



✉ sadnam.media@gmail.com

🌐 : www.พลังเกษตร.com

📘 : นิตยสารสัตว์น้ำ

📞 : นิตยสาร สัตว์น้ำ



๓๓๒ เมษายน ๒๕๖๕

สัตว์น้ำ

AQUATIC LIFE MAGAZINE

คลังสมองของนักธุรกิจสัตว์น้ำ

ปีที่ ๓๓



9 770858 200006

ISSN 0858-2396
สัตว์น้ำ ฉบับที่ 332

Kungluangthai
กุ้งหลวงไทย

SIAM AGRO-FISH INTERNATIONAL GROUP

TAKE-ON FARM
BKS FARM
บริษัท **GPS**
ไกลเด็น พรอน ซัพพลาย จำกัด

บริษัท กุ้งหลวงไทย จำกัด
ปฏิบัติ ผลิตก้ามกรามเพศผู้ ฟรีเมียวม แช่แข็งส่งออก
ด้วยธุรกิจ คลัสเตอร์ กลุ่มแรก ในประเทศไทย

1

หน้า 23

มอกมา

สวัสดี พี่น้องแฟนฯ นิตยสารสัตว์น้ำทุกท่านนะคะ เรากลับมาพบกันอีกครั้งในฉบับเดือนเมษายน กับน้ำร้อนที่เปลี่ยนไป ไม่ร้อนอย่างเดิม ขนาดคนยังปรับตัวไม่ทัน ไม่ต้องพูดถึงน้องกุ้ง น้องปลาในน้ำ ที่อาจจะเกิดความเสียหายขึ้นมาได้ อย่างไรก็ตามนี้เกษตรกรทุกท่านควรหมั่นสังเกต ดูแลสัตว์น้ำของท่าน และควรให้วิตามิน อาหารเสริม ไว้บ้าง เพื่อให้สัตว์น้ำมีความแข็งแรง สามารถต่อสู้กับสภาพอากาศที่แปรปรวนอยู่ ณ ขณะนี้

นิตยสารสัตว์น้ำ ฉบับเดือนเมษายนนี้ เรามีข่าวเด่นจากปก มาเซอร์ไพรส์เกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งก้ามกรามทุกท่าน อย่างที่ทราบกันดีว่าประเทศไทยมีการเลี้ยงกุ้งก้ามกรามมากเป็นอันดับ 2 รองจากกุ้งขาววาวนาไม แต่ทำไมกุ้งก้ามกรามบ้านเราถึงไม่มีการส่งออกกุ้งเนื้อไปขายยังต่างประเทศเหมือนกุ้งขาว หรือ กุ้งกุลาดำบ้าง ทั้งนี้ทั้งนั้น เคยมีกลุ่มเกษตรกรหลายกลุ่มพยายามผลักดันเรื่องการส่งออกกุ้งก้ามกรามไปขายต่างประเทศ แต่ก็ยังไม่สำเร็จสักที แต่ในวันนี้ มีกลุ่มเกษตรกรนักธุรกิจ 1 กลุ่มที่สามารถส่งออกกุ้งก้ามกรามได้แล้ว ที่สำคัญ ยังเป็นกลุ่มที่ทำธุรกิจกุ้งก้ามกรามแบบครบวงจร ตั้งแต่ต้นน้ำ ยัน ปลายน้ำ ด้วยนักธุรกิจภาคเอกชน ถือว่าเป็นกลุ่มแรกๆ ที่ทำงานแบบ “คลัสเตอร์” และประสบความสำเร็จ อยากรู้ความเป็นมาเป็นไปของเกษตรกรกลุ่มนี้ ไปติดตามกันได้เลยค่ะ หน้า 23-26

นอกจากเรื่องกุ้งก้ามกรามแล้ว เรายังมีเนื้อหาข่าวปลากะพง คุณภาพ ที่รวมกลุ่มเลี้ยงปลากะพง และนำผลผลิตมาแปรรูปขาย สร้างรายได้ 2 ทาง เกษตรกรยุคนี้ต้องหัดเป็นพ่อค้า แม่ค้า ด้วยถึงจะอยู่รอด

นอกจากนี้ยังมีการทำเกษตรแบบผสมผสานทั้งสัตว์น้ำ และ สัตว์บก สร้างรายได้ 2 ทาง ที่น่าสนใจรออยู่ในเล่มอีกด้วย รวมถึง โรคที่สำคัญในกุ้งทะเล ไปติดตามกันได้เลยค่ะ

สนใจลงโฆษณา

โทร.02-745-4552



ดำเนินงานโดย

บริษัท มิเดีย ออฟ กรีน กรุ๊ป จำกัด

3003/3 หมู่ 1 อ.ปทุมธานี จ.ปทุมธานี อ.เมือง จ.สมุทรปราการ 10270
โทรศัพท์. 02-745-4552, 063-286-6268 แฟกซ์. 02-745-5837

ติดต่อลงโฆษณาและรับพิมพ์สินค้าได้ที่

E-mail : aquatic_work@yahoo.com

นิตยสารสัตว์น้ำ

นิตยสารรายเดือนแนวธุรกิจสัตว์น้ำสายแรกและสายเดียวในประเทศไทยที่ได้รับความนิยมสูงสุด
เกิดขึ้นจะเป็นศูนย์กลางแห่งข้อมูลข่าวสารและเนื้อหา ด้านการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ อันจะเปิดโอกาสให้ผู้ผลิตในวงการ

