

เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับปลาสลิด

อุทัยรัตน์ ณ นคร^{๑,๒} และ เยวภา ไหวพริบ^๓

^๑ภาควิชาชีววิทยา สาขาการประมง ประเพณีวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตรและสัตวแพทยศาสตร์
สำนักวิทยาศาสตร์ ราชบัณฑิตยสภา

^๒ภาควิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, , ffishurn@ku.ac.th

^๓ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

หากเอ่ยถึงปลาสลิด น้อยคนนักที่จะไม่รู้จัก แต่จะมีสักกี่คนที่เคยเห็นปลาสลิดทั้งตัวบ้าง คำตอบคงจะทำให้แปลกใจไม่น้อย เพราะปลาสลิดที่ขายอยู่ในท้องตลาด มาในรูปของปลาแห้งที่ผ่านการตัดหัว ขอดเกล็ด คั่วกั๊วใส่ มาแล้วทั้งหมด ปลาสลิดมีลักษณะคล้ายปลากระดี่ แต่มีขนาดใหญ่กว่า และมีลายขวางพาดลำตัว มีจุดดำตั้งแต่หลังตายาวมาถึงเส้นข้างตัว (ภาพที่ ๑) เป็นปลาพื้นเมืองของไทย และประเทศในแถบลุ่มน้ำโขงตอนใต้ เช่น ประเทศลาว เวียดนาม เป็นปลากลุ่มเดียวกับปลากระดี่ ปลาแรด ปลาหมอ อาศัยในน้ำนิ่งที่มีหญ้า ทนสภาพน้ำเป็นกรดได้ดี

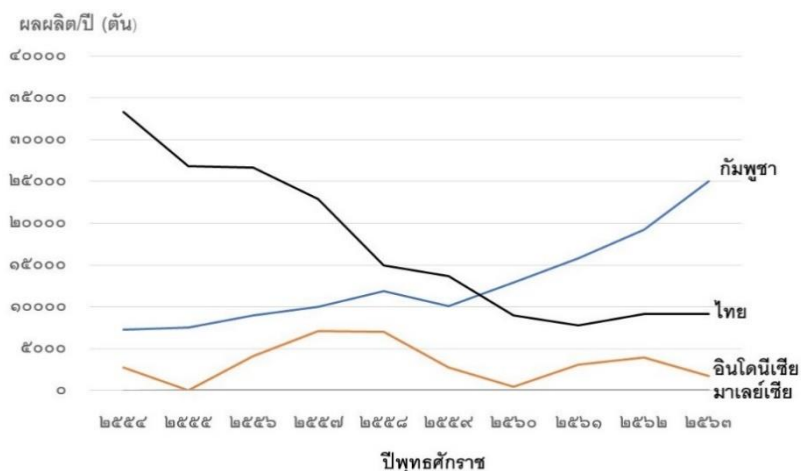


ภาพที่ ๑ ปลาสลิดเพศผู้ (ซ้าย) และเพศเมีย (ขวา) จะสังเกตเห็นว่า เพศผู้มีลักษณะเพรียวยาว และปลายครีบหลังยาวจรดโคนหาง ส่วนเพศเมียมีลำตัวกว้างกว่า ปลายครีบหลังสั้น

ความสำคัญของปลาสลิด

ปลาสลิดไม่ใช่ปลามูลค่าสูง (ใน พ.ศ.๒๕๖๓ สินค้าปลาสลิดมีมูลค่าประมาณ ๕๖๗ ล้านบาท) เมื่อเทียบกับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ เช่น ปลานิล (๑๐,๖๕๘ ล้านบาท) ปลาดุก (๔,๘๐๔ ล้านบาท) กุ้งก้ามกราม (๗,๒๕๙ ล้านบาท) แต่มีความสำคัญเพราะเป็นปลาที่คนไทยนิยมบริโภคมาช้านาน และตลาดมีความต้องการสูง คนไทยได้พัฒนาการเพาะเลี้ยงปลาสลิดเมื่อกว่า ๖๐ ปีมาแล้ว จนเป็นที่สนใจของประเทศเพื่อนบ้าน ซึ่งได้นำเข้าไปเลี้ยงตามอย่างประเทศไทย เช่น ประเทศฟิลิปปินส์ มาเลเซีย อินโดนีเซีย (บุญ อินทร์มพรรย, ๒๕๒๓) อย่างไรก็ตาม ผลผลิตต่อปีจากการเลี้ยงที่เคยขึ้นสูงสุดถึง ๓๖,๐๐๐ ตันใน พ.ศ. ๒๕๔๙ ค่อย ๆ ลดลงมาเป็นลำดับ และในปีล่าสุด (พ.ศ.๒๕๖๓) มีผลผลิตเพียง ๙,๑๐๐ ตัน สาเหตุสำคัญของผลผลิตที่ลดลงเรื่อย ๆ (ภาพที่ ๒) คือการเปลี่ยนการใช้ประโยชน์ที่ดินไปเป็นโรงงานอุตสาหกรรมและที่อยู่อาศัย ทำให้พื้นที่เลี้ยงลดลง

