



ผลของการใช้สมุนไพรฝางเป็นสารเสริมในอาหารไก่ไข่ต่อสมรรถภาพการผลิตและคุณภาพไข่ Effect of *Caesalpinia sappan* wood supplementation on production performance and egg quality of layer hen

จารุณันท์ ไชยนาม^{1*}, ฉัตรชัย เสนขวัญแก้ว¹, บัณฑิต กิรติการกุล², ปวีณอิศร์ชิต์ เคนจันท์³ และปังกกร ส่างสวัสดิ์⁴

Jarunan Chainam^{1*}, Chatchai Seankuankeaw¹, Bundits Kiratikrankul², Paweenisaras Khenjan³ and Papungkorn Sangsawad⁴

¹ สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ แขนงสัตวศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ปทุมธานี 13180 ประเทศไทย

¹ Faculty of Agricultural Technology, Animal Science, Valaya Alongkorn Rajabhat University under the Royal Patronage Pathum Thani 13180 Thailand

² คณะสัตวศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่ 50290 ประเทศไทย

² Faculty of Animal Science and Technology, Maejo University, Chiang Mai, 50290 Thailand

³ คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก วิทยาเขตบางพระ ชลบุรี 20110

³ Faculty of Agricultural and Natural Resources Rajamangala University of Technology Tawan-ok, Chonburi, Thailand 20110

⁴ สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางสัตว์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี นครราชสีมา 30000 ประเทศไทย

⁴ Faculty of Animal Technology and Innovation, Suranaree University of Technology, Nakhon Ratchasima, Thailand 30000

บทคัดย่อ: การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลการใช้สมุนไพรฝางเป็นสารเสริมในอาหารไก่ไข่ต่อสมรรถภาพการผลิตและคุณภาพไข่ ใช้ไก่ไข่สายพันธุ์ไฮบริด (hybrid) อายุ 22 สัปดาห์ จำนวน 36 ตัว สุ่มไก่ทดลองออกเป็น 4 กลุ่ม กลุ่มละ 3 ตัวๆละ 3 ซ้ำ โดยศึกษาประสิทธิภาพของการเสริมสมุนไพรฝาง 4 ระดับ ได้แก่ 0, 2, 4 และ 6% ในอาหารสำเร็จรูป วางแผนการทดลองแบบสุ่มแบบสมบูรณ์ (completely randomized design, CRD) ให้ไก่ทดลองได้รับอาหารและน้ำอย่างเต็มที่ ระยะเวลาการทดลอง 4 สัปดาห์ ผลการทดลองพบว่าน้ำหนักไก่ (hen weight) ปริมาณการกินได้ (feed intake) อัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นไข่ (feed conversion ratio) ผลผลิตของไข่ (egg production rate) อัตราการเลี้ยงรอด (survival rate) ของทุกกลุ่มทดลองไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$) ด้านคุณภาพไข่ กลุ่มทดลองที่เสริมฝางระดับ 4% ส่งผลทำให้น้ำหนักไข่ (egg weight) ค่าฮอกฟิยูนิต (Haugh unit) ดัชนีไข่ขาว (albumen index) ดัชนีไข่แดง (yolk index) น้ำหนักไข่ขาว (albumen weight) มีคุณภาพไข่ดีขึ้นกว่ากลุ่มอื่นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) และมีแนวโน้มทำให้ไข่แดงมีสีเข้มขึ้น ($P>0.05$) แต่การเสริมสมุนไพรฝางส่งผลทำให้ความหนาของเปลือกไข่มีค่าน้อยกว่ากลุ่มควบคุมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) ดังนั้นจากการศึกษาครั้งนี้สรุปได้ว่าการใช้สมุนไพรฝางในอาหารไก่ไข่ไม่ส่งผลกระทบต่อสมรรถภาพการผลิตและการเสริมฝางในระดับ 4% ในอาหารไก่ส่งผลทำให้คุณภาพไข่ดีขึ้น

คำสำคัญ: สมุนไพรฝาง; สมรรถภาพการผลิต; คุณภาพไข่; ไข่แดง

ABSTRACT: This study was conducted to determine the effects of *Caesalpinia sappan* wood supplementation on production performance and egg quality of layer hen. A total of Thirty-six hybrid breeds and 22-week-old divided into 4 treatments, with 3 replications of 3 birds each were randomly assigned. Completely Randomized Design was used in this experiment. The dietary treatments were T1: control without supplementation, T2: 2% of *Caesalpinia sappan* wood

* Corresponding author: jaru8382@gmail.com

powder, T3: 4% of *Caesalpinia sappan* wood powder and T4: 6% of *Caesalpinia sappan* wood powder, respectively. The experiment was conducted for 4 weeks. The results showed that the hen weight, feed intake, feed conversion ratio, egg production rate, survival rate of all treatment did not different significantly ($p>0.05$). Egg quality, *Caesalpinia sappan* wood powder supplements of 4% had better quality on egg weight, Haugh unit, albumen index, yolk index, albumen weight than other treatment ($p<0.05$) and *Caesalpinia sappan* wood powder supplements of 4% has tends to yolk darker ($P>0.05$). However, *Caesalpinia sappan* wood powder supplements were significantly lower eggshell thickness than the control group ($P<0.05$). In conclusion, *Caesalpinia sappan* wood powder supplements did not affect to production performance. However, *Caesalpinia sappan* wood powder supplements of 4% had the potential enhance egg quality and has tends to yolk darker.

Keywords: *Caesalpinia sappan* wood powder; production performance; egg quality; egg yolk

