## บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการหมักยอดอ้อยเพื่อเป็นอาหารหยาบสำหรับโคนม ได้ทำการ ศึกษาการหมักยอดอ้อยในถังหมักรีไซเคิล โดยใช้อ้อยที่มีอายุประมาณ 7 เดือนขึ้นไป ทำการตัดยอดอ้อยแล้วทำ การหั่นแล้วหมักยอดอ้อยตามทรีทเมนต์ดังนี้ 1) ยอดอ้อยหมักไม่ใส่สารเสริม (None) 2) ยอดอ้อยหมักร่วมกับยู เรีย 1.5% โดยน้ำหนักสด (U) 3) ยอดอ้อยหมักร่วมกับกากน้ำตาล (8%) กับยูเรีย (1.5%) โดยน้ำหนักสด (M+U) 4) ยอดอ้อยหมักร่วมกับใบกระถิน 10% โดยน้ำหนักสด (L) 5) ยอดอ้อยหมักร่วมกับใบมันสำปะหลัง 10% โดยน้ำหนักสด (CH) และ 6) ยอดอ้อยหมักร่วมกับใบกระถิน (5%) และใบมันสำปะหลัง (5%) โดยน้ำ หนักสด (L+CH) หมักทิ้งไว้เป็นเวลา 1, 2 และ 3 เดือน ทำการตรวจวัดลักษณะทางกายภาพและองค์ประกอบทาง เคมีของยอดอ้อยหมักตามระยะเวลาการหมัก จากการศึกษา พบว่า ลักษณะทางกายภาพของยอดอ้อยหมักทรีท เมนต์ None มีสีเขียวอมเหลือง มีกลิ่นเปรี้ยวของกรดแลคติค ไม่มีกลิ่นกรดบิวทิริค แม้ว่าจะหมักเป็นเวลา 3 เดือน ในถังหมักรีไซเคิล เช่นเดียวกับยอดอ้อยหมักในทรีทเมนต์ L, CH และ L+CH แต่สีของยอดอ้อยหมักมีสีเหลืองเข้ม กว่าของยอดอ้อยทรีทเมนต์ none ส่วนยอดอ้อยหมักทรีทเมนต์ U และ M+U มีสีเหลืองอมเขียวจนถึงน้ำตาล มีกลิ่น ฉนของแอมโมเนียมากกว่า ระยะเวลาในการหมักหลังจาก 1 เดือนไม่แตกต่างกันกับระยะเวลาการหมักที่ 2 และ 3 เดือน ส่วนองค์ประกอบทางเคมีของยอดอ้อยหมักทรีทเมต์ none มี pH (4.76) ต่ำกว่าในยอดอ้อยหมักทรีทเมนต์ อื่นๆ ยอดอ้อยหมักที่ใส่ยเรีย มี pH (7.67) สงที่สด การเพิ่มแหล่งในโตรเจนในยอดอ้อยหมักทำให้ pH ของยอด อ้อยหมักเพิ่มขึ้น แต่ทำให้โปรตีนหยาบ (crude protein, CP) (6.66-7.68%) ในยอดอ้อยหมักเพิ่มขึ้นสูงกว่ายอด อ้อยหมักทรีทเมนต์ none (4.68%) ส่วนระดับเยื่อใย neutral detergent fiber (NDF) และ acid detergent fiber (ADF) และไขมัน (ether extract, EE) ไม่แตกต่างกันในยอดอ้อยหมักในทุกทรีทเมนต์และระยะเวลาการหมัก กรด อะซิติคและกรดบิวทิริคในยอดอ้อยหมักทุกทรีทเมนต์มีค่าต่ำ เท่ากับ 0.37-2.14%DM และ 0.18-0.43%DM วัตถุแห้ง (dry matter, DM) ในยอดอ้อยหมักทรีทเมนต์ none ต่ำกว่า (23.65 %DM) ยอดอ้อยหมักในทรีทเมนต์ U, M+U, L, CH และ L+CH (27.42, 24.89, 27.50, 29.11 และ 32.31%DM) ยอดอ้อยหมักในทรีทเมนต์ None, L, CH และ L+CH (6.58, 3.32, 3.90 และ 4.83 % of total N) ที่ได้มีปริมาณแอมโมเนียต่ำ ซึ่งต่ำกว่าค่า มาตรฐานของพืชหมักที่มีคุณภาพดี (<10 % of total N) ขณะที่ยอดอ้อยหมักทรีทเมนต์ U และ M+U มีปริมาณ แอมโมเนียสูงมาก เท่ากับ 53.17 และ 60.14% of total N แต่ยอดอ้อยหมักทั้งหมดไม่มีการเน่าเสียแต่อย่างใด แอมโมเนียที่สูงในยอดอ้อยหมักทรีทเมนต์ U และ M+U ทำให้ความชอบกินของโคนมต่ำกว่ายอดอ้อยหมักในทรีท เมนต์อื่นๆ โดยเฉพาะยอดอ้อยหมักทรีทเมนต์ none มีความน่ากินสูงที่สุด สำหรับต้นทุนการผลิตยอดอ้อยหมักใน การศึกษาครั้งนี้ เท่ากับ 1.28, 1.40, 1.64, 1.34, 1.34 และ 1.34 บาท/กก.น้ำหนักสด ของยอดอ้อยหมักทรีท เมนต์ none, U, M+U, L, CH และ L+CH ตามลำดับ

