

บทที่ 1

บทนำ



สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่ประชาชนนำมาเป็นอาหารส่วนใหญ่เป็นสัตว์น้ำได้แก่ กุ้ง ปู หอย และปลิงทะเล สัตว์จำพวกนี้มีอยู่มากมายในทะเลและแม่น้ำลำคลอง เป็นชนิดสมมติอันมีค่ายิ่งอีกส่วนหนึ่งซึ่งมนุษย์ได้ใช้เป็นอาหารมาเป็นเวลาช้านานแล้ว เนื่องจากมีคุณค่าในทางโภชนาหาร รสดีเป็นที่นิยมไม่แพ้สัตว์มีกระดูกสันหลังเช่น ปลา และมีโปรตีนสูง กวายนี้นี้จึงมีจำหน่ายทั่วไปทั้งในสภาพที่ยังสดและในสภาพที่เก็บรักษาต่าง ๆ เช่น หมัก คอง ทำเค็ม ตากแห้ง ใสซวก อัดกระป๋อง

สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังดังกล่าวถึงแม้จะไ้พบอยู่เสมอว่ามีจำหน่ายและมีอยู่ทั่วไป แต่ก็ยังไม่ทราบแน่ชัดว่ามีชนิด (species) อะไรบ้าง และแต่ละชนิดมีปริมาณมากน้อยเท่าใด ทั้ง ๆ ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ เช่น สัตว์น้ำจำพวกหอยซึ่งมีอยู่มากทั้งชนิดและปริมาณในน้ำจืดและในน้ำทะเล โดยเฉพาะหอยทะเลที่มีความสำคัญและเป็นที่ยอมรับได้แก่ หอยแมลงภู่ นอกจากจะใช้หอยสด ๆ นำมาทำเป็นอาหารแล้วยังทำเป็นหอยตากแห้งซึ่งเป็นอาหารและสินค้าส่งไปจำหน่ายต่างประเทศ เช่น มาเลเซีย สิงคโปร์ ฟิลิปปินส์ ฮองกง และสวีทเซอร์แลนด์ ในปีหนึ่ง ๆ ได้เงินเข้าประเทศมากกว่าหนึ่งล้านบาท (สถิติกรมศุลกากร พ.ศ. 2520 - 2523)

หอยชนิดอื่น ๆ ที่มีรสดีและราคาแพงมากก็คือ หอยแครง หอยนางรม หอยเสียบ รวมทั้งหมึกกล้วย หมึกกระดอง หมึกสาย สำหรับหอยน้ำจืดซึ่งมีรสดีราคาไม่แพงเหมาะสำหรับผู้มีรายได้น้อย ได้แก่พวกหอยขวาน หอยกาบ ซึ่งเป็นหอยสองฝา พวกหอยโข่งและหอยขมอยู่ในจำพวกหอยฝาเดียว

สัตว์น้ำที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจและก่อให้เกิดอุตสาหกรรมการประมงที่สำคัญอีกพวกหนึ่งได้แก่ กุ้งก้ามกราม กุ้งฝอย เป็นกุ้งน้ำจืด และพวกกุ้งน้ำเค็มคือ กุ้งแชบ๊วย

กุ้งกุลาดำ กุ้งทะเลเข็ม และกุ้งหัวมัน โดยเฉพาะกุ้งทะเลที่จับได้จากการประมง จากสถิติปี พ.ศ. 2523 ของกรมประมง รายงานว่ากุ้งทะเลที่ขึ้นท่าสะพานปลากรุงเทพฯ มีปริมาณ 4,002,000 กิโลกรัม มูลค่า 257,739,087 บาท ที่ทำเทียบเรือประมงหัวหินมีปริมาณ 4,076,300 กิโลกรัม มูลค่า 28,103,800 บาท และที่ทำเทียบเรือประมงตราคมมีปริมาณ 587,257 กิโลกรัม มูลค่า 28,061,748 บาท

