

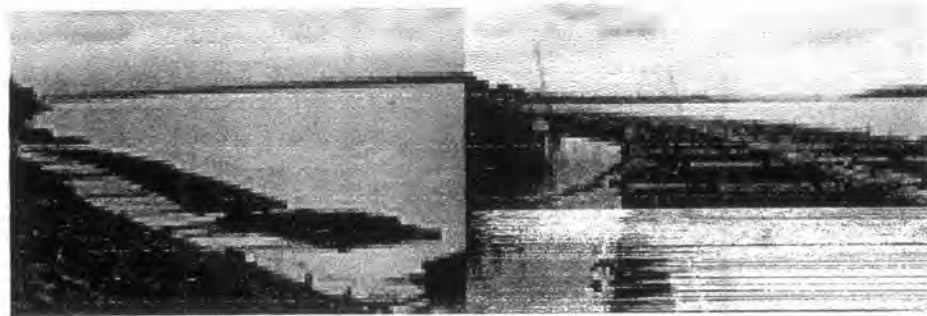


บทที่ 4

ข้อมูลทั่วไปของปลาเผา

ปลาเผา เป็นปลาที่อยู่ในตระกูลฟังกาเซียส (Pangasius Species) เช่นเดียวกับปลา
สวายและปลาสายยู ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือจะเรียกปลาชนิดนี้ว่า "ปลาเผา" แต่ในภาค
กลางและภาคเหนือจะเรียกว่า "ปลาโมง" มีถิ่นกำเนิดอยู่ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ใน
ประเทศไทยพบมากในแม่น้ำโขงโดยเฉพาะจังหวัดนครพนม และได้แพร่พันธุ์ไปยังจังหวัดอื่นๆ ที่
แม่น้ำโขงไหลผ่าน เช่น มุกดาหาร เชียงราย เป็นต้น

รูปที่ 4.1 กระชังเลี้ยงปลาเผาริมแม่น้ำโขง จังหวัดนครพนม



รูปที่ 4.2 เปรียบเทียบลักษณะปลา



สวาย

(*Pangasianodon hypophthalmus*)



สายยู

(*Pangasius conchophilus*)



โมง

(*Pangasius bocourti*)

ที่มา : กรมประมง

4.1 ลักษณะการเลี้ยงปลาเผา

วิธีการเลี้ยงปลาเผาปัจจุบันมี 2 รูปแบบด้วยกัน คือ การเลี้ยงแบบดั้งเดิมและการเลี้ยงเพื่อการค้า ซึ่งจะพบมากที่อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม โดยทั้ง 2 วิธีนั้นเกษตรกรจะรวบรวมลูกปลาจากแหล่งน้ำธรรมชาติซึ่งจะพบมากในช่วงเดือนมิถุนายนถึงเดือนสิงหาคมมาเลี้ยง ซึ่งการเลี้ยงแบบดั้งเดิมจะเลี้ยงในกระชังโดยใช้เศษอาหารหรือเศษปลาผสมรำมาเป็นอาหารสำหรับเลี้ยงปลาเผา ในขณะที่การเลี้ยงเพื่อการค้าจะเลี้ยงทั้งในกระชังและปอดดิน นอกจากนี้ อาหารที่ใช้เลี้ยงปลาเผาจะเป็นอาหารสำเร็จรูปแบบลอยน้ำ

