

## การใช้หัวเชื้อแบคทีเรียกรดแลกติก เพื่อควบคุมคุณภาพ ไซเลจในระดับอุตสาหกรรม



รองศาสตราจารย์ ดร. สุนีย์ นิธิสินประเสริฐ และคณะ  
ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ภายใต้การสนับสนุนของ  
โครงการจัดการความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีจากผลงานวิจัยและนวัตกรรม  
จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๗

## กิตติกรรมประกาศ

คู่มือฉบับนี้เป็นเอกสารประกอบการเผยแพร่เทคโนโลยีในโครงการ “การใช้หัวเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติก เพื่อควบคุมคุณภาพไซเลจในระดับอุตสาหกรรม” ได้รับทุนอุดหนุนการทำกิจกรรมส่งเสริมและสนับสนุนการวิจัยประเภทโครงการ ถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่กลุ่มเป้าหมายที่มีศักยภาพในการนำไปใช้ประโยชน์ภายใต้โครงการจัดการความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีจากผลงานวิจัยและนวัตกรรมจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ประจำปีงบประมาณ 2557

## คำนำ

คู่มือโครงการ “การใช้หัวเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติก เพื่อควบคุมคุณภาพไซเลจในระดับอุตสาหกรรม” เล่มนี้ได้จัดทำขึ้นเพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษาและวิจัยเกี่ยวกับการใช้หัวเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติกสายพันธุ์ในประเทศ เพื่อใช้ในการปรับปรุงคุณภาพของไซเลจในระดับอุตสาหกรรม ในพื้นที่เขตจังหวัดนครราชสีมา และนครปฐม โดยเนื้อหาสาระของคู่มือเล่มนี้ประกอบด้วย ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการหมักไซเลจ วิธีการหมักไซเลจในระดับอุตสาหกรรม ด้วยปริมาณมากกว่า 5 ตันขึ้นไป และคุณภาพไซเลจจากการหมักโดยการใช้หัวเชื้อ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้อ่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการหมักไซเลจที่ถูกต้อง และสามารถนำความรู้ดังกล่าวไปประยุกต์ใช้ในการทำไซเลจในพื้นที่ของตนเองต่อไป

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือเล่มนี้จะเป็นประโยชน์แก่เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อและโคนม รวมทั้งสัตว์เคี้ยวเอื้องอื่นๆ และผู้สนใจผลิตไซเลจใน

อนาคต

คณะผู้วิจัย

2558

## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	2
คำนำ	3
สารบัญ	4
บทที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการหมักไซเลจ	5
1.1 คำนิยามและเป้าหมายของไซเลจ	5
1.2 กระบวนการทำให้เกิดไซเลจ	7
1.3 ปัจจัยที่ส่งผลต่อการทำไซเลจ และการปรับปรุง การหมักไซเลจ	10
บทที่ 2 การหมักไซเลจในระดับอุตสาหกรรม	14
2.1 วัสดุและอุปกรณ์	13
2.2 วิธีการ	15
บทที่ 3 คุณภาพไซเลจจากการใช้หัวเชื้อทางการค้า และหัวเชื้อ KUB-G	17
บทที่ 4 ข้อเสนอแนะในการใช้หัวเชื้อเพื่อการผลิต ไซเลจ	22
ขนาดเล็กสำหรับเกษตรกร	
เอกสารอ้างอิง	24

## บทที่ 1

### ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการหมักไซเลจ

#### 1.1 คำนิยามและเป้าหมายของไซเลจ

ไซเลจคือพืชอาหารสัตว์หมัก ซึ่งโดยทั่วไปมักจะเรียกว่าหญ้าหมัก อย่างไรก็ตามวัสดุที่ใช้ อาจเป็นหญ้า หรือพืชชนิดอื่นที่มีคุณภาพ กระบวนการหมักเป็นแบบไม่มีอากาศ หรือมีอากาศเพียงเล็กน้อย ด้วยกลุ่มเชื้อจุลินทรีย์หลักคือแบคทีเรียกรดแลคติก เพื่อผลิตกรดอินทรีย์ รวมทั้งสารกันเสียอื่นๆ เช่น สารยับยั้งกลุ่มโปรตีนเป็นต้น ส่งผลให้กลุ่มเชื้อที่ทำให้เกิดการเน่าเสียไม่สามารถเจริญได้

การทำไซเลจมีเป้าหมายหลักคือ เพื่อการเก็บรักษาไว้ใช้ในยามขาดแคลน โดยเฉพาะประเทศไทย ซึ่งมีแนวโน้มของฤดูแล้งที่ยาวขึ้น ส่งผลต่อการขาดแคลนพืชอาหารหยาบคุณภาพ เช่นหญ้าสด เป็นต้น เป้าหมายรองอีกประการหนึ่งของการทำไซเลจคือ การเพิ่มความน่ากิน และคุณค่าทางอาหารให้กับอาหารสัตว์

โดยทั่วไปการเก็บรักษาพืชอาหารสัตว์สามารถทำได้ 2 วิธีคือการทำแห้งหรือที่เรียกกันโดยทั่วไปว่าหญ้าแห้งโดยการลดความชื้นอยู่ในช่วงร้อยละ 10-15 และการทำในรูปของไซเลจหรือหญ้าหมัก ซึ่งมีความชื้นในช่วงประมาณ 60-75% ข้อได้เปรียบและเสียเปรียบของทั้ง 2 วิธีดังแสดงในตารางที่ 1 เห็นได้ว่าการทำไซเลจถึงแม้ว่าจะมีการลงทุนสูง แต่มีความปลอดภัย สามารถทำได้ตลอดทั้งปี ถ้ามีวัสดุเพียงพอ และยังมีความน่ากินรวมทั้งคุณค่าทางอาหารสูงกว่าด้วย