บริษัท มิเดีย ออฟ กรีน กรุ๊ป จำกัด

ขอสงวนสิทธิ์ภาพและเนื้อหา หากนำไปใช้จะต้องได้รับอนุมัติเป็นลายลักษณ์อักษร



บริษัท มิเดีย ออฟ กรีน กรุ๊ป จำกัด

ประธานที่ปรึกษา

พ่ายพ์ ยังปักชี

คณะที่ปรึกษา

ดร.ลิลา เรืองแป้น

ศ.ดร.อุทัยรัตน์ ณ นคร

รศ.ดร.น.สพ. จิรศักดิ์ ตั้งตรงไพโรจน์

รศ.ดร. นนทวิทย์ อารีชัยน

ดร.ชลอ ลิ้มสุวรรณ

โกศิน จุลเจริญ

บรรจง นิสาภาวานิชย์

ดร. วุฒิ รัตนวิชัย

ชัยพร โชคกรณ์ประเสริฐ

ผศ.มานพ กาญจนบุรณกูร

บรรณาธิการอำนวยการ

ไปรยา ยังปักชี

ที่ปรึกษาฝ่ายบัญชีและการเงิน

สำนักงานเค เอ ที การบัญชีและการเงิน

ฝ่ายบัญชี การเงิน-สมาชิก

วารุณี แก้ววันนา, กุลธิดา ดวงเพชร

ที่ปรึกษากฎหมาย

ไพบุลย์ ตั้งธนะวัฒน์

สถิต ศรีสุขุมชัย

Graphic Design

บริษัท พี.ที. โปรเกรสสแกน จำกัด

โทร. 0-2745-4552

แยกสี-ท่าพลท

บริษัท พี.ที. โปรเกรสสแกน จำกัด

โทร. 0-2745-4552

จัดจำหน่าย

วรสารัน

086-075-5424





รัฐ-เอกชน ตั้งเป้า ผลิตกุ้งขาว 4 แสนตัน/ปี

ยังไงๆ แหล่งผลิต กุ้งขาวแวนนาไม อยู่ภาคใต้ เป็นหลัก และกุ้งทะเลตัวนี้เป็นกุ้งสากล มีตลาดโลกรองรับ

ดังนั้นการรักษา หรือเพิ่มมาร์เก็ตแชร์ ของธุรกิจกุ้งขาว ต้องมีฝีมือจริงๆ ประเทศไทยไม่ใช่ผู้ผลิตเบอร์ 1 หรือ 2 หรือ 3 ของโลก แต่วันนี้ ภาครัฐ และ เอกชน ได้ “เทคทีม” จะผลิตให้ได้ 4 แสนตัน/ปี ภายในปี 67

ภาคเอกชน ได้แก่ สมาคมกุ้งไทย สมาคมผู้เลี้ยงกุ้งทะเลไทย สมาคมกุ้งตะวันออก สมาคมผู้เลี้ยงปลาไทย สมาคมผู้เพาะเลี้ยงปลาทะเลไทย สมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย สมาคมผู้ผลิตอาหารสัตว์ไทย สมาคมการค้าปัจจัยการผลิตสัตว์น้ำไทย ชมรมผู้เลี้ยงกุ้งสุราษฎร์ธานี และ กลุ่มแปลงใหญ่ปลานิลชลบุรี เข้าพบ “รมต.เกษตร” เมื่อ 9 ก.พ. 65 เพื่อจะร่วมกันหาทางผลิตกุ้งขาว 4 แสนตัน/ปี เพราะในปี 53 เคยได้สูงสุด 640,000 ตัน ทำรายได้เข้าประเทศกว่าแสนล้านบาท แต่วันนี้ผลิตได้เพียง 280,000 ตัน มูลค่า 43,000 ล้านบาท

ในส่วนของ “ห้องเย็น” ดร.ณิศวร ชำนาญเวช นายกสมาคมแช่เยือกแข็งฯ ระบุว่า กำลังการผลิต หรือ แปรรูปกุ้ง ประมาณ 20 แห่ง และที่ถูกปิด แต่พร้อมจะเปิด 15-30 แห่ง ซึ่งเพียงพอต่อการแปรรูปกุ้ง 4 แสนตัน/ปี แต่วันนี้ห้องเย็นต่างๆ ไม่สามารถรับออเดอร์ได้ เพราะไม่มั่นใจว่ามีกุ้งพอ

เรื่องนี้ รมต.เกษตร รับปากเอกชนว่าจะช่วยผลักดันเต็มที่

วางทาร์เก็ตการผลิต 4 แสนตัน เป็นงานท้าทายมากๆ เพราะหน่วยงานหลัก อย่าง กรมประมง ที่เป็นผู้ปฏิบัติ มีจุดอ่อนอะไร ที่รัฐบาลจะต้องแก้ไข หรือ ซัพพอร์ต ก็ยังไม่ได้ดำเนินงาน

กระบวนการเพาะเลี้ยง จับกุ้ง และแปรรูป หรือห่วงโซ่อุปทานทั้งระบบ มีอะไรที่ต้องปรับปรุง

งานสัมมนาเรื่องกุ้งทุกเวที มีแต่เรื่องเทคนิคเลี้ยงให้รอดมีกำไร แต่ห้องเย็นต้องการคุณภาพกุ้ง และไซส์ที่ตลาดต้องการ แต่ละไตรงมาสเตอร์ไรร์ ไม่มีในหัวข้อสัมมนา หรือ ตัวอย่าง “ฟาร์ม” เพาะเลี้ยง ที่มีฝีมือ กรมประมงก็ไม่กล้าเปิดเผย ทั้งๆ ที่ ประมงจังหวัด รู้ดี

