

## วิธีการดำเนินงาน

### 1. ระยะเวลาการดำเนินงาน

เริ่มดำเนินการ วันที่ 1 กันยายน พ.ศ. 2550  
 เสร็จสิ้น วันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2551

### 2. สถานที่การดำเนินงาน

1. ท่าเทียนเรือสะพานปลาในประเทศไทย
2. ห้องปฏิบัติการมีนวิทยา คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

### 3. อุปกรณ์และสารเคมี

#### 3.1 อุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บตัวอย่าง

1. ลังโฟม ลังน้ำแข็ง
2. น้ำแข็ง
3. ตู้แช่แข็ง
4. ขวด

#### 3.2 อุปกรณ์ที่ใช้ในห้องปฏิบัติการ

1. ชุดเครื่องมือผ่าตัด
2. เครื่องมือวัดความยาว (vernier)
3. กระดาษจดบันทึก
4. ตารางบันทึกผล
5. เครื่องชั่งไฟฟ้า (analytical balance)
6. ถังคงปลากล่อง
7. กล้องถ่ายรูปและอุปกรณ์ถ่ายรูป
8. ถุงพลาสติกและถุงหูหิ้วใส่ตัวอย่าง
9. คอมพิวเตอร์

#### 3.3 สารเคมี

1. Formalin 10 %
2. Ethyl alcohol 95 %
3. น้ำกลั่น

### 3.3.1 การเตรียมสารเคมีสำหรับเก็บตัวอย่าง

#### 1. Formalin 10%

- Formaldehyde Solution 40%	1 ส่วน
- Distilled water	3 ส่วน

#### 2. Ethyl alcohol 30%

- Ethyl alcohol 95%	3 ส่วน
- Distilled water	6.5 ส่วน

#### 3. Ethyl alcohol 50%

- Ethyl alcohol 95%	5 ส่วน
- Distilled water	4.5 ส่วน

#### 4. Ethyl alcohol 70%

- Ethyl alcohol 95%	7 ส่วน
- Distilled water	2.5 ส่วน

## วิธีการศึกษา

### 1. การศึกษาภาคสนาม

1.1 ทำการสำรวจและติดต่อประสานงานกับเจ้าหน้าที่ในห้องที่จำนวน 1 ครั้ง เพื่อความสะดวกในการออกเก็บตัวอย่างจริง และเพื่อการกำหนดสถานที่เก็บตัวอย่าง สถานที่เก็บตัวอย่างคือบริเวณสะพานปลา กรุงเทพ สะพานปลาสมุทรปราการ สะพานปลาสมุทรสาครและท่าเทียนประมง 15 แห่ง ได้แก่ท่าเทียนเรือด้านภาคตะวันออกที่เทียนเรือประมงตราชะและท่าเทียนเรือประมงอ่างศิลา ท่าเทียนเรือภาคกลาง ได้แก่ท่าเทียนเรือประมงหัวหิน และท่าเทียนเรือปราณบุรี ส่วนท่าเทียนเรือภาคใต้ฟื้งอ่าวไทยได้แก่ท่าเทียนเรือประมงชุมพร และหลังสวน ท่าเทียนเรือประมงสุราษฎร์ธานี ท่าเทียนเรือประมงนครศรีธรรมราช ท่าเทียนเรือประมงสงขลา (ท่าสะอ้าน) ท่าเทียนเรือประมงสงขลา 1 ท่าเทียนเรือประมงปัตตานี ท่าเทียนเรือประมงราชวิวัฒน์ และท่าเทียนเรือประมงฟังอันดามัน ได้แก่ท่าเทียนเรือประมงสตูล ท่าเทียนเรือประมงระนอง ท่าเทียนเรือประมงภูเก็ต

เก็บรวมรวมตัวอย่างปลาปักเป้าในวงศ์ Tetraodontidae จากท่าเทียนเรือประมงและสะพานปลาในประเทศไทย โดยดำเนินการเก็บตัวอย่างในระหว่างเดือนพฤษจิกายน พ.ศ. 2550 ถึงเดือนตุลาคม พ.ศ. 2551 การเก็บตัวอย่างได้แบ่งออกเป็นสองส่วน โดยยุ่งเน้นไปที่สะพานปลาและท่าเทียนเรือของรัฐบาลในแต่ละจังหวัด คือ ฟังอันดามัน เก็บที่รัตนอง พังงา ยะลา ภูเก็ต ตรัง และสตูล และฟังอ่าวไทย เก็บตัวอย่างที่ตราด จันทบุรี ระยอง ชลบุรี กรุงเทพ สมุทรสาคร สมุทรปราการ ชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช และสงขลา ดังภาพที่ 1-1 และตารางที่ 1-1 แบ่งการ

