

เห็นรังน้ำจืด...แล้วรู้กันปึ๊ง

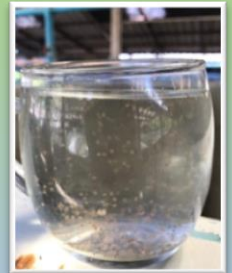
พิมพ์ภาพรณ์ มีรสสม

“กรมประมง” ผุดสูตรอาหารเพิ่มคุณภาพพ่อแม่พันธุ์ หนุนขยายพันธุ์เพิ่มประชากร “ปูขาว” ต้นเป็นสัตว์น้ำเศรษฐกิจ

ปูทะเลนับเป็นสัตว์น้ำชนิดหนึ่งที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจของประเทศไทยเป็นอย่างมาก เนื่องจากประชาชนให้ความนิยมในการบริโภค เพราะมีรสชาติที่อร่อย อีกทั้งยังมีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยปูทะเลในสกุล *Scylla* ที่พบในน่านน้ำไทยมี 4 ชนิด คือ ปูดำหรือปูแดง (*Scylla olivacea*) ปูเขียวหรือปูทองไหลง (*Scylla serrata*) ปูม่วง (*Scylla tranquebarica*) และปูขาวหรือปูทองกลาง (*Scylla paramamosain*) แต่ปัจจุบันพบว่าปริมาณปูทะเลในธรรมชาติมีแนวโน้มลดลงเรื่อย ๆ จำเป็นต้องเร่งหาแนวทางการเพิ่มปริมาณปูทะเลให้มากขึ้น และสนับสนุนให้มีการเพาะเลี้ยงเชิงพาณิชย์เพื่อลดการจับจากธรรมชาติ

นายอดิศร พร้อมเทพ อธิบดีกรมประมงกล่าวว่า กรมประมงมีนโยบายที่จะเร่งศึกษา ค้นคว้า วิจัย ในการผลิตลูกพันธุ์ปูทะเล เพื่อเพิ่มปริมาณในธรรมชาติให้เกิดความสมดุลของระบบนิเวศ พร้อมส่งเสริมการเพาะเลี้ยง เพื่อให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค ซึ่ง “ปูขาว” หรือ “ปูทองกลาง” เป็นปูทะเลอีกสายพันธุ์หนึ่งที่กรมประมงกำลังผลักดันให้มีการศึกษา วิจัย การเพาะขยายพันธุ์ เพื่อให้เกษตรกรสามารถนำไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์เป็นสัตว์น้ำเศรษฐกิจนอกเหนือจากการปล่อยคืนสู่ธรรมชาติ โดยศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่งตรัง ได้มีการศึกษา วิจัย เกี่ยวกับปูชนิดนี้มาอย่างต่อเนื่อง และได้ส่งเสริมการเพาะเลี้ยงให้กับเกษตรกรได้มีความรู้ เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพ เช่น การเปิดเป็นแหล่งเรียนรู้ ให้ประชาชนทั่วไปได้มีส่วนร่วมในการดูแลรักษาทรัพยากรปูทะเลเป็นสถานที่ศึกษาดูงานของเกษตรกรและนักศึกษาในด้านเทคนิคการเพาะเลี้ยงปูทะเลให้มีอัตราการรอดสูงเป็นต้น

นายโกวิทย์ เก้าเอี้ยน ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่งตรังเปิดเผยว่าปูขาวหรือปูทองกลาง (*Scylla paramamosain*) มีความเหมาะสมกับการเลี้ยงในบ่อดิน มีการเจริญเติบโตเร็วขนาดตัวใหญ่ ส่วนใน