แม้จะมี GAP การ์ันตี ก็ไม่ได้หมายความว่าทุกฟาร์มมีฝีมือ

การตั้งเป้า 4 แสนตัน/ปี เป็นเรื่องดี แต่ “วิธีการ” จะต้องปรับปรุง เปลี่ยนแปลง ตลอด เพราะเอกชนผู้ลงทุน หากแพ้ก็ถอย ชนะก็ลุยต่อ แต่ “แพ้-ชนะ” เพราะอะไร รัฐไม่รู้ ทั้งๆ ที่ “การแพ้” อาจเป็นองค์ความรู้ใหม่ที่มีคุณค่า ให้นำมาแก้ไข

ลึก... แต่ไม่ลับ

นิตยสารสัตว์น้ำ ฉบับที่ 392/2565 ประจำเดือนเมษายน 2565 ต้องทำ
หน้าที่นำเสนอข่าวสารธุรกิจสัตว์น้ำทาง สื่อสิ่งพิมพ์ และออนไลน์แพลตฟอร์ม

มังกร'95

**แต่ละก้าว แต่ละฉบับ ล้วนต้องใช้ความพยายามในการผลิต
ด้วย “ต้นทุน” ที่สูงขึ้น แม้กระทั่ง “กระดาษพิมพ์” ขณะที่รา
คาที่สปอนเซอร์สนับสนุนยังเท่ากับเมื่อ 20 กว่าปีที่แล้ว**

ผู้ถือหุ้นขอให้องค์กร บริษัท มีเดีย ออฟ กรีน กรุ๊ปฯ หยุดผลิต เพราะทีม
งานทำงานภายใต้แรงกดดัน แต่ประธานที่ปรึกษา พายัพ ยังปักขี ขอเดินหน้า
สู้ต่อ เพราะแคร์ความรู้สึกของผู้อ่าน ที่เป็น “แฟนพันธุ์แท้” มาหลายปี

ถ้าเกิด “ฟางเส้นเดียว” บนหลังอูฐ หลังจากพยายามสุดฝีมือแล้ว ถึงตรงนั้น
ค่อยขอโทษจากแฟนพันธุ์แท้ และ สปอนเซอร์ ทั้งหลาย แต่ยังไงๆ ใน เว็บไซต์
พลังเกษตร.คอม ก็ยังมีพื้นที่ให้แฟนฯ และสปอนเซอร์ ใช้บริการข่าวสัตว์น้ำ
เหมือนเดิม

ขออภัยว่า ผู้สูงวัยที่รักสัตว์น้ำ ยังรักดีสิ่งพิมพ์นิตยสารมากกว่าเว็บไซต์ และ
ถ้าเนื้อหาสาระเข้มข้น ยิ่งชื่นชอบ

จุลสารข่าวกุ้ง ของซีพี ฉบับ 403 เข้มข้นด้วยสาระกุ้งขาววามาไม่ ลึกไม่
ลับเต็มใจเผยแพร่ หัวเรื่อง “การสร้างสมดุลจุลินทรีย์ในน้ำ หลังการฆ่าเชื้อ

โรคในน้ำด้วยสารเคมี” มุ่งไปที่การใช้จุลินทรีย์ที่หลากหลาย เพื่อให้เกิดสมดุลระบบนิเวศน์บ่อเลี้ยง หลังจากฆ่าเชื้อโรคต่างๆ ในน้ำ ซึ่งเรื่องนี้ DR.PETER DE SCHRYVER DR.TOM DEFFOIRDT และ DR.PATRICK SOR GELOOS ได้เขียนรายละเอียดที่สำคัญ 3 เรื่อง ได้แก่ 1. เชื้อแบคทีเรียที่เป็นเหตุของโรค EMS พบได้ทั่วไปในสภาพแวดล้อมที่เป็นน้ำเค็มสูง ซึ่งจะต้องหาทางลดและควบคุมปริมาณเชื้อ 2. การลดเชื้อด้วยการใช้ยาฆ่าในน้ำและพื้นบ่อ ก็ไม่สามารถทำให้หมดได้ หากเชื้ออยู่ในรูปของไบโอฟิล์ม 3. หลังจากลงลูกกุ้ง และ อาหาร จะมีสารอินทรีย์เกิดมาในบ่อ ทำให้เชื้อไวรัสโอบูม เพราะมีความสามารถโตดีกว่าเชื้ออื่นๆ หลายเท่าตัว และ 4. การควบคุมไม่ให้มีไวรัส พาราฮีโมไลติคัส และ แบคทีเรียอื่นๆ กระทำได้โดยการสร้างสมดุลให้ระบบน้ำที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วมีจุลินทรีย์หลากหลาย จนเกิดสมดุลของปริมาณเชื้อและสารอาหารของเชื้อในน้ำ โดยหลักการ แข่ง ช่ม แย่งอาหาร แย่งอากาศ ภายในบ่อ การเพิ่มความหลากหลายของจุลินทรีย์จะเป็นกลไกสำคัญในการควบคุมปริมาณเชื้อไวรัสโอบูม พาราฮีโมฯ และ เชื้อแบคทีเรียอื่นๆ ไม่ให้มีปริมาณมากถึงระดับที่จะก่อปัญหา