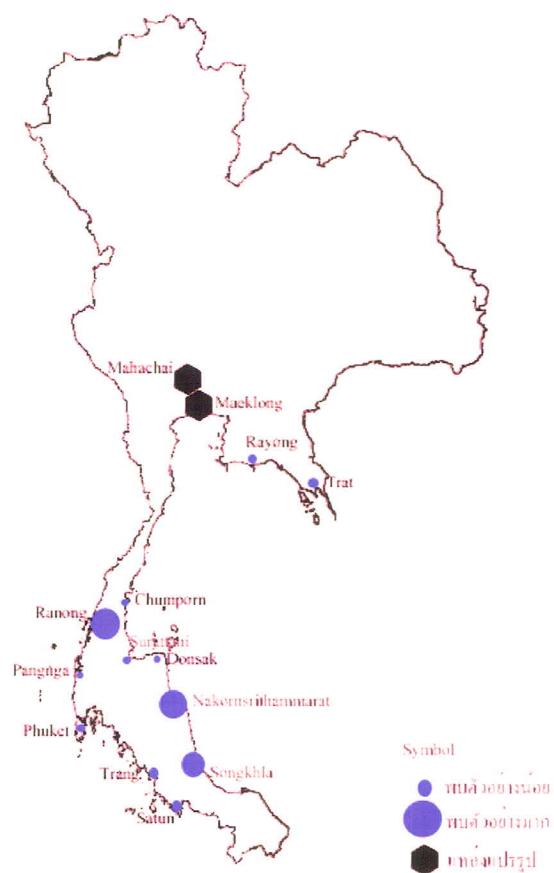
เก็บตัวอย่างเป็นสามครั้ง ระยะห่างกันครั้งละ 4 เดือน เพื่อคุณการเปลี่ยนแปลงของประชากรปลาปักเป้าที่จับได้โดยเรือประมง

#### การกำหนดพื้นที่เก็บตัวอย่าง

การเก็บตัวอย่างแบ่งออกเป็นสองช่วงด้วยกัน คือช่วง 6 เดือนแรก ทำการเก็บตัวอย่างปลาปักเป้าในสกุล *Lagocephalus* และในช่วง 6 เดือนที่หลังของงานวิจัยทำการเก็บตัวอย่างในส่วนของปลาปักเป้าทะเลในวงศ์ *Tetraodontidae* กำหนดพื้นที่เก็บตัวอย่างบริเวณท่าเที่ยบเรือของจังหวัดที่อยู่ติดกับชายฝั่งทะเล ให้ครอบคลุมพื้นที่ทั้งฝั่งอ่าวไทย และทะเลอันดามัน ทำการเก็บตัวอย่าง 3 ครั้ง ดังตารางที่ 1-1

1.2 ออกทำการเก็บตัวอย่างปลาปักเป้าทะเลจากท่าเที่ยบเรือ จำนวนถูกต้อง 1 ครั้ง จำนวน 3 ครั้ง คือ ครั้งที่ 1 วันที่ 15-22 เดือนพฤษจิกายน ครั้งที่ 2 วันที่ 6-15 เดือนกุมภาพันธ์ และครั้งที่ 3 วันที่ 12-19 เดือนมิถุนายน ครั้งละ 6-8 วัน

1.3 เก็บตัวอย่างแซ่น้ำแข็ง หรือแซ่ในห้องแซ่แข็งก่อนการขนส่ง โดยผ่าท้องแล้วดึงเอาอวัยวะภายในออกทั้งหมดเพื่อป้องกันการเน่าของปลาปักเป้า เพื่อทำการศึกษาเรื่องระบบกล้ามเนื้อ และการทดสอบคุณภาพเนื้อ เนื้อสัมผัสและอื่นๆ



ภาพที่ 1-1 สถานที่การเก็บตัวอย่างปลาปักเป้าทะเล

### ตารางที่ 1-1 สะพานปลาและทำเทียบเรือของรัฐบาลในประเทศไทย

ที่	สะพานปลา	สามารถเก็บตัวอย่าง	ไม่สามารถเก็บตัวอย่าง	หมายเหตุ
1	สะพานปลากรุงเทพ		✓	ไม่มีตัวอย่าง
2	สมุทรสาคร (มหาชัย)	✓		แหล่งรวมรวม
3	สมุทรสงคราม (แม่กลอง)	✓		แหล่งรวมรวม
4	หัวหินและปราณบุรี		✓	พบน้อยมาก
5	นราธิวาส		✓	ไม่ปลดภัยในการเดินทาง
6	นครศรีธรรมราช	✓		พบมาก มีการตั้งโรงแล่
7	ปัตตานี		✓	ไม่ปลดภัยในการเดินทาง
8	อ่างศิลา	✓		พบน้อย
9	ตรัง	✓		พบน้อย
10	ชุมพรและหลังสวน	✓		พบน้อย
11	สุราษฎร์ธานี	✓		พบน้อย
12	ระนอง	✓		พบมาก
13	พังงา		✓	พบน้อยมาก
14	สตูล		✓	พบน้อยมาก
15	สงขลา	✓		พบมาก
16	ภูเก็ต	✓		เรือส่วนใหญ่เข้าท่าระนอง

