

การใช้ฝุ่นข้าวโพดเป็นสารเสริมในข้าวโพดหมัก

Utilization of Corn Dust as Additive of Corn Silage

อัญชลี จาละ

ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต ปทุมธานี

ดรุณี ศรีชนะ

ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต ปทุมธานี

บทคัดย่อ

กระบวนการหมักลำต้นข้าวโพดอ่อนและเปลือกหุ้มฝักข้าวโพดอ่อน ร่วมกับการเติมฝุ่นข้าวโพดเป็นสารเสริมในอัตราส่วนต่าง ๆ (2.5, 5, 10 เปอร์เซ็นต์) เป็นเวลา 30 วัน ตรวจสอบความเป็นกรด - เบส ของลำต้นข้าวโพดอ่อนพบว่าค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.70 -3.78 และส่วนของเปลือกหุ้มฝักข้าวโพดอ่อนมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.62-3.64 เมื่อนับชนิดของจุลินทรีย์พบแบคทีเรียมีจำนวนเพิ่มขึ้น และ เชื้อแบคทีเรียในกลุ่มแลคติกแอซิก และ เชื้อยีสต์ใน ส่วนของลำต้นและเปลือกหุ้มฝักข้าวโพดอ่อนมีปริมาณผันแปรตามกับปริมาณฝุ่น ข้าวโพดที่เพิ่มมากขึ้น เช่นเดียวกัน

การประเมินคุณค่าทางโภชนาและการย่อยได้ในกระเพาะรูเมนโดยวิธีแบบคลัดเจอร์ของข้าวโพดหมักจากต้นและใบข้าวโพดฝักอ่อน และเปลือกข้าวโพดฝักอ่อน ที่เสริมด้วยฝุ่นข้าวโพดในอัตราส่วน (0, 2.5, 5 และ 10 เปอร์เซ็นต์) พบว่า ข้าวโพดหมักจากต้นและใบข้าวโพดฝักอ่อน มีการสูญเสียน้ำหนักแห้ง (14.33%) ปริมาณ น้ำหนักแห้ง (23.06%) การย่อยได้วัตถุแห้ง (56.00%) การย่อยได้อินทรีย์วัตถุ (54.47%) และการย่อยได้โปรตีน (70.42%) มากกว่า ($p < 0.05$) ในข้าวโพดหมักที่ทำจากเปลือกข้าวโพดฝักอ่อน (13.18, 16.85, 54.17, 53.52 และ 67.85% ตามลำดับ) ในขณะที่ ข้าวโพดหมักจากเปลือกข้าวโพดฝักอ่อนมีอินทรีย์วัตถุ (94.86%) และโปรตีน (10.41%) สูงกว่า ($p < 0.05$) ในข้าวโพดหมักจากต้นและใบข้าวโพดฝักอ่อน (93.04 และ 7.42% ตามลำดับ) แต่ปริมาณแอมโมเนีย ไนโตรเจน (2.38-2.44%) และค่า pH (3.61-3.65) ของข้าวโพดหมักทั้งสองชนิดไม่แตกต่างกัน ($p > 0.05$) การเสริมฝุ่นข้าวโพดในการทำข้าวโพดหมักช่วยเพิ่มปริมาณวัตถุแห้ง และ โปรตีน ลดการสูญเสีย น้ำหนักแห้ง อินทรีย์วัตถุ แอมโมเนียไนโตรเจน การย่อยได้วัตถุแห้ง การย่อยได้อินทรีย์วัตถุ และการย่อยได้โปรตีน ขณะที่ค่า pH ไม่เปลี่ยนแปลง และไม่พบอิทธิพลร่วมระหว่างปัจจัยทั้งสองต่อค่าโภชนาและการย่อยได้ในกระเพาะรูเมนในแบบ คลัดเจอร์ที่ทำการศึกษา

คำสำคัญ: จุลินทรีย์ ต้นและใบข้าวโพดฝักอ่อน เปลือกข้าวโพดฝักอ่อน ฟืนข้าวโพด ข้าวโพดหมัก ค่าโภชนะการช้อยได้ในกระเพาะรูเมน แบบคัลเจอร์

Abstract

Process of producing corn silage from stem and leaf of baby corn and baby corn husk added with corn dust (0%, 2.5%, 5% and 10%) in batch culture had been done by fermenting for 30 days. Types and numbers of microorganism (bacteria yeast and lactic acid bacteria) and their pH were determined. It was found that the average pH from stem and leaf of baby corn (SL) were 3.70 – 3.78 and from baby corn husk (BCH) were 3.62 – 3.64. During the period of fermenting, types of microorganism were counted. The numbers of total bacteria and lactic acid bacteria were increased while the number of yeast was increased in SL and BCH when the concentration of corn dust was increase.

The evaluation of nutrient values and rumen digestibility of corn silage produced from stem and leaf of baby corn and baby corn husk added with corn dust in batch culture which supplemented with corn dust (0, 2.5, 5 and 10%) was done. It was found that the corn silage produced from SL had higher ($P<0.05$) dry matter loss (14.33%), dry matter content (23.26%), dry matter digestibility (56%), organic matter digestibility (54.47%) and protein digestibility (70.42%) than those of the corn silage produced from BCH (13.18, 16.85, 54.17, 53.52 and 67.85%, respectively) whereas the corn silage produced from BCH had higher ($P<0.05$) organic matter content (94.86%) and protein (10.41%) than those of the corn silage produced from SL (93.04 and 7.42%, respectively). Ammonia nitrogen (2.38-2.44%) and pH (3.61-3.65) of both corn silages were not significantly different ($P>0.05$). Corn dust added to the ensilage significantly increased ($P<0.05$) in dry matter protein contents but significantly decreased ($P<0.05$) in dry matter loss, organic matter content, dry matter digestibility, organic matter digestibility and protein digestibility whereas pH remained unchanged. None of the interaction effects ($P>0.05$) of the types of raw material for ensilage and corn dust addition were found in all parameters measured.

Keywords: stem and leaf of baby corn, baby corn husk, corn dust, corn silage, nutrient value, digestibility in rumen, batch culture

1. บทนำ

ปัจจุบันการเลี้ยงโคพบได้ทั่วไปในประเทศไทย และ ในช่วงฤดูแล้งมักประสบปัญหาการขาด

แคลนพืชอาหารสัตว์ จึงมีการเก็บถนอมพืชอาหารสัตว์ที่ให้ผลผลิตสูงใน

ช่วงฤดูฝน โดยเก็บไว้ในรูปของหญ้าแห้ง และหญ้าหมัก การทำหญ้าหมักเป็นวิธีการถนอมพืช

อาหารสัตว์ และยังสามารถแก้ไขปัญหในช่วงขาดแคลนได้อีกด้วย จากรายงานพบว่า ในประเทศไทยมีการทำพืชหมักมากกว่า 1,421 ตันต่อปี [1] และ [12] คิดเป็น 24.4% ของผลผลิตพืชอาหารสัตว์ทั้งหมด

การทำข้าวโพดหมัก (corn silage) เป็นวิธีการถนอมพืชอาหารสัตว์ ไว้ใช้ใน ช่วงฤดูแล้งที่ขาดแคลนพืชอาหารสัตว์ [7],[8] และ [9] ในประเทศแถบยุโรป เช่น ประเทศเนเธอร์แลนด์ เยอรมัน และเดนมาร์ก พืชอาหารสัตว์ที่ผลิตขึ้นภายในประเทศและประมาณ 90% ถูกทำเป็น Silage แม้แต่ประเทศที่มีสภาพอากาศที่เหมาะสมในการทำหญ้าแห้ง เช่น ประเทศฝรั่งเศส และอิตาลี พืชอาหารสัตว์ที่ผลิตขึ้นภายในประเทศประมาณ 50% จะถูกทำเป็น silage เพื่อใช้เป็นแหล่งอาหารหยาบให้สัตว์เคี้ยวเอื้องในช่วงฤดูหนาว [34]

ในการทำข้าวโพดหมัก กระบวนการหมักที่ดีขึ้นอยู่กับ องค์ประกอบทางเคมีของพืช ปริมาณอากาศที่มีอยู่ และกิจกรรมของจุลินทรีย์ ในการทำ corn silage มักเติมสารเสริม เช่น เมล็ดธัญพืช หินปูน ยูเรีย และกากน้ำตาล เพื่อให้เกิดกระบวนการหมักอย่างสมบูรณ์ และช่วยทำให้ corn silage มีความน่ากินมากขึ้น[6] , [14] ส่วน [17] ได้ใช้ข้าวโพดพร้อมซังบดละเอียด (Corn-and-cob meal)เมล็ดข้าวโพด และเมล็ดธัญพืชอื่น ๆ บดละเอียดประมาณ 10% ของน้ำหนัก เป็นสารเสริมที่ช่วยเพิ่มพลังงานใน corn silage และช่วยให้กระบวนการหมักในกอง corn silage เกิดขึ้นได้อย่างรวดเร็วและสมบูรณ์อีกด้วย [3]

