

อิทธิพลของสารสกัดจากใบชาจีนและใบหม่อนต่อการผลิตไข่ไก่ไข่

คุณภาพไข่ และโภคเลสเตรอรอลในไข่แดง

Effect of *Camellia sinensis* and *Morus alba* Leaf Extracts on Production of Layer, Egg Quality and Cholesterol in Egg Yolk

ไพโชค ปัญจะ* และดรุณี ศรีชันะ

ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ สุนีย์รังสิต
ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของการเสริมสารสกัดใบชาจีนและใบหม่อนในระดับต่างๆ ในอาหารไก่ไข่ต่อการผลิตไข่ และคุณภาพของไข่ โดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ ใช้สูตรอาหารทางการค้าเป็นอาหารควบคุมและอาหารควบคุมที่เสริมสารสกัดใบชาจีน 0.5% และ 1% ในชาหม่อน 0.5% และ 1% และสารสกัดใบชาจีนผสมใบชาหม่อนอย่างละ 0.5% (A, B, C, D, E และ F ตามลำดับ) โดยทำการทดลองในไก่ไข่พันธุ์อีซ่าบราวน์อายุ 46 สัปดาห์ จำนวน 240 ตัว ทำการสุ่มออกมาเป็น 6 กลุ่ม กลุ่มละ 5 ตัว ขั้นละ 8 ตัว อาหารทุกสูตรมีโปรตีนและพลังงานเท่ากัน จากการศึกษาพบว่าไก่ไข่ที่ได้รับสูตรอาหารที่เสริมสารสกัดใบชาจีนหรือใบชาหม่อนอย่างเดียว 0.5-1% (B, C, D และ E) มีปริมาณอาหารที่กิน ผลผลิตไข่ ประสิทธิภาพการใช้อาหารต่อการผลิตไข่ 1 ໂ Holden มวลไข่ น้ำหนักไข่ คุณภาพภายในและภายนอกไข่ ไม่แตกต่างกับไก่ไข่ที่ได้รับสูตรอาหารควบคุม (A, P>0.05) ไก่ไข่ที่ได้รับสูตรที่มีการเสริมสารสกัดจากใบชาจีน 0.5% ร่วมกับสารสกัดจากใบหม่อน 0.5% (F) มีปริมาณอาหารที่กิน ผลผลิตไข่ ประสิทธิภาพการใช้อาหารต่อการผลิตไข่ 1 ໂ Holden มวลไข่ น้ำหนักไข่แดง สีไข่แดง สีเปลือกไข่ และซอฟไฮนิต (Haugh unit) ไม่แตกต่างกับไก่ไข่ที่ได้รับสูตรอื่น (P>0.05) แต่มีน้ำหนักไข่ น้ำหนักเปลือกไข่ น้ำหนักไข่ขาว ความหนาเปลือกไข่ และความสูงไข่ขาวลดลงอย่างมีนัยสำคัญ ($P<0.05$) สูตรอาหารที่มีการเสริมสารสกัดใบชาจีนและใบหม่อนในระดับต่างๆ ทำให้ไก่ไข่มีการย่อยได้โปรตีนและอินทรีย์ต่ำลดลง ($P<0.05$) การใช้สารสกัดใบชาจีนและใบหม่อนทำให้ปริมาณโภคเลสเตรอรอลในเลือดมีแนวโน้มลดลง ($P>0.05$) ยิ่งไปกว่านั้นยังทำให้ high density lipoprotein (HDL) และ low density lipoprotein (LDL) ลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) แต่โภคเลสเตรอรอลในไข่แดงไม่ลดลง ($P>0.05$)

คำสำคัญ : สารสกัดจากใบชาจีน สารสกัดจากใบหม่อน ไก่ไข่ ไข่แดง ผลผลิตไข่ โภคเลสเตรอรอล

*ผู้รับผิดชอบบทความ : paichok@tu.ac.th

Abstract

The experiment was conducted to study the crude extract of Chinese tea and Mulberry leaf supplementation in laying hen diets on production and egg quality. Two hundred and forty layers (Isa Brown) at 46 weeks of age were divided into 6 treatments, each with 5 replicates (8 birds : replicate) according to a completely randomized design. The experimental diet was commercial layer diet and it was supplemented with Chinese tea extract at 0.5%, 1%, Mulberry leaf extract at 0.5%, 1 % and Chinese tea extract 0.5 % with Mulberry leaf extract at 0.5% (A, B, C, D, E and F, respectively). All diets were isonitrogenous and isocaloric. The results demonstrated that feed intake, egg production, feed conversion per dozen of eggs, egg mass, egg weight and internal and external egg quality of the layers fed with diet B, C, D and E were not significantly different ($P>0.05$) from those of the control (A). The layers fed with diet F had egg weight, shell weight, albumin weight, shell thickness and albumin high lower while feed intake, egg production, feed conversion per dozen of eggs, egg mass, yolk weight, yolk color, shell color and haugh unit were not significantly different when compared to those of other treatments. The crude extract of Chinese tea and Mulberry leaf supplementation significantly decreased protein and organic digestibility ($P<0.05$). Moreover, the crude extracts tended to decrease blood cholesterol ($P>0.05$) and significant decreased the HDL and LDL ($P<0.05$) when compared to the control. But yolk cholesterol contents were not significantly different ($P>0.05$) among the treatments.

Keywords: *Camellia sinensis* leaf extract, *Morus alba* L. leaf extract, layer, egg production, egg yolk, cholesterol

1. บทนำ

ดั้งเดิมศึกษาปัจจุบัน การนำไก่ไก่มาบริโภคในครัวเรือนนั้นยังคงได้รับความนิยมตลอดมา เพราะไก่ไก่เป็นแหล่งของอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน อีกทั้งยังหาซื้อได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป และมีราคาถูก ซึ่งรูปแบบการบริโภคนั้นมักจะนำมาประกอบเป็นอาหารหรือแปรรูป จากความสำคัญดังกล่าว ผู้ผลิตจึงพยายามที่จะผลิตไก่ออกมากให้เพียงพอ กับความต้องการของผู้บริโภค ไม่ว่าจะเป็นการปรับปรุงพันธุ์ไก่ไก่เพื่อให้ผลตอบแทนทางเศรษฐกิจสูง การจัดการโรงเรือนเพื่อให้มีสภาพที่