## ตารางที่ 1 การเปรียบเทียบการผลิตและลักษณะของหญ้าแห้งและหญ้าหมัก

ลักษณะ	หญ้าแห้ง	หญ้าหมักหรือไซเลจ
การผลิต	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ทำแห้งโดยใช้แสงแดด และอัดเป็นฟ่อน ขนาดประมาณ 25-30 กิโลกรัม</li> <li>2. กระบวนการผลิตไม่ยุ่งยาก</li> <li>3. การผลิตขึ้นกับดินฟ้าอากาศ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ทำการหมักในลักษณะไม่มีอากาศ ดังนั้นจำเป็นต้องทำในระบบปิด โดยใช้อุปกรณ์ที่เรียกว่าไซโล</li> <li>2. เกษตรกรต้องมีความรู้ความเข้าใจในการทำไซเลจ และการลงทุนในระยะเริ่มต้นสูง</li> <li>3. สามารถทำได้ตลอดทั้งปี</li> </ol>
ลักษณะทางโภชนาหรือคุณค่าทางอาหาร	<p>ความร้อนส่งผลต่อการสูญเสียคุณค่าทางอาหาร เช่น แป้ง น้ำตาล โปรตีน และวิตามินเอ ซึ่งได้จากคาโรทีนในพืช เป็นต้น</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพิ่มความน่ากิน</li> <li>2. ทำให้เกิดความอ่อนนุ่มในส่วนต่างๆของพืช เพิ่มการนำไปใช้ในสัตว์</li> <li>3. ลดแนวโน้มที่ทำให้เกิดท้องอืดในสัตว์</li> <li>4. ลดปริมาณสารพิษในพืช เช่น ไซยาไนด์จากใบมันสำปะหลัง</li> <li>5. น้ำนมที่ได้มีวิตามินสูง</li> <li>6. เพิ่มคุณภาพและปริมาณผลผลิตน้ำนม</li> </ol>
การเก็บรักษา	เสี่ยงต่อการเกิดอค์คิภัย	ลดความเสี่ยงจากอค์คิภัย อย่างไรก็ตามต้องใช้ทันที เมื่อนำออกจากไซโล

ได้มีการเปรียบเทียบราคาขายของหญ้าแพงโกล่าในรูปแบบต่างๆ จากหญ้าสด 1 ไร่ สามารถผลิตหญ้าสดได้ 8 ตัน ถ้าขายในรูปแบบหญ้าสดด้วยราคา 0.5 บาทต่อกิโลกรัม หญ้า 8 ตัน ได้เงินคืน 4,000 บาท ถ้ามีการแปรรูปในรูปแบบของหญ้าแห้ง พบว่าหลังการทำแห้ง น้ำหนักที่ได้เหลือเพียง 20% ผลผลิตที่ได้คิดเป็น 1.6 ตัน ถ้าขายหญ้าแห้งในราคา 2 บาทต่อกิโลกรัม จะได้เงินคืนเป็นเงิน 3,200 บาท อย่างไรก็ตามถ้าแปรรูปในลักษณะหญ้าหมัก ด้วยอัตราการสูญเสีย 10% พบว่าได้ผลผลิต เหลือเป็น 7.2 ตัน คิดเป็นรายได้กลับมาเป็น 7,200 บาท

ดังนั้นด้วยสมบัติของไซเลจด้านการเก็บรักษา คุณค่าทางอาหาร และผลตอบแทนที่ได้ เห็นได้ว่าการทำไซเลจหรือหญ้าหมักเป็นทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจ สำหรับเกษตรกรผู้เลี้ยงโคนม และผู้ผลิตอาหารสัตว์จำหน่าย

## 1.2 กระบวนการทำให้เกิดไซเลจ

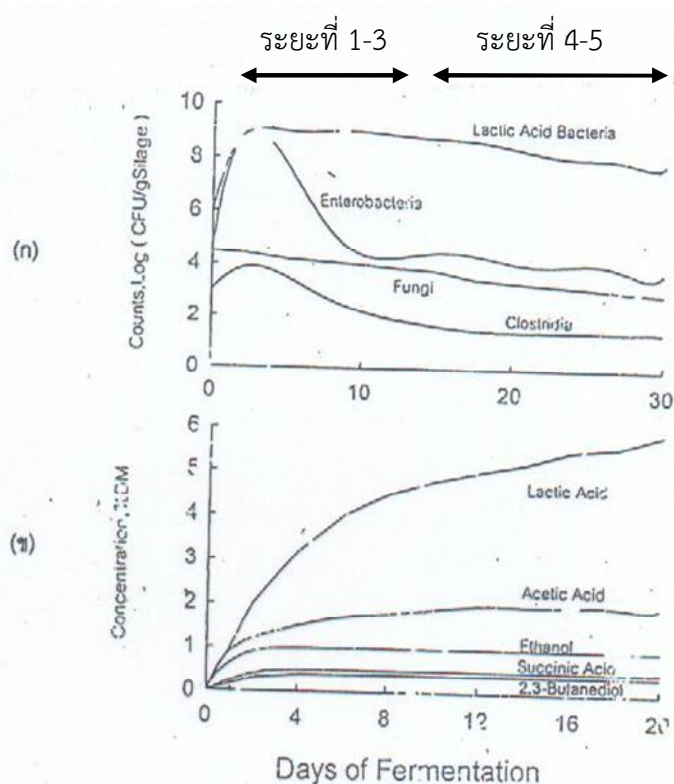
ตามที่ได้กล่าวข้างต้นว่าการทำไซเลจ เกิดขึ้นจากกระบวนการหมัก ในสถานะที่ไม่มีออกซิเจน หรือมีอยู่น้อย โดยสามารถแบ่งออกเป็น 5 ระยะจากเริ่มต้น จนกระทั่งสิ้นสุดการหมัก ดังแสดงในรูปที่ 1 คือ

