

**การศึกษา การฟักไข่ไก่ในกระจากเตคด้วยตู้ฟัก ระบบเปิด
: ในสภาพแวดล้อม วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีขอนแก่น**

**A Study of the Artificial Incubation and Hatching
of Ostrich Eggs (open air system) : At environment Khon Kaen
Collage of Agriculture and Technology**

ราชินทร์ บัวบาน และอนิรุทธิ์ สุวรรณรงค์
Rachin Buaban and Anirut Suwannarong

บทคัดย่อ

การศึกษาการฟักไข่ไก่ในกระจากเตคโดยใช้ตู้ฟักระบบเปิด จากการเก็บไข่ไก่ในกระจากเตคจากฟาร์มคณวิชาสัตวศาสตร์ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีขอนแก่น พบร่วมระหว่างเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2549 จำนวน 97 ฟอง นำเข้าตู้ฟัก ควบคุมอุณหภูมิที่ 36°C และย้ายลงตู้เกิดในวันที่ 38 ของการฟัก และฟักออกวันที่ 42 ไข่ไก่ในกระจากเตคที่เชื้อ 68 ฟอง (70.10% ของไข่ไก่ในกระจากเตคที่เก็บเข้าฟัก) เชื้อตาย 32 ฟอง (47.05% ของไข่ไก่ในกระจากเตคที่เก็บเข้าฟักและมีเชื้อ) ฟักไม่ออก 26 ฟอง (38.24% ของไข่ไก่ในกระจากเตคที่เชื้อ) ฟักออกและมีชีวิต 10 ฟอง คิดเป็น (14.70% ของไข่ไก่ในกระจากเตคที่เชื้อ)

Abstract

The experiment was to an artificial incubation and hatching of ostrich eggs. 97 ostrich eggs were incubated . The eggs were from Department of Animals Science, Khon Kaen Collage of Agriculture and Technology. During January-August 2006. All eggs were controlled at 36°C and moved to hatching chamber of 38 of 42 days of incubation. It was found that 68 was fertile eggs. (70.10% of the ostrich eggs that were incubated) 32 mortile eggs. (47.05% of the ostrich fertile eggs that were incubated) and 26 eggs failed to hatch. (38.24% of the ostrich fertile eggs that were incubated) 10 eggs were successfully hatched. (14.70% of the ostrich fertile eggs that were incubation)

คำนำ

ในปัจจุบันมีการบริโภคโปรตีนจากเนื้อสัตว์กันมาก สวีเดน และประเทศทางยุโรป กำลังนิยมเนื้อนகะรอก เทคเพราเม้อตราชีมันต่อโปรตีน และคอเลสเทอรอลต่ำ กว่าเนื้อวัว (Paleari, et al., 1998; HoffmannและMillet .2003) เนื่องจากการออกเทคโนโลยีด้านการตอบรับในตลาด เนื้อสีแดงจะเป็นทางเลือก เนื้อสีแดง ที่ดีต่อสุข-ภาพ จำกที่มีไขมันแทรกในเนื้อตัว (Sales, et al., 1996) ใน การพัฒนาการของตลาดเนื้อ ได้ยกให้ เนื่องจากการออกเทคโนโลยีใหม่ ("new" alternative red meat due) ไขมันที่มีคุณภาพเป็น polyunsaturated fatty acids และ มีไขมันแทรกในกล้ามเนื้อน้อย (Sales, 1998) จะเห็นได้ว่า เนื่องจากการออกเทคโนโลยีดังเป็นที่นิยมมาก ขึ้นในช่วง กรกฎาคม 2002 - มิถุนายน 2003 ประเทศไทยได้ ส่งออกเนื้อนกกระดูกมากกว่า 300,000 ตัว คิดเป็น 90 % - 95 % ของเนื้อที่ส่งออก (Thomas, et al..2004) ปริมาณของไขมันและ จำนวนไขมันอิมตัว (เป็นสาเหตุ สำคัญต่อการเป็นโรคหัวใจ) ในเนื่องจากการออกเทคโนโลยี ไขมันกลุ่มนี้น้อยมาก ในรายละเอียดไขมันไม่อิมตัวมีตราสูง น่าจะเป็นไขมันที่ดีที่สุด ที่ทำให้ผู้บริโภคจึงสนใจเนื่องจากการออกเส้นทางแหล่งอื่น (Fisher, et al., 2000) อย่างไรก็ตามปัจจัยที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งมีผลต่อการเปลี่ยน พฤติกรรมการบริโภค ในการตัดสินใจในการยอมรับเนื้อ นกกระดูกคือ ความอ่อนนุ่มของเนื้อ (Risvik, 1994)

