



บทที่ 1

บทนำ

เมื่อกล่าวถึงสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารโดยทั่วไปจะนึกถึง พวก กุ้ง ปู หอย และหมีก แต่เมื่อพิจารณาให้ลึกลงไป จะพบว่ายังมีสัตว์อื่นอีกมากที่นำมา เป็นอาหารได้ เช่น แมลง แมงกะพรุน และปลิงทะเล คำว่าอาหาร ความหมาย ก็คือสิ่งที่รับประทานแล้วให้ประโยชน์แก่ร่างกาย จะเห็นได้ว่าสิ่งมีชีวิตเกือบทุกชนิด สามารถใช้เป็นอาหารได้ ขึ้นอยู่กับว่าเราจะนำมารับประทานหรือไม่ และการจะนำ สิ่งใดมาเป็นอาหารของมนุษย์ ตลอดจนวิธีการและกรรมวิธีนำมาใช้ ซึ่งจะแตกต่างกันไปตามแต่ละสถานที่ โดยมีปัจจัยหลายประการดังนี้

ความเคยชินที่ถ่ายทอดต่อ ๆ กันมาจากบรรพบุรุษ เคยรับประทานอะไร และอย่างไร รุนดูกลหลานก็มีนิสัยรับประทานเช่นเดียวกัน

วัฒนธรรมประเพณี ความเชื่อถือตามลัทธิ หรือศาสนาต่าง ๆ ใ้รับการอบรมสั่งสอนให้ปฏิบัติกันต่อมา เช่น สัตว์บางอย่างจะถูกยกเว้นห้ามรับประทาน แต่ กลับนำไปเคารพบูชาเนื่องจากเป็นตัวแทนของสิ่งที่เคารพในศาสนา ในขณะที่ศาสนาอื่นสัตว์ชนิดนั้นถูกนำมาขายตามท้องตลาดทั่วไป และนำไปบริโภคกันอย่างแพร่หลาย เป็นต้น

สภาพแวดล้อมของท้องถิ่นที่มนุษย์อาศัยอยู่ มีแหล่งอาหารต่าง ๆ กัน เช่นท้องถิ่นที่อยู่ใกล้ทะเล อาหารทะเลก็จะราคาถูก และนำมาบริโภคกันมาก ท้องถิ่นที่อยู่ใกล้ทะเลจะมีอาหารทะเลน้อยและราคาแพง เป็นต้น นอกจากนี้ยังรวมถึงความนิยมตามกาลสมัย เช่น เติมหอยบางชนิดเคยเป็นอาหารของเบ็ด แต่ทุกวันนี้หอยเหล่านี้ได้เขยิบฐานะมาเป็นอาหารที่มีราคาแพง และบริโภคกันตามบ้านเรือน

จะเห็นได้ว่าความเคยชิน วัฒนธรรมประเพณี ความเชื่อถือและความนิยม ใ้ทำให้สิ่งเดียวกันถูกนำมาเป็นอาหารของมนุษย์พวกหนึ่ง แต่อาจไม่เป็นอาหารของอีก

พวกหนึ่งได้ และในปัจจุบันปัญหาที่ทั่วโลกกำลังประสบอยู่ ซึ่งจะต้องดำเนินการแก้ไข คือไปอย่างไม่หยุดยั้ง คือปัญหาการขาดแคลนอาหาร เนื่องจากประชากรของโลกเพิ่มขึ้น อันมีผลให้เนื้อที่ผลิตอาหารมาเลี้ยงมนุษย์ลดลงไปทุกขณะ ในบางท้องถิ่นขาดแคลนจนทำให้ประชาชนเป็นโรคขาดอาหาร และถึงกับอดตายไปก็มี ในประเทศไทยเราจากรายงานการสำรวจภาวะโภชนาการใน 71 จังหวัด ตั้งแต่ปี 2521 - 2524 (ไทยรัฐ, 2524) พบว่ามีทารกและเด็กวัยก่อนเข้าเรียนขาดอาหารประมาณ 4 - 5 ล้านคน จากจำนวนเด็กทั้งหมดทั่วประเทศ 7.5 ล้านคน ในสภาพการเช่นนี้โอกาสที่จะเลือกอาหารของคนเราจะลดน้อยลงหรืออาจจะไม่มีโอกาสได้เลือกเลย สิ่งใดที่มีอยู่แล้วสามารถกินได้ไม่โทษต่อร่างกายก็ต้องนำมาใช้เป็นอาหาร แม้สิ่งนั้นจะเคยเป็นที่รังเกียจมาแต่เดิมเพื่อให้สามารถดำรงชีวิตอยู่ต่อไป

ในอนาคตเมื่อความต้องการมีมากขึ้นสิ่งที่ยังไม่เคยถูกนำมารับประทาน อาจจะต้องนำมาเป็นอาหารในชีวิตประจำวันได้ ซึ่งถ้าศึกษาตามหลักโภชนาการอาหารที่เคยถูกรังเกียจอาจจะมีคุณค่ามากกว่าอาหารที่เคยเป็นที่นิยมและมีราคาแพง เช่น พวกหนอนและแมลง เคนไม้เป็นที่นิยมรับประทาน กลับจะเป็นแหล่งอาหารแหล่งใหม่แทนอาหารพวกเนื้อสัตว์อื่น เพราะแมลงเป็นสัตว์ที่กลุ่มใหญ่ที่สุดในอาณาจักรสัตว์ ทั้งยังขยายพันธุ์ได้รวดเร็ว นอกจากนี้แมลงยังมีคุณค่าทางอาหาร เช่น ไข่มดแดงและหนอนไหม มีโปรตีนไม่น้อยกว่าพวก ปู กุ้ง หอย และหมึก (ตารางที่ 4) หรืออาหารบางอย่างหาง่ายมีปริมาณมาก ราคาถูก แต่รับประทานเฉพาะท้องถิ่น เช่น หอยโข่ง หอยขม และหอยกาบน้ำจืด ซึ่งสัตว์เหล่านี้มีคุณค่าทางอาหารไม่น้อยกว่าปูม้า ปูทะเล หอยนางรม (ตารางที่ 4) ซึ่งมีราคาแพง

เมื่อพิจารณาถึงการขาดแคลนอาหารในแง่ของเศรษฐกิจจะเห็นว่า อาจมีสาเหตุมาจากการใช้อาหารจากแหล่งในธรรมชาติ โดยไม่คำนึงถึงอนาคต ตัวอย่างเช่นในประเทศไทยนำหอยแครงจากแหล่งธรรมชาติมาบริโภค จนปริมาณลดน้อยลงถึงกับต้องสั่งซื้อจากต่างประเทศมีมูลค่านับร้อยล้านบาท (ตารางที่ 2) ซึ่งควรจะมีการอนุรักษ์เกี่ยวกับเรื่องนี้ การเพิ่มแหล่งอาหารอีกประการหนึ่งคือการแปรรูปอาหาร

การเก็บถนอมอาหารให้คงทนอยู่ไค่นาน เช่น ตากแห้ง ทำเค็ม หมักทอง อัดกระป๋อง เป็นต้น เพื่อเก็บรักษาอาหารให้คงสภาพให้มากที่สุด สะอาด และปลอดภัยแก่ผู้บริโภค เพราะในบางแห่งมีอาหารอยู่เป็นปริมาณมาก ต้องใช้เวลาในการขนย้ายไปยังท้องถื่นที่คองการ หรือการเก็บอาหารจากฤดูกาลที่มีปริมาณมากไว้ใช้ในยามที่ขาดแคลน หรืออาหารบางอย่างมีมากจนสามารถนำมาเป็นสินค้าออกได้ เช่น ทุเรียน ทุเรียนเทศ และหมักของประเทศไทย ทำรายได้นับเป็นพันล้านบาทต่อปี (ตารางที่ 2)

สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังนับเป็นสัตว์ที่มีคุณค่าทางอาหารและมีอยู่เป็นปริมาณมาก จะมีบทบาทสำคัญในการช่วยแก้ปัญหาดังกล่าว ดังนั้นชนิดของสัตว์ที่เป็นอาหารในที่ต่าง ๆ ตลอดจนวิธีการนำสัตว์เหล่านั้นมารับประทาน วิธีการเก็บถนอม การบำรุงพันธุ์ และการเพาะเลี้ยง จึงเป็นเรื่องที่น่าสนใจ ศึกษา และเผยแพร่ เพื่อแลกเปลี่ยนและเพิ่มแหล่งอาหารของมนุษย์

ในประเทศไทยเมื่อพิจารณาถึงตามหลักภูมิศาสตร์ ภาคกลางเป็นแหล่งที่อุดมสมบูรณ์ด้วยอาหาร สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่นำมาบริโภคส่วนมากเป็นสัตว์น้ำ มีจังหวัดติดกับชายฝั่งทะเล แม่น้ำ ลำคลอง สัตว์เหล่านี้ถ้าเป็นสัตว์น้ำจืดได้แก่ กุ้งฝอย กุ้งก้ามกราม ปูนา หอยขม หอยโข่ง หอยหอม กอยกาบ เป็นต้น และสัตว์น้ำเค็มได้แก่ กุ้งทะเล ปูนา ปูทะเล หอยแครง หอยแมลงภู่ และหมึก เป็นต้น ภาคกลางเป็นภาคที่มีการคมนาคมขนส่งสะดวก สัตว์เหล่านี้จึงกระจายไปตามจังหวัดต่าง ๆ อย่างทั่วถึง ซึ่งไม่เฉพาะจะบริโภคสัตว์ที่มีในท้องถื่นเท่านั้น

ภาคกลางยังเป็นที่รวมของประชาชนที่อพยบเข้ามาอยู่อาศัยของทุก ๆ ภาค ฐานะการเป็นอยู่ก็แตกต่างกันมาก ลักษณะนิสัยการรับประทานของคนในภาคกลางจึงเป็นไปอย่างกว้างขวางและน่าสนใจ การศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคกลางของประเทศไทยครั้งนี้ ได้ทำการสำรวจเก็บรวบรวมตัวอย่างสัตว์ในประเทศและต่างประเทศ ที่ประชาชนนำมาบริโภค ศึกษารายละเอียดถึงชนิดของสัตว์ ถิ่นอาศัย แหล่งที่พบ ฤดูกาล ตลอดจนวิธีการนำมาประกอบอาหาร เป็นสำคัญ

นอกจากนี้ยังได้ศึกษาถึงการแปรรูป การเก็บรักษา การตลาด และเศรษฐกิจของสัตว์  
ชนิดนั้น ๆ รวมถึงคุณประโยชน์อื่น ๆ เช่น สัตว์หลายชนิดยังมีสรรพคุณทางกาน  
สมุนไพร ใช้ประกอบเป็นยารักษาโรคได้อีกด้วย



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## การสอบสวนเอกสาร

สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารของประชาชนไทยในภาคกลางแบ่งออกได้เป็น 5 พวก คือ แมงกะพุน หอยปากเปิด สัตว์ขาข้อ หอยและหมีก และปลิงทะเล