วิธีสร้างความสมดุลของจุลินทรีย์ในน้ำให้กลับมา เพื่อให้เกิดความหลากหลาย
เป็นหัวเรื่องหนึ่งที่เสนอแนะหลายวิธี เช่น การใช้จุลินทรีย์โปรไบโอติกเติมลงในระบบการเลี้ยง เป็นกลุ่มบาซิลลัส ซึ่งซีพีได้คัดเลือกไว้แล้ว เช่น ฟิกเชอร์ ไบโอมิมไบโอติก และ ไบโอรีดอกซ์ ซึ่งมีความสามารถในการย่อยสลายสารอินทรีย์ในน้ำและตะกอนพื้นบ่อได้ดี หรือ การใช้น้ำจากบ่อเลี้ยงปลาที่มีการบำบัด และเกิดความสมดุลหมุนเวียนมาใช้เลี้ยงกุ้ง หรือ การใช้ระบบไบโอฟลอคมาใช้อย่างมีประสิทธิภาพ

วิกฤตโควิด 19 สงครามยูเครน-รัสเซีย ก่อให้อำนาจซื้อของคนไทยลดลง พร้อมกับนี้ครัวเรือนทะเลาะกัน แนนอน กุ้งขาว กุ้งก้ามกราม และ ปลาตะเพียน ได้รับผลกระทบมากๆ ส่งผลให้ผู้เลี้ยงกุ้งและปลาต้องหาทางลดต้นทุน ด้วยรูปแบบต่างๆ ปรากฏว่า หน้าปกนิตยสารสัตว์น้ำฉบับนี้ ตอบโจทย์เรื่อง **ธุรกิจคลัสเตอร์** ชัดเจน

การรวมพลังการผลิตและส่งออกของคลัสเตอร์กุ้งก้ามกราม เป็นนวัตกรรมทางธุรกิจที่ต้องใช้ฝีมือของผู้นำค่อนข้างสูง ซึ่ง บริษัท กุ้งหลวงไทย จำกัด สามารถบริหารจัดการ และขับเคลื่อน ธุรกิจนี้ได้เป็นอย่างดี มีภาคี และ ตลาดที่มั่นคง สามารถส่งออกกุ้งก้ามกรามไปยังประเทศจีนได้ เรื่องนี้ ถือว่า ฮือ ฮา ในวงการได้เลยทีเดียว

สารพันปัญหา กุ้ง



Thailand Shrimp



โรคดวงขาวหรืออาการดวงขาวในบ่อกุ้งทำไมบางครั้งจึงทำให้กุ้งตายทั้งบ่อ บางครั้งก็ไม่ใช่โรมากเป็นเพราะสาเหตุใด และจะแก้ปัญหาลikeนี้ได้อย่างไร

aquacare **01 โรคที่เกิดจากเชื้อไวรัส**

01.1 โรคตัวแดงดวงขาว

ป้องกันได้โดย การกักขังเพาะ ก่อนลงกุ้ง ควบคุมคุณภาพน้ำ ให้เหมาะสม ลดการสูญเสีย ออกซิเจนในบ่อ ผ่านการตรวจ เชื้อปัสสาวะโรค

พบดวงขาวบริเวณใต้เปลือกส่วนหัว และลำตัว ลำตัวกุ้งมีสีแดง มีอัตราการตายสูงถึง 100% ภายใน 3-5 วัน

กุ้งเกิดดวงขาวอันเนื่องจากไวรัส ซึ่งจะพบได้ในอายุ ตั้งแต่ 20 วันจนถึงขนาดที่จะจับขายได้ หากเป็นกุ้งเล็ก อายุประมาณ 20-40 วันขึ้นไป กุ้งที่ตายตามขอบบ่อจะเป็น ตัวปกติแต่มีอาการดวงขาว(มองยากหน่อย)ดวงขาวจะมี ลักษณะเล็กเป็นจุด ดวงไม่ใหญ่ถ้าต้องการจะเห็นดวงขาว เมื่อกุ้งตายดึงเปลือกหัวมาดูจะเห็นดวงขาวชัดเจนขึ้นและ กุ้งไม่กินอาหาร อาหารลดลงเร็วมากและอัตราการตาย เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วในวันต่อมาถ้าเป็นกุ้งใหญ่ ประมาณ 10 กรัมขึ้นไป กุ้งที่ขึ้นขอบชุดแรกตัวจะมอมแมม หรือสกปรกนิดหน่อยและบางตัวมีดวงขาวบางตัวไม่มีดวง แต่หลังจากนั้นกุ้งที่ขึ้นขอบชุดใหม่เกือบทั้งหมดจะเป็นกุ้ง

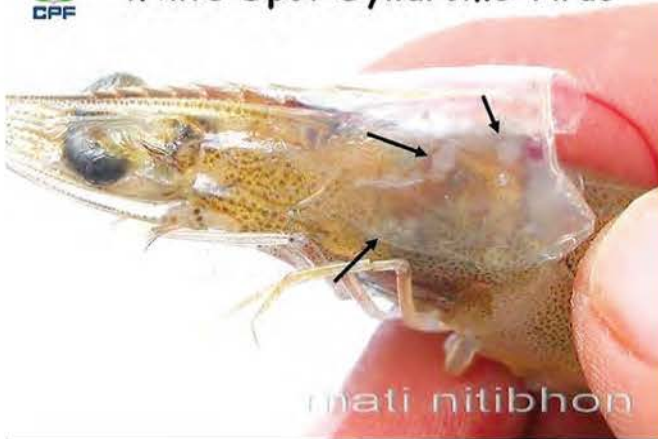
ตัวดี ตัวสะอาด และจะพบกุ้งที่มีอาการดวงขาวไม่มาก ประมาณ 20-30 เปอร์เซ็นต์ของกุ้งที่ตายขอบบ่อทั้งหมด อาหารวันต่อวันลดเร็วมากเนื่องจากกุ้งส่วนใหญ่จะไปกิน กุ้งตายทั้งบ่อ กุ้งก็จะได้รับเชื้อต่อและตายเพิ่มขึ้น