ฟ่อนข้าวโพดเป็นผลพลอยได้เหลือทิ้งจากการกะเทาะเมล็ดข้าวโพดจากฝัก ฟ่อนข้าวโพดซึ่งประกอบด้วยเยื่อใยที่มีชิ้นขนาดเล็กและฟ่อนแป้ง และมีความเป็นไปได้ที่จะนำมาเพิ่มมูลค่าโดยนำมาเป็นสารเสริมให้กระบวนการหมักในกองหญ้าหมัก

เกิดขึ้นได้ดี คณะผู้วิจัย ได้ทำการวิจัยเพื่อเป็นแนวทางการเพิ่มมูลค่าฟ่อนข้าวโพด และจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดกระบวนการหมักข้าวโพดหมัก

2. วัตถุประสงค์

เพื่อนำฟ่อนข้าวโพดซึ่งเป็นของเหลือใช้ทางการเกษตรมาก่อให้เกิดประโยชน์

1. เพื่อเพิ่มมูลค่าฟ่อนข้าวโพดโดยนำมาใช้เป็นสารเสริมในการทำข้าวโพดหมัก
2. เพื่อศึกษาปริมาณ ฟ่อนข้าวโพดที่เหมาะสมต่อการใช้เป็นสารเสริมในการทำข้าวโพดหมัก
3. เพื่อศึกษาชนิดของจุลินทรีย์ที่เกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการทำข้าวโพดหมัก

3. การตรวจสอบเอกสาร

ชาญชัย [5] ได้กล่าวว่าหญ้าหมัก หมายถึง พืชอาหารสัตว์ที่เก็บรักษาไว้ในสภาพความชื้นสูงไม่มีอากาศเข้าไป สามารถเก็บพืชหมักได้เป็นเวลานาน โดยส่วนประกอบต่าง ๆ และคุณค่าอาหารไม่เปลี่ยนแปลง ใช้เป็นอาหารสัตว์ในช่วงฤดูที่ขาดแคลนหญ้าสด [4]

ฟ่อนข้าวโพด เกิดจากการกะเทาะเมล็ดออกจากฝัก เมื่อศึกษาพบว่าฟ่อนข้าวโพดประกอบด้วยเยื่อใย ขนาดเล็กและผงฟ่อนแป้ง และการผลิตหญ้าหมักให้มีคุณค่าทางอาหารสัตว์เท่ากับ หรือใกล้เคียงกับพืชก่อนหมักมากที่สุดนั้น กระบวนการหมักจะเกิดได้สมบูรณ์ pHลดลงได้เร็วเพียงใด จำเป็นต้องอาศัยปัจจัยหลายอย่างมาเกี่ยวข้อง เช่น ชนิดของพืช อายุการตัด ขนาดของชิ้นส่วนพืชระดับความชื้นที่เหมาะสม การใช้สารเสริมในหญ้าหมัก[1] และปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ละลายน้ำได้ (WSC) ในหญ้า

หมักควรอยู่ในช่วง 6-12 เปอร์เซ็นต์ ของน้ำหนักแห้ง ยังมีการใช้รำละเอียด จะช่วยกระตุ้นให้มีการสร้างกรดแลคติกมากขึ้น ทำให้คุณภาพหญ้าหมักนั้นดีขึ้น และยังช่วยดูดซับความชื้น ลดการเกิดจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดการเน่าเสียของหญ้าหมักอีกด้วย กรดทำให้พืชหมักมีสภาพคงที่ คือ กรดแลคติก [13] ซึ่งเกิดจากการทำงานของแบคทีเรียกลุ่มแลคติกแอซิด (Lactic acid bacteria - LAB) แบคทีเรียกลุ่มนี้มีความสามารถในการใช้คาร์โบไฮเดรตที่ละลายน้ำได้ (Water soluble carbohydrate - WSC) ส่งผลให้ได้ผลผลิตเป็นกรดแลคติก และทำให้ค่า pH ที่มีอยู่ในอาหารหมักลดลง และมีผลทำให้กระบวนการต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในพืชที่หมักนั้น หยุดกระบวนการต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น และยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ไม่เป็นประโยชน์ และทำให้พืชหมักมีคุณภาพดีขึ้น คือช่วยเพิ่มปริมาณวัตถุแห้งให้กับพืชหมักอีกด้วย [21] ในด้านโปรตีนหยาบ (Crude Protein) ในข้าวโพดมีอยู่ประมาณ 7.9 เปอร์เซ็นต์เมื่อเทียบกับถั่วอัลฟาฟาร์ที่มีอยู่ 20.0 เปอร์เซ็นต์ และฟางข้าวสาลี มีอยู่ประมาณ 18.1 เปอร์เซ็นต์ [18]

แลคติกแอซิดแบคทีเรีย เป็นจุลินทรีย์ชนิดอิงอาศัย พบได้ทั่วไปในระหว่างการหมักจะมีการแข่งขันกันกับจุลินทรีย์ชนิดอื่น ๆ จะมีมากน้อยแค่ไหนขึ้นอยู่กับลักษณะของพืช ปริมาณวัตถุแห้ง ปริมาณและองค์ประกอบของน้ำตาลที่มีอยู่ในพืชและสมบัติเฉพาะของ แลคติกแอซิดแบคทีเรีย เช่น ความทนต่อกรดและแรงดันออสโมซิส แลคติกแอซิดแบคทีเรียมีหลายชนิดที่ทำให้พืชหมักมีค่า pH เท่ากับ 4-5 ได้ แลคติกแอซิดแบคทีเรียทุกชนิดสามารถเจริญได้ ทั้งในสภาพที่ไม่มีก๊าซออกซิเจน (Obligative anaerobic) และมีก๊าซออกซิเจน (Facultative anaerobic) [2]

4. อุปกรณ์และวิธีการ

4.1 หมักต้นและเปลือกหุ้มฝักอ่อนข้าวโพด

ตัดต้นข้าวโพดฝักอ่อนตัดทันทีหลังเก็บฝักข้าวโพดฝักอ่อน โดยตัดสูงจากพื้นประมาณ 10 ซม. สับต้นและใบข้าวโพดฝักอ่อน และสับเปลือกข้าวโพดฝักอ่อนให้มีขนาดประมาณ 1 นิ้ว แล้วนำฝู่นข้าวโพดผสมลงไปใช้อัตราส่วน 2.5% 5% และ 10% โดยน้ำหนัก บรรจุลงในถัง ปริมาณน้ำหนักสด 10 กก./ถัง ปิดฝาให้แน่น ตั้งไว้ในโรงเก็บนาน 30 วัน และทำการตรวจวิเคราะห์องค์ประกอบทางโภชนา และแบ่งแต่ละทรีตเมนต์ใส่ถุงพลาสติกแบบมีซิปปิดให้แน่นไม่ให้อากาศเข้าใช้สำหรับตรวจนับชนิดจุลินทรีย์และค่าความเป็นกรดและเบส

4.2 การตรวจนับชนิดจุลินทรีย์ ตรวจปริมาณเชื้อที่เกิดขึ้น วันที่ 1, 7, 14, 21, และ 30 วัน ตามลำดับ โดยทำการเพาะเลี้ยงบนอาหารสังเคราะห์ที่ใช้เลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์ มี 3 ชนิด Nutrient agar (NA) สำหรับเชื้อ แบคทีเรีย Potato dextrose agar (PDA) สำหรับเชื้อยีสต์ และ Mann rogasa sharp agar (MRS) สำหรับเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย โดยเลี้ยงในตู้บ่มที่อุณหภูมิ 37 °C และทำการตรวจนับจำนวนจุลินทรีย์

4.3 การศึกษาคุณค่าทางโภชนา

4.3.1 การวิเคราะห์ความชื้นหรือวัตถุแห้ง

4.3.2 การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนา

4.3.2.1 การวิเคราะห์โปรตีนด้วย เครื่องวิเคราะห์โปรตีน (Kjedahl apparatus) และตรวจสอบปริมาณแอมโมเนีย ในโตรเจน

4.3.2.2 การวิเคราะห์ไขมัน (Crude Fat) ด้วย เครื่องสกัดไขมันแบบ Soxhlet (Fat extraction apparatus)

การวางแผนการทดลอง: ใช้แผนการทดลอง 2x4 Factorial in Completely Randomized Design จำนวน 3 ซ้ำ ปัจจัยหลักที่ศึกษา คือ ชนิดของวัตถุดิบที่ใช้ทำข้าวโพดหมัก (ต้นข้าวโพดฝักอ่อน และเปลือกข้าวโพดฝักอ่อน) ปริมาณฝุ่นข้าวโพด (การใช้ฝุ่นข้าวโพด 0, 2.5, 5 และ 10% ของน้ำหนักสดของวัตถุดิบที่ใช้ในการหมัก) และการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติโดยใช้ Proc GLM และเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของแต่ละทรีตเมนต์ โดยใช้ลิสแอสควร์มีนส์ (Least Square means, LS means) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SAS [28]

