



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ (ฝ่ายเลขานุการวิชาการ กสส. โทรศัพท์ ๐-๒๖๕๓-๔๔๔๔ ต่อ ๒๒๗๑)

ที่ กษ ๐๖๑๔/ ๑๖๖๐๖

วันที่ ๗ มิถุนายน ๒๕๖๐

เรื่อง มาตรการในการป้องกันและลงโทษผู้แจ้งข้อมูลเท็จเกี่ยวกับคุณสมบัติและผลงานบุคคลในการรับการประเมิน

เรียน ผู้อำนวยการสำนักฯ ทุกสำนัก /ปศุสัตว์เขต ๑ - ๙ / ผู้อำนวยการกองฯ ทุกกอง / ศวป. ๑ - ๙

ตามที่ นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์ กองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ ได้ส่งผลงานวิชาการขอประเมินผลงานเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งสูงขึ้น ดังนั้น เพื่อให้เป็นไปตามหนังสือสั่งการของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ที่ กษ ๐๒๐๓/ว ๑๓๑๑๘ ลงวันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๕๓ เรื่อง มาตรการในการป้องกันและลงโทษผู้แจ้งข้อมูลเท็จเกี่ยวกับคุณสมบัติและผลงานบุคคลในการรับการประเมิน จึงขอแจ้งบทคัดย่อ รายชื่อผู้จัดทำ สัดส่วนการปฏิบัติงาน ผลงานวิชาการ เพื่อขอรับการประเมินผลงานบุคคล จำนวน ๓ เรื่อง ดังนี้

๑. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไก่ดำซอสน้ำแดงบรรจุกระป๋อง
๒. การศึกษาการใช้เนื้อสุกรส่วนขาหน้าและขาหลังของสุกรแม่พันธุ์คัดทิ้งในการทำลูกชิ้น
๓. ผลการใช้แป้งมันสำปะหลัง แป้งสาลี และแป้งข้าวโพดที่มีต่อคุณภาพของหมูยอ

ดังรายละเอียดที่แนบมาพร้อมนี้ หากมีผู้ใดคัดค้าน ขอให้แจ้งกองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ ภายใน ๑๕ วันทำการ มิฉะนั้น จะถือว่าผลงานวิชาการดังกล่าวเป็นผลงานที่แท้จริงของผู้รับการประเมิน และจะดำเนินการตามขั้นตอนการประเมินทางวิชาการต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นายวิวัฒน์ ไชยชะดุม)

นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการพิเศษ รักษาการแทน
ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์



ประกาศกองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์
เรื่อง ตรวจสอบผลงานของผู้รับการประเมิน

เพื่อให้เป็นไปตามหนังสือสั่งการของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ที่ กษ ๐๒๐๓/ว๑๓๑๑๘ ลงวันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๕๓ เรื่อง มาตรการในการป้องกันและลงโทษผู้แจ้งข้อมูลเท็จเกี่ยวกับคุณสมบัติ และผลงานบุคคลในการรับการประเมิน จึงขอแจ้งบทคัดย่อ รายชื่อผู้จัดทำ สัดส่วนการปฏิบัติงานผลงานวิชาการ เพื่อขอรับการประเมินผลงานบุคคล จำนวน ๓ เรื่อง ดังนี้

๑. เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไก่ดำขอสน้ำแดงบรรจุกระป๋อง
เลขทะเบียนผลงาน ๕๘(๒)-๐๒๑๑-๐๕๒
สัดส่วนการปฏิบัติงาน
นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา ๖๐%
นายอำพล วริทธิธรรม ๒๐%
นายวุฒิชัย ลัดเครือ ๒๐%
๒. เรื่อง การศึกษาการใช้เนื้อสุกรส่วนขาหน้าและขาหลังของสุกรแม่พันธุ์คัดทิ้งในการทำลูกชิ้น
เลขทะเบียนผลงาน ๕๘(๒)-๐๒๑๑-๐๐๒
สัดส่วนการปฏิบัติงาน
นายอำพล วริทธิธรรม ๖๐%
นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา ๒๐%
นายวุฒิชัย ลัดเครือ ๒๐%
๓. เรื่อง ผลการใช้แป้งมันสำปะหลัง แป้งสาลี และแป้งข้าวโพดที่มีต่อคุณภาพของหมุย
เลขทะเบียนผลงาน ๕๘(๒)-๐๒๑๑-๐๐๓
สัดส่วนการปฏิบัติงาน
นายอำพล วริทธิธรรม ๖๐%
นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา ๒๐%
นายวุฒิชัย ลัดเครือ ๒๐%

ตั้งรายละเอียดที่แนบมาพร้อมนี้ หากมีผู้ใดคัดค้าน ขอให้แจ้งกองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ ภายใน ๑๕ วันทำการ มิฉะนั้น จะถือว่าผลงานวิชาการดังกล่าวเป็นผลงานที่แท้จริงของผู้รับการประเมิน และจะดำเนินการตามขั้นตอนการประเมินทางวิชาการต่อไป

ประกาศ ณ วันที่ ๘ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๖๐

(นายวิวัฒน์ ไชยชะอุ่ม)

นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการพิเศษ รักษาราชการแทน
ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์

การรับรองผลงาน

คำรับรองของผู้ร่วมจัดทำผลงาน

ขอรับรองว่าสัดส่วนหรือลักษณะงานในการดำเนินงาน ของ นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ ที่เสนอไว้ถูกต้องตามความเป็นจริงทุกประการ

ลำดับ ที่	ชื่อผลการปฏิบัติงาน / ผลสำเร็จของงาน	ผู้ร่วมจัดทำผลงาน	สัดส่วน
๑	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไก่ดำชอสน้ำแดงบรรจุกระป๋อง	๑. นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา ๒. นายอำพล วริทธิธรรม ๓. นายวุฒิชัย ลัดเครือ	๖๐% ๒๐% ๒๐%
๒	การศึกษาการใช้เนื้อสุกรส่วนขาหน้าและขาหลัง ของสุกรแม่พันธุ์คัดทิ้งในการทำลูกชิ้น	๑. นายอำพล วริทธิธรรม ๒. นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา ๓. นายวุฒิชัย ลัดเครือ	๖๐% ๒๐% ๒๐%
๓	ผลการใช้แป้งมันสำปะหลัง แป้งสาลี และแป้งข้าวโพดที่มีต่อคุณภาพของหมุยอ	๑. นายอำพล วริทธิธรรม ๒. นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา ๓. นายวุฒิชัย ลัดเครือ	๖๐% ๒๐% ๒๐%



บันทึกข้อความ

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
เลขรับที่ 22312
วันที่ 24 พ.ค. 2560
เวลา.....
amb

ส่วนราชการ กองส่งเสริมและพัฒนาศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์ (ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์) โทร./โทรสาร. ๐-๕๓๒๑-๓๑๖๒
ที่ กษ ๐๖๑๔/ ๒๗๖ วันที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๐

เรื่อง มาตรการในการป้องกันและลงโทษผู้แจ้งข้อมูลเท็จเกี่ยวกับคุณสมบัติและผลงานบุคคลในการรับการประเมิน
เรียน ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและพัฒนาศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์

