

ใบรับรองปัญหาพิเศษ  
ภาควิชาวิทยาศาสตร์การประมง

เรื่อง ผลของระดับวิตามินซีที่เติมในอาหารต่อการเจริญเติบโตและอัตราการรอดของปลาช่อน  
(*Channa striatus*)

Effect of Different Levels of Vitamin C Add in Diet on Growth and Survival Rate  
of Striped Snakehead Fish (*Channa striatus*)

ชื่อนักศึกษา นาย วชิระ วรรณชื่น รหัส 44040560

ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา รองศาสตราจารย์ ศักดิ์ชัย ชูโชติ

ได้พิจารณาเห็นชอบโดย

อาจารย์ที่ปรึกษา.....

(รองศาสตราจารย์ ศักดิ์ชัย ชูโชติ)

ภาควิชารับรองแล้ว

(รองศาสตราจารย์ ศักดิ์ชัย ชูโชติ)

หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์การประมง

วันที่ 19 เดือน 12 พ.ศ. 48

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

ปัญหาพิเศษ

เรื่อง

ผลของระดับวิตามินซีที่เติมในอาหารต่อการเจริญเติบโตและอัตราการรอดของปลาช่อน  
(*Channa striatus*)

Effect of Different Levels of Vitamin C Add in Diet on Growth and Survival Rate of  
Striped Snakehead Fish (*Channa striatus*)



T099334



๒๗.

๑14๓๗

๒54๗

เลขหมู่.....๑๑๓๓๔

เลขทะเบียน.....

วัน,เดือน,ปี.....

ภาควิชาวิทยาศาสตร์การประมง  
คณะเทคโนโลยีการเกษตร  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
กรุงเทพมหานคร 10520  
ปีการศึกษา 2547

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทคัดย่อปัญหาพิเศษ

### เรื่อง

ผลของระดับวิตามินซีที่เติมในอาหารต่อการเจริญเติบโตและอัตราการรอดของปลาช่อน

(*Channa striatus*)

Effect of Different Levels of Vitamin C Add in Diet on Growth and Survival Rate of Striped Snakehead Fish (*Channa striatus*)

การศึกษาผลของระดับวิตามินซีที่เสริมลงในอาหารต่อการเจริญเติบโตของลูกปลาช่อน โดยใช้อาหารสำเร็จรูปที่ผสมวิตามินซีที่ระดับความเข้มข้น 0, 500 และ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ด้วยการเลี้ยงลูกปลาช่อนขนาดน้ำหนักเฉลี่ย 3.5 กรัม ในบ่อคอนกรีต ขนาด 2.0x2.0x0.5 เมตร ระดับน้ำสูง 20 เซนติเมตร ปล่อยลูกปลาบ่อละ 50 ตัว จำนวน 9 บ่อ เป็นระยะเวลา 8 สัปดาห์ พบว่า น้ำหนักที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ยของปลาที่เลี้ยงด้วยอาหารที่เสริมด้วยวิตามินซีที่ระดับ 0, 500 และ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เท่ากับ  $5.22 \pm 0.23$ ,  $6.91 \pm 0.17$  และ  $8.37 \pm 0.10$  กรัม ตามลำดับ ซึ่งมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) ในทุกกลุ่มทดลอง ความยาวที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ยของปลาเท่ากับ  $3.97 \pm 0.12$ ,  $5.17 \pm 0.09$  และ  $6.47 \pm 0.15$  เซนติเมตร ตามลำดับ ซึ่งมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) ในทุกกลุ่มทดลอง และมีอัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อ (FCR) เท่ากับ  $1.62 \pm 0.02$ ,  $1.42 \pm 0.05$  และ  $1.25 \pm 0.00$  ตามลำดับ ซึ่งมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) ในทุกกลุ่มทดลอง อัตรารอดของปลาช่อนในทุกกลุ่มทดลองเป็น 100 เปอร์เซ็นต์ จากการศึกษาสรุปได้ว่า ควรผสมวิตามินซีลงในอาหารสำเร็จรูปเพื่อนำไปเลี้ยงปลาช่อนที่ระดับความเข้มข้น 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เนื่องจาก จะทำให้ลูกปลาช่อนมีอัตราการเจริญเติบโตที่สูงและมี FCR ที่ต่ำกว่าปลาในกลุ่มทดลองอื่นๆ

## คำนิยม

ขอขอบพระคุณ รศ.ศักดิ์ชัย ชูโชติ ผู้ซึ่งเป็นที่ปรึกษาในการทำปัญหาพิเศษครั้งนี้  
ขอขอบคุณสำหรับคำแนะนำและถ้อยคำที่ให้กำลังใจอยู่เสมอ จนปัญหาพิเศษสำเร็จลงได้ด้วยดี  
ขอขอบคุณมากครับ

ขอบคุณคุณนิพนธ์ จิตตำนาน สำหรับความช่วยเหลือทุกอย่าง และห้องทำงานที่แสน  
สะดวกสบาย คุณสุพจน์ อรวงศ์ไพศาล สำหรับคำแนะนำที่เป็นประโยชน์ คุณณัฐวุฒิ พุ่มดอกไม้  
สำหรับแนวคิดและความร่วมมือทุกอย่างในการทำปัญหาพิเศษ คุณปรัชญา มานน้อย ที่อำนวยความสะดวก  
ความสะดวกในการเดินทาง คุณชัยยศ สิทธิชัยวัฒนา คุณสาธิต เทศเสียงหวาน สำหรับร่างกาย  
และคำแนะนำดีๆ คุณลัดดาวรรณ เพชรเรือนทอง พี่สาวที่แสนดีที่คอยช่วยเหลือมาโดยตลอด

ขอบคุณเพื่อนๆ และพี่ๆที่แสนดีทุกคน ที่มีได้เอ่ยนาม ณ ที่นี้ ที่ให้ความช่วยเหลือซ้ำๆ  
มาโดยตลอด รับรู้และระลึกถึงอยู่เสมอ ขอขอบคุณมากครับ

สุดท้ายนี้ขอบคุณการตัดสินใจในครั้งนั้น ที่ทำให้เกิดเป็นทุกอย่างในวันนี้

นายวชิระ วรรณชื่น

มีนาคม 2548

## สารบัญ

	หน้า
สารบัญ	I
สารบัญตาราง	II
สารบัญภาพ	IV
คำนำ	1
การตรวจเอกสาร	2
อุปกรณ์และวิธีการ	12
ผลการทดลองและวิจารณ์	14
สรุปและข้อเสนอแนะ	19
เอกสารอ้างอิง	20
ภาคผนวก	22



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	Weight gain (WG), feed efficiency (FE) และอัตรารอดของปลา Grouper ที่ได้รับ การเสริมด้วยวิตามินซีในอาหารที่ระดับต่างๆ	4
2	ความเข้มข้นของกรดแอสคอร์บิก(มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)ในเนื้อเยื่อต่างๆของลูกปลาparrot fish ซึ่งได้รับอาหารที่มีวิตามินซีในระดับต่างๆ เป็นเวลา 11 สัปดาห์	5
3	ระดับของ TBARS ใน Hepatopancreas และ กล้ามเนื้อ ของปลา Common carp	7
4	Weight gain , Hepatosomatic index และ FCR ของปลา Common carp	8
5	อัตราส่วนระหว่าง Hydroxyproline ต่อ proline และ ระดับของ Collagen ในกระดูก และ มิวหนังของปลา Common carp	8
6	ระดับของวิตามินซีใน Hepatopancreas และ กล้ามเนื้อ ของปลา Common carp	9
7	น้ำหนักที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ยของปลาช่อนที่เลี้ยงด้วยอาหารที่เสริมวิตามินซี ที่ระดับ 0, 500 และ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ในช่วงทุกๆ 2 สัปดาห์	15
8	ความยาวที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ยของปลาช่อนที่เลี้ยงด้วยอาหารที่เสริมวิตามินซีที่ระดับ 0, 500 และ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ในช่วงทุกๆ 2 สัปดาห์	16
9	ค่า FCR ของปลาช่อนที่เลี้ยงด้วยอาหารที่เสริมวิตามินซี ที่ระดับ 0, 500 และ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ในช่วงทุกๆ 2 สัปดาห์	18
10	แสดงผลการทดลองเลี้ยงปลาช่อน ด้วยอาหารที่มีการเสริมด้วยวิตามินซีที่ระดับ 0, 500 และ1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เป็นเวลา 8 สัปดาห์	18

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่		หน้า
1	องค์ประกอบทางเคมีของอาหารปลาสำเร็จรูปที่ใช้ในการทดลอง (เปอร์เซ็นต์ของอาหาร)	22
2	คุณภาพน้ำในบ่อทดลอง	22



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	ความสัมพันธ์ระหว่างอัตราเมตาบอลิซึม (Rs) กับน้ำหนักตัว ของปลา Chinese snakehead <i>C. argus</i> ที่อุณหภูมิ 6 ระดับ	3
2	ลักษณะที่ผิดปกติของกระดูกสันหลังและครีบหางในปลา Japanese seabass ที่ขาดวิตามินซี	5
3	ผลของอุณหภูมิ และ วิตามินซี บน thiobarbituric acid related substances (TBARS) ในตับของปลา Thornfish ( <i>Terapon jarbua</i> )	6
4	ความเข้มข้นของกลูโคสในน้ำเลือดของปลา Seabream ระหว่างการเกิด hypoxic stress	10
ภาพผนวกที่		หน้า
1	น้ำหนักเฉลี่ยของปลาช่อนที่เลี้ยงด้วยอาหารที่เสริมวิตามินซี ที่ระดับ 0, 500 และ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ในช่วงทุกๆ 2 สัปดาห์	23