แมงกะพุนที่ใช้รับประทานกัน เป็นสัตว์น้ำเค็ม รูปร่างคล้ายถวยหรือขามกว่า ฉำตัวอ่อน มักมีสีขาและใสคล้ายวุ้น ล่องลอยไปตามกระแสน้ำ มีรายงานดังนี้

Pratt (1935) ได้รายงานว่าแมงกะพุนที่ใช้เป็นอาหารของชาวจีนและชาวญี่ปุ่น อยู่ในครอบครัว Rhizostomidae มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า Rhopilema esculentum (Kishinuye)

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) ได้รวบรวมสัตว์ทะเลที่เป็นอาหารของคนไทย พบแมงกะพุนมีชื่อไทยว่า แมงกะพุนหนัง ชนิด Rhopilema esculentum (Kishinuye)

พจนาน (2521) ได้สำรวจการประมงในอ่าวไทย พบแมงกะพุนที่ใช้เป็นอาหารได้แก่ แมงกะพุนหนังชนิด Rhopilema hispidum (Vohoffen) และแมงกะพุนลอกของชนิด Labonema smithi Mayer

สมศักดิ์ (2525) ได้ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกและภาคตะวันตกของประเทศไทย พบแมงกะพุน 2 ชนิด คือ R. hispidum และ L. smithi

หอยปากเปิดเป็นสัตว์ทะเล อยู่คนละพวกกับหอยทั่วไป (Molluscs) แต่จัดอยู่ในพวก Branchiopod มี lophophores ติดอยู่ที่กาบขน มีรายงานไว้ดังนี้

จินดา (2503) ได้รวบรวมหอยที่ใช้เป็นอาหารในกรุงเทพฯ ไว้หลายชนิด ได้กล่าวถึงหอยปากเปิด (Lingula sp.) มีจำหน่ายที่ตลาดสดในกรุงเทพฯ

Chuang (1961) ได้ศึกษาชีววิทยาของหอยปากเปิดพบว่า เป็นชนิดเดียว

กับที่มีในประเทศไทย คือ Lingula unguis

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) ได้รวบรวมสัตว์ทะเลที่เป็นอาหารของคนไทย ซึ่งมีหอยปากเปิดชนิด Lingula anatina (Lamarck) รวมอยู่ด้วย

สมศักดิ์ (2525) ได้ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคตะวันตกของประเทศไทย พบมีการนำหอยปากเปิดชนิด Lingula unguis มารับประทานที่จังหวัดชลบุรี จันทบุรี ระยอง และตราด

อาจอง (2525) ได้พบหอยปากเปิด (Lingula unguis) บริเวณคอนหอยหลอด ปากแม่น้ำแม่กลอง จังหวัดสมุทรสงคราม ซึ่งชาวประมงแถบนั้นนำมาเป็นอาหาร

หอยเป็นสัตว์พวกหนึ่งอยู่ใน Phylum Mollusca มักจะมีเนื้อที่ถูกหุ้มห่อด้วยเปลือกที่แข็ง มีทั้งหอยน้ำจืดและน้ำเค็ม ซึ่งรับประทานกันอย่างแพร่หลาย มีรายงานดังนี้

จินดา (2503) ได้รวบรวมหอยที่ใช้เป็นอาหารในกรุงเทพฯ ไว้อย่างละเอียดเกี่ยวกับ ลักษณะ แหล่งอาศัย การเลี้ยง การจับ การนำมาประกอบอาหาร และการแปรรูป

Chuang (1961) ได้ศึกษาและรวบรวมหอยบริเวณชายฝั่งทะเลมาลายาและสิงคโปร์ ซึ่งมีหลายชนิดที่เป็นชนิดเดียวกับหอยในประเทศไทย

สมนึก (2508) ได้วิเคราะห์คุณค่าทางอาหารของหอยน้ำจืดและน้ำเค็ม 11 ชนิด พบว่าหอยโข่ง กับหอยแครงมีปริมาณโปรตีนสูงกว่าหอยชนิดอื่น

Kira (1965) ได้รวบรวมหอยน้ำจืด หอยน้ำเค็ม และหอยบก ทั้งหอยฝาเดียวและฝาคู่ ในเขตมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันตก และมีหลายชนิดที่ใกล้เคียงกับหอยของประเทศไทย

โชติ (2509) ได้เขียนหนังสือเรื่อง หอยเมืองไทยทั้งหอยน้ำจืดและน้ำเค็ม ประมาณ 120 ชนิด

จินดา (2511) ได้รายงานถึงหอยหอม หรือหอยปากแตรสยาม อาศัย อยู่บริเวณวังตะไคร้ จังหวัดนครนายก มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า Cyclophorees khasiensis Nevil ได้ถูกนำมาประกอบอาหารตามห้องอาหารในโรงแรมชั้นดี แล้ว เรียกชื่ออาหารชนิดนี้ว่า เอสคาร์กอต (escargot)

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) ได้สำรวจสัตว์ทะเลที่เป็นอาหาร ของคนไทย พบหอยทะเล 45 ชนิด

Habe (1971) ได้รวบรวมหอยน้ำจืดและน้ำเค็ม ที่ได้รับประทานใน ประเทศญี่ปุ่น ประมาณ 40 ชนิด

Milne (1972) ได้พูดถึงการเพาะเลี้ยงหอยที่เป็นเศรษฐกิจของโลก และหอยที่เป็นอาหารในแถบคาบสมุทรอินโดจีน

Brandt (1974) ได้ศึกษา รวบรวมและจัดทำอนุกรมวิธาน ของหอย น้ำจืดและน้ำกร่อยในประเทศไทย พร้อมกับบอกชนิดของหอยที่เป็นพาหะพยาธิใบไม้ใน สกฤด Echinostoma