บทนำ

ไผ่ก่ เป็นอาหารโปรตีนสูงที่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคทั่วไป ในปัจจุบันไผ่ก่ขึ้นว่าเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศไทยที่มีความต้องการในตลาดสูง ดังนั้นการเลี้ยงไผ่ก่ต้องคำนึงถึงผลผลิต และคุณภาพของไผ่ก่เป็นลำดับต้นๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค โดยเฉพาะอย่างยิ่งสีไข่แดง โดยความเข้มข้นของไข่แดงเป็นปัจจัยที่สำคัญต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค ผู้บริโภคมีความต้องการสีไข่แดงที่มีความเข้มข้นสูง (อัจฉรา และมงคล, 2556) โดยผู้บริโภคในหลายๆ ประเทศให้ความนิยมบริโภคไผ่ก่ที่มีความเข้มข้นสีไข่แดงที่ระดับ 8-12 คะแนน (Merk, 1978) ทำให้อุตสาหกรรมอาหารสัตว์และเกษตรกรผู้เลี้ยงไผ่ก่จึงมีความพยายามปรับปรุงให้สีของไข่แดงเข้มขึ้น โดยปกติโรงงานอาหารสัตว์นิยมเสริมสารสีสังเคราะห์ ได้แก่ คลอโรฟิลล์ลงไปในการเลี้ยงไผ่ก่เพื่อปรับปรุงสีของไข่แดงให้ดียิ่งขึ้น แต่เนื่องจากสารสีสังเคราะห์ต้องสั่งซื้อจากต่างประเทศ ราคาสูง มีผลทำให้ต้นทุนการผลิตอาหารสัตว์สูงขึ้น นอกจากนี้สารสีสังเคราะห์ ส่วนใหญ่ไม่มีคุณค่าทางอาหารต่อสัตว์ (สุภาพร และคณะ, 2538) ปัจจุบันผู้บริโภคให้ความสนใจในเรื่องของสุขภาพมากขึ้น โดยนิยมรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ (healthy food) และมีความปลอดภัย โดยเฉพาะอาหารที่มาจากธรรมชาติ หรือสารเสริมที่มาจากธรรมชาติ โดยเฉพาะสมุนไพรเพื่อสุขภาพที่มีสารต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งช่วยชะลอหรือป้องกันการเกิดโรคต่างๆ มักพบสารเหล่านี้ในพืชผัก ผลไม้ ดอกไม้ รวมถึงสมุนไพร (สุกัญญา และคณะ, 2562) อรทัย จินตสภาพร (2564) รายงานว่าวัตถุดิบประกอบของการเลือกใช้พืชสมุนไพรในการผลิตสัตว์มีหลากหลายวัตถุประสงค์ หนึ่งในนั้นคือเพื่อเป็นสารให้สี โดยสมุนไพรสีเหลืองเป็นกลุ่มที่มีสารคาโรทีน และสมุนไพรสีเขียวจะมีกลุ่มแซนโทฟิลล์ มีคุณสมบัติเพื่อเพิ่มสีไข่แดงที่พืชที่ใช้ เช่น ฟ้าทลายใจร กลิคดอกดาสรเรือง ใบกระถิน ใบมันสำปะหลัง ใบแค เป็นต้น พนอจิต นิติสุข และคณะ (2562) พืชให้สี นอกเหนือจากได้สีส้มสวยงาม ยังประกอบด้วยสารต้านอนุมูลอิสระที่ก่อเกิดประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น ในดอกอัญชันมีสารแอนโทไซยานิน ในใบเตยและใบย่านางมีคลอโรฟิลล์และแคโรทีนอยด์ ผ่าง (*Caesalpinia sappan* L.) เป็นพืชสมุนไพรพื้นเมืองของประเทศไทย โดยส่วนที่นำมาใช้ประโยชน์ คือเนื้อไม้และแก่นผ่าง (แต่นิยมใช้แก่นผ่างมากกว่า) ผ่างมี 2 ชนิด คือ ผ่างเสน มีแก่นสีแดงเข้ม มีรสหวาน ให้สีแดงเข้ม (sappanin) เป็นสารให้สีประเภท brazilin เป็นสารละลายน้ำได้และไม่ตกค้างในร่างกาย และผ่างส้ม มีแก่นสีเหลือง มีรสฝาดขื่น โดยทั้งสองชนิดถูกนำมาใช้ประโยชน์เป็นยาแผนโบราณ ในตำรับยาบำรุงโลหิต ยาฟาดสมาน ยาแก้ท้องเสีย ใช้ทำน้ำยาอูทัยผสมน้ำตาล สีส้มอาหาร สีย้อมผ้าไหม ผ้าฝ้าย ผ้าขนสัตว์ เป็นต้น พนอจิต นิติสุข และคณะ (2562) ผ่างจึงจัดเป็นแหล่งสารสีจากธรรมชาติ เป็นพืชที่ให้สีแดงจากสาร Brazilin และมีคุณสมบัติทางยาที่เกิดจากกลุ่ม phenol ที่มีชื่อเรียกว่า Homoisoflavonoids ปัจจุบันมีการศึกษาสาร Brazilin ที่สกัดจากแก่นผ่างมีฤทธิ์ระงับการอักเสบ ระงับเชื้อโรค และมีคุณสมบัติด้านการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ ให้สีส้มในอาหารสวยงาม นอกจากนี้พืชทุกชนิดพบว่ามีคุณสมบัติในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ โดยเฉพาะผ่าง ผ่างย่านาง และผ่างมะกอก โดยเฉพาะผ่างที่พบว่ามีปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระเกือบทุกชนิดในปริมาณสูง ผ่าง มีองค์ประกอบทางเคมีประกอบด้วยปริมาณโปรตีน 0.98 g/100g ปริมาณไขมัน 1.08 g/100g ปริมาณเถ้า 0.76 g/100g ปริมาณคาร์โบไฮเดรต 88.50 g/100g ปริมาณพลังงาน 369.93 Kcal/100g สารฟีนอลิก 147.02 mgGAE/g ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี DPPH (เปอร์เซ็นต์การยับยั้ง) 33.95 (นรินทร์ ท้าวแก่นจันทร์ และคณะ, 2559) ดังนั้นการใช้สารสีที่ได้จากวัตถุดิบธรรมชาติเป็นทางเลือกหนึ่งที่สามารถช่วยเพิ่มความเข้มข้นของสีไข่แดง และยังช่วยแก้ปัญหาเรื่องความปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้ อย่างไรก็ตามหลายงานวิจัยทั้งในต่างประเทศและประเทศไทย ได้นำพืชและสมุนไพรหลายชนิดมาใช้เป็นแหล่งสารสี

