



บทที่ 1.

บทนำ

จากลักษณะทางโครงสร้างสามารถแบ่งสัตว์ได้เป็น 2 จำพวกคือ สัตว์ที่มีกระดูกสันหลังและสัตว์ที่ไม่มีกระดูกสันหลัง มนุษย์ได้รับประโยชน์จากสัตว์ที่มีกระดูกสันหลังหลายด้านด้วยกัน เช่น ให้นำมาเป็นอาหาร หนังและขนใช้ทำเครื่องนุ่งห่มและบางส่วนของสัตว์ใช้เป็นการรักษาโรคได้ ส่วนสัตว์ที่ไม่มีกระดูกสันหลังนั้นมักรู้จักกันในด้านการเป็นศัตรูพืชและเป็นพาหะนำโรคหลายชนิดมาสู่คนและสัตว์ ที่รู้จักในด้านการเป็นอาหารนั้นมักเป็นพวกสัตว์ทะเลและสัตว์น้ำจืดจำพวกปู กุ้ง หอย ซึ่งตามความเป็นจริงสัตว์ที่ไม่มีกระดูกสันหลังประเภทอื่น เช่น แมลงตลอดจนสัตว์จำพวกแมงมุมและแมงป่องก็เป็นอาหารได้เช่นกัน ปัจจุบันประชากรของโลกเพิ่มขึ้นความต้องการอาหารก็เพิ่มขึ้นเช่นกัน ในขณะที่เนื้อที่ที่ไร้เพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์ลดน้อยลงและสัตว์หลายชนิดได้สูญพันธุ์ไปเนื่องจากการใช้ทรัพยากรอย่างไม่ประมาณและสาเหตุจากมลภาวะ สัตว์ที่ไม่มีกระดูกสันหลังจึงมีบทบาทมากขึ้นในการเป็นแหล่งอาหารของมนุษย์เนื่องจากสัตว์เหล่านี้ก็มีคุณค่าทางอาหาร เทียบเท่ากับสัตว์ที่มีกระดูกสันหลังแต่มีวงชีวิตที่สั้นกว่าสามารถเพาะเลี้ยงให้มีปริมาณมากได้ง่ายกว่า คำว่า "อาหาร" นี้เป็นคำที่แต่ละสังคมกำหนดขึ้นมา ในประเทศจีนมีคำกล่าวว่า "สิ่งใดมีชีวิต สิ่งนั้นนำมาบริโภคได้" ทั้งนี้เพราะประเทศจีนมีประชากรมากในขณะที่กำลังผลิตอาหารไม่เพียงพอ จึงใช้ทรัพยากรที่มีชีวิตที่มีอยู่อย่างมีคุณค่าที่สุด คำกล่าวนี้อาจใช้ได้สำหรับประเทศจีนแต่มิได้เป็นจริงเสมอไปสำหรับประเทศอื่น ๆ ทั้งนี้เพราะสิ่งชนิดเดียวกันอาจเป็นอาหารของคนพวกหนึ่ง แต่ไม่เป็นอาหารของคนอีกพวกหนึ่งได้ เนื่องจากมนุษย์เรามักจะบริโภคในสิ่งที่ตนชอบหรือเคยชินขึ้นอยู่กับประเพณี วัฒนธรรม ตลอดจนความเชื่อถือที่ได้รับการถ่ายทอดกันมา เช่น ที่เมืองเบนิงในประเทศไนจีเรีย นมเป็นอาหารต้องห้ามสำหรับเด็กเพราะเชื่อกันว่าจะทำให้เด็กมีนิสัยไม่ดี หรือการที่