4.4 ประเมินการย่อยได้ของวัตถุดิบแห้งและอินทรีย์วัตถุ โดยจุลินทรีย์ในกระเพาะรูเมน ด้วยวิธีการเพาะเลี้ยงแบบแบช (batch culture) ตามวิธีของ [32] คำนวณหาเปอร์เซ็นต์การย่อยได้ของวัตถุดิบแห้งและอินทรีย์วัตถุ ดังนี้

% การย่อยได้ของวัตถุดิบแห้ง =

$$\frac{(\text{ตัวอย่างก่อนบ่ม} - \text{นน. แห้งตัวอย่างหลังบ่ม}) \times 100}{\text{นน. แห้งของตัวอย่างก่อนบ่ม}}$$

% การย่อยได้ของอินทรีย์วัตถุ =

$$\frac{(\text{นน.อินทรีย์วัตถุก่อนบ่ม} - \text{นน. อินทรีย์วัตถุหลังบ่ม}) \times 100}{\text{นน. อินทรีย์วัตถุก่อนบ่ม}}$$

นน. อินทรีย์วัตถุ = นน. แห้ง - นน. เถ้า

5. สถานที่ทำการทดลอง

ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ และ ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต ปทุมธานี

6. ผลและวิจารณ์การทดลอง

6.1 ความเป็นกรด และการตรวจนับจุลินทรีย์ การหมักลำต้นข้าวโพดอ่อนและเปลือกหุ้มฝักข้าวโพดอ่อนในแต่ละทรีตเมนต์ เป็นเวลานาน 1, 7, 14, 21 และ 30 วัน คุ่มนำส่วนของข้าวโพดหมักในแต่ละทรีตเมนต์ วัดค่าความเป็นกรดเบส (pH) ได้ค่าเฉลี่ยที่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ดังตารางที่ 1 และเมื่อตรวจนับชนิดและปริมาณจุลินทรีย์ได้ค่าเฉลี่ยดังตารางที่ 2 จากการศึกษาพบว่าในช่วงวันแรกทรีตเมนต์ที่ไม่เติมฝุ่นข้าวโพดมีค่าความเป็นกรด 5.6 เมื่อเปรียบเทียบกับทรีตเมนต์อื่น ๆ ที่มีการเติมฝุ่นข้าวโพด และมีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งแบคทีเรีย (9×10^5 cfu/g) ยีสต์ (6×10^5 cfu/g) และแลคติกแอซิกแบคทีเรีย (3.6×10^6 cfu/g) พบเป็นจำนวนมากซึ่งให้ผลเช่นเดียวกับการทดลองของ [19] ที่พบจุลินทรีย์จากตัวอย่างมากถึง 10^9 cfu/g และเมื่อเทียบกับปริมาณฝุ่นข้าวโพดที่เติมลงไปในแต่ละทรีตเมนต์ของการหมักลำต้นข้าวโพดปรากฏว่า ปริมาณฝุ่นที่เพิ่มขึ้นมีผลต่อความเป็นกรด ทำให้มีค่าความเป็นกรดลดลงอยู่ในช่วง 5.8-6.8 ให้ผลเช่นเดียวกับทรีตเมนต์ที่ใช้เปลือกของข้าวโพดฝักอ่อน โดยค่าเฉลี่ยความเป็นกรดที่เริ่มต้นและไม่เติมฝุ่นข้าวโพดจะมีค่าเฉลี่ยความเป็นกรดเท่ากับ 5.7 ซึ่งสูงกว่าทรีตเมนต์ที่เติมฝุ่นข้าวโพดที่มีค่าเฉลี่ยความเป็นกรดเท่ากับ 5.9 – 6.9 ซึ่งสอดคล้องกับการทดลองของ [29] ที่ทำการหมักข้าวโพดและข้าวฟ่างพบว่าปริมาณของแลคติกแอซิกแบคทีเรีย มีจำนวนน้อยในช่วงแรก และปริมาณจุลินทรีย์ ก็เพิ่มขึ้นตามจำนวนวันที่ทำการหมัก และปริมาณก็ลดลงตามปริมาณฝุ่นข้าวโพดที่เพิ่มขึ้นทั้งที่เติมและไม่เติมฝุ่นข้าวโพดในส่วนของลำต้นและเปลือกหุ้มฝักข้าวโพดอ่อน ส่งผลทำให้ความเป็นกรดในการหมักนี้เพิ่มมากขึ้นด้วย ซึ่งช่วงแรกความเป็น

กรดลดลงน้อยมีค่าใกล้เคียงเป็นกลาง (ประมาณ 6) ซึ่งอาจเนื่องจากจำนวนจุลินทรีย์มีปริมาณน้อยเป็นเหตุให้มีความเป็นกรดไม่สูง และ [26] ได้รายงานว่าการทำหมักเป็นวิธีการเตรียมพืชอาหารสัตว์ให้เกิดกระบวนการหมักตามธรรมชาติได้กรดแลคติกภายใต้สภาพไร้อากาศ lactic acid bacteria จะหมัก water-soluble carbohydrate (WSC) ได้กรดแลคติกนั้น ในระยะที่ 1 ซึ่งเป็นช่วงของ aerobic phase ระยะนี้เป็นระยะที่ใช้เวลาเพียง 2-3 ชั่วโมงเท่านั้น คือออกซิเจนภายในชั้นส่วนของพืชหมักถูกทำให้ลดลงเกิดจากการหายใจของชั้นส่วนพืชและจุลินทรีย์พวก aerobic และพวก facultative aerobic เช่น ยีสต์ และ enterobacteria นอกจากนี้ยังมีเอนไซม์ เช่น protease และ carbohydrase ยังทำงาน (active) อยู่ในระยะนี้ โดย pH ที่วัดได้จากน้ำที่อยู่ในชั้นส่วนของพืชสดยังคงอยู่ในช่วงปกติ (6.0-6.5) ของพืชทั่วไป แต่หลังจากทดลองหมักได้ 7 วัน ค่าความเป็นกรดก็เพิ่มมากขึ้นอาจเนื่องจากสารอาหารที่เติมลงไป (ฟุนข้าวโพด) ในทริตเมนต์ต่าง ๆ เกิดการเปลี่ยนแปลงเป็นสารอาหารสำหรับเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำการหมัก และถ้าในระหว่างการหมัก เข้าถึงการพัฒนาและขยายจำนวนของแลคติกแอซิคแบคทีเรียอย่างสมบูรณ์ และกลายเป็นประชากรที่มีจำนวนมากเหนือกว่าจุลินทรีย์ชนิดอื่น ๆ pH จะลดลงเป็น 3.8-5.0 [26] เช่นเดียวกับการทดลองของ [36] และ [31] ได้กล่าวว่าการเพิ่มความชื้นให้มากขึ้นนั้น ขึ้นอยู่กับกระบวนการเมตาโบลิซึมที่เกิดจากการทำงานของยีสต์ และแบคทีเรียและสารอาหารที่มีอยู่และในการทดลองนี้พบว่าปริมาณของจุลินทรีย์ก็เพิ่มมากขึ้นเช่นเดียวกันทั้งในส่วนของลำต้นและเปลือกหุ้มฝักข้าวโพดอ่อนในทริตเมนต์ที่เติมฟุนข้าวโพด โดยมีปริมาณแบคทีเรียมีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 1.433×10^6 cfu/g –

1.467×10^6 cfu/g ยีสต์ มีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 2.433×10^7 cfu/g ถึง 6.467×10^7 cfu/g และแลคติกแบคทีเรียมีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 1.033×10^6 cfu/g ถึง 6.033×10^6 cfu/g ซึ่งได้ผลเช่นเดียวกับการทดลองของ [29] ที่ทำการหมักข้าวโพดและข้าวฟ่างพบว่าปริมาณของแบคทีเรียพวก แลคติกแอซิคแบคทีเรีย มีจำนวนน้อยในช่วงแรก และปริมาณก็เพิ่มขึ้นตามจำนวนวันที่ทำการหมัก และเช่นเดียวกับการทดลองของ [15] ที่เติมเมล็ดข้าวโพดลงในข้าวโพดหมักพบว่า ความเป็นกรดเพิ่มมากขึ้นและปริมาณจุลินทรีย์ก็เพิ่มขึ้นด้วย แต่เมื่อหมักส่วนของลำต้นและเปลือกหุ้มฝักข้าวโพดอ่อนนานเป็นเวลา 30 วัน ก็ส่งผลให้ความเป็นกรดเกิดมากขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากการทำงานของจุลินทรีย์ที่เจริญเติบโตอยู่ในถังหมักส่งผลให้ความเป็นกรดสูงขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับการทดลองของ [27] พบว่าการเติม *Lactobacillus plantarum* ในข้าวโพดหมักระยะที่เมล็ดเริ่มเป็นน้ำนมทำให้คุณภาพของพืชหมักดีขึ้น อาจเนื่องจากการเกิดกรดแลคติกมากขึ้นทำให้ค่า pH ต่ำลงอยู่ในระดับที่เหมาะสมได้เร็วขึ้น มีผลยับยั้งการทำงานจุลินทรีย์ชนิดอื่น ๆ ได้เช่นเดียวกับการทดลองของ [25] พบว่าค่า pH ลดลงอย่างรวดเร็ว้น้อยกว่า 4.6 และจุลินทรีย์กลุ่มแลคติกแอซิคยับยั้งการเจริญเติบโต จุลินทรีย์ชนิดอื่น ๆ ด้วยการตรวจนับชนิด และจำนวนแบคทีเรีย ยีสต์ และแลคติกแอซิคแบคทีเรีย ปรากฏว่ามีจำนวนเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มแลคติกแอซิคแบคทีเรียซึ่งเป็นกลุ่มที่ต้องการ มีปริมาณสูงมาก (7.416×10^7 cfu/g) ส่งผลให้ค่าความเป็นกรดสูง (3.62) ตามไปด้วย ในการทดลองนี้ความเป็นกรดมีค่าผันแปรตามวันที่ทำการหมักและปริมาณฟุนข้าวโพดที่เติม ทั้งในส่วนของลำต้นและเปลือกหุ้มฝักข้าวโพดอ่อน คือ ยิ่งหมักข้าวโพदनานวันค่าความเป็นกรดก็ยิ่งมากขึ้น ปริมาณ