ตามที่ นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์ กองส่งเสริมและพัฒนาศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์ ได้ส่งผลงานวิชาการขอประเมินผลงานเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งสูงขึ้น ดังนั้น เพื่อให้เป็นไปตามหนังสือสั่งการของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ที่ กษ ๐๒๐๓/ว๑๓๓๑๘ ลงวันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๕๓ เรื่อง มาตรการในการป้องกันและลงโทษผู้แจ้งข้อมูลเท็จเกี่ยวกับคุณสมบัติและผลงานบุคคลในการรับการประเมิน จึงขอแจ้งบทคัดย่อ ชื่อผู้จัดทำ สัดส่วนการปฏิบัติงานผลงานวิชาการเพื่อขอรับการประเมินผลงานบุคคล จำนวน ๓ เรื่อง ดังนี้

- เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไก่ดำขนน้ำแดงบรรจุกระป๋อง
เลขทะเบียนผลงาน ๕๘(๒)-๐๒๑๑-๐๕๒
สัดส่วนการปฏิบัติงาน นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา ๖๐%
นายอำพล วริทธิธรรม ๒๐%
นายวุฒิชัย ลัดเครือ ๒๐%
- เรื่อง การศึกษาการใช้เนื้อสุกรส่วนขาหน้าและขาหลังของสุกรแม่พันธุ์คัดทิ้งในการทำลูกชิ้น
เลขทะเบียนผลงาน ๕๘(๒)-๐๒๑๑-๐๐๒
สัดส่วนการปฏิบัติงาน นายอำพล วริทธิธรรม ๖๐%
นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา ๒๐%
นายวุฒิชัย ลัดเครือ ๒๐%
- เรื่อง ผลการใช้แป้งมันสำปะหลัง แป้งสาลี และแป้งข้าวโพดที่มีต่อคุณภาพของหมุยอ
เลขทะเบียนผลงาน ๕๘(๒)-๐๒๑๑-๐๐๓
สัดส่วนการปฏิบัติงาน นายอำพล วริทธิธรรม ๖๐%
นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา ๒๐%
นายวุฒิชัย ลัดเครือ ๒๐%

ดังรายละเอียดที่แนบมาพร้อมนี้ หากมีผู้ใดคัดค้าน ขอให้แจ้งกองส่งเสริมและพัฒนาศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์ ภายใน ๑๕ วันทำการ มิฉะนั้น จะถือว่าผลงานวิชาการดังกล่าวเป็นผลงานที่แท้จริงของผู้รับการประเมิน และจะดำเนินการตามขั้นตอนการประเมินทางวิชาการต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
๒๕ พ.ค. ๒๕๖๐
๒๕ พ.ค. ๒๕๖๐

เว็บบอร์ด ๑๐.๐๖.๖๐

เมื่อ 15/05/2018
เรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

๒๕ พ.ค. ๒๕๖๐

๒๕ พ.ค. ๒๕๖๐

นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการพิเศษ รักษาการแทน

ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและพัฒนาศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์

นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา

(นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา)

นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ ปฏิบัติหน้าที่แทน
ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์

(นายวุฒิชัย ลัดเครือ)

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไก่ดำชอสน้ำแดงบรรจุกระป๋อง

เอื้องพลอย ใจลังกา วุฒิชัย ลัดเครือ อำพล วรวิจิตรธรรม

บทคัดย่อ

กรมปศุสัตว์มีโครงการอนุรักษ์ไก่พื้นเมืองประจำถิ่น คือไก่ดำบนดอยแม่สลอง จังหวัดเชียงราย ปัจจุบันเกษตรกรสามารถผลิตได้เพียงพอต่อการบริโภคในท้องถิ่นแล้ว ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่จะต้องทำการแปรรูปไก่ดำเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น อาหารกระป๋อง และอาหารแช่แข็ง เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและเพิ่มช่องทางการตลาดให้แก่เกษตรกรให้สามารถนำไปขายที่ตลาดอื่น ๆ ได้ ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไก่ดำชอสน้ำแดงบรรจุกระป๋องเพื่อศึกษาถึงผลของกระบวนการให้ความร้อนแก่ผลิตภัณฑ์ที่มีต่อคุณภาพด้านจุลินทรีย์ และประสาทสัมผัสของอาหารภายในกระป๋อง ปัจจัยที่ทำการศึกษาได้แก่ อุณหภูมิในการให้ความร้อน (115 และ 121 °C) และ ค่า F_0 (6 และ 8) แก่ผลิตภัณฑ์ วางแผนการทดลองแบบ 2×2 Factorial in CRD พบว่า อุณหภูมิในการให้ความร้อน ค่า F_0 และอิทธิพลร่วมระหว่างอุณหภูมิในการให้ความร้อนและค่า F_0 มีผลต่อ คะแนนความชอบทางด้านเนื้อสัมผัส และการยอมรับโดยรวม จากผู้บริโภค อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ซึ่งพบว่า กระบวนการให้ความร้อนที่เหมาะสมคือ กระบวนการที่ใช้อุณหภูมิในการให้ความร้อนที่ 121 °C มีค่า F_0 เท่ากับ 6 นาที ใช้ระยะเวลาในการฆ่าเชื้อ (Process time) ที่ 24 ± 2 นาที ทำให้ผลิตภัณฑ์ได้คะแนนความชอบทางด้าน กลิ่นรสเครื่องเทศ (6.23 ± 0.33) รสชาติ (6.52 ± 0.09) เนื้อสัมผัส (6.56 ± 0.17) และการยอมรับโดยรวม (6.58 ± 0.22) จากผู้บริโภค ($n = 50$) อยู่ในเกณฑ์ชอบเล็กน้อย นอกเหนือจากนั้นผลิตภัณฑ์ได้ยังปลอดภัยจากเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสียและทำให้เกิดโรค และมีต้นทุนในการผลิตเท่ากับ 33.97 บาทต่อกระป๋อง

คำสำคัญ : ไก่ดำ อาหารกระป๋อง กระบวนการให้ความร้อน F_0 ระยะเวลาในการฆ่าเชื้อ

เลขทะเบียนวิชาการ: 58(2)-0211-052

¹¹ ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์ กองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

Development of Canned Black Chicken in Red Sauce

Auengploy Chaillangka Wuttichai Ladkrue Amphon Warittitham

Abstract

The development of canned black chicken in red sauce was aimed to study effect of thermal processing on microbiology and sensory qualities. This experiment was studied by the heat processing condition which varied temperature (115 and 121 C°) and F_0 (6 and 8) value using 2X2 Factorial experiment in CRD. The results show that the temperature, F_0 value and the interaction between the temperature and F_0 value significantly affected on texture liking and overall liking of consumer sensory test ($P \leq 0.05$). The suitable thermal processing condition was 121 C° retort temperature, F_0 value = 6 minutes and process time = 24 ± 2 minutes. The product that using this process was accepted by panelists (n=50) with slightly like on herb flavor (6.23 ± 0.33), flavor (6.52 ± 0.09), texture (6.56 ± 0.17) and overall liking (6.58 ± 0.22). Moreover, Pathogenic and spoilage bacteria were not found in this product. The production costs of canned black chicken in red sauce is 33.97 bath/can (Net weight = 240 g)

