

ปัญหาพิเศษ

เรื่อง

การใช้แอสตาแซนทินจากสาหร่าย *Haematococcus* sp. เพื่อเร่งสีปลาซันเซ็ท
(*Xiphophorus variatus*)

Utilize of astaxanthin from *Haematococcus* sp. for enhancing colour of sunset fish
(*Xiphophorus variatus*)



T099451



2/10/99
2549

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน..... 99451
วันเดือนปี..... 10/10/99

b..... 1188๖42๗
i.....

ภาควิชาวิทยาศาสตร์การประมง
คณะเทคโนโลยีการเกษตร
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
กรุงเทพมหานคร 10520
ปีการศึกษา 2549

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใบรับรองปัญหาพิเศษ
ภาควิชาวิทยาศาสตร์การประมง

เรื่อง การใช้แอสตาแซนทินจากสาหร่าย *Haematococcus* sp. ในการเร่งสีปลาซันเซ็ท
(*Xiphophorus variatus*)
Utilization of astaxanthin from *Haematococcus* sp. for enhancing colour
of sunset fish (*Xiphophorus variatus*)

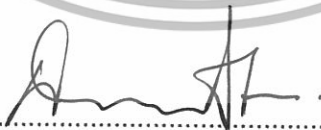
ชื่อนักศึกษา นายอนุรักษ์ ทิมศรี
ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นงนุช เลาหะวิสุทธิ

ได้พิจารณาเห็นชอบโดย

อาจารย์ที่ปรึกษา

ดร. นงนุช เลาหะวิสุทธิ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นงนุช เลาหะวิสุทธิ)

ภาควิชารับรองแล้ว



(รองศาสตราจารย์ศักดิ์ชัย ชูโชติ)

หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์การประมง

วันที่ 16 เดือน ๗.๑. พ.ศ. 56

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทคัดย่อปัญหาพิเศษ

เรื่อง

การใช้แอสตาแซนทินจากสาหร่าย *Haematococcus* sp. เพื่อเร่งสีปลาซันเซ็ท (*Xiphophorus variatus*)

Utilization of astaxanthin from *Haematococcus* sp. for enhancing colour of sunset fish (*Xiphophorus variatus*)

การใช้แอสตาแซนทินจากสาหร่าย *Haematococcus* sp. ที่เหมาะสมเพื่อเร่งสีปลาซันเซ็ท โดยใช้อาหารผสมแอสตาแซนทินจากสาหร่าย *Haematococcus* sp. 0, 25, 50, 75 และ 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เมื่อสิ้นสุดการทดลอง 8 สัปดาห์ พบว่าน้ำหนักสุดท้ายเฉลี่ย น้ำหนักที่เพิ่มขึ้น อัตราการรอด และอัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P>0.05$) ส่วนค่าการเปลี่ยนแปลงสีบนลำตัวปลา ทำการวัดสีด้วยเครื่องวัดสี (Chromameter) เมื่อสิ้นสุดการทดลอง พบว่าค่าความเข้มของสีแดงบริเวณโคนหาง (a^*) ของชุดการทดลองที่ให้ อาหารผสมแอสตาแซนทิน 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม มีค่าความเข้มของสีแดงมากที่สุด คือ 22.44 ± 0.57 โดยไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P>0.05$) ระหว่างชุดการทดลองที่ให้อาหาร ผสมแอสตาแซนทิน 50 และ 75 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ค่าความเข้มของสีเหลืองบริเวณ โคนหาง (b^*) ของชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม มีค่าความเข้มของสีเหลืองมากที่สุดคือ 13.30 ± 0.38 โดยไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P>0.05$) ระหว่างชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 25, 50 และ 75 มิลลิกรัมต่อ อาหาร 1 กิโลกรัม ค่าความสว่างของสี (L) บริเวณโคนหางไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P>0.05$) ส่วนค่าความเข้มของสีเหลืองบริเวณส่วนหัว (b^*) ของชุดการทดลองที่ให้อาหารผสม แอสตาแซนทิน 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม มีค่าความเข้มของสีเหลืองมากที่สุดคือ 40.63 ± 1.67 โดยไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P>0.05$) ระหว่างชุดการทดลองที่ให้อาหารผสม แอสตาแซนทิน 50 และ 75 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม แต่ค่าความสว่างของสี (L) และค่าความ เข้มของสีแดง (a^*) บริเวณส่วนหัวไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P>0.05$) ดังนั้นปริมาณของ แอสตาแซนทินจากสาหร่าย *Haematococcus* sp. ที่เหมาะสมในการเร่งสีปลาซันเซ็ท ก็คือ 50 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนิยม

ปัญหาพิเศษในครั้งนี้จะไม่สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ถ้าขาดบุคคลที่สำคัญ 2 ท่านคือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นงนุช เลหาวิสุทธิ และคุณ ลำพิ่ง พุ่มจันทร์ ที่ช่วยเหลือและผลักดันให้ ปัญหาพิเศษฉบับนี้ผ่านพ้นไปได้ด้วยดี โดยเฉพาะอาจารย์ นงนุช ที่ให้ความรู้ ให้คำปรึกษา และคำแนะนำดีๆ แก่ข้าพเจ้าเสมอมา พร้อมทั้งให้อะไรดีๆ อีกหลายอย่างที่ข้าพเจ้าไม่เคยได้รับมาก่อน ขอขอบคุณครับ ขอขอบพระคุณดร. อัจฉรี ที่ให้คำปรึกษาพร้อมกับรอยยิ้มเสมอมา และปัญหาพิเศษฉบับนี้จะไม่สมบูรณ์เลย หากขาดบุคคลเหล่านี้ได้แก่

ขอขอบคุณอาจารย์ภาควิทยาศาสตร์การประมงทุกท่าน อาจารย์อนันตญา, อาจารย์ สมชาย, อาจารย์ศักดิ์ชัย, อาจารย์ปวีณา, อาจารย์มณฑล, อาจารย์รุ่งตะวัน และอาจารย์สุนิรัตน์ ที่ให้ความรู้ในด้านวิชาการ และความรู้ในด้านต่างๆ อีกมากมายเพื่อนำไปใช้ในการดำเนินชีวิต

ขอขอบคุณพี่ๆ เจ้าหน้าที่ภาคทุกท่าน พี่แสง, พี่มอญ, พี่โก้ และพี่นิพนธ์ ที่ให้ความช่วยเหลือในด้านอุปกรณ์พร้อมกับคำแนะนำที่ดี

ขอขอบคุณพี่ปริญญาโท ที่ให้ความช่วยเหลือ และให้คำแนะนำในการแก้ปัญหาโดยตลอด โดยเฉพาะ พี่โป่ง, พี่บอล และพี่ยะ ขอขอบคุณจากใจจริงครับ

ขอบคุณเพื่อนๆ รุ่น 10 ทุกคนทั้งที่กรุงเทพและวิทยาเขตชุมพร โดยเฉพาะเพื่อนๆ หอราช เพื่อนๆ หอริมน้ำ และเพื่อนๆ เด็กโปรเจกอาจารย์นงนุช และอาจารย์อัจฉรี ทุกคนที่เป็นเพื่อนที่ดี คอยให้กำลังใจ ให้ความช่วยเหลือ ให้คำปรึกษา และช่วยแก้ปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้นให้ผ่านไปได้ด้วยดี

สุดท้ายนี้ขอขอบคุณพ่อแม่ พี่ชาย และน้ำที่ให้กำลังใจที่ดีมาโดยตลอด และให้หลายสิ่งหลายอย่างจนทำให้ผมมีวันนี้

หากปัญหาพิเศษฉบับนี้เป็นประโยชน์แก่ผู้ใด ผมขอยกความดีส่วนนี้ให้แก่บุคคลที่กล่าวมาทั้งหมด และถ้ามีความผิดพลาดประการใดผมขอรับไว้แต่เพียงผู้เดียว

นายอนุรักษ์ ทิมศรี

เมษายน พ.ศ.2550

สารบัญ

	หน้า
สารบัญ	I
สารบัญตาราง	II
สารบัญภาพ	III
คำนำ	1
การตรวจเอกสาร	2
อุปกรณ์และวิธีการ	8
ผลการทดลองและวิจารณ์	10
สรุปและข้อเสนอแนะ	20
เอกสารอ้างอิง	21
ภาคผนวก	22



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	การเจริญเติบโตของปลาชั้นเข็ทเพศผู้ที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทินในระดับต่างๆ	10
2	การเจริญเติบโตของปลาชั้นเข็ทเพศเมียที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทินในระดับต่างๆ	11
3	อัตราการแลกเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อและอัตราการรอดตายของปลาชั้นเข็ทเพศผู้ที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทินในระดับต่างๆ	11
4	อัตราการแลกเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อและอัตราการรอดตายของปลาชั้นเข็ทเพศเมียที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทินในระดับต่างๆ	12
5	ค่าความเข้มของสีแดงบริเวณโคนหาง (a^*) ของปลาชั้นเข็ทที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทินระดับต่างๆ ในระยะเวลาต่างกัน	13
6	ค่าความเข้มของสีเหลืองบริเวณโคนหาง (b^*) ของปลาชั้นเข็ทที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทินระดับต่างๆ ในระยะเวลาต่างกัน	14
7	ค่าความสว่างของสีบริเวณโคนหาง (L) ของปลาชั้นเข็ทที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทินระดับต่างๆ ในระยะเวลาต่างกัน	15
8	ค่าความเข้มของสีแดงบริเวณส่วนหัว (a^*) ของปลาชั้นเข็ทที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทินระดับต่างๆ ในระยะเวลาต่างกัน	15
9	ค่าความเข้มของสีเหลืองบริเวณส่วนหัว (b^*) ของปลาชั้นเข็ทที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทินระดับต่างๆ ในระยะเวลาต่างกัน	16
10	ค่าความสว่างของสีบริเวณส่วนหัว (L) ของปลาชั้นเข็ทที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทินระดับต่างๆ ในระยะเวลาต่างกัน	17

ตารางผนวกที่		หน้า
1	ค่าความสว่างของสี (L) ความเข้มของสีแดง (a^*) และความเข้มของสีเหลือง(b^*) บริเวณโคนหางปลาชั้นเข็ท ตั้งแต่เริ่มการทดลองถึงสัปดาห์ที่ 4	24
2	ค่าความสว่างของสี (L) ความเข้มของสีแดง (a^*) และความเข้มของสีเหลือง(b^*) บริเวณโคนหางปลาชั้นเข็ท ตั้งแต่สัปดาห์ที่ 6 ถึงสิ้นสุดการทดลอง	25