เหมาะสมต่อการดำรงชีวิตของไก่ไก่ และที่สำคัญที่สุดคือในการช่วยเพิ่มผลผลิตไก่ คือ การพัฒนาสูตรอาหาร อาจมีการเสริมสารต่างๆ ลงไปในอาหารไก่ไก่เพื่อให้สามารถเพิ่มผลผลิตได้ และสารเหล่านี้หากมีการใช้อ讶่างไม่ระมัดระวังอาจเกิดผลเสียต่อผู้บริโภค เพราะสารเหล่านี้อาจตกค้างอยู่ในไก่ไก่ เป็นได้ ดังนั้นแนวคิดในการนำสมุนไพรมาใช้เป็นส่วนผสมในสูตรอาหารไก่ไก่ จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของผู้ผลิต เพราะนอกจากจะหาได้ง่ายแล้ว ยังไม่เกิดโทษกับผู้บริโภคอีกด้วย

หม่อน (*Morus alba*) เป็นพืชที่เรารู้จักกันดี เพราะนอกจากนำมาใช้เป็นอาหารในการเดียงไหมแล้วยังสามารถนำมาทำชาในหม่อน เพราะมีโปรตีน และแพร์เซตัต่างๆ สูง [1] อีกทั้งใบหม่อนยังมีประโภชน์ในการป้องกันและรักษาโรค เช่น ลดระดับน้ำตาลและโภคเลสเดอรอลในเลือด [2] ประเทคโนโลยี เก้าหลี และญี่ปุ่น มีการนำใบหม่อนมาใช้ประกอบอาหารเสริมสุขภาพและเป็นสมุนไพรมาตั้งแต่โบราณ

ชาจีน (*Camellia sinensis*) เป็นพืชที่ขึ้นอยู่ในป่าบนภูเขาตามธรรมชาติ ตั้งแต่ทางตะวันออกของจีน จนถึงแถบตะวันออกเฉียงเหนือของอินเดีย ซึ่งชาจีน รู้จักกันมานานกว่า 4,000 ปี [3] ในประเทคโนโลยี เก้าหลี และญี่ปุ่น มีการนำไปหม่อนมาใช้ในการประกอบอาหารเสริมสุขภาพ และใช้เป็นสมุนไพรมาตั้งแต่โบราณ เช่นเดียวกับหม่อน การศึกษาวิจัยในระยะต่อมาได้ศึกษาถึงคุณค่าของสารประกอบที่สำคัญในชาจีนที่มีประโภชน์ในการป้องกันและรักษาโรคต่างๆ

เราจะเห็นได้ว่าทั้งชาจีนและใบหม่อนมีสรรพคุณต่างๆ มากมาย แต่เนื่องจากการนำชาจีนและใบหม่อนมาทำเป็นวัตถุคุณสมบัติในอาหาร ໄก่ไข่น้ำทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศซึ่งมีการศึกษาน้อยมาก การทดลองนี้จึงทำการศึกษาความเป็นไปได้ในการนำชาจีนและใบหม่อนมาสารสกัดเพื่อเสริมลงในอาหาร ໄก่ไข่ โดยพิจารณาผลผลิตไป คุณภาพไป ปริมาณ โภคเลสเดอรอลทั้งในเลือดและในไข่แดง เป็นเกณฑ์ในการศึกษา

2. อุปกรณ์และวิธีการทดลอง

2.1 การสารสกัดสาร

ทำการสารสกัดสารสกัดหยาบจากใบชาจีน และใบหม่อน โดยดัดแปลงจากวิธีของ [4] และ [5] โดยวิธีการสารสกัดมีดังนี้

2.1.1 นำใบชาจีนหรือใบชาหม่อนแช่ในเอทานอล 95% (ในอัตรา 1:10 w/v) เป็นเวลา 2 วัน

2.1.2 นำสารละลายที่ได้กรองด้วยกระดาษกรอง Whatman No. 1

2.1.3 นำภาชนะที่ได้ไปสกัดซ้ำอีก 1 ครั้ง

2.1.4 รวมสารละลายที่ได้จากการสารสกัดทั้ง 2 ครั้ง แล้วนำไประเหยเอาด้วยทำละลายออกด้วยเครื่องระเหยสูญญากาศแบบหมุน (rotary evaporator) ที่อุณหภูมิ 50° ฯ และนำสารสกัดที่ได้ไประเหยให้แห้งโดยใช้เครื่อง freeze dryer

2.2 แผนการทดลอง

ใช้แผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ (completely randomized design; CRD) โดยเปรียบเทียบสูตรอาหาร 6 สูตร แต่ละสูตรใช้ 5 ชาม ใช้ไก่ช้ำละ 8 ตัว

ใช้ไก่ไข่พันธุ์อิซาบราวน์อายุ 46 สัปดาห์ จำนวน 240 ตัว ทำการสุ่มอุอกมาเป็นกลุ่ม กลุ่มละ 8 ตัว จำนวน 30 กลุ่ม เลี้ยงด้วยอาหารที่ผลิตขึ้นทางการค้า มีโปรตีน พลังงาน และโภชนาเพียงพอ กับความต้องการของไก่ไข่ และเสริมสารสกัดใบชาจีนและใบหม่อน โดยเสริมลงในสูตรอาหารทั้ง 6 สูตร ดังนี้

2.2.1 สูตร A : สูตรอาหารควบคุม

2.2.2 สูตร B : สูตรอาหารควบคุม + สารสกัดใบชาจีน 0.5%

2.2.3 สูตร C : สูตรอาหารควบคุม + สารสกัดใบชาจีน 1%

2.2.4 สูตร D : สูตรอาหารควบคุม + สารสกัดใบชาหม่อน 0.5%

2.2.5 สูตร E : สูตรอาหารควบคุม + สารสกัดใบชาหม่อน 1%

2.2.6 สูตร F : สูตรอาหารควบคุม + สารสกัดใบชาจีน 0.5% + สารสกัดใบชาหม่อน 0.5%

อาหารแต่ละสูตรจะถูกสุ่มให้แต่ละกลุ่มโดยมีการให้อาหารและน้ำดื่มนอย่างเต็มที่ (*ad libitum*) ตลอดการทดลอง

2.3 การบันทึกข้อมูลในการทดลอง

2.3.1 ผลผลิตไบ์บันทึกปริมาณไบ์ที่ได้ในแต่ละกลุ่มทุกวัน

2.3.2 ปริมาณอาหาร บันทึกปริมาณอาหารที่กินทุกสัปดาห์และทุกกลุ่ม จากนั้นนำไปคำนวณเป็นประสิทธิภาพการใช้อาหารต่อการผลิตไบ์ 1 ໂໂໂ

2.3.3 สุ่มตัวอย่างไบ์ โดยสุ่มเก็บไบ์ทุกชั่วโมง ทุก 7 วัน เพื่อบันทึกน้ำหนักไบ์ และตรวจสอบคุณภาพทั้งภายนอกและภายในตามวิธี [6]

2.4 การวิเคราะห์โคเลสเตอรอล

ทำการวิเคราะห์โคเลสเตอรอลในไบ์แดง โดยดัดแปลงจากวิธีของ [7] และวิเคราะห์โคเลสเตอรอลในเลือดโดยใช้ cholesterol reagent enzymatic ของ Trace Scientific Ltd (Melbourne, Australia) ซึ่งมีวิธีการ คือ

2.4.1 ใช้ปีปเดตคุดตัวอย่าง serum ลงใน sample cup 0.5 mL. แล้วนำไปวางเรียงใน sample segment

2.4.2 ป้อนรายการตรวจ cholesterol

2.4.3 สั่ง Run ตามคู่มือวิธีการใช้เครื่องตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

2.4.4 ผลการตรวจวิเคราะห์จะพิมพ์ออกจากเครื่องหลังจากการตรวจวิเคราะห์เสร็จ

2.5 การทดสอบการย่อยไบ์ของโปรตีนและอินทรีย์วัตถุ

ใช้โครมิกօอกไซด์ (chromic oxide; Cr_2O_3) ปริมาณ 0.3% [8] ในอาหารทดลองในสัปดาห์ที่ 4 ของการให้อาหารทดลองเป็นเวลา 4 วัน จากนั้นทำการเก็บนูลด์สัตว์ทดลองในวันถัดไปติดต่อกัน 3 วัน

เพื่อการวิเคราะห์หาการย่อยไบ์ของโปรตีน โดยเก็บตัวอย่างอาหารและนูลด์สัตว์ทดลองเพื่อวิเคราะห์ crude protein และอินทรีย์วัตถุตามคำแนะนำของ [9] และวิเคราะห์ Cr_2O_3 ในอาหารและนูลด์สัตว์ทดลองตามคำแนะนำของ [10] และคำนวณหาค่าการย่อยไบ์ของโปรตีนและอินทรีย์วัตถุ

2.6 การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ

ข้อมูลที่ได้นำไปวิเคราะห์ความแปรปรวน (analysis of variance) ตามแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ (completely randomized design; CRD) โดยวิเคราะห์เปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างสูตรอาหาร ใช้วิธี Duncan's new multiple range test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% โดยใช้โปรแกรมสำหรับ SAS

3. ผลและวิจารณ์ผลการทดลอง

3.1 สมรรถนะในการให้ผลผลิต

3.1.1 ปริมาณอาหารที่กิน จากการทดลองพบว่าปริมาณอาหารที่กินของสูตรอาหารควบคุม (A) และสูตรอาหารที่เสริมสารสกัด (B, C, D, E และ F) มีค่าเท่ากัน 105.32, 105.97, 106.53, 107.42, 105.32 และ 106.05 กรัม/ตัว/วัน ตามลำดับ และไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$) (ตารางที่ 1) เนื่องจากสูตรอาหารทุกสูตรมีโปรตีนและพลังงานเท่ากัน จึงทำให้ปริมาณอาหารที่ไก่กินไม่แตกต่างกัน ซึ่งสอดคล้องกับรายงานของ [11,12] ซึ่งพบว่าสูตรอาหารไก่ไบ์ที่มีโปรตีนและพลังงานที่ใช้ประโภชน์ได้เท่ากันจะกินอาหารไม่แตกต่างกัน แสดงว่าสารสกัดไม่มีผลต่อปริมาณอาหารที่กิน

3.1.2 ผลผลิตไบ์ เมื่อไก่ได้รับสูตรอาหารควบคุม (A) และสูตรอาหารที่เสริมสารสกัด (B, C, D, E และ F) มีค่าเท่ากัน 71.07, 72.05, 75.63, 74.11,

73.30 และ 75.36 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ (ตารางที่ 1) ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$) เพราะว่าอาหารที่ใช้ในการทดลองมีโปรตีน และพลังงานเท่ากันและปริมาณอาหารที่กินไม่แตกต่างกันทำให้ผลผลิตไม่แตกต่างกัน ซึ่งสอดคล้องกับ [11] แต่สังเกตได้ว่าผลผลิตไนโตรเจนสูงขึ้น เมื่อเสริมสารสกัดทึบใบชาจีนและใบชาหม่อน

3.1.3 ประสิทธิภาพการใช้อาหารต่อการผลิตไนโตรเจน จากการคำนวณระหว่างปริมาณอาหารที่กินและผลผลิตไนโตรเจน พบว่าเมื่อไก่ได้รับสูตรอาหารควบคุม (A) และสูตรอาหารที่เสริมสารสกัด (B, C, D, E และ F) มีค่าเท่ากับ 1.98, 1.97, 1.89, 1.94, 1.91 และ 1.89 กิโลกรัม/ไนโตรเจน 1 ໂ Holden ตามลำดับ (ตารางที่ 1) ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$) เนื่องจากปริมาณอาหารที่กินและผลผลิตไนโตรเจนไม่ได้ไม่แตกต่างกัน จึงทำให้ประสิทธิภาพการใช้อาหารต่อการผลิตไนโตรเจนไม่แตกต่างกัน

3.1.4 มวลไนโตรเจนจากการคำนวณระหว่างน้ำหนักไนโตรเจนและผลผลิตไนโตรเจน พบว่ามวลไนโตรเจนไนโตรเจนที่ได้รับสูตรอาหารควบคุม(A) และสูตรอาหารที่เสริมสารสกัด (B, C, D, E และ F) มีค่าเท่ากับ 43.98, 44.67, 41.95, 44.71, 45.34 และ 44.03 กรัม/ตัว /วัน ตามลำดับ (ตารางที่ 1) ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$) ถึงแม้ว่าน้ำหนักไนโตรเจนจะมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่จะเห็นได้ว่ากลุ่มที่ให้ผลผลิตไนโตรเจนจะมีขนาดของน้ำหนักไนโตรเจนกว่า จึงทำให้ผลของมวลไนโตรเจนไม่มีความแตกต่างกัน ซึ่งสอดคล้องกับ [11]

3.2 คุณภาพของไนโตรเจน

3.2.1 น้ำหนักไนโตรเจนเมื่อไก่ได้รับสูตรอาหารควบคุม (A) และสูตรอาหารที่เสริมสารสกัด (B, C, D, E และ F) มีค่าเท่ากับ 61.88, 62.00, 59.94, 60.36,

61.83 และ 58.46 กรัม/ฟอง ตามลำดับ (ตารางที่ 1) โดยไก่ที่ได้รับสูตรอาหาร F จะให้ไนโตรเจนมากกว่ากลุ่มควบคุมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) ขณะที่ไก่ที่ได้รับสูตรอาหาร B, C, D และ E ให้ไนโตรเจนน้ำหนักไม่แตกต่างกันทางสถิติเมื่อเทียบกับกลุ่มควบคุม ($P>0.05$) [13] รายงานว่าน้ำหนักไนโตรเจนของไก่จะประกอบด้วยน้ำหนักเปลือกไนโตรเจนไนโตรเจนและน้ำหนักไนโตรเจน โดยมีสัดส่วนไนโตรเจนทุกฟอง คือ น้ำหนักเปลือกไนโตรเจน 12.3 เปอร์เซ็นต์ น้ำหนักไนโตรเจน 31.9 เปอร์เซ็นต์ และน้ำหนักไนโตรเจน 55.8 เปอร์เซ็นต์ ดังนั้นน้ำหนักจากไนโตรเจนจะมีผลต่อน้ำหนักไนโตรเจนมากที่สุด เมื่อน้ำหนักไนโตรเจนมีความแตกต่างกัน จึงส่งผลให้น้ำหนักไนโตรเจนและน้ำหนักควบคุมต่างกันด้วย แสดงว่าสารสกัดใบชาจีนหรือใบชาหม่อนอย่างเดียวในปริมาณ 0.5-1% ไม่ส่งผลกระทบใดๆ ต่อน้ำหนักไนโตรเจน แต่สารสกัดใบชาจีน 0.5% และใบชาหม่อน 0.5% ที่มีอยู่ร่วมกันในสูตรอาหารอาจมีสารที่เสริมฤทธิ์กัน ซึ่งทำให้น้ำหนักไนโตรเจนลดลงแตกต่างอย่างเห็นได้ชัด

3.2.2 น้ำหนักเปลือกไนโตรเจนเมื่อไก่ได้รับสูตรอาหารควบคุม (A) และสูตรอาหารที่เสริมสารสกัด (B, C, D, E และ F) มีค่าเท่ากับ 7.99, 7.92, 7.86, 7.81, 8.00 และ 7.54 กรัม/ฟอง ตามลำดับ (ตารางที่ 2) ค่าดังกล่าวเป็นสอดคล้องกับค่าของน้ำหนักไนโตรเจนที่ได้รับสูตรอาหาร F จะให้ไนโตรเจนมากกว่ากลุ่มควบคุมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) ขณะที่ไก่ที่ได้รับสูตรอาหาร B, C, D และ E ให้ไนโตรเจนน้ำหนักเปลือกไนโตรเจนไม่แตกต่างกันทางสถิติเมื่อเทียบกับกลุ่มควบคุม ($P>0.05$) ดังนั้นน้ำหนักไนโตรเจนที่ลดลงจาก การใช้สารสกัดใบชาจีน 0.5% และใบชาหม่อน 0.5% ที่มีอยู่ร่วมกันในสูตรอาหารมีผลจากน้ำหนักเปลือกไนโตรเจนที่ลดลง ดังเหตุผลที่กล่าวไว้ในเรื่องความหนาของเปลือกไนโตรเจน

ตารางที่ 1 ผลของระดับสารสกัดใบชาจีนและใบชาหม่อนในสูตรอาหารต่อการให้ผลผลิตไว้

ข้อมูลที่บันทึก	ระดับสารสกัดใบชาจีนและใบชาหม่อนในสูตรอาหาร						F - test	CV
	A	B	C	D	E	F		
ปริมาณอาหารที่กิน (กรัม/ตัว/วัน)	105.32 ±2.89	105.97 ±1.32	106.53 ±1.85	107.42 ±1.47	105.32 ±1.74	106.05 ±2.70	ns	1.96
ผลผลิตไว้ (%)	71.07 ±2.85	72.05 ±2.71	75.63 ±3.82	74.11 ±1.84	73.30 ±3.74	75.36 ±2.03	ns	3.98
ประสิทธิภาพการใช้อาหารต่อการผลิตไว้ 1 ໂ Holden (กิโลกรัม/ໂ Holden)	1.98 ±0.06	1.97 ±0.09	1.89 ±0.09	1.94 ±0.04	1.91 ±0.13	1.89 ±0.05	ns	4.09
มวลไว้ (กรัม/ฟอง)	43.98 ±2.77	44.67 ±2.04	41.95 ±2.03	44.71 ±1.24	45.34 ±2.67	44.03 ±1.22	ns	4.72

หมายเหตุ : สูตรอาหาร ได้แก่ A (สูตรอาหารควบคุม), B (สูตรอาหารควบคุม + สารสกัดใบชาจีน 0.5%), C (สูตรอาหารควบคุม + สารสกัดใบชาจีน 1%), D (สูตรอาหารควบคุม + สารสกัดใบชาหม่อน 0.5%), E (สูตรอาหารควบคุม + สารสกัดใบชาหม่อน 1%) และ F (สูตรอาหารควบคุม + สารสกัดใบชาจีน 0.5% + สารสกัดใบชาหม่อน 0.5%); ค่าเฉลี่ย±ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน; ns = ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

3.2.3 นำหนักไว้แดง เมื่อไก่ได้รับสูตรอาหารควบคุม (A) และสูตรอาหารที่เสริมสารสกัด (B, C, D, E และ F) มีค่าเท่ากับ 14.36, 14.53, 14.17, 14.78, 14.67 และ 14.19 กรัม/ฟอง ตามลำดับ (ตารางที่ 2) ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$) แสดงว่าสารสกัดของใบชาจีนและชาหม่อนไม่มีผลต่อน้ำหนักไว้แดง

3.2.4 นำหนักไว้ขาว เมื่อไก่ได้รับสูตรอาหารควบคุม (A) และสูตรอาหารที่เสริมสารสกัด (B, C, D, E และ F) มีค่าเท่ากับ 39.53, 39.54, 37.91, 37.77, 39.16 และ 36.73 กรัม/ฟอง ตามลำดับ (ตารางที่ 2) มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ค่าดังกล่าวเนื้อสอดคล้องกับค่าของนำหนักไว้ที่ได้และสอดคล้องกับ [13] ที่รายงานว่านำหนักไว้ขาวสัมพันธ์กับนำหนักไว้ การศึกษานี้พบไก่ที่ได้รับสูตร

อาหาร F จะมีนำหนักไว้ขาวน้อยกว่ากลุ่มควบคุมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ขณะที่ไก่ที่ได้รับสูตรอาหาร B, C, D และ E มีนำหนักไว้ขาวไม่แตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเทียบกับกลุ่มควบคุม ($P>0.05$) และนอกจากนี้ แทนนินยังทำให้ขาวเกิดการตกตะกอน[14] จึงทำให้ไว้ขาวเกิดการสร้างน้อยลง มีผลทำให้นำหนักไว้ขาวน้อยกว่ากลุ่มอื่นดังนั้นนำหนักไว้ที่ลดลงจากการใช้สารสกัดใบชาจีน 0.5% และใบชาหม่อน 0.5% ที่มีอยู่ร่วมกันในสูตรอาหารนอกจากจะมีผลมากจากนำหนักเปลี่ยนไปที่ลดลงแล้วซึ่งมีผลมาจากการนำหนักไว้ขาวและนำหนักไว้ลดลงด้วย ซึ่งสอดคล้องกับ [15]