จุลินทรีย์ก็มากขึ้นด้วย โดยเฉพาะจุลินทรีย์กลุ่มแลคติก แอซิดแบคทีเรีย ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากการทำงานด้านเมตาบอลิซึมของเชื้อยีสต์และแบคทีเรียในถังหมัก ดังการทดลองของ [37] และ [31] ดังนั้นการทดลองนี้ การวัดค่า pH พบว่าค่า pH ต่ำกว่า 4.2 ซึ่งจะส่งผลให้จุลินทรีย์ต่าง ๆ จะไม่สามารถเจริญได้ รวมทั้งเอนไซม์ต่าง ๆ ของพืชก็จะหยุดกิจกรรมด้วย ทำให้คุณภาพของพืชหมักทั้งหมดที่ตลอดไป [31]

6.2 การวิเคราะห์ค่าทางโภชนา

การสูญเสียน้ำหนักแห้ง

จากการศึกษาพบว่าการใช้ต้นและใบข้าวโพดฝักอ่อนทำเป็นข้าวโพดหมักเกิดการสูญเสียน้ำหนักแห้ง (14.33%) มากกว่าการใช้เปลือกข้าวโพดฝักอ่อน (13.18%) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ดังแสดงในตารางที่ 3 การใช้ฟืนข้าวโพดเป็นสารเสริมในการทำข้าวโพดหมักลดการสูญเสียน้ำหนักแห้ง ($P < 0.05$) ปริมาณการใช้ฟืนข้าวโพดเพิ่มขึ้นจาก 2.5 เป็น 5 และ 10% ทำให้ข้าวโพดหมักมีการสูญเสียน้ำหนักแห้งลดลงจาก 15.90 เป็น 13.39 และ 8.21% ตามลำดับ ขณะที่ข้าวโพดหมักที่ไม่มีการเสริมด้วยฟืนข้าวโพดมีการสูญเสียน้ำหนักแห้ง 17.52% ดังแสดงในตารางที่ 4 ไม่พบอิทธิพลร่วมระหว่างชนิดของวัตถุดิบที่นำมาทำข้าวโพดหมักและการเสริมฟืนข้าวโพด(ตารางที่ 5) [22] และแนะนำว่าความชื้นของพืชก่อนหมักไม่ควรเกิน 70% หากเกินกว่านี้จะทำให้เกิดการสูญเสียโภชนาไปกับของเหลวที่เกิดขึ้นจากกระบวนการหมัก ขณะที่ [30] และ [33] แนะนำว่าการจัดการที่เหมาะสมในการผลิตพืชหมักจะเกิดการสูญเสียวัตถุดิบแห้งจากกระบวนการหมัก 10-15% จากการศึกษาในครั้งนี้พบการใช้ฟืนข้าวโพดเป็นสารเสริมในการทำข้าวโพดหมักมีการสูญเสียวัตถุดิบแห้ง

ลดลงเป็นผลเนื่องจากฟืนข้าวโพดช่วยลดปริมาณความชื้นของวัตถุดิบที่นำมาทำข้าวโพดหมัก

วัตถุดิบแห้ง

พบข้าวโพดหมักที่ทำจากต้นและใบข้าวโพดฝักอ่อนมีปริมาณวัตถุดิบแห้ง 23.06% ซึ่งมากกว่าอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) เมื่อเปรียบเทียบกับข้าวโพดหมักที่ทำจากเปลือกข้าวโพดฝักอ่อนซึ่งมีปริมาณวัตถุดิบแห้ง 16.85% ดังแสดงในตารางที่ 3 พบการใช้ฟืนข้าวโพดเป็นสารเสริมช่วยเพิ่มน้ำหนักแห้งของข้าวโพดหมัก ($P < 0.05$) ปริมาณฟืนข้าวโพดเพิ่มขึ้นจาก 2.5 เป็น 5 และ 10% ทำให้ข้าวโพดหมักมีการน้ำหนักแห้งเพิ่มขึ้นจาก 18.30 เป็น 21.13 และ 23.31% ตามลำดับ ขณะที่ข้าวโพดหมักที่ไม่มีการเสริมด้วยฟืนข้าวโพดมีน้ำหนักแห้ง 17.09% ดังแสดงในตารางที่ 4 ไม่พบอิทธิพลร่วมระหว่างชนิดของวัตถุดิบที่นำมาทำข้าวโพดหมักและการเสริมฟืนข้าวโพด (ตารางที่ 5) [16] และแนะนำพืชหมักควรมีวัตถุดิบแห้งอย่างน้อย 25% [21] กล่าวคือ พืชหมักที่มีความชื้นสูงจะทำให้เกิดการเจริญของ *Clostridium sp* มากขึ้นซึ่งทำให้หญ้าหมักเน่าเสีย อย่างไรก็ตาม การศึกษาในครั้งนี้พบข้าวโพดหมักที่ทำจากต้นและใบข้าวโพดฝักอ่อนที่เสริมด้วยฟืนข้าวโพด 5-10% เท่านั้นที่มีวัตถุดิบแห้ง 25-26% (ตารางที่ 5) ขณะที่ข้าวโพดหมักกลุ่มอื่น ๆ มีวัตถุดิบแห้งต่ำกว่า 25% แต่ข้าวโพดหมักที่ได้จากการศึกษาในครั้งนี้ไม่เกิดปัญหาเน่าเสียใด ๆ

อินทรีย์วัตถุ

ข้าวโพดหมักที่ทำจากต้นและใบข้าวโพดฝักอ่อนมีปริมาณอินทรีย์วัตถุแห้ง 93.04% ซึ่งน้อยกว่าอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) เมื่อเปรียบเทียบกับข้าวโพดหมักที่ทำจากเปลือกข้าวโพดฝักอ่อนซึ่งมีอินทรีย์วัตถุ 94.86% ดังแสดงในตารางที่ 3 การใช้ฟืน

ข้าวโพดเป็นสารเสริมลดปริมาณอินทรีย์วัตถุของข้าวโพดหมัก ($P < 0.05$) การเสริมฟ่อนข้าวโพด 2.5, 5 และ 10% ทำให้ข้าวโพดหมักมีอินทรีย์วัตถุ 94.07, 93.89 และ 93.40% ตามลำดับ ขณะที่ข้าวโพดหมักที่ไม่มีการเสริมด้วยฟ่อนข้าวโพดมีอินทรีย์วัตถุ 94.43% ดังแสดงในตารางที่ 4 ไม่พบอิทธิพลร่วมระหว่างชนิดของวัตถุดิบที่นำมาทำข้าวโพดหมักและการเสริมฟ่อนข้าวโพด (ตารางที่ 5) อินทรีย์วัตถุในข้าวโพดหมักที่ทำการศึกษาในครั้งนี้ใกล้เคียงกับรายงานของ [10] และ [35] ซึ่งพบอินทรีย์วัตถุในข้าวโพดหมักทำจากต้นข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ ซึ่งเท่ากับ 94.62% อย่างไรก็ตามปริมาณอินทรีย์วัตถุที่พบในข้าวโพดหมักในการศึกษานี้สูงกว่าปริมาณที่พบในหญ้าหมัก (88.25-88.29%) ที่ทำจากหญ้ากินนีสีม่วงอายุ 6 สัปดาห์เสริมฟ่อนข้าวโพด 0, 10% [9]

