



## 1.1 ความเป็นมา

กุ้งเป็นสัตว์น้ำเศรษฐกิจที่สำคัญที่สุดชนิดหนึ่งของประเทศไทย เนื่องจากปัจจัยหลายๆ ประการทั้งทางด้านภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ที่เหมาะสมต่อการเลี้ยงและเพาะพันธุ์กุ้ง ตลอดจนทาง รัฐบาลได้เล็งเห็นถึงความได้เปรียบข้อนี้ จึงสนับสนุนให้มีการค้นคว้าวิจัยเพื่อพัฒนาปรับปรุงสาย พันธุ์และวิธีการเลี้ยงกุ้งเพื่อให้ได้ผลผลิตสูงเป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศมาโดย ตลอด ในปัจจุบันประเทศไทยสามารถพัฒนากุ้งสายพันธุ์ใหม่ที่ง่ายต่อการเลี้ยง มีความต้านทาน โรคสูง และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ พัฒนาระบบการเลี้ยงกุ้งตาม มาตรฐานกรมประมง 2 แนวทางคือ แนวทางในการจัดการเพาะเลี้ยงกุ้งที่ดี หรือ Good Aquaculture Practice (GAP) และแนวทางการจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อการเพาะเลี้ยงกุ้งอย่าง ยั่งยืน หรือ Code of Conduct (COC) จนนำไปสู่ระบบ Biosecure System หรือเทคโนโลยีการ เลี้ยงในระบบโรงเรือนปิดที่เน้นการควบคุมและจัดการเพื่อป้องกันมิให้โรคและพาหะนำโรคกุ้งทุก ชนิดเล็ดลอดเข้าสู่ระบบการเลี้ยง ขั้นตอนการแปรรูปกุ้ง โรงงานผลิตกุ้งในประเทศไทยสามารถ ผลิตผลิตภัณฑ์กุ้งได้ตามมาตรฐานสากลไม่ว่าจะเป็น GMP, HACCP, ISO 9001: 2000, ISO 14001 ทำให้ผลิตภัณฑ์กุ้งของไทยสามารถตรวจสอบย้อนหลังกลับไปถึงแหล่งที่มา (Traceability) ได้อีกด้วย ประเทศไทยจึงได้ชื่อว่าเป็นประเทศผู้ผลิตกุ้งรายใหญ่ที่สุดในโลก และผลิตภัณฑ์กุ้ง จากประเทศไทยยังจัดว่ามีคุณภาพระดับมาตรฐานสากล สร้างรายได้ให้แก่ประเทศปีละหลาย หมื่นล้านบาท โดยเป็นผลผลิตจากกุ้งขาวนาไมประมาณ 90% และ กุ้งกุลาดำประมาณ 10%

ปัญหาสำคัญของการเพาะเลี้ยงกุ้งในประเทศไทย คือ โรคระบาดอันเกิดจากเชื้อไวรัสและ แบคทีเรีย เช่น โรคหัวเหลือง (Yellow Head Disease) จาก ไวรัสหัวเหลือง (Yellowhead baculovirus), โรคตัวแดงดวงขาว (White spot disease) จาก เอสอีเอ็มบีวีไวรัส (Systemic Ectodermal and Mesodermal Baculovirus), โรคเรืองแสง (Luminescent disease) จากเชื้อ แบคทีเรียสกุลวิบริโอ (*Vibrio* spp.) เป็นต้น ซึ่งสร้างความเสียหายแก่ฟาร์มกุ้งเป็นอันมาก เกษตรกรนิยมให้สารปฏิชีวนะผสมอาหารกุ้งเพื่อป้องกันโรคเหล่านี้ ทำให้เกิดสารปฏิชีวนะจำพวก คลอแรมฟินิคอลและไนโตรฟูแรนตกค้างในเนื้อกุ้ง ส่งผลให้สินค้ากุ้งของไทยถูกกีดกันจากตลาดผู้ นำเข้ากุ้งหลายประเทศโดยเฉพาะในปี 2545 ตลาดในสหภาพยุโรป (อียู) ซึ่งกำหนดนโยบาย ซีโร ทอลเลอแรนซ์ (zero tolerance) นั่นคือ จะต้องไม่มีสารคลอแรมฟินิคอลและไนโตรฟูแรนตกค้างอยู่

ในเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคเลย ซึ่งส่งผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์กุ้งส่งออกในช่วงนั้นเป็นอย่างมาก มูลค่าการส่งออกกุ้งของไทยในปีนั้นลดลงกว่า 30% แต่จากการดูแลเอาใจใส่และมาตรการที่เข้มงวดของภาครัฐ ในการห้ามนำเข้าสารปฏิชีวนะต้องห้ามและจับกุมผู้จำหน่ายสารปฏิชีวนะผิดกฎหมายอย่างต่อเนื่อง รวมไปถึงการร่วมมือกันของเหล่าบรรดาเกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้ง ทำให้ปัญหาที่เกิดขึ้นดังกล่าวคลี่คลายไปในทางที่ดี ประเทศไทยต้องระมัดระวังและเข้มงวดเรื่องการใช้สารปฏิชีวนะในการเพาะเลี้ยงกุ้งมาตั้งแต่นั้น

ปลายปี 2547 เกิดวิกฤตการณ์คลื่นสึนามิ พัดถล่มชายฝั่งทะเลอันดามันใน 6 จังหวัดภาคใต้ของไทย ก่อให้เกิดความสูญเสียในชีวิตและทรัพย์สินอย่างประเมินค่ามิได้ ในส่วนของอุตสาหกรรมกุ้ง สึนามิได้ถล่มโรงเพาะฟักลูกกุ้ง ซึ่งถือเป็นต้นน้ำแหล่งผลิตลูกกุ้งของประเทศได้รับความเสียหายยับเยิน นอกจากนี้ในช่วงปี 2548 ผู้เลี้ยงกุ้งยังต้องเผชิญกับวิกฤตการณ์ราคากุ้ง ทั้งราคากุ้งกุลาดำและกุ้งขาวตกต่ำลงอย่างไม่เคยเป็นมาก่อนในประวัติการเพาะเลี้ยงกุ้งของไทย สืบเนื่องมาจากความไม่มั่นใจในภาษี เอดี ของสหรัฐ ซึ่งเก็บภาษีกุ้งนำเข้าจากไทยสูงถึง 5.95 % และยังคงต้องวางเงินค้ำประกันการนำเข้า ที่เรียกว่า คอนทินิวอัล บอนด์ (Continuous bond) ในวงเงินที่สูงมาก (ข้าวกุ้ง, ธ.ค. 2548) ทำให้ผู้ส่งออกหลายรายหยุดชะงักการส่งออกกุ้งเนื่องจากไม่สามารถนำเงินไปวางค้ำประกันได้ แต่ถึงกระนั้นก็ตาม ทั้งปริมาณและมูลค่าการส่งออกกุ้งในปี 2548 โดยรวมยังคงมากกว่าปี 2547 โดยในปี 2548 ประเทศไทยส่งออกกุ้งไปยังตลาดต่างประเทศทั้งหมด 282,932 เมตริกตัน คิดเป็นมูลค่า 71,582.00 ล้านบาท มากกว่าของปี 2547 ทั้งในแง่ปริมาณและมูลค่า โดยปริมาณเพิ่มขึ้น 17.48% ส่วนมูลค่าเพิ่มขึ้น 6.38% ดังแสดงในตารางที่ 1 (ข้าวกุ้ง, ม.ค.2549)

ตารางที่ 1 การส่งออกกุ้งของไทย เดือนมกราคม – ธันวาคม ปี 2547 และ ปี 2548

ประเทศ / กลุ่มประเทศ	ม.ค.47 - ธ.ค.47		ม.ค.48 - ธ.ค.48		% ต่างต่าง	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
เอเชีย	74,477	22,598	82,802	22,110	11.18	-2.16
จีน	2,844	640	3,302	594	16.10	-7.19
ญี่ปุ่น	46,264	16,261	49,409	15,611	6.80	-4.00
อื่นๆ	25,369	5,697	30,091	5,905	18.61	3.65
สหรัฐอเมริกา	131,691	35,794	158,185	39,370	20.12	9.99
อียิปต์	8,001	2,130	11,686	2,804	46.06	31.64
ออสเตรเลีย	8,604	2,075	10,421	2,401	21.12	15.71
อื่นๆ	18,068	4,692	19,838	4,897	13.51	6.69
รวม	240,841	67,289	282,932	71,582	17.48	6.38