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่	หน้า
3 ค่าความสว่างของสี (L) ความเข้มของสีแดง (a*) และความเข้มของสีเหลือง(b*) บริเวณส่วนหัวปลาชั้นซีท ตั้งแต่เริ่มการทดลองถึงสัปดาห์ที่ 4	26
4 ค่าความสว่างของสี (L) ความเข้มของสีแดง (a*) และความเข้มของสีเหลือง(b*) บริเวณส่วนหัวปลาชั้นซีท ตั้งแต่สัปดาห์ที่ 6 ถึงสิ้นสุดการทดลอง	27



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	ลักษณะทั่วไปของปลาชั้นเซ็ท	3
2	ลักษณะทั่วไปของสาหร่าย <i>Haematococcus pluvialis</i>	4
3	โครงสร้างทางเคมีของแอสตาแซนทิน	5
4	สีผิวปลาชั้นเซ็ทก่อนการทดลอง	18
5	สีผิวปลาชั้นเซ็ทเมื่อสิ้นสุดการทดลอง	19
ภาพผนวกที่		หน้า
1	การทำการทดลองโดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มตลอดสมบูรณ์ (CRD) ความเข้มข้นของแอสตาแซนทินต่างๆกัน 5 ระดับ ได้แก่ 0, 25, 50, 75 และ 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ระดับละ 3 ซ้ำ	22
2	เครื่องวัดสี (Chromameter) ยี่ห้อ Minolta รุ่น CR-300	22
3	วิธีการวัดสี ด้วยเครื่องวัดสี (Chromameter)	23



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนำ

ปัจจุบันธุรกิจปลาสวยงามมีการขยายตัวอย่างรวดเร็วเนื่องจากการเลี้ยงปลาสวยงามได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย โดยเฉพาะปลาสวยงามกลุ่มออกลูกเป็นตัวเป็นกลุ่มที่มีการเพาะเลี้ยงเป็นจำนวนมากเพราะเป็นกลุ่มปลาที่เลี้ยงง่ายและได้ผลผลิตเป็นจำนวนมาก แต่ผลผลิตส่วนใหญ่เน้นขาดคุณภาพในด้านสีสันทนลำตัวจึงทำให้มีราคาถูกลง เนื่องจากการสะสมสารสีในตัวปลานั้นต้องอาศัยการบริโภคเข้าไปโดยไม่สามารถสังเคราะห์ขึ้นเองในตัวปลาได้ ดังนั้นสารเร่งสีเริ่มมีบทบาทในอุตสาหกรรมการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำมากขึ้นโดยสามารถทำให้สีผิวของสัตว์น้ำมีสีสันทนที่สวยขึ้น การเลือกใช้สารเร่งสียังมีข้อจำกัดในด้านราคาที่สูงทำให้ต้องมีการศึกษาปริมาณการใช้สารเร่งสีอย่างเหมาะสมเพื่อให้ไม่เป็นการสิ้นเปลือง สารเร่งสีที่นิยมใช้คือสารแอสตาแซนทินซึ่งเป็นสารที่ให้สีแดงโดยสัตว์น้ำจำพวกปลาสามารถสะสมไว้ที่กล้ามเนื้อซึ่งทำให้ปลามีสีสันทนสะดุดตาและมีสีที่คงทน โดยสารแอสตาแซนทินเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในอาหารสำหรับการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจำพวก salmonids ได้แก่ ปลาแซลมอนและปลาเทราท์ เพื่อเพิ่มสีสันทนของเนื้อให้มีสีแดงสดน่ารับประทานและได้ราคาสูง

ดังนั้นการศึกษาระดับสารแอสตาแซนทินที่เหมาะสมในการผสมอาหารของปลาชั้นเขตกึ่งน้ำ ซึ่งเป็นตัวแทนของปลาในกลุ่มปลาสวยงามออกลูกเป็นตัว เป็นการเพิ่มคุณภาพให้เป็นที่ต้องการของตลาด และยังเป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลาสวยงามกลุ่มปลาออกลูกเป็นตัวอีกด้วย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาระดับความเข้มข้นที่เหมาะสมของแอสตาแซนทินที่ใช้ผสมในอาหารเพื่อเร่งสีปลาชั้นเขตกึ่งน้ำ
2. เพื่อศึกษาผลของแอสตาแซนทินต่อการเจริญเติบโต อัตรารอด และอัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อของปลาชั้นเขตกึ่งน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การตรวจเอกสาร

ปลาออกลูกเป็นตัว

ปลาออกลูกเป็นตัว หมายถึง กลุ่มปลาที่ออกลูกเป็นตัวโดยไข่ที่อยู่ในท้องของตัวเมียที่ได้รับการปฏิสนธิ (Fertilization) กับเชื้อตัวผู้ (Spermatozoa) แล้วเจริญและพัฒนาอยู่ในรังไข่ ประมาณ 6 สัปดาห์ จึงฟักออกเป็นตัวหลุดออกจากท้องแม่ปลา สามารถว่ายน้ำเป็นอิสระและมีอวัยวะทุกอย่างสมบูรณ์เหมือนปลาเต็มวัย กลุ่มปลาออกลูกเป็นตัวนับเป็นกลุ่มปลาที่มีความน่าสนใจมากที่สุดในการเพาะเลี้ยงเพื่อการค้า เนื่องจากมีสีสันสวยงามและมีความหลากหลายของสายพันธุ์ทั้งยังสามารถแพร่พันธุ์ได้ง่ายและรวดเร็ว ปลาออกลูกเป็นตัวชอบอยู่ในแหล่งน้ำที่ไม่ลึกนักถูกจัดเป็นปลาผิวน้ำ พบทั่วไปตามแหล่งน้ำไหล แม่น้ำสายเล็ก ๆ หรือในแหล่งน้ำนิ่ง ช่วงเดือนกุมภาพันธ์-สิงหาคมจะเป็นช่วงที่สามารถรวบรวมปลาออกลูกเป็นตัวจากแหล่งน้ำธรรมชาติได้มากที่สุด ปลาออกลูกเป็นตัวแบ่งออกได้เป็น 2 อันดับใหญ่ ๆ คืออันดับ (Order) Beloniformes และอันดับ (Order) Cyprinodontiformes ในบรรดาปลาสวยงามที่ออกลูกเป็นตัว ปลาแพลทตี้ ปลาสอด และปลามอลลี จัดเป็นปลาสวยงามที่เลี้ยงง่ายแข็งแรงและทนต่อสภาพแวดล้อม โดยเพศผู้จะมีอวัยวะช่วยสืบพันธุ์ซึ่งมีการพัฒนาลักษณะโครงสร้างมาจากก้านครีบกันคือ มีลักษณะแหลมยาวเรียกว่า โคโนโพเดียม (Gonopodium) ซึ่งจะให้เป็นอวัยวะสืบพันธุ์ผสมกับเพศเมียส่วนอวัยวะสืบพันธุ์ภายนอกของเพศเมียจะมีช่องเพศอยู่บริเวณหน้าครีบกัน ซึ่งเพศผู้จะใช้อวัยวะที่เรียกว่า โคโนโพเดียม สอดเข้าไปในช่องเพศของเพศเมียเพื่อส่งน้ำเชื้อเข้าไปผสมกับไข่ของเพศเมีย หรืออาจจะถูกเก็บไว้ในท่อนำไข่ (Oviduct) ปลาในกลุ่มนี้สามารถออกลูกเป็นตัว โดยไข่ที่อยู่ในท้องของเพศเมียจะถูกผสมพันธุ์โดยน้ำเชื้อของเพศผู้ และไข่ก็จะพัฒนาอยู่ในท้องของเพศเมียจนกระทั่งฟักออกเป็นตัว (วันเพ็ญ และคณะ, 2546)

ปลาซันเซ็ท (Sunset) มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า (*Xiphophorus variatus*) เป็นปลาที่มีถิ่นกำเนิดในประเทศเม็กซิโก กัวติมาลา และฮอนดูรัสในทวีปอเมริกาใต้ ปกติอาศัยอยู่รวมกันเป็นฝูงในห้วยลำธารที่มีน้ำใสสะอาด ขนาดโดยเฉลี่ยของปลาเพศผู้และเพศเมียประมาณ 4 เซนติเมตร เป็นปลาลำตัวเล็กแบนด้านข้าง โคนหางใหญ่คอดมีสีเหลืองอมส้ม ทุกครีบบีสีเหลืองทอง ยกเว้นครีบกางและโคนหางจะมีสีแดงเข้ม หัวแหลมราบลงขอบตาสีดำ โดยการสืบพันธุ์ปลาเพศผู้จะใช้ โคโนโพเดียมสอดเข้าไปในช่องเพศของปลาเพศเมียที่อยู่หน้าครีบกันเพื่อส่งน้ำเชื้อเข้าไปผสมกับไข่ของเพศเมีย หรืออาจถูกเก็บไว้ในท่อนำไข่ (Oviduct) ซึ่งปลาเพศเมียอาจเก็บน้ำเชื้อไว้ในร่างกายได้นานโดยไม่ต้องมีการผสมพันธุ์กับปลาเพศผู้อีกในครั้งต่อไป โดยปลาจะตั้งท้องประมาณ 28 วันโดยจะออกลูกเป็นตัว และพบพฤติกรรมการกินลูกตัวเองหลังจากคลอด ปลาซันเซ็ทเป็นปลาที่นิยมเลี้ยงกันอย่างแพร่หลาย เพราะเป็นปลาที่มีสีสันสวยงามและเลี้ยงง่ายอีกด้วย (สุรศักดิ์, 2532)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1 ลักษณะทั่วไปของปลาช่อนเทศ

ที่มา : www.google.com

แอสตาแซนทิน

1. คุณสมบัติของแอสตาแซนทิน(Astaxanthin)