## คำนำ

ปลาถือได้ว่าเป็นสัตว์น้ำทางเศรษฐกิจที่มีความสำคัญและได้รับความนิยมมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในปัจจุบันนี้มีการส่งเสริมให้คนรับประทานอาหารที่ทำจากปลามากขึ้น เนื่องจากเนื้อปลามีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยปลาช่อนถือได้ว่าเป็นปลาชนิดหนึ่งซึ่งเป็นที่ยอมรับมาประกอบอาหารกันอย่างแพร่หลาย เนื่องจากเนื้อปลามีรสชาติดี และยังสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายประเภท ดังนั้นปลาช่อนจึงเป็นปลาเศรษฐกิจที่ตลาดมีความต้องการเป็นอย่างมาก อีกทั้งปลาช่อนยังเป็นปลาน้ำจืดที่มีราคาค่อนข้างสูง จึงมีการเพาะเลี้ยงปลาช่อนกันอย่างแพร่หลายเพื่อตอบสนองความต้องการของตลาด

การเลี้ยงปลาช่อนในระบบปิดมักเกิดปัญหาเกี่ยวกับคุณภาพน้ำ เนื่องจากปลาช่อนเป็นปลากินเนื้อ ดังนั้นอาหารที่ใช้เลี้ยงปลาช่อนจึงเป็นอาหารที่มีระดับของโปรตีนสูง ซึ่งจะส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพน้ำได้ง่าย และส่งผลกระทบต่อปลาทำให้ปลาเกิดความเครียด กินอาหารน้อย มีอัตราการเจริญเติบโตต่ำ และอาจเกิดโรคต่างๆได้ง่าย ดังนั้นปลาจึงควรได้รับสารอาหารที่จำเป็นต่อการเจริญเติบโต ลดความเครียด และช่วยกระตุ้นให้ปลากินอาหารได้ดีขึ้น นั่นคือวิตามินซี แต่ในอาหารสำเร็จรูปโดยทั่วไปนั้นมักจะมีวิตามินซีอยู่ในปริมาณที่น้อยมาก ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีการเสริมวิตามินซีลงในอาหาร

วิตามินซีหรือกรดแอสคอร์บิก เป็นสารอาหารที่มีความจำเป็นต่อปลา เนื่องจากปลาไม่สามารถที่จะสังเคราะห์ขึ้นเองได้ในระดับที่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย ดังนั้นการศึกษาถึงระดับที่เหมาะสมของวิตามินซีที่จะเสริมลงในอาหารจึงเป็นสิ่งที่มีความจำเป็นอย่างมาก เพื่อให้ปลาได้รับวิตามินซีในระดับที่เพียงพอ และไม่เป็นการสิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายด้วย

### วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาถึงระดับของวิตามินซี ที่เสริมลงในอาหารที่เหมาะสมที่สุดต่อการเจริญเติบโตของลูกปลาช่อน

## ตรวจเอกสาร

### ปลาช่อน

ปลาช่อนมีชื่อสามัญว่า Striped snakehead fish ชื่อวิทยาศาสตร์คือ *Channa striatus* จัดอยู่ในครอบครัว Channidae เป็นปลาพื้นเมืองของไทย พบอาศัยแพร่กระจายทั่วไปตามแหล่งน้ำทั่วทุกภาคของไทย อาศัยอยู่ในแม่น้ำลำคลอง ทะเลสาบ อ่างเก็บน้ำ หนองและบึง

1. ลักษณะทั่วไป ปลาช่อนเป็นปลามีเกล็ด ลำตัวอ้วนกลมและยาวเรียว ท่อนหางแบนข้าง หัวแบนลง เกล็ดมีขนาดใหญ่และเกล็ดตามลำตัวเป็นสี่เหลี่ยมถึงห้าเหลี่ยมปากกว้างมาก มุมปากยาวถึงตา ริมฝีปากล่างยื่นยาวกว่าริมฝีปากบน มีฟันซี่เล็กๆอยู่บนขากรรไกรทั้งสองข้าง ตามีขนาดใหญ่ ครีบทุกครีบไม่มีก้านครีบแข็ง ครีบหลังและครีบกันยาวจนเกือบถึงโคนหาง ครีบหลังมีก้านครีบ 38-42 อัน ครีบกันมีก้านครีบ 24-26 อัน ครีบอกมีขนาดใหญ่ ครีบท้องมีขนาดเล็ก ครีบหางกลม โคนครีบหางแบนข้างมาก ลำตัวส่วนหลังมีสีดำ ท้องสีขาว ด้านข้างลำตัวมีลายดำพาดเฉียง เกล็ดตามเส้นข้างลำตัวมีจำนวน 49-55 เกล็ด และมีอวัยวะพิเศษช่วยในการหายใจ ปลาช่อนจึงมีความอดทนต่อสภาพแวดล้อมได้ดี อยู่ในที่ขื้นๆ ได้นาน และสามารถเคลื่อนที่รอบนบกหรือฝังตัวอยู่ในโคลนได้เป็นเวลานานๆ

2. อาหาร ปลาช่อนเป็นปลากินเนื้อ ดังนั้นในการเลี้ยงต้องใช้อาหารที่มีโปรตีนสูงซึ่งโดยส่วนใหญ่จะใช้ปลาเป็ดเป็นอาหาร หรืออาจใช้อาหารสำเร็จรูปที่มีระดับโปรตีนสูงๆ

3. ปัจจัยที่มีผลต่อการกินอาหารของปลา

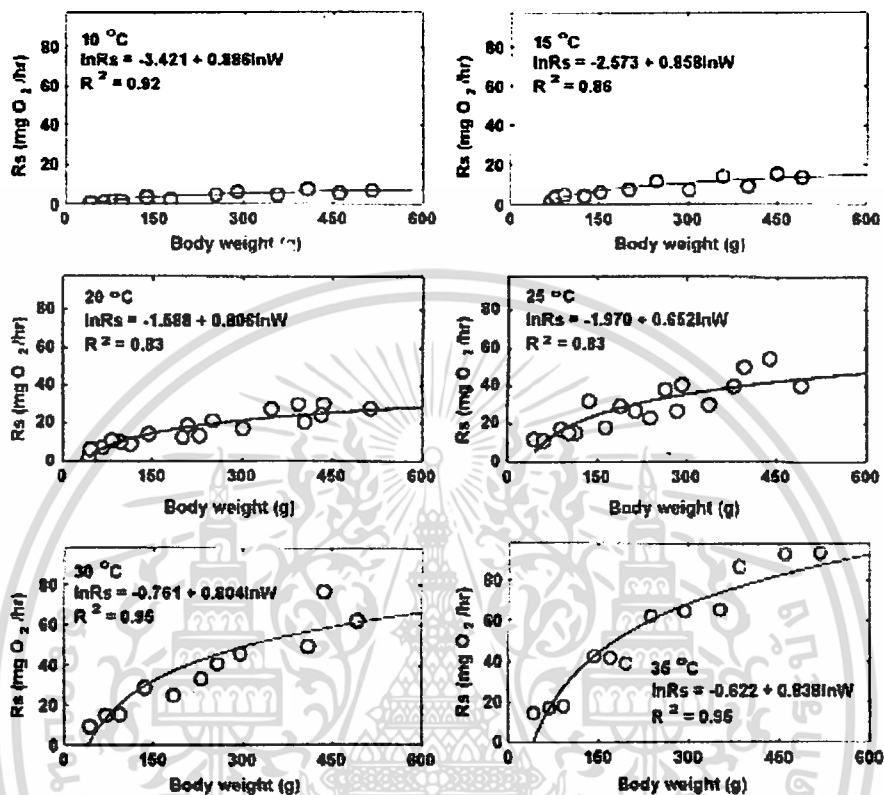
3.1 ขนาดและช่วงอายุของปลา ปลาวัยอ่อนหรือปลาที่มีขนาดเล็กจะกินอาหารในอัตราส่วนเมื่อเทียบกับน้ำหนักตัว ที่สูงกว่าปลาที่มีขนาดใหญ่กว่า เนื่องจากลูกปลานขนาดเล็กจะมีอัตราการเจริญเติบโตที่สูงกว่าปลาที่มีขนาดใหญ่และเจริญเต็มที่แล้ว

3.2 อัตราการให้อาหารและความถี่ในการให้อาหาร ปลาแต่ละชนิด และต่างช่วงอายุย่อมมีความต้องการต่ออาหารที่แตกต่างกัน โดยในลูกปลานขนาดเล็กที่ระบบการย่อยอาหารยังไม่สมบูรณ์ แต่มีอัตราการเจริญเติบโตสูงนั้น ในการให้อาหารควรให้ในปริมาณครั้งละน้อยๆ แต่บ่อยครั้ง

3.3 คุณภาพน้ำ คุณภาพน้ำที่เหมาะสมจะช่วยให้ปลากินอาหารได้อย่างเป็นปกติ โดยปริมาณออกซิเจนที่ละลายอยู่ในน้ำต้องไม่ต่ำกว่า 3 มิลลิกรัมต่อลิตร

3.4 คุณสมบัติของอาหาร อาหารที่มีขนาดเหมาะสมกับปากของปลาและมีลักษณะทางกายภาพรวมทั้งสัดส่วนของโภชนาการที่เหมาะสมจะช่วยให้ปลาสามารถกินอาหารได้ดีขึ้น

3.5 อุณหภูมิ Liu et al. (2000) รายงานว่า อัตราเมตาบอลิซึมของปลา Chinese snakehead จะสูงขึ้นตามการเพิ่มขึ้นของน้ำหนักตัวและอุณหภูมิที่เพิ่มสูงขึ้น ซึ่งจะส่งผลให้ปลามีความต้องการอาหารเพิ่มขึ้นด้วย



ภาพที่ 1 ความสัมพันธ์ระหว่างอัตราเมตาบอลิซึม (Rs) กับน้ำหนักตัว ของปลา Chinese snakehead *C. argus* ที่อุณหภูมิ 6 ระดับ  
ที่มา : Liu et al. (2000)

