

ปะการังฟอกขาวเหตุจากโลกร้อน นักวิชาการชี้นำทะเลดีฟื้นตัวได้

นักวิชาการพินิจสาเหตุของปะการังฟอกขาวมาจากปรากฏการณ์โลกร้อน ทช.เร่งสร้างเครือข่ายร่วมกับชาวบ้านเฝ้าระวังปะการัง ผลวิจัยชี้ชัด หากจัดการคุณภาพน้ำทะเลให้ดี ปะการังมีโอกาสฟื้นตัวสูง

นายนิพนธ์ พงศ์สุวรรณ นักวิชาการประมง สถาบันวิจัยและพัฒนาทรัพยากรทางทะเล ชายฝั่ง ทะเล และป่าชายเลน กรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง (ทช.) เปิดเผยว่า ภาวะโลกร้อนส่งผลกระทบต่อให้เกิดความแปรปรวนของอุณหภูมิน้ำทะเล ต่อเนื่องไปถึงระบบนิเวศวิทยาทางทะเล โดยเฉพาะอย่างยิ่งระบบนิเวศที่อยู่ตามชายฝั่ง เช่น แนวปะการัง การฟอกขาวของปะการังเป็นเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นเนื่องจากสาหร่าย zooxanthellae ซึ่งอาศัยอยู่ร่วมกับปะการัง ถูกปล่อยออกไปจากเนื้อเยื่อปะการัง เพราะสภาพแวดล้อมบางอย่างเปลี่ยนแปลงไป เช่น อุณหภูมิ น้ำทะเลสูงผิดปกติ น้ำจืดไหลลงสู่นวนปะการังมาก

เกินไป แสงแดดจัดเกินไป นักวิทยาศาสตร์ได้รายงานไว้ว่าอุณหภูมิของน้ำทะเลสูงผิดปกติ เป็นปัจจัยสำคัญที่ก่อให้เกิดปรากฏการณ์ปะการังฟอกขาวเป็นพื้นที่กว้าง และรุนแรง

นายนิพนธ์กล่าวว่า สถาบันได้ดำเนินงานวิจัยเกี่ยวกับปะการังฟอกขาว ซึ่งอยู่ภายใต้โครงการติดตามตรวจสอบสถานภาพแนวปะการังมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี พ.ศ.2534 เพื่อศึกษาคูความรุนแรงในแต่ละครั้ง การกระจาย สาเหตุ ปัจจัยสิ่งแวดล้อมที่เสริมให้เกิดปะการังฟอกขาว มีผลต่อปะการังชนิดใดบ้าง ปะการังแต่ละชนิดมีความทนทานต่อการฟอกขาวมากน้อยอย่างไร แนวปะการังมีการเปลี่ยน

แปลงไปมากน้อยอย่างไร ปะการังมีแนวโน้มว่าจะปรับตัวหรือไม่ และยังร่วมงานวิจัยกับนักวิจัยต่างประเทศ เช่น ศึกษาอิทธิพลของคลื่นได้นำที่นำมวลน้ำเย็นกระทบแนวปะการังซึ่งอาจทำให้ปะการังปรับตัวทนทานต่อการเกิดการฟอกขาว นอกจากนี้ยังสร้างเครือข่ายผู้ประกอบการธุรกิจดำน้ำและนักดำน้ำที่สนใจด้านการอนุรักษ์ปะการัง ให้มีส่วนร่วมในการรายงานสถานการณ์ที่เกิดขึ้นในแนวปะการัง

“ปัจจุบันสถาบันมีข้อมูลแน่ชัด ว่าแนวปะการังที่เกิดการฟอกขาวสามารถฟื้นตัวได้ หากพื้นที่นั้นมีคุณภาพน้ำดี แต่ถ้าหากพื้นที่นั้นมีตะกอนมากเกินไป หรือมีมลพิษจากน้ำเสียการฟื้นตัวจะเกิดขึ้นได้ช้ามาก ดังนั้น การจัดการพื้นที่ที่ได้รับผลกระทบจากการเกิดปะการังฟอกขาวอันดับแรกที่ต้องทำคือ การจัดการคุณภาพน้ำ เพิ่มความระมัดระวังในการใช้ประโยชน์จากแนวปะการัง” นายนิพนธ์กล่าว

กรุงเทพฯธุรกิจ

ปีที่ 21 ฉบับที่ 7170 วันเสาร์ที่ 10 พฤษภาคม พ.ศ. 2551

หน้า 7

เตือนเบิบแมงดาไฟ-ปักเป้า มี‘สารพิษ’อันตรายถึงชีวิต

กระทรวงสาธารณสุข เตือนประชาชนระมัดระวังการบริโภคแมงดาไฟ หรือเหรา และปลาปักเป้า ซึ่งมีสารพิษถึงขั้นทำให้เสียชีวิต ย้ำไม่ควรนำมาประกอบอาหาร ความร้อนทำลายพิษไม่ได้

นายแพทย์มานิต ธีระตันติกานนท์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กล่าวว่า ปัจจุบันยังพบผู้เสียชีวิตจากการบริโภคแมงดาทะเลหรือที่ชาวบ้านมักเรียกว่า เหรา เนื่องจากประชาชนยังขาดความรู้ ความเข้าใจ เมื่อบริโภคเข้าไปจึงเกิดอันตรายถึงชีวิต โดยเฉพาะกลุ่มแมงดาทะเลที่ชาวประมงและ ชาวบ้านที่อยู่บริเวณชายทะเลมักนิยมนำมาบริโภคกัน ซึ่งส่วนที่นิยมบริโภคกันมาก ก็คือ ไข่ โดยนำมายำกับมะม่วง แกงคั่ว สับปะรด บางครั้งนำมาเชื่อมกับน้ำตาล หรือบริโภคเป็นอาหารหวาน

“เดือนมี.ค.และเม.ย 2551 ที่ผ่านมา กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับตัวอย่างแมงดาทะเล รวมจำนวน 4 ตัวอย่าง จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน 3 ตัวอย่าง และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรปราการ จำนวน 1 ตัวอย่าง นำมาตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้วยวิธี LC-MSD (Liquid Chromatography-Mass Spectrometer) ผลการตรวจพบเตโตรโดท็อกซิน (Tetrodotoxin) จำนวน 3 ตัวอย่าง

แมงดาทะเลที่พบในประเทศไทยนั้นมีอยู่ 2 ชนิด คือ แมงดาสามเหลี่ยม หรือแมงดาจาน (Tachypleus gigas) ซึ่งมีตัวใหญ่กว้างประมาณ 10 นิ้ว ทางเป็นสามเหลี่ยม และยังไม่เคยมีรายงานว่าแมงดาทะเลชนิดนี้

มีพิษ ส่วนแมงดาอีกชนิด คือ แมงดาหางกลมหรือแมงดาถ้วย (Carcinoscorpius rotundicauda) หรือแมงดาไฟ หรือเหรา แมงดาชนิดนี้ตัวเล็กกว่าแมงดาจานอาศัยอยู่บริเวณน้ำกร่อย ลำตัวและตามีสีแดง หางกลม และตอนล่างของลำตัวจะมีขนสีแดง ซึ่งเป็นแมงดาทะเลที่มีพิษมาก

สารพิษที่พบในแมงดาไฟหรือเหรา คือ เตโตรโดท็อกซิน (Tetrodotoxin) และแอนไฮโดรเตโตรโดท็อกซิน (Anhydrotetrodotoxin) โดยสารพิษนี้ทนต่อความร้อนสูงมาก ดังนั้น การทำให้สุกจึงไม่สามารถทำลายพิษได้ผู้ที่กินแมงดาไฟเข้าไปมักจะเกิดอาการหลังจากกินประมาณ 30 นาที โดยจะเริ่มชาที่ริมฝีปาก และถ้ามีอาการช็อก อาจทำให้เสียชีวิตได้ภายใน 2-4 ชั่วโมง นอกจากนี้ ปลาปักเป้า (Puffer fish) มีพิษเช่นกัน ไม่ควรรับประทาน