เรื่อย ๆ (ลดลงจาก ๑๒๘,๒๖๘ ไร่ใน พ.ศ.๒๕๕๓ เป็น ๓๔,๔๙๑ ไร่ใน พ.ศ.๒๕๕๘ (เกวลิน หนูฤทธิ์, ๒๕๖๐) นอกจากนั้นยังขาดการวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มผลผลิตพลาสติกในต้นทุนที่เหมาะสม



ภาพที่ ๒ ผลผลิตพลาสติกจากการเลี้ยงของประเทศต่าง ๆ ตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๕๔ ถึง ๒๕๖๓

การเพาะเลี้ยงพลาสติกและความเป็นมา

กรมประมงได้ริเริ่มให้เกษตรกรเลี้ยงปลาในนาข้าวตั้งแต่ พ.ศ. ๒๔๙๗ แต่ผลผลิตที่ได้ยังไม่น่าพอใจ ต่อมาเกษตรกรจึงได้ตัดแปลงวิธีการเลี้ยงโดยใช้บ่อขนาดใหญ่ ซึ่งอาจมีพื้นที่ถึง ๒๐-๓๐ ไร่ พื้นที่บ่อส่วนใหญ่ปล่อยให้หญ้าจุ่มรกขึ้นตามธรรมชาติ เกษตรกรจะทยอยตัดหญ้าในบ่อและสูบน้ำทิ้งไว้ให้เน่า ทำให้เกิดแพลงก์ตอน ซึ่งเป็นอาหารที่ดีของปลา การเลี้ยงก็ทำแบบง่าย ๆ โดยปล่อยให้พ่อแม่ปลาลงในคูเล็กที่ขุดไว้โดยรอบภายในคันบ่อ เมื่อปล่อยน้ำเข้าจนท่วมพื้นที่บ่อส่วนที่มีหญ้า พลาสติกก็จะขึ้นไปผสมพันธุ์วางไข่ ตัวผู้จะก่อหวอด ซึ่งเห็นเป็นฟองอากาศเป็นกลุ่ม ๆ ลอยน้ำติดกับพงหญ้า เมื่อลูกปลาฟักออกเป็นตัวและเริ่มกินอาหาร ก็จะกินแพลงก์ตอนที่มีในบ่อ เมื่อปลาโตขึ้น เกษตรกรอาจเสริมอาหารโดยมักใช้ปลายข้าวต้มกับรำป่นเป็นก้อนใหญ่ ๆ ให้ปลาค่อย ๆ มาเล็มกิน ใช้เวลาเลี้ยงนานประมาณ ๑๐-๑๒ เดือนก็จะจับขายได้ แต่ผลผลิตค่อนข้างต่ำ (๒๐๐-๕๐๐ กิโลกรัมต่อไร่) ในปัจจุบัน เอกชนได้พัฒนาอาหารสำเร็จรูปสำหรับพลาสติก ออกขายเชิงพาณิชย์ ซึ่งทำให้ได้ผลผลิตสูงขึ้น อย่างไรก็ตาม การใช้อาหารเม็ดก็ทำให้ต้นทุนสูงขึ้นเช่นกัน ในขณะที่ราคาพลาสติกค่อนข้างผันผวน เนื่องจากผลผลิตส่วนใหญ่ออกสู่ตลาดพร้อม ๆ กันในช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงกุมภาพันธ์

พลาสติกอร่อยต้องมาจากบางบ่อ

อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ เป็นที่จดจำในหมู่นักบริโภคว่า ปลาพลาสติกที่นี่อร่อยที่สุดในความเป็นจริงแล้วปลาพลาสติกที่บริโภคกันอยู่ในปัจจุบัน ส่วนใหญ่ไม่ได้เลี้ยงที่บางบ่อ ในสมัยแรก ๆ ของการเลี้ยงนั้น ปลาพลาสติกจากดอนก่ายาน จังหวัดสุพรรณบุรี ได้รับความนิยมน่าอร่อยที่สุด (บุญ อินทร์ทรัพย์, ๒๕๒๓) คน