1.4 วิธีการเก็บรักษาตัวอย่าง ตัวอย่างที่จะนำมาศึกษาล้ำมเนื้อและระบุจะทำผ่าท้องแล้วดึงเอา อวัยวะภายในออกทั้งหมดเพื่อป้องกันการเน่าของปลาปักเป้า เก็บตัวอย่างที่ใช้ศึกษาด้านอนุกรรมวิชาน ไว้ใน ฟอร์มาลิน 10% 7-14 วัน แล้วเปลี่ยนเป็นแอลกอฮอล์ 30%, 50% และ 70% ตามลำดับ โดยการเปลี่ยนทำการเปลี่ยนตามความเข้มข้นทุก 7-14 วัน แล้วขึ้นสุดท้ายเก็บรักษาไว้ในความเข้มข้น 70% ไว้เพื่อการศึกษาต่อไป

#### 2. การศึกษาในห้องปฏิบัติการ

2.1 การจำแนกชนิดปลา นำตัวอย่างที่เก็บมาทำการศึกษาลักษณะที่สามารถวัดนับได้ ของตัวอย่างปลา ปักเป้าทะเล โดยทำการแยกระดับวงศ์ ระดับสกุล และระดับชนิด โดยใช้เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์ พรรณปลาเป็นคู่มือในการวิเคราะห์ รายงานนี้จะกล่าวถึงเฉพาะปลาปักเป้าที่พบในทะเลเท่านั้น โดยจะยึดระบบ การจัดจำแนกตามระบบของ Nelson (2004) และทำการตรวจสอบชื่อวิทยาศาสตร์ซึ่งอาจเป็นชื่อพ้อง หรือมีการ ย้ายสกุล รวมทั้งการวิเคราะห์ชนิดยึดตามเอกสารของประภาคร (2528); Weber and de Beaufort (1922);

Monkolprasit *et al.* (1997); Jayaram, 1981 และ 1999; Suvatti (1981); Masuda, *et. al.* (1984); อัชญา (2532); Mohsin, 1996; Matsuura, 1999; และ Kottelat, 2001 และเอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

2.2 ทำการศึกษาลักษณะภายในโดยการผ่าตัดหั้งที่อยู่ในสภาพดูดและหั้งที่อยู่ในสภาพที่เก็บรักษาโดยการคง วัสดุภาพ บันทึกรายละเอียด ถ่ายภาพ โครงสร้างลักษณะของกล้ามเนื้อ มัดกล้ามเนื้อ เส้นใยกล้ามเนื้อ จำนวนมัดกล้ามเนื้อ โดยนำมาลอกหนังแล้วทำการนับจำนวนมัดกล้ามเนื้อ วัดขนาดหั้งความยาว และความกว้างของมัดกล้ามเนื้อ เพื่อนำมาเปรียบเทียบและหาค่าความสัมพันธ์ของมัดกล้ามเนื้อกับความยาวหั้งหมุดและน้ำหนักของปลาปักเป้าตัวอย่าง ถ่ายภาพ วัดภาพพัฒนาลักษณะกล้ามเนื้อล้ำตัว (Epaxial และ Hypaxial) ภายใต้กล้องจุลทรรศน์แบบ stereo แบบมืออุปกรณ์ช่วยวัดภาพ lucida camera ตามวิธีการของ Friel และ Wainwright, 1997, Winterbottom, 1974 และ Matsuura, 1979