ที่สำคัญในอาหารสัตว์ปีก โดย ฤชงค์ วีรดิษฐกิจ และไพโชค ปัญจะ (2558) แนะนำว่า ระดับการใช้ ไบโม่รุมผงที่ระดับ 0, 2, 4 และ 6 เปอร์เซ็นต์ในสูตรอาหาร ส่งผลทำให้ไข่ไก่มีสีไข่แดงเข้มกว่ากลุ่มที่ไม่เสริมไบโม่รุม โดยไม่ส่งผลกระทบต่อสมรรถภาพการผลิตของไข่ไก่ ฮานีเยะ กะโด และคณะ (2558) ศึกษาการเสริมดอกคำแสดในระดับ 0, 1, 2, 3 เปอร์เซ็นต์ในสูตรอาหาร พบว่า การเสริมสารสีจากเมล็ดคำแสดทุกระดับ (1-3% ในอาหาร) ให้ความเข้มสีไข่แดงมากกว่ากลุ่มควบคุม โดยการเสริมเมล็ดคำแสดที่ระดับ 1% มีความเข้มสีไข่แดงมากที่สุด (แต้มคะแนน 12.88) โสภณและจุฑามาศ (2551) ศึกษาการเสริมไขมันชั้นใน อาหารไก่ไข่ที่ระดับ 10, 20, 30 และ 40 กรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม พบว่ามีสีไข่แดงเพิ่มขึ้นตามระดับไขมันชั้นที่เพิ่มขึ้น และแนะนำว่าสามารถใช้ไขมันชั้นเป็นแหล่งของรงควัตถุในอาหารไก่ไข่ได้ที่ ระดับสูงสุดไม่เกิน 20 กรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม คัทธิยามะลิวัลย์ และคณะ (2558) ศึกษาการเสริมดอกดาวเรืองที่ระดับ 0, 0.1, 0.3, 0.5 และ 0.7 % พบว่าการเสริมฟ้าทะลายโจร ไม่มีความแตกต่างทางสถิติในสมรรถภาพการผลิต และคุณภาพไข่ แต่พบว่าการเสริมในระดับที่สูงขึ้นมีแนวโน้มทำให้น้ำหนักไข่แดงและสีไข่แดงมีความเข้มข้น ทวีศักดิ์ เตชะเกียรติยศและคณะ (2543) ศึกษาการเสริมไบโม่รุมสำหรับไก่ไข่ที่ระดับ 10 20 30 40 และ 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม พบว่าการเสริมไบโม่รุมสำหรับไก่ไข่ช่วยทำให้มีค่าสีของไข่แดงเพิ่มสูงขึ้นตามลำดับของไบโม่รุมสำหรับไก่ไข่ที่เพิ่มขึ้น ดังนั้นจึงทำการศึกษาการใช้สมุนไพรฝางผงเป็นแหล่งสารสีในอาหารไก่ไข่ เพื่อเพิ่มความเข้มของสีไข่แดง และหาระดับที่เหมาะสมของการใช้สมุนไพรฝางผงในอาหารไก่ไข่ต่อสมรรถภาพการผลิตและคุณภาพไข่ เพื่อเป็นทางเลือกในการใช้สมุนไพรสำหรับการผลิตปศุสัตว์สำหรับการเลี้ยงสัตว์ปลอดภัยในอนาคตต่อไป

วิธีการศึกษา

อุปกรณ์และวิธีการทดลอง

- ดำเนินการทดลองที่ทำฟาร์มสัตว์ปีก สาขาเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ศูนย์การศึกษาสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว
- การเตรียมสัตว์ทดลอง ใช้ไก่ไข่พันธุ์การคำ ไฮบริด (hibrid) เพศเมีย อายุ 22 สัปดาห์ทำวัคซีนนิวคาสเซิลและอหิวาต์ตามโปรแกรม จำนวน 36 ตัว แบ่งเป็น 4 กลุ่มๆ ละ 3 ซ้ำๆ ละ 3 ตัว เลี้ยงไก่ไข่ปล่อยในโรงเรือนเปิด ได้รับน้ำและอาหารอย่างเต็มที่ (ad libitum) โดยสัตว์ทดลองแต่ละตัวนำมาปรับสภาพก่อนเริ่มทดลอง 2 สัปดาห์ ใช้ระยะเวลาการทดลอง 29 วัน เลี้ยงด้วยอาหารสำเร็จรูปทางการค้าชนิดเม็ดที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่า 16% ความชื้นไม่มากกว่า 13% ไขมันไม่น้อยกว่า 3% คากไม่มากกว่า 7% ใช้ระยะเวลาทดลอง 4 สัปดาห์
- โรงเรือน ใช้โรงเรือนเปิด ติดตั้งหลอดไฟให้แสงสว่าง โรงเรือนมีตาข่ายล้อมรอบภายในโรงเรือนมีคอกขนาด (กว้าง×ยาว) 1 ×1 เมตร พื้นคอกเป็นคอนกรีต ใช้แกลบเป็นวัสดุรองพื้นหนา ประมาณ 10 เซนติเมตร ทำการเลี้ยงไก่ไข่จำนวน 3 ตัวต่อคอก จำนวน 12 คอกภายในโรงเรือนมีถังน้ำจำนวน 1 อัน ที่ให้อาหารแบบแขวน จำนวน 1 อัน และจัดทำรังไข่และมีวัสดุรองรัง
- อุปกรณ์สำหรับผสมอาหารทดลอง ใช้ถังพลาสติกผสมอาหาร เพื่อใช้ผสมอาหารสำเร็จรูปและฝางผง และเครื่องชั่งน้ำหนัก วัตถุประสงค์อาหารสัตว์ สูตรอาหารทดลองที่เสริมด้วยสมุนไพรฝางผง 3 ระดับ ในอัตราร้อยละ 0, 2, 4 และ 6 โดยน้ำหนัก (โดยเติมสารเสริมสมุนไพรฝางผง 0, 20, 40, และ 60 กรัมต่ออาหารชั้น 1 กิโลกรัม ตามลำดับ)
- อุปกรณ์บันทึกข้อมูล เครื่องชั่งน้ำหนักสัตว์ทดลอง และอาหารทดลองขนาด 60 กิโลกรัม
- อาหารทดลอง ไก่อายุ 22 สัปดาห์ ถึง 26 สัปดาห์ได้รับอาหารสำเร็จรูปแบบเม็ด (โปรตีนไม่ต่ำกว่า 16%) เสริมด้วยสมุนไพรฝางผง แบ่งไก่ไข่ออกเป็น 4 กลุ่มๆ ละ 3 ซ้ำๆ ละ 3 ตัว ได้รับอาหารแตกต่างกัน ดังนี้
 - กลุ่มที่ 1 กลุ่มควบคุม (ได้รับอาหารสำเร็จรูป 100% ไม่เสริมด้วยสมุนไพรฝางผง)
 - กลุ่มที่ 2 ได้รับอาหารสำเร็จรูป และเสริมด้วยสมุนไพรฝางผง 2%
 - กลุ่มที่ 3 ได้รับอาหารสำเร็จรูป และเสริมด้วยสมุนไพรฝางผง 4%