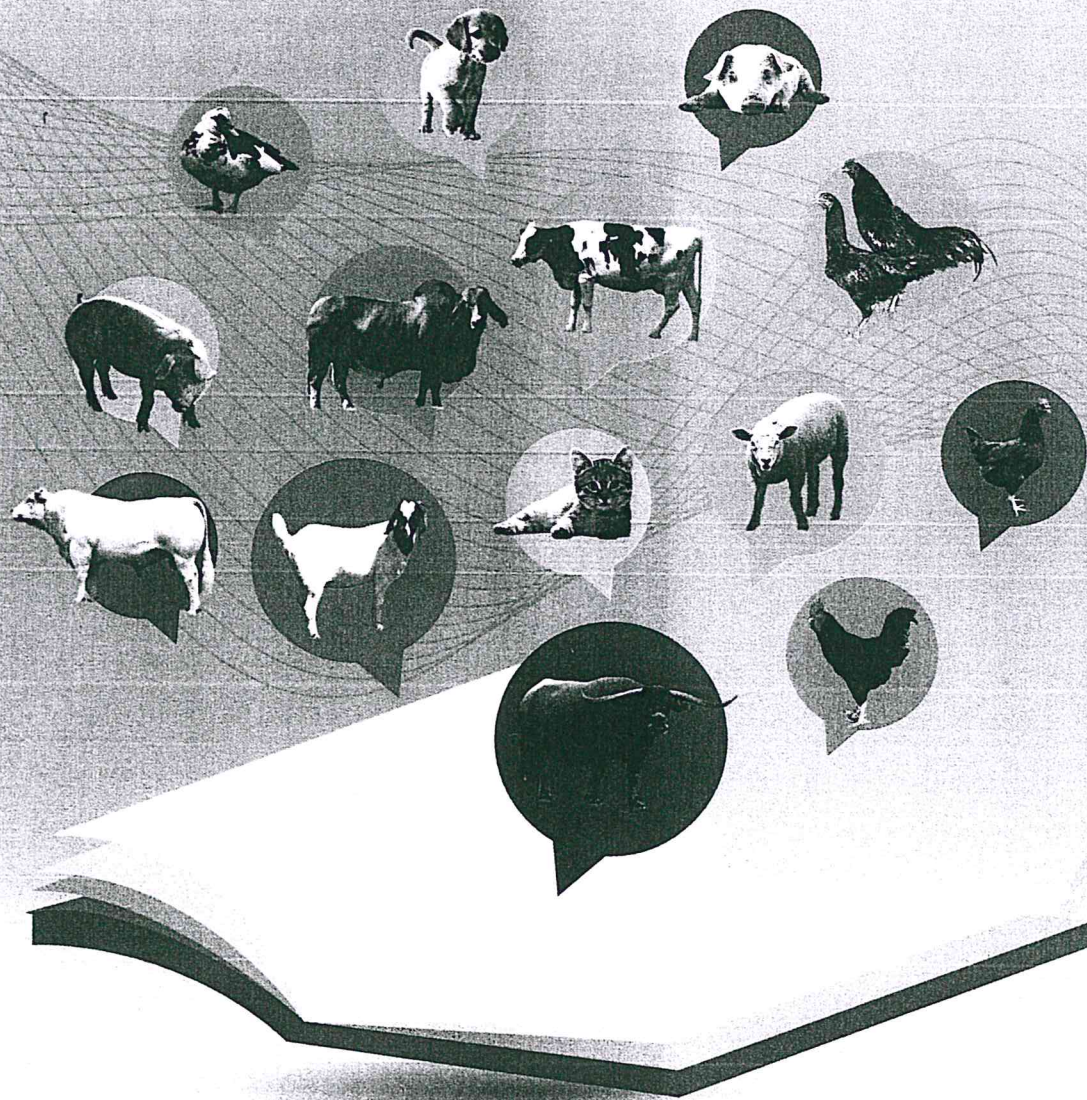
Keyword : Black chicken, Canned food, Thermal processing, F_0 , Process time

Registered No. : 58(2)-0211-052

⁴⁴Livestock Industry Development Center, Division of Livestock Extension and Development, Department of Livestock Development



บทความย่อผลงานวิจัยและวิชาการ
การประชุมวิชาการปศุสัตว์แห่งชาติ
ประจำปี 2558



กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สารบัญ

เรื่อง

หน้า

ภาคบรรยาย (oral presentations)

การศึกษาลักษณะทางกายภาพของน้ำเชื้อโคพื้นเมืองไทย	i
โดย จิรุตม์ รัตนเทพ จิตศักดิ์ เมืองเขียว ณรงค์กร เกษมสุข จตุพร พงษ์เพ็ง	
สภาพการเลี้ยงสุกรพื้นเมืองไทย ในอำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก	9
โดย วิรัชพัชร อวิรุทธพาณิชย์ วิสุทธิ หิมารัตน์ กมล ฉวีวรรณ สาธิต อยู่เย็น	
การเปรียบเทียบวิธีการสกัดดีเอ็นเอจากใบของหญ้าและถั่วอาหารสัตว์บางชนิด	18
โดย เยาวลักษณ์ แหม่งปัง รัตติกาล ปวงแก้ว อานุภาพ เส็งสาย ศศิพร ช่อลำไย	
ผลของระยะปลูกต่อผลผลิตและคุณภาพของหญ้ากินนีมอมบาซา	31
โดย ศุภวันจักรี ดอนไสว ไพฑูรย์ บ้องสนาม วีระพงษ์ อุดรไสว แพรวพรรณ เครือมังกร กานดา นาคมณี	
โครงการนำร่องการผลิตหญ้ากินนีมอมบาซาโดยเกษตรกรรายย่อยในพื้นที่จังหวัดยโสธร	44
โดย ศุภวันจักรี ดอนไสว ศุภลักษณ์ ฮาริรัน อัครวิน สายเชื้อ	
การรับรู้ข่าวสารและทัศนคติเกี่ยวกับสารเร่งเนื้อแดงของผู้เลี้ยงสุกร ผู้ประกอบการและ ผู้บริโภคในพื้นที่ภาคเหนือตอนล่าง	53
โดย สืบชาติ สัจจวาทีต นันทศักดิ์ มุสิกศิลป์	
ผลการใช้ต้นถั่วลิสงเถาฟลอริเกอเรชแห่งทดแทนแหล่งโปรตีนในอาหารไก่พื้นเมือง อายุ 6-12 สัปดาห์ ต่อประสิทธิภาพการผลิตและคุณภาพซาก	68
โดย สมศักดิ์ เกาทอง ฆะฤทัย จันทริบตี อภินันท์ จินดานิรุดล อรวิมล แก้วเกลี้ยง	