โปรตีน

ปริมาณโปรตีนข้าวโพดหมักที่ทำจากต้นและใบข้าวโพดฝักอ่อนเท่ากับ 7.42% ซึ่งน้อยกว่าอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) เมื่อเปรียบเทียบกับข้าวโพดหมักที่ทำจากเปลือกข้าวโพดฝักอ่อนซึ่งมีปริมาณโปรตีน 10.41% ดังแสดงในตารางที่ 3 พบข้าวโพดหมักที่เสริมด้วยฟ่อนข้าวโพด 10% มีโปรตีนเท่ากับ 9.32% ซึ่งมากกว่า ($P < 0.05$) ในข้าวโพดหมักที่เสริมด้วยฟ่อนข้าวโพด 0, 2.5, และ 5% ซึ่งมีปริมาณโปรตีน 8.60-8.88% และไม่แตกต่างกันทางสถิติ ($P > 0.05$) ดังแสดงในตารางที่ 4 ไม่พบอิทธิพลร่วมระหว่างชนิดของวัตถุดิบที่นำมาทำข้าวโพดหมักและการเสริมฟ่อนข้าวโพด (ตารางที่ 5) [13] แนะนำปริมาณโปรตีนที่ควรมีอยู่ในพืชอาหารสัตว์สำหรับสัตว์เคี้ยวเอื้องควรมี 8-10% ดังนั้นการทำข้าวโพดหมักจากต้น

การย่อยได้ของโภชนะ

และใบข้าวโพดฝักอ่อนควรจะต้องมีการเสริมด้วยฟ่อนข้าวโพดอย่างน้อย 10%

แอมโมเนียในโตรเจน

ข้าวโพดหมักที่ทำจากต้นและใบข้าวโพดฝักอ่อนมีปริมาณแอมโมเนียในโตรเจน 2.44% ของในโตรเจนทั้งหมด ซึ่งไม่แตกต่างกันทางสถิติ ($P > 0.05$) เมื่อเปรียบเทียบกับข้าวโพดหมักที่ทำจากเปลือกข้าวโพดฝักอ่อนซึ่งมีเท่ากับ 2.38% ของในโตรเจนทั้งหมด ดังแสดงในตารางที่ 3 พบแอมโมเนียในโตรเจนลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติในข้าวโพดหมักที่มีการเพิ่มปริมาณฟ่อนข้าวโพด จาก 0 เป็น 2.5, 5 และ 10% (2.96, 2.57, 2.32 และ 1.79% ของในโตรเจนทั้งหมด ตามลำดับ) ดังแสดงในตารางที่ 4 ไม่พบอิทธิพลร่วมระหว่างชนิดของวัตถุดิบที่นำมาทำข้าวโพดหมักและการเสริมฟ่อนข้าวโพด (ตารางที่ 5) อย่างไรก็ตามปริมาณแอมโมเนียในข้าวโพดหมักจากการศึกษาในครั้งนี้ถือว่าอยู่ในเกณฑ์ดีเมื่อเทียบกับปริมาณที่ระบุโดย [20] ซึ่งระบุว่าข้าวโพดหมักคุณภาพดีควรมีแอมโมเนียในโตรเจนไม่มากกว่า 5% ของในโตรเจนทั้งหมด

pH

ไม่พบอิทธิพลของปัจจัยหลักและปัจจัยร่วมที่ทำการศึกษาในครั้งนี้ต่อค่า pH ในข้าวโพดหมัก ($P > 0.05$) ข้าวโพดหมักที่ทำจากต้นและใบข้าวโพดฝักอ่อนมี pH 3.56 ขณะที่ข้าวโพดหมักที่ทำจากเปลือกข้าวโพดฝักอ่อนซึ่งมี pH 3.61 (ตารางที่ 1) ข้าวโพดหมักเสริมฟ่อนข้าวโพด 0-10% มี pH 3.59-3.75 ข้าวโพดหมักที่ได้จากการศึกษาในครั้งนี้เป็นข้าวโพดหมักคุณภาพดี สอดคล้องกับ [1] และ [19] ที่ระบุว่าพืชหมักคุณภาพดีมี pH อยู่ระหว่าง 3.5-4.2

การศึกษากการย่อยได้ของโภชนะในกระเพาะรูเมนในแบบเซลล์เจอร์ พบการย่อยได้ของวัตถุ

แห้ง อินทรียวัตถุ และ โปรตีน ในข้าวโพดหมักที่ทำจากต้นและใบข้าวโพดฝักอ่อน เท่ากับ 56.00, 54.47 และ 70.42% ตามลำดับ ซึ่งมากกว่าอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) เมื่อเปรียบเทียบกับค่าดังกล่าวในข้าวโพดหมักที่ทำจากเปลือกข้าวโพดฝักอ่อน ซึ่งมีค่าเท่ากับ 54.17, 53.52 และ 67.85% ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 3 พบการเสริมฟຸນข้าวโพดลดการย่อยได้ของวัตถุแห้ง อินทรียวัตถุ และ โปรตีน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) การเสริมฟຸນข้าวโพด 0, 2.5, 5 และ 10% ในข้าวโพดหมักมีการย่อยได้วัตถุแห้ง 58.84, 54.52, 54.21 และ 52.77% ตามลำดับ มีการย่อยได้อินทรียวัตถุ 57.70, 53.29, 53.10 และ 51.90% ตามลำดับ มีการย่อยได้โปรตีน 71.77, 67.80, 69.42 และ 67.25% ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 4 ไม่พบอิทธิพลร่วมระหว่างชนิดของวัตถุดิบที่นำมาทำข้าวโพดหมักและการเสริมฟຸນข้าวโพด (ตารางที่ 5) พบว่าข้าวโพดหมักที่ทำจากต้นและใบข้าวโพดฝักอ่อนที่ไม่เสริมฟຸนข้าวโพดกลุ่มเดียวเท่านั้นในการศึกษาครั้งนี้ที่มีการย่อยได้ของวัตถุแห้ง (60.02%, ตารางที่ 5) สูงกว่าที่รายงานโดย [23] ที่พบว่าต้นข้าวโพดเลี้ยงสัตว์หมักมีการย่อยได้ในกระเพาะรูเมนเท่ากับ 58.90% การย่อยได้อินทรียวัตถุในข้าวโพดหมักในการศึกษานี้มีค่าน้อยกว่าที่รายงานโดย [11] ที่ประเมินการย่อยได้อินทรียวัตถุในต้นข้าวโพดเลี้ยงสัตว์หมักในกระเพาะรูเมนโดยวิธีการวัดปริมาตรแก๊ส มีค่าเท่ากับ 63.16% การย่อยได้โปรตีนในข้าวโพดหมักในการศึกษานี้ต่ำกว่าที่รายงานโดย [23] ที่พบว่าวัสดุเหลือจากการเก็บเกี่ยวข้าวโพดหวาน (เปลือก ชัง และต้น) มีการย่อยได้โปรตีนในกระเพาะรูเมนเท่ากับ 80.10%

7. สรุป

กระบวนการหมักข้าวโพดร่วมกับการเติมฟຸนข้าวโพดเป็นสารเสริมในอัตราส่วนต่าง ๆ (2.5, 5, 10%) เป็นเวลา 30 วัน และตรวจนับชนิดของจุลินทรีย์ตลอดระยะเวลาการหมักในสภาพอับอากาศพบว่าวันแรกในถังหมักเปลือกหุ้มฝักข้าวโพดอ่อน และลำต้นข้าวโพดอ่อนไม่เติมฟຸนข้าวโพดพบแบคทีเรียมีค่าเฉลี่ย อยู่ระหว่าง $6-9 \times 10^5$ cfu/g ยีสต์มีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง $2.9-9 \times 10^6$ cfu/g และแลคติกแอซิกแบคทีเรียมีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 3.6×10^6 ถึง 6×10^7 cfu/g ส่วนฟຸนข้าวโพดที่เติมในอัตราส่วน 2.5% 5% และ 10% พบจุลินทรีย์ในปริมาณน้อยกว่าไม่เติมฟຸนข้าวโพดแต่เมื่อหมักได้ 7 วันพบว่าปริมาณแลคติกแอซิกแบคทีเรียเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วเป็นสัดส่วนผันแปรตาม กับปริมาณฟຸนข้าวโพดที่เติมลงไป เช่นเดียวกับความเป็นกรดที่เพิ่มมากขึ้นในถังหมักที่ไม่เติมฟຸนข้าวโพด พบแลคติกแอซิกแบคทีเรียมีค่าเฉลี่ยประมาณ 2.367×10^7 cfu/g ค่าเฉลี่ยความเป็นกรดเท่ากับ 3.69 - 3.74 ส่วนในถังหมักที่เติมฟຸนข้าวโพดจะมีปริมาณจุลินทรีย์เพิ่มขึ้นตามปริมาณฟຸนข้าวโพดที่เติม โดยเฉพาะถังหมักที่เติมฟຸนข้าวโพด 10% จะมีปริมาณแลคติกแอซิกแบคทีเรียสูงสุด (17.467×10^7 cfu/g) และความเป็นกรดอยู่ในช่วง 3.54 - 3.74 แต่เมื่อทำการหมักนาน 14 วัน ปรากฏว่าแบคทีเรียและยีสต์มีจำนวนเพิ่มขึ้น รวมทั้งแบคทีเรียกลุ่มแลคติกแอซิก ปริมาณ 1.4×10^6 cfu/g และค่าเฉลี่ยของความเป็นกรดเพิ่มมากขึ้นด้วย คือในถังหมักส่วนเปลือกหุ้มฝักข้าวโพดอ่อนค่าเฉลี่ยความเป็นกรด 3.65 - 3.96 ส่วนของลำต้นข้าวโพดหมัก ค่าเฉลี่ยความเป็นกรดประมาณ 3.82-3.825 ปริมาณแลคติกแอซิกแบคทีเรียเพิ่มมากขึ้นเป็นสัดส่วนโดยตรงกับปริมาณของฟຸนข้าวโพดที่เพิ่มขึ้นทั้งในส่วนของเปลือกหุ้มฝัก