รูปที่ 4.3 กระชังเลี้ยงปลาเผา



4.2 ธรรมชาติและการผสมพันธุ์ปลาเผา

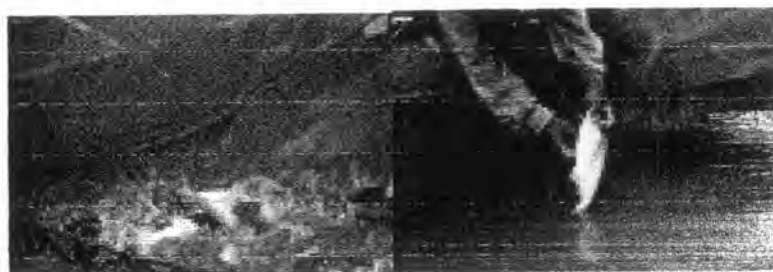
ปลาเผาจะมีลักษณะคล้ายกับปลาทรายแตกต่างกันเพียงส่วนหัวของปลาเผาจะกลมมนและมีเมือกมากกว่าปลาทราย เนื่องจากปลาเผามีต่อมสร้างเมือกอยู่บริเวณโคนครีบหู สัตส่วนของปลาเผาตัวผู้ต่อปลาเผาตัวเมียในธรรมชาติเท่ากับ 1 : 1.5 นอกจากนี้การแยกเพศของปลาเผานั้นจะทำได้ในขณะที่ปลาเผาอยู่ในวัยเจริญพันธุ์หรือมีอายุได้ 4 ปีเท่านั้น

การผสมพันธุ์ปลาเผาในปัจจุบันจะใช้วิธีการรวบรวมพ่อพันธุ์และแม่พันธุ์ปลาเผาที่มีความสมบูรณ์ทางเพศจากแหล่งน้ำในธรรมชาติแล้วนำมาเลี้ยงในบ่อเดียวกัน และเลี้ยงด้วยอาหารที่ผสมจากปลาเป็ดบดละเอียด รำละเอียด ปลาป่น โดยให้กินอาหารร่วมกับวิตามินอี วิตามินซีและน้ำมันหมึก ซึ่งปลาเผาจะเริ่มผสมพันธุ์ได้ในเดือนมีนาคมจนถึงเดือนเมษายน

ขั้นตอนแรกในการผสมพันธุ์จะใช้สายยางเล็กๆ ดูดไข่ออกมาจากปลาเผาเพศเมีย ส่วนปลาเพศผู้ที่สมบูรณ์เต็มที่ เพียงกดเบาๆ ที่ช่องเพศก็จะมีน้ำเชื้อไหลออกมา (เจริญ อุดมการ, 2547) เมื่อได้ไข่น้ำเชื้อจากปลาเผามาแล้วจะทำการผสมเทียม โดยรีดไขลงในภาชนะที่แห้งสนิท หลังจากรีดน้ำเชื้อลงผสมแล้วใช้ชนไก่คนจนทั่วจากนั้นนำไปโรยในตาข่ายมุ้งสีฟ้าขนาด 20

ของตาต่อนี้ว หรืออาจจะนำไข่ปลาที่ผสมกับน้ำเชื้อแล้วไปเคลือบด้วยดินสอพองละลายน้ำเพื่อไม่ให้ไข่ติดกันแล้วพักในกรวยจรรยาจรโดยเปิดน้ำไหลผ่านตลอดเวลา

รูปที่ 4.4 ปลาเผา



ตารางที่ 4.1 ขั้นตอนการอนุบาลลูกปลาเผา

อายุลูกปลา (วัน)	ขนาดบ่อ(m.)	ระดับน้ำ (m)	ความหนาแน่น (ตัว /m ²)	อาหาร	ให้อาหาร (ครั้งต่อวัน)	เวลาดูดตะกอน
2-7	2 x 2 x 0.6	0.30	25	ไรแดง	6 ครั้งทุก 4 ชั่วโมง	06.00 และ 15.30 น.
7-21	2 x 2 x 0.6	0.30	12.5	ไรแดงและไข่ตุ๋น	6 ครั้งทุก 4 ชั่วโมง	06.00 และ 15.30 น. (อัตรารอด ร้อยละ 50 - 80)
21-35	-	0.60	2.5	อาหารผสม	4 ครั้ง	06.00 น., 10.00 น., 15.00 น. และ 15.30 น. (อัตรารอดร้อยละ 70 - 80)
35-60	-	-	75-100	รำกับปลาป่นอัตรา 2:1 และอาหารเม็ดขนาดจิ๋ว	3 ครั้ง	06.00 น., 15.00 น. และ 20.00 น. (อัตรารอด ร้อยละ 70 - 80)
60-90	-	-	62.5	อาหารปลาดุกเล็กพิเศษ	1 ครั้ง	15.00 น. (อัตรารอดร้อยละ 80 - 90)