การศึกษากระบวนการผลิตและการตลาดไก่วงในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน	
โดย ชัชวาล ประเสริฐ อุไร แสนคุณท้าว	81
โปรแกรมฐานข้อมูลส่งออกอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์	95
โดย กิตติศักดิ์ กลิ่นทอง	
การศึกษาคุณค่าทางโภชนาและการย่อยได้ปรากฏของกากเนื้อในเมล็ดปาล์มบีบอัด น้ำมันที่มีแหล่งผลิตแตกต่างกันในไถ่กระพง	109
โดย กรรกกัญญาณ์ ภูสุวรรณ ญาณิศา รัชดาภรณ์วานิช สุวรรณี เกศกมลลาศน์	
การพัฒนาและพิสูจน์ความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์ผลรวมสาร amitraz ในน้ำผึ้งด้วยวิธี GC-MS/MS	120
โดย วิรัชพัชร อวิรุทธพานิชย์ไพโรจน์ ศิริสมวิสุทธิ นิมารัตน์	
การใช้ Equex STM ในน้ำยาเจือจางน้ำเชื้อไข่แดงทริสเพื่อปรับปรุงคุณภาพน้ำเชื้อแช่แข็ง กระป๋องปลัก	137
โดย สินชัย วิโรจน์วุฒิกุล กิตติศักดิ์ แสงสกุล รพีพรรณ เอื้อเวชนิชกุล จตุพร พงษ์เพ็ง	
ความสัมพันธ์ระหว่างขนาดเส้นรอบวงอันตะกอนกับปริมาตรและคุณภาพน้ำเชื้อของโคนม รอบปริคอสไฮลิสไต้หวัน	147
โดย ธวัชชัย โพธิ์คำ จิตศักดิ์ เมืองเขียว	
การพัฒนาและพิสูจน์ความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์สารกำจัดศัตรูพืชและสัตว์กลุ่มออร์แกโน คลอริน 17 ชนิด และสารกลุ่มไพรีไทรนเตดีโปฟีนิล 6 ชนิด ในคราวเดียว ในไข่ไก่ ด้วยวิธี GC-MS/MS	157
โดย วงศ์ขวัญ จิตนุพงษ์ สราวุธ ชูกระชั้น	
การจำแนกชนิดของสัตว์เคี้ยวเอื้องโดยใช้ความแตกต่างของฮิสโตโครม บี	179
โดย สายใจ ชื่นสุข ณชัยศราภพันธุ์ วิบูรณ์ ตูลารักษา	

การตรวจหาฮีนดีอียาแวนโคมัซซิน และการทดสอบการติดต่อยาด้านจุลชีพของเชื้อเอ็นเทอโรคอคคัส ในเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ ในภาคตะวันออกเฉียงใต้ของประเทศไทย	189
โดย สุภาพร มีบุญ นิรมล ศรีวงษา	
การวิเคราะห์ความหลากหลายทางพันธุกรรมของไวรัสโรคอหิวาต์สุกรในพื้นที่ภาคเหนือตอนบนระหว่างปี 2553-2557	202
โดย วิจิตรา อุนกุล นางลักษณีย์ แสนบัวผัน	
ผลของการใช้โปรตีนระดับต่างๆ กันในอาหารต่อการเจริญเติบโตและลักษณะซากของไก่เบตง	215
โดย สมศักดิ์ ภาทอง ญาณิศ รัชดาภรณ์วานิช คมสัน ทะกันสุนีย์ ตริมนี	
การวิจัยและพัฒนาการผลิตกระถินสายพันธุ์กลาบราดำเพื่อเป็นแหล่งโปรตีนในอาหารสัตว์เชิงพาณิชย์ (2.2) ผลของอายุการตัดและความสูงของการตัดต่อการผลิตใบกระถินสายพันธุ์กลาบราดำ	234
โดยญาณิศ รัชดาภรณ์วานิช สมศักดิ์ ภาทอง กานดา นาคมนี เฉลา พิทักษ์สินสุข อนุภาพ เส็งสาย	
การศึกษาแนวทางการพัฒนาศักยภาพการผลิตเลี้ยงโคเนื้อของเกษตรกรตามแนวชายแดนของภาคตะวันออกเฉียงเหนือเพื่อรองรับการค้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC)	249
โดย สุวิช บุญโปร่ง ฉลองชัย ชุ่มชื่น พิชิต ชุ่มเจริญ	
การศึกษาการใช้เนื้อสุกรส่วนขาหน้าและขาหลังของสุกรแม่พันธุ์คัดทิ้งในการทำลูกชิ้น	309
โดย อำพล วรวิจิตรธรรม เอื่องพลอย ใจลังกา วุฒิชัย ลัดเครือ	
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไก่ดำชอสน้ำแดงบรรจุกระป๋อง	322
โดย เอื่องพลอย ใจลังกา วุฒิชัย ลัดเครือ อำพล วรวิจิตรธรรม	
ผลการใช้แป้งมันสำปะหลัง แป้งสาลี และแป้งข้าวโพดที่มีต่อคุณภาพของหมูยอ	333
โดย อำพล วรวิจิตรธรรม เอื่องพลอย ใจลังกา วุฒิชัย ลัดเครือ	

การศึกษาการใช้เนื้อสุกรส่วนขาหน้าและขาหลังของสุกรแม่พันธุ์คัดทิ้งในการทำลูกชิ้น

อำพล วรทธิธรรม เอื้องพลอย ใจลังกา วุฒิชัย ลัดเคื้อ

บทคัดย่อ

อุตสาหกรรมการผลิตสุกรจะมีการคัดทิ้งสุกรแม่พันธุ์เป็นปกติ เนื้อสุกรแม่พันธุ์จะมีเส้นใยที่หยาบและมีความเหนียวมากกว่าสุกรอายุน้อยจึงนิยมนำเนื้อสุกรแม่พันธุ์คัดทิ้งมาทำการแปรรูปเป็นลูกชิ้นและผลิตภัณฑ์อื่น ๆ แต่เนื่องจากเนื้อสุกรแม่พันธุ์คัดทิ้งแต่ละส่วนได้แก่ ส่วนขาหน้า ส่วนสัน และส่วนขาหลังมีคุณภาพที่แตกต่างกันไป การศึกษาในครั้งนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงผลการใช้เนื้อสุกรส่วนขาหน้า (สันคอและไหล่) และขาหลัง (สะโพก) ของสุกรแม่พันธุ์คัดทิ้งที่มีต่อค่าคุณภาพต่างๆของลูกชิ้นหมู วางแผนการทดลองแบบส่วนผสมได้ 10 สิ่งทดลอง โดยแปรผันระดับการใช้เนื้อส่วนขาหน้า (0-100%) และเนื้อส่วนขาหลัง (0-100%) พบว่าเนื้อแดงส่วนขาหน้า และขาหลัง มีผลต่อค่าความแน่นเนื้อ ปริมาณโปรตีน ปริมาณไขมัน ความชอบด้าน ความชุ่มฉ่ำ ลักษณะเนื้อสัมผัส และการยอมรับโดยรวม โดยการใช้เนื้อขาหลังในสัดส่วนที่เพิ่มขึ้น ส่งผลให้ค่าความแน่นเนื้อ ปริมาณโปรตีน ความชอบด้าน ความชุ่มฉ่ำ ลักษณะเนื้อสัมผัส และการยอมรับโดยรวม มีค่าที่เพิ่มขึ้น และ ปริมาณไขมัน มีค่าลดลง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยสัดส่วนเนื้อแดงที่เหมาะสมในการทำลูกชิ้นมากที่สุดคือ สูตรที่มีสัดส่วนปริมาณขาหน้า ร้อยละ 39 และมีปริมาณขาหลังร้อยละ 61 ซึ่งได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค และมีต้นทุนในการผลิตต่ำกว่าสูตรอื่นๆ

คำสำคัญ : ลูกชิ้นหมู ขาหน้า ขาหลัง สันคอ ไหล่ หมูแม่พันธุ์คัดทิ้ง

เลขทะเบียนวิชาการ : 58(2)-0211-002

ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์ กองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

Using of fore leg and hind leg lean meat from culling sow for the pork ball production

Amphon Warittitham Auengploy Chailangka Wuttichai Ladkrue

Abstract

The aim of this study was to evaluate the effect and ratio of fore leg (butt and shoulder) and hind leg (ham) lean meat from culling sow on qualities of pork ball. The ratio of fore leg and hind leg lean meat was conducted by mixture design. The experiment was varied the amount of fore leg (0-100%) and hind leg (0-100%) with 10 treatments. Results revealed that fore leg and hind leg lean meat had effects on firmness, protein content, fat content, juiciness liking, texture liking and overall liking. As the ratio of hind leg increased, the firmness, protein content, juiciness liking, texture liking and overall liking of pork ball significantly increased ($p \leq 0.05$) but significantly decreased ($p \leq 0.05$) in fat content. The optimal ratio of lean meat in pork balls are 39% fore leg and 61% hind leg. This formula was accepted by consumers (n=50) and it had lower production cost (119.53 baht/Kg.) than another formulas.

