

ปลาทุ...ปลาสามัญประจำบ้าน

หากเอ่ยถึงปลาทุคงไม่มีคนไทยคนไหนไม่รู้จัก เนื่องจากปลาทุเป็นปลาที่ทุกคนต้องเคยรับประทานกัน อย่างแน่นอน ปลาทุเป็นปลาที่ได้รับความนิยมในการนำมาปรุงเป็นอาหารมาหลายยุคหลายสมัย ด้วยความนิยมที่เพิ่มมากขึ้น อีกทั้งเทคโนโลยีในการจับปลาทุทันสมัยมากขึ้น ทำให้ปลาทุในปัจจุบันหายาก และลดน้อยลงทุกที หน่วยงานที่เกี่ยวข้องอย่างกรมประมง จึงหาทางแก้ไขและก็ประสบความสำเร็จในการเพาะพันธุ์ปลาทุเป็นประเทศแรกของโลก จากความพยายามกว่า 2 ปี

ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่งสมุทรสาคร ริเริ่มการศึกษาวิจัยเพาะเลี้ยงปลาทุ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตปลาทุทดแทนการใช้ทรัพยากรจากแหล่งธรรมชาติอย่างเกินความพอดี แต่เนื่องจากปลาทุเป็นปลาที่มีความอ่อนแอ ใจเสาะ จึงยากที่จะนำขึ้นจากทะเลมาเพาะเลี้ยง เริ่มแรกนักวิจัยได้ดำเนินการจากการรวบรวมข้อมูลทางด้านต่างๆ เช่น ฤดูกาลวางไข่ ลักษณะของนิเวศที่อยู่อาศัย ชนิดของอาหารที่พบในกระเพาะอาหารของปลาทุ เป็นต้น เพื่อใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลด้านวิชาการ และนำข้อมูลมาใช้ในการพัฒนาเทคนิคการเพาะเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์ด้วยการให้อาหารที่มีคุณภาพและใช้ระบบน้ำหมุนเวียน



ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่งสมุทรสาคร กรมประมง ได้เลี้ยงปลาทุพ่อแม่พันธุ์ที่มีความสมบูรณ์ แข็งแรงที่ได้มาจากทะเลในกระชังที่ขึงไว้ในบ่อดิน นาน 6 เดือน จนปลาโตถึงวัยเจริญพันธุ์ จึงย้ายปลาขึ้นมาเลี้ยงในถังเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์ในโรงเพาะฟัก โดยให้อาหารสูตรเฉพาะของศูนย์ฯ และเลี้ยงในระบบกรองน้ำแบบชีวภาพด้วยเครื่องโปรตีนสทิมเมอร์ เพื่อให้ได้คุณภาพน้ำที่เหมาะสมปราศจากเมือกโปรตีนที่ตกค้าง มีการควบคุมความเค็มที่ระดับ 27-30 ส่วนใน 1,000

และควบคุมอุณหภูมิให้มีค่าคงที่อยู่ระหว่าง 29-32 องศาเซลเซียส จากความพยายามมานานกว่า 2 ปี ความสำเร็จก็เกิดขึ้นเมื่อวันที่ 11 กันยายน 2554 โดยปลาทุได้วางไข่และสามารถอนุบาลในระบบปิดได้สำเร็จ โดยแม่ปลาทุวางไข่ครั้งละประมาณ 15,000-30,000 ฟอง และมีพฤติกรรมวางไข่แบบรวมฝูง แม่ปลาทั้งฝูงจะวางไข่เป็นระยะๆ ต่อเนื่องกันหลายวันไปจนหมดฤดูผสมพันธุ์

สำหรับไข่ของปลาทุเป็นแบบไข่ครึ่งจมครึ่งลอยน้ำ มีหยดน้ำมันและถุงไข่แดงเพื่อใช้เป็นแหล่งพลังงานให้กับระบบร่างกาย ไข่มีขนาดประมาณ 0.80 - 0.96 มิลลิเมตร ใช้ระยะเวลาในการฟักประมาณ 16-17 ชั่วโมง