การเลี้ยงนกกระดูกในประเทศไทยได้มี การนำเข้ามาทดลองเลี้ยงครั้งแรกโดย กรมปศุสัตว์ ในปี 2539 วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีขอนแก่น ได้นำมาเลี้ยง ในวันที่ 12 สิงหาคม 2543 เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการเลี้ยงเชิงสัตว์เศรษฐกิจ เพื่อจะหาแหล่ง โปรตีนราคาถูกมาใช้บริโภค ซึ่งการศึกษาการเลี้ยงนกกระดูก ในสภาพแวดล้อมวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีขอนแก่น พบร่วมสามารถเลี้ยงนกกระดูกได้อย่างไม่มีปัญหา ในเรื่อง การเจริญเติบโต การจัดการ รวมถึงเรื่องโรค (บุญช่วย และ ราชินทร์, 2546) และในเดือนตุลาคม ปี พ.ศ. 2545 นกกระดูกที่เลี้ยงไว้ที่

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีขอนแก่น เริ่มให้ไข่ จึงได้มีแนวความคิดที่จะทำจะเพิ่มปริมาณของนกกระดูก โดยการเก็บไข่ขึ้นกกระดูก เฟกด้วยตุ๊ฟัก ได้เริ่มทำการศึกษาการฟักไข่มาตั้งแต่ปี 2546 ในฤดูกาลปี 2549 จึงได้มีการศึกษา "การฟักไข่ขึ้นกกระดูกด้วยตุ๊ฟัก ระบบเปิด ในสภาพแวดล้อมวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี ขอนแก่น" ซึ่งจะเป็นข้อมูลพื้นฐานให้กับผู้สนใจจะศึกษาในเรื่องนี้ คาดว่าจะเป็นประโยชน์แก่ผู้สนใจในการฟักไข่ขึ้นกกระดูก เพื่อจะเพิ่มจำนวนนกกระดูก ในประเทศไทย

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษา การฟักไข่ขึ้นกกระดูกด้วยการใช้ตุ๊ฟัก ใน การใช้ตุ๊ฟักและตุ๊เกิด ไว้ในโรงเรือนที่อาคารถ่ายเทได้สะดวก ในสภาพแวดล้อมวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีขอนแก่น จำลองม่ายาคีรี จังหวัดขอนแก่น

อุปกรณ์และวิธีการศึกษา

อุปกรณ์

1. ตุ๊ฟักขึ้นกกระดูก
2. ตุ๊เกิดนกกระดูก
3. โรงเรือนตั้งตุ๊ฟักและตุ๊เกิด เป็นโรงเรือนหลังคลังจะลีจั่วสองชั้นสูง ขนาดกว้างล้อมด้วยตาข่ายลวดเหล็ก ช่องตาข่าย @ 2" อาคารถ่ายเทได้สะดวกมาก
4. เครื่องซั่ง
5. ที่ส่องไฟ

วิธีการศึกษา

การเตรียมไข่ขึ้นกกระดูกก่อนเข้าฟักและการฟัก

เริ่มทำการเก็บรวมรวมไว้เข้าจากกองฟาร์มพันธุ์ จำนวน 4 คอก(ตัวผู้ ต่อตัวเมีย 1:2 ต่อคอก)เข้าฟักโดยเริ่มฟักวันที่ 31 มกราคม 2549 ข้อมูล ตั้งแต่การเก็บ