แอสตาแซนทินเป็นรงควัตถุสีแดงพวก ketocarotenoid หรือ secondary carotenoid ชนิดหนึ่ง เกิดจากการออกซิไดซ์ β -carotene ไปเป็น echineone และ canthaxanthin หลังจากนั้นจึงเปลี่ยนเป็นแอสตาแซนทิน ตามลำดับ แอสตาแซนทินเป็นรงควัตถุพื้นฐานที่พบได้ในเนื้อสัตว์จำพวก salmonids ได้แก่ ปลาแซลมอนและปลาเทราท์ และสัตว์จำพวก crustaceans เช่น กุ้ง กั้ง และปูต่างๆ โดยในธรรมชาติมีสาหร่ายหลายชนิดที่สามารถผลิตแอสตาแซนทินได้แต่จะมีสาหร่ายอยู่หนึ่งชนิดที่สามารถผลิตได้สูงที่สุด คือ *Haematococcus pluvialis* สามารถผลิตแอสตาแซนทินได้สูงถึง 1.5 – 3.0% ของน้ำหนักแห้ง (Lorenz and Cysewski, 2000) Lorenz (2000) รายงานว่า มีสาหร่ายหลายชนิดที่สามารถสร้างแอสตาแซนทินได้ เช่น *Ankistrodesmus braunii*, *Euglena sanguiana*, *Neosporangiococcum* sp., *Neochloris swimmeri*, *Sporogochloris typica*, *Dunaliella salina* และ *Haematococcus pluvialis* เป็นต้น โดยมีสภาพในการสร้างแอสตาแซนทินได้ในสภาวะที่ต่างๆกัน เมื่อเปรียบเทียบปริมาณแอสตาแซนทินที่ผลิตจากสาหร่ายชนิดต่างๆ พบว่าสาหร่าย *Haematococcus pluvialis* สามารถผลิตแอสตาแซนทินได้สูงที่สุดในบรรดาสาหร่ายทั้งหมดที่สามารถผลิตแอสตาแซนทินได้ และ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่หรือใช้ในการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัจจุบันแอสตาแซนทินเป็นสารสีหลักๆ ในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ โดยทั่วไปมีการนำมาใช้เป็น ส่วนประกอบของอาหารในฟาร์มปลาแซลมอน และปลาเทราท์ เพื่อให้เนื้อปลามีสีสดน่ารับประทานและยังเป็นการเพิ่มมูลค่า(Barbosa et al., 1999) นอกจากนี้แอสตาแซนทินจากธรรมชาติยังเป็น antioxidant จึงมีประสิทธิภาพในการกำจัดอนุมูลอิสระ ด้วยเหตุนี้การนำแอสตาแซนทินเข้าสู่ร่างกายจะลดอัตราการเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจ และโรคมะเร็งต่างๆ เช่น มะเร็งเต้านมและมะเร็งปอด แอสตาแซนทินยังสามารถต่อต้านเชื้อโรคจากไวรัส แบคทีเรีย และปรสิตได้อีกด้วย (Gouveia and Empis, 2003)

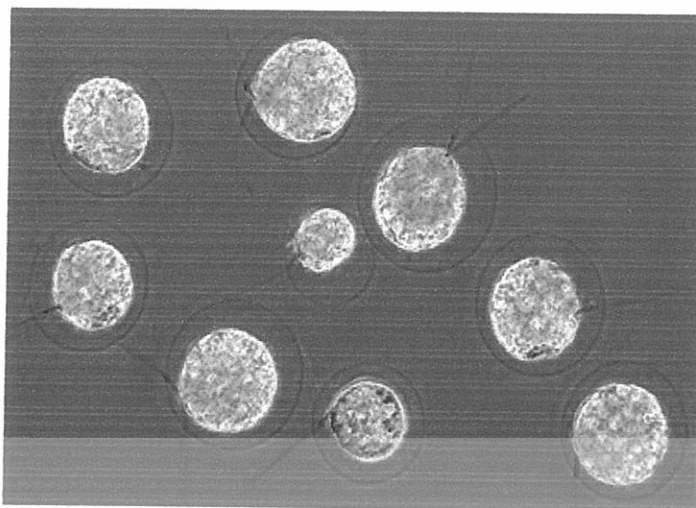
2. แหล่งที่มาของแอสตาแซนทิน

แอสตาแซนทินเป็นสารที่สามารถสังเคราะห์ได้จากขบวนการเคมี โดยในธรรมชาติพบอยู่ในสาหร่าย และในเปลือกของสัตว์จำพวก กุ้ง ปู เคย แต่พบในปริมาณที่น้อย (Lorenz, 2000) แหล่งของแอสตาแซนทินสามารถแยกแหล่งที่มาได้ 2 แหล่ง คือ

2.1 แอสตาแซนทินที่ได้จากธรรมชาติ

Lorenz and Cysewski (2000) รายงานว่าสาหร่าย *Haematococcus pluvialis* เป็นสาหร่ายสีเขียวเซลล์เดียวที่มีแอสตาแซนทินสะสม โดยแอสตาแซนทินได้ในขณะเซลล์อยู่ในระยะ cyst ซึ่งเกิดจากการปรับเปลี่ยนสภาพแวดล้อม เช่น การเพิ่มความเข้มแสง การขาดฟอสเฟต และการเพิ่มความเค็มบทบาทของแอสตาแซนทินที่สะสมอยู่ในสาหร่าย *Haematococcus* sp. ช่วยป้องกันปริมาณแสงที่มาก และอนุมูลอิสระ แอสตาแซนทินที่ได้จากการสังเคราะห์ทางชีวภาพโดยวิธี isoprenoid ในขบวนการวิเคราะห์มีวิธีการมากมายของการละลายโมเลกุลของไขมัน เช่น sterols steroids prostaglandins ฮอรโมน และวิตามินดี อี และเค ขบวนการนี้เริ่มต้นที่ acetyl-coa และดำเนินการต่อไปจนเป็น ไฟโตอิน โลโคเพน เบตาแคโรทีน แคนตาแซนทิน และสุดท้ายเป็นขั้นตอน oxidative จนได้แอสตาแซนทินและ นฤมล (2546) ทำการศึกษาพบว่าแอสตาแซนทินมีการสะสมอยู่ในปีกและตาของแมลงจำพวกตั๊กแตน ในนกจะมีการสะสมแอสตาแซนทินที่ขน ส่วนในไก่สะสมที่บริเวณผิวหนังและตา และในพืชที่พบแอสตาแซนทิน เช่น มะละกอ พักทอง เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2 ลักษณะทั่วไปของสาหร่าย *Haematococcus pluvialis*

ที่มา : www.google.com

2.2 แอสตาแซนทินที่ได้จากการสังเคราะห์

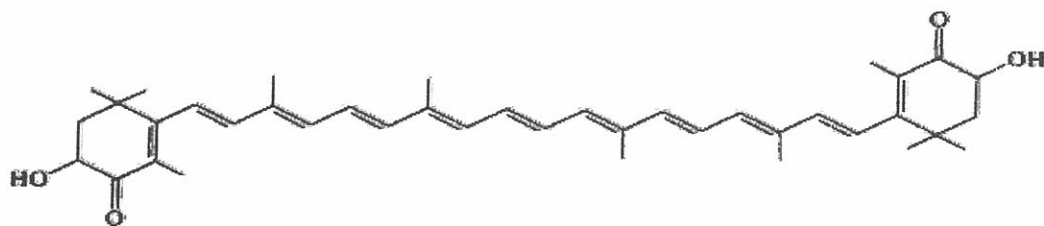
Sommer et al. (1991) รายงานว่า แอสตาแซนทินสังเคราะห์ถูกผลิตเหมือนกับ Xanthophyll ในรูปอิสระและอยู่ในรูปผสมของ 3 Stereoisomer คือ 3S,3'S 3R,3'S และ 3R,3'R ในอัตราส่วน 1:2:1 Choubert and Heinrich (1993) ทำการศึกษาพบว่า แอสตาแซนทินที่ได้จากการสังเคราะห์มีขั้นตอนที่ยุ่งยากและซับซ้อนจึงทำให้มีราคาแพงและเมื่อนำไปผสมกับอาหารเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ สัตว์น้ำจะดูดซึมได้ไม่ดีเท่ากับแอสตาแซนทินที่ได้จากธรรมชาติและ Lorenz and Cysewski (2000) รายงานว่า แอสตาแซนทินที่ได้จากกระบวนการสังเคราะห์ทางเคมีมีขั้นตอนที่ยุ่งยากและซับซ้อน จึงทำให้มีราคาแพงมากโดย แอสตาแซนทินที่มีความเข้มข้น 5 – 10 เปอร์เซ็นต์ มีราคาสูงถึง 2,500 เหรียญสหรัฐต่อกิโลกรัม และเมื่อนำไปผสมกับอาหารเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ สัตว์จะดูดซึมได้ไม่ดีเท่ากับแอสตาแซนทินที่ได้จากธรรมชาติ

3. โครงสร้างของแอสตาแซนทิน

Lorenz (2000) รายงานว่า รูปแบบโครงสร้างของแอสตาแซนทินที่พบในธรรมชาติและจากการสังเคราะห์ มีความแตกต่างกันออกไปโดยส่วนใหญ่แล้วโครงสร้างหลักเหมือนกันแต่จะแตกต่างกันที่ Stereoisomer (ภาพที่ 3) และโครงสร้างโมเลกุลของแอสตาแซนทินมีอะตอมของออกซิเจนเป็นส่วนประกอบอยู่ด้วย โดยเป็นสารที่ละลายน้ำได้น้อยจึงมักเตรียมให้อยู่ในรูปแบบที่ผสมอยู่กับไขมัน (วีรศักดิ์, 2548)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Astaxanthin



ภาพที่ 3 โครงสร้างทางเคมีของแอสตาแซนทิน

ที่มา: Lorenz (2000)

ผลของการสะสมแอสตาแซนทินจากสาหร่าย *Haematococcus pluvialis* ต่อปลา

1. การสะสมแอสตาแซนทินในกล้ามเนื้อปลา

Sommer et al. (1991) ทำการทดลองโดยให้อาหารที่มีแอสตาแซนทินในระดับต่างๆ กัน 6 ระดับ ได้แก่ ชุดที่ 1 อาหารผสมแอสตาแซนทิน 0 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ชุดที่ 2 อาหารผสมแอสตาแซนทิน 20 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ชุดที่ 3 อาหารผสมแอสตาแซนทิน 40 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ชุดที่ 4 อาหารผสมแอสตาแซนทิน 60 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ชุดที่ 5 อาหารผสมแอสตาแซนทิน 80 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม และชุดที่ 6 อาหารผสมแอสตาแซนทินสังเคราะห์ 80 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ชุดอาหารที่ใช้ในการทดลองชุดที่ 1 ถึง ชุดที่ 5 ใช้แอสตาแซนทินที่สกัดจากสาหร่าย *Haematococcus pluvialis* ส่วนชุดอาหารชุดที่ 6 ใช้แอสตาแซนทินสังเคราะห์ เมื่อสิ้นสุดการทดลองพบว่า ไม่มีความแตกต่างของค่าการสะสมแอสตาแซนทินในกล้ามเนื้อระหว่างปลารเรนโบว์เทราร์ทที่เลี้ยงด้วย อาหารผสมแอสตาแซนทินที่สกัดจากสาหร่าย *Haematococcus pluvialis* กับปลารเรนโบว์เทราร์ทที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทินสังเคราะห์ที่ระดับ 80 มิลลิกรัม สอดคล้องกับการทดลองของ ชลธิชา (2541) โดยทดลองปริมาณของแอสตาแซนทินที่สกัดจากสาหร่าย *Haematococcus pluvialis* ในการเร่งสีปลานิลสีแดงผสมในสูตรอาหารพื้นฐานที่ความเข้มข้น 0, 50, 100, 200 และ 300 มิลลิกรัม/อาหาร 1 กิโลกรัม พบว่าที่ระดับ 200 และ 300 มิลลิกรัม/อาหาร 1 กิโลกรัม เป็นระดับที่ให้สีดีที่สุดและไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และจะมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติระหว่างกลุ่มที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน และกลุ่มที่ให้อาหารไม่ได้ผสมแอสตาแซนทิน นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับการทดลองของ ดาราวรรณ และคณะ (2546) โดยศึกษาผลของ แอสตาแซนทินในอาหารต่อสีปลากะแห ด้วยอาหาร 5 สูตร ได้แก่ อาหารเม็ดสูตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พื้นฐาน และอาหารเม็ดพื้นฐานเสริมแอสตาแซนทินที่ระดับ 25,50,100 และ 200 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เป็นเวลา 10 สัปดาห์ พบว่า การเสริมแอสตาแซนทินที่ระดับ 200 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ทำให้ครีบทางปลากระแหมีสีแดงเข้มขึ้นมากที่สุด แต่ไม่มีความแตกต่างทางสถิติกับปลาที่เลี้ยงด้วยอาหารเสริมแอสตาแซนทินที่ระดับ 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

Choubert and Heinrich (1993) ทำการทดลองการสะสมแอสตาแซนทินในกล้ามเนื้อปลาเรนโบว์เทราท์ (*Oncorhynchus mykiss*) โดยให้อาหารผสมแอสตาแซนทินในรูปแบบต่างๆ กัน ได้แก่ ชุดที่ 1 อาหารผสมกับสาหร่าย *Haematococcus pluvialis* ชุดที่ 2 อาหารผสมแอสตาแซนทินสังเคราะห์ ชุดที่ 3 อาหารผสมแคนทาแซนทินสังเคราะห์ และชุดที่ 4 อาหารผสมแอสตาแซนทิน 48% และ แคนทาแซนทิน 52% พบว่า ค่าการสะสมแอสตาแซนทินในกล้ามเนื้อปลาเรนโบว์เทราท์ที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมสาหร่ายมีค่าไม่แตกต่างกับปลาที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแคนทาแซนทินสังเคราะห์

2. การสะสมแอสตาแซนทินในเลือดปลา

Choubert et al. (2006) ทำการทดลองให้อาหารปลาเรนโบว์เทราท์โดยอาหารผสมแอสตาแซนทินในรูปแบบต่างๆ กัน ได้แก่ ชุดที่ 1 อาหารผสมแอสตาแซนทินสังเคราะห์และผสมน้ำมันปลา ชุดที่ 2 อาหารผสมแอสตาแซนทินสังเคราะห์และผสมน้ำมันมะกอก ชุดที่ 3 อาหารผสมสาหร่าย *Haematococcus pluvialis* และผสมน้ำมันปลา และชุดที่ 4 อาหารผสมสาหร่าย *Haematococcus pluvialis* และผสมน้ำมันมะกอก เมื่อครบ 6 สัปดาห์ พบว่าปลาเรนโบว์เทราท์ที่เลี้ยงโดยอาหารผสมแอสตาแซนทินสังเคราะห์และผสมน้ำมันมะกอกมีค่าการสะสมของแอสตาแซนทินในเลือดสูงที่สุดและไม่มีความแตกต่างกับค่าการสะสมของแอสตาแซนทินในเลือดปลาเรนโบว์เทราท์ที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมสาหร่าย *Haematococcus pluvialis* ที่ผสมน้ำมันปลา

ส่วนการทดลองของ Barbosa et al. (1999) ใช้อาหารผสมแอสตาแซนทินที่ระดับไขมันต่างกันคือ ที่ระดับไขมัน 24 เปอร์เซ็นต์ และที่ระดับไขมัน 9 เปอร์เซ็นต์ โดยแบ่งเป็นชุดอาหารต่างๆ ได้แก่ ชุดที่ 1 อาหารผสมแอสตาแซนทินสังเคราะห์ที่ระดับไขมัน 24 เปอร์เซ็นต์ ชุดที่ 2 อาหารผสมแอสตาแซนทินสังเคราะห์ที่ระดับไขมัน 9 เปอร์เซ็นต์ ชุดที่ 3 อาหารผสมสาหร่าย *Haematococcus pluvialis* ที่ระดับไขมัน 24 เปอร์เซ็นต์ และชุดที่ 4 อาหารผสมสาหร่าย *Haematococcus pluvialis* ที่ระดับไขมัน 9 เปอร์เซ็นต์ เมื่อสิ้นสุดการทดลองพบว่า การสะสมของแอสตาแซนทินในเลือดสูงขึ้นตามปริมาณระดับไขมันที่สูงในอาหารและไม่มีความแตกต่างของการสะสมแอสตาแซนทินในเลือดระหว่างอาหารผสมสาหร่าย *Haematococcus pluvialis* กับอาหารผสมแอสตาแซนทินสังเคราะห์ที่ระดับไขมัน 24 เปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อุปกรณ์และวิธีการ

อุปกรณ์

1. ปลาซันเซ็ท (*Xiphophorus variatus*) จำนวน 300 ตัว
2. ตู้กระจกขนาด 20 นิ้วจำนวน 15 ใบ
3. อาหารเม็ดขนาดเล็กชนิดลอยน้ำ
4. สารสกัดแอสตาแซนทินจากสาหร่าย *Haematococcus* sp. ชื่อทางการค้า NatuRose
5. เอทิลแอลกอฮอล์ 95%
6. อุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการผสมอาหาร และเลี้ยงปลา

วิธีการ

แผนการทดลอง

วางแผนการทดลองแบบสุ่มทดลองสมบูรณ์ (CRD) ความเข้มข้นของแอสตาแซนทินต่างๆกัน 5 ระดับ ได้แก่ 0, 25, 50, 75 และ 100 มิลลิกรัม ระดับละ 3 ซ้ำ

ชุดการทดลองที่ 1 กลุ่มควบคุม เลี้ยงด้วยอาหารเม็ดไม่ผสมแอสตาแซนทิน

ชุดการทดลองที่ 2 กลุ่มที่เลี้ยงด้วยอาหารเม็ดที่ผสมแอสตาแซนทิน 25 มก./กก.

ชุดการทดลองที่ 3 กลุ่มที่เลี้ยงด้วยอาหารเม็ดที่ผสมแอสตาแซนทิน 50 มก./กก.

ชุดการทดลองที่ 4 กลุ่มที่เลี้ยงด้วยอาหารเม็ดที่ผสมแอสตาแซนทิน 75 มก./กก.

ชุดการทดลองที่ 5 กลุ่มที่เลี้ยงด้วยอาหารเม็ดที่ผสมแอสตาแซนทิน 100 มก./กก.

วิธีการทดลอง

1. การเตรียมปลาทดลอง

นำปลาซันเซ็ทจำนวน 300 ตัวมาจากตลาดปลาที่จังหวัดราชบุรีมาพักไว้ในถังพลาสติกเพื่อให้ปลาแข็งแรง โดยให้อาหารเม็ดวันละ 2 ครั้ง (เช้า-เย็น) ประมาณ 2 สัปดาห์ ทำการชั่งน้ำหนักและวัดความยาวก่อนนำปลาทดลอง

2. การเตรียมอาหาร

นำอาหารเม็ดขนาดเล็กชนิดลอยน้ำ โดยนำมาคลุกกับแอสตาแซนทินจากสาหร่าย *Haematococcus* sp. ชื่อทางการค้า NatuRose โดย NatuRose 100 มิลลิกรัม มีปริมาณแอสตาแซนทิน 1.5 มิลลิกรัม จากนั้นชั่งแอสตาแซนทิน 1.668, 3.536, 5.0 และ 6.68 กรัม ที่ระดับความเข้มข้นของแอสตาแซนทิน 25, 50, 75 และ 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัมตามลำดับ และนำแอลกอฮอล์ 95% ฟันลงในอาหารให้ทั่วเพื่อให้แอสตาแซนทินเกาะตัวกับอาหารได้ดีขึ้น หลังจากนั้นผึ่งให้แห้งและนำไปเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.การดำเนินการทดลอง

นำปลาชั้นเซ็ทเลี้ยงในตู้กระจกขนาด 20 นิ้ว จำนวน 15 ตู้ๆ ละ 16 ตัว แยกเพศผู้และเพศเมีย โดยทุกตู้ให้ออกซิเจน ให้อาหารวันละ 2 ครั้ง (เช้า-เย็น) ให้อาหารวันละ 3 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักตัวเฉลี่ยในแต่ละตู้ และทำการเปลี่ยนถ่ายน้ำสัปดาห์ละ 2 ครั้ง

การบันทึกข้อมูล

1.การวัดการเจริญเติบโตของปลาชั้นเซ็ทโดยการชั่งน้ำหนักและวัดความยาวของปลาก่อนทำการทดลอง จากนั้นทำการชั่งและวัดความยาวปลาทุกตัว ทุก 2 สัปดาห์จนกระทั่งครบ 8 สัปดาห์

2.การวัดความเข้มข้นในตัวปลาบริเวณโคนหางและบริเวณส่วนหัวด้วยเครื่องวัดสี (Chromameter) ยี่ห้อ Minolta รุ่น CR-300 ก่อนการทดลองและทุก 2 สัปดาห์ จนกระทั่งครบ 8 สัปดาห์

การวิเคราะห์ข้อมูล

นำข้อมูลการวัดความเข้มข้นและการเจริญเติบโตของปลาปลาชั้นเซ็ท มาวิเคราะห์ความแปรปรวนของข้อมูลโดยใช้โปรแกรม SPSS for window version 10.0

สถานที่ทำการทดลอง

ห้องปฏิบัติการปลาสวยงาม ภาควิชาวิทยาศาสตร์การประมง คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ระยะเวลาในการทดลอง

กันยายน 2549 – พฤศจิกายน 2549

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลการทดลองและวิจารณ์

1. ผลของแอสดาแซนทินต่อการเจริญเติบโตของปลาช่อนเทศ

เมื่อสิ้นสุดการทดลองพบว่าน้ำหนักสุดท้ายของปลาช่อนเทศเพศผู้และเพศเมียเฉลี่ย น้ำหนักที่เพิ่มขึ้น อัตราการรอดตาย และอัตราการแลกเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อของปลาช่อนเทศที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสดาแซนทินระดับต่างๆ กัน ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P>0.05$) (ตารางที่ 1, 2, 3 และ 4)