Tantasiriwong (1974) ได้ศึกษารวบรวมชนิดของหอยกาน้ำเค็ม ที่จังหวัดภูเก็ต และหมู่เกาะใกล้เคียง พบว่ามีหอยหลายชนิดที่เป็นชนิดเดียวกับหอยที่ เป็นอาหารในภาคกลาง

สิริวัฒน์ (2519) ได้รายงานถึงประโยชน์ของหอยทากยักษ์ (Achatina fulica) ว่าเป็นอาหารที่นิยมของชาวญี่ปุ่น ซึ่งไทยได้นำหอยนี้ ใ้เป็นอาหารพิเศษ ก่อนรับชาวญี่ปุ่น

Rabanal และคณะ (1977) ได้รายงานถึงหอยทะเลที่เป็นเศรษฐกิจ ของประเทศไทยหลายชนิด พบว่าหอยได้ผลิตทั้งจากแหล่งธรรมชาติ และจากการ เพาะเลี้ยงรวม 8 ชนิด ได้ผลิตจากแหล่งธรรมชาติอย่างเคียวรวม 13 ชนิด

Tantanasiriwong (1978) ได้ศึกษาและรวบรวมรายชื่อชนิดของ หอยทะเลกาน้ำเค็ม ของจังหวัดภูเก็ตและหมู่เกาะใกล้เคียง พบว่ามีหลายชนิดที่เป็น ชนิดเดียวกับหอยที่เป็นอาหารในภาคกลางของประเทศไทย

นฤมด (2525) ได้ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย พบหอยน้ำจืด 28 ชนิด หอยน้ำเค็ม 5 ชนิด และหอยทากบก 1 ชนิด ซึ่งบางชนิดเป็นชนิดเดียวกับหอยที่เป็นอาหารในภาคกลางของประเทศไทย

สมศักดิ์ (2525) ได้ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคตะวันตกของประเทศไทย พบหอยน้ำจืด 21 ชนิด หอยน้ำเค็ม 31 ชนิด และที่บริเวณเขาสอยดาว จังหวัดจันทบุรี ยังนำหอยหอม (Cyclophorus siamensis) มารับประทาน

อาจอง (2525) ได้ศึกษาถึงอิทธิพลของดินตะกอนที่มีผลต่อการกระจายและความหนาแน่น ของหอยหลอดชนิด Solen regularis Dunker, 1861 พบว่ามีหอยหลอดขนาดเล็กซึ่งเรียกว่าหอยหินชนิด Solen vitreus Dunker, 1861 หอยทั้งสองชนิดนี้ชาวแม่กลองนิยมรับประทานกันมาก โดยเฉพาะหอย S. regularis

หมึก (Cephalopods) เป็นสัตว์ทะเลที่นิยมนำมารับประทานกันอย่างกว้างขวาง หมึกไม่ใช่ปลาแต่เป็นพวกเดียวกับหอยทั่ว ๆ ไป มีวิวัฒนาการต่างไปจากหอยคือมีเปลือกที่เรียกว่ากระดูก (cuttle bone) เข้าไปอยู่ในร่างกายเป็น endoskeleton หมึกเป็นทรัพยากรสัตว์น้ำที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ ทำรายได้ให้แก่ประเทศไทยปีละเป็นพันล้านบาท มีรายงานดังนี้

Voss และ Williamson (1971) ได้สำรวจหมึกในน่านน้ำทะเลของช่องแคบ พบหมึก 37 ชนิด มีหลายชนิดที่เป็นชนิดเดียวกับหมึกในน่านน้ำทะเลไทย

ไพศาล (2517) ได้ศึกษาชนิดของปลาหมึกในอ่าวไทย พบหมึก 25 ชนิด

Perera (1975) ได้ศึกษาทางอนุกรมวิธานของหมึกกล้วยและหมึกกระดูกในน่านน้ำรอบ ๆ ศรีลังกา พบหมึก 9 ชนิด มีหลายชนิดที่เป็นชนิดเดียวกับหมึกของประเทศไทย

Davidson (1977) ได้เขียนหนังสือเรื่อง "Sea Food of South East Asia" พบหมึกที่ใช้เป็นอาหารในแถบนี้ 8 ชนิด



มาลา (2522) ได้รายงานถึงการประมงหมึกในอ่าวไทย และได้ศึกษาชนิดของหมึกที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ รวมทั้งการแพร่กระจาย ถิ่นอาศัย ฤดูกาลวางไข่

วิสูตร (2524) ได้ศึกษาการวิเคราะห์เศรษฐกิจของตลาดส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไทย พบว่าหมึกที่นิยมส่งออกได้แก่ หมึกกระดอง (cuttle fish) และหมึกสาย (Octopus)

นฤมล (2525) ได้ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย พบหมึก 5 ชนิด

สมศักดิ์ (2525) ได้ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคตะวันตกของประเทศไทย พบหมึก 15 ชนิด

สัตว์ขาข้อ (Arthropods) ชนิดต่าง ๆ

กุ้งเป็นสัตว์ที่นิยมนำมาประกอบอาหาร ในประเทศไทยมีกุ้งหลายชนิดทั้งน้ำจืดและน้ำเค็ม บางชนิดมีความสำคัญทางเศรษฐกิจมาก มีรายงานเกี่ยวกับพวกกุ้งดังนี้

Suvatti (1950) ได้รวบรวมรายชื่อสัตว์ที่พบในประเทศไทย พบว่ากุ้งในครอบครัวพาลีโมนิคทั้งน้ำจืดและน้ำเค็มรวม 10 ชนิด และครอบครัวกุ้งชนิดอื่นที่อยู่ในน้ำเค็มรวม 19 ชนิด