ไข่นกระจากเทศ เนื่องจากนกระจากเทศ จะไข่ในช่วงเวลาเย็น จึงต้องทำการเก็บไข่นกระจากเทศก่อนมีด โดยการนำไข่นกระจากเทศมาทำความสะอาด ด้วยวิธีการใช้แปลงขัดดินที่ติดไข่นกระจากเทศมาออก (ไม่นำไข่นกระจากเทศไปล้างน้ำ หรือน้ำยาต่างๆ) เขียนวันที่ออกไข่นกระจากเทศ, คอก ซึ่ง น้ำหนักไข่นกระจากเทศทุกฟอง ด้วยไซดินสอ แล้วนำไปน้ำไข่นกระจากเทศเก็บรวบรวมไว้ในร่มที่อุณหภูมิห้อง อากาศถ่ายเทได้สะดวก รวบรวมไข่นกระจากเทศให้ได้ครบจำนวน แล้วเก็บเข้าตู้ฟิก แต่เก็บไข่นกระจากเทศไว้ไม่เกิน 10 วัน เตรียมตู้ฟิก ตั้งอุณหภูมิ ที่ 36 °C หรือ 97.5 °F นำไปน้ำไข่นกระจากเทศเข้าตู้ฟิก กลับไข่นกระจากเทศวันละ 4- 12 ครั้ง ส่องไข่นกระจากเทศ 2 ครั้ง ในวันที่ 7 และ 14 ของการเข้าฟิก ย้ายลงตู้เกิด ในวันที่ 38 ของการฟิก ฟิกจนถึงวันที่ 45 ของการเข้าฟิก คัดไข่นกระจากเทศไม่มีเมือกจากตู้ฟิก ในวันที่ 7 ของการฟิก และคัดไข่นกระจากเทศเชือตายออกในวันที่ 14 ของการฟิก ลูกนกกระจากเทศสามารถเจาะไข่นกระจากเทศได้เอง จะอบลูกนกกระจากเทศไว้ในตู้เกิด 3 วันก่อนย้ายลงกอง แล้วเริ่มให้อาหาร ถ้าลูกนกกระจากเทศไม่สามารถเจาะไข่นก

กระจากเทศ จะทำการ “ช่วยเจาะ” โดยจะ “ช่วยเจาะ” ในวันที่ 43 ของการฟิก

สถานที่ทำการศึกษา

แผนกนกระจากเทศ คณะวิชาสัตวศาสตร์ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีขอนแก่น 167 หมู่ที่ 7 ถนนแจ้งสนิท ตำบลลูกดเด้า อำเภอเมืองจังหวัดขอนแก่น 40160 โทร 0 4328 9193-4 โทรสาร 0 4328 9194 ระยะเวลาการศึกษา

วันที่ 16 มกราคม พ.ศ. 2549 - วันที่ 15 สิงหาคม พ.ศ. 2549

ผลการศึกษาการฟิกไข่นกระจากเทศ

ไข่นกระจากเทศเก็บเข้าศึกษาการฟิก ทั้งหมด 97 ฟอง เข้าฟิกตั้งแต่วันที่ 31 มกราคม 2549 ถึงสุดการศึกษาวันที่ 3 สิงหาคม 2549 จำนวน 16 รุ่น รุ่นละ 4-15 ฟอง น้ำหนักไข่นกระจากเทศ น้ำหนักไข่นกระจากเทศ แยกตามช่วงน้ำหนักไข่นกระจากเทศได้ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงผลการศึกษา จำนวนตาม น้ำหนักไข่นกระจากเทศก่อนฟิก

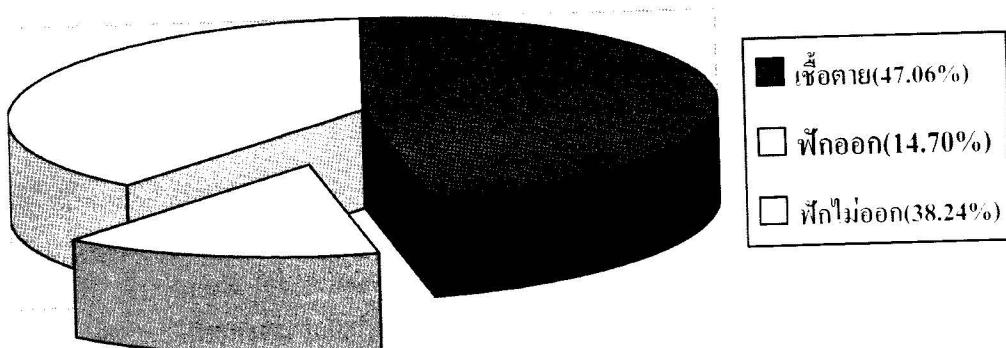
| น้ำหนักไข่ | ฟิกไม่ ออก | หมายเหตุ | | |
|---------------------|---------------|---------------------|-----------|-----------|
| นกกระจากเทศ (กก) | จำนวน | มีเชือ ไม่มีเชือ | เชือตาย | ฟิกออก |
| 1.11-1.20 | 5 | 5 | - | 2 |
| 1.21 -1.30 | 13 | 9 | 4 | - |
| 1.31-1.40 | 26 | 18 | 8 | 9 |
| 1.41-1.50 | 27 | 20 | 7 | 7 |
| 1.59-1.60 | 14 | 7 | 7 | 6 |
| 1.61-1.70 | 2 | 2 | | 2 |
| ไม่ได้ชั่งน.น. | 10 | 7 | 3 | 6 |
| รวม | 97 | 68 | 29 | 32 |
| | | | | 10 |
| | | | | 26 |

จากตารางที่ 1 น้ำหนักไข่ไก่กระจากเทศเฉลี่ย 1.44 กิโลกรัม ช่วงที่น้ำหนักไข่กระจากเทศ(Rang) 1.45 กิโลกรัม ขนาดน้ำหนักไข่กระจากเทศมากที่สุด (Mode) คือ 1.50 กิโลกรัม ล้วนเป็นเบนมมาตรฐาน 0.12 ไข่ไก่กระจากเทศ ที่เข้าฟึก 97 พองมีเชื้อ 68 พอง ไม่มีเชื้อ 29 พอง ไข่ไก่กระจากเทศมีเชื้อคิดเป็น 70.10 % ของไข่ไก่กระจากเทศที่เก็บเข้าฟึก จากไข่ไก่กระจากเทศมีเชื้อ 68 พอง เชื้อตาย 32 พอง ไข่ไก่กระจากเทศคนกระจากเทศมีเชื้อตาย

คิดเป็น 47.05 %ของไข่ไก่กระจากเทศมีเชื้อ และเจริญ จนรอดเป็นตัว ย้ายลงตู้เกิด 36 %ของไข่ไก่กระจาก เทศมีเชื้อ

ฟักไม่ออกรายในไข่ 26 พอง คิดเป็น 38.23 % ของไข่ไก่กระจากเทศมีเชื้อ

ฟักออกเป็นตัวตายเร็ว 10 ตัว คิดเป็น 14.70 % ของไข่ไก่กระจากเทศคนกระจากเทศที่มีเชื้อทั้งหมด (มี 1 ตัวช่วยเจาะไข่) สามารถแสดงผลได้ในรูปที่ 1



รูปที่ 1 แสดงผลการฟักไข่ไก่กระจากเทศ ที่มีเชื้อ 68 พอง

วิจารณ์ผลการศึกษา

ไข่ไก่กระจากเทศที่เก็บเข้าฟักมีจำนวนไม่น่า ก นเนื่องจากไข่ไก่กระจากเทศมีเชื้อ มีเพียง 1 คอก คือคอก 2(คอก3 และ4 เป็นล้วนน้อย) ในจำนวนนักกระจากเทศ คอก พ่อแม่พันธุ์ จำนวน 4 คอก เป็นเพราะนักกระจาก เทศตัวเมียมีการ “เลือก” ในการยอมรับการผสมพันธุ์ จาก ตัวผู้และจะไม่มีการเปลี่ยนคู่ตลอดไป สอดคล้องกับรายงาน ของ Shanawany, (1994); Gandini และ Keffen, (1985); Samour และ Nieva, (1984); Bertram และ Burger, (1981) Sauer และ Sauer, (1966); Hurxthal, (1979)

