ก 3640

เดลินิวส์
วันพฤหัสบดีที่ 15 มีนาคม พ.ศ. 2544 แรม 6 ค่ำ เดือน 4 ปีมะโรง
หน้า 30

อาหารสัตว์จากหอยเชอรี่ อีกแนวคิดของนักเรียนหนองฉางวิทยา

โสภณ ทองโพธิ์งาม

กองสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หอยเชอรี่ เป็นศัตรูร้ายที่สำคัญของนาข้าว สามารถกัดกินต้นข้าวที่เพาะปลูกใหม่ ๆ ให้หมดได้ภายใน 1 คืน ปัจจุบันพบการแพร่ระบาดมากกว่า 65 จังหวัดของประเทศไทย ซึ่งในส่วนของการรณรงค์ป้องกันกำจัดที่นิยมทำกันอยู่นั้นมีหลากหลายวิธี ทั้งการใช้สารเคมีโดยวิธีกล การทำปุ๋ยน้ำหมักจากหอยเชอรี่และการนำไปเลี้ยงเป็ด

ด.ช.วันสว่าง ปิยะมงคล, ด.ญ.สิริพรรณ โสพส และ ด.ญ.นิธิวดี พรหมอยู่ นักเรียนชั้น ม.3 โรงเรียนหนองฉางวิทยา อ.หนองฉาง จ.อุทัยธานี ก็เป็นอีกกลุ่มหนึ่งที่ได้ร่วมมือร่วมใจกันคิดค้นทำ "อาหารสุนัขจากหอยเชอรี่" ขึ้น เนื่องจากมีแนวคิดที่ว่าหอยเชอรี่ได้สร้างปัญหาให้กับเกษตรกรมากมาย แม้ว่าหลายหน่วยงานพยายามจะรณรงค์กำจัดหอยเชอรี่ด้วยการจับไปทำลาย นำไปแปรรูปเป็นน้ำปลา เลี้ยงเป็ด เลี้ยงไก่ แต่ก็ทำกันในครัวเรือนยังไม่เป็นล่ำเป็นสันมากนัก รวมไปถึงการนำหอยเชอรี่มาแปรรูปเป็นอาหารสำหรับคนก็ยังไม่เป็นที่นิยมเช่นเดียวกันเพราะกลัวพยาธิที่มีอยู่ในหอย

อีกทั้งยังได้เห็นสุนัขที่บ้านไม่กินหมูธรรมดา แต่เมื่อนำไปคลุกน้ำหมูปิ้งก็จะกินจนหมด จึงมีความคิดว่า เราน่าจะสามารถนำ "หอยเชอรี่" ที่มีมากมายตามท้องไร่ท้องนามาทำเป็นอาหารสุนัขได้ โดยการเพิ่มรสชาติหรือเติมสีเติมกลิ่นให้ เพื่อเป็นการทดแทนอาหารสำเร็จรูปอัดเม็ดที่มีราคาแพง ที่สำคัญยังเป็นการกำจัดหอยเชอรี่ที่ดีอีกวิธีหนึ่ง

สำหรับวิธีการทำอาหารสัตว์จากหอยเชอรี่ ก็ไม่ได้ยุ่งยากอะไรมากนัก เริ่มต้นด้วยการนำหอยเชอรี่มาต้มจนสุก ใช้ไม้แหลมแคะเนื้อออกจากเปลือก หั่นเนื้อให้เป็นชิ้นนำไปตากแดดจนแห้ง บดให้เป็นผงผสมแป้งข้าวเจ้าอัตราส่วน 1 ต่อ 1 โดยปริมาตร แล้วเติมน้ำ ซอส สี ผสมอาหารคลุกเคล้าให้เข้ากัน จนสามารถนวดเป็นเม็ดได้ จากนั้นนำเม็ดอาหารที่ได้ไปอบใช้ความร้อน 250 องศาฟาเรนไฮต์ นาน 4 นาที แล้วนำขึ้นมาทิ้งไว้ให้เย็นเก็บใส่ภาชนะก็สามารถนำไปเลี้ยงสุนัขได้ ซึ่งในการเติมซอสภูเขาเป็นเครื่องปรุงนั้น ทำให้สุนัขชอบมากที่สุดและการทำเป็นเม็ดและเติมสีแดงลงไปเล็กน้อยจนอาหารออกสีน้ำตาลเข้ม เป็นลักษณะที่สุนัขชอบมากที่สุด การนำหอยเชอรี่มาทำอาหารอัดเม็ดเลี้ยงสุนัขนี้ จะสามารถเก็บได้นานอย่างน้อย 6 สัปดาห์

ในส่วนของคุณค่าอาหารนั้น เนื้อหอยเชอรี่มีโปรตีนสูงถึง 34-53 เปอร์เซ็นต์ และมีไขมัน 1.66 เปอร์เซ็นต์ ในขณะที่อาหารสำเร็จรูปอัดเม็ดที่มีขายกันตามท้องตลาดมีโปรตีนเพียง 14 เปอร์เซ็นต์เท่านั้น

ทางด้านนายจิระศักดิ์ ประสิทธิ์ ผู้อำนวยการโรงเรียนหนองฉางวิทยา ได้กล่าวเพิ่มเติมเกี่ยวกับเรื่องนี้ว่า สอดคล้องกับกระบวนการจัดการเรียนการสอน โดยเน้นให้นักเรียนเป็นศูนย์กลางการเรียนการสอน ได้รู้จักคิดเป็น ทำเป็น สามารถศึกษาทดลองค้นคว้าด้วยตนเอง โดยมีครูเป็นที่ปรึกษาหรือพี่เลี้ยง ซึ่งเป็นไปตามหลักสูตรที่กรมสามัญศึกษากำหนด ที่ต้องการให้นักเรียนได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริง.