

ในอาหารทะเลแห่งในจังหวัดชลบุรียังมีการศึกษาอยู่น้อย ดังนั้นจึงมีความสนใจในการศึกษาการปนเปื้อนของแบคทีเรียในอาหารทะเลแห่งที่จำหน่ายในจังหวัดชลบุรีเพื่อช่วยในการป้องกันการระบาดของโรคที่เกิดจากแบคทีเรียก่อโรคและเพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภคด้วย

ดังนั้นในการศึกษาในครั้งนี้จึงทำการศึกษาการปนเปื้อนสารดังกล่าวในอาหารทะเลแห่ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกุ้งกุลาดำ กุ้งขาว กุ้งขนาดเล็กที่นิยมใช้ในการทำกุ้งแห้ง หอยนางรมสด ปลาทะเลเศรษฐกิจและอาหารทะเลชนิดอื่นๆ ที่นิยมขายในจังหวัดชลบุรี จะทำให้ทราบว่าปัจจุบันการปนเปื้อนของสารทั้ง 2 กลุ่มนี้มีจำนวนเพิ่มขึ้นหรือลดลงอย่างไร และมุ่งยกระดับมาตรฐานอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตจากภาคตะวันออกด้วยการศึกษาถึงสารทดแทนสารทั้ง 2 กลุ่มร่วมกับการศึกษาถึงแบคทีเรียก่อโรคและแบคทีเรียกลุ่มที่ทำให้เน่าเสียที่ปนเปื้อนเพื่อส่งจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ และเพื่อให้มหาวิทยาลัยบูรพาซึ่งเป็นมหาวิทยาลัยในภาคตะวันออกสามารถช่วยเหลือทางด้านวิชาการให้แก่ชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพและตรงตามความต้องการด้วยการทำฐานข้อมูลของการปนเปื้อนและความเป็นพิษของสารดังกล่าวด้วย

2. วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

2.1 ศึกษาถึงการพัฒนาสารทางชีวภาพจากสมุนไพรและจุลินทรีย์ในการทดแทนการใช้ยาฆ่าแมลงและสืงเคราะห์ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลในจังหวัดชลบุรีให้ปราศจากยาฆ่าแมลง สืงเคราะห์และแบคทีเรียก่อโรค

2.2 เพื่อพัฒนามหาวิทยาลัยเป็นศูนย์ของข้อมูลเกี่ยวกับสถานการณ์การปนเปื้อนยาฆ่าแมลง สืงเคราะห์ชนิดต่างๆ ร่วมกับแบคทีเรียก่อโรคในอาหารทะเลแห่ง โดยสามารถให้ความรู้และแจ้งเตือนอันตรายให้ทราบได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวดเร็วและทันการณ์

3. ประโยชน์ที่ได้รับ

3.1 ทำให้ลดการใช้สารเคมี ยาฆ่าแมลงในผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป โดยการทดแทนสารพิษและควบคุมแบคทีเรียก่อโรคด้วยสารชีวภาพ

3.2 นำผลการทดลองไปถ่ายทอดไปยังหน่วยงานที่จะนำผลการวิจัยไปใช้ ได้แก่ หน่วยงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี รวมทั้งสถาบันการศึกษาต่างๆ ที่มีภาควิชาจุลชีววิทยา และภาควิชาวาริชศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ โดยข้อมูลที่ได้จากการวิจัยนี้จะใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการศึกษาเพิ่มเติมและงานวิจัยทั้งในระดับปริญญาโท และปริญญาเอกทางด้านจุลชีววิทยา วาริชศาสตร์ และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำของมหาวิทยาลัยบูรพาและมหาวิทยาลัยอื่น ๆ ต่อไปในอนาคต

3.3 ทำให้คุณภาพชีวิตของประชากรไทยในท้องถิ่นและประเทศชาติดีขึ้นเทียบกับมาตรฐานโลกและผู้ส่งออกต่างประเทศมีความมั่นใจในการส่งสินค้าออกไปยังต่างประเทศและเป็นที่ยอมรับในอาหารทะเลที่ผลิตจากประเทศของต่างประเทศต่อไป