เด็กในแอฟริกาเรียนรู้ที่จะจับตักแตนเป็นอาหารในขณะที่เด็กอเมริกันเรียนรู้ที่จะคีมนม ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่านิสัยการบริโภคมีรากฐานมาจากวัฒนธรรม ประเทศไทยแบ่งตามลักษณะทางภูมิศาสตร์ได้หลายภาค ภาคที่มีการติดต่อกับทะเล เช่น ภาคกลาง ภาคใต้ ภาคตะวันออก และภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีสัตว์ทะเลที่ไม่มีกระดูกสันหลังเป็นอาหารมากมายหลายชนิด ส่วนในภาคที่ไม่มีทางติดต่อกับทะเล เช่น ภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารส่วนใหญ่จะเป็นสัตว์น้ำจืด เช่น ปู กุ้ง หอย และยังมีสัตว์อีกพวกหนึ่งที่นำมาเป็นอาหารอย่างแพร่หลายโดยเฉพาะในภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่แตกต่างจากภาคอื่น ๆ คือมีการบริโภคแมลงมากมายหลายชนิด นอกจากนี้ยังมีสัตว์ประเภทอื่น ๆ อีกเช่น สัตว์จำพวกแมงมุม แมงป่อง ฯลฯ ดังนั้นการรวบรวมชนิดของสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารของประชาชนในภาคนี้จึงเป็นสิ่งที่น่าสนใจ เพราะทำให้ทราบถึงชนิดของสัตว์โดยเฉพาะอย่างยิ่งสัตว์ท้องถิ่นที่เป็นอาหาร และทราบถึงกรรมวิธีในการประกอบอาหารซึ่งบางอย่างไม่ถูกสุขลักษณะสามารถทำให้เกิดโรคต่าง ๆ เช่น โรคพยาธิไค้กาย การศึกษาครั้งนี้ก็จะจะเป็นแนวทางที่จะทำให้มีการเปลี่ยนแปลงให้ถูกสุขลักษณะขึ้น และเป็นการนำทรัพยากรมาใช้ให้เป็นประโยชน์ได้มากที่สุดทางหนึ่งด้วย นอกจากนี้ยังเป็นแนวทางในการศึกษาต่อไปเกี่ยวกับการวิเคราะห์สารอาหารที่มีในสัตว์แต่ละชนิดและการเพาะเลี้ยงเป็นต้น

การสอบสวนเอกสาร

สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยสามารถแบ่งได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ ๆ คือ

1. สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่มีในท้องดิน แบ่งได้เป็น 2 พวกคือ พวกหอยน้ำจืดและพวกสัตว์ขาข้อ ได้แก่ ปูน้ำจืด กุ้งน้ำจืด แมลง แมงมุม แมงป่อง เป็นต้น

2. สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่มาจากดินอื่นซึ่งถูกนำไปขายในตลาดแบ่งได้เป็น 3 พวกคือ พวกที่มีลำตัวนิ่ม ได้แก่ หอยน้ำเค็มและหมีกบางชนิด พวกสัตว์ขาข้อ ได้แก่ ปูน้ำเค็มและกุ้งน้ำเค็มบางชนิด และพวกปลิงทะเล

- สัตว์พวกหอยและหมีก

หอยมีทั้งหอยฝาเดียวหรือหอยกาบเดียว และหอยสองฝาหรือหอยกาบคู่ หอยเป็นสัตว์ที่นิยมนำมาเป็นอาหารดังรายงานต่อไปนี้คือ

จินดา (2503) ได้รวบรวมรายชื่อของหอยที่ใช้เป็นอาหารในกรุงเทพฯ ได้ 48 ชนิด

อุแก้ว (2505) ได้รวบรวมและศึกษาแยกชนิดหอยน้ำจืดและหอยที่อาศัยอยู่บนบกได้ 40 ชนิด ในจำนวนนี้มีหอยที่เป็นอาหารรวมอยู่ด้วย

สมนึก (2508) ได้ศึกษาคุณค่าทางอาหารของหอย 11 ชนิด พบว่ามีคุณค่าทางอาหารสูง

โชติ (2509) ได้รวบรวมรายชื่อหอยในเมืองไทยได้ 118 ชนิด ซึ่งมีหอยที่เป็นอาหารรวมอยู่ด้วย

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) ได้ทำการสำรวจสัตว์ทะเลที่เป็นอาหารของคนไทย พบหอยที่เป็นอาหาร 45 ชนิด

วราภรณ์ (2515) ได้ศึกษาหาปริมาณการสะสมสาร คีคีที ในหอยนางรมที่เกิดในธรรมชาติและที่เพาะเลี้ยงในบริเวณหาดศิลาทิพย์ ตำบลอ่างศิลา จังหวัดชลบุรี โดยวิธีแกสลิควิดโครมาโตกราฟี ผลปรากฏว่าไม่พบ คีคีที และเมตาโบไลต์ของ คีคีที คือ คีคีอี และ คีคีอี เลย

Habe (1971) ได้รายงานถึงหอยที่พบในญี่ปุ่น พบหอยที่เป็นอาหารมากกว่า 40 ชนิด

กนกวรรณ (2517) ได้ศึกษาลักษณะภายนอกและภายในของหอยกบชนิด Nodularia crispata ซึ่งเป็นหอยที่เป็นอาหารและพบได้ทั่วไปในประเทศไทย

หมีก เป็นสัตว์พวกเดียวกับหอย มักมีเปลือกอยู่ภายในลำตัว เป็น endoskeleton เช่น หมีกกดวย หมีกหอม และหมีกกระตอง บางชนิดไม่มีเปลือกอยู่ภายในลำตัว เช่นหมีกยักษ์ บางชนิดมีเปลือกบางอยู่ภายนอกลำตัว เช่น หอยวงช้าง มีแขนตั้งแต่ 4 คู่ขึ้นไป ตาเจริญดีมากและมีเมือกสี หมีกเป็นสัตว์ที่ใช้เป็นอาหารได้ก็เช่นเดียวกับหอย มีรายงานเกี่ยวกับหมีก เช่น

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) ได้ทำการสำรวจสัตว์ทะเลที่เป็นอาหารของคนไทย พบหมีกประมาณ 5 สกุล

Voss และ Williamson (1971) ได้ทำการสำรวจหมีกในฮ่องกง พบทั้งสิ้น 37 ชนิด ซึ่งบางชนิดพบในประเทศไทยด้วย

ไพศาล (2517) ได้ทำการสำรวจหมีกในอ่าวไทย พบ 25 ชนิด

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

- สัตว์ขาข้อชนิดต่าง ๆ

กุ้ง เป็นสัตว์ที่นิยมใช้เป็นอาหารทั้งกุ้งน้ำจืดและกุ้งน้ำเค็มมีหลายชนิด และมีปริมาณมากสามารถส่งไปขายต่างประเทศได้ มีรายงานเกี่ยวกับพวกกุ้งดังนี้ คือ

Suvatti (1950) ได้รวบรวมรายชื่อสัตว์ที่พบในเมืองไทย พบกุ้ง
 ครอบครวพาลีโมนิคซึ่งรวมทั้งกุ้งน้ำจืดด้วย 10 ชนิด และกุ้งน้ำเค็มครอบครว
 อื่น ๆ 20 ชนิด

Holthius และ Rosa (1965) ได้รายงานเกี่ยวกับกุ้งที่มีคุณค่า
 ทางเศรษฐกิจของ FAO ที่พบในประเทศไทยจำนวน 27 ชนิด

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) ได้ทำการสำรวจสัตว์ทะเลที่เป็น
 อาหารของคนไทย พบกุ้งน้ำเค็ม 13 ชนิด

พิมลพรรณ (2518) ได้ศึกษาอนุกรมวิธานของกุ้งพาลีโมนิคในประเทศ
 ไทย พบจำนวน 12 ชนิด

Davidson (1977) ได้เขียนหนังสือเรื่อง "Sea Food of
 South East Asia" พบกุ้งน้ำเค็ม 14 ชนิด

ปู เป็นสัตว์ขาข้อที่ใช้เป็นอาหารอย่างกว้างขวางเช่นเดียวกับกุ้ง และ
 มีการแปรรูปได้หลายแบบ มีรายงานเกี่ยวกับปูดังนี้คือ

Kemp (1923) ได้รายงานพบปูน้ำจืดในประเทศไทยจำนวน 13 ชนิด

สอน (2495) ได้เสนอวิธีนำปูนา มาทำเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงของภาค
 เหนือ คือนำปูเพื่อเป็นวิธีกำจัดปูนาแบบหนึ่ง

ชัยณรงค์ (2496) ได้รายงานเกี่ยวกับพฤติกรรมของปูนา รวมทั้งการ
 กำจัดปูนาโดยนำมาใช้ประโยชน์ เช่นนำมาเป็นอาหารของมนุษย์และสัตว์เลี้ยง
 นำมาใช้เป็นปุ๋ย

