

ปักเป้ามีพิษตายใน 15 นาที



ปักเป้าจริง



เนื้อปลาปักเป้าชุบแป้งทอด



ก ุุ่มวิจัยเทคโนโลยีชีวภาพ กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ระบุว่าตามปกติปลาปักเป้าจะมีสภาพเหมือนปลาทั่วไป มีหนามสั้น หรือยาวแล้วแต่ชนิด หากถูกรบกวนจะพองตัวโตขึ้น มีรูปร่างคล้ายลูกโป่ง หรือลูกบอลดูน หรือคล้ายผลทุเรียน ลูกกลม ๆ มีหนามแหลม ๆ สั้นหรือยาวได้อย่างชัดเจน

ปลาปักเป้าทะเลเป็นที่รู้จักดี และคุ้นเคยของชาวประมง ถ้าพบเห็นบนเรือลากอวน ก็มักจะทำลายทิ้งหรือโยนกลับลงไปใน



ปักเป้าลายดำ

ทะเล ในประเทศญี่ปุ่นมีการนำเนื้อปลาปักเป้าสดมาบริการตามภัตตาคารใหญ่ ๆ มีราคาสูง เนื่องจากชาวญี่ปุ่นนิยมรับประทาน เนื้อปลาปักเป้าสดที่จำหน่ายจะต้องเตรียมโดยผู้ที่มีความชำนาญเฉพาะเป็นอย่างดีเพื่อลดอันตรายจากพิษของปลาให้มากที่สุด โดยชาวญี่ปุ่นนิยมบริโภคเป็นปลาดิบ จนเป็นอาหารประจำชาติ

ญี่ปุ่นที่ขึ้นชื่อเป็นที่รู้จัก แม้กระนั้นในช่วง 20 ปีมีผู้บริโภคเนื้อปลาปักเป้าเป็นพิษไม่น้อยกว่า 3,000 ราย ในจำนวนนี้ มีผู้เสียชีวิตถึงร้อยละ 51 เหตุผลหนึ่งที่ทำให้เนื้อปลาปักเป้าเป็นที่นิยมของชาวญี่ปุ่นก็คือ เนื้อปลา มีรสชาติพิเศษ หวาน กรอบ และอร่อยดี

สำหรับประเทศไทย มีผู้ได้รับพิษจากการบริโภคปลาปักเป้าทั้งชนิดน้ำจืด และชนิดน้ำเค็ม ซึ่งมีรายงานทางการแพทย์บ้างเป็นครั้งคราว โดยเฉพาะรายงานผู้ป่วยในภาคอีสาน ชาวบ้านจะนำปลาปักเป้าที่จับได้จากหนองน้ำลำธารมาคั่วหรือย่างและแบ่ง

รับประทานกัน

ส่วนปลาปักเป้าในทะเลอ่าวไทยมีหลายชนิดด้วยกัน เช่น ปลาปักเป้าสีเหลืองบางพื้นที่เรียกว่าปลากระดุก ลำตัวเป็นรูปสี่เหลี่ยม ไม่สามารถพองตัวได้ โดยมีกระดองหุ้มลำตัวอยู่ใต้ผิวหนัง คากลม ปากเล็ก ครีบหูขนาดใหญ่ ครีบหลังมีเพียงอันเดียวและไม่มีความแข็งแรง ครีบท้องไม่ปรากฏ ครีบหางบางใสเป็นรูปโค้ง ขนาดความยาวประมาณ 15 เซนติเมตร พื้นผิวลำตัวสีเทาแต้มด้วยจุดสีดำเป็นดอกกระจัดกระจายทั่วไป ปักเป้าชนิดนี้อาศัยอยู่ใกล้พื้นทะเลริมชายฝั่งทั่วไป

ปลาปักเป้าหนามทุเรียน ลำตัวค่อนข้างกลม และแบนทางด้านบนเล็กน้อย หัวขนาด

ใหญ่เรียวเล็กลงไปทางหาง คากลมโคกออกไปมาได้และมีหนามดาขึ้นลงมาเป็นคิง ปากหนามมีฟันเชื่อมต่อกัน ครีบหูขนาดใหญ่คล้อออกคล้ายพัด ครีบหลังมีอันเดียวอยู่เอียงไปทางหาง ครีบ