3.2.5 ความหนาเปลือกไว้ เมื่อไก่ได้รับสูตรอาหารควบคุม (A) และสูตรอาหารที่เสริมสารสกัด (B, C, D, E และ F) มีค่าเท่ากับ 0.41, 0.40, 0.40,

0.41, 0.41 และ 0.39 มิลลิเมตร ตามลำดับ (ตารางที่ 2) ค่าดังกล่าวนี้สอดคล้องกับค่าของน้ำหนักเปลือกไข่ที่ได้ โดยໄກที่ได้รับสูตรอาหาร F จะให้ไข่ที่มีความหนาเปลือกไข่น้อยกว่ากลุ่มนี้อ่อนย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ขณะที่ໄกที่ได้รับสูตรอาหาร B, C, D และ E ให้ไข่ที่มีความหนาเปลือกไข่ไม่แตกต่างกันทาง

สถิติเมื่อเทียบกับกลุ่มควบคุม ($P > 0.05$) ดังนั้น น้ำหนักของเปลือกไข่ที่ลดลงจากการใช้สารสกัดใบชาจีน 0.5% และใบชาหม่อน 0.5% ที่มีอยู่ร่วมกันในสูตรอาหารมีผลจากความหนาของเปลือกไข่ที่ลดลง องค์ประกอบหลักของเปลือกไข่ คือ แคลเซียม คาร์บอเนต [16] สูตรทุกสูตรมีแคลเซียมเท่ากัน ชาจีน

ตารางที่ 2 ผลของระดับสารสกัดใบชาจีนและใบชาหม่อนในสูตรอาหารต่อคุณภาพของไข่ໄก

ข้อมูลที่นับทึบ	ระดับสารสกัดใบชาจีนและใบชาหม่อนในสูตรอาหาร						F - test	CV
	A	B	C	D	E	F		
น้ำหนักไข่ (กรัม/ฟอง)	61.88 ^a ±1.72	62.00 ^a ±1.41	59.94 ^{ab} ±1.90	60.36 ^{ab} ±2.32	61.83 ^a ±1.06	58.46 ^b ±2.01	*	2.94
น้ำหนักเปลือกไข่ (กรัม/ฟอง)	7.99 ^a ±0.21	7.92 ^a ±0.14	7.86 ^a ±0.21	7.81 ^a ±0.31	8.00 ^a ±0.07	7.54 ^b ±0.21	*	2.64
น้ำหนักไข่แดง (กรัม/ฟอง)	14.36 ±0.62	14.53 ±0.36	14.17 ±0.39	14.78 ±0.68	14.67 ±0.34	14.19 ±0.42	ns	3.36
น้ำหนักไข่ขาว (กรัม/ฟอง)	39.53 ^a ±1.26	39.54 ^a ±1.27	37.91 ^{ab} ±1.63	37.77 ^{ab} ±1.65	39.16 ^a ±1.04	36.73 ^b ±1.60	*	3.72
ความหนาเปลือกไข่ (มม.)	0.41 ^a ±0.01	0.40 ^{ab} ±0.01	0.40 ^{ab} ±0.01	0.41 ^a ±0.00	0.41 ^a ±0.01	0.39 ^b ±0.01	*	1.6
ความสูงไข่ขาว (มม.)	8.46 ^a ±0.63	8.29 ^a ±0.22	8.37 ^a ±0.65	8.01 ^{ab} ±0.42	7.80 ^{ab} ±0.47	7.44 ^b ±0.46	*	6.15
สีไข่แดง	6.84 ±0.15	7.20 ±0.28	6.89 ±0.11	6.93 ±0.16	7.01 ±0.16	6.97 ±0.14	ns	2.51
สีเปลือกไข่	30.62 ±1.03	30.52 ±1.78	32.65 ±0.74	30.88 ±1.32	31.30 ±1.82	30.12 ±1.48	ns	4.57
Haugh unit	91.27 ±2.97	89.84 ±1.24	90.33 ±3.30	88.80 ±3.30	87.46 ±3.19	85.96 ±2.53	ns	3.20

หมายเหตุ : A, B, C, D, E และ F แสดงในตารางที่ 1; *มีความแตกต่างกันอ่อนย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%; ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน; ns = ไม่มีความแตกต่างกันอ่อนย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%; ^{ab} ตัวอักษรที่แตกต่างกันในแนวนอนมีความแตกต่างกันอ่อนย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

และในหม่อนมีสารประกอบแทนนินจะทำการตัดตอนของสาร alkaloid, gelatin และโปรตีนอื่นๆ การเปลี่ยนแปลงนี้เป็นผลมาจากการปฏิกริยาของโลหะแคลเซียมและแมกนีเซียม [17] ดังนั้นปริมาณของสารสกัดจากชาจีนหรือสารสกัดจากใบหม่อน 0.5-1% ที่ผสมในสูตรอาหารอย่างเดียวมีปริมาณแทนนินที่ไม่มีผลกระทบต่อปริมาณแคลเซียมที่ไก่นำไปใช้ในการผลิตเปลือกไข่ แต่เมื่อใช้สารสกัดใบชาจีน 0.5% และใบชาหม่อน 0.5% ที่มีอยู่ร่วมกันในสูตรอาหารอาจมีแทนนินและสารอื่นๆ ของการเสริมฤทธิ์กันที่ทำให้ไก่นำแคลเซียมไปสร้างเปลือกไข่ได้น้อยลงจึงทำให้ความหนาเปลือกไข่ลดลง ซึ่งสอดคล้องกับ [6] รายงานว่าการเสริมใบชาจีนลงในอาหารที่ระดับ 1% ทำให้ความหนาเปลือกไข่ลดลง และนอกจากนี้ [18] และ [19] ได้รายงานปริมาณสารแทนนินที่พบในชาจีน คือ 8% และ 10-12% ตามลำดับ