ระยะที่ 1 เกิดขึ้นระหว่างการตัดพืชให้ได้ขนาดตามต้องการ และขั้นตอนการบรรจุ ในระยะนี้ทั้งพืชที่ยังคงมีการหายใจ และจุลินทรีย์ที่ต้องการออกซิเจนมีการเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่อง โดยการใช้ออกซิเจนและเปลี่ยนไปเป็นคาร์บอนไดออกไซด์ สร้างสภาวะลดปริมาณออกซิเจน ขณะเดียวกันมีการปลดปล่อยพลังงานออกมาด้วย

ระยะที่ 2-3 ปริมาณออกซิเจนลดน้อยลง เกิดการเปลี่ยนแปลงสารประกอบคาร์โบไฮเดรต ไปเป็นกรดอินทรีย์ เช่นกรดแลคติก กรดอะเซติก โดยเชื้อจุลินทรีย์กลุ่มแบคทีเรียกรดแลคติกเป็นหลัก ส่งผลให้ค่าความเป็นกรดต่างลดลง ในช่วงนี้เป็นการควบคุมการเจริญของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดการเน่าเสีย

ระยะที่ 4 เป็นระยะที่ปริมาณกรดแลคติกมีการลดลงบางส่วน เนื่องจากการเจริญของเชื้อกลุ่มที่ใช้กรดแลคติกเป็นสารอาหาร อย่างไรก็ตามสภาวะนี้เป็นไปอย่างช้าๆ

ระยะที่ 5 เป็นระยะที่ความเป็นกรดต่างสูงเพียงพอ ที่สามารถรักษาสภาวะเข้าสู่จุดสมดุลย์ ควบคุมการผลิตกรด และการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์



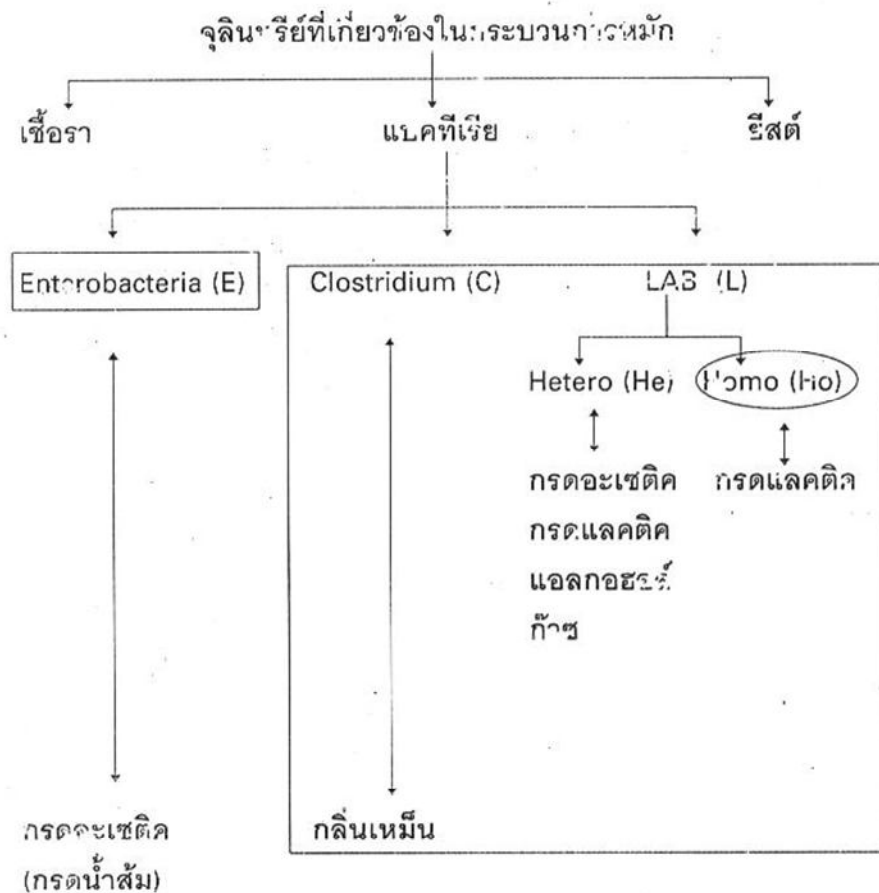
รูปที่ 1 การเปลี่ยนแปลงในระหว่างการหมักไซเลจ  
ที่มา Muck, 1991

เชื้อจุลินทรีย์ที่เข้ามาเกี่ยวข้องดังแสดงในรูปที่ 2 ลักษณะการหมักที่ดีเกิดขึ้นจากการส่งเสริมการเจริญของเชื้อกลุ่มแบคทีเรียกรดแลกติก ( LAB) ที่ผลิตกรดแลกติกเป็นหลัก หรือที่เรียกโฮโมเฟอร์เมนเททีฟแบคทีเรีย (Homofermentative bacteria, HO) เชื้อกลุ่มนี้ทนต่อสภาวะความเป็นกรดสูง ขณะที่เชื้อกลุ่มอื่นที่ต้องควบคุมอัตราการเจริญให้ต่ำ ได้แก่ เชื้อกลุ่มแบคทีเรียกรดแลกติก ( LAB) ที่ผลิตกรดแลกติก กรดน้ำส้ม และก๊าซ (HE) กลุ่มเชื้อก่อโรค (E) กลุ่มเชื้อคลอสทริเดียม (C) ซึ่งสามารถผลิตกรดบิวไทริก ทำให้เกิดกลิ่นเหม็นทำลายกรดอะมิโนซึ่งเป็นส่วนประกอบของโปรตีน ผลิตสารแอมโมเนียและสารก่อมะเร็งได้ อย่างไรก็ตามพบว่ากลุ่มเชื้อที่ไม่ต้องการให้เจริญ สามารถควบคุมได้โดยระดับความเป็นกรดต่างที่ต่ำกว่า 4.2 ดังแสดงในรูปที่ 3 ดังนั้นการสร้างสภาวะให้เหมาะสมกับการเจริญของเชื้อในกลุ่ม HO เพื่อผลิตกรดแลกติกใน