เนื้อปลาปักเป้าในญี่ปุ่น

ขนาดความยาวประมาณ 40-50 เซนติเมตร
พื้นผิวลำตัวสีขาว แต้มด้วยจุดดำปะปนอยู่
ทั่วไป ครีบหลังและครีบหูมีสีเหลืองอ่อน ปลา
ปักเป้าชนิดนี้อาศัยอยู่ใกล้พื้นทะเลบริเวณที่
เป็นดินทรายปนโคลน สามารถพองตัวออก
ได้เมื่อดอกใจ พบทั่วไปในบริเวณอ่าวไทย ปลา
ชนิดนี้สามารถนำมารับประทานได้ แต่ขณะทำ
ต้องระวังไม่ให้ถูกน้ำดีแตก พบมากในทะเล
เขตร้อนรอบโลกและบริเวณปากแม่น้ำ

ปลาปักเป้าที่มีไข่อ่อนจะผลิตพิษโดย
พิษจะสะสมอยู่ในอวัยวะภายใน พบมากที่ คับ
กระเพาะ ลำไส้ รังไข่ ลูกอ๊อดทะเล และผิวหนัง

ท้องไม่ปรากฏ ครีบทวารอยู่ตรงกับครีบหลัง
ครีบทวารโค้งกลม ขนาดความยาวประมาณ 30
เซนติเมตร ผิวลำตัวเป็นหนังย่นและมีหนาม
แข็งพืดูไปทางหาง แต่จะตั้งขึ้นเมื่อดอกใจหรือ
ถูกรบกวนและพองตัวได้ พื้นลำตัวมีสีเทา มี
ลายดำสลับเป็นปื้นได้ตา ได้คาง บนหัว ข้าง
แก้มและบนหลัง ปลาปักเป้าชนิดนี้พบอาศัย
อยู่ใกล้พื้นทะเลริมชายฝั่งทั่วไปในอ่าวไทย
เนื้อของปลาชนิดนี้รับประทานไม่ได้

ปลาปักเป้ายาวลำตัวอ้วนกลมและ
เรียวยาวเล็กน้อย ปากเล็ก พื้นเหมือนนกกแก้ว
คางกลมโต ครีบหลังมีขนาดเล็กอยู่ก่อนไปทาง
หาง ครีบหูเล็ก ครีบทวารอยู่เยื้องไปทางด้าน
ซ้ายของครีบหลัง ครีบทวารโค้งกลมเป็นรูปพัด

พิษของปลาจะเพิ่มมากขึ้นในฤดูวางไข่ อาการ
ของพิษจะกำเริบขึ้นหลังได้รับพิษจากปลา
อาการพิษที่เกิดขึ้นแบ่งเป็น 4 ชั้น คือ ชั้นแรก
ชาที่ริมฝีปาก ลิ้น ปลายนิ้วมือ คลื่นไส้ วิงเวียน
อาเจียน กระสับกระส่าย ชั้นที่สอง ชามากขึ้น
อาเจียนมาก อ่อนเพลีย แขนขาไม่มีแรง ยืน
และเดินไม่ได้ ชั้นที่สาม เคลื่อนไหวแขนขา
ไม่ได้ พูดลำบากจนถึงพูดไม่ได้ เนื่องจากสาย
กล่องเสียงเป็นอัมพาต ผู้ป่วยยังรู้สึกตัว ชั้นที่
สี่ กล้ามเนื้อเป็นอัมพาตทั่วไป หายใจลำบาก
เขียวคล้ำ หมคสติ รม่านตาโตเต็มที่ไม่มี
ปฏิกิริยาต่อแสง ถ้าไม่ได้รับการรักษาที่ถูกต้อง
ผู้ป่วยจะเสียชีวิตในเวลาอันรวดเร็ว

ผู้ที่ทนพิษไม่ได้ อาการอาจแรงขึ้น
จากชั้นแรกถึงชั้นที่สี่และอาจเสียชีวิตได้ใน
เวลาเพียง 10-15 นาทีเท่านั้น แต่หากผู้ป่วย
สามารถทนพิษได้อาจอยู่ได้นานถึง 24 ชม.ก็
จะมีโอกาสรอดชีวิตสูงหากถึงมือแพทย์ พิษ
ของปลาปักเป้าน้ำเค็มมีผลต่อระบบประสาท
เป็นพิษที่ละลายน้ำได้ และทนความร้อน แม้
หุงต้มแล้ว ยังคงความเป็นพิษอยู่ มีชื่อว่า เท
โทรโดท็อกซิน.