

ในทางสัตววิทยาได้แบ่งสัตว์ออกเป็น 2 พวกใหญ่ ๆ คือ สัตว์มีกระดูกสันหลัง และ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ปัจจุบันสัตว์ที่ได้รับการตั้งชื่อแล้วมีจำนวนมากกว่า 1 ล้านชนิด ในจำนวนนี้มีอยู่ถึง 95 เปอร์เซ็นต์ เป็นสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ซึ่งแต่ละกลุ่มแต่ละชนิดต่างก็มีรูปร่าง ลักษณะ ถิ่นอาศัย และความเป็นอยู่ที่แตกต่างกันออกไปอย่างมากมาย สัตว์ดังกล่าวนี้ มีความสัมพันธ์กับมนุษย์ทั้งในทางที่เป็นคุณและเป็นโทษ ที่มีคุณค่ามีความจำเป็นต่อชีวิตมนุษย์ คือ สัตว์เหล่านี้สามารถที่จะนำมาเป็นอาหารของมนุษย์ บางชนิดเป็นสมุนไพรมีสรรพคุณเป็นยา รักษาโรคได้คย

สำหรับการศึกษาเกี่ยวกับสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่ใช้เป็นอาหารนี้ ได้มีการศึกษากันอย่างกว้างขวาง และมีอยู่หลายชนิดที่นักวิทยาศาสตร์ทางโภชนาการได้วิเคราะห์แล้วพบว่า มีคุณค่าทางอาหารสูงเทียบเท่ากับที่ได้จากสัตว์มีกระดูกสันหลัง

ประเทศไทยของเรานับว่าอุดมไปด้วยสัตว์นานาชนิด ดังที่มีผู้ศึกษาเกี่ยวกับสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่นำมาประกอบเป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (นฤมล, 2525) ภาคตะวันออกและตะวันตก (สมศักดิ์, 2525) และภาคกลาง (ชูศิลป์, 2526) ของประเทศไทย ซึ่งแสดงว่าคนไทยได้นิยมนำสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง มาประกอบเป็นอาหารรับประทานกันในครัวเรือนของแต่ละท้องถิ่นเป็นเวลายาวนานแล้ว

การวิจัยนี้เป็นการศึกษาถึงสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารของประชาชนในภาคใต้ของประเทศไทย อันเป็นภูมิภาคที่กล่าวได้ว่า อุดมไปด้วยทรัพยากรทั้งบนบกและในทะเล เฉพาะอย่างยิ่งสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่อาศัยอยู่ในทะเล อันได้แก่ พวกกุ้ง ปู หอย หมึก ฯลฯ ได้ทำการศึกษาถึงชนิดของสัตว์ดังกล่าว พร้อมทั้งกรรมวิธีการประกอบเป็นอาหาร ถิ่นอาศัยการแพร่กระจาย ราคา ตลอดจนความนิยมในการรับประทานสัตว์ชนิดนั้น เพื่อเป็นแนวทางในอันที่จะทำการศึกษาต่อไปในด้านต่าง ๆ อย่างกว้างขวาง อาทิ การเพาะเลี้ยง การประมง การโภชนาการ สาธารณสุข รวมถึง เศรษฐศาสตร์ และการพาณิชย์