Hall (1962) ได้รวบรวมและจัดทำอนุกรมวิธานของกุ้งทะเลพร้อมภาพประกอบในครอบครัว Penaeidae แถบอินโดจีนฟิกตะวันตก ซึ่งมีหลายชนิดที่พบในแถบนี้ในประเทศไทย

ไพบูลย์ (2506) ได้รายงานพบ Scyllarid lobsters 4 ชนิด ในน่านน้ำไทย

Chang - Cheng (1965) ได้รวบรวมและเขียนหนังสือเรื่อง Edible Crustacea of Taiwan ประกอบด้วยกุ้งน้ำจืด กุ้งน้ำเค็ม กุ้งมังกร และกุ้งกระดานรวม 29 ชนิด ซึ่งมีหลายชนิดที่พบในประเทศไทย

Holthuis และ Rosa (1965) ได้รายงานเกี่ยวกับกุ้งที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจของ FAO มี 94 ชนิดที่อยู่ในแถบน้ำจืดของประเทศไทย

Dall (1957) ได้รวบรวมชนิดของกุ้งทะเลในครอบครัว Penaeidae ของประเทศออสเตรเลีย ซึ่งกุ้งเหล่านี้มีหลายชนิดที่พบในประเทศไทย

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) ได้ทำการสำรวจสัตว์ทะเลที่เป็นอาหารของคนไทย พบกุ้งน้ำเค็ม 13 ชนิด

ไพบูลย์ (2513) ได้รายงานพบกุ้งมังกร 5 ชนิดในน้ำจืดไทย และแต่ละชนิดสามารถนำมาประกอบอาหารได้

ประจวบ (2517) ได้ศึกษาอนุกรมวิธานของกุ้ง Penaeid ในอ่าวไทย พบจำนวน 36 ชนิด

พิมลพรรณ (2518) ได้ศึกษาอนุกรมวิธานกุ้งพาลีโมนิคในประเทศไทย พบจำนวน 12 ชนิด

สมนึก (2519) ได้รายงานพบกุ้งบริเวณป่าไม้ชายเลนบางแห่งของประเทศไทย จำนวน 16 ชนิด และกุ้งเหล่านี้ส่วนใหญ่จะพบในนาุ้ง

Davidson (1977) ได้เขียนหนังสือเรื่อง "Sea Food of South East Asia" พบกุ้งที่เป็นอาหารในแถบนี้ 14 ชนิด รวมทั้งชื่อสามัญของแต่ละประเทศ และวิธีการนำมาประกอบอาหาร

ประจวบ (2523) ได้รวบรวมและวิเคราะห์ชนิดกุ้งน้ำจืดในครอบครัว พาลีโมนิค พบ 2 สกุล 9 ชนิด

Holthuis (1980) ได้รายงานถึงกุ้งที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจของ FAO ซึ่งพบ 42 ชนิดที่อยู่ในแถบน้ำจืดของประเทศไทย

วิสูตร (2524) ได้ศึกษาถึงการส่งกุ้งสดแช่แข็งและกุ้งแห้ง วิธีการส่งตลอดจนลักษณะของกุ้งที่ส่งออกนอก และพบว่ากุ้งที่นิยมในต่างประเทศได้แก่ กุ้งขาวหรือกุ้งแช่ขาว (white shrimp) กุ้งลายหรือกุ้งกุลาลายหรือกุ้งเสื่อ (flower shrimp) กุ้งเปลือกแข็งหรือกุ้งโศก (pink shrimp) กุ้งหิน (king shrimp)

นฤมล (2525) ได้ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย พบกุ้งน้ำจืด 7 ชนิด กุ้งทะเล 4 ชนิด

สมศักดิ์ (2525) ได้ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคตะวันตกของประเทศไทย พบกุ้งทะเล 13 ชนิด เคย 4 ชนิด กุ้งกระดาน 1 ชนิด กุ้งมังกร 1 ชนิด กุ้งกิ้งกช้น 4 ชนิด และกุ้งน้ำจืด 7 ชนิด

ปูเป็นสัตว์ที่ไข่ประกอบอาหารกันอย่างแพร่หลาย ปูน้ำจืดมักจะเป็นอาหารเฉพาะท้องถิ่น ส่วนปูน้ำเค็มไข่รับประทานทั่วไป มีรายงานเกี่ยวกับปูดังนี้

Kemp (1923) ได้ศึกษาปูน้ำจืดของประเทศไทย พบปูน้ำจืด 13 ชนิด และชนิดใหม่ 4 ชนิด

Suvatti (1950) ได้รวบรวมรายชื่อสัตว์ในประเทศไทย พบปูน้ำจืด 17 ชนิด ปูน้ำเค็ม 210 ชนิด

Chaung (1961) ได้รวบรวมปูตามชายฝั่งทะเลมาลายาและสิงคโปร์ ซึ่งมีอยู่หลายชนิดเป็นชนิดเดียวกับปูของประเทศไทย

Chang - Cheng (1965) ได้เขียนหนังสือเรื่อง Edible Crustacea of Taiwan พบปูทะเล 10 ชนิด ซึ่งมีหลายชนิดที่เป็นชนิดเดียวกับปูของประเทศไทย หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) ได้สำรวจสัตว์ทะเลที่เป็นอาหารของคนไทย พบปูน้ำเค็ม 14 ชนิด

