

บทที่ 4

สรุปและวิจารณ์ผลการวิจัย

ไหมทาซาร์ (*Antheraea* spp.) เป็นแมลงที่อยู่ในวงศ์ Saturniidae ในต่างประเทศมีการเพาะเลี้ยง พัฒนาการผลิตเส้นและทำผลิตภัณฑ์สิ่งทออย่างกว้างขวาง ซึ่งมีศักยภาพในเชิงพาณิชย์อย่างมาก สามารถผลิตเส้นไหมด้วยวิธีการสาว ในด้านการพัฒนาการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สิ่งทอและเป็นสินค้าส่งออก อาทิ เสื้อผ้า เครื่องนุ่งห่ม และเฟอร์นิเจอร์ ต่างๆ โดยมีการใช้เฉพาะเส้นไหมทาซาร์และผสมกับเส้นใยชนิดอื่นๆ เพื่อสร้างความหลากหลาย และเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์มากขึ้น เช่น เสื้อเชิ้ตที่ได้จากการใช้เส้นสาวของไหมทาซาร์ผสมกับเส้นสาวของไหมบ้าน หรือใช้ไหมทาซาร์ร่วมกับเส้นฝ้าย หรือทอร่วมกับไหมชนิดต่างๆ (Khan and Suryanarayana, n.d.) จากการสำรวจและรวบรวมไหมป่าทาซาร์ในพื้นที่ต่างๆ ในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ พบไหมป่าชนิดนี้ในหลายพื้นที่ โดยเฉพาะในเขตจังหวัดขอนแก่น บริเวณอำเภอฟล และอำเภอบ้านไผ่ โดยในบริเวณที่สำรวจพบนั้นเป็นพื้นที่ป่าอนุรักษ์มีต้นไม้ประเภทต้นเต็ง ต้นรัง เป็นบริเวณกว้าง ซึ่งในระยะที่สำรวจพบนั้นไหมป่าอยู่ในระยะดักแด้โดยทำรังบนต้นพืชอาหาร (เต็ง) และระยะตัวหนอนที่กัดกินใบเต็ง ซึ่งในการสำรวจครั้งนี้เป็นการสำรวจโดยตรงจึงพบเฉพาะระยะดักแด้และระยะหนอนเท่านั้น ส่วนการสำรวจโดยการติดตั้งกับดักแสงไฟไม่ได้ดำเนินการ ทั้งนี้เนื่องจากไม่ได้รับการอนุญาตจากพื้นที่ ซึ่งหากมีการดำเนินการอาจจะพบไหมป่าทาซาร์ในระยะตัวเต็มวัยด้วยก็อาจจะเป็นได้ การสุ่มตัวอย่างรังสดไหมป่านี้มาวัดขนาดและชั่งน้ำหนักจำนวน 30 รัง โดยแบ่งเป็นเพศผู้ 15 รัง และเพศเมีย 15 รัง พบว่าขนาดรังสดเฉลี่ย เพศเมียเท่ากับ 1.61×4.13 เซนติเมตร เพศผู้มีขนาดเฉลี่ยเท่ากับ 1.42×3.46 เซนติเมตร และขนาดของดักแด้เพศเมียเท่ากับ 1.13×2.81 เซนติเมตร ซึ่งยังคงมีขนาดที่ใหญ่กว่าเพศผู้ที่มีขนาดเฉลี่ยเท่ากับ 0.84×2.25 เซนติเมตร อีกทั้งพบว่าน้ำหนักรังสดและน้ำหนักดักแด้ ของเพศเมียมีน้ำหนักที่มากกว่าเพศผู้ โดยมีค่าเท่ากับ 2.28 กรัม และ 1.25 กรัม สำหรับรังสดเพศเมียและเพศผู้ตามลำดับ และ 2.14 และ 1.14 กรัม สำหรับน้ำหนักดักแด้เพศเมียและเพศผู้ตามลำดับ ส่วนน้ำหนักเปลือกรังกลับพบว่ารังเพศผู้ (0.07 กรัม) มีค่าที่มากกว่ารังเพศเมีย (0.05 กรัม) เช่นเดียวกับเปอร์เซ็นต์เปลือกรังที่รังเพศผู้มีความมากกว่ารังเพศเมีย (5.62 และ 2.20 กรัม ตามลำดับ) ซึ่งจะเห็นว่าขนาดและน้ำหนักรังสด น้ำหนักดักแด้ของเพศผู้้นั้นมีค่าที่น้อยกว่ารังเพศเมีย แต่น้ำหนักเปลือกรังและเปอร์เซ็นต์เปลือกรังนั้น เพศผู้กลับมีค่าที่มากกว่า ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากเพศเมียนั้น มีขนาดและน้ำหนักดักแด้ที่มากกว่าเนื่องจากต้องใช้ในการสร้างไข่เพื่อดำรง และส่วนขนาดของตัวเต็มวัยนั้น ตัวเต็มวัยเพศเมียยังคงมีขนาดที่ใหญ่กว่าตัวเต็มวัยเพศผู้ ในการเพาะเลี้ยงไหมป่าทาซาร์เพื่อเป็นสต็อกนั้นพบว่าประสบความสำเร็จได้ดี ส่วนการเพาะเลี้ยงในเชิงปริมาณในสภาพธรรมชาติโดยการนำไปปล่อยที่ต้นเต็งนั้น พบว่าไหมป่าสามารถเจริญเติบโตได้ระดับหนึ่ง ทั้งนี้เนื่องจากในช่วงที่ทำการเพาะเลี้ยงนั้น ประสบช่วงสภาวะโลกร้อน สำหรับการนำดักแด้ไหมป่าทาซาร์ที่รวบรวมได้และที่ได้จากการเพาะเลี้ยงไปวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ (proximate analysis) นั้น ดักแด้ไหมป่าทาซาร์มีความชื้น 74.12 เปอร์เซ็นต์ โปรตีน 55.06 เปอร์เซ็นต์ ไขมัน 31.56 เปอร์เซ็นต์ ไฟเบอร์ 6.24 เปอร์เซ็นต์ เถ้า 4.55 เปอร์เซ็นต์ และคาร์โบไฮเดรต 2.60 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งมีค่าเปอร์เซ็นต์โปรตีนใกล้เคียงกับไหมป่าชนิดอื่น เช่น ไหมป่ากินใบอะโวคาโด (56.63 เปอร์เซ็นต์) ไหมป่ากินใบกระท้อน (59.52 เปอร์เซ็นต์) และมีค่ามากกว่าโปรตีนจากไหมบ้าน (54.13 เปอร์เซ็นต์) (Sirimungkararat *et al.*, 2009; 2010; 2012) ส่วนในด้านการแปรรูปเป็นอาหารนั้น ในเบื้องต้นได้ผลิตภัณ์อาหารแปรรูปจำนวน 4 ตำรับ ได้แก่ น้ำพริกดักแด้ทาซาร์สปลาร้า