กลุ่มที่ 4 ได้รับอาหารสำเร็จรูป และเสริมด้วยสมุนไพรผง 6%

วิธีทดลอง

1. การจัดการเลี้ยงดู ไก่ไข่ถูกเลี้ยงแบบปล่อยฝูงในโรงเรือนเปิด จำนวน 12 คอกๆ ละ 3 ตัว ทุกคอกได้รับและน้ำ อาหารอย่างเต็มที่ (ad libitum) โดยใช้ถั่วเขียว จำนวน 12 อัน และถั่วเขียวแบบหวาน จำนวน 12 อัน

2. การบันทึกและการเก็บตัวอย่าง

2.1 สมรรถภาพการผลิต

2.1.1 การบันทึกผลการทดลองจะบันทึก ดังนี้ จำนวนไข่ตาย ผลผลิตไข่ทุกวัน น้ำหนักตัวปริมาณอาหารที่กินและอัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นไข่ บันทึกทุกสัปดาห์ จนถึงสิ้นสุดการทดลองแล้วประมวลข้อมูล

2.1.2 สุ่มเก็บอาหารทดลอง เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบทางโภชนาการ ได้แก่ โปรตีน ไขมัน เยื่อใย และเถ้า ตามวิธีของ AOAC (2012)

2.2 คุณภาพภายในฟองไข่ ทำการสุ่มไข่ทุกวันสุดท้ายของแต่ละสัปดาห์ เพื่อชั่งน้ำหนักไข่ทั้งฟอง น้ำหนักไข่แดง น้ำหนักไข่ขาว น้ำหนักเปลือกไข่ วัดความหนาของเปลือก ค่าออกพยูนิตและ สีไข่แดง โดยใช้พัดสี (Roche) Yolk colour fan และบันทึกค่าสีไข่แดง โดยมีระดับสี 1-15 คะแนน ซึ่งคะแนนสีเหลืองหรือต่ำสุดเท่ากับ 1 คะแนน สีเข้มแดงสุดเท่ากับ 15 คะแนน วัดความกว้างไข่ขาว ความกว้างไข่แดง ความสูงไข่ขาว และความสูงไข่แดง โดยใช้เครื่องมือ Electronic digital calipers มีหน่วยวัดเป็น มิลลิเมตร (มม.) เพื่อคำนวณค่าดัชนีไข่ขาวและไข่แดง

3. การวิเคราะห์ข้อมูล

การทดลองใช้แผนการทดลองแบบสุ่มแบบสมบูรณ์ (completely randomized design, CRD) วิเคราะห์ความแปรปรวนโดยใช้ Analysis of variance (ANOVA) เปรียบเทียบความแตกต่าง ของค่าเฉลี่ยระหว่างกลุ่มโดยวิธี Duncan's new multiple rang test ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป

ผลการศึกษา

1. ส่วนประกอบทางเคมีของอาหารทดลอง

อาหารสำเร็จรูปที่ใช้ในการทดลองเลี้ยงไก่ไข่อายุ 22 สัปดาห์ ประกอบด้วยสูตรอาหารควบคุมและกลุ่มที่เสริมผงร้อยละ 6 (Table 1) จากการสุ่มวิเคราะห์ส่วนประกอบทางเคมีของอาหารก่อนการทดลอง พบว่าองค์ประกอบทางเคมีของอาหาร พบว่า ไก่สูตรควบคุม มีปริมาณโปรตีน, ไขมัน, ความชื้น, เถ้า และเยื่อใย เท่ากับ 16.64, 3.68, 8.66, 13.06 และ 6.39 ตามลำดับ และอาหารสำเร็จรูปผสมสมุนไพรผง พบว่า มีโปรตีน, ไขมัน, ความชื้น, เถ้า และเยื่อใย เท่ากับ 16.40, 3.85, 6.26, 12.70 และ 9.40 ตามลำดับ ซึ่งอาหารทดลองทั้ง 2 แบบมีโภชนาการใกล้เคียงกัน

Table 1 Chemical composition of control diets and *Caesalpinia sappan* wood powder supplementation diets

Chemical composition	Control diets	<i>Caesalpinia sappan</i> wood powder supplements diets
Protein (%)	16.64	16.40
Fat (%)	3.68	3.85
Moisture (%)	8.66	6.26
Ash (%)	13.06	12.70
Fiber (%)	6.39	9.40

2. สมรรถภาพการผลิต (production performance)

