

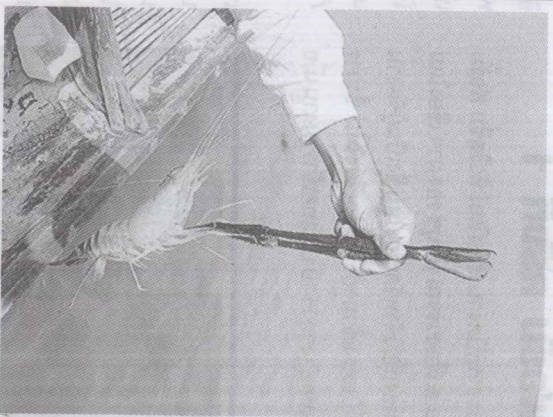


หนังสือพิมพ์
ศรีเกษม
 ภาควิชาคหกรรมศาสตร์
 วันที่ 16-31 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2550

แม่โจ้ผู้เลี้ยงประมงน้ำจืด สัตว์น้ำเศรษฐกิจพันธุ์ใหม่

แม่โจ้ประชุมวิชาการระดับกรมเกษตรฯ ปลุกกระแสประมงน้ำจืดภูมิภาคลุ่มน้ำปิง-ภาคเหนือ ส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์น้ำเศรษฐกิจพันธุ์ใหม่

รศ.ดร.เกรียงศักดิ์ เม่งอำพัน คณบดีคณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ กล่าวว่า การประชุมวิชาการประมงเพื่อความรู้และพัฒนาระบบการประมงและทรัพยากรทางน้ำที่ผ่านมา ทางคณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ได้ร่วมกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนหลายแห่งจัดขึ้นเพื่อส่งเสริมศักยภาพและปลุกกระแสการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำในภาคเหนือและภูมิภาคลุ่มน้ำปิงให้สอดคล้องกับความต้องการตลาดการบริโภคอาหารสัตว์น้ำบริเวณลุ่มน้ำปิงตามอง



ปัจจุบันมีความนิยมบริโภคอาหารประเภทสัตว์น้ำมีปริมาณเพิ่มสูงขึ้นมาก ในตลาดอุตสาหกรรมอาหารทั้งในภาคธุรกิจการส่งออก ธุรกิจร้านอาหารและผู้บริโภคระดับครัวเรือนซึ่งสังเกตจากที่คนไทยนิยมกินปลาและอาหารประเภทปลาที่คนเป็นอาหารเนื้อสำคัญ และในปัจจุบันธุรกิจร้านอาหารสัตว์น้ำทั้งจากน้ำจืดและอาหารทะเลกำลังได้รับความนิยมเพิ่มสูงขึ้นอย่างเห็นได้ชัด ส่งผลให้เกิดการพัฒนาเทคโนโลยีประมงเพื่อรองรับความต้องการของตลาดดังกล่าว ส่งผลให้เกิดการพัฒนาเทคโนโลยีประมงเพื่อรองรับความต้องการของตลาดดังกล่าว และเกิดการขยายตัวทางดวงวิชาการประมงอย่างรวดเร็วและน่าสนใจ

คณบดีคณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ ม.แม่โจ้ กล่าวว่า สำหรับสัตว์น้ำที่ตลาดปลาไทยจะส่งเสริมให้เกษตรกรหันมาให้ความสนใจได้แก่ ปลาเทโพหรือปลานึ่ง ซึ่งเป็นปลาตระกูลเดียวกับปลาดุก แต่เป็นปลาที่มีบทบาททางเศรษฐกิจของประเทศอีกชนิดหนึ่ง เนื่องจากตลาดทั้งในและต่างประเทศต้องการปลาและเนื้อปลาลำพูนที่มีคุณภาพดี สีขาวสะอาด ไม่มีกลิ่นโคลน ต้นทุนต่ำและบริโภคง่ายเพียงพอกับความต้องการบริโภคประมาณ 3 แสนตัน ซึ่งตลาดประมงน้ำจืดของไทยยังไม่สามารถผลิตได้ตามความต้องการดังกล่าว

นอกจากนี้สัตว์น้ำประเภทกุ้งก้ามกรามและปลานิลก็เป็นที่ตลาดควรสนับสนุน เพราะราคาจำหน่ายต่อกิโลกรัมค่อนข้างสูง สันนิษฐานว่าไปประกอบอาหารของคนไทยโดยตลอดอยู่แล้ว ที่สำคัญคือปลานิลมีคุณสมบัติซึ่งทั้งวิจัยประมงแม่โจ้ได้ประสบความสำเร็จในการเพาะผสมเทียมปลานิลที่เลี้ยงในบ่อดินร่วนที่ 2 เป็นรายแรกของโลก และปลานิลก็เป็นปลาที่มีรสชาติดี เนื้อแน่นเป็นแนวๆ มีมันแทรกรสหวานมัน เนื้อและหนังคล้ายหมูป่า มีคุณค่าทางโภชนาการสูงจึงได้ฉายาว่าเป็นปลาแห่งบึงและได้รับความนิยมทั้งในและต่างประเทศ จึงอยากส่งเสริมให้เกิดการเลี้ยงเชิงเศรษฐกิจอย่างกว้างขวางต่อไป

ด้านดร.บัญชา ทองมี กล่าวว่า หัวใจสำคัญของการทำประมงน้ำจืดในปัจจุบันที่มีการพัฒนาให้ก้าวหน้าเพิ่มมากขึ้นได้แก่ เทคนิคการผลิตอาหารสัตว์น้ำให้ได้มาตรฐานและต้นทุนต่ำ รวมถึงคุณค่าทางอาหารที่สัตว์จะได้รับส่งผลให้มีผลผลิตที่มีคุณภาพดีไม่ด้อยไปกว่าอาหารทะเลที่มีราคาสูง และการเลี้ยงสัตว์น้ำจืดให้มีธาตุโอเมก้าด้วย การให้อาหารประเภทสาหร่ายน้ำแข็งทำให้ผู้นิยมบริโภคปลาน้ำจืดไม่ต้องกังวลเรื่องการขาดสารไอโอดีนอีกต่อไป รวมถึงวิธีการป้องกันโรคพยาธิและการป้องกันโรคของปลา การทำประมงน้ำจืด ซึ่งได้มีการวิจัยและพัฒนาเพื่อเผยแพร่ให้เกษตรกรอย่างต่อเนื่อง