ถ้ามีกุ้งตายมากและเกิดจากไวรัสจริงมักจะแก้ ปัญหาไม่ได้ แต่ถ้าส่งตรวจพีซีอาร์แล้วมีผลเป็นบวกที่ไม่ ชัดเจนมากและกุ้งป่วยมีไม่มากแต่เริ่มๆถ้ายังไม่มีการตาย ทั้งบ่อ กุ้งทั่วไปในบ่อสภาพยังดีอาจจะใส่ฟอร์มาลิน 40-60 ลิตรต่อไร่ในบ่อที่ระดับความลึกของน้ำ 1.50 เมตร กุ้ง ที่ติดเชื้อไวรัส กุ้งที่อ่อนแอจะลอยขึ้นมาผิวน้ำให้ตักออกกุ้ง ที่เหลือก็เลี้ยงต่อไปจนจับขาย แต่ถ้าพบกุ้งตายที่พื้นบ่อ และเป็นตอนกุ้งเล็กต้องปิดบ่อ อย่าให้เชื้อกระจาย แต่ถ้า เป็นกุ้งที่ได้ขนาดก็จับได้เลย อีกทั้งยังต้องระมัดระวังเรื่อง อุปกรณ์ในการใช้จับต้องพรีตด้วยยาฆ่าเชื้อหรือระมัดระวัง ตัวนำพาเชื้อเข้าสู่บ่ออื่นเช่นนกกินกุ้งป่วย ปูในบ่อกุ้งป่วย ย้ายไปบ่ออื่นๆทำให้โรคระบาดออกไปได้

ข้อควรระวัง การใช้ฟอร์มาลินในระดับนี้จะลด ปริมาณออกซิเจนอย่างมากในระยะเวลา 48 ชั่วโมงแรก ดังนั้นต้องเปิดเครื่องให้อากาศเต็มที่ตลอดเวลา บ่อที่มี ปัญหา มีเครื่องให้อากาศน้อยไม่ควรใช้วิธีนี้ ควรวางยอ รอบแนวเลนแล้วเอากุ้งอ่อนแอออกให้มากที่สุดจะดีกว่า การนำกุ้งที่สงสัยว่าป่วยออกมาให้มากที่สุดจะลดปัญหา การติดเชื้อ จากกุ้งปกติไปกินกุ้งป่วยได้อาจจะแก้ปัญห ได้ในบางครั้ง ข้อสังเกตพิเศษ ลักษณะดวงขาวของกุ้งที่ เกิดจากไวรัส มีลักษณะคล้ายขนมโดนัทซึ่งจะมีขอบที่



White Spot Syndrome Virus



เนียนและจะมีจุดสีขาวของผิวเปลือกกุ้งอยู่ตรงกลางวงของดวง หากเป็นกุ้งเล็กจะมีจุดเล็กๆไม่ถึงกับเป็นดวง

สำหรับดวงขาวที่ไม่พบการติดเชื้อไวรัสมีหลายลักษณะคือ

1. เราจะพบกุ้งมีอาการดวงขาวได้ในบ่อที่มีน้ำความเค็มต่ำและมีพีเอชสูงทั้งเข้าป้ายเป็นเวลานานเช่นเข้าพีเอชเกิน 8.3 ป้ายยิ่งสูงขึ้นไปอีก ก่อนเป็นดวงขาวกุ้งจะเป็นตะกอนก่อนเมื่อจับแล้วลากมือ กุ้งในยอบบางตัวจะมีดวงขาวเปลือกส่วนหัวและโคนหาง ไม่มีกุ้งตาย แต่อาจมีขึ้นขอบบ้าง กุ้งที่มีดวงขาวยังกินอาหาร และอาหารก็ไม่ลดลง กุ้งดวงขาวพวกนี้ไม่ได้ติดเชื้อไวรัสดวงขาว พยาธิสภาพของเนื้อเยื่อได้เปลือก เหงือก และกระเพาะอาหารปกติ

แนวทางแก้ไขคือ ลดพีเอชน้ำลงมาถึงจุดที่กุ้งลอกคราบได้ง่าย เพราะที่พีเอชสูงกุ้งไม่ลอกคราบ โตช้า เปลือกลอก และแอมโมเนียก็จะเป็นพิษ ดังนั้นเราจะคุมพีเอชให้ต่ำลง โดยตอนเข้าพีเอชไม่ควรเกิน 8 และรักษาระดับพีเอชน้ำไม่ให้สูงตลอดการเลี้ยง วิธีการลดพีเอชน้ำในบ่อทำได้หลายอย่าง เช่น สารมีฤทธิ์เป็นกรด ตามอัตราส่วนที่มีการกำหนด หรือ ฟอรัมาลิน 5-6 ลิตร/ไร่/ครั้ง ที่ระดับน้ำในบ่อลึก 1.2 เมตร ใส่ช่วงตอนเย็นประมาณ 4 ทุ่มเย็น ด้านท้ายลม 2-3 ลิตรต่อไร่และกลางคืนประมาณ 1-2 ทุ่มอีก 3 ลิตรต่อไร่ ทำอย่างนี้ทุกวันจนกว่าพีเอชจะลดลงมาซึ่งอาจใช้เวลา 3-5 วัน สาเหตุที่ไม่ลดพีเอชอย่างรวดเร็วเนื่องจากไม่ต้องการให้กระทบกับสีน้ำหรือป้องกันแพลงก์ตอนในบ่อไม่ให้เปลี่ยนแปลงมาก เมื่อพบว่าพีเอชของน้ำ

