

ผลิตอาหารสัตว์จากขยะอินทรีย์ของชุมชน

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ได้ดำเนินการวิจัยและพัฒนาการนำเศษผักที่ยังคงมีคุณภาพดีจากตลาดสดมาทำการผลิตหมักหมักเพื่อใช้เป็นอาหารสัตว์

ผลจากการทดลองพบว่า การผลิตหมักหมักที่มีคุณภาพดีต้องประกอบไปด้วยเศษผัก 100 กิโลกรัม ผสมกับกากน้ำตาล 4 กก. และผสมกับเกลือ 1 กก. แล้วนำไปใส่ในถุงพลาสติกดำใส่อากาศออกให้หมด รัดปากถุงให้แน่นไม่ให้อากาศซึมเข้าไปได้ หมักทิ้งไว้ในร่มอย่างน้อย 7 วัน จะได้หมักหมักที่มีคุณภาพดีมีโปรตีน 17.87% ไขมัน 1.78% และมีพลังงาน 3,500 แคลอรี/กรัม



จากการวิเคราะห์หมักหมักพบจุลินทรีย์กลุ่มโพรไบโอติก ซึ่งเชื่อจุลินทรีย์ดังกล่าวมีปริมาณ 5×10^7 cfu/ml ซึ่งเป็นจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ต่อการเจริญเติบโตและป้องกันการเกิดโรคทางเดินอาหารให้แก่สัตว์

วว.ได้ทดลองใช้หมักหมักกับสัตว์ทดลอง

โดยร่วมกับวิทยาลัยเกษตรกรรมและเทคโนโลยีชัยนาท ผลการทดลองพบว่าหมักหมักสามารถนำมาทดแทนอาหารเปิดสำเร็จรูปได้สูงถึง 10% และมีผลให้น้ำหนักของเป็ดดีเท่ากับการใช้อาหารเปิดสำเร็จรูปเพียงอย่างเดียว

นอกจากนี้การนำหมักหมักมาใช้เป็นอาหารเสริมสำหรับเป็ดเนื้อในอัตรา 10% ทำให้เป็ดมีสุขภาพแข็งแรงและเป็ดมีอัตราการตายสูงกว่าการใช้อาหารสำเร็จรูปเพียงอย่างเดียว นอกจากนี้หมักหมักยังสามารถนำมาแปรรูปเป็นผักแห้งโดยการตากแดด มีโปรตีนสูงสูงถึง 24% หมักแห้งดังกล่าวสามารถนำมาทดแทนอาหารสำเร็จรูปได้ถึง 50% แต่ควรเสริมไขมันให้กับสัตว์เลี้ยง

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ ฝ่ายเทคโนโลยีชีวภาพ โทร. 0-2579-1121-30 ต่อ 5230.