Suvatti (1950) ได้รวบรวมรายชื่อสัตว์ที่พบในประเทศไทย พบ
 ปูน้ำจืด 17 ชนิด และปูน้ำเค็ม 210 ชนิด

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) ได้ทำการสำรวจสัตว์ทะเลที่เป็น
 อาหารของคนไทย พบปูน้ำเค็ม 14 ชนิด

สุรินทร์ (2516) ได้ศึกษาอนุกรมวิธานของปูแสมในอ่าวไทย พบ
 จำนวน 37 ชนิด มีอยู่ 4 ชนิดที่นิยมนำมาทำเป็นปูแสมเค็ม

ไพบูลย์ (2516) ได้รายงานวุ้นทะเลซึ่งนิยมใช้เป็นอาหารในประเทศ
ไทยมีเพียงชนิดเดียวคือ Scylla serrata

Bott (1970) ได้รายงานพบวุ้นน้ำจืดในประเทศไทยจำนวน 19 ชนิด
เป็นชนิดใหม่ 6 ชนิด

Cheunsri (1973) ได้รายงานเรื่องวุ้นน้ำจืดในประเทศไทยจำนวน
20 ชนิด เป็นชนิดใหม่ 1 ชนิด

ไพบูลย์ (2519) ได้รายงานเกี่ยวกับวุ้นเค็มที่เป็นอาหารว่ามี 2 กลุ่ม
คือ กลุ่มวุ้นน้ำกร่อยหรือวุ้นแสม ซึ่งมีอยู่ 4 ชนิด และกลุ่มวุ้นน้ำจืดหรือวุ้นนา วุ้นหินหรือ
วุ้นแดง 4 ชนิด พบวุ้นน้ำจืดเป็น host ชั่วคราวของพยาธิใบไม้ในปลอก โดย
มีวุ้นน้ำจืด 2 ชนิดที่เป็น host ชั่วคราวของพยาธิใบไม้ในปลอกคน
(Paragonimus westermani)

สมชาย (2518) ได้เสนอวิธีการนำวุ้นน้ำจืดมาใช้ให้เป็นประโยชน์
โดยทำเป็นอาหารไตหลายชนิด

ไพบูลย์ (2519) ได้ศึกษานิวเคลินวิทยาของวุ้นน้ำจืดโดยแบ่งวุ้นออกเป็น
4 กลุ่มตามที่อยู่อาศัย

พูนสุข (2520) ได้ศึกษาอนุกรมวิธานของวุ้นรอบครีวุ้นมาในอ่าวไทย
พบ 27 ชนิด

ไพบูลย์ (2521) ได้ศึกษาการกระจายทางภูมิศาสตร์ของวุ้นน้ำจืดใน
ประเทศไทยและรายงานวุ้นน้ำจืดที่พบในประเทศไทย จำนวน 39 ชนิด เป็นชนิด
ใหม่ 8 ชนิด

พวกอโนมุแรน เป็นสัตว์ที่มีลักษณะคล้ายกุ้งและปูรวมกัน มีบางชนิดที่
ใช้เป็นอาหาร เช่น จักจั่นทะเล

ไพบูลย์ (2521) ได้รายงานพบจักจั่นทะเล 4 ชนิดในน่านน้ำไทย
มีจักจั่น 2 ชนิดที่ประชาชนนิยมบริโภคคือ Emerita emerita และ

Hippa adactyla

กั้งตักแตน เป็นสัตว์ขาข้อที่มีลักษณะคล้ายกุ้ง สมัยก่อนไม่เป็นที่แพร่หลาย มักบริโภคกันเฉพาะท้องถิ่นนั้นหรือนำมาทำปลาเบึก ปัจจุบันมีการนำมาขายมากขึ้น / รายงานเกี่ยวกับกั้งตักแตน เช่น

Suvatti (1950) ได้รวบรวมรายชื่อสัตว์ที่พบในเมืองไทย พบกั้ง-ตักแตน ๘ ชนิดในบริเวณอ่าวไทย

หน่วยสำรวจแหล่งประมง (2512) ได้ทำการสำรวจสัตว์ทะเลที่เป็นอาหารของคนไทย พบกั้งตักแตน 3 ชนิด

Davidson (1977) ได้เขียนหนังสือชื่อ "Sea Food of South East Asia" มีกั้งตักแตน 4 ชนิด

Naiyanetr (1980) ได้รายงานว่าพบกั้งตักแตนในประเทศไทย รวม 49 ชนิด

ไพบูลย์ (2524) ได้รายงานว่ากั้งตักแตนที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจของไทยมี 7 ชนิด 3 สกุล

สัตว์พวกแมงมุมและแมงป่องเป็นสัตว์ขาข้อที่มีขา 4 คู่ ในประเทศไทย ยังไม่พบรายงานทางวิชาการว่าเป็นอาหาร แต่ในหนังสือนวนิยายที่เกี่ยวกับภาคตะวันออกเฉียงเหนือบางเล่มมีกล่าวไว้ เช่น หนังสือเรื่อง "ลูกอีสาน" ของ คำพูน บุญทวี (2519) ได้กล่าวถึงสัตว์พวกแมงมุมขนาดใหญ่ชนิดหนึ่งเรียกว่า บั้ง ซึ่งนำมาเป็นอาหารได้ก็และยังกล่าวถึงการนำมดแดงและจิ้งจันมาเป็นอาหารด้วย รายงานเกี่ยวกับสัตว์พวกแมงมุมและแมงป่อง เช่น

หลวงสนธิรักษสัตว์ (2472) ได้ศึกษาแมลงมีพิษและการทดลองพิษโดยทำการศึกษาในสัตว์ 4 ชนิดคือ บั้ง แมงป่อง ตะขาบ และสัตว์พวกแมลง เช่น ตัวบุง ผึ้ง ต่อ แตน ตัวคด พบว่าบั้ง ตะขาบ และแมงป่องสามารถทำให้หนูขาวตายได้ สำหรับบั้งระบุว่าเป็นชนิด Xenestis siamois

หมัน (2504) ได้ศึกษาและจำแนกชนิดของแมลงมุมบางท้องที่อยู่ในเขต
กรุงเทพฯ และจังหวัดใกล้เคียง ได้ 9 ครอบครัว 25 สกุล ในจำนวนนี้มีบึ้งอยู่
ด้วยโดยจัดอยู่ในสกุล *Eurypelma*

แมลงเป็นสัตว์ขาข้อที่มีขา 3 คู่ อาจมีปีกหรือไม่มีปีกก็ได้ แมลงเป็น
สัตว์ที่ใช่เป็นอาหารที่ไม่เป็นที่รู้จักกันมากนักสำหรับบุคคลทั่วไป ในบางประเทศ
ซึ่งรวมทั้งภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยมีแมลงมากมาย
หลายชนิดที่ใช่เป็นอาหารของประชาชนอย่างกว้างขวาง รายงานเกี่ยวกับแมลง
ที่เป็นอาหารที่น่าสนใจ เช่น