ที่มา: กรมประมง

- หมายเหตุ:
1. ลูกปลาเผาอายุ 21-35 วัน จะมีขนาด 1 นิ้ว และเลี้ยงในกระชังตาข่ายที่แช่ไว้ในบ่อดิน
 2. ลูกปลาอายุ 35-60 วัน จะมีขนาด 3 นิ้ว และเลี้ยงไว้ในบ่อดินพร้อมกับเพิ่มออกซิเจนในน้ำโดยใช้เครื่องตีน้ำ
 3. ลูกปลาอายุ 60-90 วัน จะมีขนาด 3 นิ้ว และเลี้ยงไว้ในบ่อดินพร้อมกับเพิ่มออกซิเจนในน้ำโดยใช้เครื่องตีน้ำ
 4. ไข่ตุ๋นทำมาจากไข่ 12 ฟอง นมผง 15 กรัม และน้ำ 700 มล.
 5. อาหารผสมทำมาจากไรแดง ไข่ตุ๋นและรำ ผสมกับปลาป่นในอัตราส่วน 2: 1

4.3 คุณค่าทางอาหารของปลาเผา

เนื้อปลาเผามีสารอาหารที่มีประโยชน์และมีความจำเป็นต่อการเจริญเติบโตค่อนข้างมาก หากบริโภคเนื้อปลาเผาในปริมาณ 100 กรัม จะได้พลังงานทั้งหมด 274.75 กิโลแคลอรี ซึ่งเป็นพลังงานจากไขมันเพียง 189.63 กิโลแคลอรีเท่านั้น นอกจากนี้เมื่อเทียบน้ำหนักของไขมันจากทั้งหมด 21.07 กรัม แล้วพบว่าเป็นไขมันอิ่มตัวเพียง 7.92 กรัมเท่านั้น นอกจากนี้ยังมีสารอาหารประเภทโปรตีน คาร์โบไฮเดรต วิตามินทั้งเอ บี1 บี2 แคลเซียม และเหล็กซึ่งล้วนแล้วแต่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ในขณะที่มีคอเลสเตอรอลซึ่งเป็นต้นเหตุสำคัญในการเกิดโรคภัยต่างๆ โดยเฉพาะในผู้สูงอายุในปริมาณที่น้อยมากคือ 10.09 มิลลิกรัมเท่านั้น

ตารางที่ 4.2 คุณค่าทางโภชนาการของปลาเผาต่อน้ำหนัก 100 กรัม

รายการ	ปริมาณ	
พลังงานทั้งหมด	274.75	กิโลแคลอรี
พลังงานจากไขมัน	189.63	กิโลแคลอรี
ไขมันทั้งหมด	21.07	กรัม
ไขมันอิ่มตัว	7.92	กรัม
ไขมันชนิดทรานส์	-	กรัม
คอเลสเตอรอล	10.09	มิลลิกรัม
โปรตีน	14.15	กรัม
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	7.13	กรัม
ใยอาหาร	-	-
น้ำตาล	-	-
โซเดียม	58.11	มิลลิกรัม
วิตามิน A	-	-
วิตามิน B1	0.10	มิลลิกรัม
วิตามิน B2	0.26	มิลลิกรัม
วิตามิน C	0.72	มิลลิกรัม
แคลเซียม	28.35	มิลลิกรัม
เหล็ก	0.32	มิลลิกรัม