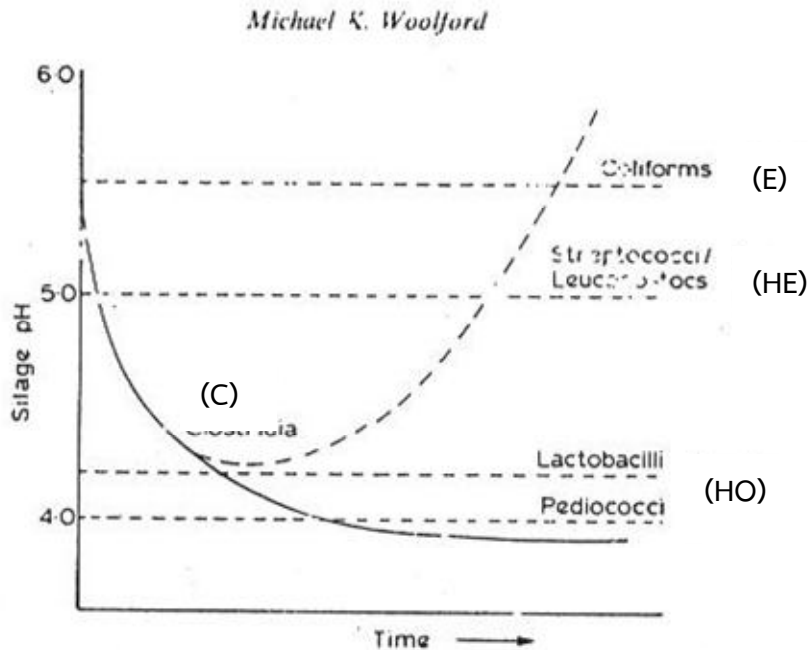
ปริมาณสูง ส่งผลต่อการลดค่าความเป็นกรด เป็นการควบคุมเพื่อให้ได้ไซเลจ  
คุณภาพตามต้องการ

นอกจากเชื้อในกลุ่มแบคทีเรียดังกล่าวข้างต้นแล้ว พบว่าถ้าการหมักมีการ  
สัมผัสกับอากาศสูง สิ่งที่สามารถเกิดขึ้นได้ คือการเจริญของเชื้อราและยีสต์ ซึ่งมัก  
พบในช่วงของการเปิดไซโล เพื่อนำไซเลจ บางส่วนไปใช้ ไซเลจส่วนที่เหลือต้องมี  
กระบวนการปิดอย่างรวดเร็ว เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับอากาศ



Michael K. Woolford

รูปที่ 2 กลุ่มจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการทำไซเลจ



รูปที่ 3 ค่าความเป็นกรดต่างในการควบคุมการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์กลุ่มต่างๆ

### 1.3 ปัจจัยที่ส่งผลต่อการทำไซเลจ และการปรับปรุงการหมักไซเลจ

#### 1.3.1 ปัจจัยที่ส่งผลต่อการทำไซเลจ

ปัจจัยที่ส่งผลต่อกระบวนการหมักได้แก่ วัตถุดิบที่ใช้ในการหมัก ซึ่งต้องคำนึงถึงอายุที่เหมาะสมเพื่อควบคุมความชื้นที่เหมาะสมในช่วง 65-70% รวมทั้งคุณค่าทางอาหาร เช่นปริมาณโปรตีน เป็นต้น ปริมาณน้ำตาลเริ่มต้นที่เพียงพอต่อการเจริญของจุลินทรีย์ อุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการหมัก ในระยะแรกของการหมัก เห็นได้ชัดว่าพืชยังมีการหายใจ ทำให้เกิดการปล่อยพลังงานออกมา ส่งผลต่ออุณหภูมิที่สูงขึ้น วัตถุดิบเกิดการเปลี่ยนสีเป็นสีคล้ำ และทำให้เกิดการสูญเสียสารอาหารด้วย ดังนั้นในขั้นตอนแรกของการหมัก ควรดำเนินการอย่างรวดเร็ว เพื่อนำไปสู่ระยะการหมักขั้นที่ 2 อย่างรวดเร็ว ดังนั้นการตัดพืชเป็นชิ้นเล็กขนาดประมาณ 2.5 เซนติเมตร และการอัดในไซโลอย่างรวดเร็ว เพื่อลดปริมาณออกซิเจน ทำให้ลดการสูญเสียดังกล่าว

นอกจากปัจจัยที่กล่าวข้างต้นแล้ว สายพันธุ์ของแบคทีเรียกรดแลคติกที่เหมาะสม และปริมาณที่เพียงพอ ยังเป็นปัจจัยที่สำคัญในการส่งเสริมการหมัก โดยทั่วไปพบว่าปริมาณของแบคทีเรียกรดแลคติกที่ติดมากับวัตถุดิบ มีระดับต่ำ