ข้าวโพดอ่อนหมักและ ลำต้นข้าวโพดหมักหลังจากหมักได้ 21 วัน ค่าความเป็นกรดมีค่าค่อนข้างสูงขึ้น โดยมีค่าเฉลี่ยของลำต้นข้าวโพดหมัก 4.38 – 3.91 ส่วนเปลือกหุ้มฝักข้าวโพดอ่อนหมัก มีค่าเฉลี่ยความเป็นกรด 4.00 - 4.09 และเมื่อนับปริมาณจุลินทรีย์พบว่าลดลง โดยค่าเฉลี่ยของแลคติกแอซิคแบคทีเรียในลำต้นหมักมีค่า $2.8-8.33 \times 10^6$ cfu/g และในเปลือกหุ้มฝักข้าวโพดอ่อนอยู่ที่ $2.233 - 4.133 \times 10^6$ cfu/g แต่เมื่อหมักครบ 30 วัน ค่าความเป็นกรดมากขึ้นอีก ในเปลือกฝักข้าวโพดอ่อน มีค่าเฉลี่ย 3.62 – 3.83 ส่วนลำต้นข้าวโพดมีค่าเฉลี่ยความเป็นกรด 3.70-3.86 และปริมาณจุลินทรีย์ที่พบส่วนใหญ่เป็นแบคทีเรีย โดยเฉพาะแลคติกแอซิคแบคทีเรียพบเป็นปริมาณมาก มีค่าเฉลี่ยในเปลือกฝักอ่อนหมักเท่ากับ 7.4167×10^7 cfu/g และในลำต้นข้าวโพดหมักมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.467×10^6 cfu/g

ดังนั้นการศึกษาชนิด และปริมาณของจุลินทรีย์ที่พบได้ในการหมักส่วนเปลือกหุ้มฝักข้าวโพดอ่อน และลำต้นข้าวโพดหลังจากตัดฝักอ่อนออกไปแล้ว พบจุลินทรีย์ทั้งแบคทีเรีย ยีสต์ และแลคติกแอซิคแบคทีเรีย (Lactic acid bacteria - LAB) ที่มีผลทำให้คุณภาพข้าวโพดหมักที่มีการเติมฟุนข้าวโพดปรากฏว่าในการเติมฟุนข้าวโพดปริมาณ 5-10% ทำให้คุณภาพของข้าวโพดหมักดีที่สุด มีค่าเฉลี่ยความเป็นกรดอยู่ในช่วงที่เหมาะสมต่อการนำไปใช้เป็นพืชอาหารสัตว์ โดยมีค่าต่ำกว่า 3.80 ลงไป [24] ส่วนการวิเคราะห์สมบัติทางโภชนาการสัตว์สรุปได้ดังนี้

1. ข้าวโพดหมักจากต้นและใบข้าวโพดฝักอ่อนมีการสูญเสียน้ำหนักแห้ง วัตถุแห้ง และการย่อยได้วัตถุแห้ง การย่อยได้อินทรีย์วัตถุ และการย่อยได้โปรตีนสูงกว่า ($P < 0.05$) ข้าวโพดหมักจากเปลือกข้าวโพดฝักอ่อน ในขณะที่ข้าวโพดหมักจากเปลือก

ข้าวโพดฝักอ่อนมีอินทรีย์วัตถุ และโปรตีนสูงกว่า ($P < 0.05$) ข้าวโพดหมักจากต้นและใบข้าวโพดฝักอ่อน แต่ปริมาณแอมโมเนียในโตรเจนและค่า pH ของข้าวโพดหมักทั้งสองชนิดไม่แตกต่างกัน ($P > 0.05$)

2. การเสริมฟุนข้าวโพดในการทำข้าวโพดหมักช่วยเพิ่มปริมาณวัตถุแห้ง และโปรตีน ลดการสูญเสียน้ำหนักแห้ง อินทรีย์วัตถุ แอมโมเนียในโตรเจน การย่อยได้วัตถุแห้ง การย่อยได้อินทรีย์วัตถุ และการย่อยได้โปรตีน ขณะที่ค่า pH ไม่เปลี่ยนแปลง

8. เอกสารอ้างอิง

- [1] กรมปศุสัตว์, วิทยุหมัก, กรุงเทพฯ, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรมปศุสัตว์, 2544.
- [2] จันทกานต์ อรรถนันท์, กระบวนการหมักพืชอาหารสัตว์และการปรุงแต่ง, ข้าวพืชอาหารสัตว์, ปีที่ 7 ฉ1 มค -เมษ, น.11-19, 2002.
- [3] จินดา สนิทวงศ์, ไอสด นาคสกุลและ สมจิตร อินทรมณี, เทคนิคการให้อาหารโคนม, เอกสารคำแนะนำ, กองอาหารสัตว์, กรมปศุสัตว์, 30 น, 2538.
- [4] จุริรัตน์ สัจจิตานนท์, วิรัช สุขสราญ, สายจิม แสงโชติ และ เกียรติศักดิ์ กล้าอม, การจัดสร้างทุ่งหญ้าและถั่วอาหารสัตว์, เอกสารประกอบการฝึกอบรมอาหารสัตว์, กองปศุสัตว์สัมพันธ์, กรมปศุสัตว์, กระทรวง เกษตรและสหกรณ์, น. 56-95, 2535.
- [5] ชาญชัย มณีคุณย์, อาหารหยาบสำหรับโค กระบือในฤดูแล้ง, เอกสารเผยแพร่, กองปศุสัตว์สัมพันธ์, กรมปศุสัตว์, กระทรวง เกษตรและสหกรณ์, 33น., 2534.

- [6] ดร.ณิ ศรีชนะ, การจัดการฟาร์มโคน, ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มช.ศูนย์รังสิต, ปทุมธานี, 2545.
- [7] ดร.ณิ ศรีชนะ, การวิเคราะห์คุณภาพอาหารสัตว์ ภาควิชา เทคโนโลยีการเกษตร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มช.ศูนย์รังสิต ปทุมธานี, 2550.
- [8] ดร.ณิ ศรีชนะ, การทำหญ้าหมักและการประเมินคุณภาพหญ้าหมัก, เอกสารประกอบการอบรมเชิงปฏิบัติ การ วันที่ 7 สิงหาคม 2551, มช. ศูนย์รังสิต มช, ปทุมธานี, 2551.
- [9] ดร.ณิ ศรีชนะ และ ฌัญญุทิศต์ ถาป้อม, การใช้ฟ่อนข้าวโพด เป็นสารเสริมในหญ้าหมัก นิทรรศการแสดงผลงานพัฒนาเทคโนโลยี สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยฝ่ายอุตสาหกรรมโครงการโครงการอุตสาหกรรมสำหรับปริญญาตรี 2551 วันที่ 26-29 มีนาคม 2552, รอยัลพาราคอนฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน, 2552.
- [10] นฤมล วงศ์เจริญ, สมคิด พรหมมา, บุญล้อม ชีวะอิสระกุลและ บุญเสริม ชีวะอิสระกุล, การย่อยได้และพลังงานของข้าวโพดหมักในโคนม, การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 39 สาขา สัตว์ สาขาสัตวแพทยศาสตร์ 5-7. กุมภาพันธ์ 2544, กรุงเทพฯ, 2544, หน้า 129- 135, (601 หน้า), 2544.
- [11] บุญล้อม ชีวะอิสระกุล, วรรณ อ่างทอง, บุญเสริม ชีวะอิสระกุล และสมคิด พรหมมา, พลังงานสุทธิของอาหาร 8 ชนิด ที่ประเมินโดยวิธีวัดปริมาตรแก๊ส และ pH ในรูเมน เมื่อโคได้รับอาหารต่างชนิดกัน, การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 39, ภาควิชาสัตวศาสตร์, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2544.
- [12] สมคิด พรหมมา, วิสุทธิ์ หิมารัตน์, สมเพชร ตูย์ --- คัมภีร์, พัชรินทร์ จินกล้า, ธวัชชัย อินทรกุล, และ PERTER VAN ADRICHEM, การจัดการให้อาหารโครีดนมพันธุ์แท้ (โฮสสไคน์) ในสภาพจังหวัดเชียงใหม่โดยใช้หญ้าหมักเป็นอาหารหลัก, รายงานผลการวิจัยโคนมประจำปี, สถาบันพัฒนาฝึกอบรมและวิจัยโคนมแห่งชาติ, กองบำรุงพันธุ์สัตว์, กรมปศุสัตว์, น.63-80, 2535.
- [13] สายัณห์ ทัดศรี, พืชอาหารสัตว์เขตร้อน การผลิต และการจัดการ, โรงพิมพ์ลิ้นคอรัน, กทม. 376 น., 2540.
- [14] สายัณห์ แสงโชติ และนวนลณี กาญจนพิบูลย์, การหมักต้นและเศษเหลือของข้าวโพดฝักอ่อนเสริมด้วยไบโกระถิน โดยใช้ถุ้หมักเพื่อใช้เป็นอาหาร โคนม, รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2535, กองอาหารสัตว์, กรมปศุสัตว์, น. 136-153, 2535.
- [15] Andrew, S.M., J.H. Clark and C.L., Davis., Feeding Value of Opaque-2 Corn Grain and Corn Silage for Lactating Dairy Cows , Jour. of Dairy Science, Vol. 62, 1619-1625, 1979.
- [16] Cullison, A., Feed and feeding, Virginia., Reston Publ. Co.Ltd., 1975.
- [17] Ensminger, M.E., Dairy Cattle Science, Interstate Publishers, Inc. Danville, Illinois, 1993.

