

ผลการใช้กากมันสำปะหลังต่อผลผลิตโคนม

**Effect of utilization of cassava pulp on performance  
of dairy cows**

พิพัฒน์ เหลืองลาวณิชย์

สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

## ความสำคัญและที่มาของการวิจัย

- ต้นทุนการผลิตน้ำมันมากกว่า 60 - 70% คือค่าอาหาร
- ปัจจุบันราคาของวัตถุดิบอาหารชนิดต่างๆ สูงขึ้น
- มันสำปะหลังและ กากน้ำตาล ก็ถูกนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตเอทานอล
- กากมันสำปะหลังซึ่งเป็นผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมผลิตแป้งมันสำปะหลังมาเป็นแหล่งพลังงานในสูตรอาหาร โคนม
- มีปริมาณกากมัน 1.5 ล้านตัน ซึ่งได้มาจากมันสำปะหลัง 20 ล้านตัน

# Cassava



# การผลิตมันสำปะหลังในประเทศไทย

Cassava : Area, production and yield by Region, 1999 - 2000

ภาค	เนื้อที่ปลูก (พันไร่)		เนื้อที่เก็บเกี่ยว (พันไร่)		ผลผลิต (พันตัน)		ผลผลิตเฉลี่ย/ไร่ (กก.)	
	2542	2543	2542	2543	2542	2543	2542	2543
เหนือ	938	1,035	884	994	2,134	2,669	2,413	2,685
อีสาน	4,162	4,219	3,872	4,037	9,246	10,472	2,388	2,594
กลาง	2,098	2,150	1,902	2,036	5,125	5,922	2,695	2,908
รวม	7,199	7,405	6,658	7,068	16,506	19,064	2,479	2,697

ที่มา : <http://www.aeo.org.th> (website : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร)





**Cassava roots**



**Cassava chips**



**Cassava pulp**

# Cassava Starch Manufacturing Process



**1 Raw Material Preparation**



**2 Raspings of Cassava Roots**



**3 Starch Extraction**



**4 Drying Process**

**Residue**



**Cassava pulp**

# วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อการศึกษาระดับของการใช้กากมันสำปะหลังเป็นแหล่ง  
วัตถุดิบพลังงานในอาหารชั้นเชิงพาณิชย์ต่อการให้ผลผลิตและ  
คุณภาพของน้ำนมของโคนม

## วิธีดำเนินการวิจัย

- จัดกลุ่มโคนมลูกผสมโฮลสไตลน์ฟรีเซียนในระยะกลางของการให้นม 24 ตัว ออกเป็น 3 กลุ่มการทดลอง โดยมีปริมาณน้ำนมเฉลี่ย  $13.2 \pm 2.1$  kg, จำนวนวันให้นมเฉลี่ย  $114 \pm 42$  วัน, อายุเฉลี่ย  $48.2 \pm 7.0$  เดือน และน้ำหนักเฉลี่ย  $437 \pm 55$  kg
- โดยทุกกลุ่มการทดลองจะได้รับหญ้าหมักและอาหารอาหารข้นตามสูตรอาหาร



**Table 1. Formulation of concentrates used in the experiment (kg fresh weight)**

<b>Ingredients</b>	<b>35%</b> <b>cassava pulp</b>	<b>40%</b> <b>cassava pulp</b>	<b>45%</b> <b>cassava pulp</b>
<b>Cassava pulp</b>	<b>35</b>	<b>40</b>	<b>45</b>
<b>Corn</b>	<b>25.5</b>	<b>20.5</b>	<b>15.5</b>
<b>Soy bean meal</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>
<b>Rice bran</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>Molasses</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>Urea</b>	<b>2.5</b>	<b>2.5</b>	<b>2.5</b>
<b>Mineral mix</b>	<b>0.5</b>	<b>0.5</b>	<b>0.5</b>
<b>Premix</b>	<b>0.5</b>	<b>0.5</b>	<b>0.5</b>
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

- ทำการเก็บข้อมูลเป็นระยะเวลา 30 วัน ซึ่งแบ่งออกเป็น 6 ช่วงการทดลอง ช่วงละ 5 วัน
- สุ่มเก็บตัวอย่างน้ำนมช่วงละ 1 ครั้ง (เย็น-เช้า) นำไปวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของน้ำนม ด้วยเครื่อง Milkoscan รุ่น S50
- ทำการวัดการกินได้ช่วงละ 2 ครั้ง นำตัวอย่างอาหารมาวิเคราะห์หาองค์ประกอบทางเคมีโดยวิธี Proximate Analysis
- ทำการชั่งน้ำหนักตัวก่อน และ หลังการทดลองของโคนมทุกตัว

# การวิเคราะห์ข้อมูล

นำข้อมูลไปวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's new multiple range test (DMRT) วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SAS (SAS, 1988)

## ผลและวิจารณ์ผลการทดลอง

**Table 2. Chemical composition and Energy values of cassava pulp**

<b>Ingredients</b>	<b>cassava pulp</b>	<b>Energy values</b>	<b>cassava pulp</b>
<b>Dry matter</b>	<b>92.6 ± 0.06</b>	<b>TDN<sub>1X</sub>(%)</b>	<b>70.26 ± 0.14</b>
<b>CP</b>	<b>2.6 ± 0.06</b>	<b>DE<sub>1X</sub>(Mcal/kg)</b>	<b>2.98 ± 0.01</b>
<b>EE</b>	<b>0.2 ± 0.04</b>	<b>DE<sub>p</sub>(Mcal/kg)</b>	<b>2.78 ± 0.01</b>
<b>ASH</b>	<b>3.8 ± 0.01</b>	<b>ME<sub>p</sub>(Mcal/kg)</b>	<b>2.36 ± 0.01</b>
<b>CF</b>	<b>6.6 ± 0.04</b>	<b>NE<sub>LP</sub>(Mcal/kg)</b>	<b>1.47 ± 0.01</b>
<b>NDF</b>	<b>37.6 ± 0.18</b>		
<b>ADF</b>	<b>9.8 ± 0.12</b>		
<b>ADL</b>	<b>3.9 ± 0.04</b>		
<b>NFC</b>	<b>55.9 ± 0.17</b>		