Keyword : Pork ball, Fore leg, Hind leg, Butt, Shoulder, Ham, Culling sow

Registered No. : 58(2)-0211-002

Livestock Industry Development Center, Division of Livestock Extension and Development, Department of Livestock Development

สารบัญ

เรื่อง

หน้า

ภาคบรรยาย (oral presentations)

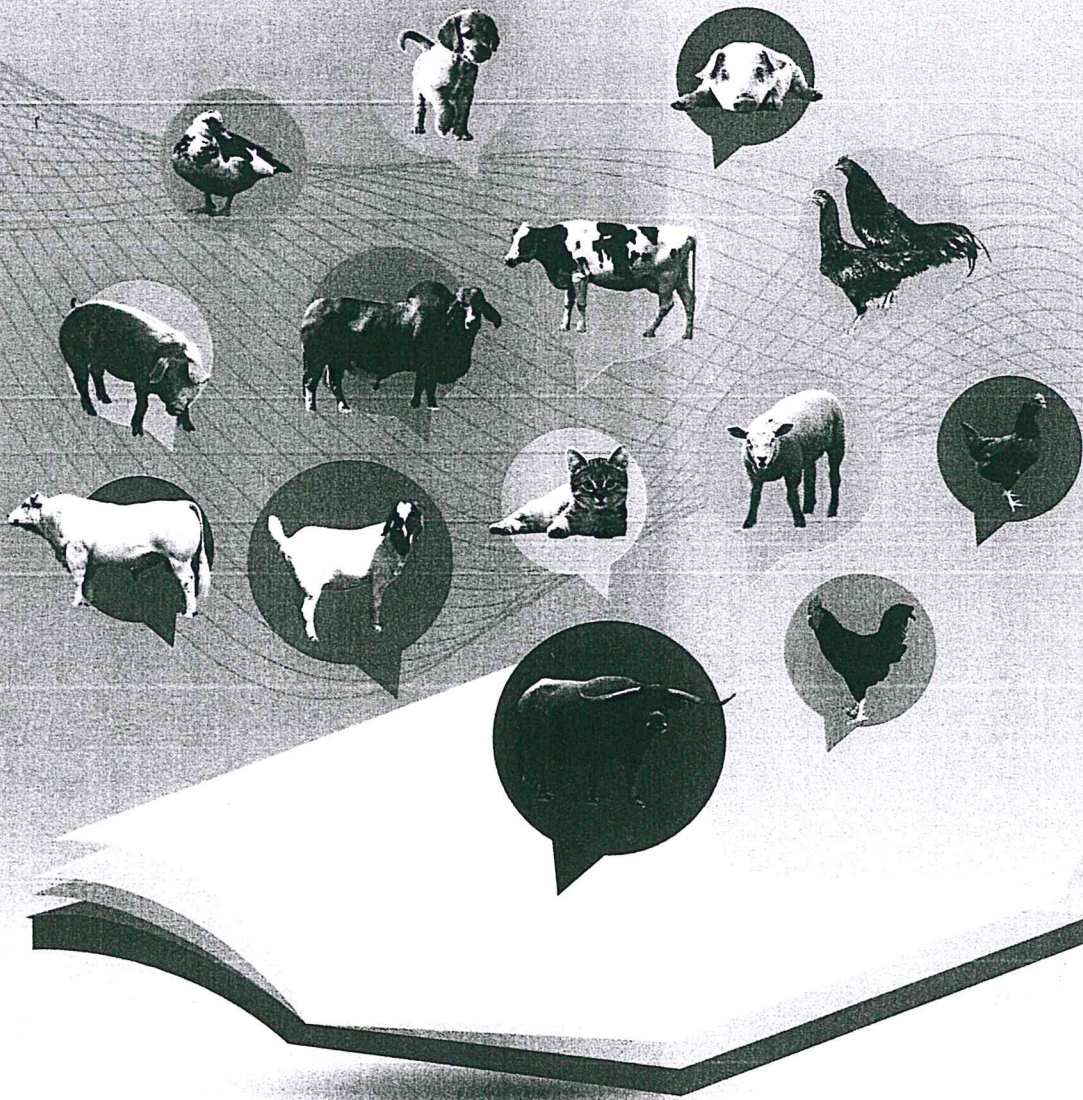
การศึกษาลักษณะทางกายภาพของน้ำเชื้อโคพื้นเมืองไทย	i
โดย จิรุตม์ รัตนเทพ จิตศักดิ์ เมืองเขียว ณรงค์กร เกษมสุข จตุพร พงษ์เพ็ง	
สภาพการเลี้ยงสุกรพื้นเมืองไทย ในอำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก	9
โดย วิรัชพัชร อวิรุทธพาณิชย์ วิสุทธิ์ หิมารัตน์ กมล ฉวีวรรณ สาทิต อยุยืน	
การเปรียบเทียบวิธีการสกัดดีเอ็นเอจากใบของหญ้าและถั่วอาหารสัตว์บางชนิด	18
โดย เยาวลักษณ์ แหม่งบัง รัตติกาล ปวงแก้ว อานุภาพ เส็งสาย ศศิพร ช่อลำไย	
ผลของระยะปลูกต่อผลผลิตและคุณภาพของหญ้ากินนีมอมบาศา	31
โดย ศุภวันจักรี ดอนไสว ไพฑูรย์ บ็องสนาม วีระพงษ์ อุดรไสว แพรวพรรณ เครือมังกร กานดา นาคมนี่	
โครงการนำร่องการผลิตหญ้ากินนีมอมบาศาโดยเกษตรกรรายย่อยในพื้นที่จังหวัดยโสธร	44
โดย ศุภวันจักรี ดอนไสว ศุภลักษณ์ ฮาริสัน อัครวิน สายเชื้อ	
การรับรู้ข่าวสารและทัศนคติเกี่ยวกับสารเร่งเนื้อแดงของผู้เลี้ยงสุกร ผู้ประกอบการและ ผู้บริโภคในพื้นที่ภาคเหนือตอนล่าง	53
โดย สืบชาติ สัจจวาทิต นันทศักดิ์ มุสิกศิลป์	
ผลการใช้ต้นถั่วลิสงเถาฟลอริเกอเรชแห่งทดแทนแหล่งโปรตีนในอาหารไก่พื้นเมือง อายุ 6-12 สัปดาห์ ต่อประสิทธิภาพการผลิตและคุณภาพซาก	68
โดย สมศักดิ์ เกาทอง ฆะฤทัย จันทริบตี อภินันท์ จินดานิรดุล อรวิมล แก้วเกลี้ยง	

