

สารบัญ

หัวเรื่อง	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ง
สารบัญ	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ฅ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์การวิจัย	2
ขอบเขตการวิจัย	2
นิยามศัพท์เฉพาะ	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
ทฤษฎีหรือแนวคิดที่เกี่ยวข้อง	7
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	8
กรอบแนวคิดในการวิจัย	41
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	43
สัตว์ทดลอง	43
อุปกรณ์การทดลอง	43
กระบวนการผลิตมันสำปะหลังหมักสด	44
แผนการทดลองและกลุ่มการทดลอง	44
วิธีการดำเนินการทดลอง	46
วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	46

สารบัญ (ต่อ)

หัวเรื่อง	หน้า
การวิเคราะห์ผลข้อมูลทางสถิติ	47
แผนงานดำเนินการวิจัย	48
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	49
บทที่ 5 อภิปรายผล สรุป และข้อเสนอแนะ	55
อภิปรายผลการวิจัย	55
สรุปผลการทดลอง	58
ข้อเสนอแนะ	58
บรรณานุกรม	59
ภาคผนวก	68
ประวัติผู้วิจัย	75

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	แสดงสัตว์ทดลองที่ใช้ในการวิจัย.....	69
2	แสดงการทำมันสำปะหลังหมักสด.....	70
3	แสดงการทำมันสำปะหลังแห้ง (มันเส้น).....	71
4	แสดงการให้อาหารสัตว์ทดลอง.....	72



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
3.1	แผนผังการทดลอง..... 44
3.2	แสดงสูตรอาหารชั้นที่ใช้ทดลอง..... 45
4.1	แสดงวัตถุดิบอาหารชั้นที่ทดสอบ(เปอร์เซ็นต์วัตถุดิบแห้ง)..... 50
4.2	แสดงส่วนประกอบทางเคมีของอาหารชั้นผสมมันเส้นและ มันสำปะหลังหมักสดและฟางข้าว..... 51
4.3	แสดงผลของการเสริมอาหารชั้นที่มีมันเส้นและมันสำปะหลังหมักสด ในสูตรอาหารชั้นต่อปริมาณการกิน ได้อิสระ อัตราการเจริญเติบโต และขบวนการหมักในกระเพาะหมักโคนมสาว..... 52
4.4	แสดงผลการเสริมอาหารชั้นที่มีมันเส้นและมันสำปะหลังหมักสดในสูตร อาหารชั้นต่อประชากรจุลินทรีย์ในกระเพาะหมักในโคนมสาว..... 54