ส่วนพวกปูก็เป็นสัตว์ที่มีผู้นิยมนำมารับประทานไม่แพ้พวกกุ้ง โดยเฉพาะปูทะเลซึ่ง ซึ่งมีรสดีและมีราคาสูง นอกจากปูทะเลก็มีปูม้ากับปูแสม ซึ่งเป็นอาหารที่ราคาไม่แพง และเป็นที่ยอมรับทั่วไป

สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังอีกพวกหนึ่งที่เป็นสินค้าซื้อขายไ้ราคาดีในท้องตลาด คือ ปลิงทะเลแห้ง ปีหนึ่งโคด้งจากต่างประเทศเข้ามาเป็นจำนวนไม่น้อย (สถิติกรมศุลกากร พ.ศ. 2521 - 2523)

ปัจจุบันประชากรของประเทศไทยเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ปัญหาเรื่องอาหารที่มีโปรตีน จึงทวีความสำคัญขึ้นเป็นลำดับ ถึงแม้ว่าประเทศไทยจะได้ปรับปรุงพัฒนาการประมงให้เจริญยิ่งขึ้นจนสามารถจับปลาได้เป็นจำนวนมาก แต่ก็ยังไม่เป็นที่เพียงพอกับความต้องการของประชาชน ดังนั้นสัตว์น้ำจำพวกที่ไม่มีกระดูกสันหลังจึงถูกจับขึ้นมาใช้เป็นอาหารสมทบ คอยเป็นจำนวนมาก ดังจะเห็นได้จากสถิติปริมาณสัตว์น้ำที่มากขึ้นที่ท่าสะพานปลากรุงเทพฯ ในปี พ.ศ. 2523 ของกรมประมง เป็นสัตว์น้ำจำพวกกุ้ง ปู และหอยถึง 8,131,000 กิโลกรัม มากกว่า พ.ศ. 2521 ถึง 2 เท่า

สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง โดยเฉพาะสัตว์น้ำมีความสำคัญต่อเศรษฐกิจและการประมงเป็นอย่างมาก ดังนั้นการที่จะปรับปรุงกิจการประมงให้ได้ผลดียิ่งขึ้น จึงจำเป็นต้องได้ศึกษาอย่างกว้างขวางถึงชนิดและปริมาณสัตว์น้ำที่มีจำหน่ายในตลาดและทำเทียบเรือประมง โดยเฉพาะกุ้ง ปู หอย ซึ่งยังไม่มีรายงานชัดเจนว่าแต่ละชนิดมีปริมาณเท่าใด ทั้งนี้ เพื่อเป็นการส่งเสริม เผยแพร่ และเป็นพื้นฐานสำหรับจะคัดเลือกมาใช้ประโยชน์เกี่ยวกับการเพาะเลี้ยง การบำรุงพันธุ์ เพื่อเพิ่มผลผลิตและคุ้มครองให้มียู้อยู่สืบไป

การสอบสวนเอกสาร

สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่ใช่เป็นอาหารซึ่งมีจำหน่ายอยู่ทั่วไปตามตลาดและทำ
เทียบเรือประมงของแต่ละจังหวัดในภาคตะวันออกและภาคตะวันตกนั้น ได้แบ่งออกเป็น
5 จำพวกคือ แมงกะพรุน พวกสัตว์ขาข้อ พวกหอยและหมีก หอยปากเบ็ดและพวกปลิงทะเล

ก) แมงกะพรุน (Coelenterates) คือสัตว์น้ำจำพวกไม่มีกระดูกสันหลัง
รูปร่างคล้ายถ้วยหรือชามคว่ำ ล่องลอยไปตามกระแสน้ำ ในอ่าวไทยสามารถพบแมง -
กะพรุนได้หลายพวก และหลายชนิด ทั้งชนิดที่มีขนาดเล็กและใหญ่ แมงกะพรุนชนิดที่มีขนาด
ใหญ่บางชนิดสามารถนำมาเป็นอาหารได้

