57 ค่า กิจกรรมการทำงานของเอนไซม์ไลเปสลดลง และมีความแตกต่างทางสถิติ (P<0.05)สรุปจากผลการศึกษาครั้ง นี้ในการเลี้ยงปลาสวายโมงขนาดวัยรุ่นถึงตัวเต็มวัย สามารถใช้อาหารที่มีระดับโปรตีนที่ 23 เปอร์เซ็นต์ และ คาร์โบไฮเดรต 57 เปอร์เซ็นต์ โดยมีส่วนผสมของมันสำปะหลัง 50 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งให้ผลอัตราการเจริญเติบโต และอัตราแลกเนื้อไม่แตกต่างจากกลุ่มที่เลี้ยงด้วยอาหารเม็ดปลาดุกที่มีระดับโปรตีน 25 และ 30 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ

## Abstract

As the Thai Panga or hybrid Pangasius have been cultured and more practiced recently in Northeast of Thailand so it is necessary to find the cheap energy source for the fish diet. This study had been carried out to investigate the efficiency of carbohydrate utilization of fingerlings and juvenile to adult of Thai Panga. Cassava had been selected to be the carbohydrate source of the practical diets as it is ubiquitous in Northeast of Thailand. The fingerlings of Thai Pangawith the average initial weight of 11.55±1.70 g had been stocked in the recirculating aquarium with the size of 12×24×15.2 inches for 90 days. The experimental diets contained 30% protein and composed of 5 levels of carbohydrate. Fish had been fed satiation twice a day. The final weight of experimental fish were between 81-144 g. The maximum daily weight gain (DWG) and specific growth rate (SGR) were obtained from fish fed 46% of dietary carbohydrate and significantly higher (P<0.05) than those fed 44% dietary carbohydrate but was not significantly different (P>0.05) from the others. DWG and SGR were between 0.77-1.47 g/day and 1.9-2.7%/day respectively. The highest FCR was obtained from fish fed 50% dietary carbohydrate and significantly different from the others. Protein efficiency ratio (PER) had the tendency increased with (P < 0.05)the increasing of dietary carbohydrate but decreased once dietary carbohydrate increased to 50%. The result showed the optimum of dietary carbohydrate around 46% which contained <sup>ายา</sup>ลัยเทคโนโลยี<sup>สุร</sup> 27% of cassava meal.

The juvenile of Thai panga with the initial weight of 192.94±24.38 g were stocked in nylon cages at rate of 20 fish/cage ,cages were suspended in the earthen pond with 1.2 m. depth. The experimental diets contained 25%, 23% and 19% protein respectively, while diets contained 25% protein varied 3 levels of carbohydrate i.e. 38, 46, 53% respectively and diets contained 23 and 19% protein had 57 and 61% dietary carbohydrate respectively. Fish were fed satiation twice a day for 171 days. The final weight were between 861-1,109 g. and the highest DWG was obtained from fish fed 25% dietary protein and 53% dietary protein and there was not significantly different (P>0.05) from those fed 25% dietary protein and lower levels of dietary carbohydrate. But the DWG of fish fed 25% dietary

protein and 53% dietary carbohydrate was significantly higher than those fed 23% or 19%. While the DWG of fish fed 25% dietary protein and 38% carbohydrate was not significantly different (P>0.05) than those fed 23% or 19% which contained 57% and 61% carbohydrate respectively. FCR was between 2.3-2.4 and there was not significantly differently(P>0.05) among treatments. The highest PER was obtained from fish fed 19% dietary protein and was significantly different (P<0.05) from those fed 25% dietary protein but was not significantly different from those fed 23% dietary protein. There were no significantly different (P>0.05) of fillet ash and lipid but the fillet protein of fish fed 25% dietary protein was higher significantly(P<0.05) than the others. Three digestive enzymes i.e. amylase protease and lipase were found in three organ; stomach, intestine and liver andthe level of enzyme activities were not much different. The activity of protease in intestine was higher than the other enzymes in 3 organs. The increasing of dietary carbohydrate was not clearly affecting the enzyme activities except in fish fed 25% dietary protein once increased carbohydrate from 37% to 53% and 61% respectively the level of lipase activity was decrease significantly (P<0.05). The result showed the optimum of dietary protein and carbohydrate for the juvenile to adult of Thai Panga at 23% and 57% respectively which composed of 50% of cassava meal.

รัฐวิจักยาลัยเทคโนโลยีสุรนา