หลังจาก 8 สัปดาห์น้ำหนักสุดท้ายเฉลี่ยของปลาช่อนเทศเพศผู้เท่ากับ 1.78 ± 0.32 , 1.66 ± 0.37 , 1.57 ± 0.20 , 1.67 ± 0.21 และ 1.65 ± 0.20 กรัม ตามลำดับ น้ำหนักสุดท้ายเฉลี่ยของปลาช่อนเทศเพศเมียเท่ากับ 2.36 ± 0.41 , 2.35 ± 0.72 , 2.32 ± 0.50 , 2.27 ± 0.45 และ 2.34 ± 0.48 กรัม ตามลำดับ น้ำหนักที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ยของปลาช่อนเทศเพศผู้ที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสดาแซนทิน 0, 25, 50, 75 และ 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เท่ากับ 0.18 ± 0.23 , 0.20 ± 0.32 , 0.23 ± 0.32 , 0.21 ± 0.30 และ 0.19 ± 0.29 กรัม ตามลำดับ น้ำหนักที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ยของปลาช่อนเทศเพศเมียที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสดาแซนทิน 0, 25, 50, 75 และ 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร เท่ากับ 0.49 ± 0.56 , 0.46 ± 0.58 , 0.49 ± 0.72 , 0.48 ± 0.61 และ 0.52 ± 0.58 กรัม ตามลำดับ อัตราการรอดของปลาช่อนเทศเพศผู้ที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสดาแซนทิน 0, 25, 50, 75 และ 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เท่ากับ 95.83 ± 4.58 , 91.66 ± 4.16 , 87.50 ± 7.21 , 87.50 ± 7.21 และ 91.66 ± 4.16 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ อัตราการรอดของปลาช่อนเทศเพศเมียที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสดาแซนทิน 0, 25, 50, 75 และ 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เท่ากับ 87.50 ± 7.21 , 87.50 ± 7.21 , 91.66 ± 4.16 , 95.83 ± 4.58 และ 91.66 ± 4.16 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ

ตารางที่ 1 การเจริญเติบโตของปลาช่อนเทศเพศผู้ที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสดาแซนทินในระดับต่างๆ

อาหารผสม แอสดาแซนทิน (มก./กก.)	น้ำหนักเฉลี่ย เริ่มต้น (กรัม/ตัว)	น้ำหนักเฉลี่ย สุดท้าย (กรัม/ตัว)	น้ำหนักที่เพิ่ม เฉลี่ย (กรัม)
0	1.60 ± 0.32^a	1.78 ± 0.32^a	0.18 ± 0.23^a
25	1.64 ± 0.33^a	1.66 ± 0.37^a	0.20 ± 0.32^a
50	1.63 ± 0.29^a	1.67 ± 0.21^a	0.19 ± 0.29^a
75	1.55 ± 0.37^a	1.57 ± 0.20^a	0.21 ± 0.30^a
100	1.61 ± 0.27^a	1.65 ± 0.20^a	0.23 ± 0.32^a

* อักษรที่ไม่ต่างกันในแนวเดียวกัน หมายถึงไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2 การเจริญเติบโตของปลาชั้นซีพีเพศเมียที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทินในระดับต่างๆ

อาหารผสม แอสตาแซนทิน (มก./กก.)	น้ำหนักเฉลี่ย เริ่มต้น (กรัม/ตัว)	น้ำหนักเฉลี่ย สุดท้าย (กรัม/ตัว)	น้ำหนักที่เพิ่ม เฉลี่ย (กรัม)
0	1.87±0.38 ^a	2.36±0.41 ^a	0.49±0.56 ^a
25	1.81±0.35 ^a	2.35±0.72 ^a	0.46±0.58 ^a
50	1.76±0.41 ^a	2.32±0.50 ^a	0.48±0.61 ^a
75	1.91±0.31 ^a	2.34±0.48 ^a	0.52±0.58 ^a
100	1.82±0.37 ^a	2.27±0.45 ^a	0.49±0.72 ^a

* อักษรที่ไม่ต่างกันในแนวเดียวกัน หมายถึงไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$)

ตารางที่ 3 อัตราการแลกเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อและอัตราการรอดตายของปลาชั้นซีพีเพศผู้ที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทินในระดับต่างๆ

อาหารผสมแอสตาแซนทิน (มก./กก.)	อัตราการรอด (%)	อัตราการแลกเปลี่ยน อาหารเป็นเนื้อ
0	95.83±4.58 ^a	4.68±0.57 ^a
25	87.50±7.21 ^a	4.87±0.42 ^a
50	87.50±7.21 ^a	4.96±0.78 ^a
75	91.66±4.16 ^a	4.61±0.61 ^a
100	91.66±4.16 ^a	4.55±0.52 ^a

* อักษรที่ไม่ต่างกันในแนวเดียวกัน หมายถึงไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$)

และอัตราการแลกเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อของปลาชั้นซีพีเพศผู้และเพศเมียที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทิน 0, 25, 50, 75 และ 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร เท่ากับ 4.68±0.57, 4.87±0.42, 4.96±0.78, 4.61±0.61 และ 4.55±0.52 ตามลำดับ สอดคล้องกับการทดลองของ ดาราวรรณ และคณะ (2546) ทำการทดลองผสมแอสตาแซนทินสังเคราะห์ในอาหารปลากระแหที่ระดับความเข้มข้นของแอสตาแซนทิน 0, 25, 50, 100 และ 200 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เป็นเวลานาน 10 สัปดาห์ พบว่าอัตราการเติบโตและอัตราการรอดตายไม่แตกต่างกันทางสถิติ ($P>0.05$) นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับการทดลองของ Sommer et al. (1991) จากการให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

0, 20, 40, 60 และ 80 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม พบว่า ปลาเรนโบว์เทราท์ที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทีนที่สกัดจากสาหร่าย 20 60 และ 80 มิลลิกรัมไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P>0.05$) ของน้ำหนักปลาที่เพิ่มขึ้น

ตารางที่ 4 อัตราการแลกเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อและอัตราการรอดตายของปลาชั้นเข็ทเพศเมียที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทีนในระดับต่างๆ

อาหารผสมแอสตาแซนทีน (มก./กก.)	อัตราการรอด (%)	อัตราการแลกเปลี่ยน อาหารเป็นเนื้อ
0	87.50±7.21 ^a	4.68±0.57 ^a
25	87.50±7.21 ^a	4.87±0.42 ^a
50	91.66±4.16 ^a	4.96±0.78 ^a
75	95.83±4.58 ^a	4.61±0.61 ^a
100	91.66±4.16 ^a	4.55±0.52 ^a

* อักษรที่ไม่ต่างกันในแนวเดียวกัน หมายถึงไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$)

2. ผลของแอสตาแซนทีนต่อการเปลี่ยนแปลงความเข้มสีของปลาชั้นเข็ท

จากการศึกษาค่าการเปลี่ยนแปลงความเข้มสีของปลาชั้นเข็ท ที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทีนที่ระดับความเข้มข้น 0, 25, 50, 75 และ 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม โดยวัดค่าการเปลี่ยนแปลงของสีบริเวณโคนหางและบริเวณส่วนหัวด้วยเครื่องวัดสี (Chromameter) ซึ่งอ่านค่าในระบบ CIE L *a* *b* ทุกๆ 2 สัปดาห์ จนกระทั่งครบ 8 สัปดาห์ โดยค่า L คือ ค่าความสว่างของสี ค่า a* คือ ค่าความเข้มของสีแดง ค่า b* คือ ค่าความเข้มของสีเหลือง

2.1 ค่าความเข้มของสีแดงบริเวณโคนหาง (a*) ของปลาชั้นเข็ท

ผลของค่าความเข้มของสีแดงบริเวณโคนหาง (a*) มีค่าความเข้มของสีแดงแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) ตั้งแต่สัปดาห์ที่ 2 จนถึงสิ้นสุดการทดลอง (ตารางที่ 5)

ในสัปดาห์ที่ 2 ค่าความเข้มของสีแดงในแต่ละชุดการทดลอง พบว่าชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทีน 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม มีค่าความเข้มของสีแดงมากที่สุดคือ 16.82±0.50 โดยไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P>0.05$) ระหว่างชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทีน 25, 50 และ 75 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม และมีค่ามากกว่าชุดการทดลองที่ให้อาหารไม่ผสมแอสตาแซนทีน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$)

ในสัปดาห์ที่ 4 ทำการวัดค่าความเข้มของสีแดงในแต่ละชุดการทดลอง พบว่าชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทีน 75 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม มีค่าความเข้มของสีแดงเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มากที่สุดคือ 17.80 ± 0.73 โดยไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P > 0.05$) ระหว่างชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 25, 50 และ 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม และมีค่ามากกว่าชุดการทดลองที่ให้อาหารไม่ผสมแอสตาแซนทิน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$)

ในสัปดาห์ที่ 6 ทำการวัดค่าความเข้มของสีแดงในแต่ละชุดการทดลอง พบว่าชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม มีค่าความเข้มของสีแดงมากที่สุดคือ 21.57 ± 0.64 โดยไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P > 0.05$) ระหว่างชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 75 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม และมีค่ามากกว่าชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 0, 25 และ 50 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$)

ในสัปดาห์ที่ 8 ทำการวัดค่าความเข้มของสีแดงในแต่ละชุดการทดลอง พบว่าชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม มีค่าความเข้มของสีแดงมากที่สุดคือ 22.44 ± 0.57 โดยไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P > 0.05$) ระหว่างชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 50 และ 75 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม และมีค่ามากกว่าชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 0 และ 25 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$)

ตารางที่ 5 ค่าความเข้มของสีแดงบริเวณโคนหาง (a^*) ของปลาชั้นซีที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทินระดับต่างๆ ในระยะเวลาต่างกัน

อาหารผสม แอสตาแซน ทิน (มก./กก.)	ระยะเวลา(สัปดาห์)				
	0	2	4	6	8
0	14.36 ± 0.52^a	13.99 ± 0.78^a	14.23 ± 0.93^a	14.44 ± 1.01^a	14.87 ± 0.58^a
25	16.16 ± 1.18^a	14.93 ± 0.97^{ab}	15.51 ± 0.86^{ab}	15.00 ± 0.46^a	16.09 ± 0.59^a
50	16.87 ± 0.62^a	14.57 ± 0.88^{ab}	17.45 ± 0.79^b	18.55 ± 0.51^b	21.05 ± 0.64^c
75	15.96 ± 1.00^a	15.08 ± 0.79^{ab}	17.80 ± 0.73^b	19.83 ± 0.57^{bc}	21.10 ± 0.68^c
100	16.14 ± 0.62^a	16.82 ± 0.50^b	17.07 ± 0.72^b	21.57 ± 0.64^c	22.49 ± 0.57^c

* อักษรที่ไม่ต่างกันในแนวเดียวกัน หมายถึงไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P > 0.05$)

2.2 ค่าความเข้มของสีเหลืองบริเวณโคนหาง (b^*) ของปลาชั้นซี

ผลของค่าความเข้มของสีเหลืองบริเวณโคนหาง (b^*) มีค่าความเข้มของสีเหลืองแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ตั้งแต่สัปดาห์ที่ 6 จนถึงสิ้นสุดการทดลอง (ตารางที่ 6)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในสัปดาห์ที่ 6 ทำการวัดค่าความเข้มข้นของสีเหลืองในแต่ละชุดการทดลอง พบว่าชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม มีค่าความเข้มข้นของสีเหลืองมากที่สุดคือ 13.07 ± 0.44 โดยไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P > 0.05$) ระหว่างชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 25, 50 และ 75 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม และมีค่ามากกว่าชุดการทดลองที่ให้อาหารไม่ผสมแอสตาแซนทิน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$)