สำหรับภาคใต้หรือปักษ์ใต้ประกอบด้วยจังหวัดต่าง ๆ รวม 14 จังหวัด คือ ชุมพร ระนอง สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช พังงา กระบี่ ภูเก็ต พัทลุง ตรัง สงขลา สตูล ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส ภาคใต้ตั้งอยู่บนคาบสมุทรอินโดจีนเป็นส่วนที่แผ่นดินแคบยื่นออกไปเป็นแหลมซึ่งตั้งอยู่ระหว่างทะเลอันดามัน มหาสมุทรอินเดีย กับทะเลจีนใต้ มหาสมุทรแปซิฟิก มีความยาวจากเหนือจรดใต้ประมาณ 750 กิโลเมตร เนื้อที่ทั้งหมดประมาณ 78,143 ตารางกิโลเมตร ภาคใต้มีภูมิประเทศทุกลักษณะคือ มีที่ราบสำหรับปลูกข้าว และพืชผักสวนยางพารา สวนผลไม้ มีภูเขา หาดทรายชายทะเลและทะเลสาบ โดยเฉพาะชายฝั่งทะเลมีความยาวถึง 1,672.60 กิโลเมตร นอกจากนี้ยังมีสภาพป่าชายเลนที่อุดมสมบูรณ์ที่สุดในประเทศไทย อยู่ทางชายฝั่งทะเลด้านตะวันตกตั้งแต่พรหมแดนพม่าลงไปยาวประมาณ 500 กิโลเมตร ทำให้ภาคใต้ของไทยอุดมไปด้วยสัตว์นานาชนิด โดยเฉพาะอย่างยิ่งสัตว์น้ำซึ่งเกือบทุกจังหวัดมีอาณาเขตส่วนใดส่วนหนึ่งติดต่อกับทะเล ยกเว้นจังหวัดยะลาที่ไม่มีอาณาเขตติดต่อกับทะเล สำหรับสภาพภูมิอากาศนั้น บริเวณภาคใต้มีฝนในฤดูมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ ระหว่างเดือนพฤษภาคม - กันยายน และในฤดูมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ระหว่างเดือนพฤศจิกายน - กุมภาพันธ์ ซึ่งเป็นฤดูหนาวก็จะยังคงมีฝนอยู่ โดยเฉพาะบริเวณชายฝั่งตั้งแต่จังหวัดชุมพรลงไปจะมีฝนตกมากในฤดูนี้ จึงนับได้ว่าบริเวณดังกล่าวนี้มีสภาพอากาศเป็นแบบฝนเมืองร้อนตลอดปี อุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 26 - 27 องศาเซลเซียส ประชาชนมีอาชีพทางการเพาะปลูก การประมง การป่าไม้ และการทำเหมืองแร่

การสอบสวนเอกสาร

เรื่องราวที่เกี่ยวกับสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่มีส่วนสัมพันธ์กับชีวิตมนุษย์ โดยเฉพาะพวกที่สามารถนำมารับประทานเป็นอาหารได้นั้น ได้มีผู้ศึกษากันมาอย่างกว้างขวางในถิ่นต่าง ๆ จนถึงปัจจุบัน สำหรับสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารของประชาชนในภาคใต้นั้น อาจแบ่งออกเป็นพวกใหญ่ ๆ

พวกซีเร็นโคเรท (Coelenterates) เท่าที่พบว่าเป็นอาหารได้แก่ แมงกะพรุน และคอกไม้ทะเล ซึ่งมีผู้ได้ศึกษาไว้ดังนี้

ก. แมงกะพรุน

Kramp (1961) ได้จำแนกอนุกรมวิธานของแมงกะพรุนน้ำเค็มพร้อมทั้งบรรยายลักษณะของแมงกะพรุนชนิดต่าง ๆ โดยเฉพาะชนิดที่ใช้เป็นอาหาร

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) ได้สำรวจสัตว์ทะเลที่เป็นอาหารของคนไทย พบแมงกะพรุนน้ำเค็มเพียง 1 ชนิด

Davidson (1976) เขียนหนังสือ Sea Food of South-East Asia พบแมงกะพรุนทะเลที่ชนแถบนี้นำมารับประทาน 1 ชนิด

พจนานุกรม (2521) ได้รายงานผลการสำรวจการทำแมงกะพรุนและอาชีพการทำแมงกะพรุนแห่งตามจังหวัดชายทะเลในอ่าวไทย พบว่า แมงกะพรุนที่ใช้เป็นอาหารมี 3 ชนิด

สมศักดิ์ (2525) เสนอวิทยานิพนธ์เรื่อง สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหาร ในภาคตะวันออก และภาคตะวันตกของประเทศไทย พบแมงกะพรุนที่ประชาชนแถบนี้นำมารับประทานกัน 2 ชนิด

ชูศิลป์ (2526) เสนอวิทยานิพนธ์เรื่อง สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคกลางของประเทศไทย พบแมงกะพรุนที่ประชาชนในภาคนี้นำมารับประทาน 1 ชนิด

ข. คอกไม้ทะเล

Chuang (1961) เขียนหนังสือ On Malayan Shores บรรยายถึงชนิดต่าง ๆ ของสัตว์และพืชที่พบ บริเวณชายฝั่งมลายู และไกลกว่าถึงพวกคอกไม้ทะเลซึ่งจัดอยู่ในอันดับ Actiniaria โดยพบเพียง 2 สกุล

พวกหอยปากเปิด (Brachiopods)

Chuang (1961) ศึกษาชนิดของสัตว์บริเวณชายฝั่งทะเลมลายู พบพวก Brachiopods ที่สำคัญคือ Lingula unguis

สุภาพ (2509) ศึกษาหอยปากเปิดชนิด Lingula unguis ถึงลักษณะภายนอกและภายใน ถิ่นอาศัย และพฤติกรรมของสัตว์ชนิดนี้