การศึกษากระบวนการผลิตและการตลาดไก่วงในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน	
โดย ชัชวาล ประเสริฐ อุไร แสนคุณท้าว	81
โปรแกรมฐานข้อมูลส่งออกอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์	95
โดย กิตติศักดิ์ กลิ่นทอง	
การศึกษาคุณค่าทางโภชนาและการย่อยได้ปรากฏของกากเนื้อในเมล็ดปาล์มบีบอัด น้ำมันที่มีแหล่งผลิตแตกต่างกันในไก่อะหง	109
โดย กรรกาญจน์ ภูสุวรรณ ญาณิศา รัชดาภรณ์วานิช สุวรรณิ เกศกมลาคัน	
การพัฒนาและพิสูจน์ความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์ผลรวมสาร amitraz ในน้ำผึ้งด้วยวิธี GC-MS/MS	120
โดย วิรัชพัชร อวิรุทธพานิชย์ไพโรจน์ ศิริสมวิสุทธิ นิมารัตน์	
การใช้ Equex STM ในน้ำยาเจือจางน้ำเชื้อไข่แดงทริสเพื่อปรับปรุงคุณภาพน้ำเชื้อแช่แข็ง กระป๋องปลั๊ก	137
โดย สิ้นชัย วิโรจน์วุฒิกุล กิตติศักดิ์ แสงสกุล รพีพรรณ เชื้อเวชนิชกุล จตุพร พงษ์เพ็ง	
ความสัมพันธ์ระหว่างขนาดเส้นรอบวงอันตะกอนกับปริมาตรและคุณภาพน้ำเชื้อของโคนม รอบบริคอสไฮลิสไต้หวัน	147
โดย ธวัชชัย โพธิ์คำ จิตศักดิ์ เมืองเขียว	
การพัฒนาและพิสูจน์ความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์สารกำจัดศัตรูพืชและสัตว์กลุ่มออร์แกโนคลอรีน 17 ชนิด และสารกลุ่มไพรีทรีนอีนเตดีไบฟีนิล 6 ชนิด ในคราวเดียว ด้วยวิธี GC-MS/MS	157
โดย วงศ์ขวัญ จิตนุพงศ์ สราวุธ ชูกระชั้น	
การจำแนกชนิดของสัตว์เคี้ยวเอื้องโดยใช้ความแตกต่างของฮีนไซโตโครม บี	179
โดย สายใจ ชื่นสุข ณิชยศราภพันธุ วิบูรณ์ ตูลารักษา	

การตรวจหาฮีนตี้อยาแวนโคมัซซึน และการทดสอบการติดต่อยาด้านจุลชีพของเชื้อเอ็นเทอโรคอคคัส ในเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	189
โดย สุภาพร มีบุญ นิรมล ศรีวงษา	
การวิเคราะห์ความหลากหลายทางพันธุกรรมของไวรัสโรคหิวาต์สุกรในพื้นที่ภาคเหนือตอนบนระหว่างปี 2553-2557	202
โดย วิจิตรา อนุกุล นางลักษณีย์ แสนบัวผัน	
ผลของการใช้โปรตีนระดับต่างๆ กันในอาหารต่อการเจริญเติบโตและลักษณะซากของไก่เบตง	215
โดย สมศักดิ์ เกาทอง ญาณิศา รัชดาภรณ์วานิช คมสัน ทะกันสุนีย์ ตริ่มณี	
การวิจัยและพัฒนาการผลิตกระถินสายพันธุ์กลาบราดำเพื่อเป็นแหล่งโปรตีนในอาหารสัตว์เชิงพาณิชย์ (2.2) ผลของอายุการตัดและความสูงของการตัดต่อการผลิตใบกระถินสายพันธุ์กลาบราดำ	234
โดยญาณิศา รัชดาภรณ์วานิช สมศักดิ์ เกาทอง กานดา นาคมนี เฉลา พิทักษ์สินสุข อนุภาพ เส็งสาย	
การศึกษาแนวทางการพัฒนาศักยภาพการเลี้ยงโคเนื้อของเกษตรกรตามแนวชายแดนของภาคตะวันออกเฉียงเหนือเพื่อรองรับการก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC)	249
โดย สุวิช บุญโปร่ง ฉลองชัย ชุ่มชื่น พิชิต ชุ่มเจริญ	
การศึกษาการใช้เนื้อสุกรส่วนขาหน้าและขาหลังของสุกรแม่พันธุ์คัดทิ้งในการทำลูกชิ้น	309
โดย อำพล วรวิจิตรธรรม เอื่องพลอย ใจลังกา วุฒิชัย ลัดเครือ	
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไก่ดำซอสน้ำแดงบรรจุกระป๋อง	322
โดย เอื่องพลอย ใจลังกา วุฒิชัย ลัดเครือ อำพล วรวิจิตรธรรม	
ผลการใช้แป้งมันสำปะหลัง แป้งสาลี และแป้งข้าวโพดที่มีต่อคุณภาพของหมูยอ	333
โดย อำพล วรวิจิตรธรรม เอื่องพลอย ใจลังกา วุฒิชัย ลัดเครือ	



บทความย่อผลงานวิจัยและวิชาการ
การประชุมวิชาการปศุสัตว์แห่งชาติ
ประจำปี 2558



กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ผลการใช้แป้งมันสำปะหลัง แป้งสาลี และแป้งข้าวโพดที่มีต่อคุณภาพของหมุยขอ

อำพล วรทธิธรรม เอื้องพลอย ใจลังกา วุฒิชัย ลัดเครือ

บทคัดย่อ

การผลิตหมุยขอในทางอุตสาหกรรมจะมีการเติมแป้งดัดแปรเพื่อปรับปรุงเนื้อสัมผัสและลดต้นทุนการผลิต ส่วนการผลิตหมุยขอของผู้ประกอบการรายย่อยหรือในระดับครัวเรือนนั้นผู้ประกอบการนิยมใช้แป้งที่มีจำหน่ายในท้องตลาดได้แก่ แป้งมัน แป้งข้าวโพด และแป้งสาลี เนื่องจากสะดวกในการหาซื้อวัตถุดิบในท้องถิ่น ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงได้ทำการ ศึกษาถึงผลการใช้แป้งมันสำปะหลัง แป้งสาลี และแป้งข้าวโพดที่มีต่อคุณภาพทางด้านกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัสของหมุยขอ โดยวางแผนการทดลอง Complete randomized design (CRD) ทั้งสิ้น 3 สิ่งทดลองพบว่า ชนิดของแป้งที่ใช้มีผลต่อค่าความแน่นเนื้อ (Firmness) ของหมุยขอแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) หมุยขอที่ใช้แป้งมันสำปะหลังมีค่าความแน่นเนื้อน้อยกว่าตัวอย่างที่ใช้แป้งสาลี และแป้งข้าวโพด ในขณะที่ค่าปริมาณโปรตีน และไขมันในหมุยขอที่ใช้แป้งแต่ละชนิดมีค่าแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 (โปรตีน = $12.96 \pm 0.20\%$ - $13.22 \pm 0.15\%$, ไขมัน = $11.20 \pm 0.31\%$ - $11.28 \pm 0.12\%$) การทดสอบคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัสโดยใช้วิธีการให้คะแนนความชอบ 9-point hedonic scale พบว่าค่าชนิดของแป้งที่ใช้มีผลต่อ ความชอบรสชาติ (taste) ลักษณะเนื้อสัมผัส (texture) และการยอมรับโดยรวม (overall acceptability) แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยหมุยขอที่ผสมแป้งมันสำปะหลังได้คะแนนความชอบในทุกคุณลักษณะอยู่ในระดับความชอบเล็กน้อยจากผู้ทดสอบชิม 30 คน ซึ่งมากกว่า ตัวอย่างที่ผสมแป้งข้าวโพดและสาลี เมื่อคำนวณต้นทุนในการผลิตหมุยขอทั้งสามชนิด พบว่ามีต้นทุนที่ใกล้เคียงกัน โดยสูตรที่ผสมแป้งมันสำปะหลังมีต้นทุนในเกณฑ์ปานกลาง (192.95บาท/กก) ดังนั้นหมุยขอสูตรที่ผสมแป้งมันสำปะหลังจึงมีความเหมาะสมที่จะนำมาใช้ในการผลิตต่อไป