เพียง 100 เซลล์ต่อวัตต์ดิบ 1 กรัม ซึ่งไม่เพียงพอในการขับเคลื่อนกระบวนการหมัก ได้มีการพบว่าปริมาณเชื้อในกลุ่มดังกล่าวควรมากกว่า 100,000 เซลล์ต่อวัตต์ดิบ 1 กรัม อย่างไรก็ตามที่วิจัยโดย สุนีย์ นิธิสินประเสริฐ (Buwjum et., 1998; Nitisinprasert et al. 2000, 2001) ได้ทำการคัดเลือกเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติกจากไซเลจ และอาหารหมักในประเทศไทย โดยศึกษาปัจจัยต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการหมัก ได้แก่สมบัติการผลิตกรดแลคติก การทนต่อพีเอชต่ำ ความสามารถในการเจริญที่พีเอชกว้าง และอุณหภูมิสูง และการใช้แหล่งคาร์บอนที่ประกอบด้วยน้ำตาล 5 ตัว และ 6 ตัว ซึ่งเป็นองค์ประกอบของสารเยื่อใย เซลลูโลส และเฮมิเซลลูโลสในการเจริญและการผลิตกรดแลคติก รวมทั้งความสามารถในการยับยั้งเชื้อปนเปื้อน จากการศึกษาคุณสมบัติดังกล่าว ส่งผลให้ได้เชื้อประสิทธิภาพ 2 สายพันธุ์คือ *Lactobacillus pentosus* KUB-ST10-1, และ *Lactobacillus plantarum* KUB-SP1-3 การศึกษาการทำไซเลจ โดยใช้เชื้อทั้ง 2 สายพันธุ์เป็นหัวเชื้อในระดับห้องปฏิบัติการ พบว่าการใช้เชื้อสายพันธุ์ KUB-ST10-1 ในการหมักหญ้าที่ความเข้มข้น หนึ่งหมื่น หนึ่งแสน หนึ่งล้าน และสิบล้านเซลล์ต่อวัตต์ดิบ 1 กรัม สามารถลดค่าความเป็นกรดต่างอย่างรวดเร็วในช่วง 3 วันแรกของการหมัก เป็น 4, 3.9, 3.9 และ 3.7 ตามลำดับ จากนั้นระดับของค่าความเป็นกรดต่างค่อนข้างคงที่ในทุกสภาวะ แสดงค่าในช่วง 3.7 – 3.8 การลดลงนี้เป็นผลเนื่องจากปริมาณของกรดแลคติกที่เพิ่มขึ้นเป็นหลัก โดยพบว่าหลังการหมัก 21 วัน มีปริมาณกรดแลคติกเป็น 4.4, 4.9, 5.6 และ 5.2 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักแห้ง เมื่อศึกษาการปนเปื้อนของเชื้ออื่น พบว่าในช่วงเริ่มต้นของการหมัก ปริมาณของเชื้อก่อโรค อยู่ในระดับสูงถึงประมาณ 100 ล้านเซลล์ของไซเลจ 1 กรัม หลังการหมัก 21 วัน ไม่พบเชื้อกลุ่มดังกล่าว สำหรับเชื้อคลอสทริเดียม (*Clostridium*) ตรวจไม่พบเช่นกัน หลังจากการหมัก 21 วัน ดังนั้นเห็นได้อย่างชัดเจนว่า เชื้อสายพันธุ์ที่เหมาะสม สามารถควบคุมการเจริญของเชื้อก่อโรคอย่างเห็นได้ชัด

นอกจากนั้น พบว่าเชื้อสายพันธุ์ *Lb. plantarum* KUB-SP1-3 (Ohmomo et al. , 2007) 1 กรัม ต่อการหมักหญ้าเนเปียร์ 1 กิโลกรัม เมื่อทำการหมักที่อุณหภูมิสูงถึง 45 องศาเซลเซียส ส่งผลให้ไซเลจอายุ 28 วัน มีค่าความเป็นกรดต่างลดลงจาก 4.5 เป็น 3.8 สามารถลดปริมาณเชื้อยีสต์เหลือ

เพียงประมาณ 100 เซลล์ต่อไซเลจ 1 กรัม ขณะที่ชุดทดลองไม่ใส่เชื้อมีปริมาณสูงถึงประมาณ หนึ่งแสนเซลล์ ต่อไซเลจ 1 กรัม

ดังนั้นเห็นได้ว่าการคัดเลือกเชื้อสายพันธุ์และปริมาณที่เหมาะสม ส่งผลต่อคุณภาพของไซเลจที่ได้

### 1.3.2 การปรับปรุงการหมักไซเลจ

สารเสริมที่ช่วยในการส่งเสริมการหมักไซเลจ สามารถแบ่งออกเป็น 2 กลุ่มคือ กลุ่มที่ 1 สารยับยั้งกระบวนการหมัก ได้แก่กรดชนิดต่างๆ เช่น กรดซัลฟูริก กรดไฮโดรคลอริก กรดฟอสฟอริก และกรดฟอร์มิก สารกันเสีย เช่น โซเดียมไนไตรด์ ยาปฏิชีวนะ สารอื่นๆ เช่นเกลือ เป็นต้น ในประเทศไทยมีการใช้เกลือที่ความเข้มข้น 0.5 – 1 กิโลกรัมต่อวัตถุดิบ 100 กิโลกรัม โดยสารเหล่านั้นสามารถลดปริมาณจุลินทรีย์ที่ไม่ต้องการ เช่นเชื้อกลุ่มคลอสตริเดียม เป็นต้น

กลุ่มที่ 2 คือสารกระตุ้นกระบวนการหมัก เช่น กากน้ำตาล เอนไซม์ย่อยสลายเยื่อใย และเชื้อจุลินทรีย์แบคทีเรียกรดแลคติก สารชีวภาพเหล่านี้ช่วยส่งเสริมการเพิ่มปริมาณเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติก ส่งผลต่อการเพิ่มปริมาณกรดแลคติก และลดค่าความเป็นกรดต่างดังแสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 สารกระตุ้นต่อการหมักหญ้ารูชี