ลูกไข่แดงของลูกปลาเริ่มยุบและหมดไปภายใน 3 วัน ลูกปลาตั้งแต่วันแรกที่ฟักออกจากไข่ถึงอายุ 7 วัน อนุบาลด้วยแพลงก์ตอนที่ประกอบไปด้วยทั้งสาหร่ายสีเขียวและสีน้ำตาล ร่วมกับ โรติเฟอร์ โคพิพอด และหลังจากนั้นลูกปลาจะสามารถกินอาร์ทีเมียแรกฟักและอาหารเม็ดได้ หากสนใจข้อมูลเพิ่มเติมสามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทร.0-3485-7136 หรือ 0-3442-6220 ในวันเวลาราชการ

ในประเทศไทยนั้นพบปลาทุ้ได้ทั้งฝั่งทะเลอ่าวไทยและอันดามัน ซึ่งมีอยู่ 3 ชนิด คือ 1.ปลาทุ้ 2.ปลาลัง หรือปลาทุ้โมง และ 3.ปลาทุ้ปากจิ้งจก โดยปลาที่ชาวประมงจับได้ส่วนใหญ่จะเป็นปลาทุ้และปลาลัง ซึ่งทั้งสองชนิดนี้มีรูปร่างลักษณะคล้ายคลึงกันมาก แต่ปลาทุ้ตัวแบนกว้างกว่าปลาลัง และส่วนหัวความกว้างกับความยาวของหัวปลาทุ้จะเท่ากัน แต่หัวของปลาลังความยาวมากกว่าความกว้าง เมื่อโตเต็มที่ปลาลังจะมีขนาดใหญ่กว่าปลาทุ้มาก ชาวประมงจึงเรียกกันว่า ปลาทุ้โมง ส่วนปลาทุ้ปากจิ้งจกมีลำตัวเรียวยาว ซึ่งพบน้อยมาก

ในอดีตเชื่อว่าปลาทุ้ที่จับได้ในอ่าวไทยมาจากเกาะไหหลำ แต่ปัจจุบันพบว่าปลาทุ้เกิดในอ่าวไทย ปลาทุ้เป็นปลาผิวน้ำ รวมกันเป็นฝูงบริเวณใกล้ฝั่ง พบเฉพาะบริเวณอุณหภูมิมิวน้ำไม่ต่ำกว่า 17 องศาเซลเซียส ความเค็มของน้ำไม่เกิน 32.5 ‰ แต่ทนความเค็มต่ำได้ถึง 20.4 ‰ จึงพบในบริเวณน้ำกร่อยได้ ปลาทุ้วางไข่แบบไข่ลอยน้ำ ไข่ที่ได้รับการผสมจะลอยน้ำอยู่ได้ ช่วงที่วางไข่คือกุมภาพันธ์ถึงมีนาคม

ปลาทุ้ นิยมนำมาเป็นอาหารมีจำหน่ายทั้งในรูปแบบ ปลาทุ้สด และปลาทุ้แห้ง ซึ่งมีลักษณะการขายเป็นใส่ภาชนะที่เรียกว่า แช่ปลาทุ้ นิยมนำมาทอด รับประทานคู่กับน้ำพริกกะปิ หรือ ทำเป็นน้ำพริกปลาทุ้ ส่วนปลาทุ้สดนิยมนำมาทำเป็นต้มยำปลาทุ้ เนื้อปลาทุ้มีสารโอเมก้า 3 ค่อนข้างมาก ในเนื้อปลาทุ้ 100 กรัมมีสารโอเมก้า 3 ราว 2-3 กรัม ช่วยลดอัตราการตายจากโรคหัวใจและโรคหลอดเลือดตีบ และยังลดโคเลสเตอรอล ไตรกลีเซอไรด์ รวมทั้งลดความหนืดของเลือด ลดการอักเสบ ทำให้ความชื้นในเลือดอยู่ในเกณฑ์ปกติ

ปลาทุ้ถึงแม้จะเป็นปลาตัวเล็กๆ แต่คุณประโยชน์ของปลาทุ้ที่มีต่อร่างกายนั้นมีมากเกินขนาดของตัว อีกทั้งราคาไม่แพง ปลาทุ้จึงเป็นปลาที่นิยมนำมาบริโภคเกือบทุกครัวเรือน จึงกล่าวได้ว่า ปลาทุ้ เป็นปลาสามัญประจำบ้านจริงๆ