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2521) ได้รายงานถึงชนิดของแมงกะพรุนน้ำเค็ม
ที่ใช่เป็นอาหารของคนไทยคือ แมงกะพรุนหนึ่ง ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Rhophilema
esculenta (Kishinoue) พบโดยทั่วไปที่ ชลบุรี ระยอง และตราด

Kramp (1961) ได้จำแนกอนุกรมวิธานของแมงกะพรุนน้ำเค็มไว้ และได้
กล่าวถึงลักษณะของแมงกะพรุนชนิดต่าง ๆ โดยเฉพาะชนิดที่ใช่เป็นอาหาร

พจนว (2521) ได้รายงานการสำรวจการทำประมงแมงกะพรุน และอาชีพทำ
แมงกะพรุนแห้งในจังหวัดชายทะเลในอ่าวไทย พบว่าแมงกะพรุนที่ใช่เป็นอาหารมีสามชนิด
ได้แก่แมงกะพรุนหนึ่ง แมงกะพรุนลอคของ และแมงกะพรุนหอม และได้รายงานถึงการ
ศึกษาชีววิทยาของแมงกะพรุนแต่ละชนิดชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Rhophilema hispidum
(vanhoffen, 1882) Lobonema smithi Mayer, 1910, Mastigias sp,
L. Agassiz, 1862 ตามลำดับ

ทวีป (2521) กล่าวถึงแมงกะพรุนที่นำมาคองถ้วยเกลือและสารส้มในท้องที่
ตำบลอ่างศิลา อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี คือแมงกะพรุนชนิดที่เรียกว่า "แมงกะพรุนกระ
ปุก" ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Halicras rotundatum และกล่าวถึงการเก็บรักษาแมง -
กะพรุนโดยการคองฝาคว่า ใช้น้ำฝาคที่โคจากเปลือกของต้นไม้หลายชนิดคือ กระบูน โป่ง
อินทรี และโกงาง

ข) หอยปากเปิด (Brachiopods) มีลักษณะคล้ายหอย แต่หอยปากเปิดไม่ใช่สัตว์จำพวกหอยและหมึก และมีลักษณะที่แตกต่างจากหอยทั่วไป โดยมีก้านที่ประกบด้วยกล้ามเนื้อยืดหยุ่นได้ ช่วยฝังตัวในพื้นทะเล

จินดา (2503) ได้ศึกษาและบันทึกเรื่องราวเกี่ยวกับหอยที่ใช้เป็นอาหารในกรุงเทพฯ ว่าง่ายละเอียด และได้กล่าวถึงหอยปากเปิดที่มีจำหน่ายตามตลาดสดกรุงเทพฯ เป็นชนิด Lingula sp.

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) รายงานถึงหอยปากเปิดที่ใช้เป็นอาหารของคนไทยคือ Lingula anatina (Lamarch)

Davidson (1977) ได้เขียนหนังสือเรื่อง "Sea food of South-East Asia" รายงานเกี่ยวกับหอยปากเปิดที่ใช้เป็นอาหารในแถบนี้ว่าเป็นชนิด Lingula unguis Linnaeus

สุรินทร์ (2521) ได้เขียนหนังสือเรื่อง "สัตว์ทะเลของไทย" รายงานถึงชนิดของหอยปากเปิดที่พบแถบจังหวัดชลบุรีเป็นชนิด Lingula unguis Linnaeus

ค) หอย (Molluscs) คือสัตว์ที่มีเปลือกหุ้มหรือร่างกายชั้นนอก หอยที่ใช้เป็นอาหารและศึกษาค้นคว้าวิทยา ได้มีผู้ศึกษาและรวบรวมไว้มาก และได้รายงานตีพิมพ์เป็นหนังสือไว้

จินดา (2503) ได้ศึกษาและบันทึกเรื่องที่เกี่ยวข้องกับหอยที่ใช้เป็นอาหารในกรุงเทพฯ ว่าง่ายละเอียดตั้งแต่ ลักษณะ แหล่ง การจับ การเลี้ยง การใช้เป็นอาหารตลอดจนการแปรรูปด้วย