3.2.6 ความสูงไข่ขาว เมื่อไก่ได้รับสูตรอาหารควบคุม (A) และสูตรอาหารที่เสริมสารสกัด (B, C, D, E และ F) มีค่าเท่ากับ 8.46, 8.29, 8.37, 8.01, 7.80 และ 7.44 มิลลิเมตร ตามลำดับ (ตารางที่ 2) โดยไก่ที่ได้รับสูตรอาหาร F จะให้ไข่ที่มีความสูงไข่ขาวน้อยกว่ากลุ่มอื่นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) ขณะที่ไก่ที่ได้รับสูตรอาหาร B, C, D และ E ให้ไข่ที่มีความสูงไข่ขาวไม่แตกต่างกันทางสถิติ เมื่อเทียบกับกลุ่มควบคุม ($P>0.05$) [20] กล่าวว่าสารแทนนินในชาเมรสมงจึงทำให้ไก่กินน้ำมาก เมื่อไก่กินน้ำมากขึ้นทำให้ความสูงไข่ขาวลดลง สอดคล้องกับ [6] ที่รายงานว่าการเสริมใบชาจีนลงในอาหารที่ระดับ 1% ทำให้ความสูงไข่ขาวลดลง และการศึกษาในครั้งนี้พบว่าอาหารที่มีสารสกัดจากใบชาจีนและใบหม่อนร่วมกันในสูตรอาหาร (สูตรอาหาร F) ทำให้ความสูงไข่ขาวลดลง ซึ่งให้เห็นว่าสารสกัดดังกล่าวเมื่อ

อยู่ร่วมกันอาจมีแทนนินทำให้ปริมาณไข่ขาวลดลงดังเหตุผลที่กล่าวในน้ำหนักไข่ขาว จึงทำให้ความสูงไข่ขาวลดลงไปด้วย

3.2.7 สีไข่แดง เมื่อไก่ได้รับสูตรอาหารควบคุม (A) และสูตรอาหารที่เสริมสารสกัด (B, C, D, E และ F) มีค่าเท่ากับ 6.84, 7.20, 6.89, 6.93, 7.01 และ 6.97 ตามลำดับ (ตารางที่ 2) ซึ่งไม่แตกต่างกันทางสถิติ ($P>0.05$) แสดงว่าสารสกัดสกัดใบชาจีนและใบชาหม่อน ไม่มีผลต่อสีไข่แดง สีไข่แดงนั้นเกิดจากสารที่เรียกว่า xanthophylls ซึ่งพบในพืชหลายชนิดที่นำมาผสมในอาหารสัตว์ ได้แก่ ข้าวโพด ใบมันสำปะหลัง ดอกดาวเรือง เป็นต้น โดยอาหารที่ใช้ในการทดลองครั้งนี้ไม่ได้ใช้วัตถุดิบที่มีสารสีในระดับที่แตกต่างกัน จึงทำให้สีไข่แดงไม่มีความแตกต่างกัน

3.2.8 สีเปลือกไข่ เมื่อไก่ได้รับสูตรอาหารควบคุม (A) และสูตรอาหารที่เสริมสารสกัด (B, C, D, E และ F) มีค่าเท่ากับ 30.62, 30.52, 32.65, 30.88, 31.30 และ 30.12 ตามลำดับ (ตารางที่ 2) และไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$) แสดงว่าสารสกัดใบชาจีนและใบชาหม่อน ไม่มีผลต่อสีเปลือกไข่ ปัจจัยที่มีผลต่อสีเปลือกไข่คืออายุของแม่ไก่ที่ให้ผลผลิต [21] ในการทดลองนี้ใช้แม่ไก่ที่มีอายุเท่ากันจึงทำให้ความเข้มสีของเปลือกไข่ไม่มีความแตกต่างกัน

3.2.9 ค่าซอฟฟ์ยูนิต (Haunch unit) เป็นค่าที่คำนวณได้จากตารางเบรเยนเทียบระหว่างน้ำหนักไข่และความสูงไข่ขาว ซึ่งใช้เป็นเกณฑ์บวกถึงคุณภาพภายในของไข่ เมื่อไก่ได้รับสูตรอาหารควบคุม (A) และสูตรอาหารที่เสริมสารสกัด (B, C, D, E และ F) มีค่าเท่ากับ 91.27, 89.84, 90.33, 88.80, 87.46 และ 85.96 ตามลำดับ (ตารางที่ 2) ซึ่งไม่แตกต่างกันทางสถิติ ($P>0.05$) ซึ่งให้เห็นว่าสารสกัดที่ใช้ในสูตรต่างๆ

ในการศึกษานี้ไม่มีผลต่อคุณภาพภายในของไข่ โดยภาพรวมถึงแม้ว่าบางสูตรจะมีผลต่อหน้าหัวใจไปข้างหน้าและความสูงไปข้างหน้า

3.3 ปริมาณโคเลสเตอรอลในเลือด

ปริมาณโคเลสเตอรอลในเลือดของไก่ที่ได้รับสูตรอาหารควบคุม (A) และสูตรอาหารที่เสริมสารสกัด (B, C, D, E และ F) มีค่าเท่ากับ 110.50, 110.50, 87.50, 94.00, 96.00 และ 92.50 มิลลิกรัม

เบอร์เช็นต์ ตามลำดับ (ตารางที่ 3) ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่สังเกตได้ว่าปริมาณโคเลสเตอรอลในเลือดของไก่ที่ได้รับสูตรอาหารที่เสริมสารสกัดมีแนวโน้มน้อยกว่าโคเลสเตอรอลภายในเลือดของไก่ที่ได้รับสูตรอาหารควบคุม ซึ่งสอดคล้องกับ [22] ที่กล่าวว่าในหม่อนมีคุณสมบัติในการลดโคเลสเตอรอลในเลือด

ตารางที่ 3 ผลของอาหารที่เสริมชาเขียวและชาใบหม่อนในระดับต่างๆ ในสูตรอาหารไก่ไปร์ต่อปริมาณของโคเลสเตอรอลในเลือดและไข่แดง

ข้อมูลที่บันทึก	ระดับสารสกัดใบชาเขียวและใบชาหม่อนในสูตรอาหาร						F - test	CV
	A	B	C	D	E	F		
โคเลสเตอรอลในเลือด (มิลลิกรัมเบอร์เช็นต์)	110.50 ± 10.60	110.50 ± 9.19	87.50 ± 10.61	94.00 ± 25.46	96.00 ± 2.83	92.50 ± 9.19	ns	12.60
HDL ^{ab} (มิลลิกรัมเบอร์เช็นต์)	46.00 ^a ± 5.66	40.50 ^{ab} ± 4.95	29.00 ^b ± 4.24	35.50 ^b ± 9.19	36.50 ^b ± 9.19	37.50 ^b ± 3.54	*	13.21
LDL (มิลลิกรัมเบอร์เช็นต์)	82.00 ^a ± 14.14	51.50 ^b ± 13.44	38.50 ^b ± 9.19	34.00 ^b ± 8.49	36.50 ^b ± 10.61	27.50 ^b ± 0.71	*	21.27
โคเลสเตอรอลใน ไข่แดง (มก./100ก.)	1373.50 ± 7.78	1350.00 ± 12.73	1367.50 ± 10.61	1362.50 ± 14.85	1336.00 ± 16.97	1363.00 ± 76.37	ns	2.48