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) พบหอยปากเปิดที่นำมาเป็นอาหารพบ 1 ชนิด คือ Lingula anatina (Lamarch)

Davidson (1977) บรรยายเกี่ยวกับหอยปากเปิดที่เป็นอาหารในภูมิภาคเอเชียอาคเนย์ ว่าเป็นชนิด Lingula unguis

สมศักดิ์ (2525) ศึกษาหอยปากเปิดที่เป็นอาหาร ในภาคตะวันออกและตะวันตกของไทย ว่าเป็นชนิด Lingula unguis

ชูศิลป์ (2526) พบว่า หอยปากเปิดชนิด Lingula unguis นี้ก็เป็นอาหารของประชาชนในภาคกลางของประเทศไทยด้วยเช่นกัน

พวกดินทะเล หอย และหมีก (Mollusks) สามารถนำมาทำเป็นอาหารได้หลายชนิด ผู้ทำการศึกษาไว้ที่สำคัญ ๆ มีดังนี้

ก. ดินทะเล และหอย

จินดา (2503) ศึกษาชนิดของหอยที่ใช้เป็นอาหารในกรุงเทพฯ 12 ครอบครัว รวม 14 ชนิด

Chuang (1961) เขียนหนังสือ On Malayan Shores ศึกษาถึงสิ่งมีชีวิตที่พบตามบริเวณชายทะเลของชายฝั่งมลายู ครอบคลุมอย่างยิ่งจำพวกหอยซึ่งมีหลายชนิดที่พบในประเทศไทยด้วย

Kira (1965) ใ้รวบรวมหอยชนิดต่าง ๆ ทั้งน้ำจืดและน้ำเค็ม ในเขตมหาสมุทรแปซิฟิกฝั่งตะวันตก มีหลายชนิดที่พบในประเทศไทยด้วยเช่นกัน นอกจากนี้ยังกล่าวถึงแหล่งและชนิดที่สามารถนำมารับประทานได้

สมนึก (2508) เสนอวิทยานิพนธ์เรื่อง คุณค่าทางอาหารของหอย 11 ชนิด โดยทำการวิเคราะห์หาค่าคุณค่าทางอาหารของหอยที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ

โชติ (2509) รวบรวมรายชื่อหอยในเมืองไทย ทั้งหอยน้ำจืดและน้ำเค็ม มีจำนวนทั้งสิ้น 120 ชนิด

Habe (1968) รวบรวมชนิดของหอยชนิดต่าง ๆ ทั้งน้ำจืดและน้ำเค็ม ในเขตมหาสมุทรแปซิฟิกฝั่งตะวันตก เพิ่มเติมจากที่ Kira (1965) ได้ทำไว้

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) รายงานถึงชนิดของหอยน้ำเค็มที่ใช้เป็นอาหารของคนไทย พบมีจำนวนทั้งสิ้น 45 ชนิด

Brandt (1974) ใ้รวบรวมหอยน้ำจืดที่มีอยู่ในประเทศไทยพร้อมทั้งศึกษาทางอนุกรมวิธาน ถิ่นอาศัย ตลอดจนการเป็นพาหะของโรคพยาธิใบไม้ในหอยบางชนิด

Neilson (1976) เขียนผลงานวิจัยเกี่ยวกับการศึกษาชนิดของหอยน้ำเค็มสองฝาบริเวณแนวปะการัง หน้าศูนย์ชีววิทยาทางทะเล จังหวัดภูเก็ต พบจำนวนทั้งสิ้นถึง 91 ชนิด

Davidson (1977) เขียนหนังสือเรื่อง Sea Food of South-East Asia กล่าวถึงหอยน้ำเค็มที่ใช้เป็นอาหาร 32 ชนิด

Tantanasiriwong (1978) เขียนผลงานวิจัยการศึกษาชนิดของหอยฝาเดี่ยวจากบริเวณเกาะภูเก็ต ชายฝั่งข้างเคียง และหมู่เกาะต่าง ๆ ทางคาบสมุทรฝั่งตะวันตก รวบรวมได้ทั้งสิ้น 392 ชนิด

Kirtisinghe (1978) เขียนหนังสือเรื่อง Sea Shells of Sri Lanka บรรยายถึงชนิด รูปร่างลักษณะและชน หอยน้ำเค็มที่พบในประเทศศรีลังกา รวมทั้งชนิดอื่น ๆ ที่พบได้ทั่วไปในบริเวณมหาสมุทรอินเดีย และ มหาสมุทรแปซิฟิก