Chuang (1961) ได้รวบรวมเรื่องของหอยตามชายทะเลในประเทศมาเลเซีย ซึ่งมีอยู่หลายชนิดที่ใกล้เคียงกับหอยในประเทศไทย

Kira (1965) ได้รวบรวมและวิเคราะห์หอยน้ำจืด น้ำเค็ม และบนบกทั้งหอยฝาเดียวและสองฝา ในเขต western Pacific ซึ่งมีหลายชนิดใกล้เคียงกับหอยในประเทศไทย นอกจากนี้ยังได้กล่าวถึงแหล่งและชนิดที่ใช้เป็นอาหารด้วย

สมนึก (2508) ได้ทำการวิเคราะห์หาคุณค่าทางอาหารของหอย 11 ชนิดที่มีชื่อขายในตลาด พบว่าหอยโข่ง หอยแครง และหอยขม มีปริมาณโปรตีนสูงกว่าหอยชนิดอื่น

โชติ (2509) ได้รวบรวมรายชื่อหอยในเมืองไทย ทั้งหอยฝาเดียวและหอยสองฝา ทั้งน้ำจืดและน้ำเค็มและบอกว่ชนิดใดใ้รับประทานเป็นอาหาร

Habe (1968) ได้รวบรวมวิเคราะห์หอยน้ำจืดและน้ำเค็มต่อจาก Kira (1965) เป็นการเพิ่มเติม

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) รายงานถึงชนิดของหอยและหมีกที่ใ้เป็นอาหารของคนไทย พบรวมทั้งสิ้น 45 ชนิด

Brandt (1974) ได้รวบรวมวิเคราะห์หอยที่อยู่ในน้ำจืดและน้ำกร่อยทั้งหอยฝาเดียวและหอยสองฝาในประเทศไทย

Neilson (1976) ได้เขียนรายงานประกอบภาพเกี่ยวกับหอยสองฝาจากแนวปะการังของภาคที่ศูนย์ชีววิทยาทางทะเลภูเก็ต ซึ่งมีหลายชนิดที่ใกล้เคียงกับหอยทางแถบจังหวัดชายทะเลตะวันออก และจังหวัดในภาคตะวันตกบางจังหวัด

Davidson (1977) ได้เขียนหนังสือเรื่อง "Sea food of South - East Asia" รายงานถึงหอยทะเลที่ใ้เป็นอาหาร 32 ชนิด และบอกรายละเอียดถึงชื่อที่แต่ละประเทศเรียกลักษณะแหล่ง และวิธีการใ้เป็นอาหาร

Tantanasiriwong (1978) ได้เขียนรายงานประกอบภาพเกี่ยวกับหอยฝาเดียวของภูเก็ต และหมู่เกาะใกล้เคียง พบว่ามีหลายชนิดที่ใกล้เคียงกับหอยทางแถบจังหวัดชายทะเลตะวันออกและจังหวัดในภาคตะวันตกบางจังหวัด

สัตว์จำพวกหมีก (Cephalopods) เป็นสัตว์จำพวกหอยที่ไม่มีเปลือกหรือฝาดอย่างหอยธรรมดา เพราะใ้มีการพัฒนาเก็บเอาเปลือกเข้าไว้ในร่างกาย โดยเปลี่ยนสภาพเป็นแผ่นปูนแข็งสีขาวที่เรียกกันว่าลิ้นทะเลหรือกระดูกหมีก (cuttle bone) ดังที่พบอยู่ในหมีกกระดูก หรือไม้ก็้เป็นแผ่นโคคินเรียกว่า Pen มีสีขาวใสเป็นแกนอยู่ในตัวหมีกกล้วย

voss และ williamson (1971) ได้ศึกษาหมีกที่ฮ่องกง พบหมีก 37 ชนิด มีหลายชนิดที่ใกล้เคียงกับของประเทศไทย