### วิตามินซี

1. แหล่งของวิตามินซี วิตามินซีหรือกรดแอสคอร์บิก (ascorbic acid) มีสูตรโครงสร้างเป็น  $C_6H_8O_6$  มี 2 รูปแบบคือ reduced form (ascorbic acid) และ oxidized form (dehydroascorbic acid) ซึ่งวิตามินซีจะออกซิไดส์ได้รวดเร็วเป็น dehydroascorbic acid ในการเก็บไว้ในเนื้อเยื่อของปลา และสามารถรีดิวซ์กลับเป็น L-ascorbic acid (Cowey et al., 1988)

ปลาไม่สามารถที่จะสังเคราะห์วิตามินซีขึ้นเองได้เหมือนในสัตว์เลือดอุ่น เนื่องจากปลาไม่มีเอนไซม์ L-gulonolactone oxidase ซึ่งเป็นเอนไซม์ที่จำเป็นในการเปลี่ยน L-gulonic acid ให้เป็น ascorbic acid (wang et al., 2003) ดังนั้นปลาจึงจำเป็นต้องได้รับวิตามินซีจากอาหาร ซึ่งในอาหารปลาสำเร็จรูปโดยทั่วไปจะมีวิตามินซีอยู่น้อยมาก จึงต้องมีการเสริมวิตามินซีลงในอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2. ผลของวิตามินซี

2.1 ช่วยเพิ่มอัตราการเจริญเติบโตของปลา วิตามินซีสามารถเพิ่มอัตราการเจริญเติบโตของปลาให้ดีขึ้น โดยปลาที่ได้รับปริมาณวิตามินซีในระดับสูง จะมีน้ำหนักที่เพิ่มขึ้น (weight gain) และอัตราการรอดสูงกว่าปลาที่ได้รับปริมาณวิตามินซีในระดับที่ต่ำหรือไม่ได้รับเลย Lin and Shiau (2005) รายงานว่าปลา grouper ที่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหารที่ระดับตั้งแต่ 46 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ขึ้นไป จะมีน้ำหนักที่เพิ่มขึ้น (WG), feed efficiency และ อัตราการรอด ที่ดีกว่าปลาที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับน้อยกว่าหรือเท่ากับ 14 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

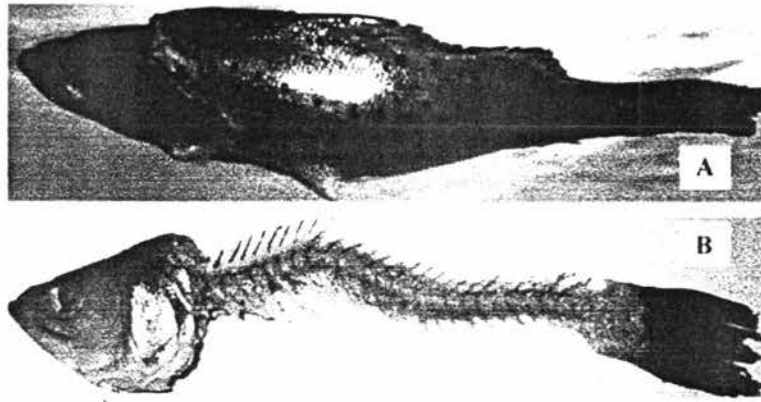
ตารางที่ 1 Weight gain (WG), feed efficiency (FE) และอัตราการรอดของปลา Grouper ที่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหารที่ระดับต่างๆ

Analyzed dietary AA (mg/kg)	WG (%)	FE (%)	Survival (%)
–	40.06±8.10 <sup>a</sup>	23±5 <sup>a</sup>	83±0 <sup>a</sup>
3	52.37±5.67 <sup>a</sup>	29±3 <sup>a</sup>	86±5 <sup>a</sup>
14	63.83±9.69 <sup>ab</sup>	35±5 <sup>ab</sup>	97±5 <sup>bc</sup>
27	92.82±16.66 <sup>bc</sup>	46±6 <sup>bc</sup>	97±5 <sup>bc</sup>
46	121.06±11.31 <sup>c</sup>	56±3 <sup>c</sup>	100±0 <sup>c</sup>
76	124.10±7.91 <sup>c</sup>	57±1 <sup>c</sup>	97±5 <sup>bc</sup>
135	129.69±19.52 <sup>c</sup>	60±2 <sup>c</sup>	92±0 <sup>b</sup>
288	124.11±3.16 <sup>c</sup>	58±2 <sup>c</sup>	100±0 <sup>c</sup>

ที่มา : Lin and Shiau (2005)

2.2 ช่วยในการสร้างเม็ดเลือดแดงให้เจริญได้ดี วิตามินซีสามารถช่วยในการสร้างเม็ดเลือดแดงให้เจริญเติบโตเต็มที่ และรักษาสภาพเลือดให้เป็นปกติด้วย Wang et al. (2003) พบว่าเปอร์เซ็นต์ Hematocrit ของปลา parrot fish ระยะ juvenile ที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับสูงจะมีค่า Hematocrit สูงกว่าในปลาที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับต่ำกว่า

2.3 ช่วยในการสร้างคอลลาเจน วิตามินซีสามารถสร้างคอลลาเจน (collagen) ซึ่งเป็นส่วนประกอบของกระดูกและกระดูกอ่อนที่เป็นโครงสร้างของเหงือก ผิวหนัง และครีบต่างๆ ซึ่งสามารถลดอาการคดงอของกระดูก การแหงนของครีบและหาง



ภาพที่ 2 ลักษณะที่ผิดปกติของกระดุกสันหลังและครีบหางในปลา Japanese seabass ที่ขาดวิตามินซี

ที่มา : Ai et al. (2004)

2.4 ป้องกันการผ่อของตับและเนื้อเยื่อในต่างๆ Wang et al.(2003) รายงานว่า ลูกปลา parrot fish ที่ไม่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร จะมีอาการตับผ่อเกิดขึ้น แต่ในปลาที่ได้รับวิตามินซีเพิ่มเติมจะไม่มีอาการตับผ่อขึ้น ซึ่งพบว่าเนื้อเยื่อในตับ กล้ามเนื้อ เหงือกและสมองมีการสะสมกรดแอสคอร์บิกไว้ โดยเมื่อได้รับกรดแอสคอร์บิกที่ความเข้มข้นสูงขึ้นไป จะมีการสะสมไว้ในเนื้อเยื่อมากขึ้นด้วย

ตารางที่ 2 ความเข้มข้นของกรดแอสคอร์บิก(มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)ในเนื้อเยื่อต่างๆของลูกปลา parrot fish ซึ่งได้รับอาหารที่มีวิตามินซีในระดับต่างๆ เป็นเวลา 11 สัปดาห์

	Diets							
	AA free <sup>a</sup>	AMP <sub>50</sub>	AMP <sub>100</sub>	AMP <sub>200</sub>	AMP <sub>400</sub>	AMP <sub>800</sub>	AA <sub>10</sub>	AA <sub>20</sub>
Muscle	-	16.2 <sup>b,c</sup>	19.9 <sup>b,c</sup>	33.1 <sup>b</sup>	35.6 <sup>b</sup>	45.6 <sup>a</sup>	13.4 <sup>c</sup>	27.5 <sup>b</sup>
Liver	-	31.9 <sup>d</sup>	38.1 <sup>c,d</sup>	48.4 <sup>b</sup>	55.0 <sup>b</sup>	109.6 <sup>a</sup>	37.7 <sup>c,d</sup>	42.9 <sup>b,c</sup>
Gill	-	33.1 <sup>d</sup>	72.4 <sup>c</sup>	90.5 <sup>b</sup>	107.3 <sup>b</sup>	177.2 <sup>a</sup>	24.4 <sup>d</sup>	87.3 <sup>b,c</sup>
Brain	31.5 <sup>f</sup>	89.6 <sup>c</sup>	131.7 <sup>d</sup>	289.9 <sup>a</sup>	368.1 <sup>b</sup>	467.0 <sup>a</sup>	79.9 <sup>c</sup>	253.6 <sup>c</sup>

AA = L-ascorbic acid

AMP= L-ascorbyl-2-monophosphate

ที่มา : Wang et al. (2003)

2.5 ช่วยเพิ่มคุณภาพในการพักเป็นตัวของปลา Sakakura et al. (1998) รายงานว่าในปลา yellow tail เมื่อได้รับวิตามินซีในระดับที่เหมาะสมจะสามารถเพิ่มคุณภาพในการพักเป็นตัวของตัวอ่อนในปลา yellow tail ทำให้ตัวอ่อนออกจากไข่ดีขึ้น มีอัตราการรอดสูงขึ้น

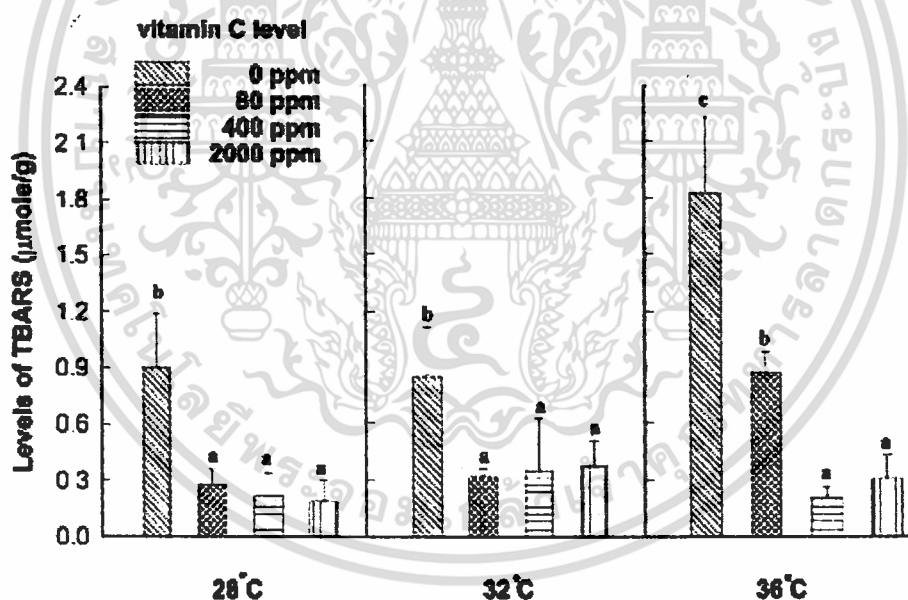
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6 ลดพฤติกรรมกรรการเปื้ออาหาร Sakakura et al. (1998) รายงานว่า ปลา yellow tail ที่ได้รับการเสริมด้วยกรดแอสคอร์บิกในอาหาร จะมีพฤติกรรมที่กินอาหารได้ดี และอาการกรรการเปื้ออาหารลดลงเมื่อระดับของกรดแอสคอร์บิกเพิ่มขึ้น

ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณความต้องการวิตามินซีของปลา

1. อุณหภูมิ อุณหภูมิถือได้ว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญอย่างยิ่งปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลกระทบต่อปริมาณความต้องการวิตามินซีของปลา โดยอุณหภูมิที่เพิ่มสูงขึ้นของน้ำนั้นจะทำให้ปลาเกิดความเครียด และมักจะมีอาการขาดวิตามินซีเกิดขึ้น ดังนั้นเมื่อน้ำมีอุณหภูมิที่สูงขึ้น ปลาจึงมีความต้องการวิตามินซี ในปริมาณที่มากขึ้นกว่าในภาวะปกติ โดยอาการขาดวิตามินซีนี้ จะแสดงผลกระทบต่อปลาในหลายๆด้าน ดังนี้

1.1 ในภาวะที่น้ำมีอุณหภูมิสูงจะเกิดปฏิกิริยา Lipid Peroxidation (การเติมออกซิเจนแก่กรดไขมันไม่อิ่มตัว) ในตับ และ กล้ามเนื้อของปลาขึ้น โดยวิตามินซี จะคอยทำหน้าที่เป็นตัวยับยั้งปฏิกิริยา (ภาพที่ 3) (ตารางที่ 3)



ภาพที่ 3 ผลของอุณหภูมิ และ วิตามินซี บน thiobarbituric acid related substances (TBARS) ในตับของปลา Thornfish (*Terapon jarbua*)

ที่มา : Chien and Hwang (2001)

ระดับของTBARS จะเป็นตัวบ่งชี้ถึงการเกิดปฏิกิริยา Lipid Peroxidation โดยระดับของ TBARS ในตับของปลา Thornfish จะมีค่าสูงที่สุดในปลากลุ่มที่ไม่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีและถูกเลี้ยงในน้ำที่มีอุณหภูมิ 36°C แสดงให้เห็นถึงการเกิดปฏิกิริยา Lipid Peroxidation ขึ้นมาก แต่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในกลุ่มที่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซี ระดับของ TBARS ในตับจะมีค่าต่ำลงแสดงให้เห็นว่าปฏิกิริยา Lipid Peroxidation ในตับเกิดขึ้นได้น้อย เนื่องจากวิตามินซีจะทำหน้าที่เป็นตัวยับยั้งการเกิดปฏิกิริยา

ตารางที่ 3 ระดับของ TBARS ใน Hepatopancreas และ กล้ามเนื้อ ของปลา Common carp

Temp. (°C)	Diet	Hepatopancreas		Muscle	
		TBARS ( $\mu\text{mol/g}$ )	GSH ( $\mu\text{mol/g}$ )	TBARS ( $\mu\text{mol/g}$ )	GSH ( $\mu\text{mol/g}$ )
25	Basal diet	71.77 $\pm$ 5.66 <sup>b</sup>	2.74 $\pm$ 0.21 <sup>b,c</sup>	36.27 $\pm$ 2.16 <sup>b</sup>	2.81 $\pm$ 0.19 <sup>b,c</sup>
	Basal diet + 2000 ppm vitamin C	65.45 $\pm$ 8.02 <sup>b</sup>	3.04 $\pm$ 0.20 <sup>b,c</sup>	40.45 $\pm$ 3.11 <sup>b</sup>	3.00 $\pm$ 0.12 <sup>b,c</sup>
35	Basal diet	237.55 $\pm$ 11.57 <sup>a</sup>	1.25 $\pm$ 0.12 <sup>d</sup>	122.55 $\pm$ 10.75 <sup>a</sup>	1.96 $\pm$ 0.15 <sup>d</sup>
	Basal diet + 2000 ppm vitamin C	79.81 $\pm$ 9.34 <sup>b</sup>	2.63 $\pm$ 0.14 <sup>c</sup>	40.31 $\pm$ 3.54 <sup>b</sup>	2.61 $\pm$ 0.10 <sup>c</sup>

ที่มา : Hwang and Lin (2002)

ระดับของ TBARS ใน Hepatopancreas และ กล้ามเนื้อของปลา Common carp ที่เลี้ยงในน้ำที่มีอุณหภูมิ 25°C ทั้งในกลุ่มที่ไม่ได้รับการเสริมวิตามินซี และ ได้รับการเสริมวิตามินซีในอาหาร จะมีค่าแตกต่างกันไม่มากนัก เนื่องจากปลา Common carp สามารถที่จะสังเคราะห์วิตามินซีขึ้นเองได้ (Sato et al., 1978; Yamanoyo et al., 1978) แต่ระดับของ TBARS ใน Hepatopancreas และ กล้ามเนื้อของปลา Common carp จะมีค่าสูงที่สุดในปลากลุ่มที่ไม่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซี และถูกเลี้ยงในน้ำที่มีอุณหภูมิ 35°C อันเป็นผลมาจากอุณหภูมิที่สูงของน้ำ แต่ระดับของ TBARS จะสามารถลดลงได้เมื่อปลาได้รับวิตามินซีเสริมในอาหาร

1.2 ผลต่อการเจริญเติบโต ปลาบางชนิดเมื่ออยู่ในน้ำที่มีอุณหภูมิสูง จะทำให้ปลามีการอัตราการเจริญเติบโตที่ต่ำลง โดยปลาจะมีน้ำหนักที่เพิ่มขึ้น (Weight gain) น้อย และมี FCR สูง วิตามินซีจะเป็นตัวที่ช่วยทำให้ Weight gain สูงขึ้น และ FCR ต่ำลง (ตารางที่ 4)

ตารางที่ 4 Weight gain , Hepatosomatic index และ FCR ของปลา Common carp

Temp. (°C)	Diet	Initial weight (g)	Final weight (g)	Weight gain (%) <sup>a</sup>	Hepatosomatic index (%) <sup>b</sup>	FCR <sup>c</sup>
25	Basal diet	0.69±0.15	5.29±0.25 <sup>c</sup>	656±11 <sup>c</sup>	1.97±0.26	1.38±0.13 <sup>c</sup>
	Basal diet +2000 ppm vitamin C	0.70±0.06	3.81±0.18 <sup>c</sup>	445±19 <sup>c</sup>	2.03±0.17	1.91±0.07 <sup>c</sup>
35	Basal diet	0.70±0.05	3.47±0.14 <sup>d</sup>	395±14 <sup>d</sup>	2.11±0.24	2.08±0.08 <sup>c</sup>
	Basal diet +2000 ppm vitamin C	0.70±0.04	3.88±0.21 <sup>c</sup>	454±12 <sup>c</sup>	2.01±0.21	1.75±0.07 <sup>c</sup>

ที่มา : Hwang and Lin (2002)

ปลาจะมีน้ำหนักที่เพิ่มขึ้น (Weight gain) สูงที่สุดเมื่อถูกเลี้ยงที่ 25°C และไม่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซี ตามด้วย ปลาที่เลี้ยงที่ 35°C และได้รับการเสริมด้วยวิตามินซี ปลาจะมีน้ำหนักที่เพิ่มขึ้นต่ำที่สุดเมื่อถูกเลี้ยงที่ 35°C และไม่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซี ส่วน FCR จะมีค่าตรงกันข้ามกับน้ำหนักที่เพิ่มขึ้น

1.3 ผลต่ออัตราส่วนระหว่าง Hydroxyproline ต่อ proline และ ระดับของ Collagen ในกระดูกและผิวหนัง โดยเมื่ออุณหภูมิของน้ำเพิ่มสูงขึ้น อัตราส่วนระหว่าง Hydroxyproline ต่อ proline และ ระดับของ Collagen ในกระดูกและผิวหนังจะลดลง ปลาจะมีความต้องการวิตามินซีในปริมาณที่มากขึ้นเนื่องจากวิตามินซีจะช่วยทำให้อัตราส่วน Hydroxyproline ต่อ proline และ ระดับของ Collagen ในกระดูกและผิวหนังเพิ่มสูงขึ้น (ตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 อัตราส่วนระหว่าง Hydroxyproline ต่อ proline และ ระดับของ Collagen ในกระดูก และ ผิวหนังของปลา Common carp

Temp. (°C)	Diet	Bone		Skin	
		Hydroxy-proline/proline	Collagen (%)	Hydroxy-proline/proline	Collagen (%)
25	Basal diet	0.67±0.04 <sup>b</sup>	13.81±1.71 <sup>b</sup>	0.79±0.04 <sup>b</sup>	16.65±1.48 <sup>b</sup>
	Basal diet +2000 ppm vitamin C	0.74±0.03 <sup>a</sup>	18.63±1.66 <sup>a</sup>	0.89±0.05 <sup>a</sup>	20.39±1.82 <sup>a</sup>
35	Basal diet	0.51±0.05 <sup>c</sup>	10.32±1.71 <sup>c</sup>	0.52±0.05 <sup>c</sup>	12.14±1.57 <sup>c</sup>
	Basal diet +2000 ppm vitamin C	0.65±0.06 <sup>b</sup>	15.33±1.23 <sup>b</sup>	0.75±0.04 <sup>b</sup>	17.13±1.36 <sup>b</sup>