สมบัติของหญ้าหมัก	รูชี	รูชี + เกลือ 1% + กากน้ำตาล 5%	รูชี + กากน้ำตาล 8%
วัตถุแห้ง (%)	30	35	33
ความเป็นกรดต่าง	5.4	4.3	4.3
กรดแลกติก	0.7	1.8	2.2
กรดอะเซติก	0.4	0.3	0.3
กรดบิวไทริก	0.3	0.1	0.1
ลักษณะปรากฏ	ค่อนข้าง ใช้ได้	ดี	ดี

## บทที่ 2

### การหมักไซเลจในระดับอุตสาหกรรม

#### 2.1 วัสดุและอุปกรณ์

2.1.1 หญ้าสด อายุที่เหมาะสม ขึ้นกับคุณค่าทางอาหาร ปริมาณเส้นใย และความชื้นในวัตถุดิบแต่ละชนิด ในโครงการนี้ใช้สายพันธุ์ชิกแนลตั้ง อายุ ประมาณ 2 เดือน โดยทำการตัดจากแปลงหญ้าโดยตรง

2.1.2 หัวเชื้อ 2 ชนิดคือ *Lactobacillus plantarum* KUB-SP1-3 และ *Lb. pentosus* KUB-ST10-1 ซึ่งบรรจุในถุงพลาสติกในลักษณะผง

2.1.3 รถเทรลเลอร์เพื่อใช้ในการขนหญ้าสด ดังแสดงในรูปที่ 4

2.1.4 เครื่องพ่นสารละลายหัวเชื้อ ดังแสดงในรูปที่ 5

2.1.5 เครื่องลำเลียงและอัดเข้าถุงหมัก (AG-bagger)

2.1.6 ถุงหมักหญ้า สำหรับการหมักสูงสุด 150 ตัน ดังแสดงในรูปที่ 6



รูปที่ 4 ลักษณะรถเทรลเลอร์



รูปที่ 5 เครื่องพ่นสารละลายหัวเชื้อ



รูปที่ 6 เครื่องลำเลียงและอัดเข้าสู่ถูงหมัก

## 2.2 วิธีการ

ทำการตัดหญ้าด้วยเครื่องตัดหญ้าซึ่งติดเข้ากับรถแทรกเตอร์ จากนั้นลำเลียงหญ้าสดโดยใช้รถเทรลเลอร์ซึ่งบรรจุได้ประมาณ 5 ตัน ต่อคัน ในกรณีนี้ถ้าหญ้าที่ใช้หมักมีความชื้นสูงเกิน 70% ให้ทำการผึ่งแดดก่อนการนำไปใช้ ทำการเตรียมสารละลายหัวเชื้อโดยผสมหัวเชื้อแห้งชนิดละ 0.5 กรัม ละลายในน้ำบาดาลปริมาตร 25 ลิตรต่อหญ้า 5 ตัน จากนั้นทำการพ่นสารละลายหัวเชื้อลงบนหญ้าด้วยเครื่องพ่นเชื้อ โดยผ่านสายพานลำเลียงและอัดเข้าถุงหมักด้วยเครื่อง AG-bagger ภายใต้อุณหภูมิ 30 บาร์ประมาณ 18 นาที ทำแบบนี้ต่อเนื่องกัน 4 คันรถเทรลเลอร์ต่อถุงหมัก 1 ถุง ดังนั้นน้ำหนักหญ้าสดท้ายประมาณ 20 ตันต่อถุง อย่างไรก็ตามในการหมักในภาคสนามของฟาร์มที่ใช้ศึกษา สามารถทำการหมักหญ้าได้ 120-150 ตันต่อ 1 ถุง จากนั้นทำการปิดปากถุงโดยพับปากถุงด้วยไม้ นำและปิดด้วยการตอกตะปู เพื่อป้องกันการผ่านเข้าของอากาศ ทำการบ่มเป็นเวลา 21 วัน หรือจนกว่าจะมีการเปิดใช้

ในการศึกษาครั้งนี้ มีการใช้หัวเชื้อทางการค้า เพื่อเปรียบเทียบคุณภาพของไซเลจที่ได้ โดยใช้หัวเชื้อ ปริมาณ 5 กรัม ต่อการหมักหญ้า 5 ตัน



### บทที่ 3

#### คุณภาพไซเลจจากการใช้หัวเชื้อทางการค้าและหัวเชื้อ KUB-G

ได้มีการประเมินการใช้หัวเชื้อทดสอบซึ่งประกอบด้วยเชื้อ 2 สายพันธุ์คือ *Lb. plantarum* KUB-SP1-3 และ *Lb. pentosus* KUB-ST10-1 ซึ่งบรรจุในถุงปิดผนึกแยกจากกันในลักษณะผง ให้ชื่อผลิตภัณฑ์ดังกล่าวว่า KUB-G โดยทำการเปรียบเทียบกับเชื้อทางการค้า จากบริษัท Lallemand ประเทศฝรั่งเศส ประกอบด้วยเชื้อ 2 สายพันธุ์คือ *Lb. plantarum* CNCM MA18/5U และ *Lb. buchneri* NCIMB 40788 ที่ความเข้มข้นไม่น้อยกว่า  $10^{11}$  โคโลนีต่อกรัม ผลการประเมินคุณภาพไซเลจที่หมักได้อายุ 21 วัน สามารถสรุปดังแสดงในตารางที่ 3 พบว่าสมบัติทางเคมี และปริมาณเชื้อไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ยกเว้นปริมาณกรดน้ำส้ม ซึ่งพบว่าชุดทดลองที่ใช้เชื้อทางการค้า มีปริมาณสูงกว่า ส่งผลให้เกิดกลิ่นฉุนในไซเลจที่ได้ ขณะที่ปริมาณโปรไฟโพนิกของชุดทดลอง KUB-G สูงกว่า เป็นประโยชน์ต่อกระบวนการเมตาบอลิซึมในสัตว์

ได้มีการวิเคราะห์บ่งชี้กลุ่มเชื้อแบคทีเรียกรดแลกติก และกลุ่มเชื้อก่อโรค (Enterobacteria) โดยวิธีทางพันธุกรรม พบว่าหลังการหมัก 21 วัน ปริมาณเชื้อก่อโรคลดลงร้อยละ 4 และ 6 ของปริมาณเชื้อที่พบในวันที่ 0 สำหรับชุดทดลองใช้เชื้อทางการค้าและเชื้อทดสอบ KUB-G ตามลำดับ ขณะที่ปริมาณเชื้อแบคทีเรียกรดแลกติกจากชุดทดลองใช้เชื้อ KUB-G เพิ่มขึ้น 10 เท่า ของอายุ 0 วัน ซึ่งแตกต่างจากชุดทดลองใช้เชื้อทางการค้า พบว่าไม่มีการเพิ่มขึ้นของเชื้อ

นอกจากนี้ได้มีการศึกษาค่าทางโภชนาการของไซเลจอายุ 21 วัน ผลดังแสดงในตารางที่ 4 พบว่าปริมาณเยื่อใย โปรตีน และพลังงานจากทั้ง 2 ชุดทดลอง ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ อย่างไรก็ตามเมื่อสังเกตลักษณะปรากฏของไซเลจของทั้ง 2 ชุดทดลอง ดังแสดงในรูปที่ 7 พบว่าชุดทดลองที่ใช้เชื้อทางการค้าให้สีเหลืองคล้ำ ขณะที่ชุดทดสอบเชื้อ KUB-G ให้สีเขียวอมเหลืองทอง เมื่อเปรียบเทียบการลงทุนหัวเชื้อในการทำไซเลจดังแสดงในตารางที่ 5 พบว่าในการหมักหญ้า 1 ตัน ต้องลงทุนหัวเชื้อ KUB-G จำนวนเพียง 2 บาทต่อตัน ขณะที่เชื้อทางการค้าคิดเป็น 55 บาทต่อตัน

ในภาพรวมเห็นได้ว่าหัวเชื้อ KUB-G ส่งผลต่อคุณภาพไซเลจในภาพรวมไม่แตกต่างจากเชื้อทางการค้า อย่างไรก็ตามเห็นได้ว่าเชื้อทดสอบ ส่งเสริมการเจริญของเชื้อกลุ่มแบคทีเรียกรดแลกติกเพิ่มขึ้น และแสดงลักษณะปรากฏดีกว่าเชื้อทางการค้า รวมทั้งการลงทุนต่ำกว่า แสดงให้เห็นแนวโน้มความสามารถใช้ทดแทนเชื้อนำเข้าจากต่างประเทศในอนาคต

### ตารางที่ 3 สมบัติของไซเลจอายุ 21 หมักด้วยหัวเชื้อทางการค้าและหัวเชื้อ KUB-G

สมบัติของไซเลจ	เชื้อทางการค้า	เชื้อ KUB-G	ความแตกต่างทางสถิติ
ค่าความเป็นกรดต่าง	4.3	4.25	ไม่แตกต่าง
ปริมาณกรดแลกติก	2.86 – 3.17	2.54 – 2.89	ไม่แตกต่าง
ปริมาณกรดอะเซติก หรือกรดน้ำส้ม	0.25-0.76	0.14-0.20	เชื้อทางการค้าสูงกว่า
ปริมาณกรดโพรพิโอนิก	0.19-0.23	0.21-0.29	เชื้อ KUB-G สูงกว่า
ปริมาณกรดบิวไทริก	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่แตกต่าง
ปริมาณเชื้อแบคทีเรียกรดแลกติกวิเคราะห์โดยเทคนิคจุลชีวินวิทยา	ไม่พบ – มากกว่า10 ล้านเซลล์ต่อกรัมไซเลจ	1000 – มากกว่า 10 ล้านเซลล์ต่อกรัมไซเลจ	ไม่แตกต่าง
ปริมาณเชื้อรา	มากกว่า1-1000เซลล์ต่อกรัมไซเลจ	มากกว่า1- 1000 เซลล์ต่อกรัมไซเลจ	ไม่แตกต่าง

ตารางที่ 4 องค์ประกอบทางเคมีของไซเลจอายุ 0 วัน และ 21 วัน

องค์ประกอบทางเคมี	อายุไซเลจ	เชื้อทางการค้า	เชื้อทดสอบ KUB-G
Moisture content (% dry weight)	0 วัน	56	55
	21 วัน	56	55
Crude protein (% dry weight)	0 วัน	6.8	6.6
	21 วัน	6.8	6.2
ADF (% dry weight)	0 วัน	37.1	36.5
	21 วัน	32.4	32.7
NDF (% dry weight)	0 วัน	60.5	59.8
	21 วัน	52.0	53.0
Gross energy (cal./g)	0 วัน	4,599	4,397
	21 วัน	4,450	4,503

