

2.14 ภาคเมล็ดทานตะวัน

ได้จากการลัดหรือสกัดน้ำมันจากเมล็ดทานตะวัน

ก. คุณสมบัติ

- ปริมาณโปรตีนแตกต่างกันมาก และปริมาณเยื่อใยขึ้นกับกรรมวิธีในการผลิต และการกระเทาะเปลือก กล่าวคือ ภาคเมล็ดทานตะวันชนิดสกัดน้ำมันทั้งเมล็ดมีโปรตีน 32.2 เปอร์เซ็นต์ และเยื่อใย 23.7 เปอร์เซ็นต์ ส่วนชนิดที่สกัดน้ำมันทั้งเมล็ดที่กระเทาะเปลือกแล้ว มีโปรตีนสูงถึง 41.1 เปอร์เซ็นต์ เยื่อใย 13.3 เปอร์เซ็นต์ แต่หาเป็นชนิดที่กระเทาะเปลือกแล้วสกัดด้วยสารเคมีจะมีโปรตีนสูงถึง 46.8 เปอร์เซ็นต์ และเยื่อใย 10.8 เปอร์เซ็นต์

- เมื่อเทียบกันภาคตัวเหลืองแล้ว จัดว่ามีกรดอะมิโนไลซีนและพลังงานต่ำ แต่มีกรดอะมิโนเมทิวไธโอนีนและอาร์จินีนสูง

- มีวิตามินบีรวม ธาตุแคลเซียมและฟอสฟอรัสสูง

- ส่วนเปลือกมีโปรตีนประมาณ 4 เปอร์เซ็นต์ ไขมัน 2 เปอร์เซ็นต์และเยื่อใย 50 เปอร์เซ็นต์

ข. ข้อจำกัดในกาอใช้

- มีกรดอะมิโนไลซีน และพลังงานต่ำทำให้ใช้ในระคับสูงไม่ได้ ส่วนชนิดที่ไม่กระเทาะเปลือกจะทำให้ให้อาหารมีลักษณะฟ้าม

ค. ข้อแนะนำในกาอใช้

- ในอาหารสุกรรุ่นและขุนให้แทนภาคตัวเหลืองได้ 30-50 เปอร์เซ็นต์

- ในอาหารไก่ไข่และไก่กระหวินให้แทนภาคตัวเหลืองได้ 30-50 เปอร์เซ็นต์

เช่นกัน

- ในกรวไข่ไม่ควรรบคินละเล็ยคามากนัก เพราะจะทำให้เป็นฝุ่น และลดความ

น้ำหนักลง

ตารางที่ 1 แสดงคุณค่าทางอาหารของกากเมล็ดทานตะวัน และกากถั่วเหลือง

คุณค่าทางอาหาร	กากเมล็ดทานตะวัน	กากถั่วเหลือง
พลังงานให้ประโยชน์ได้ (ME)	2300	3000
โปรตีน	34.65	44.00
ไขมัน	3.50	1.00
เยื่อใย	19.47	7.10
แคลเซียม	0.56	0.25
ฟอสฟอรัส	0.88	0.60
ไลซีน	1.18	2.60
เมทไอโอนีน	0.73	0.60
ทรีโอนีน	1.20	1.70
ทริปโตเฟน	0.40	0.59

11

1. The first part of the document is a list of names and addresses of the members of the committee.

2

3