ลดลง จนถึงจุดที่กุ้งลอกคราบได้ เราก็จะไม่พบกุ้งมีอาการดวงขาวแต่อาจจะพบเปลือกที่มีดวงขาวในยอบบ้างเท่านั้น

2. มีกุ้งขึ้นขอบและกุ้งที่ขึ้นขอบเกือบทั้งหมด มีอาการดวงขาว และสภาพกุ้งที่ขึ้นขอบทั้งหมดเป็นกุ้งโหม (ตัวสกปรก เหงือกสกปรก ตัวไม่แน่น) โดยพบว่าส่วนหัวและปล้องแถวโคนหางมีดวงขาว อาจพบมีกุ้งตายบ้างและมักเป็นกุ้งที่มีอายุพอสมควรเช่นกุ้งขนาดน้ำหนัก 10 กรัม อาหารในบ่อโดยรวมลดลงนิดหน่อยไม่ถึงกับลดมากเช่นเคยกินที่ 15 กิโลกรัม ตอนนั้นเหลือ 12 กิโลกรัม กุ้งในยอบส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นกุ้งปกติ แต่กุ้งลักษณะดวงขาวเช่นนี้จะขึ้นขอบมากหลังจากคืนที่ผ่านมาเป็นวันที่กุ้งในบ่อส่วนใหญ่ลอกคราบและเป็นบ่อที่มักจะเกิดตะกอนมาก น้ำขุ่นหรือแพลงก์ตอนดรอปรเป็นจำนวนมาก เราจะพบกุ้งตัวโหมที่เกาะตามขอบบ่อมีดวงขาวเกือบทุกตัว

แนวทางแก้ไข เก็บกุ้งที่ขึ้นขอบบ่อให้หมด ปรับปรุงคุณภาพน้ำเช่นทำสีน้ำในกรณีที่มีน้ำขุ่นมีตะกอนมาก ต้องทำสีน้ำให้เกิดขึ้นใหม่โดยเร็ว โดยปิดเครื่องตีน้ำให้ตะกอนตกสีน้ำจะเริ่มเกิดขึ้นเต็มบ่อพอเหมาะสีน้ำก็จะเกิดขึ้นควบคุมพีเอชให้พอเหมาะ และทำทุกการจัดการที่เอื้ออำนวยให้สภาวะในบ่อดีขึ้น

ลักษณะเช่นนี้ไม่เกิดจากเชื้อไวรัสดวงขาวถ้าเอากุ้งที่ขึ้นขอบบ่อไปตรวจเช็คพีเอชไม่พบการติดเชื้อไวรัส หรือดูลักษณะเนื้อเยื่อจะพบการติดเชื้อแบคทีเรียบ้างในตับและตับอ่อนและผิวได้เปลือก

3.สถานการณ์ที่พบกุ้งดวงขาวซึ่งเป็นกุ้งใหญ่พร้อมที่จะจับขายได้แล้ว เมื่อทำการสุ่มเห่าน้ำหนักกุ้ง โดยเฉพาะกุ้งที่อยู่ลึกๆเข้าไปในบ่อ กุ้งที่ติดแหสุ่มขึ้นมาพบกุ้งมีอาการดวงขาวบ้างบางตัว สัตว์กุ้งค่อนข้างคล้ำหรือสภาพกุ้งมีความแข็งแรงประมาณ 70เปอร์เซ็นต์แต่สภาพโดยรวมของบ่อไม่พบกุ้งขึ้นขอบ อาหารกินตามปกติ แต่อาจพบคราบดวงขาวในยอบบ้าง ลักษณะเช่นนี้ไม่ได้เกิดจากเชื้อไวรัสดวงขาว



เนื่องจากดวงขาวที่เกิดขึ้นในบ่อมีหลายชนิดดังที่กล่าวข้างต้น มีทั้งที่มีไวรัสเกี่ยวข้องและไม่มีไวรัส การแก้ปัญหา ก็จะแตกต่างกัน ในกรณีที่เกษตรกรพบกุ้งเป็นดวงขาวและไม่สามารถวิเคราะห์ว่าเป็นแบบใด ควรนำกุ้งป่วยไปเช็คพีซีอาร์ว่าเกิดจากไวรัสหรือไม่ นักวิชาการจะช่วยย้อมสีชิ้นส่วนของเหงือกดูลักษณะการติดเชื้อไวรัส หากไม่ใช่ไวรัสก็จะได้ทำการแก้ไขตามสาเหตุและเลี้ยงต่อไปจนได้ขนาดจับ แต่หากเกิดจากไวรัสจริงจะได้ตัดสินใจถูกต้องและระมัดระวังการแพร่ระบาดสู่บ่ออื่นๆ



เด่นจากปก



SIAM AGRO-FISH
INTERNATIONAL GROUP



บริษัท
GPS
โกลเด้น พรอน ซัพพลาย
จำกัด



คุณมินท์ เนติคุณธรรม (สยาม)
CEO บริษัท กุ้งหลวงไทย จำกัด



บริษัท กุ้งหลวงไทย จำกัด

ปฏิวัติผลิต “ก้ามกรามเพศผู้พรีเมียม” แข่งแข็งส่งออก
จำหน่ายต่างประเทศด้วยธุรกิจ “คลาสเตอร์” ในประเทศไทย



