




# ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : กรรมวิธีการอัดเม็ดอาหารปลา

ผู้ประดิษฐ์ :	รศ.ดร.อุทัยวรรณ โกวิทวาที	
สังกัด :	<sup>1</sup> ภาควิชา สัตววิทยา คณะ วิทยาศาสตร์	

## สิทธิบัตร

เลขที่คำขอ :	1603002071	สถานะ	ตรวจสอบคำขอ
ระยะเวลาคุ้มครอง : (ที่จะเกิดขึ้น)			

## รายละเอียด

กรรมวิธีเตรียมวัตถุดิบอาหารและการอัดเม็ดอาหารปลา เริ่มจากการนำวัตถุดิบ ได้แก่ ปลาป่น เนื้อและกระดูกป่น กากถั่วเหลือง ปลาขี้ขาว และรำข้าว มาผสมกับน้ำในสัดส่วนที่เหมาะสม และนำไปผ่านการไมโครเวฟ ในระยะเวลาที่เหมาะสม หลังจากนั้นจึงนำวัตถุดิบดังกล่าวไปผสมกับวัตถุดิบอื่นๆ ได้แก่ น้ำมันตับปลา และส่วนผสมล่องหน้าของแร่ธาตุและวิตามิน ในอัตราส่วนตามสูตร และนำส่วนผสมทั้งหมดไปนึ่ง อัดเม็ดด้วยเครื่องบดเนื้อ และทำให้แห้งด้วยการอบ

## ข้อดีและจุดเด่น

การพัฒนากรรมวิธีการผลิตอาหารสำหรับปลาที่สอดคล้องกับสรีรวิทยาของระบบย่อยอาหาร ซึ่งอาหารปลาที่ได้จากกรรมวิธีตามการประดิษฐ์นี้จะส่งผลให้ปลาเพิ่มอัตราการเจริญเติบโต อัตราการรอด และการใช้ประโยชน์จากสารอาหารในวัตถุดิบได้เต็มที่ รวมทั้งกรรมวิธีการผลิตดังกล่าวสามารถทำให้มีต้นทุนต่ำ และนำไปส่งเสริมให้เกษตรกรใช้ในระดับฟาร์มได้จริง

1. อาหารที่ผลิตตามกรรมวิธีนี้ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการย่อย ทำให้สัตว์น้ำใช้ประโยชน์จากอาหารได้มากขึ้น
2. เกษตรกรสามารถผลิตอาหารใช้ได้เองในระดับฟาร์มโดยใช้เครื่องมือผลิตขั้นพื้นฐาน

## กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

เกษตรกรรายย่อย ฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ โรงงานผลิตอาหารสัตว์ และหน่วยงานราชการที่มีการวิจัยและพัฒนาเกี่ยวกับอาหารสัตว์น้ำ เช่น มหาวิทยาลัย และกรมประมง เป็นต้น