Tantanasiriwong (1979) ได้เขียนผลงานวิจัยเกี่ยวกับการศึกษาชนิดของ หอยน้ำเค็มสองฝา ที่รวบรวมได้จากบริเวณเกาะภูเก็ต, ชายฝั่งข้างเคียง และหมู่เกาะต่าง ๆ ทางคาบสมุทรฝั่งตะวันตกของไทย เป็นจำนวนทั้งสิ้น 241 ชนิด

สมศักดิ์ (2525) ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหาร ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและตะวันตกของประเทศไทย พบหอยที่นำมาเป็นอาหารทั้งสิ้น 53 ชนิด เป็นหอยน้ำจืด 21 ชนิด และหอยน้ำเค็ม 31 ชนิด

นฤมล (2525) ศึกษาถึงสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย พบหอยน้ำจืด 28 ชนิด น้ำเค็ม 5 ชนิด

ชูศิลป์ (2526) ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคกลางของไทย พบหอยน้ำจืดที่เป็นอาหาร 46 ชนิด และหอยน้ำเค็ม 19 ชนิด

ข. หมึก

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) ได้สำรวจสัตว์ทะเลที่เป็นอาหารของคนไทย พบหมึก 8 ชนิด

Voss และ Williamson (1971) ศึกษาชนิดของหมึกบริเวณเกาะฮ่องกง รวบรวมได้ 37 ชนิด

ไพศาล (2517) ได้เสนอวิทยานิพนธ์เรื่อง การศึกษาชนิดของหมึกในอ่าวไทย มีจำนวนทั้งสิ้น 25 ชนิด

Perera (1975) ได้ทำการศึกษาทางอนุกรมวิธานของหมึกกระดูกและหมึกกล้วย บริเวณน่านน้ำของประเทศศรีลังกา พบทั้งสิ้น 9 ชนิด

Davidson (1977) เขียนหนังสือ Sea Food of South-East Asia พบหมึกที่ใช้เป็นอาหารในแถบภูมิภาคนี้รวม 8 ชนิด

สมศักดิ์ (2525) ศึกษาชนิดของหมึกที่ประชาชนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและตะวันตกของไทยนำมารับประทานรวม 16 ชนิด

นฤมล (2525) ศึกษาชนิดของหมึกที่ประชาชนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทยรับประทานเป็นอาหาร 5 ชนิด

ชูศิลป์ (2526) พบหมึก 13 ชนิดที่เป็นอาหารของประชาชนในภาคกลางของไทย พวกสัตว์ขาข้อ (Arthropods) ได้แก่ กุ้ง ปู กุ้ง แมลง ฯลฯ ที่นำมาเป็นอาหาร มีผู้ศึกษาไว้ดังนี้

ก. กุ้ง

โชติ (2493) รายงานกุ้งที่พบในประเทศไทย จำนวน 39 ชนิด

Dall (1957) รวบรวมชนิดของกุ้งทะเลในครอบครัว Penaeidae ของประเทศออสเตรเลีย กุ้งเหล่านี้มีหลายชนิดที่พบในประเทศไทย

Hall (1962) รวบรวมชนิดของกุ้งทะเล ครอบครัว Penaeidae ในน่านน้ำแถบอินโดแปซิฟิกฝั่งตะวันตก จำนวนทั้งสิ้น 53 ชนิด

ไพบุลย์ (2506) รายงานพบ Scyllarid Lobsters 4 ชนิด ในน่านน้ำไทย

Chang-Cheng (1965) เขียนหนังสือเรื่อง Edible Crustacea of Taiwan ประกอบด้วย กุ้งน้ำจืด กุ้งน้ำเค็ม กุ้งมังกร และกุ้งกระดาน รวมทั้งหมด 29 ชนิด มีหลายชนิดที่พบในประเทศไทย

Banner และ Banner (1966) เขียน monograph ของกุ้งกึ่งคันของประเทศไทย พบ 58 ชนิด และเป็นชนิดใหม่ 8 ชนิด

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) ได้ทำการสำรวจสัตว์ทะเลที่เป็นอาหารของคนไทย พบกุ้งน้ำเค็ม 13 ชนิด

ไพบูลย์ (2513) รายงานพบกุ้งมังกร 5 ชนิด ในน่านน้ำไทย

Bhatia (1974) รายงานพบกุ้งมังกร 6 ชนิด ทางฝั่งทะเลด้านตะวันตกของไทย

Lumubol (1974) เสนอวิทยานิพนธ์เกี่ยวกับการศึกษาอนุกรมวิธานของกุ้ง Penaeid ในอ่าวไทย จำนวน 36 ชนิด