ผลการทดลองใช้สมุนไพรฝางผงเป็นสารเสริมในอาหารไก่ไข่ในระดับต่างกัน 4 ระดับ คือ 0, 2, 4 และ 6 % (Table 2) พบว่า น้ำหนักไก่เมื่อสิ้นสุดการทดลองมีค่าเท่ากับ 1.696, 1.703, 1.741, 1.731 กิโลกรัม ตามลำดับ ซึ่งทุกกลุ่มทดลองไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ($P>0.05$) ซึ่งมีสอดคล้องกับงานวิจัยของ รัตนาและอรรรถพงษ์ (2560) ศึกษาการเสริมสมุนไพรย่านางในอาหารไก่ไข่ ที่ระดับ 0, 1, 2, และ 3% ตามลำดับพบว่าน้ำหนักไก่สิ้นสุดการทดลองมีค่าเท่ากับ 1,544.55-1,552.22 กรัม ปริมาณการกินได้ (feed intake) ของทุกกลุ่มการทดลองพบว่าไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ($P>0.05$) โดยมีเท่ากับ 79.17, 78.19, 77.69, 75.17 ตามลำดับ ซึ่งอาจเพราะงานวิจัยนี้เลี้ยงไก่แบบระบบเปิด และช่วงการทดลองสภาพอากาศเปลี่ยนแปลง และการเสริมสมุนไพรฝางมีรสฝาด จึงทำให้ไก่กินอาหารได้น้อยลง นอกจากนี้การเสริมฝางมีผลทำให้สูตรอาหารไก่ไข่มีความฟามสูง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Malekizadeh et al. (2012) ศึกษาการใช้ขิงผงและขมิ้นชันผงในอาหารไก่ไข่ พบว่ากลุ่มทดลองอาหารที่เสริมด้วยขิงผงมีปริมาณการกินได้เท่ากับ 86.18-93.63 กรัม และกลุ่มทดลองอาหารที่เสริมด้วยขมิ้นชันผงมีค่าปริมาณการกินได้เท่ากับ 80.37-86.84 กรัม เนื่องจากการเสริมสารจากสมุนไพรในอาหารเลี้ยงไก่ส่งผลให้กลิ่น และรสชาติของอาหารเปลี่ยนไป จึงทำให้ไก่กินอาหารได้น้อยลง อัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักไข่ พบว่ากลุ่มที่เสริมสมุนไพรฝางในอาหารไก่ไข่มีค่าน้อยกว่ากลุ่มที่เลี้ยงด้วยอาหารควบคุมอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$) เปอร์เซ็นต์ผลผลิตไข่ (%) พบว่ากลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลองเสริมฝางไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ($P>0.05$) อย่างไรก็ตามเปอร์เซ็นต์ผลผลิตไข่ของกลุ่มทดลองเสริมฝางที่ระดับ 4 และ 6 % มีแนวโน้มสูงกว่ากลุ่มอื่นอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$) Scott et al (1982) รายงานว่า ไก่ไข่จะกินอาหารตามความต้องการพลังงานที่ใช้ในการดำรงชีพและการให้ผลผลิต การเสริมสมุนไพรในสูตรอาหารไก่ทำให้ปริมาณการกินได้น้อยลงในทุกกลุ่มทดลอง เมื่อเทียบกับงานทดลองการเสริมสมุนไพรฟ้าทะลายโจรในอาหารไก่ไข่ โดยปกติค่าปริมาณการกินจะอยู่ในช่วง 101-105 กรัม/ตัว/วัน (คัจริยา และคณะ, 2556) ดังนั้นจึงอาจมีแนวโน้มทำให้ไก่ไข่ได้รับสารอาหารต่ำกว่าความต้องการให้ผลผลิต จึงส่งผลให้เปอร์เซ็นต์ผลผลิตไข่มีแนวโน้มลดลงด้วย ($P=0.279$) ซึ่งสอดคล้องกับผลของการเสริมสมุนไพรฝางที่ระดับสูงขึ้นไป ส่งผลให้ปริมาณอาหารที่กินมีแนวโน้มลดลง ($P=0.567$) (75.17-77.69 กรัม/ตัว/วัน) ซึ่งอาจจะเป็นผลมาจากสารแทนนินในสมุนไพรฝาง ซึ่งเป็นสารที่ทำให้เกิดรสฝาด โดยแทนนินจะลดประสิทธิภาพของเอนไซม์ที่ทำหน้าที่ย่อยอาหารของไก่ ทำให้สัตว์มีการย่อยได้ของเยื่อใย โปรตีน และพลังงานต่ำลง และทำให้ไก่ไม่สามารถใช้อาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ จากการศึกษาของ Kimestri et al. (2018) พบว่าฝางมีปริมาณแทนนิน 46.42 ± 0.23 มิลลิกรัม/100กรัม ผลการศึกษาการเสริมสมุนไพรฝางผงในอาหารต่อการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักไข่ พบว่าการเสริมสมุนไพรฝางผงไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักไข่ ($P>0.05$) เมื่อเทียบกับกลุ่มควบคุม โดยมีค่าเท่ากับ 1.527, 1.278, 1.236 และ 1.132 ผลผลิตไข่การเสริมสมุนไพรฝางในสูตรอาหารไก่พบว่าไม่มีผลการผลผลิตไข่ ($P>0.05$) โดยการเสริมสมุนไพรฝางผงมีค่าผลผลิตไข่เท่ากับ 46.00, 50.89, 54.62 และ 50.51 ตามลำดับ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ทวีศักดิ์ และคณะ (2543) ทำศึกษาการใช้สารสีจากใบมันสำปะหลังเป็นอาหารพื้นฐานในอาหารไก่ไข่พบว่าไม่มีผลผลิตไข่อยู่ในช่วงร้อยละ 55.65 Papa และคณะ (1985) รายงานว่าการใช้สารสีจากวัตถุดิบต่างชนิดกันและปริมาณของสารสีที่แตกต่างกันไม่มีผลต่อผลผลิตไข่และประสิทธิภาพการใช้อาหาร อัตราการเลี้ยงรอด (survival rate) พบว่าอัตราการตายของไก่ไข่ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติในทุกกลุ่มการทดลอง ($P>0.05$) เนื่องจากฝางไม่มีสารพิษ ทั้งเป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณ ในการป้องกันและรักษาโรคได้ (รักษาพรและคณะ, 2554) และไก่ไข่ได้รับน้ำและอาหารอย่างเต็มที่ ทำให้การเสริมสมุนไพรฝางผงในอาหารไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพสัตว์ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของคัจริยา และคณะ (2556) การเสริมสมุนไพรฟ้าทะลายโจรไม่มีผลต่ออัตราการเลี้ยงรอดของไก่ไข่ และรัชดาวรรณ (2543) รายงานว่าการเสริมฟ้าทะลายโจร ระดับ 0.2 0.3 0.4 และ 0.5% ในอาหารเปรียบเทียบกับการใช้ยาปฏิชีวนะที่ระดับ 0.5% ไม่ทำให้สมรรถภาพการผลิตและอัตราการเลี้ยงรอดของไก่ไข่ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

Table 2 Effect of *Caesalpinia sappan* wood powder supplementation diets on growth performance of layer hen

Items	Treatment				SEM	p-value
	Control	CS2%	CS4%	CS6%		
Weight) kilogram)	1.696	1.703	1.741	1.731	0.214	0.853
Feed intake (g/hen/day)	79.17	78.19	77.69	75.17	1.013	0.567
Feed conversion ratio, FCR	1.527	1.278	1.236	1.132	0.071	0.076
Egg production rate (%)	46.00	50.89	54.62	50.51	2.778	0.279
Survival rate (%)	100	88.89	88.89	88.89	4.35	0.463

Control, CS2%, CS4%, CS6% = 0, 2, 4, 6% of *Caesalpinia sappan* wood powder supplements, respectively

3. คุณภาพไข่ของไก่ไข่ (egg quality)

น้ำหนักไข่เฉลี่ย (egg weight)