อุณหภูมิตู้ฟักมีความมีความไม่คงที่ เหตุมาจากการ อุณหภูมินอกตู้มีความแปรปรวนสูงตามฤดูกาลเป็นสาเหตุ ของการตายของเชื้อในไข่ สอดคล้องกับ Davis, (2005) และ Hoyt,et al., (1978)

ความชื้นสัมพัทธ์สูง เนื่องจาก จังหวัดขอนแก่น มีสภาพ ภูมิอากาศแบบร้อนชื้น ในฤดูร้อน ฤดูฝนมีความ ชื้นสัมพัทธ์ สูง(มากกว่า 50%) เป็นสาเหตุของการตาย ของลูกนักกระจากเทศ สอดคล้องกับงานของ Swart ,et al.(1987) และ Davis. (2005)

สรุปผลการศึกษา

จากการศึกษาการฟักไข่ไก่กระจากเทศโดยตู้ฟัก ระบบเปิด :ในสภาพแวดล้อมวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี ขอนแก่น พบว่าสามารถฟักออกได้ตัว (14.70%) สาเหตุ มาจากน้ำในไข่ไก่กระจากเทศเหลือมาก จึงเกิดสาภาวะ “ลูกนกจนน้ำตายในไข่” ทำให้ฟักไม่ออกรสุก (38.24%) ไข่ฟักออกเป็นตัวและมีเชื้อติด 10 ตัว (14.70%)

ข้อเสนอแนะและแนวทางแก้ไข

1. สาเหตุมาจากพฤติกรรม การเลือกคู่ ตัวเมียจะเป็นผู้เลือกตัวผู้ดังนั้นคอก1คอก3 และคอก 4 จะต้องมีการรวมผู้ใหม่เพื่อให้ตัวเมียเลือกคู่ตัวผู้ใหม่ แล้วจึงจัดเข้าคอกพ่อแม่พันธุ์ใหม่
2. ตื้อฟิกและตื้อเกิดจะต้องอยู่ในห้อง เป็นห้องที่ควบคุม อุณหภูมิ และความชื้นได้ คือควรจะเป็นระบบบีด

เอกสารอ้างอิง

- บุญชัย ศรีเกษ และ ราชินทร์ บัวบาน. 2546. การเลี้ยงนกกระจากเทศ : ศึกษาในสภาพแวดล้อม วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีขอนแก่น.
- สำรวจชีวิตสัตว์โลกผู้นำทั่ง. 2543. รีดเดอร์ส ไดเจสท์ (ประเทศไทย). กรุงเทพฯ.
- Alan Kocan. A.. 2006. The Oklahoma State Ostrich Book. College of Veterinary Medicine Department of Veterinary Parasitology, Microbiology, and Public Health Oklahoma State University. <http://www.honolulu.zoo.org/ostrich.htm>.
- Bertram. B.C.R. 1992. The Ostrich communal nesting system. Monographs in Behaviour and Ecology. Princeton University Press, New Jersey.
- Bertram, B.C.R. and A.E. Burger. 1981. Aspects of incubation in ostriches. Ostrich 52:36.
- Crawford. F.C., Jr. and K. Schmidt-Nielsen. 1967. Temperature regulation and evaporative cooling in the ostrich. Amer. J. Physiol., 212: 347-353.
- Davis. G.S. 2005. Commercial ostrich production. North Carolina State University www.ces.ncsu.edu/depts/poulsci/techinfo. pp. 1-6.
- Degen, A.A., M. Kam and A. Rosenstrauch. 1989. Time-activity budget of ostriches (*Struthio camelus*) offered concentrate feed and maintained in outdoor pens. Appl. Anim. Behaviour, 22: 347-358.
- Fisher. A.V., M. Enser, R.I. Richardson, J.D. Wood, G.R.Nute , E. Kurt, L.A. Sinclair and R.G. Wilkinson. 2000. Fatty acid composition and eating quality of lamb types derived from four diverse breed × production systems. Meat Science 55: 141-147.
- Gandini, G.C.M. and R.H. Keffen. 1985. Sex determination of the South African ostrich (*Struthio camelus*). J. South African Vet. Assoc., 56: 209-210.
- Hoffman L.C. and F.D. Mellet. 2003. Quality characteristics of low fat ostrich meat patties formulated with either pork lard or modified corn starch, soya isolate and water. Meat Science 65: 869-875.
- Hoyle D.F. D. Vieck and C.M. Vieck. 1978. Metabolism of avian embryos: Ontogeny and temperature effects in the ostrich. Condor 80:265.
- Hurxthal. L.M. 1979. Breeding behaviour of the Ostrich *Struthio camelus massaicus* Neumann in Nairobi Park. Unpubl. PhD Thesis, Univ. Nairobi.
- James S. Stewart. D.V.M. 1998. Hatchery Management in Ostrich Production. American Ostrich Association.
- Jarvis, M.J.F., R.H. Keffin and C. Jarvis. 1985a. Some physical requirements for ostrich egg incubation. Ostrich 56:42.