พิมลพรรณ (2518) เสนอวิทยานิพนธ์เกี่ยวกับอนุกรมวิธานของกุ้งพาลีโมนิคในประเทศไทย พบ 12 ชนิด

Omori (1975) ได้รายงานการศึกษาเกี่ยวกับอนุกรมวิธานของกุ้งเคย ในสกุล Acetes ในประเทศไทย พบ 6 ชนิด

สมนึก และ พจนา (2520) รายงานผลการสำรวจชนิดและแหล่งการทำประมงเคยในอ่าวไทย พบว่ามีอยู่ 3 สกุล รวม 6 ชนิด

Holthuis (1980) รายงานเกี่ยวกับกุ้งที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจของ FAO พบจำนวน 42 ชนิด ที่อยู่ในน่านน้ำของประเทศไทย และในปีเดียวกันก็ได้เขียน FAO Species Catalogue Vol.I Shrimps and Prawns of the World โดยรวบรวมรายชื่อของกุ้งทั่วโลก พร้อมทั้งรายละเอียดต่าง ๆ ซึ่งมีประโยชน์ในด้านการประมง เป็นจำนวนทั้งสิ้น 343 ชนิด จาก 17 ครอบครัว

สมนึก และขวัญไชย (2525) รายงานผลการศึกษาการประมงเคยในอ่าวไทย ในช่วงระหว่างเดือนมกราคม-ธันวาคม 2522 พบกุ้งเคย 5 สกุล รวม 8 ชนิด

สมศักดิ์ (2525) ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกและตะวันตกของไทย พบกุ้งน้ำจืด 7 ชนิด และกุ้งน้ำเค็ม 23 ชนิด

นฤมล (2525) ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทย พบกุ้งน้ำจืด 7 ชนิด และกุ้งน้ำเค็ม 4 ชนิด

ชูศิลป์ (2526) ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคกลางของไทย พบกุ้งน้ำจืด 6 ชนิด และกุ้งน้ำเค็ม 23 ชนิด

ข. กุ้งก้ามกราม

Suvatti (1950) รวบรวมรายชื่อสัตว์ที่พบในประเทศไทย พบกุ้งก้ามกราม 9 ชนิด บริเวณอ่าวไทย

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) พบกุ้งก้ามกรามที่นำมาเป็นอาหารของคนไทย จำนวน 8 ชนิด

Dingle และ คณะ (1977) รายงานผลการสำรวจกุ้งก้ามกรามบริเวณเกาะภูเก็ต พบ 15 ชนิด

Davidson (1977) เขียนหนังสือ Sea Food of South-East Asia พบกุ้งก้ามกรามที่นำมาเป็นอาหารในแถบนี้ 3 ชนิด

ไพฑูริย์ (2523) เขียนหนังสือกุ้งก้ามกรามของประเทศไทยพบกุ้งก้ามกรามในอ่าวไทย 34 ชนิด เป็นชนิดใหม่ 2 ชนิด และทางคานทะเลอันดามัน 36 ชนิด ซึ่งเป็นชนิดที่ซ้ำกัน 21 ชนิด และในปี 2524 ก็ได้มีรายงานเกี่ยวกับกุ้งก้ามกรามที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจของประเทศไทยที่ประชาชนนิยมรับประทาน 7 ชนิด

สมศักดิ์ (2525) ศึกษากุ้งก้ามกรามที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคตะวันตกของไทย พบ 6 ชนิด

นฤมล (2525) ศึกษากุ้งก้ามกรามที่มีจำหน่ายในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทย พบเพียง 1 ชนิด

ชูศิลป์ (2526) ศึกษาถึงคุณค่าที่เป็นอาหารในภาคกลางของไทย พบ 5 ชนิด

ค. ปู

Suvatti (1950) ได้รวบรวมรายชื่อสัตว์ในประเทศไทย มีปูน้ำจืด 17 ชนิด และปูน้ำเค็ม 210 ชนิด

Chaung (1961) ได้รวบรวมปูตามชายฝั่งทะเลของประเทศสหพันธมาเลเซีย มีหลายชนิดที่เป็นชนิดเดียวกับที่พบในประเทศไทย

Chang-Cheng (1965) เขียนหนังสือ Edible Crustacea of Taiwan กล่าวถึงปูน้ำเค็ม 10 ชนิด

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) สำรวจสัตว์ทะเลที่เป็นอาหารของคนไทย พบปูน้ำเค็ม 14 ชนิด