การศึกษาผลของการใช้สมุนไพรฝางเป็นสารเสริมในอาหารไก่ไข่ในระดับที่แตกต่างกัน (ตารางที่ 3) พบว่ากลุ่มควบคุมและกลุ่มที่เสริมฝางระดับ 2% มีน้ำหนักไข่เฉลี่ยน้อยกว่ากลุ่มที่เสริมฝางระดับ 4 และ 6% อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$) โดยมีค่าเท่ากับ 52.32, 55.49, 56.36, 59.14 กรัม ตามลำดับ ซึ่งน้ำหนักไข่ของการทดลองนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของศรัทธาและคณะ (2556) ศึกษาการเสริมสมุนไพรฟ้าทะลายโจรในอาหารไก่ไข่ ที่ระดับ 0, 0.1, 0.3, 0.5 และ 0.7% พบว่าน้ำหนักไข่มีค่าเฉลี่ย เท่ากับ 52.42-53.87 กรัม โดยพบว่ากลุ่มทดลองที่เสริมสมุนไพรฝาง 6% ให้น้ำหนักไข่เฉลี่ยสูงสุด

สีไข่แดง (yolk color)

สีไข่แดงของไก่ไข่ (Figure 1) ที่ได้รับอาหารควบคุม และกลุ่มเสริมสมุนไพรฝาง 0, 2, 4 และ 6% ซึ่งมีค่าเท่ากับ 12.14, 12.28, 13.14, 12.50 ตามลำดับ (Table 3) พบว่าสีไข่แดงไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$) อาจเป็นไปได้ว่าสีของไข่แดงได้รับอิทธิพลจากปริมาณอาหารที่กิน รีดนา และ อรรถพงษ์ (2560) ศึกษาการเสริมไบยอนางในสูตรอาหารไก่ไข่พบว่า ผลของการเสริมไบยอนางสีไข่แดงไม่มีความแตกต่างกัน โดยมีค่าสีไข่แดงอยู่ในช่วง เท่ากับ 11.08- 11.26 ถึงแม้ว่าไบยอนางมีแซนโทฟิลเป็นองค์ประกอบอยู่ก็ตาม ผลของค่าสหสัมพันธ์ทางบวกระหว่างปริมาณอาหารที่กินและสีไข่แดงของไก่ไข่ ($r=0.97$) เห็นได้ว่าถ้าไก่กินอาหารลดลง จะทำให้สีของไข่แดงลดลงด้วย อย่างไรก็ตามกลุ่มที่เสริมสมุนไพรฝาง 4% มีแนวโน้มค่าสีของไข่แดงสูงกว่ากลุ่มอื่นอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$) วิโรจน์ (2537) รายงานว่าสีของไข่แดงเปลี่ยนแปลงตามชนิดอาหารและองค์ประกอบของเม็ดสีในอาหารที่ได้รับ ถ้าอาหารมีเม็ดสีมาก โดยเฉพาะเม็ดสีแซนโทฟิลล์จะทำให้ไข่แดงมีสีเข้มจัด อาจเป็นไปได้ว่าไก่ที่ได้รับแซนโทฟิลในอาหารไม่มากจนทำให้เกิดความไม่แตกต่างของสีไข่แดง นอกจากนี้ Belyavin and Marangos (1987) กล่าวว่า การสะสมแซนโทฟิลล์ในไข่แดงนอกจากจะขึ้นอยู่กับปริมาณและคุณภาพของแซนโทฟิลล์ในอาหาร โดยประสิทธิภาพการขนส่งแซนโทฟิลล์ของแม่ไก่จากอาหารไปยังไข่แดงลดลง เมื่อปริมาณแซนโทฟิลล์ในอาหารเพิ่มขึ้น ความเข้มของสีไข่แดงหรือผิวหนังของไก่ จึงไม่ได้สูงขึ้นตามระดับการเสริมที่มากขึ้นในอาหาร อย่างไรก็ตามเนื่องจากสัตว์ไม่สามารถสังเคราะห์คาร์โรทีนอยด์ได้เองจึงต้องรับจากอาหาร (Goodwin, 1980) และสัตว์ปีกยังมีความสามารถพิเศษในการเปลี่ยนเบต้าแคโรทีนไปเป็นไวตามินเอ หรือสารเมตาบอไลต์อื่นๆ ได้เกือบสมบูรณ์ วัตถุประสงค์ที่มีเบต้าแคโรทีนจึงใช้เป็นแหล่งสารสีในอาหารสัตว์ปีกได้ (Hencken, 1992) ฉะนั้นสารสีในสัตว์ปีกจึงขึ้นอยู่กับปริมาณแซนโทฟิลล์ (ออกซีคาโรทีนอยด์) ในอาหาร มีรายงานว่าปริมาณแซนโทฟิลล์ในอาหารมีผลโดยตรงต่อสีของไข่แดง (ครวญ, 2536)

ค่าออกฟิยูนิต (haugh unit)

ค่าออกฟิยูนิต (haugh unit) กลุ่มที่เสริมฟางผง 6% พบว่ามีค่าออกฟิยูนิตสูงกว่ากลุ่มควบคุม กลุ่มที่เสริมฟาง 2% และ 4% อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) โดยมีค่าเท่ากับ 11.20, 10.76, 11.33, 11.94 ตามลำดับ

ค่าดัชนีไข่ขาว (Albumen index) และดัชนีไข่แดง (Yolk index)

ผลของการเสริมสมุนไพรฟางผงต่อคุณภาพไข่ ดัชนีไข่แดง เมื่อเลี้ยงเป็นระยะเวลา 4 สัปดาห์ ผลปรากฏว่า กลุ่มที่เสริมสมุนไพรฟางที่ระดับ 4% พบว่ามีค่าดัชนีสูงสุดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ขณะที่กลุ่มที่เสริมสมุนไพรฟางที่ระดับ 2% มีค่าดัชนีไข่แดงต่ำที่สุด ค่าดัชนีไข่ขาวมีค่าดัชนีสูงที่สุดในการเสริมสมุนไพรฟางที่ระดับ 4% เช่นกัน

น้ำหนักไข่แดง (yolk weight) เปอร์เซ็นต์เปลือกไข่ (egg shell (%))