- [18] Harrison, J.H., L. Johnson, R. Riley, S. Xu, K. Loney, C.W. Hunt and D. Sapienza, Effect of harvest maturity of whole plant corn silage on milk production and component yield, and passage of corn grain and starch into feces, *J. Dairy Sci.*, Vol. 79, pp.149-152, 1996.
- [19] Jonsson, A., and G. Pahlow, Systematic Classification and Biochemical Characterization of Yeasts Growing in Grass Silage Inoculated with *Lactobacillus* Cultures, *Anim. Res. Develop.*, Vol. 20, pp.7-22, 1984.
- [20] Mahanna, W.C., Trouble Shooting Silage Problems. In *La Crosse: 4-State Applied Nutrition Conference*, WI., 1993.
- [21] McDonald, P., *The Biochemistry of Silages*, Chichester, John Wiley and Sons, 1981.
- [22] Muller, J.P. & Green, J.T., *Corn Silage Harvest Techniques*, National Corn Handbook. 49, Iowa: Iowa state university, 1987.
- [23] Mustafa A. F., Hassanat F., Berthiaume R. R., *In situ for Stomach and Intestinal Nutrient Digestibility of Sweet Corn Residues*, Macdonald Campus of McGill University, Canada, 2004.
- [24] NRC., *Nutrient Requirements of Dairy Cattle*. 7th rev. ed., National Academy of Sciences, Washington D.C., 2001
- [25] Ohmomo, S., Odai, M., Pholsen, P., Nitisingprasert, S. Kraykaw, D. and Hiranpradit, S., Effect of a Commercial Inoculant on the Fermentation Quality of ABP Silage in Thailand. *JARQ, Japan Agricultural Research Quarterly*, Vol. 38, pp. 125-128, 2004.
- [26] Pahlow, G., and Weissbach, F., Effect of Numbers of Epiphytic Lactic Acid Bacteria (LAB) and of Inoculation on the Rate of pH-Divine in Direct Cut and Wilted Grass Silages, p. 104-105, 1996.
- [27] Ranjit, N.K., C.C. Taylor and L. Kung, Jr., Effect of *Lactobacillus buchneri* 40788 on the Fermentation, Aerobic Stability and Nutritive Value of Maize Silage, Grass and Forage, *Sci.*, Vol. 57, pp. 73 -81, 2002.
- [28] SAS., *STAT User's Guide Release 9.1.3*. SAS Inst., Cary, NC., 2006.
- [29] Sanderson M.A., Aerobic Stability and In Vitro Fiber Digestibility of Microbial Inoculated Corn and Sorghum Silages, *J. Anim. Sci.*, Vol, pp. 71:505-514, 1993.
- [30] Skerman, P.J. and F. Riveros, *Tropical Grasses*. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, Italy, 832 p., 1990.
- [31] Spoelstra, S. F., M.G. Courtin, and J.A.C. Van Beers, Acetic Acid Bacteria Can Initiate Aerobic Deterioration of Maize Silage, *J. Agric. Sci.*, (Camb) Vol. 111, pp. 127-132, 1988.
- [32] Srichana, D., Effects of Diet and Environment on Microbial Growth and Efficiency. Ph.D. Dissertation. University of Missouri, Missouri, USA., 2006.

- [33] Weiss, B., When to Consider Silage Additives, In Ohio State Univ, Tri-State Dairy Nutrition Conference, pp. 125-136, Ohio, 1996.
- [34] Wilkinson, J. M., F. Wadehul, and J. Hill., Silage in Europe: a Survey of 33 Countries. *Cited by* Oude-Elferink, S. J. W. H., F. Driehuis, J. C. Gottschal and S. F. Spoelstra. 2006. Silage Processes and their Manipulation.
- [35] Wude-Elferink, S. J. W. H., F. Driehuis, J. C. Silage Processes and their Manipulation, 1996.
- [36] Woolford, M.K., The Detrimental Effects of Air on Silage, J. App. Bact., Vol. 68, pp. 101, 1990.
- [37] Woolford, M.K., H. Honig, and J.S. Fenlon, Studies on the Aerobic Deterioration of Silage using a Small-Scale Technique. Part 2. The Microbiological, Physical, and Chemical Changes during the Aerobic Deterioration of Maize Silage, *Wirtschaftseigene, Futter*, Vol.24, pp. 125, 1978.

ตารางผนวกที่ 1 ค่าเฉลี่ยความเป็นกรด เบส (pH) ของลำต้นข้าวโพดอ่อนหลังตัดฝักอ่อนแล้ว และ เปลือกหุ้ม ฝักข้าวโพดอ่อนที่ผ่านกระบวนการหมักแล้วในแต่ละช่วงของวันที่นำออกตรวจนับชนิดและ ปริมาณจุลินทรีย์

% ฝู่น	ค่ากรด เบสในวันที่ 1		ค่ากรด เบสในวันที่ 7		ค่ากรด เบสในวันที่ 14		ค่ากรด เบสในวันที่ 21		ค่ากรด เบสในวันที่ 30	
	ต้น *	ป *	ต้น NS	ป *	ต้น *	ป *	ต้น *	ป *	ต้น *	ป NS
0	5.6±0.0152d	5.68±0.0057d	3.74±0.0057	3.69±0.022a	3.925±0.0033a	3.72±0.0088d	4.22±0.000b	4.04±0.0067c	3.86±0.0115a	3.83±0.0057
2.5	5.8±0.000c	5.98±0.0057c	3.75±0.0057	3.54±0.010c	3.825±0.0033b	3.91±0.0152b	4.38±0.0067a	4.00±0.0088c	3.70±0.0067d	3.64±0.0351
5.0	6.3±0.0577b	6.43±0.0152b	3.74±0.0100	3.61±0.010b	3.825±0.0033b	3.82±0.0033c	3.91±0.0067d	4.03±0.0120c	3.74±0.0067c	3.65±0.0152
10	6.8±0.0577a	6.98±0.0057a	3.74±0.0057	3.73±0.010a	3.820±0.0057b	3.96±0.0057a	3.95±0.0057c	4.09±0.0088b	3.78±0.0088b	3.62±0.0152

หมายเหตุ ต้น - ลำต้นข้าวโพดหลังหักฝักอ่อนแล้ว

ป - เปลือกที่หุ้มฝักข้าวโพดอ่อน

% ฝู่น - เปอร์เซนต์ฝู่นข้าวโพดที่เติมลงในกรหมักส่วนของลำต้นและเปลือกหุ้มฝัก

* - ค่าเฉลี่ยที่ได้มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

NS - ไม่มีมีความแตกต่างกันทางสถิติ

a,b,c,d - ค่าเฉลี่ยตามแนวดิ่งตามด้วยอักษรต่างกัน แสดงความแตกต่างกันของค่าเฉลี่ย ด้วย DMRT (Duncan's Multiple Range Test) ที่ p <0.05

ตารางผนวกที่ 2 ค่าเฉลี่ยจุลินทรีย์ (cfu/g) ที่พบในส่วนของลำต้นข้าวโพดอ่อนหลังตัดฝักอ่อนและเปลือกหุ้มฝักข้าวโพดอ่อนที่ทำการหมักในแต่ละช่วงของวันที่ผ่านกระบวนการหมัก

