

ก 1931

# เดลินิวส์

ฉบับที่ 16,305 วันเสาร์ที่ 4 มิถุนายน พ.ศ. 2537

ราคา 5.00 บาท

DAILY NEWS

สารรายทะเล

ฝ่ายวิชาการ ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ

สาหร่ายทะเลมีบทบาทในชีวิตประจำวันของเรา ๆ ท่าน ๆ โดยไม่รู้ตัวมานานแล้ว ไม่ว่าจะเป็นยาดีฟีน ครีมล้างหน้า ครีมโกนหนวด เครื่องสำอาง เสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย ตลอดจนอาหารและเครื่องดื่มต่าง ๆ ที่ท่านทั้งหลายได้สัมผัสมาตลอดวัน นับว่ามีสิ่งสกัดจากสาหร่ายทะเลเป็นส่วนประกอบอยู่ด้วยทั้งสิ้น ดังนั้น แต่ละปีจึงต้องใช้สาหร่ายทะเลนับแสนตัน เพื่อนำมาสกัดสารเหล่านี้ โดยไม่อาจสังเคราะห์หรือหาสิ่งอื่นมาทดแทนได้ สาหร่ายเหล่านี้ส่วนใหญ่ได้มาจากการเก็บเกี่ยวจากที่ขึ้นอยู่ในธรรมชาติ ปริมาณที่ได้จึงไม่สม่ำเสมอและไม่เพียงพอต่อความต้องการที่เพิ่มขึ้นทุกปี จึงต้องมีการเพาะแสวงหาแหล่งสาหร่ายทะเลจากในธรรมชาติทางหนึ่ง และหาทางทำฟาร์มเพาะเลี้ยงอีกทางหนึ่ง ประเทศในเอเชียหลายประเทศมีสภาพภูมิอากาศและสภาวะแวดล้อมเหมาะกับการทำฟาร์มสาหร่ายทะเล หลายประเทศประสบความสำเร็จมาแล้ว และหลายประเทศเพิ่งจะตื่นตัวในเรื่องนี้

สาหร่ายทะเลนั้นมีประโยชน์นานัปการ นอกจากจะใช้เป็นอาหารของมนุษย์และสัตว์ ใช้ทำนุ้และเป็นยาแล้ว สิ่งสกัดจากสาหร่ายทะเล อาทิ รูน (agar) ซึ่งเป็นโพลีแซคคาไรด์ชนิดหนึ่ง ซึ่งนอกจากการใช้ทำขนมแล้ว ยังใช้เลี้ยงจุลินทรีย์ในห้องปฏิบัติการ ใช้ในการเพาะเลี้ยงและในทางการแพทย์ นอกจากนี้รูนจากสาหร่ายทะเลยังอาจนำมาทำให้นิวคลีอัสเพื่อให้เกิดอะกา

โรส (agarose) สำหรับใช้ในการวิเคราะห์และวิจัยทางเทคโนโลยีชีวภาพอีกด้วย

ประเทศที่คิดค้นการสกัดรูนจากสาหร่ายทะเลได้เป็นประเทศแรก คือ ประเทศจีน เป็นเวลานานนับพันปีมาแล้ว แต่อุตสาหกรรมการทำรูนเริ่มขึ้นในประเทศญี่ปุ่นมานานกว่า 350 ปี ญี่ปุ่นครองตลาดเรื่อยมาจนถึงสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 ความต้องการรูนเพิ่มมากขึ้น จึงมีผู้คิดสกัดสารอื่นที่มีคุณสมบัติคล้ายรูนขึ้นมาแทน และหลายประเทศในเอเชีย อเมริกาใต้ และแอฟริกา ได้หันมาสนใจการสกัดรูน เนื่องจากมีวัตถุดิบในประเทศของตนอยู่แล้ว ทำให้การสกัดรูนแพร่หลายออกไปในหลายประเทศ

ประเทศไทยมีสาหร่ายรูนขึ้นอยู่ในธรรมชาติ 10 ชนิด บางชนิดมีปริมาณมากถึงกับส่งขายยังต่างประเทศ ปริมาณที่ส่งออกมีไม่แน่นอนในแต่ละปี มากบ้าง น้อยบ้าง สุดแต่จะเก็บรวบรวมได้ ในขณะเดียวกันประเทศไทยส่งรูนที่ผลิตแล้วกลับเข้าประเทศปีละกว่า 900 ตัน คิดเป็นมูลค่ากว่า 100 ล้านบาท ซึ่งสูงกว่าการขายสาหร่ายหลายสิบเท่า เป็นเหตุให้ชาวอุตสาหกรรมค้าปลีกมีใช้น้อย การนำเข้รูนมีปริมาณเพิ่มขึ้นทุกปี เนื่องจากความต้องการของตลาดเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมและในห้องปฏิบัติการต่าง ๆ เพิ่มขึ้น.