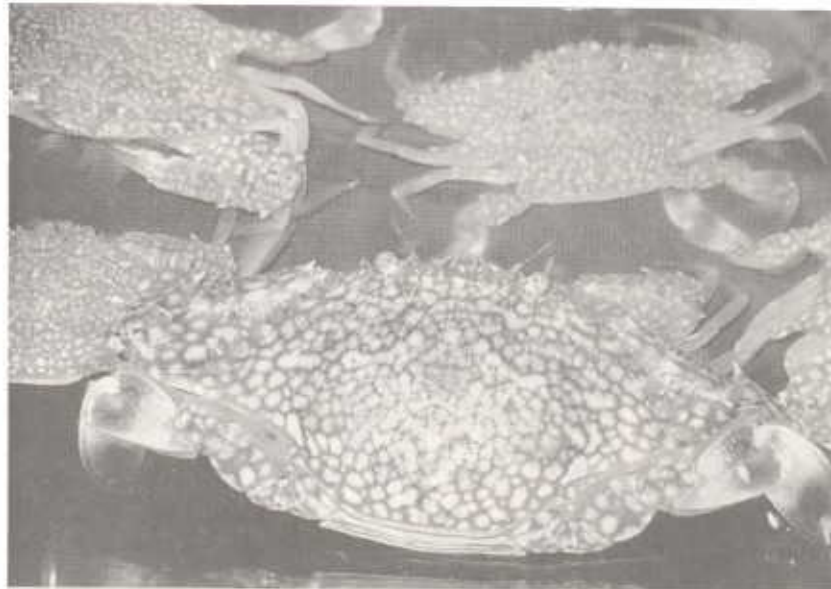


สารพัดคุณค่า 'ปูม้า'

ปูม้า สัตว์น้ำเศรษฐกิจซึ่งกำลังเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ การส่งเสริมแนวทางการเลี้ยงเทคโนโลยี ตลาด ตลอดจนการแปรรูปเพื่อสร้างศักยภาพการแข่งขันการเป็นผู้นำด้านการส่งออกอาหารทะเล จึงเป็นสิ่งสำคัญที่ต้องช่วยกัน

ผ.ดร.บรรจง เทียนสงวีร์ศรี ผู้ประสานงานชุดโครงการปู สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) กล่าวว่า ชุดโครงการปู สกว. ได้กำหนดกลยุทธ์และแนวทางในการศึกษาและวิจัยการเพาะเลี้ยงปูม้า โดยมีเป้าหมายการดำเนินการเพื่อนำผลการวิจัยทางด้านเทคนิคการเพาะเลี้ยงปูม้ามาประยุกต์ใช้ในเชิงพาณิชย์และหาแนวทางการจัดการประมงและการอนุรักษ์ทรัพยากรปูอย่างยั่งยืน

รวมทั้งช่วยเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการเพาะเลี้ยงและส่งเสริมเพิ่มช่องทางตลาดผลิตภัณฑ์ปู โดยเฉพาะปูม้าที่จัดได้ว่าเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่มีศักยภาพทางด้านตลาดสูง เนื่องจากปูม้าสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ทั้งตัวตั้งแต่ เนื้อ ไข่ กระทั่งแม้แต่เปลือกที่ห่อหุ้มตัว



ปูม้ามีคุณค่าทางอาหารหลายอย่าง

ยกตัวอย่างเนื้อปูม้า สามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่นเดียวกับเนื้อวัว เนื้อหมู หรือเนื้อไก่เนื้อเหล่านี้จะมีราคาแตกต่างกันไปตามคุณภาพของเนื้อ เช่น เนื้อไก่จะขายได้ถึงกิโลกรัมละ 800 บาท เนื้อวัวกิโลกรัมละ 600 บาท เนื้อซากกิโลกรัมละ 600 บาท และเนื้อไก่กิโลกรัมละ 300 บาท



ปูม้าใช้ทำ

ไข่ปูม้าจะต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีค่ามีรสชาติดีให้คุณค่าทางอาหารสูงเป็นที่ต้องการของตลาดภายในและต่างประเทศ ปัจจุบันมีการแยกไข่และมันปูออกเป็นผลิตภัณฑ์พิเศษสำหรับตลาดบหรือน