ที่มา : Hwang and Lin (2002)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปลา Common carp ในกลุ่มที่เลี้ยงที่อุณหภูมิ 35 °C และไม่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร จะมีอัตราส่วนระหว่าง Hydroxyproline ต่อ proline และ ระดับของ Collagen ในกระดูก และ ผิวหนัง ต่ำกว่าในกลุ่มที่เลี้ยงที่อุณหภูมิ 25°C และได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร แต่อัตราส่วนระหว่าง Hydroxyproline ต่อ proline และ ระดับของ Collagen ในกระดูก และ ผิวหนัง ของปลาที่เลี้ยงที่อุณหภูมิ 35°C จะสูงขึ้นในกลุ่มที่ได้รับการเสริมการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร

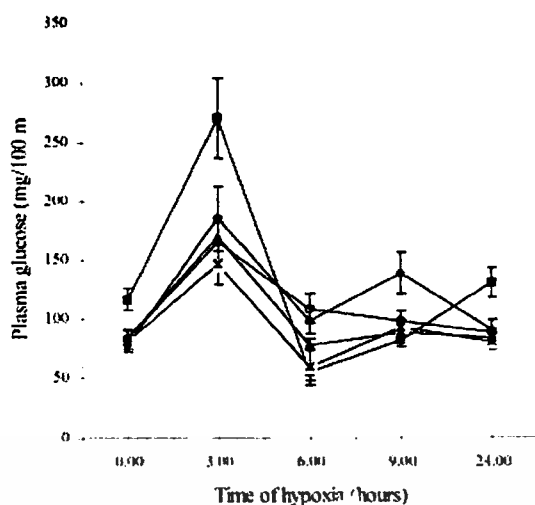
1.4 ผลต่อระดับของวิตามินซีใน Hepatopancreas และ กล้ามเนื้อ เมื่ออุณหภูมิของน้ำสูงขึ้นจะส่งผลให้ระดับของวิตามินซีในHepatopancreas และ กล้ามเนื้อลดลง ดังนั้นปลาจึงมีความต้องการวิตามินซี ในปริมาณที่เพิ่มมากขึ้น (ตารางที่ 6)

ตารางที่ 6 ระดับของวิตามินซีใน Hepatopancreas และ กล้ามเนื้อ ของปลา Common carp

Temp. (°C)	Diet	Level of vitamin C (ppm)	
		Hepatopancreas	Muscle
25	Basal diet	142-11 <sup>b</sup>	137-9 <sup>b</sup>
	Basal diet + 2000 ppm vitamin C	199-15 <sup>a</sup>	177-8 <sup>a</sup>
35	Basal diet	119-11 <sup>b</sup>	109-10 <sup>b</sup>
	Basal diet + 2000 ppm vitamin C	190-9 <sup>a</sup>	161-17 <sup>a</sup>

ที่มา : Hwang and Lin (2002)

2.ปริมาณ ออกซิเจน (O<sub>2</sub>) ปลาที่อยู่ในสภาวะที่ขาด O<sub>2</sub> ( Hypoxic stress ) จะมีความต้องการวิตามินซี ในปริมาณที่มากกว่าในภาวะปกติ เนื่องจากในภาวะที่เนื้อเยื่อขาด O<sub>2</sub> นั้น จะทำให้ปริมาณกลูโคสในน้ำเลือด (Plasma) สูงขึ้นมาก โดยเฉพาะในช่วงแรกๆ (3 ชั่วโมงแรก) ของการเกิดภาวะ Hypoxic stress โดยที่วิตามินซี นั้นจะช่วยลดระดับกลูโคสในน้ำเลือดให้ต่ำลงได้ (ภาพที่ 4)



ภาพที่ 4 ความเข้มข้นของกลูโคสในน้ำเลือดของปลา Seabream ระหว่างการเกิด hypoxic stress (■, 0 มิลลิกรัมกรดแอสคอร์บิกต่ออาหาร 1 กิโลกรัม; \*, 25 มิลลิกรัมกรดแอสคอร์บิกต่ออาหาร 1 กิโลกรัม; ◆, 50 มิลลิกรัมกรดแอสคอร์บิกต่ออาหาร 1 กิโลกรัม; ○, 100 มิลลิกรัมกรดแอสคอร์บิกต่ออาหาร 1 กิโลกรัม; ▲, 200 มิลลิกรัมกรดแอสคอร์บิกต่ออาหาร 1 กิโลกรัม)

ที่มา : Henrique et al. (1998)

ในช่วง 3 ชั่วโมงแรกของการเกิดภาวะ Hypoxic stress ปลา Seabream กลุ่มที่ไม่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร จะมีระดับความเข้มข้นของกลูโคสในน้ำเลือดสูงกว่าปลาในกลุ่มอื่นๆที่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหารซึ่งจะมีระดับความเข้มข้นของกลูโคสเลือดที่ใกล้เคียงกัน แต่เมื่อผ่านช่วง 3 ชั่วโมงแรกไปแล้ว ระดับความเข้มข้นของกลูโคสในน้ำเลือดของปลาทุกกลุ่มจะลดลงเนื่องจากจะเข้าสู่ระยะพัก โดยที่ระดับความเข้มข้นของกลูโคสในน้ำเลือดของปลาในกลุ่มที่ไม่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร จะกลับมามีค่าสูงกว่าในกลุ่มอื่นๆที่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีอีกครั้งเมื่อเข้าสู่ช่วง 24 ชั่วโมงของการเกิดภาวะ Hypoxic stress

3.ชนิด และ สายพันธุ์ของปลา ถือได้ว่าเป็นปัจจัยหลักที่มีผลโดยตรงต่อปริมาณความต้องการวิตามินซีของปลา เนื่องจากปลาแต่ละชนิด แต่ละสายพันธุ์ ย่อมมีความต้องการต่อวิตามินซีในปริมาณที่มากน้อยแตกต่างกันไป เช่น ปลา Salmon มีความต้องการเพียง 50 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ( Halver, 1972 ) ส่วน Japanese parrot fish ต้องการถึง 250 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ( Ishibashi et al., 1992 ) เป็นต้น

4.ช่วงอายุของปลา ลูกปลาในวัยอ่อนจะมีความต้องการ วิตามินซี ในปริมาณที่มากกว่าในปลาวัยรุ่นและปลาที่เจริญเต็มที่แล้ว เนื่องจากลูกปลาวัยอ่อนต้องการวิตามินซีเพื่อช่วยในการ

เจริญเติบโตและใช้ในการเสริมสร้างอวัยวะต่างๆให้สมบูรณ์ ( Dabrowski et al., 1988 ; Dabrowski, 1990 )

### ปริมาณวิตามินซีต่อปลา

โดยทั่วไปแล้วการที่ปลาได้รับวิตามินซีในปริมาณที่สูงขึ้น มักจะเกิดผลดีต่อปลาในด้านใดด้านหนึ่ง หรือในหลายๆด้านไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของ อัตราการเจริญเติบโตที่สูงขึ้น เช่น ในปลา Juvenile Japanese parrot (*Oplegnathus fasciatus*) ( Ishibashi et al., 1992 ) , ใน *Channa punctatus* ( Mahajan and Agrawal , 1979 ) , Japanese flounder (*Paralichthys olivaceus*) ( Teshima et al., 1993 ) , Channel Catfish ( Lim and Lovell , 1978 ) และในสายพันธุ์อื่นๆ , อัตราการรอดที่สูงขึ้น, FCR ที่ต่ำลง เช่นในปลา Juvenile hybrid tilapia (*Oreochromis niloticus* X *Oreochromis aureus*) , เพิ่มระดับ Ascorbic acid ในตับและกล้ามเนื้อ เช่นในปลา (Seabream (*Sparus aurata*) ( Henrique et al., 1998 ) หรือ แม้แต่ในปลาบางชนิดบางสายพันธุ์ เช่น Common carp ที่โดยปกติแล้วจะสามารถที่จะสังเคราะห์วิตามินซี ขึ้นมาใช้เองได้ ดังนั้นจึงมีความต้องการวิตามินซีที่ได้รับจากภายนอกในปริมาณที่น้อยมากหรืออาจไม่ต้องการเลย แต่วิตามินซีนั้นจะมีความจำเป็นต่อปลา Common carp ในภาวะที่น้ำมีอุณหภูมิสูง โดยที่วิตามินซีนั้นจะช่วยทำให้ปลา Common carp มีอัตราการเจริญเติบโตที่สูงขึ้น ( Weight gain สูงขึ้น และ FCR ที่ต่ำลง ) (Hwang and Lin , 2002 )

ดังนั้น ถึงแม้ว่าปลาจะได้รับวิตามินซีในปริมาณที่มากเกินไปแต่ก็ยังคงจะเกิดผลดีต่อปลาอยู่ แต่ในการเลี้ยงก็ควรที่จะเสริมวิตามินซีให้กับปลาในปริมาณที่เหมาะสม เนื่องจากหากให้ในปริมาณที่มากเกินไปความจำเป็นของปลาไปก็จะทำให้เกิดการสิ้นเปลืองด้านค่าใช้จ่ายขึ้นได้

## อุปกรณ์และวิธีการ

### อุปกรณ์

1. ลูกปลาช่อน จำนวน 800 ตัว
2. บ่อเพาะเลี้ยง
3. อุปกรณ์การเพาะเลี้ยง
4. อาหารเม็ดลอยน้ำสำเร็จรูปขนาดเล็ก
5. อาหารเม็ดลอยน้ำสำเร็จรูปขนาดกลาง
6. วิตามินซี (L-ascorbic acid)
7. น้ำมันปลา
8. เครื่องวัดอุณหภูมิ (Thermometer)
9. เครื่องวัดปริมาณออกซิเจนที่ละลายในน้ำ (DO meter)
10. เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่าง (pH meter)
11. เครื่องแก้วและสารเคมีที่ใช้ในการวิเคราะห์
12. อุปกรณ์ชั่งวัด
13. ตาข่ายเชือกสำหรับปิดบ่อ

### วิธีการ

#### แผนการทดลอง

วางแผนการทดลองแบบ CRD แบ่งกลุ่มการทดลองออกเป็น 3 กลุ่ม กลุ่มละ 3 ซ้ำ

1. ลูกปลาช่อนที่เลี้ยงด้วยอาหารที่ผสมวิตามินซี ที่ระดับ 0 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม
2. ลูกปลาช่อนที่เลี้ยงด้วยอาหารที่ผสมวิตามินซี ที่ระดับ 500 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม
3. ลูกปลาช่อนที่เลี้ยงด้วยอาหารที่ผสมวิตามินซี ที่ระดับ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1

กิโลกรัม

#### วิธีการทดลอง

1. การเตรียมอาหาร ทำการผสมวิตามินซีลงในอาหาร ด้วยวิธีการของ Ortuno et al. (1999) โดยการชั่งวิตามินซีตามอัตราส่วนที่กำหนด นำมาละลายน้ำเล็กน้อยและนำไปผสมกับอาหารปลาสำเร็จรูป แล้วนำอาหารไปผึ่งลมทิ้งไว้จนแห้ง จากนั้นจึงนำอาหารไปคลุกกับน้ำมันปลา ในอัตรา 25 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เพื่อเป็นการรักษาสภาพของวิตามินซี แล้วจึงแบ่งอาหารใส่ถุงและนำไปเก็บไว้ในตู้เย็น ในส่วนของอาหารที่ไม่มีการเสริมวิตามินซีก็จะทำเช่นเดียวกันทุกประการ ต่างกันแค่ไม่มีการผสมวิตามินซีลงไปเท่านั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ลูกปลาช่อนที่ใช้ในการทดลอง ลูกปลาช่อนที่ใช้ในการทดลองได้มาโดยการช้อนจากแหล่งน้ำธรรมชาติซึ่งจะนำมาอนุบาลรวมกันในบ่อกลมขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1 เมตร ลึก 1 เมตร เป็นเวลา 1 สัปดาห์ จากนั้นฝึกให้ลูกปลากินอาหารสำเร็จรูป โดยใช้เวลาประมาณ 1 สัปดาห์ ลูกปลาจึงสามารถกินอาหารสำเร็จรูปได้ทุกตัว

ในการทดลองจะทำการคัดลูกปลาช่อนที่มีขนาดใกล้เคียงกันและนำไปเลี้ยงในบ่อคอนกรีตขนาด 2.0x2.0x0.5 เมตร ระดับน้ำสูง 20 เซนติเมตร บ่อละ 50 ตัว จำนวน 9 บ่อ

3. การให้อาหาร จะให้อาหารในอัตรา 3-6 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักตัวในทุกๆหน่วยทดลอง โดยจะให้อาหารวันละ 2 มื้อ ที่เวลา 9.30 น. และ 16.30 น. โดยที่จะมีการปรับปริมาณอาหารทุกๆ 1 สัปดาห์

4. การจัดการและดูแล ทำการดูดตะกอนและถ่ายน้ำทุกๆ 3 วัน และล้างทำความสะอาดบ่อทุกครั้งที่มีการชั่งน้ำหนักและนับจำนวนปลา มีการวัดอุณหภูมิในน้ำทุกวัน และวัดค่า pH และค่า DO ในช่วงแรก , ช่วงกลาง และช่วงท้ายของการทดลอง

#### การบันทึกข้อมูล

1. ชั่งน้ำหนักและวัดความยาวปลาช่อนทุกๆ 2 สัปดาห์ เพื่อบันทึกข้อมูลการเจริญเติบโต และปรับปริมาณอาหาร

2. วัดและบันทึกข้อมูลคุณภาพน้ำ โดยอุณหภูมินั้นจะทำการวัดและบันทึกผลทุกวัน ส่วน pH , DO และ ค่าแอมโมเนียในน้ำนั้นจะทำการวัดในช่วงแรก ช่วงกลาง และช่วงท้ายของการทดลอง

#### การวิเคราะห์ข้อมูล

นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ความแปรปรวน (Analysis of Variance : ANOVA) และเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยใช้ Duncan ด้วยโปรแกรม SPSS 11.0 for window

#### สถานที่ทำการทดลอง

โรงปฏิบัติการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ภาควิชาวิทยาศาสตร์การประมง สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง

#### ระยะเวลาในการทดลอง

ตั้งแต่ ตุลาคม 2547 ถึง กุมภาพันธ์ 2548

## ผลการทดลองและวิจารณ์

1. การศึกษาาระดับของวิตามินซีที่เสริมลงในอาหารต่อการเจริญเติบโตของลูกปลาช่อน

1.1 น้ำหนักที่เพิ่มขึ้น จากการทดลองเลี้ยงปลาช่อนด้วยอาหารที่เสริมวิตามินซีที่ระดับ 0 500 และ 1000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร จากเริ่มต้นทดลองจนถึงสัปดาห์ที่ 2 ของการทดลอง พบว่า น้ำหนักที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ยของปลาในแต่ละกลุ่มทดลองมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) (ตารางที่ 7)

ในช่วงสัปดาห์ที่ 2 ถึง สัปดาห์ที่ 6 ของการทดลอง พบว่า ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ของน้ำหนักที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ย ในทุกกลุ่มทดลอง ทั้งนี้เนื่องมาจาก ในช่วงนี้มีอากาศหนาวและอุณหภูมิน้ำในบ่อต่ำ (ประมาณ 20-22 °C) ส่งผลทำให้ปลากินอาหารน้อยมาก ดังนั้นปลาจึงมีอัตราการเจริญเติบโตต่ำตามไปด้วย (ตารางที่ 7)

ในช่วงสัปดาห์ที่ 6-8 ของการทดลองพบว่า ปลาในกลุ่มที่ไม่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร จะมีน้ำหนักที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ย ต่ำกว่าปลาในกลุ่มที่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) โดยน้ำหนักที่เพิ่มขึ้นของปลาในกลุ่มที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 500 และ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม นั้นจะไม่มีแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (ตารางที่ 7)

จากผลการทดลอง จะเห็นได้ว่า ระยะ 2 สัปดาห์แรก และ ในช่วงสัปดาห์ที่ 6-8 ของการทดลอง ซึ่งเป็นช่วงที่ปลากินอาหารอย่างเต็มที่ตามความต้องการ ปลาในกลุ่มที่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร จะมีน้ำหนักที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ยสูงกว่าปลาในกลุ่มที่ไม่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร แสดงให้เห็นว่าวิตามินซี มีผลทำให้อัตราการเจริญเติบโตของปลาสูงขึ้น แต่ในช่วงสัปดาห์ที่ 2 ถึงสัปดาห์ที่ 6 ของการทดลองนั้น เป็นช่วงที่ปลากินอาหารน้อยมาก ดังนั้นปริมาณวิตามินซีที่ปลาได้รับจึงน้อยตามไปด้วย ส่งผลให้ปลาในแต่ละกลุ่มทดลองมีอัตราการเจริญเติบโตที่ไม่แตกต่างกัน

เมื่อสิ้นสุดการทดลองเป็นระยะเวลา 8 สัปดาห์ พบว่า ปลาในกลุ่มที่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร จะมีน้ำหนักที่เพิ่มขึ้นทั้งหมดเฉลี่ยสูงกว่าปลาในกลุ่มที่ไม่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) โดยปลาที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม จะมีน้ำหนักที่เพิ่มขึ้นทั้งหมดเฉลี่ยสูงกว่าปลาในกลุ่มที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 500 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) (ตารางที่ 10) ซึ่งผลการทดลองที่ได้ มีความสอดคล้องกับผลที่ได้จากการทดลองของ มะลิ และคณะ (2531) ซึ่งทำการทดลองเลี้ยงปลากะพงขาวด้วยอาหารที่เสริมด้วยวิตามินซีในระดับต่างๆ ได้แก่ 0, 500, 1000, 1500, 2000 และ 2500 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม โดยปลากะพงขาวในกลุ่มที่ได้รับการเสริม

ด้วยวิตามินซีในอาหาร จะมีเปอร์เซ็นต์น้ำหนักที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ยสูงกว่าปลาในกลุ่มที่ไม่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.05$ ) โดยปลาในกลุ่มที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม นั้นจะมีเปอร์เซ็นต์น้ำหนักที่เพิ่มขึ้นสูงกว่าปลาในกลุ่มที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 500 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม แต่เปอร์เซ็นต์น้ำหนักที่เพิ่มขึ้นของปลาในกลุ่มที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ขึ้นไปนั้นจะไม่มี ความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางที่ 7 น้ำหนักที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ยของปลาช่อนที่เลี้ยงด้วยอาหารที่เสริมวิตามินซี ที่ระดับ 0, 500 และ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ในช่วงทุกๆ 2 สัปดาห์

ความเข้มข้นวิตามินซี (มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม)	น้ำหนักที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ย (กรัม) ในสัปดาห์ที่			
	0-2	2-4	4-6	6-8
0	1.65±0.16 <sup>a</sup>	0.84±0.01 <sup>a</sup>	0.77±0.19 <sup>a</sup>	2.20±0.21 <sup>a</sup>
500	2.61±0.31 <sup>b</sup>	0.80±0.12 <sup>a</sup>	0.90±0.17 <sup>a</sup>	2.93±0.12 <sup>b</sup>
1000	3.84±0.01 <sup>c</sup>	0.80±0.09 <sup>a</sup>	0.87±0.09 <sup>a</sup>	2.87±0.09 <sup>b</sup>

หมายเหตุ ตัวอักษรเหมือนกันในสดมภ์เดียวกันแสดงความไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ )

ตัวอักษรต่างกันแสดงถึงความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.05$ )

1.2 ความยาวที่เพิ่มขึ้น ในช่วง 2 สัปดาห์แรกของการทดลอง ความยาวที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ยของปลาช่อนในกลุ่มที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 0 และ 500 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่จะต่ำกว่าปลากลุ่มที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.05$ ) (ตารางที่ 8)

