# บทที่ 1

# บทนำ

## 1.1 ความสำคัญและที่มา

ปลากดคัง (bragrid catfish)เป็นปลาพื้นเมืองที่สำคัญของไทย จัดอยู่ในวงศ์ บากริดี (Family Bragridae) เป็นกลุ่มปลาพื้นเมืองที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจในลุ่มน้ำมูลและลุ่มน้ำโขง จากการสำรวจครั้งล่าสุดเมื่อปี พ.ศ. 2544-2545 โดยนักวิจัยในภาควิชาประมง คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี พบว่า มีปลากดคังและปลากดชนิดอื่นๆในกลุ่มนี้จำนวนมากและหลากชนิดกว่าแม่น้ำอื่นๆ ในประเทศไทย ถือว่าเป็นชนิดปลากลุ่มเด่น (dominant species) ที่สำคัญของแม่น้ำมูล (ชัยวุฒิ และคณะ, 2547)

ปลาบางชนิดในกลุ่มนี้ที่มีการนำมาเพาะเลี้ยงเชิงพาณิชย์ เช่น ปลากดเหลือง *(Hemibagrus nemurus, H. filamentosus)* และปลากดคังหรือปลากดแก้ว *(H. wyckioides)* การเลี้ยงปลากด ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือจะเป็นการเลี้ยงในกระชัง เช่น การเลี้ยงในกระชังในแม่น้ำมูลและแม่น้ำโขง จากการสอบถามเกษตรกร พบว่าปัจจุบันมีการเลี้ยงปลากดคังในกระชังในแม่น้ำมูลจำนวนประมาณ 100 กระชัง เศษอาหารที่ใช้เลี้ยงปลากดคัง ได้แก่ เศษเหลือทิ้งจากโรงงานชำแหละไก่ เช่น หนังไก่ หัวไก่ และอวัยวะภายในไก่ โดยมีการสับให้ละเอียดแล้วปั้นเป็นก้อนผสมกับรำให้ปลากิน ช่วงใดที่ขาดแคลนวัตถุดิบก็จะให้อาหารเม็ดปลาดุกควบคู่ไปด้วย ขนาดปลาที่เริ่มเลี้ยงในกระชังตั้งแต่ 2 นิ้วขึ้นไป เมื่อเลี้ยงประมาณ 1 ปีจะได้ปลาที่มีขนาดตามความต้องการของตลาดคือประมาณตัวละ 1 กิโลกรัม โดยราคาขายหน้าฟาร์มประมาณ 90 บาทต่อกิโลกรัม ซึ่งเป็นอาชีพที่ทำรายได้ให้เกษตรกรเป็นอย่างดี

โดยทั่วไปปลากดคังที่จับได้จากธรรมชาติจะมีรสชาติ และเนื้อแน่นดีกว่าปลาที่ได้จากการเลี้ยง ซึ่งทำให้ปลาที่จับได้จากธรรมชาติมีราคาสูงกว่า ดังนั้นรสชาติและคุณภาพเนื้อปลาจึงเป็นองค์ประกอบสำคัญในการกำหนดราคาขายของปลาแต่ละชนิด ในปัจจุบันจำนวนปลาที่จับได้จากธรรมชาติมีจำนวนลดลง ดังนั้นโอกาสที่ผู้บริโภคจะได้รับประทานปลาที่จับได้จากธรรมชาติก็ลดลงไปด้วย ปลาที่ได้จากการเลี้ยงโดยใช้อาหารซึ่งสัดส่วนขององค์ประกอบที่ไม่เหมาะสมจะทำให้ปลามีคุณภาพเนื้อไม่เป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภคได้ ซึ่งจะทำให้ราคาของปลาดังกล่าวลดลงได้ ตัวอย่างที่เห็นได้ชัดเจนได้แก่ การเลี้ยงปลาสวายด้วยเศษอาหารที่มีองค์ประกอบส่วนใหญ่เป็นแป้ง จะทำให้มีไขมันสะสมในเนื้อปลาปริมาณมากกว่าปลาสวายที่เลี้ยงใต้เล้าไก่ที่กินอาหารธรรมชาติในบ่อ (Payooha, 2002) เนื่องจากปลากดคังเป็นปลาพื้นเมืองที่สำคัญทางเศรษฐกิจในลุ่มน้ำมูล สามารถเพาะพันธุ์ได้และรวบรวมได้จากแม่น้ำมูลและแม่น้ำโขง และมีศักยภาพที่จะพัฒนาให้มีการเลี้ยงเชิงพาณิชย์ได้อย่างยั่งยืนเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของเกษตรกรในพื้นที่ ดังนั้นการศึกษาข้อมูลพื้นฐานเพื่อนำไปสู่องค์ความรู้ใหม่ สำหรับนำไปใช้ในการพัฒนาสูตรอาหารที่เหมาะสมสำหรับการเจริญเติบโตที่ดีและมีคุณภาพเนื้อเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

ดังนั้นการเลี้ยงปลากดคังในกระชังในแม่น้ำมูลของเกษตรกรโดยใช้เศษเหลือจากการชำแหละไก่ที่กล่าวข้างต้น ซึ่งน่าจะมีไขมันเป็นองค์ประกอบปริมาณมาก อาจจะมีผลทำให้คุณภาพเนื้อของปลากดไม่เป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภคได้ และจะทำให้ราคาของปลากดลดลงได้เช่นเดียวกับราคาปลาสวายที่มีการเลี้ยงในภาคกลาง ดังนั้นการศึกษาเพื่อทราบระดับโปรตีนและพลังงานที่เหมาะสมจึงเป็นสิ่งจำเป็น

เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการพัฒนาสูตรอาหารที่เหมาะสมสำหรับปลากดเพื่อให้การเลี้ยงปลากดเชิงพาณิชย์สามารถพัฒนาได้อย่างยั่งยืน

## 1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อศึกษาอัตราส่วนโปรตีนและพลังงานที่เหมาะสมในอาหารสำหรับปลากดคัง *(Hemibagrus wyckioides)*

1.2.2 เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีและประเมินคุณภาพเนื้อปลากดคัง ที่เลี้ยงด้วยอาหารที่มีอัตราส่วนโปรตีนและพลังงานที่ต่างๆกัน

## 1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

การวิจัยครั้งนี้มุ่งเน้นที่จะศึกษาเพื่อให้ทราบอัตราส่วนโปรตีนต่อระดับพลังงานในอาหารที่เหมาะสมสำหรับการเลี้ยงปลากดคัง เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานสำหรับการพัฒนาสูตรอาหารสำหรับการเลี้ยงเชิงพาณิชย์ โดยกรมประมงที่มีหน้าทีดูแลและส่งเสริมการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ตลอดจนผู้ผลิตอาหารสัตว์น้ำ