จากการศึกษาครั้งนี้ สรุปได้ว่า การจัดทำยอดอ้อยหมัก เป็นการถนอมยอดอ้อยเพื่อใช้เป็นอาหารหยาบ สำหรับโคนมได้ ในการจัดทำยอดอ้อยหมักในทรีทเมนต์ None น่าจะมีความเหมาะสมในการจัดทำยอดอ้อยหมัก ในเชิงพาณิชย์ต่อไป

## **ABSTRACT**

The objective of this study was to determine ensiling sugarcane tops (SCT) as roughage source for dairy cattle. Sugarcane tops were ensiled in recycle plastic containers (150 liter). Sugarcane used in this study was over 7 month-old. Sugarcane tops were chopped by hand, ground by machine and then packed in the containers. Ensiling SCT were added nitrogen sources as followed: none (None), 1.5%w/w urea (U), 8%w/w molasses and 1.5%w/w urea (M+U), 10% w/w leucaena leaf (L), 10% w/w cassava leaf (CH) and 5% w/w leucaena leaf with 5% w/w cassava leaf (L+CH). Sugarcane tops were incubated in containers for 1, 2 and 3 months and then measured by vision evaluation and chemical analysis. It was found that color of none-SCT was light green-yellow with lactic acid odor, no butyric acid odor although none-SCT was incubated for 3 months. Ensiled SCT with additives such as L, CH and L+CH showed yellowish green or green-brown color with lactic acid odor, but no butyric acid odor as similar as none-SCT. While ensiled SCT with additives such as U and M+U showed yellowish to brown- green color with strong ammonia odor. Physical form of all treatments was very slight changed after ensiling 1 month. Addition of nitrogen sources significantly increased crude protein (CP) content of SCT silage, ranging between 6.66-7.68% when compared to None (4.68%). Change of CP content was observed in accordance with pH value of SCT silage. None silage had the lowest pH value (4.76) and U silage had highest pH value (7.67). Neutral detergent fiber (NDF), acid detergent fiber (ADF) and ether extract contents were not different among treatments and time of incubation. Dry matter of None silage was lower (23.65%DM) than that of other treatments (27.42, 24.89, 27.50, 29.11 and 32.31%DM of U, M+U, L, CH, and L+CH silage). Acetic acid and butyric acid were found very low concentration in all treatments, ranging 0.37-2.14%DM and 018-0.43%DM, respectively. Ammonia found in SCT silage of none, L, CH, and L+CH treatments (6.58, 3.32, 3.90 and 4.83% of total N) was significantly lower (p<0.01) than that in SCT silage of U and M+U treatments (53.17 and 60.14% of total N). Good quality silage contains ammonia lower than 10 % of total N. Consequently, higher ammonia decreased palatability of SCT silage which was observed in this study. None silage seems to be a better palatability than the other treatments. Costs of silage production of None, U, M+U, L, CH and L+CH treatments were 1.28,1.40, 1.64, 1.34, 1.34 and 1.34 Baht/kg fresh, respectively.

In conclusion, ensiling SCT is a good method to preserve SCT for dairy cattle. Ensiling SCT with no additive is like to be suitable for commercial silage making.