ในสัปดาห์ที่ 8 ทำการวัดค่าความเข้มข้นของสีเหลืองในแต่ละชุดการทดลอง พบว่าชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม มีค่าความเข้มข้นของสีเหลืองมากที่สุดคือ 13.30 ± 0.38 โดยไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P > 0.05$) ระหว่างชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 25, 50 และ 75 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม และมีค่ามากกว่าชุดการทดลองที่ให้ไม่อาหารผสมแอสตาแซนทิน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$)

ตารางที่ 6 ค่าความเข้มข้นของสีเหลืองบริเวณโคนหาง (b^*) ของปลาชั้นเข็ทที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทินระดับต่างๆ ในระยะเวลาต่างกัน

อาหารผสม แอสตาแซน ทิน (มก./กก.)	ระยะเวลา(สัปดาห์)				
	0	2	4	6	8
0	10.57 ± 1.15^a	10.58 ± 1.60^a	11.01 ± 0.35^a	11.52 ± 0.30^a	11.83 ± 0.36^a
25	10.01 ± 1.09^a	11.50 ± 0.78^a	11.88 ± 0.52^a	12.07 ± 0.40^{ab}	12.93 ± 0.51^{ab}
50	11.57 ± 1.14^a	10.36 ± 0.83^a	11.83 ± 0.50^a	12.25 ± 0.28^{ab}	13.05 ± 0.37^{ab}
75	12.19 ± 1.27^a	12.00 ± 1.30^a	12.37 ± 1.00^a	12.70 ± 0.31^{ab}	13.12 ± 0.61^{ab}
100	11.39 ± 1.51^a	11.37 ± 0.78^a	12.54 ± 0.27^a	13.07 ± 0.44^b	13.38 ± 0.38^b

* อักษรที่ไม่ต่างกันในแนวเดียวกัน หมายถึงไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P > 0.05$)

2.3 ค่าความสว่างของสีบริเวณโคนหาง (L) ของปลาชั้นเข็ท

ผลของค่าความสว่างของสีบริเวณโคนหาง (L) ที่ทุกระดับความเข้มข้นของแอสตาแซนทิน มีค่าความสว่างของสีไม่แตกต่างกันทางสถิติในทุกสัปดาห์ ($P > 0.05$) (ตารางที่ 7)

2.4 ค่าความเข้มของสีแดงบริเวณส่วนหัว (a^*) ของปลาชั้นเข็ท

ผลของค่าความเข้มของสีแดงบริเวณส่วนหัว (a^*) ที่ทุกระดับความเข้มข้นของแอสตาแซนทิน มีค่าความเข้มของสีแดงไม่แตกต่างกันทางสถิติในทุกสัปดาห์ ($P > 0.05$) (ตารางที่ 8)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 7 ค่าความสว่างของสีบริเวณโคนหาง (L) ของปลาชั้นเข็ทที่เลี้ยงด้วยอาหารผสม แอสตาแซนทินระดับต่างๆ ในระยะเวลาต่างกัน

อาหารผสม แอสตาแซน ทิน (มก./กก.)	ระยะเวลา(สัปดาห์)				
	0	2	4	6	8
0	44.43±0.60 ^a	47.94±1.67 ^b	48.52±0.82 ^a	46.76±0.73 ^a	46.91±1.21 ^a
25	44.57±2.40 ^a	43.33±1.61 ^a	45.97±0.46 ^a	43.90±2.15 ^a	41.29±1.51 ^a
50	43.61±1.91 ^a	42.40±1.34 ^a	45.80±2.01 ^a	44.62±1.32 ^a	40.57±2.36 ^a
75	42.91±2.02 ^a	44.12±1.48 ^{ab}	47.16±1.79 ^a	44.33±1.25 ^a	42.22±1.13 ^a
100	44.04±0.98 ^a	42.36±1.28 ^a	47.71±2.44 ^a	46.74±1.13 ^a	43.89±1.42 ^a

* อักษรที่ไม่ต่างกันในแนวเดียวกัน หมายถึงไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P>0.05)

ตารางที่ 8 ค่าความเข้มของสีแดงบริเวณส่วนหัว (a*) ของปลาชั้นเข็ทที่เลี้ยงด้วยอาหารผสม แอสตาแซนทินระดับต่างๆ ในระยะเวลาต่างกัน

อาหารผสม แอสตาแซน ทิน (มก./กก.)	ระยะเวลา(สัปดาห์)				
	0	2	4	6	8
0	4.15±1.15 ^a	3.96±0.25 ^a	4.00±0.13 ^a	4.07±0.51 ^a	4.03±0.34 ^a
25	3.93±0.55 ^a	3.75±0.82 ^a	3.61±0.27 ^a	3.81±0.19 ^a	4.00±0.27 ^a
50	4.20±0.53 ^a	4.16±0.57 ^a	4.01±0.21 ^a	4.09±0.25 ^a	4.22±0.21 ^a
75	4.11±0.99 ^a	4.06±0.67 ^a	4.04±0.23 ^a	4.12±0.32 ^a	4.28±0.24 ^a
100	3.86±1.13 ^a	4.03±0.52 ^a	4.14±0.21 ^a	4.20±0.28 ^a	4.35±0.49 ^a

* อักษรที่ไม่ต่างกันในแนวเดียวกัน หมายถึงไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P>0.05)

2.5 ค่าความเข้มของสีเหลืองบริเวณส่วนหัว (b*) ของปลาชั้นเข็ท

ผลของค่าความเข้มของสีเหลืองบริเวณส่วนหัว (b*) มีค่าความเข้มของสีเหลืองแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P<0.05) ตั้งแต่สัปดาห์ที่ 4 จนถึงสิ้นสุดการทดลอง (ตารางที่ 9)

ในสัปดาห์ที่ 4 ทำการวัดค่าความเข้มของสีเหลืองในแต่ละชุดการทดลอง พบว่าชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม มีค่าความเข้มของสีเหลืองมากที่สุดคือ 25.77±0.83 โดยไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ (P>0.05) ระหว่างชุดการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 50 และ 75 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม และมีค่ามากกว่าชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 0 และ 25 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$)

ในสัปดาห์ที่ 6 ทำการวัดค่าความเข้มของสีเหลืองในแต่ละชุดการทดลอง พบว่าชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม มีค่าความเข้มของสีเหลืองมากที่สุดคือ 34.92 ± 1.63 โดยไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P > 0.05$) ระหว่างชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 75 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม และมีค่ามากกว่าชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 0, 25 และ 50 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$)

ในสัปดาห์ที่ 8 ทำการวัดค่าความเข้มของสีเหลืองในแต่ละชุดการทดลอง พบว่าชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม มีค่าความเข้มของสีเหลืองมากที่สุดคือ 40.63 ± 1.67 โดยไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P > 0.05$) ระหว่างชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 50 และ 75 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม และมีค่ามากกว่าชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 0 และ 25 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$)

ตารางที่ 9 ค่าความเข้มของสีเหลืองบริเวณส่วนหัว (b^*) ของปลาชั้นเข็ชที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทินระดับต่างๆ ในระยะเวลาต่างกัน

อาหารผสม แอสตาแซน ทิน (มก./กก.)	ระยะเวลา(สัปดาห์)				
	0	2	4	6	8
0	21.16 ± 1.31^a	21.41 ± 0.97^a	20.54 ± 0.62^a	20.81 ± 1.83^a	22.19 ± 2.04^a
25	20.87 ± 1.08^a	21.06 ± 0.84^a	22.42 ± 1.48^{ab}	27.81 ± 1.06^b	30.37 ± 0.79^b
50	20.37 ± 0.98^a	21.48 ± 1.23^a	23.32 ± 0.52^{abc}	28.46 ± 1.34^b	36.02 ± 1.31^c
75	21.17 ± 1.68^a	20.75 ± 1.11^a	24.04 ± 1.02^{bc}	33.76 ± 1.15^c	37.66 ± 1.94^c
100	20.72 ± 1.36^a	21.76 ± 0.93^a	25.77 ± 0.83^c	34.92 ± 1.63^c	40.63 ± 1.67^c

* อักษรที่ไม่ต่างกันในแนวเดียวกัน หมายถึงไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P > 0.05$)

2.6 ค่าความสว่างของสีบริเวณส่วนหัว (L) ของปลาชั้นเข็ช

ผลของค่าความสว่างของสีบริเวณส่วนหัว (L) ที่ทุกระดับความเข้มข้นของแอสตาแซนทิน

มีค่าความสว่างของสีไม่แตกต่างกันทางสถิติในทุกสัปดาห์ ($P > 0.05$) (ตารางที่ 10)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 10 ค่าความสว่างของสีบริเวณส่วนหัว (L) ของปลาชั้นเข็ทที่เลี้ยงด้วยอาหารผสม แอสตาแซนทินระดับต่างๆ ในระยะเวลาต่างกัน