ด้านการผลิตลูกพันธุ์ปูขาวให้ได้ปริมาณมากนั้น ต้องใช้แม่พันธุ์ปูไข่นอกกระดองที่มีคุณภาพ ซึ่งโดยธรรมชาติการผสมพันธุ์ของปูเกิดขึ้นหลังจากตัวเมียลอกคราบใหม่ๆ ตัวผู้จะเข้าผสมพันธุ์และปล่อยถุงน้ำเชื้อ (Spermatophom) ไปเก็บไว้ใน Receptacle ของปูตัวเมีย เมื่อไข่พัฒนาเต็มที่ตัวเมียจะปล่อยไข่นอกมาผสมกับน้ำเชื้อแล้วนำไข่มาเก็บบริเวณจับปิ้ง เรียกว่า “ปูไข่นอกกระดอง” โดยไข่ที่ได้รับการปฏิสนธิจะพัฒนาเป็นตัวอ่อนและฟักเป็นลูกปูระยะซูเอี้ย ซึ่งปริมาณความแข็งแรงของลูกปูแรกฟักขึ้นอยู่กับอายุ ความสมบูรณ์แข็งแรง ขนาดของพ่อแม่พันธุ์ สภาพแวดล้อม และที่สำคัญคืออาหารที่พ่อแม่พันธุ์ได้รับ การจัดการอาหารสำหรับพ่อแม่พันธุ์ปู นับเป็นสิ่งสำคัญไม่น้อยไปกว่าการจัดการด้านสภาพแวดล้อม และเทคนิคการเพาะขยายพันธุ์





ทางศูนย์ฯ ได้ศึกษา ค้นคว้า สูตรอาหารสำหรับนำมา เลี้ยงพ่อแม่พันธุ์ปูขาว เพื่อเพิ่มความสมบูรณ์เพศ พบว่าพ่อแม่พันธุ์ปูขาวที่เลี้ยงด้วยอาหารทดลองที่มีส่วนผสมของอาหารสด 60 เปอร์เซ็นต์ คือ หอยแครง 7.5 เปอร์เซ็นต์ เพียงทราย 30 เปอร์เซ็นต์ หมึก 7.5 เปอร์เซ็นต์ และเนื้อกุ้ง 15 เปอร์เซ็นต์ ผสมกับ 40 เปอร์เซ็นต์ ของส่วนผสมอื่น ที่ประกอบด้วย อาหารผงสำเร็จรูป 36 เปอร์เซ็นต์ สไปรูลิน่า 2 เปอร์เซ็นต์ วิตามินซี 1 เปอร์เซ็นต์ และน้ำมันปลา 1 เปอร์เซ็นต์ ช่วยให้พ่อแม่พันธุ์ปูขาวมีความสมบูรณ์เพศ โดยพบว่าพ่อแม่พันธุ์ปูขาวที่เลี้ยงด้วยอาหารสูตรดังกล่าว มีการปล่อยไข่ออกนอกกระดองมากขึ้นดัชนีความสมบูรณ์เพศ และคุณภาพของน้ำเชื้อสูงขึ้นเนื่องจากอาหารสูตรดังกล่าวมีองค์ประกอบของ กรดไขมัน (ARA, EPA, DHA) และโปรตีนในปริมาณมาก ช่วยให้แม่พันธุ์ปูขาวนำไปใช้ในการพัฒนาไข่ให้สมบูรณ์ ที่สำคัญคือ มีฮอร์โมนหลายชนิดจากเพรียงทรายและหมึก ช่วยกระตุ้น การเจริญของรังไข่ พัฒนาเซลล์ไข่ให้กลายเป็นไข่แก่พร้อม ปล่อยไข่ออกนอกกระดอง ช่วยให้พ่อแม่พันธุ์ปูขาวมีน้ำเชื้อสมบูรณ์ คุณภาพดี นอกจากนี้ยังมีสารสีจากเนื้อกุ้ง ช่วยลด ความผิดปกติและป้องกันการเสื่อมสภาพของเซลล์สเปิร์มอีกด้วย

อธิบดีกรมประมงกล่าวในตอนท้ายว่า การพัฒนา เทคนิคในการอนุบาลลูกพันธุ์ปูขาวและการเพาะเลี้ยงปูขาวให้ มีอัตราการเจริญเติบโตและรอดตายสูงนั้น ถือเป็นภารกิจหลัก ของกรมประมงในการเพิ่มผลผลิตสัตว์น้ำ อีกทั้งยังเป็นการเร่ง ผลักดันปูขาวให้เป็นสัตว์น้ำเศรษฐกิจในอนาคต แต่ทั้งนี้ต้องขอ ความร่วมมือจากประชาชนทุกท่านให้ช่วยดูแลรักษาทรัพยากร สัตว์น้ำและนำมาใช้ประโยชน์อย่างคุ้มค่า เพื่อให้เกิดความ ยั่งยืนของทรัพยากรสัตว์น้ำและอาชีพประมง

สำหรับผู้สนใจสามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ได้ที่ ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่งตรัง โทร. 0 7527 4077 - 9