ภัตตาคารและร้านอาหารมีชื่อต่างๆ ปัจจุบันซื้อขายกันในราคาต่กิโลกรัมละ 400 บาท

ก้ามปู เป็นอีกส่วนหนึ่งของปูที่ตลาดต้องการมาก นิยมนำไปใช้ประดับบนจานอาหารที่บริการให้แขกผู้มาเพื่อให้อาหารที่ปรุงจากปูมีบรรยากาศชวนทานมากขึ้นนอกจากนี้เปลือกปูม้าสามารถนำไปทำปุ๋ยปู หรือสกัดสารโคโคซานและโคดีนได้ อีกทั้งส่วนที่เหลืออย่างเปลือกและกระดองปูนั้นจะซื้อขายกันในราคาต่กิโลกรัมละ 3.50 บาท

ปัจจุบันปูม้ายังเป็นที่ต้องการของตลาดในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งตลาดในประเทศประกอบด้วยตลาดท้องถิ่นและตลาดท้องถิ่น โดยตลาดท้องถิ่นจะรวบรวมปูจากสหภาพปลาและฟาร์มต่างๆ ในท้องถิ่นเพื่อนำไปส่งขายให้แก่ตลาดท้องถิ่นหรือคนกลาง เพื่อส่งไปขายยังตลาดปลายทางอีกทอดหนึ่ง ส่วนตลาดท้องถิ่นจะเป็นตลาดที่อยู่ในเขตการค้าของจังหวัดต่างๆที่นำปูจากท้องถิ่นจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคในท้องถิ่นในรูปแบบของปูสด ปูสดแช่

แข็ง ปูสดแช่เย็น ปูเป็น ปูรมิ ปูตอง และเนื้อปูแกะ สำหรับปูม้าไทยที่ส่งไปจำหน่ายต่างประเทศนั้น นอกจากจะเป็นเนื้อปูบรรจุกระป๋องแล้ว ยังมีเนื้อปูแช่เย็นที่บรรจุในภาชนะปรุงแต่ง เช่น เนื้อปูแช่น้ำเกลือ เนื้อปูสด เนื้อปูที่บรรจุในภาชนะสุญญากาศ โดยตลาดเนื้อปูในต่างประเทศที่สำคัญของไทยส่งออกจะแยกตามประเภทของผลิตภัณฑ์

จะเห็นได้ว่าตลาดเนื้อปูมีแนวโน้มที่กว้าง เนื่องจากเนื้อปูมีศักยภาพและมีคุณค่าทางอาหารได้แก่ มีโปรตีนสูงถึงประมาณร้อยละ 15.8 แคลเซียมประมาณร้อยละ 0.05 ไขมันต่ำประมาณร้อยละ 0.49 และมีกรดไขมันโอเมก้า-3 และ EPA ที่ร่างกายต้องการประมาณร้อยละ 1.38 และ 0.74 นอกจากนี้ไข่และมันปูยังมีกรดไขมันโอเมก้า-3 และ EPA ที่จำเป็นต่อร่างกายถึงร้อยละ 9.43 และ 4.00 ตามลำดับ (เนื้อปู ไข่และมันปูมีกรดไขมันโอเมก้า-3 และ EPA สูงกว่าสัตว์ทะเลชนิดอื่น ๆ และเป็นจุดเด่นทางโภชนาการของปูม้าเพราะเป็นสารที่เข้มข้น)

[தொடர்หน้า]



ตลาดอาหารทะเล

นอกจากนี้เปลือกปูม้ายังมีคุณค่าสารพัดประโยชน์ โคลิตซานซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์หลายด้าน อาทิ ด้านสิ่งแวดล้อมมีใช้บำบัดน้ำเสียของโรงงานอุตสาหกรรมต่างๆ เช่น โรงงานเหล็ก โรงงานผลิตมันเทศ และโรงงานผลิตเครื่องสำอางที่มีปริมาณอินทรีย์สารและโลหะหนัก พวกทองแดง นิกเกิล สังกะสี โครเมียม และเหล็ก ไปรตีนที่ตกตะกอนสามารถนำกลับมาใช้เป็นวัสดุ (substrate) ให้จุลินทรีย์ในบ่อบำบัดน้ำเสีย หรือในบ่อกึ่งเกาะใช้เป็นที่อยู่อาศัยและมีประสิทธิภาพในการทำงานมากขึ้น