หมายเหตุ : A, B, C, D, E และ F แสดงในตารางที่ 1; *มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%;

ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน; ns = ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%;

^{ab} ตัวอักษรที่แตกต่างกันในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

3.4 ปริมาณ HDL ภายในเลือด

ปริมาณ HDL ภายในเลือดของไก่ที่ได้รับสูตรอาหารควบคุม (A) และสูตรอาหารที่เสริมสารสกัด (B, C, D, E และ F) มีค่าเท่ากับ 46.00, 40.50, 29.00, 35.50, 36.50 และ 37.50 มิลลิกรัมเบอร์เช็นต์ ตามลำดับ (ตารางที่ 3) มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) โดยพบว่าปริมาณ HDL

ภายในเลือดของไก่ที่ได้รับสูตรอาหารที่เสริมสารสกัดมีค่าน้อยกว่าไก่ที่ได้รับสูตรอาหารควบคุม ซึ่งลดได้ 13-36%

3.5 ปริมาณ LDL ภายในเลือด

ปริมาณ LDL ภายในเลือดของไก่ที่ได้รับสูตรอาหารควบคุม (A) และสูตรอาหารที่เสริมสารสกัด (B, C, D, E และ F) มีค่าเท่ากับ 82.00, 51.50,

38.50, 44.00, 36.50 และ 27.50 มิลลิกรัมเปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ (ตารางที่ 3) มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) โดยพบว่าปริมาณ LDL ภายในเลือดของไก่ที่ได้รับสูตรอาหารที่เสริมสารสกัดมีค่าน้อยกว่า ($P<0.05$) ไก่ที่ได้รับสูตรอาหารควบคุม ซึ่งลดได้ 37-67% แสดงว่าสารสกัดที่เสริมลงไปในอาหารมีผลต่อปริมาณ LDL ภายในเลือดของไก่ โดยเฉพาะเมื่อใช้สารสกัด 2 ชนิด รวมกันทำให้ LDL มีแนวโน้มน้อยกว่ากลุ่มอื่น

3.6 ปริมาณโภคเลสเตอรอลในไก่แดง

ปริมาณโภคเลสเตอรอลในไก่แดงของไก่ที่ได้รับสูตรอาหารควบคุม (A) และสูตรอาหารที่เสริมสารสกัด (B, C, D, E และ F) มีค่าเท่ากัน 1373.50, 1350.00, 1367.50, 1362.50, 1336.00 และ 1363.00 มก./100 ก. ตามลำดับ (ตารางที่ 3) ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ซึ่งแตกต่างจากการทดลองของ [6] ที่เสริมไขข้าวเจ็น ทำให้โภคเลสเตอรอล ในไก่แดงลดลง ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากการกระบวนการสกัดอาจไปทำให้คุณสมบัติของสาร thefavins และ sitosterol เปลี่ยนไป หรือปริมาณสารสกัดที่ใช้ในสูตร

อาหารน้อยจึงทำให้โภคเลสเตอรอลในไก่แดงไม่ลดลงซึ่งความมีการศึกษาต่อไป

3.7 การย่อยได้โปรตีนและการย่อยได้อินทรีย์วัตถุ

จากการตรวจสอบการย่อยโปรตีนในทางเดินอาหารของไก่ไบพนว่าสูตรอาหารที่เสริมสารสกัด (B, C, D, E และ F) ทำให้ปริมาณการย่อยได้โปรตีนลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (56.86, 54.48, 53.27, 55.80 และ 55.64% ตามลำดับ (ตารางที่ 4) ($P<0.05$) เมื่อเทียบกับสูตรอาหารควบคุม (A, 64.59%) ซึ่งมีผลลดลงกับการย่อยได้อินทรีย์วัตถุในทางเดินอาหารของไก่ไช โดยพบว่าสูตรอาหารที่เสริมสารสกัด (B, C, D, E และ F) ทำให้ปริมาณการย่อยได้อินทรีย์วัตถุลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (81.96, 82.16, 80.62, 81.55 และ 81.72% ตามลำดับ ($P<0.05$) เมื่อเทียบกับสูตรอาหารควบคุม (A, 84.58%) การย่อยได้ของโปรตีนที่ลดลงอาจเนื่องมากจากชาจีนและใบหม่อนมีสารประกอบแทนนินจะทำให้เกิดการตกตระกอนของสาร alkaloid, gelatin และโปรตีนอื่นๆ [15] อย่างไรก็ตาม การย่อยได้ของ

ตารางที่ 4 ผลของอาหารที่เสริมชาจีนและชาใบหม่อนในระดับต่างๆ ในสูตรอาหาร ไก่ที่ต่อปริมาณการย่อยได้โปรตีนและอินทรีย์วัตถุ

ข้อมูลที่บันทึก	ระดับสารสกัดใบชาจีนและใบหม่อนในสูตรอาหาร						F - test	CV
	A	B	C	D	E	F		
การย่อยได้โปรตีน (%)	64.59 ^a ±8.73	56.86 ^b ±4.21	54.48 ^b ±14.39	53.27 ^b ±8.80	55.80 ^b ±4.25	55.64 ^b ±3.87	*	14.59
การย่อยได้อินทรีย์วัตถุ (%)	84.58 ^a ±1.73	81.96 ^b ±1.39	82.16 ^b ±2.33	80.62 ^b ±2.45	81.55 ^b ±1.08	81.72 ^b ±1.34	*	2.14

หมายเหตุ : A, B, C, D, E และ F แสดงในตารางที่ 1; *มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%;

ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน; ns = ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%;

^{a,b} ตัวอักษรที่แตกต่างกันในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

โปรตีนที่ลดลงที่ได้จากการศึกษาในครั้งนี้ไม่มีผลกระทบต่อปริมาณผลผลิตไปและคุณภาพภายในของไข่ ซึ่งชี้ให้เห็นว่าอาหารแต่ละสูตรมีปริมาณโปรตีน 16% และพลังงานที่ใช้ประโยชน์ได้ 2850 กิโลแคลอรี่/อาหาร 1 กิโลกรัม ซึ่งเพียงพอต่อความต้องการของไก่ในการให้ผลผลิตไป นอกจากนี้ ข้อมูลดังกล่าวยังชี้ให้เห็นว่าการลดลงของน้ำหนักไข่น้ำหนักไข่ขาว และความสูงของไข่ขาวในกลุ่มที่ได้รับอาหารเสริมสารสกัดใบชาจีน 0.5% และในหมื่น 0.5% ที่มีอยู่ร่วมกันในสูตรอาหาร อาจเป็นผลจากการเสริมฤทธิ์กันของสาร catechin จากใบชาจีน และ flavonoids ในใบหมื่นที่มีผลลบต่อกระบวนการผลิตไข่ขาวในตัวไก่ แต่ไม่ได้เกิดจากปริมาณโปรตีนที่ย่อยได้ลดลง