ไพบูลย์ (2515) ได้รายงานพบปูครอบครัว Calappidae ของประเทศไทย 7 ชนิด

สุรินทร์ (2516) เสนอวิทยานิพนธ์เรื่อง ปูแสมในอ่าวไทย พบปูจำนวน 37 ชนิด และรายงานว่าชนิดที่นิยมนำมาทำปูเค็มมีอยู่ 4 ชนิด

ไพบูลย์ (2516) รายงานเกี่ยวกับปูทะเลของประเทศไทยว่ามีเพียงชนิดเดียว คือ Scylla serrata

Chuensri (1973) ได้ทำการวิเคราะห์ชนิดและจัดลำดับอนุกรมวิธาน ปูน้ำจืดของประเทศไทย ซึ่งมีจำนวน 16 ชนิด จาก 2 ครอบครัว

ไพบูลย์ (2518) รายงานเกี่ยวกับปูที่เป็นพิษซึ่งเมื่อรับประทานแล้วเกิดอันตรายได้ มีปูน้ำเค็ม 6 ชนิด และปูบก 1 ชนิด และในปีต่อมาได้รายงานถึงชนิดของปูที่ประชาชนนิยมนำมาทำเป็นปูเค็มรับประทานกัน คือ ปูแสม 4 ชนิด และ ปูน้ำจืด 4 ชนิด

Davidson (1977) บรรยายถึงปูที่เป็นอาหารของคนในภูมิภาคเอเชียอาคเนย์ รวม 7 ชนิด

พุนสุช (2520) ได้ศึกษาอนุกรมวิธานของปูในครอบครัวปูม้า (Family Portunidae) ในอ่าวไทย รวมทั้งสิ้น 27 ชนิด

ไพบูลย์ (2521) รายงานเกี่ยวกับการกระจายทางภูมิศาสตร์ของปูน้ำจืดในประเทศไทย ซึ่งมีอยู่ทั้งสิ้นด้วยกัน 39 ชนิด โดยพบเป็นชนิดใหม่ถึง 8 ชนิด และในปีต่อมาก็ได้รายงานถึงปูน้ำจืดที่เป็นพาหะของพยาธิใบไม้ในปลอกคน วามีปูน้ำ 4 ชนิด ปูลำห้วย 1 ชนิด ปูน้ำตก 2 ชนิด และปูป่า 1 ชนิด

ศรีสุกรี (2522) เสนอวิทยานิพนธ์เรื่อง การศึกษาอนุกรมวิธานของปูแบนติในท้องที่จังหวัดภูเก็ต พบปูจำนวนถึง 77 ชนิด

สมศักดิ์ (2525) ศึกษาชนิดของปูที่เป็นอาหารของประชาชนในภาคตะวันออกและตะวันตกของไทย พบปูน้ำเค็ม 17 ชนิด ปูน้ำจืด 3 ชนิด

พยอม (2525) ศึกษาชนิดของปูน้ำเค็มที่พบตามท่าเทียบเรือประมงของทุกจังหวัดบริเวณอ่าวไทย เป็นจำนวน 74 ชนิด

ชูศิลป์ (2526) ศึกษาชนิดของปูที่เป็นอาหารของประชาชนในภาคกลางของไทย เป็นปูน้ำเค็ม 16 ชนิด และปูน้ำจืด 7 ชนิด

ง. แมงดาทะเล

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) รายงานถึงแมงดาทะเลที่เป็นอาหารของคนไทย วามี 2 ชนิด คือ แมงดาถ้วย และ แมงดาจาน

ไพบูลย์ (2515) รายงานถึงแมงดาทะเลที่ใช้เป็นอาหารมีสองชนิดคือ แมงดาหางเหลี่ยมหรือแมงดาจาน (*Tachyplesus gigas*) กับ แมงดาหางกลม หรือแมงดาถ้วย (*Carcinoscorpius rotundicauda*)

Davidson (1977) บรรยายเกี่ยวกับแมงดาทะเลที่เป็นอาหารของชนในภูมิภาคเอเชียอาคเนย์วามี 2 ชนิด ซึ่งเป็นชนิดเดียวกับ ไพบูลย์ (2515)

สมศักดิ์ (2525) ได้ศึกษาแมงคางทะเลที่เป็นอาหารของประชาชนในภาคตะวันออก และตะวันตกของไทย พบ 2 ชนิดดังกล่าว

ชูศิลป์ (2526) พบแมงคางทะเลที่เป็นอาหารในภาคกลางของไทย 2 ชนิด เช่นเดียวกัน

จ. จิกจันทะเล

Chuang (1961) บรรยายเกี่ยวกับสัตว์ในครอบครัว Hippidae ที่พบตามชายฝั่งมลายู เพียงชนิดเดียวคือ Hippa asiatica