ทรงเครื่อง แกงไตปลาผักแด่ทาซาร์ แกงส้มผักแด่ทาซาร์ และแกงเขียวหวานผักแด่ทาซาร์ ซึ่งได้รับการประเมินจากผู้ประเมินที่มีความชื่นชอบในการรับประทานแมลงพบว่า น้ำพริกผักแด่ทาซาร์ รสปลาร้า ทรงเครื่อง ได้รับความชื่นชอบจากผู้ประเมินมากที่สุด อย่างไรก็ตามในการใช้ผักแด่ไหมป่าทาซาร์ประกอบอาหารนั้นสามารถทำได้หลายตำรับ ทั้งอาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่นและแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า ซึ่งจากการสอบถามในหมู่บ้านเกษตรกรในพื้นที่ที่พบไหมป่าทาซาร์นั้นมีการนำไหมป่าชนิดนี้ไปย่าง คั่ว และทอด กินเป็นอาหารได้ดี ส่วนการประเมินอายุการเก็บรักษาผักแด่ไหมป่าทาซาร์นั้นใช้ระยะเวลาในการประเมินตั้งแต่การเก็บรวบรวมจนกระทั่งถึงวันรายงานรวมระยะเวลาได้ประมาณ 7 เดือน ผักแด่ไหมป่าชนิดนี้ยังคงอยู่ในสภาพที่ดี เฉพาะรสชาติของผักแด่ในเดือนที่ 5-7 นั้นที่ผู้ประเมินมีความชอบอยู่ในระดับมาก ซึ่งการประเมินอายุการเก็บรักษาวัตถุดิบไหมป่าทาซาร์นี้ยังคงดำเนินต่อไปไม่ได้หยุดเฉพาะปีงบประมาณนี้ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์อาหารจากไหมป่าทาซาร์ได้บรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม