

เตลีนิวส์

ฉบับที่ 19, 489 วันศุกร์ที่ 21 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2546 (หน้า 24).

กินแมลงนักวิจัยเตือน!! ต้องระวัง



ฝ่ายประชาสัมพันธ์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย บอกว่า จากข้อมูลการวิจัยเกี่ยวกับแมลงที่กินได้ในงานความรู้เพื่อชีวิต 10 ปี สกว. ที่ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์เมื่อช่วงกลางเดือนกุมภาพันธ์ที่ผ่านมา ได้มีการพูดถึงแมลงที่กินได้ รวมถึงคุณค่าทางสารอาหารในแมลงแต่ละตัวด้วย

ทั้งนี้จากการเปิดเผยของ ดร.อรุณ ลีวานิช นักกีฏวิทยาอาวุโส ผู้รับทุนสนับสนุนจากโครงการพัฒนาองค์ความรู้ และศึกษานโยบายการจัดการทรัพยากรชีวภาพในประเทศไทย ที่นำผลงานการวิจัยมาเสนอในงานนี้บอกว่า ทุกวันนี้ประชาชนให้ความสนใจบริโภคแมลงกินได้มากขึ้น สืบเนื่อง

มาจากความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับแมลงในสังคมไทยมีเพิ่มมากขึ้นเมื่อครั้งอดีต และแมลงที่เป็นที่ยกย่องตลอดมาตั้งแต่อดีตก็เห็นจะเป็นหนอนไหมไม่มีผู้คนรับประทานมากที่สุดถึงประมาณ 87,942 กิโลกรัมต่อปี จากการวิเคราะห์ถึงคุณค่าอาหารของหนอนไหมไม่พบว่า มีโปรตีน 8.08 กรัม น้ำหนักแมลงสด 100 กรัม แต่มีไขมันมากถึง 19.17 กรัม ที่น้ำหนักแมลงสด 100 กรัม นิยมนำมาทอดหรือคั่ว

แมลงกินได้อีกชนิดหนึ่งที่ยอดนิยมมากคือ ตั๊กแตนปาทังก้า ซึ่งเป็นตั๊กแตนหนวดยาว ตั๊กแตนชนิดนี้มีโปรตีน 25.88 กรัม น้ำหนักสด 100 กรัม นอกจากนี้ก็ยังมี ตั๊กแตนหญ้าคา ตั๊กแตนเขี้ยวใหญ่ ตั๊กแตนอ้อย ตั๊กแตนข้าว ซึ่งส่วนใหญ่จะนำมาทอดหรือคั่ว

ส่วนแมลงกินได้จำพวกจิ้งหรีดหรือจิ้งโกร่งก็เป็นที่รู้จักของคนที่นิยมรับประทานแมลง จิ้งหรีดที่นิยมรับประทานก็คือ จิ้งหรีดทองคำ จิ้งหรีดทองแดง จิ้งหรีดทั้งสองชนิดนี้ นอกจากนำมารับประทานแล้วชาวบ้านยังนำมาเล่นเป็นเกมกีฬา จากการศึกษาวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารของจิ้ง

หรีดทองคำและทองแดง พบว่ามีโปรตีน 21.80 กรัม น้ำหนักแมลงสด 100 กรัม และ 18.90 กรัม คือน้ำหนักแมลงสด 100 กรัม ส่วนจิ้งโกร่งนั้นมีลักษณะคล้าย ๆ กับจิ้งหรีด

มดแดง เป็นแมลงสังคมที่คนส่วนใหญ่ไม่คิดว่า เป็นแมลงอีกชนิดหนึ่ง หลายคนชื่นชอบและนิยมรับประทาน นิยมนำมาประกอบอาหารประเภทคั่วยำทอดหรือทำห่อหมก พบว่าระยะของมดแดงที่เป็นไข่มดแดงมีโปรตีน 8.73 กรัม ที่น้ำหนักแมลงสด 100 กรัม แมลงอีกชนิด



หนึ่งที่คนไทยรู้จักและคุ้นเคยในกลิ่นของมันคือแมลงในกลุ่มมวน ซึ่งปัจจุบันอยู่ในกลุ่มของแมงดา ในกลุ่มนี้ก็ได้แก่ มวนนกกัลาม มวนแมงป่องน้ำ มวนลิ้นจี่ มวนลำไย มวนเขาแมลงแค่งเล็ก เป็นต้น

นักกีฏวิทยาอาวุโสผู้นี้ ยังได้บอกกล่าวเพิ่มเติมด้วยว่า ในการรับประทานแมลงนั้นต้องมีความระวังไม่นำแมลงที่ได้ รับสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชมารับประทาน และต้องทำความเข้าใจก่อนว่าแมลงที่มีอยู่ตามธรรมชาตินั้นรับประทานไม่ได้ทั้งหมด ความรู้เกี่ยวกับแมลงตัวไหนกินได้

หรือไม่ได้นั้นเป็นความรู้ที่สืบทอดกันมาจากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่ง มีแมลงบางชนิดเมื่อรับประทานเข้าไปแล้วอาจเป็นอันตรายทำให้เสียชีวิต อย่างคางคกน้ำมันเมื่อมีใครมารบกวนมันก็จะขับสารที่มีชื่อว่า แคนทาริดิน เมื่อบริโภคเข้าไปจะไปทำลายระบบการทำงานของไตและทำให้เลือดออกในกระเพาะอาหาร ผู้ที่รับประทานคางคกน้ำมันจะมีอาการเชื่อง

ซึม อาเจียน ปัสสาวะเป็นเลือด ซ็อกหมดสติและตายในที่สุด ดังนั้นจึงต้องมีการเตือนภัยให้ประชาชนได้รู้ถึงภัยของแมลง และไม่ควรรับประทานแมลงโดยไม่ทราบว่าเป็นแมลงชนิดใด

ทั้งหมดเหล่านี้คือสิ่งที่มีการพูดถึงในงาน ความรู้เพื่อชีวิต 10 ปี สกว. อย่างไรก็ตามสำหรับประชาชนทั่วไป หากไม่แน่ใจและไม่รู้จักในแมลงแต่ละชนิดอย่างดีพอแล้ว ละก็ควรเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องระวังก่อนในความต้องการบริโภค เพราะอาจจะมีปัญหาทั้งร่างกายได้ ที่สำคัญในส่วน

ที่เป็นแมลงที่กินได้ตามความนิยมนั้นแต่ดั้งเดิมก็ตาม ก็ต้องยับยั้งชั่งใจก่อนด้วยเช่นกันว่า แมลงเหล่านั้นก่อนนำมาทำอาหารจำเป็นให้ซื้อไปรับประทานนั้นได้เสียชีวิตมาจากสารพิษที่ชาวสวนชาวไร่ใช้ในการฆ่าแมลงในแปลงปลูกของตัวเองหรือไม่

ทางเลือกที่ดีที่สุดควรพิจารณาจากแมลงที่ผ่านการเพาะเลี้ยงอย่างเป็นทางการ มีการดูแล มีการจัดการอย่างถูกต้อง อย่างเช่น หนอนไหมฝ้าย เป็นต้น จะเป็นการดีที่สุคนะครับ.

พีรศิษฐ์ สมแก้ว