

อุปกรณ์และวิธีการทดลอง

1. อุปกรณ์ที่ใช้ในการทดลอง

- 1.1 ตู้อบแห้งพืชอาหารสัตว์
- 1.2 เครื่องบดอาหารสัตว์
- 1.3 เครื่องชั่งไฟฟ้าชนิดละเอียด
- 1.4 เครื่องมือวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการโดยวิธีประมาณ (proximate analysis)

2. วิธีการทดลอง

การศึกษาแบ่งขั้นตอนทดลองออกเป็น 3 ขั้นตอน ดังนี้

2.1 การสำรวจข้อมูลเบื้องต้นของวัตถุดิบอาหารสัตว์ที่มีอยู่ในท้องถิ่นจังหวัดปัตตานี โดยการลงพื้นที่ทุกอำเภอในจังหวัดปัตตานี สังเกตการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบที่เป็นผลพลอยได้ทางการเกษตร และหรือผลพลอยได้จากโรงงานอุตสาหกรรม

2.2 การเก็บตัวอย่างโดยสุ่มเก็บรวบรวมตัวอย่างพืชอาหารสัตว์ และผลพลอยได้จากการเกษตร โรงงานอุตสาหกรรมในเขตจังหวัดปัตตานี นำตัวอย่างที่สุ่มเก็บมาทำให้แห้ง

2.3 วิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของวัตถุดิบอาหารสัตว์ (จำนวน 3 ซ้ำ) โดยใช้วิธีการวิเคราะห์แบบประมาณ (AOAC, 1990) วิเคราะห์ดังต่อไปนี้ คือ วัตถุแห้ง (dry matter; DM) โปรตีนหยาบ (crude protein; CP) ไขมันหยาบ (crude fat or ether extract; EE) เส้นใยหยาบ (crude fiber; CF) เถ้าทั้งหมด (Ash) และ คาร์โบไฮเดรตที่ย่อยง่าย (nitrogen free extract; NFE)

3. สถานที่ทำการทดลอง

3.1 สถานที่เก็บตัวอย่าง เก็บจากพื้นที่ทุกอำเภอในเขตจังหวัดปัตตานี

3.2 สถานที่วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์โภชนาการสัตว์ แผนกวิชาเทคโนโลยีการเกษตร ภาควิชาเทคโนโลยีและอุตสาหกรรม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

4. ระยะเวลาทดลอง

ใช้เวลาดทดลอง 12 เดือน ตั้งแต่เดือนกรกฎาคม 2549 ถึง เดือนกรกฎาคม 2550