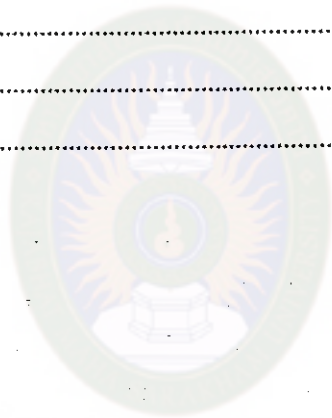


สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ค
กิตติกรรมประกาศ	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญตารางผนวก	ฉ
สารบัญรูปภาพ	ญ
บทที่ 1. บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
1.3 ขอบเขตของการวิจัย	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
1.5 สมมุติฐานการวิจัย	2
บทที่ 2. เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
2.1 ไขมันในสัตว์ (Fat in animals).....	3
2.2 เมตาบอลิซึมของไขมันในสัตว์เคี้ยวเอื้อง (Metabolism of fat in ruminant)...	4
2.3 การเสริมไขมันและยีสต์ <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ในสัตว์เคี้ยวเอื้อง.....	7
บทที่ 3. วิธีดำเนินการวิจัย	10
3.1 สัตว์ทดลอง	10
3.2 ปัจจัยการทดลอง	10
3.3 การให้อาหารสัตว์ทดลอง	11
3.4 การเก็บตัวอย่างและข้อมูล	12
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ	12
3.6 สถานที่ทำการวิจัย	12
3.7 ระยะเวลาวิจัย	13

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4. ผลการทดลอง	14
4.1 ปริมาณการกินได้ของอาหารทั้งหมด	14
4.2 ค่าความเป็นกรด – ด่าง (ชั่วโมงหลังการให้อาหาร)	15
บทที่ 5. วิจัยผลการทดลอง.....	17
5.1 ปริมาณการกินได้ของอาหารและโภชนะในอาหาร	17
5.2 ค่าความเป็นกรด – ด่าง ในชั่วโมงที่ 0, 2 และ 4 หลังการให้อาหาร	17
5.3 สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ	17
บรรณานุกรม	19
ภาคผนวก	23
ประวัติผู้วิจัย	27



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1. จำแนกประเภทของกรดไขมัน	3
2. ชนิดของกรดไขมันที่ได้จากการทำงานของ enzyme desaturase ในต่อมน้ำนม....	7
3. แสดงวัตถุดิบอาหารสัตว์ที่เป็นองค์ประกอบของอาหารชั้น 3 สูตร.....	11
4. แสดงปริมาณการกินได้ของอาหารชั้น,อาหารหยาบและปริมาณการกินได้ของอาหารทั้งหมด (หน่วย kg/d, %BW และ $g/kgBW^{0.75}$).....	15
5. แสดงค่าเฉลี่ยของความเป็นกรด-ด่าง ณ ชั่วโมงต่างๆ.....	16



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

สารบัญตารางผนวก

ตารางผนวกที่	หน้า
1. การวิเคราะห์ทางสถิติ (analysis of variance) ปริมาณการกินได้ของอาหารชั้น (kg/d).....	24
2. การวิเคราะห์ทางสถิติ (analysis of variance) ปริมาณการกินได้ของอาหารชั้น (g/kg ^{0.75}).....	24
3. การวิเคราะห์ทางสถิติ (analysis of variance) ปริมาณการกินได้ของอาหารหยาบ (kg/d).....	24
4. การวิเคราะห์ทางสถิติ (analysis of variance) ปริมาณการกินได้ของอาหารหยาบ (%BW).....	24
5. การวิเคราะห์ทางสถิติ (analysis of variance) ปริมาณการกินได้ของอาหารหยาบ (g/kg ^{0.75}).....	25
6. การวิเคราะห์ทางสถิติ (analysis of variance) ปริมาณการกินได้ของอาหารทั้งหมด (kg/d).....	25
7. การวิเคราะห์ทางสถิติ (analysis of variance) ปริมาณการกินได้ของอาหารทั้งหมด (%BW).....	25
8. การวิเคราะห์ทางสถิติ (analysis of variance) ปริมาณการกินได้ของอาหารทั้งหมด (g/kg ^{0.75}).....	25
9. การวิเคราะห์ทางสถิติ (analysis of variance) ค่าความเป็นกรด-ด่าง ชั่วโมงที่ 0 ก่อนให้ อาหาร.....	26
10. การวิเคราะห์ทางสถิติ (analysis of variance) ค่าความเป็นกรด-ด่าง ชั่วโมงที่ 2 หลังให้ อาหาร.....	26
11. การวิเคราะห์ทางสถิติ (analysis of variance) ค่าความเป็นกรด-ด่าง ชั่วโมงที่ 4 หลังให้ อาหาร.....	26

สารบัญรูปภาพ

รูปภาพที่	หน้า
1. โคนี่ที่ใช้ในการวิจัย	28
2. ทริตเมนต์ที่ใช้ในการวิจัย	28
3. หุ่นรูจีแห้ง	29
4. โคนี่ที่ใช้ในการวิจัย	29



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY