

อุปกรณ์และวิธีการ

อุปกรณ์

เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการวิจัย มีดังนี้

1. เครื่องวิเคราะห์โปรตีน
2. เตาเผา อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 600 °C
3. เครื่องชั่งไฟฟ้า ทศนิยม 4 ตำแหน่ง
4. โทคูตความชื้น
5. เครื่องบดตัวอย่าง

วิธีการ

ส่วนประกอบทางเคมีของอาหารปลา หรือสัตว์อื่น ๆ โดยทั่วไปจะประกอบด้วย อินทรีย์สาร ซึ่งอินทรีย์สารยังแยกออกเป็นพวกคาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน และวิตามิน ดังนั้นการวิเคราะห์หาส่วนประกอบทางเคมีของอาหารจึงมีจุดประสงค์เพื่อจะทราบว่า อาหารนั้นประกอบด้วยโภชนะหรือสารอาหารชนิดใดบ้าง เป็นจำนวนมากน้อยเท่าใด ซึ่งผลจากการวิเคราะห์นี้สามารถใช้เป็นเกณฑ์ในการประเมินคุณค่าของอาหารสัตว์ได้ (กองควบคุมและพัฒนาอาหารสัตว์น้ำ, 2540)

การวิเคราะห์โดยประมาณเป็นที่นิยมกันทั่วโลก เพราะเป็นวิธีที่สะดวก และรวดเร็ว (สมฤกษ์ ชินมุข, 2538)

สำหรับวิธีการวิเคราะห์ แยกได้ ดังนี้

1. การวิเคราะห์ความชื้น โดยวิธี AOAC, 1984.
2. การวิเคราะห์โปรตีน โดยวิธี Kjeldahl method.