ด้านการเกษตร โคลิตซานและโคสิมคอนเพลิกซ์สามารถนำไปใช้กำจัดเชื้อรา *Sclerotium rolfsii* ที่ทำให้เกิดโรคโคนเน่าในพืชตระกูลถั่วหลายชนิด นอกจากนี้ยังมีประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพดินทางด้านอินทรีย์วัตถุ โคลิตซานมีประโยชน์ ช่วยในการเร่งดอกของกล้วยไม้ สร้างอาหารในบ่อปลา ถ้านำไปผสมอาหารสำหรับสัตว์ปีก กุ้งและปูจะทำให้สัตว์นั้นแข็งแรง โตเร็ว ไม่ป่วยไข้ มีผลผลิตสูงขึ้น ทางด้านเทคโนโลยีหลังการกินเนื้อปู อนุพันธ์โคลิตซานและโคสิมคอนเพลิกซ์สามารถนำไปช่วยยืดอายุของผลผลิตทางการเกษตร เช่น มันฝรั่ง สตรอว์เบอร์รี่ และฝรั่งลงผล

ด้านการแพทย์และเภสัชกรรม โคลิตซานสามารถนำมาเป็นเยื่อโคลิตซานสำหรับใช้เป็นผ้าพันแผล ช่วยในการรักษาและป้องกันการติดเชื้อ นำไปทำฟองน้ำสำหรับกาวผ่าตัด หรือนำมาแปรรูปเป็นโคลิตซานอะซิเตทสำหรับเป็นยาสมานแผล ช่วยลดการปวดและลดการติดเชื้อ นอกจากนี้ยังนำไปใช้ในการ

รักษากระดูกและฟัน รักษาโรคตาและเหงือก อนุพันธ์โคลิตซานสามารถใช้เป็นตัวกรองตัวฆ่าช่วงกายอย่างมีระบบหรือเฉพาะที่ได้ สามารถใช้ในรูปแบบผงเวลาเพื่อปล่อยตัวยาอย่างช้าๆ ตามเวลาที่กำหนด

ด้านโภชนาการ โคลิตซานสามารถนำผลใช้เป็นองค์ประกอบของอาหารบำรุงสุขภาพเพื่อช่วยลดคอเลสเตอรอล นำมาใช้ในการตกตะกอนของไวท์ชาและไวน์แดง ทำเป็นฟิล์มสำหรับเคลือบอาหารช่วยในการลดจำนวนแบคทีเรียและยืดอายุในการเก็บให้ยาวนานขึ้น นอกจากนี้ยังมีการนำไปแปรรูปให้อยู่ในรูปแบบอนุพันธ์ของซีเมทิลโคลิตซาน (N-carboxymethyl chitosan) ใช้เป็นสารปรุงแต่งผลิตภัณฑ์อาหารทะเลต่างๆ ให้มีกลิ่นนุ่มลิ้น

ด้านผลิตภัณฑ์กระดาษและสิ่งทอ นำไปใช้ผลิตไส้กรองสำหรับกรองน้ำและกรองอากาศ หรือใช้ทำบรรจุภัณฑ์ที่ย่อยสลายได้ทางชีวภาพ นอกจากนี้ยังสามารถนำโคลิตซานกับไฮโพลีโซนิค (polysonic) มาทอกับใยผ้าเพื่อทำชุดชั้นในซึ่งมีคุณสมบัติพิเศษในการยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรียทำให้เกิดกลิ่นและเชื้อรา

ด้านผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสามารถนำไปเป็นองค์ประกอบของผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางต่างๆ เช่น สบู่ ยาสีฟัน แป้งฝุ่น ครีม โลชั่นให้ความชุ่มชื้นและใช้ส่วนประกอบผลิตภัณฑ์บำรุงรักษาผม

จะเห็นได้ว่าปูม้า ยังมีสารพัดประโยชน์ที่มีสรรพคุณต่างๆเหมาะสำหรับผู้บริโภค-บริโภค ซึ่งหากมีแนวทางส่งเสริมการจัดการที่ดี รวมทั้งปลายทางตลาดถูกต้อง เชื่อว่าประเทศไทยจะมีศักยภาพในการผลิตอาหารทะเลชนิดนี้ออกสู่ครัวโลกอย่างมีประสิทธิภาพ