จินดา (2512) ได้รายงานปูกำมชน (The Chinese Mitten Crab) มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า Eriocheir sinensis H. Milne-Edwards เป็นปูที่สั่งมาจากสาธารณรัฐประชาชนจีนตอนเหนือ เข้ามาขายในภัตตาคารของประเทศไทย

เฉลิมวิไล (2513) ได้รายงานถึงปูกำมชน (Eriocheir sinensis H. Milne-Edwards) เป็นปูที่มาจากฮ่องกง เข้ามาขายตามภัตตาคารจีนใหญ่ ๆ ในกรุงเทพฯ

ไพบุลย์ (2513) ได้รายงานเกี่ยวกับปูทะเล (Scylla serrata) ในประเทศไทยมีเพียงชนิดเดียว

Chuensri (1973) ได้รายงานถึงปูน้ำจืดของประเทศไทย พบปูน้ำจืด 16 ชนิด เป็นชนิดใหม่ 1 ชนิด

สุรินทร์ (2516) ได้ศึกษาอนุกรมวิธานของปูแสมในอ่าวไทย พบปูแสม 37 ชนิด และชนิดที่นิยมนำมารับประทานมี 4 ชนิด

สมชาย (2518) ได้ศึกษาชนิดของปูน้ำจืดและเสนอวิธีการนำปูน้ำจืดมาประกอบอาหารหลายรูปแบบ

พูนสุข (2520) ได้ศึกษาอนุกรมวิธานของครอบครัวปูม้า (Family Portunidae) ในอ่าวไทย พบปู 27 ชนิด มีหลายชนิดที่นำมาประกอบอาหาร

Davidson (1977) ได้เขียนหนังสือเรื่อง "Sea Food of South East Asia" พบปูทะเลและปูแสมรวม 7 ชนิด ซึ่งมีหลายชนิดที่เป็นชนิดเดียวกับปูของประเทศไทย

ไพบูลย์ (2521) ได้ศึกษาการกระจายทางภูมิศาสตร์ของปูน้ำจืดในประเทศไทย โดยแบ่งปูน้ำจืดออกเป็น 4 กลุ่ม กลุ่มปูน้ำจืด 6 ชนิด แต่ละชนิดกระจายอย่างกว้างขวาง กลุ่มปูลำห้วย 2 สกุล 5 ชนิด กลุ่มปูน้ำตก 7 สกุล 18 ชนิด และกลุ่มปูป่า 3 สกุล 6 ชนิด ปูน้ำจืดเหล่านี้พบเป็นชนิดใหม่ 8 ชนิด ทั้งปูลำห้วย ปูน้ำตก ปูป่า มีการกระจายอย่างมีขอบเขตจำกัดตามลักษณะนิเวศวิทยาเกี่ยวกับถิ่นอาศัย

ไพบูลย์ (2522) ได้ศึกษาถึงชีววิทยาของปูลำห้วย พบว่าปูลำห้วยชนิด Siamthelphusa paviei เป็นพาหะพยาธิใบไม้ในปอด 3 ชนิด คือ Paragonimus westermani, P. heterotremus และ P. harinasutai

ไพบูลย์ (2522) ได้รายงานถึงปูน้ำจืดที่เป็นพาหะพยาธิใบไม้ในปอดคน มีปูนา 1 ชนิด ปูลำห้วย 1 ชนิด ปูน้ำตก 2 ชนิด และปูป่า 1 ชนิด

ไพบูลย์ (2525) ได้พบปูน้ำจืดชนิดใหม่ 3 ชนิด ซึ่งมีชนิดที่ใช้เป็นอาหารในภาคกลางคือ Somanniathelphusa bangkokensis Naiyanetr, 1982

นฤมล (2525) ได้ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ พบปูน้ำจืด 3 ชนิด ปูทะเล 4 ชนิด

พยอม (2525) ได้ศึกษาชนิดของปูน้ำจืดที่เก็บได้จากท่าเทียบเรือประมงในอ่าวไทย พบจำนวน 74 ชนิด ซึ่งมีปูน้ำจืดที่สามารถนำไปบริโภคป็นอยู่ควย

สมศักดิ์ (2525) ได้ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารของภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคตะวันตกของประเทศไทย พบปูน้ำเค็มจำนวน 17 ชนิด ปูน้ำจืด 3 ชนิด

จิกจันทะเลเป็นสัตว์ขาข้อพวกแอนโนมูแรนชนิดหนึ่ง มีลักษณะอยู่ระหว่างพวกปูและกุ้ง มีรายงานดังนี้

Davidson (1977) ได้เขียนหนังสือเรื่อง "Sea Food of South East Asia" พบจิกจันทะเลที่ใช้เป็นอาหาร 1 ชนิด คือ Hippa asiatica

ไพบูลย์ (2521) ได้ศึกษานุกรมวิธานของจิกจันทะเลและการกระจายบริเวณอ่าวไทยและชายฝั่งทะเลอันดามัน พบ 2 วงศ์ 4 ชนิด

สมศักดิ์ (2525) ได้ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคตะวันตกของประเทศไทย พบจิกจันทะเลชนิด Hippa pacifica ที่บ้านเพ จังหวัดระยอง

วุฒิชัย (2525) ได้ศึกษาถึงชีววิทยาบางประการของจิกจันทะเล ในลักษณะของการจับ การดำรงชีวิต และการประกอบอาหาร พบว่าบริเวณชายฝั่งทะเลของจังหวัดภูเก็ตมี 3 ชนิด

กั้งตึกแตนเป็นสัตว์ขาข้อที่อาศัยอยู่ในทะเล มีลักษณะลำตัวยาว แบนทางด้านบนมาล่าง ปัจจุบันได้นำกั้งตึกแตนหลายชนิดมารับประทาน มีรายงานเกี่ยวกับกั้งตึกแตนดังนี้