### 2.3 การศึกษาลักษณะทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนาของเนื้อปลาปักเป้า

#### 2.3.1 การคัดเลือกและฝึกฝนผู้ทดสอบ

ทำการคัดเลือกผู้ทดสอบโดยใช้ผู้ทดสอบซึ่งเป็นอาจารย์ บุคลากรและผู้ทรงคุณวุฒิของคณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ โดยเลือกผู้ที่ผ่านการคัดเลือกจำนวน 10 คนซึ่งจะต้องแยกความแตกต่างของคุณสมบัติทางประสาทสัมผัสของตัวอย่างเฉพาะที่จะฝึกฝนได้ โดยเลือกคนที่สามารถแยกตัวอย่างได้ถูกต้องมากที่สุดหรือตอบถูกมากที่สุด และมีความสนใจที่จะเป็นผู้ทดสอบลักษณะทางประสาทสัมผัสของเนื้อปลาปักเป้า ประมาณ 10-15 คน เพื่อนำมาฝึกฝนและทดสอบเพื่อแยกความแตกต่างของคุณสมบัติทางประสาทสัมผัสของตัวอย่างเนื้อปลาปักเป้าเฉพาะที่จะฝึกฝนได้ เช่น ลักษณะปรากฏ ความใสของเนื้อ สี กลิ่น และเนื้อสัมผัส เป็นต้น จากนั้นให้กลุ่มผู้ทดสอบช่วยกันคิดค้นคำศัพท์หรือคุณลักษณะเฉพาะ หลังจากคัดเลือกผู้ทดสอบแล้ว ทำการฝึกฝนผู้ทดสอบ โดยให้ผู้ฝึกฝนคุ้นเคยกับตัวอย่างเนื้อปลาแล่หอยชนิดได้แก่ ปลาปักเป้า กะพงขาว กะพงแดง และรายเดิง เป็นต้น ซึ่งปลาแต่ละชนิดแล่เปลี่ยนออกเป็น 2 ขนาด คือขนาดเล็ก กว้างและยาวประมาณ 2 X 5 เซนติเมตร หนาประมาณ 0.5-0.75 เซนติเมตร และขนาดใหญ่ซึ่งมีขนาดใกล้เคียงกับที่โรงงานแล่ โดยใช้ขนาดของปลาปักเป้าเป็นเกณฑ์ซึ่งใช้ปลาปักเป้าที่มีน้ำหนักประมาณ 300 กรัม ขึ้นไปโดยปลาปักเป้า 1 ตัวแล่ได้ 2 ชิ้น ตามเนื้อส่วนข้างลำตัว

#### 2.3.2 ศึกษาลักษณะทางประสาทสัมผัสแบบพรรณนาเชิงปริมาณของเนื้อปลาปักเป้า

ในการศึกษาลักษณะทางประสาทสัมผัสทั้งหมดของเนื้อปลา สามารถอาศัยวิธีการวิเคราะห์เชิงพรรณนาแบบแสดงปริมาณ QDA (Quantitative Descriptive Analysis) เนื่องจากสามารถอาศัยหลักทางสถิติเข้ามาวิเคราะห์ข้อมูลแล้วแปรผลทำให้ผลที่ได้มีความน่าเชื่อถือ โดยจะมีการพัฒนาคำศัพท์ที่เหมาะสม วิธีการดำเนินการและการคัดเลือกผู้ทดสอบสำหรับผลิตภัณฑ์เฉพาะ Gines (2003) ได้อาศัยเทคนิค QDA นี้สำหรับการ

ทดสอบทางประสาทสัมผัสของ Arctic char (*Salvelinus alpinus*) ที่เดียงด้วยอุณหภูมิและสายพันธุ์ที่แตกต่างกัน ควบคู่กับการวิเคราะห์ค่าทางกายภาพ ได้แก่ลักษณะเนื้อสัมผัส คำสี และปริมาณไขมัน

นำเนื้อปลาปักเป้าที่ผ่านการแ雷่และแยกหนังออกมาโดยใช้ทั้งตัวอย่างที่ผ่านและไม่ผ่านความร้อน โดย ส่วนแรกนำไปทำให้สุกโดยการใช้ไมโครเวฟ (Alasalvar, 2001 และ Papadopoulos, 2003) และส่วนที่สองนำไป ทำให้สุกโดยการต้มในน้ำเดือด (Berna, 2004) ส่วนการประเมินคุณภาพด้านประสาทสัมผัสใช้ผู้ทดสอบที่ผ่าน การคัดเลือกและฝึกฝนผู้ทดสอบมาแล้วในข้อ 2.3.1 จำนวน 10 คน ผลของการทดสอบนำมาวิเคราะห์ทางสถิติ และรายงานข้อมูลในรูปของกราฟไยเมงมุน

**2.3.3 ศึกษาลักษณะทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของเนื้อปลาปักเป้าที่ผ่านการแปรรูปและ พลิตกัณฑ์จากเนื้อปลาปักเป้า**

นำผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาปักเป้า ได้แก่ เนื้อปลาบด ลูกชิ้นปลา ปลาเส้น และปลาแผ่นบด วิเคราะห์ ลักษณะทางประสาทสัมผัสเช่นเดียวกับข้อ 2.3.1 และ 2.3.2 ตามลำดับ

3. การวิเคราะห์ทางสถิติด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป

4. อุปกรณ์

4.1 อุปกรณ์ที่มีอยู่แล้ว ได้แก่ อุปกรณ์ผ่าตัด กล้องจุลทรรศน์แบบสเตอร์ริโอ และอุปกรณ์อื่นๆ ใน ห้องปฏิบัติการทางมีนวิทยา