ที่มา : สถาบันอาหาร

ตารางที่ 4.3 กรอบข้อมูลโภชนาการ: ปลาเผาขนาดบรรจุ 1,000 กรัม

ข้อมูลโภชนาการ				
หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ชิ้น (85 กรัม)				
จำนวนหน่วยบริโภคต่อตัว : ประมาณ 12				
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค				
พลังงานทั้งหมด 230 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 160 กิโลแคลอรี)				
ร้อยละปริมาณที่แนะนำต่อวัน*				
ไขมันทั้งหมด	18	ก.	28 %	
ไขมันอิ่มตัว	7	ก.	35 %	
ไขมันชนิดทรานส์	0	ก.		
โคเลสเตอรอล	10	มก.	3 %	
โปรตีน	12	ก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	6	ก.	2 %	
ใยอาหาร	0	ก.	0 %	
น้ำตาล	0	ก.		
โซเดียม	50	มก.	0 %	
ร้อยละปริมาณที่แนะนำต่อวัน*				
วิตามิน เอ	0 %		วิตามิน บี1	6 %
วิตามิน บี2	15 %		แคลเซียม	4 %
เหล็ก	น้อยกว่า 2%			
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปี ขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี				
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่างๆ ดังนี้				
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65	ก.	
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20	ก.	
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300	มก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300	ก.	
ใยอาหาร		25	ก.	
โซเดียม	น้อยกว่า	2,400	มก.	

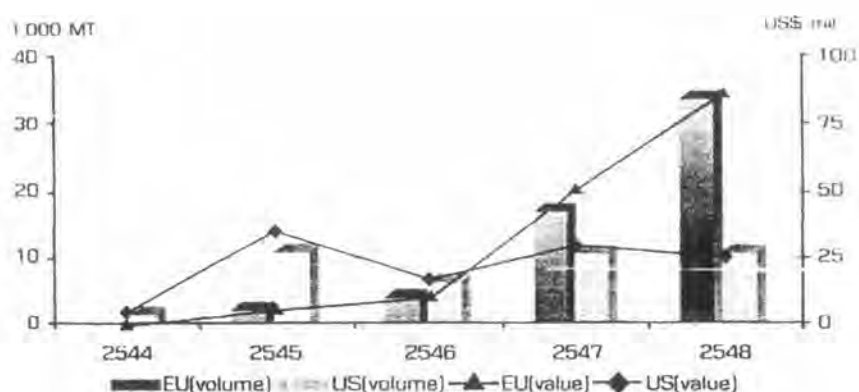
ที่มา : สถาบันอาหาร

หมายเหตุ: พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม: ไขมัน = 9, โปรตีน = 4, คาร์โบไฮเดรต = 4

4.4 การผลิตปลาเผาเพื่อการค้า

ในปัจจุบันนี้มีประเทศผู้ผลิตและส่งออกปลาเผาเพียงประเทศเดียว คือ เวียดนาม โดยเผาเลี้ยงอยู่ในบริเวณสามเหลี่ยมปากแม่น้ำโขงและมีกำลังการผลิตกว่า 89,300 ตัน ซึ่งกำลังการผลิตค่อยๆ เพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2547 คิดเป็นมูลค่ากว่า 212.3 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ แต่จากการที่เวียดนามประสบปัญหาภาษีการตอบโต้การทุ่มตลาดในปี พ.ศ.2546 ผนวกกับการบังคับใช้กฎหมาย Bond requirements ในปี พ.ศ. 2548 ทำให้เวียดนามไม่สามารถรักษาอัตราการเจริญเติบโตในตลาดสหรัฐอเมริกาเอาไว้ได้ โดยจะเห็นได้ว่าปริมาณการส่งออกของเวียดนามลดลงร้อยละ 17.2 และร้อยละ 7 ในช่วงปี พ.ศ. 2547 และปี พ.ศ. 2548 ตามลำดับ

