

ก1166

 **ข่าวการค้าไทย**
The Daily Trade News

ปีที่ ๑๗ ฉบับที่ ๙๖๘๙ วันพุธที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๔๓๐

สาหร่ายพืชอุตสาหกรรม
ชนิดใหม่ในอนาคต
“วิจิตร”



ประเทศไทยได้ชื่อว่าเป็น
ประเทศที่มีแหล่งทรัพยากร ทั้ง
บนบก ได้พืชน้ำ และในทะเล
เลมากประเทศหนึ่งในภูมิภาคนี้
น้ำมันดิบ ก๊าซธรรมชาติและ
แร่ธาตุต่าง ๆ ได้ขุดเจาะสำรวจจน
พบในปริมาณมากและได้นำ ขึ้น มา
ใช้ประโยชน์สนองความต้องการของ
คนในชาติหลายปีมาแล้วทำให้ประ
หยัดเงินตราต่างประเทศในการซื้อ
เชื้อเพลิงเข้าประเทศ ได้ปีละหลาย
พันล้านบาท

สินค้าส่วนใหญ่ของ ประเทศ
ไทยส่วนมาก จะเป็นสินค้าทางค้ำ
เกษตรกรรม ที่เราส่งไปขายต่าง
ประเทศมานานแล้ว ปัจจุบันเรา
ได้ส่งเสริม ให้ ลงทุนผลิต สินค้าอุต
อุตสาหกรรมชนิดต่าง ๆ จนได้มาตรฐาน
มีคุณภาพเป็นที่นิยมและต้อง
การจากตลาดต่างประเทศมากพอสมควร

นอกจาก สินค้าเกษตรกรรม

และอุตสาหกรรมที่ทำรายได้เข้าประ
เทศแล้ว เรายังมีพืชที่จะนำมาผลิต
เป็นสินค้าอุตสาหกรรมได้ พืชนั้น
ก็คือสาหร่ายเกลียวทอง

พืชนี้สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยี แห่ง ประเทศไทย
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



และการพลังงาน ได้ประสบความสำเร็จ
สำเร็จในการวิจัยและพัฒนาสาหร่าย
เกลียวทองผลิตเป็นอาหาร เสริมสุข
ภาพ มีโปรตีนสูง เป็นแหล่งไว
ตามิน สามารถลดโคเรสเตอรอลใน
เส้นเลือด และลดความดันโลหิตได้ดี

เนื่องจากประเทศของเรา
กำลังเร่งรีบพัฒนาสินค้า เกษตร
กรรม และอุตสาหกรรมเป็นการ
ใหญ่ เราก็มองว่าสาหร่ายพืช
ชนิดหนึ่ง ที่ จะ สามารถ นำ มา
แปรรูปเป็น อุตสาหกรรม ที่จะ
ทำรายได้มากในอนาคต

สาหร่าย เป็นพืชชั้นต่ำ มีประ
มาณ ๒ หมื่นชนิด สาหร่ายไม่มีต้น
ไม่มีราก ไม่มีใบ ไม่มีดอก อาศัยอยู่
ในน้ำจืดน้ำเค็ม สาหร่ายแต่ละชนิด

มีสีต่างๆ กัน แต่ละชนิดต้องมีคลอ
โรฟิลล์อยู่ด้วยเสมอเพื่อสร้างอาหาร

สาหร่าย เป็น พืช เก่าแก่ที่สุด
ชั้นต่ำที่สุดในพวกพืชสีเขียว สา
หร่ายสีเขียวเชื่อว่าเป็นต้นตระกูล
ของพืชชั้นสูงทั้งหมด สีฟ้าอมเขียว
เป็นพวกชั้นต่ำที่สุด สีน้ำตาลเป็น
พวกที่สูงที่สุด พืชดอกบางชนิด
บางที่เรียกว่าสาหร่าย เช่น สาหร่าย
ข้าวเหนียว สาหร่ายหางกระรอก
พวกนี้ไม่ใช่สาหร่ายแท้

สาหร่ายอาจแยกได้เป็น๗พวก
คือ สาหร่ายสีฟ้าอมเขียว สาหร่าย
พวกยูกลีนา ครึ่งสัตว์ครึ่งพืช สา
หร่ายสีเขียว สาหร่ายสีน้ำตาลอม
ทอง สาหร่ายสีน้ำตาล สาหร่ายสี
แดง และพวก DINOFLAGELLA
สาหร่ายมีทั้งชนิดเซลล์เดี่ยวและหลาย
เซลล์

คุณประโยชน์ของสาหร่าย
ส่วนใหญ่เป็นอาหารของปลาซึ่ง
เป็นอาหารสำคัญของมนุษย์อีก
ต่อหนึ่ง ให้ออกซิเจนแก่หน้าทำ
ให้ชีวิตในน้ำอยู่ได้คาบปกติ

พวกสาหร่ายสีทองใช้เป็นคว
กรองสารในอุตสาหกรรม ใช้ขัด
โลหะ เป็นฉนวนในเครื่องให้ความ
ร้อน ใช้ทำฉนวนในตู้เย็น ทำดิน
ระเบิด บางชนิดใช้ทำยาสีฟัน

สาหร่ายสีน้ำตาลใช้สกัดไอโ
ดิน ใช้ทำปุ๋ย ทำสบู่ เป็นอาหาร
ของคนและสัตว์

สาหร่ายสีแดงใช้ทำยาขจัดร
งเห็บ ทำกาวย ทำวุ้น และเป็นยา

เนื่องจากสาหร่ายมีโปรตีน
มากจึงได้มีการค้นคว้าที่จะนำมา
เป็นอาหารของมนุษย์ให้มากขึ้น
ปัจจุบันความ เจริญ ทาง
ด้านเทคโนโลยีและ วิทยา

ศาสตร์ของประเทศไทย ได้
พัฒนาและเจริญก้าวหน้าไปได้
มีการนำสาหร่ายหลายชนิดมา
เป็นอาหารของมนุษย์และ สัตว์

นอกจากนั้น ยังได้นำสาหร่าย
มาสกัดให้ได้สารที่จะเป็นประโยชน์

ต่อวงการอุตสาหกรรมของ ประเทศ
ซึ่งได้แก่อุตสาหกรรมทอผ้า อุตสาห
กรรมสี อุตสาหกรรมผลิตเครื่อง
สำอาง อุตสาหกรรมผลิตยารักษา
โรค สบู่ ยาสีฟัน และอุตสาหกรรม
อื่นๆอีกมาก

สาหร่ายเกลียวทองที่จะนำ
มาผลิตเป็นอาหารเสริมสุขภาพ
ซึ่งได้ประสพผล สำ เร็จ ในการ
วิจัยพบว่าสาหร่ายมี โปรตีนสูง
มากกว่าถั่วเหลืองถึง ๒๐-๔๐ เท่า

สาหร่ายเกลียวทองเป็นสาหร่าย
สีน้ำเงินแกมเขียว นักวิทยาศาสตร์
ได้ค้นพบฟอสซิล ของสาหร่าย สีน้ำ
เงินแกมเขียว และสันนิษฐานว่ามี
อายุประมาณ ๓.๕ พันล้านปี

ชาวแอฟริกันนิยมรับประทาน
สาหร่ายเกลียวทอง กันมานานแล้ว
ในแอฟริกา กลาง มี สาหร่าย เกลียว
ทองขึ้นอยู่ เป็นจำนวนมาก ส่วน ใน
ประเทศโลกตะวันตก ก็นิยมรับ ประ
ทานเป็นอาหารเสริมสุขภาพ เช่น

กัน -เนื่องจากสาหร่ายเกลียวทอง
เป็นสาหร่ายที่มีโปรตีนสูง และเป็น
แหล่งรวมของวิตามินที่สำคัญหลาย
ชนิดนี้เองทำให้หลายประเทศนำมา
ผลิตเป็นอุตสาหกรรม เช่นประเทศ
เม็กซิโก สหรัฐอเมริกา เยอรมัน
ตะวันตก ไต้หวัน และญี่ปุ่น

ลักษณะ ของสาหร่าย เกลียว
ทองนี้ เป็นสายสั้น ๆ บิดตัวเป็น
เกลียว มีความยาวประมาณ ๕๐-
๕๐๐ ไมครอน ความกว้างประมาณ
๓-๔๐ ไมครอน สาหร่ายเกลียว
ทองนี้มีอยู่มากกว่า ๑,๕๐๐ สายพันธุ์
มีโปรตีนสูงถึง ๖๐-๗๐ ของน้ำหนัก
แห้ง ซึ่งเมื่อเทียบกับเนื้อและไข่นั้น
จะสูงกว่ามาก คือในเนื้อสัตว์จะมี
โปรตีนประมาณ ๒๐% และไขมีโปร
ตีน ๑๔% เท่านั้นนอกจากนี้โปรตีน
ของสาหร่ายเกลียวทองยังมีคุณภาพ
ดีมีกรดอะมิโนที่สำคัญครบถ้วน

ปัจจุบันสาหร่ายได้รับความ
นิยมบริโภคในครัวเรือนและ เป็น อา
หารชั้นดีจะตามภัตตาคาร ต่าง ๆ
ประเทศไทยนำเข้าสาหร่าย และ
ผลิตกันมากกว่าการส่งออก มี
การนำเข้าปีละประมาณ ๑๐๐ ล้าน
บาท ประเทศผู้ผลิตสาหร่าย ที่
สำคัญของโลกคือ จีน ญี่ปุ่น และ

เกาหลีใต้ รองลงมาได้แก่ชิลี โนว
แวนและฟิลิปปินส์ ซึ่งในแต่ละปีการ
ผลิตสาหร่ายของโลกจะได้ ประมาณ
๓.๒ ล้านตัน(น้ำหนักสด)ในจำนวน
นี้ร้อยละ ๗๐ เป็นสาหร่ายสีน้ำตาล
รองลงมาเป็นสาหร่ายสีแดงและสา-
หร่ายสีเขียว

สำหรับในเมืองไทย จะพบสา-
หร่ายสีแดงมาก ตามชายฝั่งทะเลตะ
วันออกและฝั่งตะวันตกของอ่าวไทย
รวมทั้งด้านมหาสมุทรอินเดีย ได้แก่
ตราด จันทบุรี ชุมพร ระนองและ
สงขลา นราธิวาสและปัตตานี

เราหวังว่าในอนาคตสาหร่าย
ชนิดต่างๆที่มีอยู่ในประเทศไทย จะ
เป็นพืชที่มีคุณค่าทางด้านโภชนาการ
และด้านเศรษฐกิจและประเทศไทย
ของเราตั้งอยู่ในเขตร้อน สา-
หร่าย เจริญเติบโตได้ดีเนื่องจาก
ได้รับแสงแดดมาก ทำให้ผลิต
สาหร่ายได้สูง และนำมาเป็นวัตถุดิบ
ในการผลิตอุตสาหกรรมต่อเนื่อง
ต่างๆ ที่จะก่อให้เกิดรายได้เข้าประ
เทศได้อีกทางหนึ่ง