



คณะเทคโนโลยีการเกษตร

ความรู้คุณธรรมนำวิชาชีพสู่การพัฒนาท้องถิ่น



SKRU OPEN HOUSE 2010

คณะเทคโนโลยีการเกษตรได้เข้าร่วมจัดโครงการ "เปิดประตูสู่มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา SKRU OPEN HOUSE" โดย ดร.ครวญ บัวศิริ รองคณบดีฝ่ายวิชาการ ได้แนะนำคณะและหลักสูตรสาขาวิชาต่างๆที่เปิดสอนในคณะแก่คณะครูอาจารย์ นักเรียนจากโรงเรียนต่างๆ เมื่อวันที่ 12 ก.พ. 2553 ณ หอประชุม 1

รับสมัครอบรม

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ร่วมกับสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 8 อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา จัดโครงการหลักสูตร "เทคโนโลยีการเพิ่มประสิทธิภาพการปลูกผักไม้ใช้ดิน" ในวันที่ 4 มีนาคม 2553 เวลา 08.00 – 17.00 น. ณ อาคาร 6 ห้องโสตทัศนศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา และบริเวณคณะเทคโนโลยีการเกษตร

ผู้สนใจ: ติดต่อส่งรายชื่อพร้อมสำเนาบัตรประชาชนที่รับรอง สำเนาถูกต้อง เพื่อการเข้ารับการฝึกอบรมที่คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา โทรศัพท์: 074 – 336964 โทรสาร:074 – 336964 ตั้งแต่บัดนี้ – 2 มีนาคม 2553 รับจำนวนจำกัดเพียง 100 คนเท่านั้น

คอลัมน์ เกษตรวิจัย (รายละเอียดหน้า 2)

ถ่ายทอดเทคโนโลยี

อาจารย์พินิจ ดำรงเลาหพันธ์ และ ดร.รัชฎา เศรษฐวงศ์สิน ได้ไปถ่ายทอดเทคโนโลยีการปลูกถั่วลิสง และการตรวจสอบสารพิษ อะฟลาทอกซินในถั่วลิสง ให้แก่กลุ่มเกษตรกร ทรายทองพัฒนา ตำบลคลองทลายขาว อำเภอท่งหวาย จังหวัดพัทลุง เมื่อวันที่ 26 มกราคม 2553



เกษตรศาสตร์ศึกษาดูงาน

เมื่อวันที่ 24 - 31 มกราคม 2553

โปรแกรมวิชาเกษตรศาสตร์ได้

จัดโครงการศึกษาดูงานทางด้าน

การเกษตร ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

ศูนย์วิจัยหม่อนไหมเชียงใหม่ สวนพฤกษศาสตร์สมเด็จพระนางเจ้า

สิริกิติ์ ศูนย์วิจัยข้าวโพดข้าวฟ่างแห่งชาติ และไร่อุ้งนุ่น พี บี วัลเลย์



CP รับสมัครงาน

เมื่อวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2553 ดร.ครวญ บัวศิริ รองคณบดีฝ่ายวิชาการ ได้ต้อนรับเจ้าหน้าที่บริษัท ซี.พี. อินเทอร์เน็ต จำกัด ที่มาเปิดบู๊ทรับสมัครงานนักศึกษาของคณะเทคโนโลยีการเกษตรที่กำลังจะสำเร็จการศึกษาและสำเร็จการศึกษาไปแล้ว หลายตำแหน่ง ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตร



ที่ปรึกษา

- ดร.ครวญ บัวศิริ
- รศ.สุรพล มนต์เสรี
- ดร.จักรกริช อนันตศรีณย์
- อาจารย์ปิยะนันท์ นวลหนูปลั่ง

คณะผู้จัดทำ

- นางสาวเกศสุพร มากสาขา
- นายฉวีพันธ์ จันทร์พาณิชย์
- นางสาวศุจิรัตน์ สรประสิทธิ์



การใช้สารสีจากเนื้อตาลสุกเป็นแหล่งสารสี ในอาหารไก่ไข่

โดย ดร.ดรวงษ์ บัวดีรี และ นายสมนึก สอนนอก

การศึกษาคือการใช้เนื้อตาลสุกเป็นแหล่งสารสีในอาหารไก่ไข่ โดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มทดลองใช้ไก่ไข่พันธุ์ช่อบราวน์ จำนวน 200 ตัว แบ่งเป็น 5 กลุ่มๆ ละ 4 ซ้ำๆ ละ 10 ตัว แต่ละกลุ่มทดลองได้รับอาหารดังนี้ กลุ่มที่ 1 สูตรอาหารพื้นฐานที่ใช้ปลายข้าวไม่เสริมแหล่งสี กลุ่มที่ 2 สูตรอาหารเปรียบเทียบใช้ข้าวโพดเป็นหลัก กลุ่มที่ 3 สูตรอาหารพื้นฐานเสริมสารสีสังเคราะห์ กลุ่มที่ 4 สูตรอาหารที่ใช้ปลายข้าวผสมเนื้อตาลสุก กลุ่มที่ 5 สูตรอาหารที่ใช้ข้าวโพดผสมเนื้อตาลสุก โดยจัดไก่ทดลองเลี้ยงในทรงตบขังเดี่ยวภายในโรงเรือนระบบปิด

ผลการทดลอง พบว่า ไก่ไข่ที่ได้รับอาหารทดลองทุกกลุ่มให้ผลผลิตไข่ น้ำหนักไข่เฉลี่ย มวลไข่ ปริมาณอาหารที่กินเฉลี่ยต่อตัว ปริมาณอาหารที่ใช้ในการผลิตไข่ 1 ไข่ ส่วนประกอบของฟองไข่ และสุขภาพทั่วไปของไก่หรือค่าฮีมาโตคริต ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P>0.05$) สำหรับด้านคุณภาพของไข่ ปรากฏว่า ค่าความสูงของไข่ขาวและค่าฮอกยูนิคก็ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P>0.05$) อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาถึงค่าสีของไข่แดง ปรากฏว่ากลุ่มที่ได้รับอาหารสูตรที่ใช้ปลายข้าวผสมเนื้อตาลสุกและกลุ่มที่ใช้ข้าวโพดผสมเนื้อตาลสุกให้สีไข่แดงเข้มกว่าไก่ไข่ที่ได้รับสูตรอาหารพื้นฐานอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.01$) แต่กลุ่มที่ใช้เนื้อตาลสุกในปลายข้าวและในข้าวโพดให้สีไข่แดงจางกว่ากลุ่มควบคุมและกลุ่มที่ได้รับสูตรอาหารที่ใช้ปลายข้าวผสมสารสีสังเคราะห์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.01$) จากผลการทดลองชี้ให้เห็นว่าการใช้เนื้อตาลสุกเป็นแหล่งสารสีในสูตรอาหารร่วมกับปลายข้าวและข้าวโพดช่วยลดต้นทุนการผลิตไข่ และสามารถใช้ได้ ในสูตรอาหารโดยไม่มีผลต่อสมรรถภาพการผลิตของไก่ไข่