น้ำหนักไข่แดง และเปอร์เซ็นต์เปลือกไข่ พบว่ากลุ่มการทดลองและกลุ่มควบคุมไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P > 0.05$) สุวรรณ (2529) รายงานว่าน้ำหนักไข่แดงมีความสัมพันธ์กับน้ำหนักไข่ทั้งฟอง น้ำหนักเปลือกไข่ และน้ำหนักไข่ ดังนั้นจึงทำให้น้ำหนักไข่แดงไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ เนื่องจากว่าจำนวนที่เสริมสมุนไพรฟางไม่กระทบต่อโภชนาในสูตรอาหารซึ่งมีค่าใกล้เคียงกันทุกกลุ่ม และเพียงพอต่อความต้องการพื้นฐานในการดำรงชีวิตและการให้ผลผลิตของไก่ไข่ ซึ่งน้ำหนักเปลือกไข่ (เปอร์เซ็นต์) มักไม่มีการเปลี่ยนแปลงแม้ว่าน้ำหนักไข่ขาวและน้ำหนักไข่แดงจะมีสัดส่วนเปลี่ยนไป จึงทำให้น้ำหนักเปลือกไข่มีค่าคงที่ (Rose S.P., 1997) ซึ่งสอดคล้องกับ น้ำหนักไข่แดงของไก่ไข่ที่ได้รับอาหารควบคุม และอาหารเสริมไบยอนางที่ระดับ 1 2 และ 3 % พบว่า น้ำหนักไข่แดงของการศึกษาในครั้งนี้ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P > 0.05$) การศึกษาการใช้สมุนไพรฟางผงในไก่ไข่ยังไม่มี ขณะที่ภุขงค์ และไพโชค (2558) รายงานว่าน้ำหนักไข่แดงของไก่ไข่ที่ได้รับการเสริมไบยอนางผงในอาหาร 2 4 และ 6% ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P > 0.05$) และการศึกษาของ รัชดาวรรณ (2543) พบว่าการเสริมฟ้า ทะลายโจรระดับ 0.1 ถึง 0.5% ของอาหารไม่ทำให้การผลิตไข่และคุณภาพของฟองไข่แตกต่างจาก กลุ่มควบคุม ($P > 0.05$)

น้ำหนักไข่ขาว (Albumen weigh) ความหนาของเปลือกไข่ (Shell thickness)

น้ำหนักไข่ขาวและความหนาของเปลือกไข่พบว่ามีค่าสูงกว่ากลุ่มที่เสริมด้วยฟางอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) สอดคล้องกับการศึกษาการเสริมไบยอนางบดแห้งในอาหารไก่ พบว่าค่าความหนาของเปลือกไข่ (0.310-0.316) ซึ่งใกล้เคียงกับการทดลองนี้ อย่างไรก็ตามผลการศึกษานี้ไม่สอดคล้องกับ Rose S.P. (1997) รายงานว่าไก่ที่ได้รับอาหารที่ระดับโปรตีน ไขมัน และพลังงานใกล้เคียงกันจะไม่กระทบต่อน้ำหนักไข่ ซึ่งน้ำหนักไข่จะสัมพันธ์กับน้ำหนักไข่ขาว น้ำหนักไข่แดง และน้ำหนักเปลือกไข่ จึงทำให้น้ำหนักไข่ขาวไม่แตกต่างกันด้วย



Figure 1 Yolk color of *Caesalpinia sappan* wood powder supplementation

Table 3 Effect of *Caesalpinia sappan* wood powder supplementation diets on egg quality of layer hen

Items	Treatment				SEM	p-value
	T1	T2	T3	T4		
Egg weight (gram)	52.32 ^c	55.49 ^{bc}	56.36 ^{ab}	59.14 ^a	0.980	0.002
Yolk color (Roche 1-15)	12.14	12.28	13.14	12.50	0.238	0.472
Haugh Unit	75.20 ^c	82.30 ^b	87.79 ^a	83.02 ^b	0.976	0.000
Albumen index	7.79 ^c	10.49 ^b	10.95 ^a	9.01 ^c	0.240	0.000
Yolk index	0.38 ^{ab}	0.37 ^b	0.41 ^a	0.39 ^{ab}	0.005	0.001
Yolk weight (gram)	16.83	15.03	15.62	16.69	0.646	0.070
Albumen weigh (gram)	21.01 ^c	26.68 ^b	28.34 ^{ab}	29.64 ^a	0.272	0.000
Egg shell (%)	11.24	10.88	11.32	11.95	0.227	0.415
Shell thickness (mm.)	0.48 ^a	0.42 ^b	0.42 ^b	0.39 ^b	0.063	0.002

^{a,b,c} mean within row with common superscript differ significant ($p < 0.05$)

Control, 2%, 4%, 6% = 0, 2, 4, 6% of *Caesalpinia sappan* wood powder supplements, respectively

สรุป

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้สรุปได้ว่าการใช้สมุนไพรฝางผงในอาหารไก่ไข่ไม่ส่งผลกระทบต่อสมรรถภาพการผลิต และการเสริมฝางผงในระดับ 4% ในอาหารไก่จะส่งผลกระทบต่อคุณภาพไข่ดีขึ้น โดยพบว่าน้ำหนักไข่ไก่ ค่าฮอกฟยูนิต ดัชนีไข่ขาว ดัชนีไข่แดง น้ำหนักไข่ขาวที่ดีขึ้น และมีแนวโน้มของสีไข่แดงเข้มขึ้นอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ

คำขอบคุณ

คณะผู้วิจัยใคร่ขอขอบพระคุณ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สาขาเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ศูนย์สระแก้ว ขอขอบคุณนักศึกษาคณะเกษตรศาสตร์ แขนงสัตวศาสตร์ ที่ให้การสนับสนุนและความช่วยเหลือในการดำเนินการวิจัยครั้งนี้

เอกสารอ้างอิง

- กาญจนา จันทร์สิงห์. 2563. ผ่าง, แหล่งที่มา : https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1732&code_db=610010&code_type=01 ค้นเมื่อ 16 มีนาคม 2564.
- คัธรียา มะลิวัลย์, กานต์ สุขสุแพทย์, Kutthareeya Maliwanand และ Kan Suksupath. 2556. ผลการเสริมฟ้าทะลายโจรในอาหารไก่ไข่ ต่อสมรรถภาพการผลิตไข่และคุณภาพฟองไข่ แหล่งข้อมูล : http://www.annualconference.ku.ac.th/cd53/02_005_P36.pdf ค้นเมื่อ 16 มีนาคม 2564.
- ครวญ บัวศรี. 2536. การเสริมสารสีจากธรรมชาติบางชนิดในอาหารไก่กระທงและไก่ไข่. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร สุกัญญา จิตตพรพงษ์ และอุทัย คันโช. 2543. ประสิทธิภาพของสารสีจากไขมันสำพะหลังในอาหารไก่ไข่. น. 227-235. ใน: การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 38 1-4 กุมภาพันธ์ 2543 สาขาสัตวศาสตร์และสาขาสัตวแพทยศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- นรินทร์ ท้าวแก่นจันทร์ ภาวิณี อารีศรีสม และรุ่งทิพย์ กาวารี. 2559. รายงานผลการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรจากฝาง มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- นรินทร์ ท้าวแก่นจันทร์, ภาวิณี อารีศรีสม, ทิพย์สุดา ตั้งตระกูล, วาที คงบรรทัด, เยาวนิตย์ ธาราฉาย และรุ่งทิพย์ กาวารี. 2560. ผลของอุณหภูมิการอบแห้งต่อคุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระ และคุณค่าทางโภชนาการของชาแก่นฝาง น.165-170. ใน: การประชุมวิชาการชมรมคณะปฏิบัติงานวิทยาการ อพ.สธ. ครั้งที่ 8 ทรัพยากรไทย: ศักยภาพมากล้นมีให้เห็น. 29 พฤศจิกายน -1 ธันวาคม 2560 ศูนย์เครือข่ายการเรียนรู้รูปเพื่อภูมิภาค จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, สระบุรี.
- พนอจิต นิตสิข, กรณิการ์ ห้วยแสน หนูเดือน สาระบุตร และ พนิดา วงศ์ปรีดี. 2562. การผลิตและคุณภาพของผงสีผงให้กลิ่น และผงปรุงแต่งรสชาติจากธรรมชาติ เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร. น. 1479-1487. ใน: การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์ครั้งที่ 1 “นวัตกรรมด้านวิทยาศาสตร์และสังคมศาสตร์ เพื่อความยั่งยืน” มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์, กาฬสินธุ์.
- ภุชงค์ วีรดิษฐกิจ และไพโชค ปัญจะ. 2558. อิทธิพลของการเสริมโสมในอาหารไก่ไข่ ต่อสมรรถภาพการผลิตและคุณภาพไข่ วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 23: 294-305.
- รัชดาวรรณ พูนพิพัฒน์. 2543. ผลของการเสริมสมุนไพรฟ้าทะลายโจรในอาหารไก่กระທงและไก่ไข่. วิทยานิพนธ์ ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- รัตนานิกเรื้อ และ อรรถพงษ์ คงรักษา. 2560. ศึกษาการใช้ใบย่านางผสมในอาหาร ต่อสมรรถภาพการผลิตและคุณภาพไข่ของไก่ไข่ ที่เลี้ยงปล่อยฝูงในโรงเรือน. แหล่งข้อมูล: <http://extension.dld.go.th/th1/images/stories/research/research2560/protechresearch2017101801.pdf> ค้นเมื่อ 16 มีนาคม 2564.
- สุกัญญา แดงโม, สิริพร ท้าวหาญ, ประภาศิริ ใจพ่อง, พัชรัตน์ โกธธรรม, Tuan Nguyen Ngoc, ศรีณญา สอนมณี, และสุภาวดี แหมมคง. 2562. การวิเคราะห์หาสารสำคัญและสารสีจากดอกไม้กินได้บางชนิดเพื่อใช้ในอาหารสัตว์ปีก เกษตรนเรศวร. 16(1): 57-64.

- สุภาพร อีสริโยดม, ประทีป ราชแพทยาคม, ครวณู บัวคีรี และวิไล สันติโสภาคี. 2538. การเสริมสารสีจากธรรมชาติบางชนิดในอาหารไก่ไข่.น. 34-38. ใน: การประชุมทางวิชาการของ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 33 30 มกราคม-1 กุมภาพันธ์ 2538. สาขาสัตวศาสตร์ สัตวแพทยศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- โสภณ บุญล้ำ และจุฑามาศกระจ่างศรี. 2551. การเสริมไขมันชน ไนไก่ไข่ที่มีผลต่อสมรรถภาพการผลิตไข่และคุณภาพไข่. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.
- สุวรรณ เกษตรสุวรรณ. 2529. ไข่และเนื้อไก่, คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- วิโรจน์ จันทร์รัตน์ .2537. กายวิภาคและสรีรวิทยาสัตว์ปีก ภาควิชาเทคโนโลยีทางสัตว์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่
- อัจฉรา นิยมเดชา และ มงคล คงเสน. 2556. เมทาบอลิซึมและคุณประโยชน์ของแคโรทีนอยด์ในการเพิ่มความเข้มสีไข่แดง .วารสารมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ .ฉบับพิเศษ 5(4): 112-121.
- ชานีเยะ กะโด ศิริลักษณ์ วงศ์พิเชษฐ และวิศิษย์ เกตุปัญญาพงศ์ .2558. ผลของสารสีจากเมล็ดคำแสดในอาหารไก่ไข่ต่อความเข้มสีไข่แดง วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. 10(1): 17-27.
- AOAC. 2012. Official Method of Analysis, 19th ed. Association of Official Agricultural Chemists, Washington, DC
- Belyavin, C. G. and Marangos A. G. 1987. Natural Products for Egg Yolk Pigmentation. P. 47-68. In: Recent Advances in Animal Nutrition, W. Haresign and D.J.A. Cole (eds.). London; Butterworths.
- Goodwin, T.W.1980. The Biochemistry of the Carotenoids. Vol 1. 2nd ed., Chapman and Hall, New York.
- Hencken, H. 1992. Chemical and physiology behavior of feed carotenoids and their effect on pigmentation. Poultry Science. 71: 711-717
- Kimestri, A.B., Indratingsih and Widodo. 2018. Microbiological and physicochemical quality of pasteurized milk supplemented with sappan wood extract (*Caesalpinia sappan L.*) International Food Research Journal. 25: 392-398.
- Malekizadeh M, M.M. Moeini, and S. Ghazi. 2012. The effects of different levels of ginger (*Zingiber officinale Rosc*) and turmeric (*Curcuma longa Linn*) rhizomes powder on some blood metabolites and production performance characteristics of laying hens. Journal Agricultural Science Technology. 14: 127-134.
- Mack O. North.1978. Commercial Chicken Production Manual. The AVI Publishing Company, Connecticut.
- Papa, C.M. and D.L. Fletcher. 1985. Utilization and yolk coloring capability of xanthophylls from synthetic and high xanthophyll concentrates. Poultry Science. 64:1464-1469.
- Rose, S.P.1997. Principle of Poultry Science, CAB international Wallingford.
- Scott, M.L., M.C. Nesheim and R.J. Young. 1982. Nutrition of the Chicken. 3rd ed., M.L. Scott and Associates, New York.