



กลุ่มภารกิจจดหมายเหตุและสารนิเทศท้องถิ่น

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยแม่โจ้

00011
MJU CLIPPING 2556/

ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
ไทยนิวส์	19 ธ.ค. 2555	43	15418	6



ปลาปักธงยามลูกพลัม

ปลาหนังเนื้อขาว

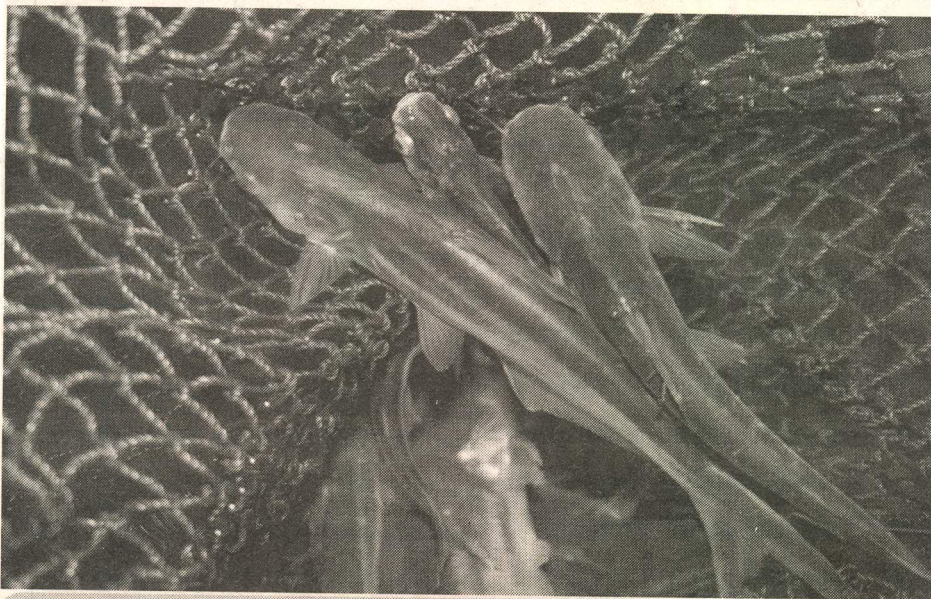
พันธุ์ใหม่ผลงานแม่โจ้



ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
ไทยนิวส์	19 ธ.ค. 2555	43	15418	6

เผยแพร่องค์ความรู้และเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงอย่างต่อเนื่องครบวงจร อีกทั้งได้รับความร่วมมือในการพัฒนาปลาน้ำจืดให้ กับทุกภาคส่วน เช่น กองทัพอากาศที่ 3 พิษณุโลก สำนักงานส่งเสริมการท่องเที่ยวอ่างเก็บน้ำห้วยตึงเฒ่า มณฑลทหารบกและกองพันพัฒนา 33 ชุมชนบ้านศรีบุญเรืองและบ้านหนองมะจิบ อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ ความร่วมมือกับเอกชนระดับอุตสาหกรรม เช่น บริษัท จีรัลฟาร์ม ฟาร์มปลาสาวยของ บริษัท เจริญโภคภัณฑ์ จำกัด ที่ประเทศ เวียดนาม ฟาร์มปลาหนังขาว บริษัท ไทยปิง ก้าฟาร์ม จังหวัดกาฬสินธุ์ จนถึงปัจจุบัน ปลาหนังลูกผสมเนื้อขาวที่ได้จากการวิจัย สามารถ

ตั้งแต่ปี 2534 คณะวิจัยจาก คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทาง น้ำ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้ศึกษาวิจัยความรู้ พื้นฐานและประยุกต์ด้านชีววิทยาของปลาหนังน้ำจืดหลายชนิด เช่น ปลานิล ปลาสวาย ปลาเผาะ และปลาหนังลูกผสมเนื้อขาว ได้



ลูกปลานิลกสยาม



กลุ่มภารกิจจดหมายเหตุและสารนิเทศท้องถิ่น

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยแม่โจ้

00011
MJU CLIPPING 2556/

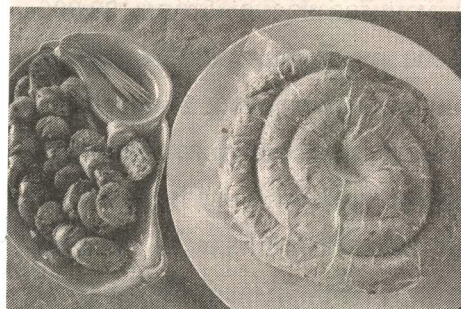
ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
ไทยนิวส์	19 ธ.ค. 2555	43	15418	6



รศ.ดร.เกรียงศักดิ์ เม่งอำพัน
ดร.ดวงพร อมรเลิศพิศาล
ดร.สุดาพร ดงศิริ / คณะวิจิตร



อาหารปลาผสมสาหร่าย



แปรรูปเป็นไส้จั่ว



ไขปลาใช้ทำลิปมัน



ผลิตภัณฑ์น้ำมันตับปลาบึกสยาม

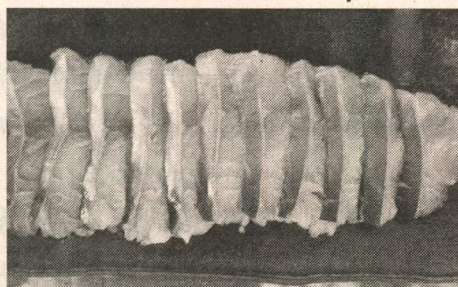


ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
ไทยนิวส์	19 ธ.ค. 2555	43	15418	6

เจริญเติบโตและต้านทานโรค ได้รับความนิย
จากผู้บริโภค เนื้อปลาเป็นอาหารสุขภาพที่มี
คุณค่าทางโภชนาการ เป็นแหล่งของโปรตีนที่
มีกรดไขมันกลุ่มโอเมก้า 3 มีคุณสมบัติช่วย
ลดไขมันในเลือด ป้องกันการเกิดโรคหัวใจ
 ฯลฯ จากคุณสมบัติดังกล่าว ทำให้มีเกษตรกร
ทั้งรายย่อยและประเภทอุตสาหกรรมทำการ
เพาะเลี้ยงปลาหมักลูกผสมเนื้อขาวเพิ่มมากขึ้น
คณะงานวิจัยประกอบด้วย รศ.ดร.เกรียงศักดิ์
แม่อำพัน ดร.ดวงพร อมรเลิศพิศาล ดร.สุภาพ
ดงศิริ ผศ.ดร.ชนกันต์ จิตมนัส รศ.ดร.วิวัฒน์
หวังเจริญ และอาจารย์ธนันท์ ศุภกิจจานนท์
จึงทำการวิจัยปลาหมักลูกผสมเนื้อขาวพันธุ์
ใหม่ขึ้นเพื่อสนองความต้องการของเกษตรกร
และผู้บริโภค เริ่มทำการผสมเพาะพันธุ์ลูกผสม
พันธุ์ใหม่ ตั้งแต่ปี 2550 โดยใช้พ่อพันธุ์ปลา
หมักผสมกับแม่พันธุ์ปลาขาว จนได้ลูกผสมรุ่นที่
2 ที่เรียกว่า ปลาหมัก ในเดือนกรกฎาคม
2554 เป็นพันธุ์ให้เนื้อที่มีคุณภาพ เนื้อสีขาว
อมชมพูจนถึงเหลืองอ่อน รสชาติอร่อยเป็นที่
ต้องการของผู้บริโภค ปริมาณเนื้อมากกว่าปลา
ขาว ปลาหมัก และมากกว่าปลาหมักลูกผสม
เลี้ยงได้ทั้งในบ่อดินและเลี้ยงในกระชัง เลี้ยง
ง่าย โตเร็ว ราคาแพงกว่าปลาพันธุ์อื่น ทนต่อ

โรค สำหรับลูกผสมบิกสยามรุ่นที่ 3 คาดว่า
จะเปิดตัวอย่างเป็นทางการในโรงงานเฉลิม
ฉลองครบรอบแม่โจ้ 80 ปี

ปลาบิกสยามเป็นปลาหมักลูกผสม
เนื้อขาวพันธุ์ใหม่ ที่ปรับปรุงขึ้นมาเพื่อพัฒนา
อาชีพให้กับเกษตรกร ประกอบกับกระแสรัก
สุขภาพของผู้บริโภค อาหารที่ใช้เลี้ยงปลาบิก
สยาม นอกจากใช้ปลาป่น กากถั่วเหลือง รำ
และปลายข้าว ยังใช้สาหร่ายสไปรูลินาซึ่งเป็น
แหล่งอาหารที่อุดมสมบูรณ์ด้วยโปรตีนสูงถึง
ร้อยละ 50-70 ของน้ำหนักแห้ง เป็นสัดส่วน
ของอาหารปลาด้วย เพื่อช่วยในการเจริญเติบโต
และการเจริญพันธุ์ ความคงและความสมบูรณ์
ของไข่และน้ำเชื้อ เพิ่มคุณภาพของเนื้อปลา
คณะผู้วิจัยได้พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ ในรูป
ของชิ้นเนื้อปลาสำหรับลวกจิ้ม ได้กรอกปลา
ใส่ถ้วยปลา สำหรับไขมันที่อยู่ในช่วงช่องท้อง ได้
วิจัยนำมาทำเป็นลิบทาปาก น้ำมันตับปลาจาก
ปลาบิกสยาม ฯลฯ คณะวิจัยขอขอบคุณการ
สนับสนุนทุนวิจัยจากสำนักงานกองทุนสนับ
สุนการวิจัย (สกว.) ในปี 2543-2546 ทุนวิจัย
จากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยและงานบริการ
วิชาการ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ตั้งแต่ปี 2547 -
ปัจจุบัน ทุนวิจัยจากกองการกิจบริหารจัดการงาน
วิจัยต่อยอด สำนักงานคณะกรรมการ วิจัยแห่ง
ชาติ (วช.) ตั้งแต่ปี 2552-2555



เนื้อปลาสำหรับลวกจิ้ม

สอบถามรายละเอียดหรือขอเข้ารับ
การฝึกอบรม ติดต่อได้ที่คณะเทคโนโลยีการ
ประมงและทรัพยากรทางน้ำ มหาวิทยาลัยแม่โจ้
โทรศัพท์ 0-5387-3470 - 2 ต่อ 213 หรือ
08-6654-6966.

ธงชัย พุ่มพวง/รายงาน