วันที่	% ฝู่น ข้าวโพด	ลำต้นข้าวโพด			เปลือกหุ้มฝักข้าวโพด		
		ยีสต์	แบคทีเรีย	แลคติกแอซิก แบคทีเรีย	ยีสต์	แบคทีเรีย	แลคติกแอซิก แบคทีเรีย
วันที่ 1	0	9x10 ⁵	6x10 ⁵	3.6x10 ⁶	2.9x10 ⁶	9x10 ⁵	3.6x10 ⁷
	2.5	6.33x10 ⁵	7x10 ⁵	1.9x 10 ⁶	1.8x10 ⁶	8x10 ⁵	4.5x10 ⁷
	5.0	3.33x10 ⁵	6x10 ⁵	3.67x10 ⁵	1.0x10 ⁶	8x10 ⁵	2.2x10 ⁷
	10	1.0x10 ⁵	3x10 ⁵	1.33x10 ⁵	1.4x10 ⁶	1.4x10 ⁷	1.4x10 ⁷
วันที่ 7	0	1.667 x10 ⁷	2.633 x10 ⁷	2.367 x10 ⁷	11.86 x10 ⁷	32 x10 ⁶	1.033 x10 ⁷
	2.5	2.433 x10 ⁷	2.7 x10 ⁷	2.667 x10 ⁷	8.33 x10 ⁶	7.233 x10 ⁷	4.467 x10 ⁷
	5.0	2.73 x10 ⁷	8.33 x10 ⁷	15.56 x10 ⁷	7.33 x10 ⁶	2.033 x10 ⁷	2.767 x10 ⁷
	10	6.46 x10 ⁷	9.96 x10 ⁷	17.46 x10 ⁷	4.67 x10 ⁶	4.3 x10 ⁷	9.833 x10 ⁷
วันที่ 14	0	1.367x10 ⁶	1.067x10 ⁶	1.1 x10 ⁶	2.467 x10 ⁶	4.6 x10 ⁶	1.467 x10 ⁶
	2.5	1.333x10 ⁶	1.46 x10 ⁶	1.033 x10 ⁶	1,367 x10 ⁶	9.667 x10 ⁶	5.133 x10 ⁶
	5.0	2 x10 ⁵	1.43 x10 ⁶	6.33 x10 ⁵	1.633 x10 ⁶	3.267 x10 ⁶	3.233 x10 ⁶
	10	5.33 x10 ⁵	1.433 x1 ⁶	1.4 x10 ⁶	6.33 x1 ⁵	5.667 x10 ⁶	6.933 x10 ⁶

ตารางผนวกที่ 2 ค่าเฉลี่ยจุลินทรีย์ (cfu/g) ที่พบในส่วนของลำต้นข้าวโพดอ่อนหลังตัดฝักอ่อนและเปลือกหุ้มฝักข้าวโพดอ่อนที่ทำการหมักในแต่ละช่วงของวันที่ผ่านกระบวนการหมัก (ต่อ)

วันที่	%ฝู่นข้าวโพด	ลำต้นข้าวโพด			เปลือกหุ้มฝักข้าวโพด		
		ยีสต์	แบคทีเรีย	แลคติกแอซิกแบคทีเรีย	ยีสต์	แบคทีเรีย	แลคติกแอซิกแบคทีเรีย
วันที่ 21	0	4.63×10^6	4.96×10^6	1.733×10^6	5.7×10^6	2.1167×10^7	4.67×10^5
	2.5	5.33×10^6	3.73×10^6	2.8×10^6	4×10^5	3.8×10^6	2.67×10^5
	5.0	2.8×10^6	1.5×10^6	3.6×10^6	6.067×10^6	6.967×10^6	2.233×10^6
	10	1.73×10^6	1.33×10^6	8.33×10^5	6.533×10^6	6.533×10^6	4.133×10^6
วันที่ 30	0	2.5×10^6	1.33×10^7	3.33×10^5	1.7×10^6	1.6×10^6	2.50×10^7
	2.5	6.3×10^5	1.8×10^5	2.96×10^5	2.433×10^6	2.9×10^6	2.6867×10^7
	5.0	3.1×10^6	1.67×10^6	0.67×10^5	5.97×10^5	1.333×10^6	3.6933×10^7
	10	1.35×10^7	3.67×10^6	3.93×10^6	1.46×10^6	1.467×10^6	7.4167×10^7

ตารางผนวกที่ 3 อิทธิพลของชนิดของข้าวโพดต่อค่าโภชนะและการย่อยได้ของข้าวโพดหมัก

	ชนิดของข้าวโพด		SE
	ต้นและใบข้าวโพดฝักอ่อน	เปลือกของฝักข้าวโพดฝักอ่อน	
การสูญเสียน้ำหนักแห้ง (%)	14.33 ^a	13.18 ^b	0.18
วัตถุแห้ง (%)	23.06 ^a	16.85 ^b	0.12
อินทรีย์วัตถุ (%)	93.04 ^b	94.86 ^a	0.05
โปรตีน (%)	7.42 ^b	10.41 ^a	0.06
แอมโมเนียไนโตรเจน (%ของไนโตรเจนทั้งหมด)	2.44	2.38	0.02
pH	3.65	3.61	0.06
การย่อยได้วัตถุแห้ง (%)	56.00 ^a	54.17 ^b	0.21
การย่อยได้อินทรีย์วัตถุ (%)	54.47 ^a	53.52 ^b	0.23
การย่อยได้โปรตีน (%)	70.42 ^a	67.85 ^b	0.37

^{abcd} ค่าเฉลี่ยตามเนวนอนตามด้วยอักษรต่างกันมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$)

ตารางผนวกที่ 4 อิทธิพลของฟืนข้าวโพดต่อค่าโภชนะและการย่อยได้ของข้าวโพดหมัก

	ปริมาณฟืนข้าวโพด (%)				SE
	0	2.5	5	10	
การสูญเสียน้ำหนักแห้ง (%)	17.52 ^a	15.90 ^b	13.39 ^c	8.21 ^d	0.25
วัตถุแห้ง (%)	17.09 ^d	18.30 ^c	21.13 ^b	23.31 ^a	0.17
อินทรีย์วัตถุ (%)	94.43 ^a	94.07 ^b	93.89 ^b	93.40 ^c	0.07
โปรตีน (%)	8.60 ^b	8.87 ^b	8.88 ^b	9.32 ^a	0.09
แอมโมเนียไนโตรเจน (%ของไนโตรเจนทั้งหมด)	2.96 ^a	2.57 ^b	2.32 ^c	1.79 ^d	0.03
pH	3.59	3.58	3.75	3.59	0.08
การย่อยได้วัตถุแห้ง (%)	58.84 ^a	54.52 ^b	54.21 ^b	52.77 ^c	0.30
การย่อยได้อินทรีย์วัตถุ (%)	57.70 ^a	53.29 ^b	53.10 ^b	51.90 ^c	0.32
การย่อยได้โปรตีน (%)	71.77 ^a	67.80 ^{bc}	69.42 ^b	67.25 ^c	0.53

^{abcd} ค่าเฉลี่ยตามแนวอนตามด้วยอักษรต่างกันมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$)

ตารางผนวกที่ 5 ค่าโภชนะและการย่อยได้ของข้าวโพดก่อนหมักจากข้าวโพดฝักอ่อนที่เสริมด้วยฟืนข้าวโพด

	ต้นและใบข้าวโพดฝักอ่อน				เปลือกของฝักข้าวโพดฝักอ่อน				ปัจจัย			
	-----ฟืนข้าวโพด (%)-----				-----ฟืนข้าวโพด (%)-----				T	CD	T*CD	
	0	2.5	5	10	0	2.5	5	10				
การสูญเสียน้ำหนักแห้ง (%)	17.61	16.39	14.16	9.15	17.43	15.40	12.62	7.27	0.36	**	**	NS
วัตถุแห้ง (%)	20.36	20.97	24.66	26.26	13.81	15.63	17.60	20.37	0.24	**	**	NS
อินทรีย์วัตถุ (%)	93.42	93.02	93.14	92.60	94.44	95.14	94.65	94.21	0.10	**	**	NS
โปรตีน (%)	6.86	7.22	7.47	8.13	10.35	10.52	10.28	10.50	0.13	**	**	NS
แอมโมเนียไนโตรเจน (%ของไนโตรเจนทั้งหมด)	3.00	2.68	2.30	1.79	2.93	2.47	2.35	1.79	0.05	NS	**	NS
pH	3.64	3.66	3.63	3.67	3.54	3.50	3.88	3.51	0.11	NS	NS	NS
การย่อยได้วัตถุแห้ง (%)	60.02	54.69	54.87	54.43	57.67	54.36	53.55	51.10	0.42	**	**	NS
การย่อยได้อินทรีย์วัตถุ (%)	58.50	53.06	53.35	53.00	56.89	53.53	52.84	50.80	0.45	**	**	NS
การย่อยได้โปรตีน (%)	71.48	69.35	71.33	68.90	72.05	66.24	67.52	65.60	0.74	**	**	NS

¹T= ชนิดของวัตถุดิบที่ใช้ทำข้าวโพดหมัก, CD=ฟืนข้าวโพด, T*CD=อิทธิพลร่วมของชนิดของวัตถุดิบที่ใช้ทำข้าวโพดหมักและฟืนข้าวโพด