ในช่วงสัปดาห์ที่ 2 ถึง สัปดาห์ที่ 6 ของการทดลอง พบว่า ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ของความยาวที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ยของปลาในทุกกลุ่มทดลอง ซึ่งเป็นผลสืบเนื่องมาจากสภาพอากาศที่หนาวเย็น

ในช่วงสัปดาห์ที่ 6-8 ของการทดลองพบว่า ปลาช่อนในกลุ่มที่ไม่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหารจะมีความยาวที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ย ต่ำกว่าปลาที่ได้รับอาหารที่เสริมด้วยวิตามินซีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.05$ ) โดยปลาที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1

กิโลกรัม นั้นจะมีความยาวเพิ่มขึ้นเฉลี่ยสูงกว่าปลาในกลุ่มที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 500 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ )

จากผลการทดลองที่ได้จะเห็นว่า ความยาวที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ยของปลาในแต่ละช่วงของการทดลองนั้นจะมีแนวโน้มที่เป็นไปในทิศทางเดียวกันกับน้ำหนักที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ยของปลาในช่วงเวลานั้นๆ เนื่องจาก ทั้งน้ำหนักและความยาวที่เพิ่มขึ้นของปลานั้นต่างก็เป็นปัจจัยที่บ่งบอกถึงการเจริญเติบโตของปลา แต่เนื่องจากสัดส่วนระหว่างความยาวกับน้ำหนักตัวในแต่ละช่วงอายุของปลานั้น อาจแตกต่างกันออกไปบ้าง ผลความแตกต่างที่วิเคราะห์ได้ทางสถิติระหว่าง ความยาวที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ย และ น้ำหนักที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ยของปลา ในบางช่วงเวลาของการทดลอง จึงอาจมีความขัดแย้งกันอยู่บ้าง แต่เมื่อดูแนวโน้มแล้วจะพบว่า เป็นไปในทิศทางเดียวกัน

เมื่อสิ้นสุดการทดลอง พบว่า ปลาในกลุ่มที่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร จะมีความยาวที่เพิ่มขึ้นทั้งหมดเฉลี่ย สูงกว่าปลาในกลุ่มที่ไม่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) โดยปลาที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม จะมีความยาวที่เพิ่มขึ้นทั้งหมดเฉลี่ย สูงกว่าปลาในกลุ่มที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 500 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) (ตารางที่ 10) ซึ่งหากมองในแง่ของการเจริญเติบโตแล้ว ผลการทดลองที่ได้จะสอดคล้องกับผลที่ได้จากการทดลองของ มะลิ และ คณะ (2531) ซึ่งทำการทดลองเลี้ยงปลากะพงขาวด้วยอาหารที่เสริมด้วยวิตามินซีในระดับต่างๆ ดังที่ได้เสนอไปแล้วในข้างต้น

ตารางที่ 8 ความยาวที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ยของปลาช่อนที่เลี้ยงด้วยอาหารที่เสริมวิตามินซี ที่ระดับ 0, 500 และ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ในช่วงทุกๆ 2 สัปดาห์

ความเข้มข้นวิตามินซี (มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม)	ความยาวที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ย (เซนติเมตร) ในสัปดาห์ที่			
	0-2	2-4	4-6	6-8
0	2.33±0.17 <sup>a</sup>	0.27±0.03 <sup>a</sup>	0.37±0.09 <sup>a</sup>	1.10±0.10 <sup>a</sup>
500	2.53±0.03 <sup>a</sup>	0.33±0.09 <sup>a</sup>	0.43±0.09 <sup>a</sup>	1.87±0.09 <sup>b</sup>
1000	3.37±0.07 <sup>b</sup>	0.47±0.09 <sup>a</sup>	0.40±0.06 <sup>a</sup>	2.23±0.12 <sup>c</sup>

หมายเหตุ ตัวอักษรเหมือนกันในสดมภ์เดียวกันแสดงความไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P > 0.05$ )

ตัวอักษรต่างกันในสดมภ์เดียวกันแสดงความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2. การศึกษาระดับของวิตามินซีที่เสริมลงในอาหารต่ออัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อ (FCR)

ระยะ 2 สัปดาห์แรกของการทดลอง ค่า FCR ของปลาในกลุ่มที่ไม่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร จะสูงกว่าในปลาในกลุ่มที่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) โดยปลาที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 500 และ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม จะไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ของค่า FCR (ตารางที่ 9)

ในช่วงสัปดาห์ที่ 2 ถึงสัปดาห์ที่ 6 ของการทดลอง พบว่า ค่า FCR ของปลาในกลุ่มที่ไม่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร จะไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ กับปลาในกลุ่มที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 500 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม แต่จะแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) กับ ค่า FCR ของปลาในกลุ่มที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม โดยที่ ค่า FCR ของปลาในกลุ่มที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 500 และ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม จะไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (ตารางที่ 9)

ในช่วงสัปดาห์ที่ 6 ถึงสัปดาห์ที่ 8 ของการทดลอง พบว่า ค่า FCR ของปลาในกลุ่มที่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีที่ระดับ 500 และ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม จะไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่จะมีค่าต่ำกว่าค่า FCR ของปลาในกลุ่มที่ไม่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร (ตารางที่ 9)

เมื่อสิ้นสุดการทดลอง พบว่า ค่า FCR เฉลี่ยของปลาในกลุ่มที่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร ทั้งที่ระดับ 500 และ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม จะต่ำกว่าในปลาในกลุ่มที่ไม่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) โดยปลาที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม จะมี FCR ต่ำกว่าปลาในกลุ่มที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 500 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) (ตารางที่ 10) ซึ่งผลการทดลองสอดคล้องกับ มะลิ และคณะ (2531) ซึ่งทำการทดลองในปลากะพงขาว โดยปลากะพงขาวที่ไม่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร จะมีประสิทธิภาพอาหาร ต่ำกว่าปลาในกลุ่มที่ได้รับการเสริมวิตามินซีในอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) โดยปลาในกลุ่มที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 500 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม จะมีประสิทธิภาพอาหารต่ำกว่าปลาที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) (ค่า FCR นั้น หากยังมีค่าต่ำก็จะเป็นการบ่งชี้ถึงความมีประสิทธิภาพดี แต่ ค่าประสิทธิภาพอาหารนั้น ยังมีค่าสูงก็จะเป็นการบ่งชี้ถึงความมีประสิทธิภาพดี)

ตารางที่ 9 ค่า FCR ของปลาช่อนที่เลี้ยงด้วยอาหารที่เสริมวิตามินซี ที่ระดับ 0, 500 และ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ในช่วงทุกๆ 2 สัปดาห์

ความเข้มข้นวิตามินซี (มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม)	ค่า FCR ในสัปดาห์ที่			
	0-2	2-4	4-6	6-8
0	1.68±0.11 <sup>a</sup>	1.63±0.04 <sup>a</sup>	1.67±0.06 <sup>a</sup>	1.59±0.05 <sup>a</sup>
500	1.23±0.05 <sup>b</sup>	1.47±0.06 <sup>ab</sup>	1.54±0.04 <sup>ab</sup>	1.41±0.00 <sup>b</sup>
1000	1.02±0.00 <sup>b</sup>	1.43±0.02 <sup>b</sup>	1.46±0.03 <sup>b</sup>	1.44±0.09 <sup>b</sup>

หมายเหตุ ตัวอักษรเหมือนกันในสัปดาห์เดียวกันแสดงว่าไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P>0.05)  
ตัวอักษรต่างกันในสัปดาห์เดียวกันแสดงว่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P<0.05)

ตารางที่ 10 แสดงผลการทดลองเลี้ยงปลาช่อน ด้วยอาหารที่มีการเสริมด้วยวิตามินซีที่ระดับ 0, 500 และ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เป็นเวลา 8 สัปดาห์

	ความเข้มข้นของวิตามินซี (มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม)		
	0	500	1000
น้ำหนักที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ย (กรัม)	5.22±0.23 <sup>a</sup>	6.91±0.17 <sup>b</sup>	8.37±0.10 <sup>c</sup>
ความยาวที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ย (เซนติเมตร)	3.97±0.12 <sup>a</sup>	5.17±0.09 <sup>b</sup>	6.47±0.15 <sup>c</sup>
FCR	1.62±0.02 <sup>a</sup>	1.42±0.05 <sup>b</sup>	1.25±0.00 <sup>c</sup>

หมายเหตุ ตัวอักษรเหมือนกันในแถวเดียวกันแสดงว่าไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P>0.05)  
ตัวอักษรต่างกันแถวเดียวกันแสดงว่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P<0.05)

## สรุป

1. วิตามินซีมีความสำคัญและจำเป็นต่อการเจริญเติบโตของปลาช่อน โดยปลาช่อนที่ได้รับอาหารที่เสริมด้วยวิตามินซี จะมีน้ำหนักและความยาวที่เพิ่มขึ้น สูงกว่าปลาที่ไม่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร โดยที่ปลาช่อนที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม จะมีน้ำหนักและความยาวที่เพิ่มขึ้น สูงกว่าปลาที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 500 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

2. วิตามินซีจะช่วยทำให้ปลาช่อนมีอัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อ (FCR) ต่ำลง โดย FCR ของปลาช่อนที่ได้รับอาหารที่เสริมด้วยวิตามินซี จะมีค่าต่ำกว่า FCR ของปลาที่ไม่ได้รับการเสริมด้วยวิตามินซีในอาหาร โดยที่ปลาช่อนที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม จะมีค่า FCR ต่ำกว่าปลาที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 500 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

