บทคัดย่อ

จากการที่ปลาซัคเกอร์ได้สร้างความเสียหายต่ออุปกรณ์และเครื่องมือทำการประมงของเกษตรกร แย่งอาหาร และที่อยู่อาศัยของสัตว์น้ำส่งผลให้เกษตรกรและชาวบ้านที่ทำการประมงมีรายได้ลดลง จึงมีแนวคิดที่เพิ่มการใช้ประโยชน์ จากปลาซัคเกอร์เป็นแหล่งโปรตีนในอาหารสัตว์น้ำ วัตถุประสงค์การวิจัยนี้เพื่อศึกษาปริมาณปลาซัคเกอร์ที่จับได้จาก แหล่งน้ำ การสกัดโปรตีนไฮโดรไลเซทจากปลาซัคเกอร์ด้วยวิธีการย่อยสลายตัวเองและกรดฟอร์มิกและการศึกษา ความเป็นไปได้ในการนำโปรตีนไฮโดรไลเซทที่สกัดได้เพื่อทดแทนโปรตีนในอาหารสัตว์น้ำ จากผลการวิจัยบริเวณจังหวัด เชียงใหม่ ลำปาง เชียงราย อุตรดิตถ์ และพะเยา พบว่าเกษตรกรหรือชาวบ้านไม่ค่อยนำปลาซัคเกอร์ที่จับได้ไปแลก พันธุ์ปลาเศรษฐกิจกับหน่วยงานกรมประมงในพื้นที่ เนื่องจากไม่คุ้มกับการเดินทาง ผลการศึกษาองค์ประกอบทางเคมี ของปลาซัคเกอร์ ได้แก่ ความชื้น โปรตีน ไขมัน เถ้า เกลือโซเดียมคลอไรด์ และอื่นๆ มีค่าดังนี้ 49.83 19.09 ± 0.63% 7.74± 0.67% 17.87± 0.66% 2.78 ±0.93% และ 2.69± 1.24% ตามลำดับ จากการศึกษา สภาวะการสกัดที่เหมาะสม คือ การสกัดด้วยกรดฟอร์มิกที่สภาวะที่จะทำให้ได้ปริมาณโปรตีนสูงสุด ได้แก่ อัตราส่วน สารละลายกรดฟอร์มิกต่อปริมาณตัวอย่าง เท่ากับ 100 : 100 % ความเข้มข้นกรดฟอร์มิก 5.5 โมลาร์ อุณหภูมิ เท่ากับ 67 องศาเซลเซียส และระยะเวลา 6 ชั่วโมง ให้ปริมาณโปรตีนสูงสุด เท่ากับ 54.50 ± 1.86 มิลลิกรัม/กรัม ค่า Degree of Hydrolysis (DH) เท่ากับ 27.74% ผลผลิตแห้ง เท่ากับ 21.81 ± 0.24% ค่าการเสื่อมสลายด้วยความร้อน เท่ากับ องศาเซลเซียส องค์ประกอบทางเคมีของโปรตีนไฮโดรไลเซทที่สกัดจากปลาซัคเกอร์ด้วยกรดฟอร์มิก ได้แก่ ความชื้น โปรตีน ไขมัน เถ้า เกลือโซเดียมคลอไรด์ และอื่นๆ เท่ากับ 3.24 \pm 0.08%, 63.85 \pm 0.43%, 9.99 \pm 0.22%, 18.01 ± 0.43%, 2.82 ± 0.25% และ 2.09 ± 0.05% ตามลำดับ จากนั้นนำโปรตีนไฮโดรไลเชทที่สกัดได้ไปศึกษา ทดแทนปลาปนในอาหารปลานิลที่ระดับ 0, 25, 50, 75 และ 100% พบว่าการใช้โปรตีนไฮโดรไลเซทจากปลาซัคเกอร์ ทดแทนปลาปนในสูตรอาหารปลานิลควรใช้ทดแทนที่ระดับ 25% เพราะสูตรอาหารดังกล่าวให้ผลการเจริญเติบโตของ ปลานิลไม่แตกต่างจากกลุ่มควบคุมที่ใช้ปลาป่นเป็นแหล่งโปรตีนในสูตรอาหาร

คำสำคัญ: ปลาซัคเกอร์ โปรตีนไฮโดรไลเซท อาหารปลาปลานิล

Abstract

Sucker Mouth Fish destroyed fish gear and entrench area that effected of fishing production. This research was aimed to study utilization of Suckermouth armored catfish as new source of protein in Tilapia fish feed. The objective of this study was to study amount of Suckermouth armored catfish found in 5 provinces such as Chiang Mai, Lampang, Uttaradit, Chiang Rai and Phayao, to study optimum condition on autolysis and acid extraction methods of protein hydrolysate from Sucker Mouth Fish, to utilize Sucker Mouth Fish protein hydrolysate substituted to fish meal in Tilapia fish feed. The result of this study indicated that there were farmers eliminated Sucker Mouth fish at their farms. Because long distance between their farms and Fishery Department center. The proximate composition content of whole Sucker Mouth fish such as moisture, protein, fat, ash, NaCl and the others are $49.83 \pm 2.77\%$, $19.09 \pm 0.63\%$, $7.74 \pm 0.67\%$, $17.87 \pm 0.66\%$, $2.78 \pm 0.93\%$ and $2.69 \pm 1.24\%$ respectively. The optimum extraction condition was acid extract as follows ratio of formic acid solution: fish 100 : 100%, formic acid concentration 5.5 M., temperature 67 $^{\rm o}$ C and time 6 hours. This condition gave the highest protein content 54.50 ± 1.86 mg./g. and Degree of Hydrolysis (DH) 27.74% whereas the proximate composition content of Sucker Mouth fish protein hydrolysate were following moisture, protein, fat, ash, NaCl and the others 3.24 \pm 0.08%, 63.85 \pm 0.43%, 9.99 \pm 0.22%, 18.01 \pm 0.43%, 2.82 \pm 0.25% and 2.09 \pm 0.05% respectively, dry weight basis 21.81 \pm 0.24% and Denaturation temperature 91.33 $^{
m o}$ C. Then, protein hydrolysate was to study on substitution to 5 fish meal formulas as 0%, 25%, 50%, 75% and 100% in Tilapia fish feed. The study found that the substitution at 25% level was appropriated because it was not shown different result comparing with control formula.

Keywords: Sucker mouth fish, Protein hydrolysate, Fish feed, Nile Tilapia fish