คำสำคัญ : หมุยขอ แป้งมันสำปะหลัง แป้งสาลี แป้งข้าวโพด ความแน่นเนื้อ ประสาทสัมผัส

เลขทะเบียนวิจัย : 58(2)-0211-003

ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์ กองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

Effect of Tapioca flour Wheat flour and Corn flour on the Quality of Moo yoh

Amphon Warittitham Auengploy Chailangka Wuttichai Ladkrue

Abstract

In the commercial production, adding modified starch aims to improve texture quality and reduces production cost of Moo Yoh. However, In small scale production, entrepreneurs normally add tapioca flour, wheat flour or corn flour in Moo yoh because of these starchs are available in local market. Therefore, the effect of tapioca flour, wheat flour and corn flour on the physical chemical and sensory properties of Moo yoh was studied. The results showed that the types of flour significantly affected ($p \leq 0.05$) to firmness. The firmness of Moo yoh using Tapioca flour was lower than Wheat flour and Corn flour. Whereas, the protein and fat contents had no significantly affected ($p > 0.05$) by the types of flour (Protein = $12.96 \pm 0.20\%$ - $13.22 \pm 0.15\%$, Fat = $11.20 \pm 0.31\%$ - $11.28 \pm 0.12\%$). The sensory evaluation by 9-point hedonic scale indicated that the types of flour significantly effect ($p \leq 0.05$) to taste, texture and overall acceptability. The product using Tapioca flour was accepted by panelists ($n=30$) with slightly like on all attributes more than wheat flour and corn flour. The production costs of three type products were calculated. The results showed that the costs were similar and Moo yoh using Tapioca flour had moderate cost (192.95 baht/Kg.). So, Tapioca flour is suitable formulations to using in the production.

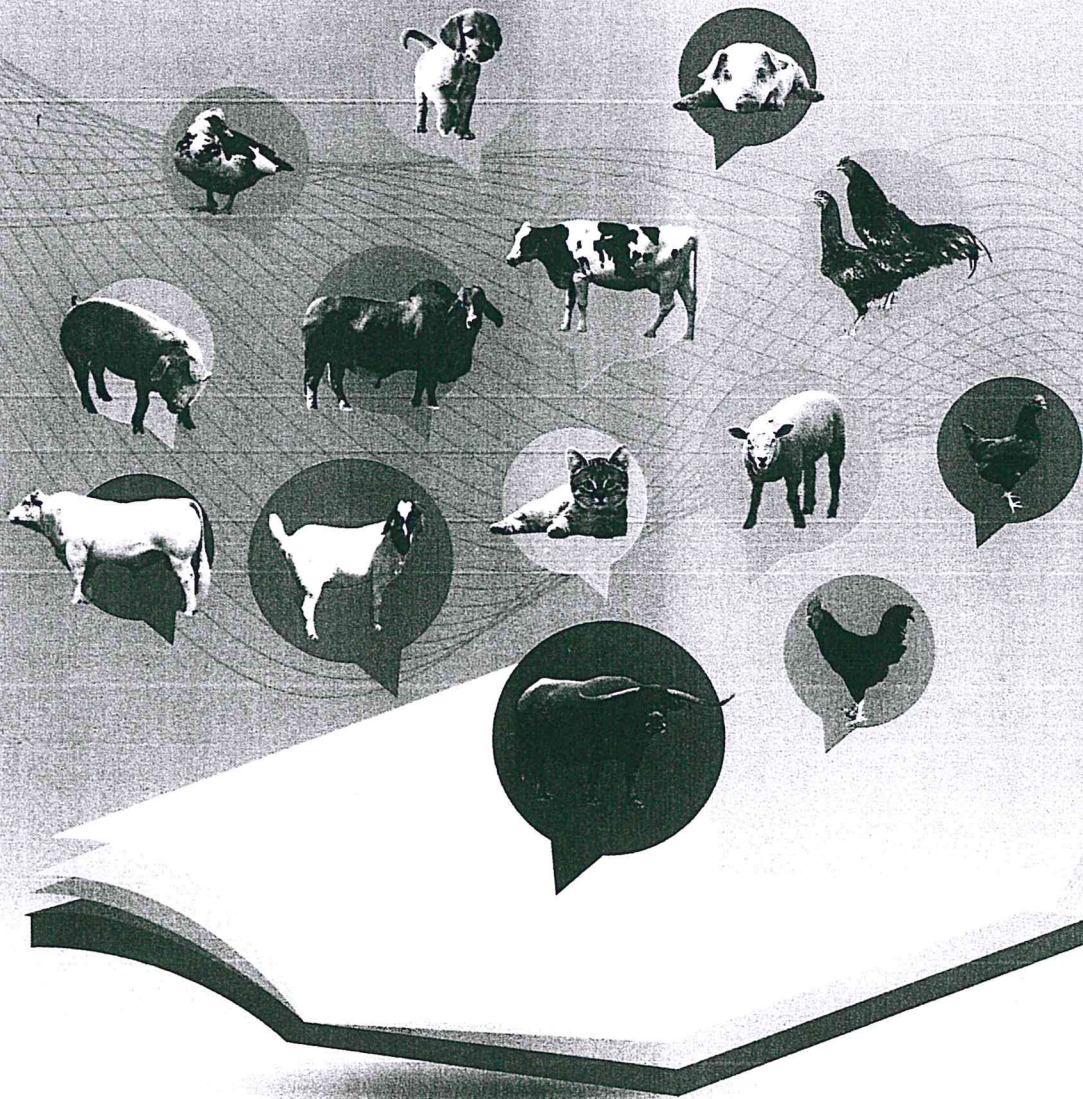
Keyword : Moo yoh, Tapioca flour, Wheat flour, Corn flour, Firmness, Sensory

Registered No. : 58(2)-0211-003

Livestock Industry Development Center, Division of Livestock Extension and Development, Department of Livestock Development



บทความย่อผลงานวิจัยและวิชาการ
การประชุมวิชาการปศุสัตว์แห่งชาติ
ประจำปี 2558



กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สารบัญ

เรื่อง

หน้า

ภาคบรรยาย (oral presentations)