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) กล่าวถึงจิกจันทะเลที่เป็นอาหารของคนไทย ได้แก่ Hippa asiatica เช่นกัน

Boonruang และ Phasuk (1975) รายงานว่าพบจิกจันทะเล 3 ชนิด ทางคานฝั่งทะเลอันดามัน

Davidson (1977) บรรยายถึงจิกจันทะเลที่เป็นอาหารในภูมิภาคเอเชียอาคเนย์ เพียงชนิดเดียว

ไพบูลย์ (2522) ศึกษาอนุกรมวิธานของจิกจันทะเลและการกระจายบริเวณอ่าวไทย และชายฝั่งทะเลอันดามัน พบ 2 ครอบครัว รวม 4 ชนิด

สมศักดิ์ (2525) ศึกษาชนิดของจิกจันทะเลที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกและตะวันตกของไทย พบ 1 ชนิด คือ Hippa pacifica

ชูศิลป์ (2526) ศึกษาจิกจันทะเลที่เป็นอาหารในภาคกลางของไทย พบชนิดเดียวคือ Enerita emeritus นำมาซบแปงทอดที่ภัตตาคารซีฟู๊ด โดยมาจากจังหวัดภูเก็ต

ง. ปูเสฉวน

ชินวัจน์ (2523) ใกล้เคียงวิทยานิพนธ์เรื่อง อนุกรมวิธานของปูเสฉวนในประเทศไทย พบจำนวนทั้งสิ้น 28 ชนิด

สมศักดิ์ (2525) พบปูเสฉวนที่สามารถนำมาเป็นอาหารไคชนิกเคียว คือ Dardanus megistos Herbst, 1804

จ. แมหอบ

Chuang (1961) ได้บรรยายถึง Thalassina anomala ซึ่งอาศัยอยู่บริเวณป่าชายเลนของประเทศสหพันธมาเลเซีย รวมทั้งถิ่นอาศัยและอุปนิสัยบางประการของสัตว์ชนิดนี้ด้วย

ประจักษ์ (2513) ได้เขียนเกี่ยวกับวิธีการรักษาโรคหืดจากการใช้แมหอบ (Thalassina anomala) บรรยายถึงวิธีการนำมาทำเป็นยาในรูปแบบชูล พร้อมทั้งรายละเอียดของ dose ที่จะต้องรับประทานอีกด้วย

ไพฑูริย์ (2525) ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับแมหอบ ซึ่งมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Thalassina anomala (Herbst, 1804) ว่าพบอยู่ตามบริเวณป่าชายเลนของจังหวัดต่าง ๆ ในภาคใต้ของประเทศไทย

สนใจ (2525) ศึกษาถึงความสัมพันธ์ระหว่างแมหอบกับระบบนิเวศน์ของป่าชายเลน พร้อมกับเสนอว่าควรส่งเสริมให้มีการจับแมหอบมาใช้เป็นอาหาร เช่นเดียวกับกุ้งและกั้ง นอกจากนี้ยังพบว่าแมหอบช่วยรักษาโรคหอบหืดได้

ฉ. แมลง

พนิตา (2504) ได้ศึกษาลักษณะภายนอกของแมลงคานา (Lethocerus indicus)

ลาวัตรี (2517) ทำการสำรวจในคานการเลี้ยงผึ้งเพื่อเป็นการค้าในภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศไทย ภาคใต้นั้นพบที่จังหวัดชุมพร และสุราษฎร์ธานี โดยเฉพาะการเลี้ยงที่พอจะผลิตน้ำผึ้งออกจำหน่ายได้เป็นอาชีพคือ การเลี้ยงผึ้งที่อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งมีการเลี้ยงตั้งแต่ 2-3 ไร่ ไปจนถึงจำนวนร้อยไร่ พันธุ์ที่เลี้ยงเป็น Apis indica ทั้งสิ้น

วรากร และคณะ (2517) รายงานถึงแมลงที่ใช้เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ พบว่ามีจำนวนมากกว่า 50 ชนิด

Akratanakul (1976) ได้เขียนเรื่องราวเกี่ยวกับผึ้งที่นำหวานในประเทศไทย สกุล Apis มีอยู่ 4 ชนิด

Roffey (1979) เขียนหนังสือ *Locusts and Grasshoppers of Economic Importance in Thailand* บรรยายถึงลักษณะของตั๊กแตนชนิดต่าง ๆ ที่พบในประเทศไทย ซึ่งมีถึง 55 ชนิด โดยละเอียด