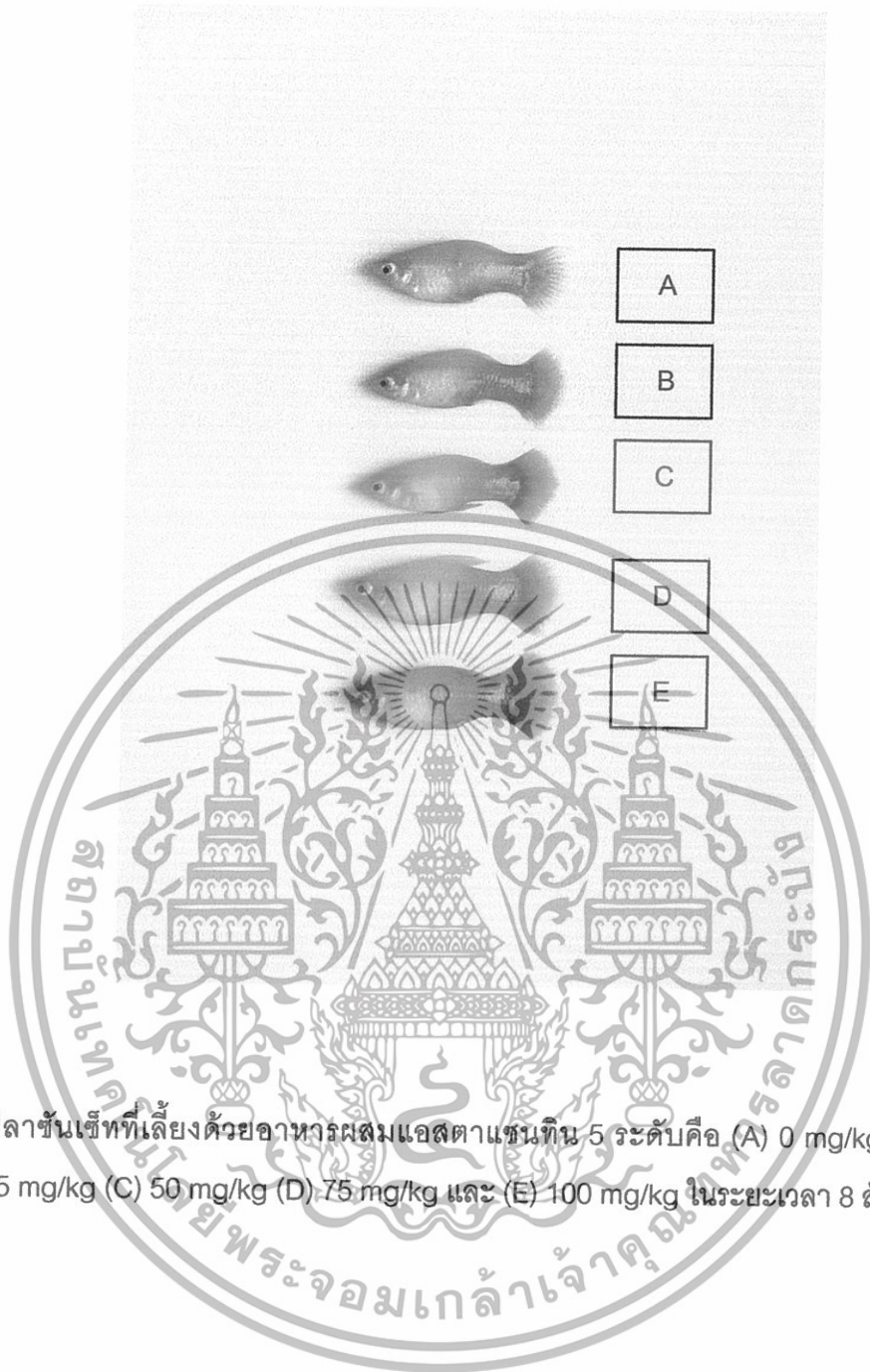
อาหารผสม แอสตาแซน ทิน (มก./กก.)	ระยะเวลา(สัปดาห์)				
	0	2	4	6	8
0	50.49±1.51 ^a	50.85±1.12 ^a	51.52±1.78 ^a	51.54±2.41 ^a	52.49±1.72 ^a
25	50.84±2.49 ^a	50.94±2.07 ^a	51.74±1.72 ^a	49.98±0.84 ^a	52.24±1.11 ^a
50	49.60±1.07 ^a	50.76±0.58 ^a	52.20±1.56 ^a	50.15±0.60 ^a	51.72±1.65 ^a
75	49.61±2.64 ^a	49.48±1.65 ^a	54.36±2.09 ^a	51.15±0.89 ^a	52.49±1.64 ^a
100	50.48±3.22 ^a	50.66±1.16 ^a	55.74±2.19 ^a	50.74±0.90 ^a	54.38±1.44 ^a

* อักษรที่ไม่ต่างกันในแนวเดียวกัน หมายถึงไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$)

จากการทดลองนี้แสดงให้เห็นว่า การให้อาหารผสมแอสตาแซนทินที่ระดับความเข้มข้นตั้งแต่ 25-100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม มีผลทำให้สีของปลาชั้นเข็ทที่มีสีแดงเข้มขึ้นบริเวณโคนหางในสัปดาห์ที่ 2 ถึงสัปดาห์ที่ 8 และการให้อาหารผสมแอสตาแซนทินที่ระดับความเข้มข้นตั้งแต่ 25-100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม มีผลทำให้สีของปลาชั้นเข็ทมีสีเหลืองบริเวณส่วนหัวในสัปดาห์ที่ 3 ถึงสัปดาห์ที่ 8 เมื่อระดับความเข้มข้นแอสตาแซนทินในอาหารมีระดับสูงขึ้นสามารถทำให้มีสีแดงเข้มมากขึ้นบริเวณโคนหาง และทำให้มีสีเหลืองเข้มมากขึ้นบริเวณส่วนหัว ซึ่งสอดคล้องกับ ดาราวรรณ และคณะ (2546) ได้ทำการทดลองผสมแอสตาแซนทินสังเคราะห์ในอาหารปลากระแหที่ระดับความเข้มข้นของแอสตาแซนทิน 0, 25, 50, 100 และ 200 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เป็นเวลานาน 10 สัปดาห์ พบว่าครีบทองของปลากระแหมีสีแดงเข้มขึ้นตามระดับความเข้มข้นของแอสตาแซนทิน และมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) ในระหว่างกลุ่มที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทินกับกลุ่มที่ให้อาหารไม่ได้ผสมแอสตาแซนทิน โดยระดับแอสตาแซนทินที่เหมาะสมในการเร่งสีครีบทองปลากระแหคือ 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับการใช้แอสตาแซนทินผสมในอาหารปลาเทราท์ (Sommer et al, 1991), ปลานิลแดง (ชลธิชา, 2541), ปลาคาร์ฟ (อรพินท์ และคณะ, 2546)

99451

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5 ปลาชั้นซีที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทีน 5 ระดับคือ (A) 0 mg/kg (B) 25 mg/kg (C) 50 mg/kg (D) 75 mg/kg และ (E) 100 mg/kg ในระยะเวลา 8 สัปดาห์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุป

การใช้แอสตาแซนทินในการผสมอาหารปลาชั้นซีที่ระดับความเข้มข้น 0, 25, 50, 75 และ 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม พบว่า ไม่มีผลต่อการเจริญเติบโต อัตรารอด และอัตราการแลกเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อ ส่วนค่าการเปลี่ยนแปลงของสีที่ระดับความเข้มข้น 50 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เป็นระดับที่เหมาะสมและประหยัดที่สุดในการเร่งสีปลาชั้นซี เนื่องจากสีของปลาที่เพิ่มขึ้นนั้นมีค่าใกล้เคียงกับการใช้แอสตาแซนทินที่ระดับความเข้มข้น 75 และ 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

ค่าความเข้มของสีแดงโดยเฉลี่ยบริเวณโคนหางของปลาชั้นซีที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทิน 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม มีค่าความเข้มของสีแดงโดยเฉลี่ยมากที่สุด แต่ไม่มีค่าแตกต่างกันทางสถิติ ($P > 0.05$) กับชุดการทดลองที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทิน 50 และ 75 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ค่าความเข้มของสีเหลืองโดยเฉลี่ยบริเวณส่วนหัวของปลาชั้นซีที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทิน 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม มีค่าความเข้มของสีเหลืองโดยเฉลี่ยมากที่สุด แต่ไม่มีค่าแตกต่างกันทางสถิติ ($P > 0.05$) กับชุดการทดลองที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทิน 50 และ 75 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม และค่าความเข้มของสีเหลืองโดยเฉลี่ยบริเวณโคนหางของปลาชั้นซีที่เลี้ยงด้วยอาหารผสมแอสตาแซนทิน 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม มีค่าความเข้มของสีเหลืองโดยเฉลี่ยมากที่สุด แต่ไม่มีค่าแตกต่างกันทางสถิติ ($P > 0.05$) ระหว่างชุดการทดลองที่ให้อาหารผสมแอสตาแซนทิน 25, 50 และ 75 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ดังนั้นระดับของแอสตาแซนทิน 50 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม จึงเพียงพอต่อการเร่งสีปลาชั้นซี

ข้อเสนอแนะ

1. ควรหาสารสกัดอื่นๆ ในประเทศมาสกัด ที่สามารถเร่งสีปลาได้เช่นเดียวกับแอสตาแซนทินเพื่อทดแทนการนำเข้าจากต่างประเทศ
2. อาหารที่ทำการผสมแอสตาแซนทิน ควรเก็บไว้ในตู้เย็นอุณหภูมิประมาณ 0 องศาเซลเซียส เพื่อป้องกันแอสตาแซนทินกาสเสื่อมสภาพของแอสตาแซนทิน
3. ควรศึกษาการใช้แอสตาแซนทินในกลุ่มปลาสวยงามประเภทอื่นๆ เพื่อให้เกิดประโยชน์และความรู้ใหม่ๆ ในด้านการเร่งสีเพิ่มมากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เอกสารอ้างอิง

- ชลธิชา ไชติลลิตพิพงษ์. 2541. ผลของแอสตาแซนทินต่อสี การเจริญเติบโต อัตรารอดและความต้านทานต่อเชื้อแบคทีเรีย *Streptococcus* sp. ของปลานิลสีแดง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.
- ดาราวรรณ ยุทธยงค์, จุอะดี พงศ์มณีรัตน์ และ สนธิพันธ์ ผาสุกดี. 2546. ผลของแอสตาแซนทินในอาหารต่อสีปลากระแห. การสัมมนาวิชาการประมงประจำปี 2546, น. 45.
- นฤมล ไบพัต. 2546. การผลิตแอสตาแซนทินจากสาหร่าย *Haematococcus* sp. ภาควิชาชีววิทยา. คณะวิทยาศาสตร์, ชลบุรี.
- วีระศักดิ์ สามี. 2548. แคโรทีนอยด์ : โครงสร้างทางเคมีและกลไกที่มีผลต่อการทำหน้าที่ของร่างกาย. สาขาวิชาเภสัชเคมีและเภสัชเวท. คณะเภสัชศาสตร์. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรจน์, กรุงเทพมหานคร. 9 น.
- วันเพ็ญ มีนกาญจน์ กาญจนา จิรพันธ์พัฒน์ และ พิสิฐ ภูมิคง. 2546. ปลาออกลูกเป็นตัว. กรมประมงกระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพมหานคร. 125 น.
- สุรศักดิ์ วงศ์กิตติเวช. 2532. สารานุกรมปลาน้ำจืด. 113 น.
- อรพินธ์ จินตาสถาพร บัณฑิต ยวงสร้อย และ ประเสริฐ สมิทวงศ์. 2546. ระดับเหมาะสมของแคโรทีนอยด์รวมต่อความเข้มสีปลาแคร์ฟ (*Cyprinus carpio*). ภาควิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ. คณะประมง. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร. 11 น.
- Barbosa, M. J., R. Morais, and G. Choubert. 1999. Effect of carotenoid source and dietary lipid content on blood astaxanthin concentration in rainbow trout. *Aquaculture* 176:331-341.
- Choubert, G., M. M. Mendes-Pinto, and R. Morais. 2006. Pigmenting effect of astaxanthin fed to rainbow trout *Oncorhynchus mykiss* : Effect of dietary astaxanthin and lipid sources. *Aquaculture* 257:429-436.
- Choubert, G., and O. Heinrich. 1993. Carotenoid pigments of the green alga *Haematococcus pluvialis* : assay on rainbow trout, *Oncorhynchus mykiss*, pigmentation in comparison with synthetic astaxanthin and canthaxanthin. *Aquaculture* 112:217-226.
- Gouveia, L., and J. Empis. 2003. Relative stabilities of microalgal carotenoids in microalgal extracts, biomass and fish feed : effect of storage conditions. *Innovative food science and emerging technologies* 4:227-233 .