ตารางที่ 5 เปรียบเทียบราคาหัวเชื้อสำหรับการหมักไซเลจ

หัวเชื้อ แบคทีเรียกรด แลกติก	หญ้า (ตัน ต่อ 1 ฤดู)	ปริมาณ หัวเชื้อที่ ใช้ (กิโลกรัม)	ราคา ลงทุน (บาท/ กิโลกรัม)	ต้นทุน ของหัว เชื้อ (บาท/ ปี)	ต้นทุนหัว เชื้อต่อการ ผลิตหญ้า หมัก 1 ตัน (บาท)
ชุดควบคุม (หัว เชื้อทางการค้า)	1200	1	55,000	66,000	55
ชุดทดลองหัว เชื้อ KUB-G	1200	0.2	10,000	24,000	~2 (1.6)
ค่าความแตกต่าง				63,600	53



รูปที่ 7 ลักษณะของไชเลจที่หมักด้วยหัวเชื้อทางการค้า (ก) และหัวเชื้อทดสอบ KUB-G (ข)

## บทที่ 4

### ข้อเสนอแนะในการใช้หัวเชื้อเพื่อการผลิตไซเลจ

โครงการนี้มุ่งประเด็นการนำเสนอการใช้หัวเชื้อ เพื่อผลิตไซเลจในระดับอุตสาหกรรมเป็น 100 ตันขึ้นไป ซึ่งต้องมั่นใจระบบการหมักที่ชัดเจน เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงเนื่องจากการเน่าเสีย อย่างไรก็ตามการใช้หัวเชื้อสามารถประยุกต์ใช้กับการผลิตไซเลจในระดับเล็กได้ โดยการใช้ภาชนะในลักษณะถุงที่มีความแข็งแรง และถึง เป็นต้น ดังแสดงในรูปที่ 8 อย่างไรก็ตามสิ่งที่ต้องคำนึงถึงคือความชื้น และการอัดไล่อากาศ



รูปที่ 8 ลักษณะการทำไซเลจขนาดเล็ก

จากการเสวนาร่วมกับบริษัท และเกษตรกรผู้เลี้ยงโคนมพบประเด็นที่น่าสนใจ ดังนี้

1) การตรวจสอบความชื้นของวัตถุดิบที่เหมาะสม สามารถทำได้ใน 2 ลักษณะคือการวัดค่าความชื้นด้วยเครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ อย่างไรก็ตามเกษตรกรไม่สามารถหาเครื่องมือดังกล่าวได้ วิธีสังเกตแบบง่ายในเบื้องต้น คือการบีบวัตถุดิบด้วยมือ ถ้ามีลักษณะน้ำติดมือ แสดงว่าความชื้นสูงเกินไป ควรผึ่งแดดสักประมาณครึ่งวัน ทั้งนี้ขึ้นกับสภาวะอากาศในวันนั้นๆ

2) พฤติกรรมการผลิตไซเลจในพื้นที่ ซึ่งทำขึ้นโดยใช้วัตถุดิบที่หาได้ผสมรวมกัน โดยไม่คำนึงถึงคุณค่าทางอาหาร และลักษณะการหมักที่ถูกต้อง ส่งผลให้

ได้ใช้เลจคุณภาพต่ำ ดังนั้นจึงมีข้อเสนอแนะการพิจารณาสูตรอาหารที่เหมาะสม จากวัตถุดิบในพื้นที่ โดยขอความร่วมมือจากนักวิชาการ และทำการหมักโดยใช้ หัวเชื้อตามสูตรที่นำเสนอ

3) ความสับสนเกี่ยวกับอาหารผสมเสร็จหรือ TMR (Total mixed ratio) ในที่ประชุมให้ความชัดเจนว่าอาหาร TMR เป็นอาหารที่ประกอบด้วยอาหาร หยาดสด หรือไซเลจ ร่วมกับอาหารข้น เป็นอาหารพร้อมใช้ให้วัวกิน สำหรับใช้ ให้หมดในวันเดียว อย่างไรก็ตามอาหาร TMR ที่ไม่สามารถใช้ให้หมดภายในหนึ่งวัน สามารถเกิดการเน่าเสีย หรือสูญเสียคุณค่าทางอาหารได้ ดังนั้นถ้าต้องการเก็บต่อ สถานะดังกล่าวต้อง นำไปสู่กระบวนการหมักที่ถูกต้อง โดยหลักการเดียวกับไซเลจ เพื่อยืดอายุ

## เอกสารอ้างอิง

- Muck, R.E. 1991. Silage fermentation. *In* G. Zeikus and E.A. Johnson (eds.). Mixed cultures in Biotechnology. New York: McGraw-Hill. Inc. pp. 171-204.
- Muck, R. 2000. Inoculants for legume-grass silage. *Focus on forage*. 2, 1-3.
- Nitisinprasert, S., Buajum, T., Saelao, S., Tabtong, T., Chatthong, R. and Jareerat, A. 2000. Screening of lactic acid bacteria local strains as biocatalysts for silage fermentation. *The Journal of Science Khonkaen University*. 28, 31-43.
- Nitisinprasert, S. , Bunyeun, P, Jaided, T., Chatthong R. and Jarerat, A. 2001. Three effective lactic acid bacteria optimizing grass silage fermentation. Abstract BioThailand 2001. Conference on BioThailand 2001 from Research to Market. 7-10 November 2001 Queen Sirikit National Convention Center, Bangkok, Thailand. P. 365.
- Nitisinprasert, S., Suwetwattanakul, A. Pattrawan Napawan and Kanjanaplutthipong, J. 2003. Effect of biocatalyst to bagasse silage and production as well as composition of milk. *The Journal of Science Khonkaen Univesity* . 32, 111-121.
- Ohmomo, S. Nitisinprasert, S. Kraykaw, D., Pholsen, P., Tanomwongwattana, S., Tanaka, O., Suzuki, T. and Nishida, T. 2007. Attempt to practical use of *Lactobacillus plantarum* SP1-3 in spray dried granule form for marketing good quality silage in Thailand. *Kasetsart J. (Nat. Sci.)*. 41, 34-42.