**Mean ± SE**



**Table 3. Chemical composition of feeds**

<b>Ingredients</b>	<b>35%</b> <b>cassava pulp</b>	<b>40%</b> <b>cassava pulp</b>	<b>45%</b> <b>cassava pulp</b>
<b>Dry matter</b>	<b>86.9</b>	<b>87.9</b>	<b>87.2</b>
<b>CP</b>	<b>21.7</b>	<b>21.4</b>	<b>21.3</b>
<b>EE</b>	<b>3.5</b>	<b>2.9</b>	<b>2.4</b>
<b>Ash</b>	<b>6.4</b>	<b>6.7</b>	<b>6.9</b>
<b>CF</b>	<b>9.6</b>	<b>10.7</b>	<b>11.7</b>
<b>NDF</b>	<b>31.6</b>	<b>35.7</b>	<b>42.5</b>
<b>ADF</b>	<b>13.1</b>	<b>14.6</b>	<b>13.9</b>
<b>ADL</b>	<b>2.3</b>	<b>2.4</b>	<b>2.4</b>
<b>NDIN</b>	<b>1.4</b>	<b>1.4</b>	<b>1.3</b>
<b>ADIN</b>	<b>1.2</b>	<b>1.2</b>	<b>1.3</b>

**Table 4. Mean values for DM and CP consumption of the experimental cows.**

	<b>35%</b> <b>cassava pulp</b>	<b>40%</b> <b>cassava pulp</b>	<b>45%</b> <b>cassava pulp</b>	<b>Pr&gt;F</b>	<b>SEM</b>
<b>DM intake</b>					
<b>Concentrate (kg/d)</b>	<b>7.0</b>	<b>7.0</b>	<b>7.0</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Grass silage (kg/d)</b>	<b>8.3</b>	<b>8.8</b>	<b>8.8</b>	<b>0.749</b>	<b>0.52</b>
<b>Total</b>	<b>15.3</b>	<b>15.8</b>	<b>15.8</b>	<b>0.703</b>	<b>1.09</b>
<b>CP intake</b>					
<b>Concentrate (g/d)</b>	<b>1518</b>	<b>1501</b>	<b>1512</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Grass silage (g/d)</b>	<b>604</b>	<b>641</b>	<b>643</b>	<b>0.751</b>	<b>38.46</b>
<b>Total</b>	<b>2122</b>	<b>2141</b>	<b>2155</b>	<b>0.734</b>	<b>38.46</b>

**Table 5. Mean performance values of the experimental cows.**

	<b>35%</b> <b>cassava pulp</b>	<b>40%</b> <b>cassava pulp</b>	<b>45%</b> <b>cassava pulp</b>	<b>Pr&gt;F</b>	<b>SEM</b>
<b>Milk yield (kg/d)</b>	<b>14.2</b>	<b>14.1</b>	<b>14.8</b>	<b>0.742</b>	<b>0.71</b>
<b>3.5% FCM (kg/d)</b>	<b>13.8</b>	<b>14.1</b>	<b>14.8</b>	<b>0.556</b>	<b>0.60</b>
<b>% Fat</b>	<b>3.33</b>	<b>3.48</b>	<b>3.49</b>	<b>0.484</b>	<b>0.10</b>
<b>% Protein</b>	<b>2.77</b>	<b>2.84</b>	<b>2.69</b>	<b>0.227</b>	<b>0.05</b>
<b>% Lactose</b>	<b>4.41</b>	<b>4.76</b>	<b>4.39</b>	<b>0.115</b>	<b>0.07</b>
<b>% SNF</b>	<b>8.11</b>	<b>8.21</b>	<b>7.95</b>	<b>0.174</b>	<b>0.09</b>
<b>% Total solid</b>	<b>11.42</b>	<b>11.40</b>	<b>11.42</b>	<b>0.992</b>	<b>0.17</b>
<b>Body weight (kg)</b>	<b>432</b>	<b>446</b>	<b>455</b>	<b>0.726</b>	<b>20.5</b>
<b>Live weight change (g/d)</b>	<b>+36 c</b>	<b>+232 a</b>	<b>+125 b</b>	<b>0.013</b>	<b>9.7</b>

**a-c values with no common superscript differ significantly (p<0.05)**

**SEM = standard error of the mean.**

## สรุปผลการทดลอง

- การใช้กากมันสำปะหลังในแต่ละระดับไม่มีความแตกต่างกัน
- ดังนั้นการใช้กากมันสำปะหลังในสูตรอาหารชั้นจึงสามารถใช้ได้ในระดับที่สูงสุด คือ ระดับ 45 เปอร์เซ็นต์
- กากมันสำปะหลังนั้นมีโปรตีนที่ค่อนข้างต่ำ
- การนำไปใช้นั้นควรคำนึงถึงแหล่งโปรตีนในสูตรอาหารควบคู่ไปด้วย

**จบการนำเสนอ**