Suvatti (1950) ได้รวบรวมชื่อสัตว์ที่พบในประเทศไทย พบกั้งตึกแตน 9 ชนิดในบริเวณอ่าวไทย

ไพบูลย์ (2511) ได้ศึกษาเกี่ยวกับอนุกรมวิธานของกั้งตึกแตนในอ่าวไทยและก้นอ่าวมหาสมุทรอินเดียที่เป็นของประเทศไทย พบว่าภายในอ่าวไทยมีกั้งตึกแตนประมาณ 32 ชนิด และทางฝั่งมหาสมุทรอินเดียมีประมาณ 25 ชนิด มีชนิดใหม่ 2 ชนิด

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) ได้ทำการสำรวจสัตว์ทะเลที่เป็น  
อาหารของคนไทย พบกั้งตึกแตน 3 ชนิด

Davidson (1977) ได้เขียนหนังสือเรื่อง "Sea Food of South  
East Asia" พบกั้งตึกแตนที่เป็นอาหารในแถบนี้ 3 ชนิด

Naiyanetr (1980) ได้เขียนหนังสือกั้งตึกแตนของประเทศไทย ซึ่ง  
เป็นผลงานวิจัยทางคานอนุกรมวิธาน พบกั้งตึกแตนในอ่าวไทย 34 ชนิด ซึ่งเป็นชนิด  
ใหม่ 2 ชนิด และทางคานทะเลอันดามัน 36 ชนิด ซึ่งเป็นชนิดที่ซ้ำกัน 21 ชนิด

ไพบูลย์ (2524) ได้รายงานถึงชนิดของกั้งตึกแตนที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจ  
ของประเทศไทย ซึ่งประชาชนนิยมรับประทานมี 7 ชนิด

นฤมล (2525) ได้ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคตะวันออก-  
ออกเฉียงเหนือ ของประเทศไทย พบกั้งตึกแตน 1 ชนิด

สมศักดิ์ (2525) ได้ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคตะวัน-  
ออกและภาคตะวันตก ของประเทศไทย พบกั้งตึกแตน 6 ชนิด

แมงคาทะเลเป็นสัตว์ขาข้อ มีเปลือกหรือกระดองคล้ายรูปเกือกม้า มัก  
อาศัยอยู่บริเวณปากแม่น้ำ มีรายงานดังนี้

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) ได้รวบรวมชื่อสัตว์ทะเลที่เป็นอาหาร  
ของคนไทย พบแมงคากวาย และแมงคากาน

ไพบูลย์ (2519) ได้รายงานถึงแมงคาทะเลที่ใช้เป็นอาหาร มี 2 ชนิด  
คือ แมงคาทะเลหางเหลี่ยม หรือแมงคากาน มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Tachypleus  
gigas Müller และแมงคาทะเลหางกลม แมงคากวาย เหา หรือแมงคไฟ มี  
ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Carcinoscorpius rotundicauda (Latreille) และพบ  
ว่าไข่ของแมงคาทะเลหางกลมอาจมีพิษถึงตายได้ ซึ่งพิษนี้จะเกิดในช่วงเดือนธันวาคมถึง  
เดือนมิถุนายนของทุกปี

Davidson (1977) ได้เขียนหนังสือ "Sea Food of South East Asia" พบว่าคนในแถบนี้รับประทานแมงดาทะเล 2 ชนิด และเป็นชนิดเดียวกับ ไพบูลย์ (2519)

สมศักดิ์ (2525) ได้ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารของภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคตะวันตกของประเทศไทย พบแมงดาทะเล 2 ชนิด และเป็นชนิดเดียวกับ ไพบูลย์ (2519)

แมลงเป็นสัตว์จำพวกขาข้อ มีลักษณะลำตัวแบ่งออกเป็นสามส่วน หัว ส่วนอก และส่วนท้อง มีขา 6 ขา แมลงหลายชนิดถูกจับมาเป็นอาหาร มีรายงานดังนี้

Montgomery (1959) ได้เขียนบทความทางวิทยาศาสตร์เรื่อง "Arthropods and Ancient Man" รายงานว่า แมลงเป็นอาหารเก่าแก่ที่สุด อคัมเป็นมนุษย์คนแรกที่จะกินแมลงก่อนคนอื่นทั้งหมด ซึ่งได้ถูกเขียนไว้ในคัมภีร์ไบเบิล ที่ไบเบิลเน-ยูเซอร์-รี ของอียิปต์ (2600 B.C.) ได้แสดงภาพการแยกน้ำผึ้งออกจากรังผึ้ง และเก็บไว้ในขวดที่มีฝาปิด และในสมัยของ Herodotus (พ.ศ.450-566) ประชาชนรับประทานคึกแตนทั่วไป บางแห่งถือว่าแมลงเป็นอาหารที่สำคัญที่สุด

พนิศา (2504) ได้ศึกษาลักษณะภายในของแมลงคานา เป็นแมลงที่นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลายในประเทศไทย

สุธรรม (2506) ได้ศึกษามวนสำคัญของประเทศไทย ในแง่ที่เป็นศัตรูของพืช คน และสัตว์เลี้ยง พบว่ามีมวนหลายชนิดที่ถูกนำมาประกอบอาหาร

สุธรรม (2510) ได้เขียนหนังสือปฏิบัติการกีฏวิทยา เพื่อใช้ประกอบการศึกษาวิชากีฏวิทยา ได้กล่าวว่าแมลงในครอบครัวต่าง ๆ ที่เป็นศัตรูกิจของไทย และแนวทางวินิจฉัยครอบครัวของแมลง