ไพศาล (2517) ได้เสนอวิทยานิพนธ์เรื่องการศึกษาชนิดของหมีกในอ่าวไทย พบหมีกจำนวน 25 ชนิด

Perera (1975) ได้ทำการศึกษาทางอนุกรมวิธานของหมีกกระดองและหมีกกล้วยในบริเวณน่านน้ำรอบ ๆ ศรีลังกา พบทั้งสิ้น 9 ชนิด มีหลายชนิดที่ใกล้เคียงกับของประเทศไทย

Davidson (1977) ได้เขียนหนังสือเรื่อง "Sea food of South-East Asia" รายงานถึงหมีกที่ใช้เป็นอาหาร 8 ชนิด

ง) สัตว์ขาข้อ (Arthropods) ได้แก่สัตว์ที่มีลำตัวแบ่งเป็นปล้อง ๆ แต่ละปล้องมีระยางค์เป็นข้อ ๆ มีเปลือกซึ่งเป็นสารพวกไคติน (chitin) ห่อหุ้มร่างกาย สัตว์พวกนี้ไคแก กุ้ง กุ้ง ปู แมงดาทะเล และแมลง

สัตว์จำพวกกุ้งส่วนมากใช้เป็นอาหารได้ทั้งสิ้น ในประเทศไทยนับไควว่ามีกุ้งชุกชุมทั้งน้ำจืดและน้ำเค็ม

โชติ (2493) ได้รายงานถึงกุ้งที่พบในประเทศไทยจำนวน 39 ชนิด

ยศคีและอาภรณ์ (2508) ได้รวบรวมลักษณะเด่นที่จำแนกกุ้งในครอบครัว Penaeidae ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจไว้

Holthuis และ Rosa Jr. (1965) ได้รายงานเกี่ยวกับกุ้งที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจของ FAO ที่พบในประเทศไทย จำนวน 27 ชนิด

Banner และ Banner (1966) ได้เขียน monograph ของกุ้งที่คิดค้นของประเทศไทย พบจำนวน 58 ชนิด และเป็นชนิดใหม่ 8 ชนิด

ไพบุลย์ (2513) ได้รายงานพบกุ้งมังกร 5 ชนิดในน่านน้ำไทย

ประจวบ (2517) ได้เสนอวิทยานิพนธ์เรื่อง การศึกษาอนุกรมวิธานของกุ้ง

penaid: ในอ่าวไทย พบจำนวน 12 ชนิด

omori (1975) ได้รายงานการศึกษาเกี่ยวกับอนุกรมวิธานของกุ้งเคยสกุล *Acetes* รายงานว่าพบในประเทศไทย 6 ชนิด ยังกล่าววว่าประชาชนแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ นิยมนำกุ้งเคยไปทำเป็นกะปิ (Shrimp - paste)

สมนึกและพจนนา (2520) ได้รายงานการสำรวจชนิดและแหล่งทำการประมงเคย พบว่ามีอยู่ 3 สกุล 6 ชนิด

Davidson (1977) ได้เขียนหนังสือเรื่อง "Sea food of South-east Asia" รายงานถึงชนิดของกุ้งที่ใช้เป็นอาหารมี 14 ชนิด และบอกรายละเอียดถึงชื่อที่แต่ละประเทศเรียก ลักษณะ แหล่ง และวิธีการใช้เป็นอาหาร

สุนีย์และคณะ (2522) ได้รายงานถึงแหล่งคักตอนสัตว์กลุ่มที่สำคัญและพบอยู่ทั่วไปในป่าชายเลน เป็นพวกที่พบจำนวนมากเสมอ และมีคุณค่าทางเศรษฐกิจ เช่น เป็นอาหารของสัตว์น้ำในบริเวณนี้ หรือใช้เป็นอาหารของคนไทย เช่น พวกกุ้งเคย (*Acetes*, *Mysids* และ *Lucifer*) ใช้ทำกะปิ