- Jarvis, M.J.F., C. Jarvis and R.H. Keffen. 1985b. Breeding seasons and laying patterns of the South African ostrich (*Struthio camelus*). *Ibis*, 127: 442-449.
- Jones, J.H. 1982. Pulmonary blood flow distribution in panting ostriches. *J. Appl. Physiol. Respiration Exerc. Physiol.*, 53: 1411-1417.
- Leuthold, W. 1977. Notes on the breeding biology of the ostrich (*Struthio camelus*) in Tsavo East National Park, Kenya. *Ibis*, 119: 541-544.
- Levy, A., B. Perelman, M.V. Grevenbroek, C.V. Creveld, R. Agbaria and R.Yagil. 1990. Effect of water restriction on renal function in ostriches (*Struthio camelus*). *Avian Pathol.*, 19: 385-393.
- Paleari, M.A., S. Camisasca, G. Beretta, P. Renon, P. Corsico, G. Bertolo and G. Crivelli. 1998. Ostrich meat: Physico-chemical characteristics and comparison with turkey and bovine meat. *Meat Science* 48 : 205-210.
- Randy Sell.2006. Research Assistant. Department of Agricultural Economics, NDSU North Dakota State University.
- Risvik, E. 1994. Sensory properties and preferences. *Meat Science* 36: 67-77.
- Sales, J. 1996. Histological, biophysical and chemical characteristics of different ostrich muscles. *Jounal of Science of food and Agricultur* 70:109-114.
- Sales J., D. Marais and M. Kuger. 1996 Fat content, caloric value, cholesterol content, and fatty acid composition of raw and cooked ostrich meat. *Journal of Food Composition and Analysis* 9 : 85-98.
- Sales, J., 1998. Fatty acid composition and cholesterol content of different ostrich muscles. *Meat Science* 49: 489-492.
- Samour, J.H., J. Markham and O.Nieva. 1984. Sexing ratite birds by cloacal examination. *Vet. Record.*, 115: 167-169.
- Sauer, E.G.F. 1966. Social behaviour of the South African ostrich (*Struthio camelus australis*). *Ostrich*, 6: 183-191.
- Shanawany, M.M. 1994. The importance of light for ostriches. *Ostrich Update*. 3: 52-54.
- Swart, D., H. Rahn and J. de Kock. 1987. Nest microclimate and incubation water loss of eggs of the African ostrich (*Struthio camelus var. domesticus*). *J. Exper Zool Suppl* 1:239.
- Thomas, Adele R., Hatzizivi Gondoza, Louwrens C. Hoffman, Vaughan Oosthuizen and Ryno J. Naud . 2004. The roles of the proteasome, and cathepsins B, L, H and D, in ostrich meat tenderisation. *Meat Science* 67: 113-120.
- Vyver van der, A. 1992. Viewpoint: The world ostrich industry will South Africa maintain its domination. *Agrekon*, 31: 47-49.
- Yagil, R., M.V. Grevenbroek, C.V. Creveld and A. Levy. 1990. Urine production in ostriches. *Israel J. Vet. Med.*, 45: 187-188.