สุธรรมและคณะ (ไม่ปรากฏปีพิมพ์) ได้ศึกษาถึงแมลงที่เป็นศัตรูข้าวโพดของประเทศไทย ซึ่งแมลงเหล่านี้มีหลายชนิดที่ถูกนำมาเป็นอาหาร เช่นคึกแตนชนิดต่าง ๆ จิ้งโง่ง จิ้งหรีดทองคำ และแมลงกระซอน

ส.พลายน้อย (2515) ได้รายงานว่ ในประเทศเกาหลีใต้นำจิ้งหรีดมา ค้มแล้วรับประทานกับน้ำปลาที่อืด ถือเป็นอาหารพิเศษสำหรับเด็กและทารกที่ไม่สบาย โดยเฉพาะเป็นยาแก้อาการสำรอก หรือโรคน้ำลายไหลเป็นอย่างดี

สมุห (2517) ได้เขียนเรื่อง "การใช้แมลงเป็นอาหาร" กล่าวว่า ประเทศที่นิยมรับประทานแมลงกันมากได้แก่ พวกอเมริกาอินเดียน ชาวออสเตรเลีย ชาวแอฟริกา และชาวเอเชีย ชาวพื้นเมืองของอุกานดา จับจิ้งหรีดตัวโตชนิดหนึ่ง ชังไว้ในกรงที่ร่อนอบ้าว จิ้งหรีดจะร้องทั่วบ้าน เขาถือว่าเป็นเสียงคนตรีอันไพเราะ ช่วยกล่อมให้หลับ เมื่อเกิดความหิวเขาก็จับจิ้งหรีดนั้นกิน ในประเทศพม่าจับจิ้งหรีดสีน้ำตาลกิน มีชื่อสามัญว่า "ปากิต" เป็นอาหารที่กินกันทั่วไปและมีการซื้อขายที่ตลาดมันตะเล พวกอเมริกาอินเดียนนิยมกินด้วงหนวกลิ้น ด้วงหนวดยาว และแมลงปีกแข็ง ถือว่าเป็นอาหารชั้นยอด

วารากรและคณะ (2518) ได้สำรวจแมลงที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย พบว่าประชาชนในภาคนี้ใช้แมลงเป็นอาหารมานานแล้ว ถือได้ว่าเป็นเอกลักษณ์ของการกินในภาคนี้ แมลงที่ใช้ประกอบอาหารมีกว่า 50 ชนิด เช่น คักแค้ไหม ผึ้ง จีโปม ตักแตน มวน มดแดง แมลงคานา แมลงกินูน แมลงทับ แมลง-เหนียง ตัวอ่อนแมลงปอ เป็นต้น

ชนวน (2519) ได้รายงานว่ในท้องที่จังหวัดอุดรธานีและศรีสะเกษ มีราษฎรจำนวนมากรับประทานตักแตน โดยเฉพาะตักแตนป่าทั้งกา จำหน่ายกิโลกรัมละ 20 - 25 บาท

อมรรักษ์ (2519) ได้รายงานว่คักแค้ไหมเป็นแมลงที่เป็นอาหารของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ คักแค้ไหมในประเทศไทยมีปริมาณถึง 2,192 ตัน มีองค์ประกอบทางอาหารที่สำคัญคือ โปรตีนร้อยละ 51 - 63 ไขมันร้อยละ 20 - 29 รวมทั้งวิตามินและแร่ธาตุอื่น ๆ



หลวงบุเรศบำรุงการ (2520) ได้เขียนถึงประโยชน์ของน้ำผึ้ง และการนำมาใช้อย่างละเอียด พบว่าผึ้งในประเทศไทยมี 3 ชนิด คือ ผึ้งหลวง (Apis dorsata) ผึ้งโพรง (Apis indica) ผึ้งมีม (Apis florea)

เอกชัย (2520) ได้ศึกษาถึงการเลี้ยงแมลงกานาและชีววิทยา ได้แก่ การผสมพันธุ์ การวางไข่ การเจริญเติบโต และการนำมาประกอบอาหาร

นฤมล (2525) ได้ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่ใช้เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ พบแมลงที่เป็นอาหาร 53 ชนิด มีทั้งไข่ ตัวอ่อน คักแค และตัวโตเต็มวัย

สมศักดิ์ (2525) ได้ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่ใช้เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคตะวันตกของประเทศไทย พบแมลงที่เป็นอาหาร 3 ชนิด ได้แก่แมลงกานา มคแดง และผึ้งมีม

ปลิงทะเลเป็นสัตว์อยู่ใน Phylum Echinodermata มีรูปร่างกลมยาวคล้ายงู ซึ่งชาวจีนนิยมรับประทานกันมาก มีรายงานดังนี้

มัทนา (2516) ได้ศึกษาชนิดและคุณค่าทางอาหารของปลิงทะเลในประเทศไทย พบปลิงทะเลในอ่าวไทย และฝั่งมหาสมุทรอินเดียรวม 17 ชนิด ชนิดที่สามารถนำมารับประทานได้มีเพียง 6 ชนิด

Davidson (1977) ได้เขียนหนังสือเรื่อง "Sea Food of South East Asia" พบปลิงทะเลที่เป็นอาหารมี 2 ชนิดคือ Holothuria atra และ H. impatiens

นฤมล (2525) ได้ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย พบปลิงทะเล 1 ชนิด คือ H. atra

สมศักดิ์ (2525) ได้ศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคตะวันตกของประเทศไทย พบปลิงทะเล 2 ชนิด H. atra พบที่จังหวัดชลบุรี และ H. scabra พบที่จันทบุรี