บุปผา (2523) ศึกษาอนุกรมวิธานของตั๊กแตนในครอบครัวย่อย Subfamily *Oxyinae* ในประเทศไทย พบ 5 สกุล รวม 10 ชนิด

สมศักดิ์ (2525) สำรวจชนิดของแมลงที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ตะวันตกของไทย พบ 3 ชนิด

นฤมล (2525) สำรวจชนิดของแมลงที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทย พบทั้งสิ้น 53 ชนิด

ศิริณี (2525) จำแนกชนิดตัวต่อสกุล Vespa ที่พบในประเทศไทยรวม 6 ชนิด โดยใช้วิธีการนับจำนวนปล้องของหนวดและจำนวนปล้องของส่วนท้องที่มองเห็นได้ชัดเจน

ชูศิลป์ (2526) ศึกษาชนิดของแมลงที่เป็นอาหารในภาคกลางของไทย พบทั้งสิ้น 13 ชนิด

พวกปลิงทะเลและเม่นทะเล (Echinoderms)

สัตว์ทะเลพวกนี้ก็สามารถนำมาบริโภคได้เช่นเดียวกัน ซึ่งได้มีผู้ศึกษาเกี่ยวกับการนี้ที่สำคัญ ดังนี้

ก. ปลิงทะเล

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) พบว่า ปลิงทะเลที่คนไทยนำมาเป็นอาหารมี 2 ชนิดคือ ปลิงขาว และปลิงดำ ในสกุล Holothuria

มัทนา (2516) เสนอวิทยานิพนธ์เกี่ยวกับชนิดและคุณค่าทางอาหารของปลิงทะเลในประเทศไทย พบปลิงทะเลในอ่าวไทยและฝั่งมหาสมุทรอินเดียรวม 17 ชนิด สำหรับชนิดที่สามารถนำมารับประทานได้มีเพียง 6 ชนิด

สุรินทร์ (2517) กล่าวไว้ในหนังสือ เรื่องน้ำรู้เกี่ยวกับสัตว์ทะเลว่าปลิงทะเลที่คนนิยมนำมารับประทานกันเป็นอาหารได้แก่ ปลิงขาว ส่วนปลิงดำนั้นไม่ค่อยเป็นที่นิยมนัก

Davidson (1977) พบปลิงทะเลที่เป็นอาหารในแถบภูมิภาคเอเชียอาคเนย์มี 2 ชนิดคือ Holothuria atra และ H. impatiens

สมศักดิ์ (2525) พบว่าปลิงทะเลที่เป็นอาหารของคนไทยในภาคตะวันออกและตะวันตก สกุล Holothuria 2 ชนิด คือ H. scabra และ H. atra

นฤมล (2525) พบว่า ปลิงทะเลที่มีจำหน่ายในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีเพียงชนิดเดียวคือ Holothuria atra

ชูศิลป์ (2526) พบว่าปลิงทะเลที่มีจำหน่ายในภาคกลางของไทย ได้แก่ สกุล Holothuria 2 ชนิด เช่นเดียวกับสมศักดิ์ (2525)

ข. เม่นทะเล

Zim และ Ingle (1955) เขียนไว้ในหนังสือ Seashores ว่าไซของเม่นทะเลรับประทานกันและเป็นที่นิยมกันมากในทวีปยุโรป และหมู่เกาะอินเดียตะวันตก

สุรินทร์ (2517) ได้เขียนไว้ในหนังสือเรื่องน้ำรู้เกี่ยวกับสัตว์ทะเลว่า ชาวเกาะสมัย นิยมนำเอาไซของเม่นทะเลมารับประทาน โดยจับเอาเม่นทะเลขึ้นมาแล้วหักหนามออก จากนั้นเคาะเปลือกมันให้แตกจะได้ไซของเม่นทะเลนำไปรับประทานเป็นอาหาร

Davidson (1976) เขียนไว้ในหนังสือ Sea Food of South-East Asia ว่าเม่นทะเลนี้เป็นที่นิยมรับประทานมากในประเทศแถบทะเลเมดิเตอร์เรเนียน ส่วนประเทศในแถบ

เอเซียตะวันออกเฉียงใต้นิยมเพียงบางแห่งเท่านั้น เช่น ประเทศไทย มีรั้วประทุนกันที่เกาะสมุย
จังหวัดสุราษฎร์ธานี กับหึ่งระบุม่าเป็นชนิด Diadema setosum (Leske)

สุภาวดี (2525) ได้บรรยายลักษณะของ Diadema setosum และว่า
gonads ใช้บริโภคเป็นอาหารได้ อจรับประทุนสดหรือประกอบเป็นอาหาร