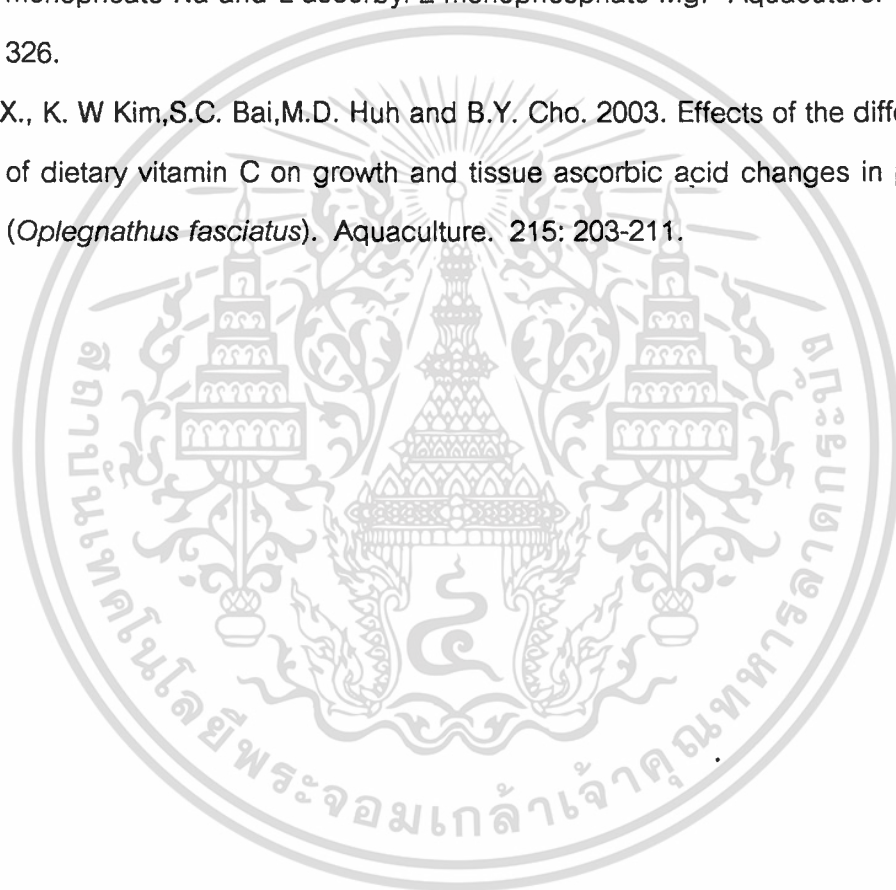
## ข้อเสนอแนะ

ควรมีการศึกษาต่อถึงระดับของวิตามินซีที่เสริมลงในอาหารที่จะนำไปเลี้ยงปลาช่อน โดยใช้วิตามินซีที่ระดับความเข้มข้นต่ำกว่า 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม แต่สูงกว่า 500 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เพื่อศึกษาอัตราการเจริญเติบโตและอัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อของปลา หากพบว่าไม่แตกต่างกับผลที่ได้จากปลาที่ได้รับวิตามินซีที่ระดับ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ก็จะเป็นการลดค่าใช้จ่ายในส่วน of วิตามินซีลงได้

## เอกสารอ้างอิง

- มะลิ บุญยรัตผลิน นันทิยา ชุ่มประเสริฐ ไพรัตน์ กอสุธาร์ภักษ์ วิษณุ ไชยชนะ และ ศิริมล ชุ่มสูงเนิน. 2531. ผลของระดับวิตามินซีที่เติมในอาหารต่อการเจริญเติบโต ประสิทธิภาพอาหารและอัตราการรอดของปลากะพงขาว. สถาบันเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่งแห่งชาติ กรมประมง, สงขลา. 21 น.
- Ai Q., K. Mai, C. Zhang, W. Xu, Q. Duan, B. Tan and Z. Liufu. 2004. Effects of dietary vitamin C on growth and immune response of Japanese seabass, *Lateolabrax japonicus*. *Aquaculture*. 242: 489-500.
- Chien, L. and D.Hwang. 200. Effects of thermal stress and vitamin C on lipid peroxidation and fatty acid composition in the liver of thornfish *Terapon jarbua*. *Comparative Biochemistry and Physiology Part B* . 128:91-97.
- Henrique, M.M.F. , E.F. Gomes , M.F. Gouillou – Coustans , A. Oliva – Teles and S.J. Davies. 1998. Influence of supplementation of practical diets with vitamin C on growth and response to hypoxic stress of seabream, *Sparus aurata*. *Aquaculture*. 161: 415-426.
- Hwang, D. and T.Lin. 2001. Effect of temperature on dietary vitamin C requirement and lipid in common carp. *Comparative Biochemistry and Physiology Part B*. 131: 1-7.
- Lin M.F. and S.Y. Shiau. 2004. Dietary L-ascorbic acid affects growth, nonspecific immune responses and disease resistance in juvenile grouper, *Epinephelus malabaricus*. *Aquaculture*. 244: 215-221.
- Liu J., Y. Cui and J.Liu. 2000. Resting metabolism and heat increment of feeding in mandarin fish (*Siniperca chuatsi*) and Chinese snakehead (*Channa argus* ). *Comparative Biochemistry and Physiology - Part A : Molecular&Integrative Physiology*. 127: 131-138.
- Merchie, G. , P.Lavens and P.Sorgeloos. 1997. Optimization of dietary vitamin C in fish and crustacean larvae: a review. 155: 165-181.

- Ortuno, J., M.A. Esteban and J. Meseguer. 1999. Effect of high dietary intake of vitamin C on non-specific immune response of Gilthead Seabream (*Sparus aurata* L.). *Fish and Shellfish immunology*. 9: 429-443
- Sakakura, Y., S. Koshi, Y. Iida, K. Tsukamoto, T. Kida and J.H. Blom. 1998. Dietary vitamin C improves the quality of yellowtail (*Seriola quinqueradiata*) seeding. *Aquaculture*. 161: 427-437.
- Shiau, S. and T. Hsu. 1999. Quantification of vitamin C requirement for juvenile hybrid tilapia, *Oreochromis niloticus* X *Oreochromis aureus*, with L-ascorbyl-2-monophosphate-Na and L-ascorbyl-2-monophosphate-Mg. *Aquaculture*. 175: 317-326.
- Wang, X., K. W Kim, S.C. Bai, M.D. Huh and B.Y. Cho. 2003. Effects of the different level of dietary vitamin C on growth and tissue ascorbic acid changes in parrot fish (*Oplegnathus fasciatus*). *Aquaculture*. 215: 203-211.



## ภาคผนวก

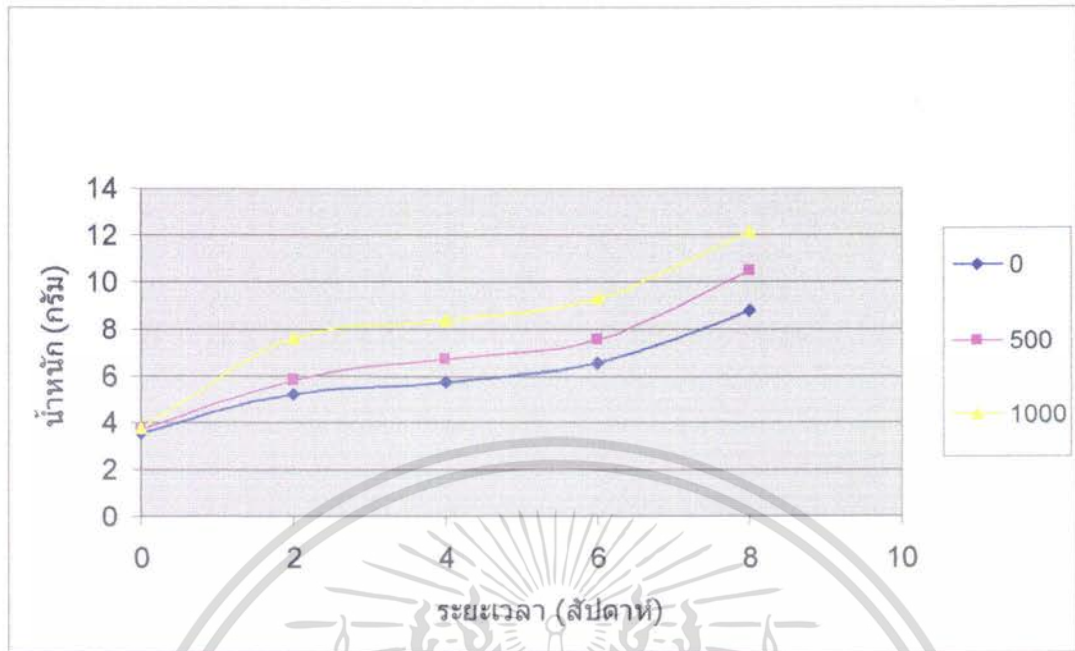
ตารางผนวกที่ 1 องค์ประกอบทางเคมีของอาหารปลาลำเจ็ฐรูปที่ใช้ในการทดลอง (เปอร์เซ็นต์ของอาหาร)

โปรตีน	ไขมัน	เยื่อใย	ความชื้น	เถ้า	NFE
30	8	3	10.9	12	36.1

ตารางผนวกที่ 2 คุณภาพน้ำในบ่อทดลอง

ระดับความเข้มข้นของวิตามินซี		พารามิเตอร์		
(มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)		pH	DO(มิลลิกรัมต่อลิตร)	NH <sub>3</sub> (มิลลิกรัมต่อลิตร)
0	ครั้งที่ 1	7.73	5.12	0.376
	ครั้งที่ 2	7.94	4.86	0.583
	ครั้งที่ 3	8.12	4.92	0.618
500	ครั้งที่ 1	7.83	5.03	0.582
	ครั้งที่ 2	8.16	4.81	0.647
	ครั้งที่ 3	8.07	4.87	0.603
1000	ครั้งที่ 1	7.95	5.06	0.594
	ครั้งที่ 2	8.17	4.72	0.664
	ครั้งที่ 3	8.23	4.69	0.736

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 1 น้ำหนักเฉลี่ยของปลาช่อนที่เลี้ยงด้วยอาหารที่เสริมวิตามินซี ที่ระดับ 0, 500 และ 1000 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ในช่วงทุกๆ 2 สัปดาห์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้