รูปที่ 4.5 สถิติการส่งออกปลาเผาของเวียดนามปี 2544 – 2548



ที่มา : Eurostat

จากผลกระทบดังกล่าวทำให้สหรัฐอเมริกาไม่ใช่ตลาดส่งออกสินค้าปลาเผาหลักของเวียดนามอีกต่อไป แต่มุ่งการทำตลาดไปที่สหภาพยุโรปแทน ดังจะเห็นได้ว่าในปี พ.ศ.2548 เวียดนามส่งออกปลาเผาเข้าสู่ตลาดสหรัฐอเมริกาเพียงร้อยละ 11 ในขณะที่ส่งไปยังตลาดสหภาพยุโรปคิดเป็นร้อยละ 37.3 ของการส่งออกสินค้าปลาเผาทั้งหมด

เมื่อพิจารณาสถานการณ์ทางการตลาดของปลาเผา จะพบว่าปลาเผาจากเวียดนามมีความได้เปรียบในการแข่งขันในด้านของราคาสินค้า กล่าวคือ ราคาขายปลาเผาจากเวียดนามมีราคาต่ำกว่าประเทศผู้ผลิตปลาเผารายอื่น แต่อาจเกิดการเปลี่ยนแปลงได้เมื่อพิจารณาในระยะยาว เนื่องจากการกำหนดราคาขายที่ต่ำมากเกินไป จะทำให้ผู้ผลิตและผู้ส่งออกของเวียดนามจะได้รับ

ถ้าไรหน่วยสุดท้ายต่ำไปด้วยทำให้ขาดแรงผลักดันในการขยายตัวของภาคการผลิตในอนาคต นอกจากนี้ก็มีความเสี่ยงที่เวียดนามจะพบปัญหาจากการท่วมตลาดเช่นเดียวกับที่ได้ประสบในสหรัฐอเมริกาอีกด้วย

นอกจากปัญหาการท่วมตลาดแล้วประเทศเวียดนามก็ยังประสบปัญหาจากการถูกปฏิเสธการนำเข้าจากสหภาพยุโรปเนื่องจากปัญหาด้านการปนเปื้อนของอาหารจากสารปฏิชีวนะรวมทั้งจุลินทรีย์หลายชนิดในปลาเผาแบบฟิลเลตแช่แข็ง ปัญหานี้น่าจะเกิดมาจากโครงสร้างการผลิตของเวียดนามขาดระบบการจัดการทางด้านสิ่งแวดล้อมที่ดีทำให้คุณภาพของน้ำในบริเวณแหล่งเพาะเลี้ยงเกิดมลภาวะ

จากปัญหาอุตสาหกรรมปลาเผาของเวียดนามหลายประการเนื่องจากประชาชนในจังหวัดนครพนมเคยเลี้ยงปลาเผา แม้ว่าจะเป็นการเลี้ยงแบบดั้งเดิมแต่ก็สามารถเร่งพัฒนาการผลิตเพื่อยกมาตรฐานปลาเผาให้เป็นที่ยอมรับของประเทศคู่ค้าได้ รวมทั้งขยายตลาดไปยังประเทศอื่นๆ ที่ต้องการบริโภคปลาเผาโดยเฉพาะสหภาพยุโรปและสหรัฐอเมริกา นอกจากนี้ยังเป็นการเพิ่มส่วนแบ่งทางการตลาดปลาเผาของไทยให้สูงขึ้นอีกด้วย

จากการศึกษาดังกล่าวจะทำให้เกิดความเข้าใจในกระบวนการผลิตปลาเผาขั้นต้นได้เป็นอย่างดี ไม่ว่าจะเป็นกระบวนการในการผสมพันธุ์และเพาะเลี้ยง รวมทั้งประโยชน์ทางด้านโภชนาการที่เราจะได้รับเมื่อบริโภคปลาเผา ซึ่งนอกจากจะเป็นพื้นฐานต่อการศึกษาในอุตสาหกรรมการผลิตปลาเผาแล้วก็ยังเป็นการผลักดันให้เห็นความสำคัญและเกิดความสนใจในอุตสาหกรรมการผลิตปลาเผาที่จะนำมาซึ่งการพัฒนาคุณภาพของการผลิตให้ได้มาตรฐานและการบริหารจัดการทางด้านการตลาดที่ก้าวหน้ายิ่งขึ้นไป