คุณมินท์ และ คุณจิจี คิว

วิกฤตเศรษฐกิจโลกจากการแพร่ระบาดของเชื้อโควิด 19 และ สงครามยูเครน-รัสเซีย ส่งผลกระทบต่อระบบเศรษฐกิจอย่างรุนแรง ประเทศไทยโดยนักลงทุน-เอกชน พยายามจะขับเคลื่อนธุรกิจให้รอด

โดยเฉพาะธุรกิจเพาะเลี้ยงกุ้ง ที่ต้องใช้ฝีมือขั้นเทพ เนื่องจากมีแรงกดดันหลายด้าน แต่ประเทศไทยมี “จุดแข็ง” ด้านพันธุกรรม อาหาร สภาพภูมิศาสตร์ และความสามารถของเอกชน ตลอดห่วงโซ่อุปทาน โดยเฉพาะพันธุกรรมกุ้ง ทั้ง กุ้งขาว วนาไม กุ้งกุลาดำ และ ก้ามกราม ล้วนผลิตได้เอง

กุ้งก้ามกรามแม่น้ำจะกระจายอยู่ทั่วประเทศเป็นหลัก แต่เวลานี้กระจายไปยังประเทศจีน และประเทศอื่นๆ เพราะกุ้งก้ามกรามมีเอกลักษณ์แตกต่างจาก กุ้งกุลาดำ และ กุ้งขาววานาไม ในด้านรสชาติ และขนาดที่ใหญ่กว่า ดังนั้น คุณมินท์ เนติคุณธรรม และ คุณชิจิ คือนักธุรกิจสัตว์ปีก ผูกพันกับผู้บริโภคในจีนมาตลอดเล็งเห็นว่า กุ้งก้ามกรามได้รับความนิยมจากชาวจีนมากขึ้น จึงได้ศึกษารูปแบบธุรกิจ ตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ พุดง่ายๆ ว่า ได้เรียนรู้ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และ อุปสรรค ในการลงทุน จึงตัดสินใจลงทุนลงแรง แลวงหาพันธมิตรมืออาชีพในธุรกิจกุ้งก้ามกราม

ในที่สุดได้ตั้ง บริษัท กุ้งหลวงไทย จำกัด ขับเคลื่อนธุรกิจทั้งระบบ โดยเริ่มจากการผลิตแม่พันธุ์-พ่อพันธุ์ ที่ให้ผลผลิตลูกกุ้งเพศผู้มากกว่า 80% ในระบบ Biosecurity ของ “บริษัท ไกลเด็นพรอน ซัพพลาย จำกัด” ซึ่งสายพันธุ์กุ้งก้ามกรามโตเร็ว และแข็งแรง ส่วนนอเพเลียสที่ผลิตได้ส่งให้กับทีม “บีเคเอสฟาร์ม” ผู้ผลิตกุ้งคว่ำให้มีความแข็งแรง P5-P7 ภายใต้ชื่อ “กุ้งหลวง P”

ด้วยนโยบายของบริษัทที่ต้องการเพิ่มอัตราการรอดของลูกกุ้งหลวง จึงลดความเสี่ยงของเกษตรกรและลดระยะเวลาการชำลูกกุ้ง ด้วยการสร้างฟาร์มอนุบาลลูกกุ้งให้มีความยาวประมาณ 2.5 เซนติเมตร ภายใต้ชื่อ “กุ้งหลวง PL”



บ่ออนุบาล ลูกกุ้ง ในระบบปิด ป้องกันเชื้อโรค



บ่ออนุบาลลูกกุ้งระยะ PL

โดยเกษตรกรจะต้องมีคำสั่งซื้อล่วงหน้า แล้วนำไปเข้าสู่ระบบกุ้งใช้เวลา 50-60 วันสำหรับกุ้งขนาด 300 ตัวต่อกิโลกรัม อัตราปล่อย 100,000 ตัวต่อไร่ เป็นสายพันธุ์เพศผู้มากกว่า 80 % เกษตรกรสามารถเลือกใช้ “กุ้งหลวง P” หรือ “กุ้งหลวง PL” ได้ตามความถนัดและความพร้อมของแต่ละพื้นที่ ด้วยมาตรการการผลิตพ่อ-แม่พันธุ์ในระบบ Biosecurity และฟาร์มผลิตกุ้งคว่ำ (P5-P7) ที่ได้จาก GAP ของกรมประมง จึงสามารถออกไปเกิดของผลผลิต “กุ้งหลวง P” และ “กุ้งหลวง PL” ให้กับเกษตรกรได้

กุ้งหลวงมีอัตราแลกเนื้อที่ต่ำ [FCR ไม่เกิน 1.5] ในระยะเวลาการเลี้ยงที่สั้นลง

ยอมรับว่า การผลิตลูกกุ้งก้ามกรามเพศผู้ให้ได้คุณภาพนั้น คุณมินท์ได้เชิญบริษัทยาชั้นนำ เป็นที่รู้จักระดับประเทศ มาร่วมธุรกิจคลัสเตอร์

เช่นเดียวกับธุรกิจลงน้ำ คือ ฟาร์มเลี้ยงกุ้งเนื้อได้เชิญ “สหกรณ์ประมงบางแพ จำกัด” มาเป็นหัวรถจักร