ส่วนใหญ่เชื่อว่าเป็นเรื่องของอาหารธรรมชาติที่เกิดขึ้นในบ่อ ซึ่งอาจมีสมบัติแตกต่างกัน ต่อมาการเลี้ยงปลา สลิดก็ย้ายมาทำกันมากที่อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ เนื่องจากราคาที่ดินและค่าเช่าต่ำ เพราะพื้นที่ไม่ อุดมสมบูรณ์ ทำการเกษตรอย่างอื่น ๆ ไม่ได้ผล ปลาสลิดบางบ่อ จึงค่อย ๆ มีชื่อเสียงโด่งดังขึ้น อย่างไรก็ตาม ในช่วงหลังการเลี้ยงปลาสลิดที่บางบ่อค่อย ๆ ลดน้อยลงเนื่องจากการขยายตัวของอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ใน พื้นที่ ต่อมาพื้นที่ที่เลี้ยงปลาสลิดกันมากในปัจจุบันกลายเป็นอำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร แต่คำว่า “ปลาสลิดบางบ่อ” ก็ยังดึงดูดผู้บริโภคได้ดีอยู่

การแปรรูปปลาสด

ปลาสดเป็นปลาที่ไม่นิยมนำมาบริโภคสด รูปแบบผลิตภัณฑ์ปลาสดในท้องตลาดโดยทั่วไปแบ่งเป็น ๒ กลุ่ม คือ ปลาสดเค็ม และปลาสดทอดกรอบ การแปรรูปปลาสดเค็มแบ่งเป็น ๒ รูปแบบ คือ แบบแรก ใช้เกลือคลุกปลาโดยตรงก่อนนำไปหมัก ส่วนใหญ่พบในจังหวัดสมุทรปราการ ผู้ผลิตนิยมทำสัญลักษณ์โดยการ จัดครีบบลายกขึ้น (ภาพที่ ๓ ก.) และแบบที่ ๒ หมักโดยใช้น้ำเกลือ (ภาพที่ ๓ ข.) ส่วนใหญ่พบในจังหวัด สุพรรณบุรี จังหวัดสมุทรสาคร และบางส่วนของจังหวัดสมุทรปราการ ปลาสดเค็มที่จำหน่ายในพื้นที่ดังกล่าว ข้างต้นมีปริมาณเกลืออยู่ในช่วงร้อยละ ๐.๐๗-๒.๔๒ จัดเป็นปลาสดประเภทเค็มน้อย (เยาวภา ไหวพริบและ คณะ, ๒๕๖๐) และมีความชื้นสูง แม้ผู้บริโภคจะเชื่อว่า รสชาติของผลิตภัณฑ์ปลาสดเหล่านี้แตกต่างกัน แต่ เมื่อทดสอบทางวิชาการแล้วพบว่า ลักษณะทั่วไป กลิ่น รส และเนื้อสัมผัส ไม่แตกต่างกัน ส่วนการแปรรูปปลา สลิดทอดกรอบมีขั้นตอนหลักคล้ายกัน ปัจจุบันตลาดมีความต้องการสูง การแปรรูปปลาสดทอดกรอบเชิง พาณิชยกรรมจำเป็นต้องผ่านการรับรองมาตรฐานระบบการประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยที่ วัตถุประสงค์ปลาสดต้องมาจากฟาร์มที่ผ่านการรับรองมาตรฐานการปฏิบัติทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดี

คุณค่าทางอาหารของปลาสด

ปลาสดจัดเป็นปลาที่มีไขมันปานกลาง ใกล้เคียงกับปลาจะละเม็ดขาว และปลาตะเพียนขาว (Puwastien et al., 1999) ปลาสดแห้งทอดให้โปรตีนสูงถึง ๔๔.๑ กรัมต่อน้ำหนัก ๑๐๐ กรัม สูงกว่าปลา ชนิดอื่น ๆ ที่นำมาทอดโดยไม่ได้ตากแห้ง ซึ่งให้โปรตีน ๒๑.๘-๓๒.๗ กรัม (Puwastien et al., 1999) อย่างไรก็ตาม ตามความเป็นจริงในอาหารแต่ละมื้อ เราคงจะบริโภคปลาสดตากแห้งทอดในปริมาณที่ต่ำกว่าปลาชนิด อื่น ๆ ที่นำมาทอดอย่างแน่นอน เพราะความเค็มของปลาสดตากแห้งก็เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

การประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อพัฒนาการเพาะเลี้ยงปลาสด

รูปแบบการเลี้ยงปลาสดเปลี่ยนแปลงไปจากวิธีการเดิมน้อยยิ่ง ด้วยเหตุผลที่อาจเกี่ยวข้องกับ ความ ถนัดในการเลี้ยงแบบดั้งเดิมที่ถ่ายทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ความจำเป็นในการควบคุมต้นทุนให้ต่ำ เพราะผลผลิต ต่อไร่น้ำ และใช้เวลาเลี้ยงยาวนาน นอกจากนั้นยังมีความเชื่อว่าการเลี้ยงแบบดั้งเดิมอาจมีส่วนทำให้ปลา มี รสชาติดี สิ่งที่เกี่ยวข้องความต้องการมากที่สุดเห็นจะเป็นปลาเทศเมียล้วน และปลาพันธุ์ดี

ปลาผลิตเพศเมียมีขนาดใหญ่กว่าเพศผู้ และมีรูปร่างป้อม เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ปลาผลิตเพศเมียล้วนผลิตได้โดยการให้ฮอร์โมน ๑๗ บีตา-เอสตราไดออล (17- β -Estradiol) ผสมอาหารให้ลูกปลา กิน เมื่อ นำวิธีการนี้ไปใช้ในระดับฟาร์มก็พบว่าได้ผลดีทีเดียว ในด้านปลาพันธุ์ดีนั้น เกษตรกรเองได้เริ่มคัดพ่อแม่ปลาที่มีขนาดใหญ่และมีรูปร่างตามที่ต้องการ ไว้เป็นพ่อแม่พันธุ์ ทำให้ปลาในฟาร์มบางแห่งเจริญเติบโตดีและรูปร่างป้อม จากการวิจัยพบว่า วิธีการคัดพ่อแม่พันธุ์ในแบบที่เกษตรกรปฏิบัตินั้นทำให้ปลาโตเร็วขึ้นเล็กน้อย (ประมาณร้อยละ ๒) ปลาผลิตทั้งในฟาร์มและในธรรมชาติยังมีความหลากหลายทางพันธุกรรม ปัจจุบัน ภาควิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้นำปลาจากฟาร์มหลายแห่งมาผสมข้าม เพื่อสร้างประชากรพื้นฐาน และกำลังปรับปรุงพันธุ์เพื่อเร่งการเจริญเติบโต ด้วยวิธีการคัดเลือก (selection) ข้อมูลนี้สร้างความหวังว่า ในเวลาอันไม่นานนี้เราอาจมีปลาพันธุ์ดีที่เจริญเติบโตดีและมีลักษณะตามที่ต้องการ ออกมาให้เกษตรกรได้เลี้ยง ซึ่งคงจะมีส่วนทำให้การเลี้ยงปลาผลิตขยายตัวขึ้นได้ในอนาคตอันใกล้

เอกสารอ้างอิง

- เกวลิน หนูฤทธิ. (๒๕๖๐) สถานการณ์การผลิตปลาผลิตอินทรีย์บางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ ปี ๒๕๖๐. มปป. [<https://www.fisheries.go.th/strategy/UserFiles/files/5897.pdf>, เข้าถึงเมื่อวันที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๖๖]
- บุญ อินทร์มพรรย์. (๒๕๒๓) เรื่อง “ปลาผลิต” (เรื่องเก่าเล่าใหม่). เอกสารการบรรยาย ณ ที่ประชุมราชบัณฑิต สำนักวิทยาศาสตร์ ราชบัณฑิตสถาน เมื่อวันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๒๓.
- เยาวภา ไหวพริบ อุทัยรัตน์ ณ นคร อรพินท์ จินตสถาพร จิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร นันทิภา พันธุ์สวัสดิ์ จุฑามุกดาสนิท จีรวรรณ มณีโรจน์ ฉัตรชัย ไทยทุ่งฉิน อรทัย จินตสถาพร [ไตรวุฒานนท์]. (๒๕๖๐) รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่องการเพิ่มศักยภาพการเพาะเลี้ยง และการพัฒนาคุณภาพมาตรฐาน ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ปลาผลิต. สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน).
- Puwastien, P., Judprasong, K., Kettwan, E., Vasanachitt, K., Nakngamanong, Y., Bhattacharjee, L. (1999) Proximate composition of raw and cooked Thai freshwater and marine fish. J Food Compost Anal 12, 9-16.