การศึกษาลักษณะทางกายภาพของน้ำเชื้อโคพื้นเมืองไทย	i
โดย จิรุตม์ รัตนเทพ จิตศักดิ์ เมืองเขียว ณรงค์กร เกษมสุข จตุพร พงษ์เพ็ง	
สภาพการเลี้ยงสุกรพื้นเมืองไทย ในอำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก	9
โดย วิรัชพัชร อวิรุทธพานิชย์ วิสุทธิ หิมารัตน์ กมล ฉวีวรรณ สาทิต อยู่เย็น	
การเปรียบเทียบวิธีการสกัดดีเอ็นเอจากใบของหญ้าและถั่วอาหารสัตว์บางชนิด	18
โดย เยาวลักษณ์ แหม่งบัง รัตติกาล ปวงแก้ว อานุภาพ เส็งสาย ศศิพร ช่อลำไย	
ผลของระยะปลูกต่อผลผลิตและคุณภาพของหญ้ากินนีมอมบาศา	31
โดย ศุภวันจักรี ดอนไสว ไพฑูรย์ บ็องฉนาม วีระพงษ์ อุดรไสว แพรวพรรณ เครือมังกร กานดา นาคมณี	
โครงการนำร่องการผลิตหญ้ากินนีมอมบาศาโดยเกษตรกรรายย่อยในพื้นที่จังหวัดยโสธร	44
โดย ศุภวันจักรี ดอนไสว ศุภลักษณ์ ฮาริรัน อัครวิน สายเชื้อ	
การรับรู้ข่าวสารและทัศนคติเกี่ยวกับสารเร่งเนื้อแดงของผู้เลี้ยงสุกร ผู้ประกอบการและ ผู้บริหารโคในพื้นที่ภาคเหนือตอนล่าง	53
โดย สืบชาติ สัจจวาทีต นันทศักดิ์ มุสิกศิลป์	
ผลการใช้ต้นถั่วลิสงเถาฟลอริเกอเรชแห่งทดแทนแหล่งโปรตีนในอาหารไก่พื้นเมือง อายุ 6-12 สัปดาห์ ต่อประสิทธิภาพการผลิตและคุณภาพซาก	68
โดย สมศักดิ์ เกาทอง ษะฤทัย จันทริขันธ์ อภินันท์ จินดานิรุตล อรวิมล แก้วเกลี้ยง	

การศึกษากระบวนการผลิตและการตลาดไก่วงในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน	
โดย ชัชวาล ประเสริฐ อุไร แสนคุณท้าว	81
โปรแกรมฐานข้อมูลส่งออกอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์	95
โดย กิตติศักดิ์ กลิ่นทอง	
การศึกษาคุณค่าทางโภชนาและการย่อยได้ปรากฏของกากเนื้อในเมล็ดปาล์มบีบอัด น้ำมันที่มีแหล่งผลิตแตกต่างกันในไก่อะเทศ	109
โดย กรรกาภรณ์ ภูสุวรรณ ญาณิศา รัชดาภรณ์วานิช สุวรรณี เกศกมลลาศน์	
การพัฒนาและพิสูจน์ความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์ผลรวมสาร amitraz ในน้ำผึ้งด้วยวิธี GC-MS/MS	120
โดย วิรัชพัชร อวิรุทธพาณิชย์ไพโรจน์ ศิริสมวิสุทธิ หิมารัตน์	
การใช้ Equex STM ในน้ำยาเจือจางน้ำเชื้อไข่แดงทริสเพื่อปรับปรุงคุณภาพน้ำเชื้อแช่แข็ง กระป๋องปลั๊ก	137
โดย สิ้นชัย วิโรจน์วุฒิกุล กิตติศักดิ์ แสงสกุล รพีพรรณ เฉื้อเวชนิชกุล จตุพร พงษ์เพ็ง	
ความสัมพันธ์ระหว่างขนาดเส้นรอบวงอันตะกอนกับปริมาตรและคุณภาพน้ำเชื้อของโคนม รอบบริคอสไฮลิสไต้หวัน	147
โดย ธวัชชัย โพธิ์คำ จิตศักดิ์ เมืองเขียว	
การพัฒนาและพิสูจน์ความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์สารกำจัดศัตรูพืชและสัตว์กลุ่มออร์แกโนคลอรีน 17 ชนิด และสารกลุ่มไพรีทรีนอีนเตดีโปทีนีล 6 ชนิด ในคราวเดียว ด้วยวิธี GC-MS/MS	157
โดย วงศ์ขวัญ จิตนุพงศ์ สราวุธ ชูกระชั้น	
การจำแนกชนิดของสัตว์เคี้ยวเอื้องโดยใช้ความแตกต่างของฮีนไซโตโครม บี	179
โดย สายใจ ชื่นสุข ณิชยศรารักษ์ วิบูรณ์ ตูลารักษา	

การตรวจหาฮีนโดอียาแวนโคมัยซิน และการทดสอบการติดต่อยาด้านจุลชีพของเชื้อเอ็นเทอโรคอคคัส ในเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ ในภาคตะวันตกของประเทศไทย	189
โดย สุภาพร มีบุญ นิรมล ศรีวงษา	
การวิเคราะห์ความหลากหลายทางพันธุกรรมของไวรัสโรคอหิวาต์สุกรในพื้นที่ภาคเหนือตอนบนระหว่างปี 2553-2557	202
โดย วิจิตรา อุนกุล นางลักษณ์ แสนบัวผัน	
ผลของการใช้โปรตีนระดับต่างๆ กันในอาหารต่อการเจริญเติบโตและลักษณะซากของไก่เบตง	215
โดย สมศักดิ์ เกาทอง ญาณิศ รัชดาภรณ์วานิช คมสัน ทะกันสุนีย์ ตริมณี	
การวิจัยและพัฒนาการผลิตกระถินสายพันธุ์กลาบราดำเพื่อเป็นแหล่งโปรตีนในอาหารสัตว์เชิงพาณิชย์ (2.2) ผลของอายุการตัดและความสูงของการตัดต่อการผลิตใบกระถินสายพันธุ์กลาบราดำ	234
โดยญาณิศ รัชดาภรณ์วานิช สมศักดิ์ เกาทอง กานดา นาคมนี เฉลา พิทักษ์สินสุข อนุภาพ เส็งสาย	
การศึกษาแนวทางการพัฒนาศักยภาพการเลี้ยงโคเนื้อของเกษตรกรตามแนวชายแดนของภาคตะวันออกเฉียงเหนือเพื่อรองรับการก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC)	249
โดย สุวิษ บัญโปรง ฉลองชัย ชุ่มชื่น พิชิต ชุ่มเจริญ	
การศึกษาการใช้เนื้อสุกรส่วนขาหน้าและขาหลังของสุกรแม่พันธุ์คัดทิ้งในการทำลูกชิ้น	309
โดย อ่ำพล วรทธิธรรม เอื่องพลอย ใจลังกา วุฒิชัย ลัดเครือ	
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไก่ดำชอสน้ำแดงบรรจุกระป๋อง	322
โดย เอื่องพลอย ใจลังกา วุฒิชัย ลัดเครือ อ่ำพล วรทธิธรรม	
ผลการใช้แป้งมันสำปะหลัง แป้งสาลี และแป้งข้าวโพดที่มีต่อคุณภาพของหมูยอ	333
โดย อ่ำพล วรทธิธรรม เอื่องพลอย ใจลังกา วุฒิชัย ลัดเครือ	