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Lorenz, R. T. 2000. NatuRose natural astaxanthin as a carotenoid and vitamin source for ornamental fish and animals. Naturose™ Technical Bulletin #054.
- Lorenz, R. T., and G. R. Cysewski. 2000. Commercial potential for *Haematococcus* microalgae as a natural source of astaxanthin. *Tibtech* 18:160-167.
- Sommer, T. R., F. M. L. D'Souza, and N. M. Morrissy. 1991. Pigmentation of adult rainbow trout, *Oncorhynchus mykiss*, using the green algal *Haematococcus pluvialis*. *Aquaculture* 106:63-74.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก

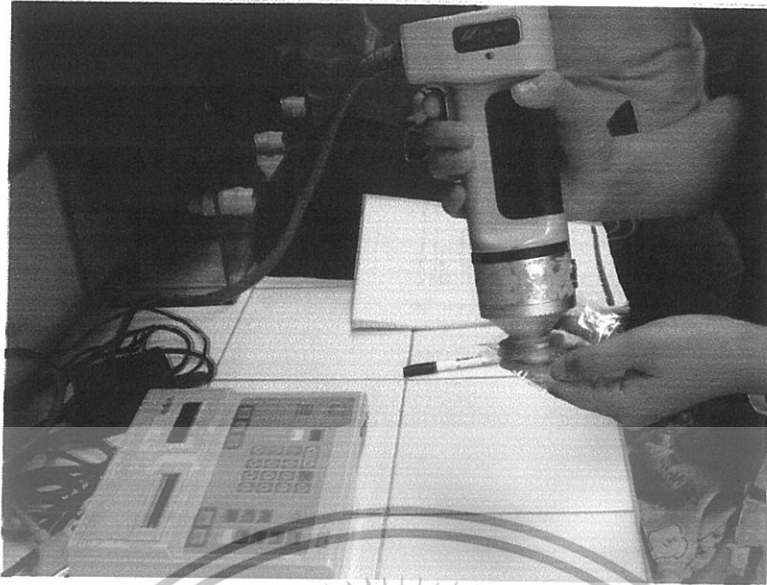


ภาพผนวกที่ 1 การทำการทดลองโดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มตลอดสมบูรณ์ (CRD) ความเข้มข้นของแอลตาแทนทินต่างๆกัน 5 ระดับ ได้แก่ 0, 25, 50, 75 และ 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ระดับละ 3 ซ้ำ



ภาพผนวกที่ 2 เครื่องวัดสี (Chromameter) ยี่ห้อ Minolta รุ่น CR-300

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 3 วิธีการวัดสี ด้วยเครื่องวัดสี (Chromameter)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 1 ค่าความสว่างของสี (L) ความเข้มของสีแดง (a*) และความเข้มของสีเหลือง(b*) บริเวณโคนหางปลาชั้นเซ็ท ที่ความเข้มข้นของ แอสตาแซนทิน ต่างๆกัน 5 ระดับ ได้แก่ 0(C), 25(T₁) , 50(T₂) , 75(T₃) และ 100(T₄) มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ระดับละ 3 ซ้ำ

ชุดการทดลอง	ระยะเวลา(สัปดาห์)	0			2			4		
		L	a*	b*	L	a*	b*	L	a*	b*
C ₁		46.27	9.89	11.63	48.23	13.57	9.00	48.54	14.01	11.16
C ₂		48.91	10.66	9.53	49.72	13.95	13.19	46.02	14.00	11.08
C ₃		47.08	14.61	10.54	45.86	14.43	9.55	48.33	14.66	10.77
T ₁ R ₁		42.78	18.80	8.35	44.61	17.13	12.93	45.18	17.46	11.50
T ₁ R ₂		44.79	13.46	12.49	46.47	13.71	13.36	46.66	16.12	12.19
T ₁ R ₃		46.14	16.21	9.18	38.91	13.93	10.83	46.08	13.18	11.96
T ₂ R ₁		39.95	16.67	12.15	40.42	15.24	10.65	43.09	20.13	12.17
T ₂ R ₂		42.01	18.75	12.50	44.23	12.69	9.63	51.35	15.51	11.80
T ₂ R ₃		39.74	19.26	10.06	42.53	15.77	10.78	42.96	16.69	11.51
T ₃ R ₁		43.03	19.21	13.10	44.33	15.71	12.87	50.61	16.99	10.51
T ₃ R ₂		44.83	14.36	13.90	46.04	13.64	13.76	41.83	17.21	13.60
T ₃ R ₃		40.84	20.65	9.58	41.98	16.87	9.35	49.04	19.19	13.00
T ₄ R ₁		43.93	15.07	7.62	42.81	18.02	11.04	44.02	17.73	11.97
T ₄ R ₂		39.02	17.27	14.43	42.35	15.57	13.34	47.36	16.62	12.69
T ₄ R ₃		45.85	16.08	12.11	41.91	15.88	10.31	51.74	16.86	12.96

ตารางผนวกที่ 2 ค่าความสว่างของสี (L) ความเข้มของสีแดง (a*) และความเข้มของสีเหลือง(b*) บริเวณโคนหางปลาชั้นเซ็ท ที่ความเข้มข้นของ แอสตาแซนทิน ต่างๆกัน 5 ระดับ ได้แก่ 0(C), 25(T₁) , 50(T₂) , 75(T₃) และ 100(T₄) มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ระดับละ 3 ซ้ำ

ชุดการทดลอง	ระยะเวลา(สัปดาห์)	6			8		
		L	a*	b*	L	a*	b*
C ₁		45.56	14.60	11.71	45.38	13.48	12.37
C ₂		47.02	14.25	11.24	47.60	16.13	11.88
C ₃		47.76	14.45	11.60	47.73	14.99	11.25
T ₁ R ₁		50.20	15.62	11.42	40.14	17.61	13.71
T ₁ R ₂		39.17	15.89	12.31	39.02	19.05	12.72
T ₁ R ₃		42.34	16.46	12.47	44.71	18.21	12.35
T ₂ R ₁		43.32	18.01	12.91	39.26	21.25	13.45
T ₂ R ₂		46.13	18.38	12.18	41.46	19.84	13.38
T ₂ R ₃		42.63	19.26	11.66	40.99	22.08	12.42
T ₃ R ₁		45.54	20.49	12.27	42.71	18.96	11.57
T ₃ R ₂		46.91	18.57	13.20	38.95	22.05	13.51
T ₃ R ₃		40.55	21.85	12.06	53.16	22.48	14.28
T ₄ R ₁		49.45	21.58	13.19	39.55	23.64	12.87
T ₄ R ₂		45.09	21.27	13.76	41.06	21.36	13.64
T ₄ R ₃		45.66	20.42	12.83	42.87	22.28	13.27

ตารางผนวกที่ 3 ค่าความสว่างของสี (L) ความเข้มของสีแดง (a*) และความเข้มของสีเหลือง(b*) บริเวณส่วนหัวปลาชั้นเข็ท ที่ความเข้มข้นของ แอสตาแซนทิน ต่างๆกัน 5 ระดับ ได้แก่ 0(C), 25(T₁) , 50(T₂) , 75(T₃) และ 100(T₄) มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ระดับละ 3 ซ้ำ

ชุดการทดลอง	ระยะเวลา(สัปดาห์)	0			2			4		
		L	a*	b*	L	a*	b*	L	a*	b*
C ₁		51.62	6.75	21.50	51.96	3.76	18.58	54.75	4.19	20.12
C ₂		46.82	4.69	17.24	52.45	3.69	24.14	48.28	4.14	20.54
C ₃		53.03	4.01	24.73	48.13	4.44	21.49	48.89	3.67	21.39
T ₁ R ₁		56.67	2.4	24.03	54.3	3.31	21.34	52.55	2.97	18.53
T ₁ R ₂		47.61	3.01	19.58	51.23	2.29	22.27	50.06	4.12	22.73
T ₁ R ₃		48.24	5.03	19.00	51.49	5.66	19.55	47.39	3.75	26.13
T ₂ R ₁		49.70	4.32	21.05	46.97	3.69	20.79	51.02	3.64	23.65
T ₂ R ₂		49.08	5.43	20.55	50.67	5.46	20.18	51.26	4.39	22.37
T ₂ R ₃		50.00	3.4	19.50	50.99	3.40	23.46	59.75	3.95	23.76
T ₃ R ₁		57.72	5.03	20.50	50.60	3.50	20.93	55.34	3.48	27.66
T ₃ R ₂		45.69	3.71	25.30	46.92	2.75	20.53	53.37	4.84	21.58
T ₃ R ₃		45.41	2.55	17.72	51.50	5.97	20.786	53.36	3.80	23.85
T ₄ R ₁		44.39	2.75	21.2	50.0	5.70	21.22	51.81	4.43	26.78
T ₄ R ₂		50.50	6.46	19.92	50.71	2.96	22.69	63.55	3.58	24.80
T ₄ R ₃		56.57	5.30	23.00	53.08	3.44	21.32	53.93	4.43	25.71

ตารางผนวกที่ 4 ค่าความสว่างของสี (L) ความเข้มของสีแดง (a*) และความเข้มของสีเหลือง(b*) บริเวณส่วนหัวปลาชั้นแช่ ที่ความเข้มข้นของ แอสตาแซนทิน ต่างๆกัน 5 ระดับ ได้แก่ 0(C), 25(T₁) , 50(T₂) , 75(T₃) และ 100(T₄) มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ระดับละ 3 ซ้ำ

ชุดการทดลอง	ระยะเวลา(สัปดาห์)	6			8		
		L	a*	b*	L	a*	b*
C ₁		59.52	2.69	18.05	58.21	4.00	18.62
C ₂		48.50	4.89	17.57	51.04	4.25	23.82
C ₃		46.61	4.62	26.82	48.23	3.85	24.12
T ₁ R ₁		49.44	3.56	25.36	51.46	3.98	29.30
T ₁ R ₂		49.32	4.18	26.89	54.59	4.48	29.79
T ₁ R ₃		51.19	3.68	34.16	50.66	3.56	32.00
T ₂ R ₁		50.40	4.09	28.18	52.19	4.37	33.08
T ₂ R ₂		50.61	4.30	30.69	52.99	4.46	35.99
T ₂ R ₃		49.45	3.89	26.47	49.96	3.82	38.85
T ₃ R ₁		54.04	4.22	32.79	52.57	5.03	34.42
T ₃ R ₂		48.99	4.22	32.13	47.79	3.90	40.48
T ₃ R ₃		50.41	3.91	36.38	57.11	3.91	38.08
T ₄ R ₁		51.13	4.75	39.86	55.48	4.02	41.12
T ₄ R ₂		49.46	3.99	30.72	54.17	4.75	39.47
T ₄ R ₃		51.64	3.88	31.19	53.47	4.30	41.25