4. สรุปผลการทดลอง

การใช้สูตรอาหารควบคุม (A) และสูตรอาหารที่เสริมสารสกัด (B, C, D, E และ F) ทำให้ปริมาณอาหารที่กิน ผลผลิตไป ประสีทิชีภพการใช้อาหารต่อการผลิตไป 1 ໂ Holden มวลไข่ น้ำหนักไข่แดง สีไข่แดง สีเปลือกไข่ และค่าอหฟ์ยูนิต ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่มีผลทำให้ น้ำหนักไข่ น้ำหนักเปลือกไข่ น้ำหนักไข่ขาว ความหนาเปลือกไข่ และความสูงไข่ขาว การย่อยไข่ได้ของโปรตีนและอินทรีย์วัตถุ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่การใช้สารสกัดใบชาจีนและใบหมื่น ทำให้ โโคเลสเตอรอลในเลือดมีแนวโน้มลดลง ยิ่งไปกว่านั้น ยังทำให้ HDL และ LDL ลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่ปริมาณโโคเลสเตอรอลในไข่แดงไม่ลดลง

5. เอกสารอ้างอิง

- [1] ประทีป มีศิลป์, ไฟลิน เหล็กคง, บุญมา ภางาม และบรณ์ ชนา, การวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารของใบหมื่นพันธุ์ต่างๆ, น. 23-29, ในสถาบันวิจัยหมื่นปัน ใหม, รายงานผลการค้นคว้าวิจัยปี 2528, กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.
- [2] วิโรจน์ แก้วเรือง, 2539, หมื่นพีชสารพัฒนาประโยชน์และผลิตภัณฑ์จากผลหมื่นปัน, สถาบันวิจัยหมื่นปัน ใหม กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ, 29 น.
- [3] Ruxton, C.H.S., 2008, Black Tea, Nutr. Bull. 33: 91-101.
- [4] Anandh Babu, P.V., Sabitha, K.E. and Shyamaladevi, C.S., 2006, Green Tea Extract impedes dyslipidaemia and development of Cardiac Dysfunction in Streptozotocin-diabetic Rats, Clin. Exp. Pharmacol. Physiol. 33: 1184-1189.
- [5] Mohammadi, J. and Naik, P.R., 2008, Evaluation of Hypoglycemic Effect of *Morus alba* in an Animal Model, Indian J. Pharmacol. 40: 15-18.
- [6] ไฟโชค ปัญจะ, 2550, ผลของการเสริมลงในอาหารไก่ไข่ต่อผลผลิต คุณภาพ และปริมาณโโคเลสเตอรอลของไข่, Songklanakarin J. Sci. Technol. 29: 1511-1517.
- [7] Will, R.B.H. and Greenfield, H., 1984, Laboratory Instruction Manual for Food Composition Studies, Department of Food Science and Technology, University of New South Wales, Sydney, 96 p.

- [8] Pan, C.F., Igbasan, F.A., Guenter, W. and Marquardt, R.R., 1998, The Effects of Enzyme and Inorganic Phosphorus Supplements in Wheat- and Rye-based Diets on Laying Hen Performance, Energy and Phosphorus Availability, *Poultry Sci.* 77: 83-89.
- [9] AOAC, 2000, Official Methods of Analysis, 17th Ed, Association of Official Analytical Chemists, Arlington, V.A.
- [10] Fenton, T.W. and M. Fenton, 1979, An Improved Method for Chromic Oxide Determination in Feed and Feces, *Can. J. Anim. Sci.* 59: 631-634.
- [11] ไฟโโชค ปัญจะ และสมลักษณ์ เรืองสุทธินฤกภาพ, 2543, อิทธิพลของการเสริมไขมันลงในอาหารไก่ต่อผลผลิตและคุณภาพไข่, ว.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 8 (2): 36-43.
- [12] รังสิตา เหมือนครุฑ และสุภากรณ์ ฤทธิ์กล้า, 2550, อิทธิพลของการเสริมไવิตามินอ่อนระดับต่างๆ ในอาหารไก่ไข่และคุณภาพของไข่, ปัญหาพิเศษ, ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 19 น.
- [13] สุวรรณ เกษตรสุวรรณ, 2529, ไข่และเนื้อไก่, คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, 382 น.
- [14] Calderon, P., Buren, J.V. and Robinson, W.B., 1968, Factors Influencing the Formation of Precipitates and Hazes by Gelatin and Condensed and Hydrolyzable Tannin. *J. Agri. Food Chem.* 16: 479-482.
- [15] Martin-Tanguy, J., Guillaume, J. and Kossa, A., 1977, Condense Tannins in Horse Bean Seeds: Chemical Structure and Apparent Effects on Poultry, *J. Sci. Food Agr.* 28: 757-765.
- [16] North, M.O. and Bell, D.D., 1990, Commercial Chicken Production Manual, 4th Ed, Van Nostrand Reinhold, New York, 913 p.
- [17] วัฒนา วิริวุฒิกิร, 2539, ความสำคัญของแทนนินที่มีต่ออุดตราหาร, อาหาร 26 (3): 162-163.
- [18] Smiechowska, M. and Dmowski, P., 2006, Crude Fibre as a Parameter in the Quality Evaluation of Tea, *Food Chem.* 94: 366-368.
- [19] สันท พะองศี, 2535, ชา, พิมพ์ครั้งที่ 1, โครงการวิจัยชา สถาบันเทคโนโลยีการเกษตร แม่โจ้ สำนักพิมพ์รัฐวิเชียร, กรุงเทพฯ. 166 น.
- [20] ปัจฉน เดชาเกษตร, 2540, คุณภาพการเลี้ยงไข่ไก่ให้ได้ผลกำไร, สำนักพิมพ์รัฐวิเชียร, กรุงเทพฯ.
- [21] วรวิทย์ วัฒนาภิชาติ, 2531, ไข่และการฟักไข่, พิมพ์ครั้งที่ 3, สำนักพิมพ์รัฐวิเชียร, กรุงเทพฯ.
- [22] ชำนาญ พึงเจาะ, 2544, ชาในหม่อน รายได้เสริมของเกษตรกรหัวข้อสัตว์ใหญ่-หัวพิน, น.สื้นทางเศรษฐี 7 (76): 50-51.