ขับเคลื่อนพื้นที่จังหวัดราชบุรี และในภาคพื้นที่ 2 น้ำ (น้ำจืด + น้ำเค็ม) มี “เอก-อร ฟาร์ม” เป็นผู้ส่งเสริมและรวบรวมเกษตรกรเลี้ยงกุ้งก้ามกรามจังหวัดฉะเชิงเทราและยังเล็งเห็นอีก 2 พื้นที่คือจังหวัดนครปฐมและจังหวัดสุพรรณบุรี ซึ่งอยู่ระหว่างการประสานงาน

ประเทศไทยมีพื้นที่การเลี้ยงกุ้งก้ามกรามแบบพัฒนาประมาณ 1 แสนไร่ ปล่อยลูกกุ้ง 5,000 ตัวต่อไร่เลี้ยง 3 รุ่นต่อปี ต้องใช้ลูกกุ้ง 120 ล้านตัวต่อเดือน คิดผลผลิตกุ้งเนื้ออัตรารอด 50% โดยไซซ์เฉลี่ย 20 ตัวต่อกิโลกรัม จะมีกุ้งก้ามกรามออกสู่ตลาดประมาณวันละ 100 ตัน



กุ้งขาว สลวยพันธุ์ผู้ตัวที่แข็งแรง สมบูรณ์



“

สำหรับคลัสเตอร์กุ้งก้ามกรามที่มีคุณมินท์ เป็นประธาน ได้วางแผนการผลิตกุ้งเนื้อแช่แข็งเพียง 10% ของการผลิตกุ้งทั้งประเทศในเบื้องต้น และเตรียมการวางแผนที่จะส่งกุ้งเนื้อแช่แข็งส่งไปยังประเทศจีน และประเทศเกาหลี

”



กุ้งก้ามกราม แข็งแรง สมบูรณ์



ห้องเย็นสำหรับ Packing ส่งต่างประเทศ

จึงต้องลงทุนสร้างห้องเย็นมาตรฐาน GMP ความจุ 2,500 ตัน บนเนื้อที่ 12 ไร่ ด้วยงบประมาณหลายล้านบาท เป็นการลงทุนอุตสาหกรรมปลายน้ำให้ครบวงจร และห้องเย็นเพื่อแช่แข็ง คือ หัวใจของการรักษาคุณภาพกุ้งเชิงโภชนาการ ในชื่อ “บริษัท สยาม อะโกร-ฟิช อินเตอร์เนชั่นแนล กรุป”

แต่ในระบบขนส่ง หรือ โลจิสติกส์ ผู้คอนเทนเนอร์ทาง กลุ่มบริษัท กุ้งหลวงไทย จำกัด ก็ได้มีการดำเนินการเป็นที่เรียบร้อยแล้ว โดยมีบริษัทดำเนินการเป็นของตัวเอง

จุดแข็งของกุ้งหลวงฯ ก็คือ ทุกส่วนในคลัสเตอร์เป็นมืออาชีพทั้งหมด สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ชัดเจน โดยเฉพาะผู้เลี้ยงกุ้งเนื้อ ต้องได้ “ทบ.1” การันตี ตามด้วยมาตรฐาน GAP “เกษตรกรที่จะได้รับซื้อกุ้งคืน ต้องมีทบ.1 และ GAP เพื่อให้เป็นไปตามที่กรมประมงต้องการ” คุณมินท์ให้ความเห็น

สำหรับในจีน คุณมินท์ยืนยันว่า ทาง บริษัท กุ้งหลวงไทย จำกัด พร้อมทั้ง ทีมงาน ตัวแทนจำหน่าย และห้องเย็น และการเตรียมการ ตามกระบวนการกฎเกณฑ์การส่งออกกุ้งแช่แข็ง ระหว่างไทย และ จีน



เรือขนส่งสินค้า ทางแม่น้ำโขงไปประเทศจีน

การทำงานเป็นทีมธุรกิจแบบคลัสเตอร์นั้น จะมีรูปแบบการถ่ายทอดองค์ความรู้ผ่านสื่อทุกแขนง ทั้งออฟไลน์/ออนไลน์ เพื่อให้ทุกคนเรียนรู้พร้อมๆ กัน อันจะเป็นประโยชน์ต่อการแก้ปัญหาและพัฒนาอย่างฉับไว เพื่อให้เป้าหมายธุรกิจที่วางไว้บรรลุอย่างมีประสิทธิภาพ

นี่คือก้าวแรกของประเทศไทย ในการผลิตกุ้งก้ามกรามแช่แข็งพรีเมียมส่งจีนด้วยธุรกิจคลัสเตอร์

มันเป็นงานท้าทายของ บริษัท กุ้งหลวงไทย จำกัด เพราะการส่งเสริมเกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งก้ามกรามในประเทศที่มีสภาพแวดล้อมต่างกันใช้ปัจจัยการผลิตได้เสรี โดยไม่ใช้สารต้องห้าม และขายกุ้งให้บริษัทในราคาตลาด โดยไม่จำเป็นต้องนำ พรบ.เกษตรพันธสัญญา มาใช้ ความเชื่อใจ และ ซื่อสัตย์ ต่อกัน คือ กติกาที่ทุกคนในคลัสเตอร์ยึดมั่น น่าจะนำพาความสำเร็จรออยู่ข้างหน้า



กุ้งก้ามกรามเนื้อ ไซส์ใหญ่ เตรียมส่งออก

สนใจเข้าร่วมโครงการ ติดต่อ

บริษัท กุ้งหลวงไทย จำกัด

เลขที่ 22 ถนนสุคนธสวัสดิ์ 34 แขวงลาดพร้าว 94

เขตลาดพร้าว กทม. โทร.097-492-6161,

Email: kungluangthai@breeze-corp.biz