สัตว์จำพวกปูใช้เป็นอาหารได้ทั้งน้ำจืดและน้ำเค็ม รายงานเกี่ยวกับปูน้ำเค็ม
ไตแก

Chuang (1961) ได้รวบรวมเรื่องของปูตามชายทะเลในมาเลเซีย ซึ่งมีอยู่หลายชนิดที่ใกล้เคียงกับปูในประเทศไทย

ไพฑูริย์ (2515) ได้รายงานพบปู Family Calappidae ของประเทศไทย 7 ชนิด

สุรินทร์ (2516) เสนอวิทยานิพนธ์เรื่อง ปูแสมในอ่าวไทย พบปูจำนวน 37 ชนิด และยังรายงานว่าชนิดที่นิยมมาทำปูเค็มรับประทานเป็นอาหารมีอยู่ 4 ชนิด

ไพฑูริย์ (2516) ได้รายงานเกี่ยวกับปูทะเล *Scylla serrata* ของประเทศไทยว่ามีเพียงชนิดเดียว

Davidson (1977) ได้เขียนหนังสือเรื่อง "Sea food of South-East Asia" รายงานถึงชนิดของปูที่ใช้เป็นอาหารมี 7 ชนิด และบอกรายละเอียดถึงชื่อที่แต่ละประเทศเรียก ลักษณะ แหง และวิธีการใช้เป็นอาหาร

พูนสุข (2520) ได้เสนอวิทยานิพนธ์เรื่อง "การศึกษาอนุกรมวิธานของปูครอบครัวปูม้า (Family Portunidae) ในอ่าวไทย พบจำนวน 27 ชนิด

ศรีสุกรี (2522) ได้เสนอวิทยานิพนธ์เรื่อง "อนุกรมวิธานของปูแซนติคินทองที่จังหวัดภูเก็ต พบจำนวน 77 ชนิด

ทางด้านปูน้ำจืดนั้น Cheunsri (1973) เขียนรายงานทางวิทยาศาสตร์เรื่อง "ปูน้ำจืดของประเทศไทย" โดยได้แปลจาก monograph ของ Bott (1970) เฉพาะส่วนที่เกี่ยวข้องกับประเทศไทย จากภาษาเยอรมันเป็นภาษาอังกฤษ ได้เพิ่มเติมข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่พบปูน้ำจืดในประเทศไทย พบมีอยู่ 16 ชนิด และพบชนิดใหม่เพิ่มอีก 1 ชนิด

ไพฑูริย์ (2521) ได้เขียนรายงานทางวิทยาศาสตร์เรื่อง "การกระจายทางภูมิศาสตร์ของปูน้ำจืดในประเทศไทย" ซึ่งได้รายงานจำนวนปูน้ำจืดที่พบในประเทศไทย 39 ชนิด และพบเป็นชนิดใหม่ 8 ชนิด

สัตว์พวกแอนโนมูแรน (Anomuran) ที่พบเป็นอาหารที่สำคัญได้แก่ จักจันทะเล (Sand crabs)

Davidson (1977) ได้เขียนหนังสือเรื่อง "Sea Food of South-East Asia" รายงานถึงชนิดของจักจันทะเลที่ใช้เป็นอาหารคือ *Hippa asiatica* (Milne Edwards)

ไพฑูริย์ (2522) ได้รายงานพบจักจันทะเล 4 ชนิด ในน่านน้ำไทย นอกจากนั้นในบางจังหวัดได้นำเอาปูเสฉวนขนาดใหญ่ไปรับประทานเป็นอาหาร

ฉินวัสน์ (2523) ได้เสนอวิทยานิพนธ์เรื่อง "อนุกรมวิธานของปูเสฉวนในประเทศไทย" พบจำนวน 26 ชนิด

สัตว์พวกกั้งตักแตน มีหลายชนิดที่ไซ้เป็นอาหาร ที่พบจากการศึกษามักเป็นชนิดที่มีขนาดใหญ่ ๆ

Davidson (1977) ได้เขียนหนังสือเรื่อง "Sea food of South-East Asia" รายงานถึงชนิดของกั้งตักแตนที่ไซ้เป็นอาหารคือ Harpiosquilla raphidea (Fabricius)

Naiyanetr (1920) ได้รายงานเกี่ยวกับกั้งตักแตนของประเทศไทย พบจำนวน 49 ชนิด และเป็นชนิดใหม่ 2 ชนิด ที่พบในอ่าวไทย

ไพฑูริย์ (2524) ได้รายงานเกี่ยวกับกั้งตักแตนที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจของประเทศไทย จำนวน 3 สกุล 7 ชนิด

สัตว์น้ำจำพวกเดียวกับกั้ง ปู อีกประเภทหนึ่งคือ แมงคางทะเล

จินดา (2496) บันทึกว่าแมงคางทะเลมีไซ้มากในเดือนกุมภาพันธ์ถึงกันยายน ไซ้ของมันนำมารับประทานเป็นอาหารได้ บางครั้งไซ้ของมันอาจเป็นพิษทำให้ผู้ป่วยโรคมีอากาศแพ้ถึงตายได้

เกษมสันต์ (2509) ได้รายงานถึงแมงคางทะเลที่ไซ้เป็นอาหารในกรุงเทพฯ คือ แมงคางตาย carcinoscorpius rotundicauda (Latr.)

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2521) รายงานถึงแมงคางทะเลที่ไซ้เป็นอาหารของคนไทยคือ แมงคางตาย และแมงคางจาน

ไพฑูริย์ (2515) ได้รายงานถึงแมงคางทะเลที่ไซ้เป็นอาหารมีสองชนิดคือ แมงคางหางเหลี่ยมหรือแมงคางจาน แมงคางหางกลม แมงคางตายหรือเหรา ไซ้ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Trachypleus gigas และ carcinoscorpius rotundicauda ตามลำดับ และพิษของแมงคางทะเลหางกลมอยู่ระหว่างเดือนธันวาคมถึงมิถุนายนของทุก ๆ ปี

สัตว์จำพวกแมลง มีมากมายหลายชนิดที่เป็นอาหารของคนไทยโดยเฉพาะในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ วรากร (2518) ได้รายงานถึงแมลงที่ใช้เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ พบว่ามีจำนวนมากกว่า 50 ชนิด

จ) พวกปลิงทะเล (Echinoderms) ในประเทศไทยมีการทำปลิงทะเลแห่งเป็นการค้ามาเป็นเวลานานแล้ว ในต่างประเทศได้ศึกษาปลิงทะเลชนิดที่เป็นอาหารไว้มาก

Chuang (1967) ได้รายงานถึงปลิงทะเลชนิดที่ใช้เป็นอาหารในประเทศมาเลเซีย ปรากฏว่าปลิงทะเลที่ใช้เป็นอาหารมี 10 ชนิด ส่วนมากทำเป็นสินค้าโดยวิธีตากแห้ง

สว่าง (2496) รายงานว่า มีการจับปลิงทะเลมากที่แหลมฉบังและบริเวณเกาะช้าง จังหวัดตราด ในจังหวัดชลบุรี และระยองมีการจับปลิงทะเลโดยใช้อวนลากปลิง ลากครุฑไปตามก้นทะเล ปลิงทะเลที่จับได้มีปลิงเขียวและปลิงขาว ซึ่งส่วนมากทำเป็นปลิงทะเลแห้ง โดยวิธีย่างรมควัน

มัทนา (2516) ได้เสนอวิทยานิพนธ์เกี่ยวกับชนิดและคุณค่าทางอาหารของปลิงทะเลในประเทศไทย พบว่าสามารถรับประทานได้ 6 ชนิด ยังพบอีกว่าชนิดที่มีค่าโปรตีนสูงได้แก่ Holothuria scabra และ H. marmorata