ที่มา : กรมศุลกากร, หน่วย: เมตริกตัน, มูลค่า: ล้านบาท

จากความเข้มงวดในการตรวจสอบสารตกค้างในเนื้อกุ้งดังกล่าว การเลี้ยงกุ้งในปัจจุบันจึงมุ่งเน้นเสริมความแข็งแรงและความต้านทานโรคให้แก่ตัวกุ้ง เช่น การให้วัคซีน หรือสารกระตุ้นภูมิคุ้มกันเพื่อลดการใช้สารปฏิชีวนะ และอีกแนวทางหนึ่งนักวิชาการได้แนะนำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งหันไปใช้จุลินทรีย์ที่มีคุณสมบัติเป็นโพรไบโอติกเพื่อสร้างสมดุลของจุลินทรีย์ในทางเดินอาหารของกุ้ง ส่งผลให้กุ้งมีสุขภาพดี มีอัตราการเจริญเติบโตสูงขึ้น ทนทานต่อสภาวะแวดล้อมและการเกิดโรคต่างๆ ได้มากขึ้นแทนการใช้สารปฏิชีวนะ

ศิริเพ็ญ สังข์ชัย (2546) รายงานการใช้ *Bacillus* P11 ที่คัดแยกได้จากทางเดินอาหารแม่พันธุ์กุ้งกุลาดำใน จ.ชลบุรี และ จ.ตรัง เป็นโพรไบโอติกผสมกับอาหารสำหรับเลี้ยงกุ้งกุลาดำระยะโพลลาร์วา 25 (PL25) เป็นเวลา 100 วัน ในบ่อปูนซีเมนต์ขนาด 400 ลิตร จากการศึกษาพบว่ากุ้งกุลาดำกลุ่มที่ให้อาหารเสริมโพรไบโอติกมีการเจริญเติบโตและอัตราการรอดชีวิตสูงกว่ากุ้งกุลาดำกลุ่มควบคุมอย่างมีนัยสำคัญ ( $p < 0.05$ ) และหลังจากชักนำให้เกิดโรคด้วย *V. harveyi* สายพันธุ์ 639 เป็นเวลา 10 วันพบว่า กุ้งกลุ่มควบคุมจะมีอัตราการตายสะสม 50% ในวันที่ 5 และตายหมดบ่อในวันที่ 8 ในขณะที่กุ้งกลุ่มให้อาหารเสริม *Bacillus subtilis* P11 มีอัตราการตายสะสมน้อยกว่า 50 เปอร์เซ็นต์ หลังเหนี่ยวนำให้เกิดโรคด้วย *V. harveyi* สายพันธุ์ 639 เป็นเวลา 10 วัน

งานวิจัยนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อนำ *Bacillus subtilis* P11 (BSP11) แบคทีเรียที่มีคุณสมบัติเป็นโพรไบโอติกของกุ้งกุลาดำ มีผลเสริมการเจริญเติบโตและต้านทานโรคของกุ้งกุลาดำ เมื่อเลี้ยงในระดับบ่อซีเมนต์ (ศิริเพ็ญ สังข์ชัย, 2546) มาทดสอบประสิทธิภาพต่อการเลี้ยงกุ้งกุลาดำในระดับบ่อดิน ซึ่งมีสภาพธรรมชาติตามที่เกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งใช้จริง และนำผลการทดลองมาพิจารณาความเป็นไปได้ในการประยุกต์ใช้จริงกับการเลี้ยงกุ้งกุลาดำต่อไป

## 1.2 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. ทดสอบผลการเสริม *B. subtilis* P11 ในการเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำระดับทดลองภาคสนาม
2. นำผลการทดลองที่ได้มาพิจารณาความเป็นไปได้ในการนำจุลินทรีย์ชนิดนี้ ไปประยุกต์ใช้จริงกับการเลี้ยงกุ้งกุลาดำต่อไป

## 1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

แนวทางการนำแบคทีเรียที่มีคุณสมบัติเป็นโพรไบโอติกมาเสริมในเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำ แทนการใช้สารปฏิชีวนะในระดับอุตสาหกรรม