Brues (1946) ได้รายงานว่าแมลงเป็นแหล่งอาหารของชาวอินเดียน
อเมริกัน ชาวอินเดียนในแคลิฟอร์เนียกินแมลงหลายชนิด เช่น กิระยะดักแด้ของ
brine fly ด้วี่ชื่อ *Atherix* sp. ซึ่งจะมาอยู่บริเวณแม่น้ำในเดือนพฤษภาคม
เพื่อวางไข่ ตัวเต็มวัยจะถูกทุบคั่วก่อนกินนำมากินได้ทันที ส่วนไข่จะนำมาทำให้
สุกเหมือนออมเล็ต หนอนด้วี่ชื่อหลายชนิด หนอนไหม มักจะนำมาเสียบไม้บั้ง
พวกดักแด้จะนำมาบั้งหรือคูน ปลวก ตั๊กแตน จะบั้งบนหินที่ร้อน มวนลำไย
ขนาดเล็กจะนำมาทำซอสและใส่ร่วมกับอาหารอื่น ๆ ในเม็กซิโก ไข่ของแมลง
และมวนที่อาศัยอยู่ในน้ำในครอบครัว *Corixidae* และ *Notonectidae*
จะถูกตากแห้งแล้วนำมาขายในตลาดหรือใช้ผสมในเค้ก มวนลำไย สกุล
Euschistus ซึ่งมีกลิ่นแรงจะถูกย่าง จากนั้นใส่พริก ซอสมะเขือเทศ น้ำ
เชื่อมเมเปิลราดบนแพนเค้ก พวกนิโกรในแอฟริกากินตั๊กแตนโลกัส ในคองโก
มีการขายปลวกที่มีปีกและไม่มีปีกซึ่งตากแห้งแล้ว ราซินีปลวกและหนอนค่างขนาดใหญ่
หลายชนิดจะนำมาบั้งหรือทอดในน้ำมัน ในประเทศไทยมีการกินแมลงหลาย
Order เช่น ค่างสกุล *Oryctes* ที่อาศัยอยู่ในมูลวัวและควาย ตัวแก่จะนำ
มาบั้งหรือทอด ตัวหนอนของค่างจะนำมาแช่น้ำก่อนแล้วจึงบั้ง แมลงคานาจะนำมา
ผัดกับผงกะหรี่หรือซอสรวมกับกุ้ง มะนาว พริกไทย และน้ำปลา

Clausen (1956) ใ้รายงานว่ามีกรกินแมลงในหลายประเทศ เช่น พวกบุสแมนในแอฟริกากินตัวแ้วหรือหนอนผีเสื้อกลางคืนหลายชนิด ชาวบันตูกินปลวก โดยนำมาคั่วหรือตากแห้งเก็บไว้ได้เป็นเดือน พวกอเมริกันอินเดียกินตั๊กแตน ตัวแ้วของผีเสื้อกลางคืนที่เรียกว่า pandora moth ซึ่งมีลำตัวยาว $5-7\frac{1}{2}$ ซม. ภายในลำตัวมีไขมันมากนำมาเสียบกับไม้ปิ้งไฟหรืออาจจะเผาบริเวณโคนของต้นไม้ให้ตัวแ้วหล่นลงสู่พื้นดินสามารถเก็บได้ครั้งละมาก ๆ จากนั้นนำไปทำให้แห้งโดยการวางบนซี่เตารอน ๆ หรือนำมาต้มแล้วตากให้แห้ง ในเม็กซิโกมีการกินตัวแ้ว หนอนของตัวด้วงและไส้เดือนโดยนำมาบั้งก่อน ไข่ของมวนกรร ี่เลี้ยงมีรสชาดคล้ายปลาจะถูกนำมาขายในตลาดเพื่อเป็นส่วนผสมในการทำเค้กและบิสกิต พวกอินเดียในเปรูและชาวเกาะบาร์บาโดสกินหนอนด้วงหลายชนิด ชนพื้นเมืองในออสเตรเลียเลี้ยงกินตัวแ้วและตัวเต็มวัยของผีเสื้อกลางคืนโดยการเคี้ยมูกและชนออก จากนั้นนำมาบั้ง บางครั้งพวกเขาจะผสมหนอนของตัวด้วงลงในอาหารหรือกินดิบ ๆ ในทันทีที่จับได้ สัตว์จำพวกนี้มีน้ำมันมากและมีกลิ่นคล้ายลูกนัท พวกกรีกและโรมันถือว่าหนอนของตัวด้วงเป็นอาหารที่ดี พวกเขาจะใช้ coccus grub ซึ่งอาศัยอยู่บนต้นโอ๊คเป็นอาหารในงานเลี้ยงสำคัญ ๆ ที่ฝรั่งเศสมีประเพณีให้คู่สมรสใหม่ ๆ คืมน้ำผึ้งทุกวันเป็นเวลา 30 วันในวันฉลองการสมรส ชาวบาห์ลีชอบกินแมลงปอ ชาวพม่ากินจิ้งหรีดทอดและหลังจากการสาวไหมแล้วทั้งชาวพม่าและชาวจีนจะกินตัวคักแค้ที่คิบ ๆ หรือนำไปต้มก่อนเพื่อเก็บไว้นาน ๆ ในพม่ายังใช้คักแค้ไหมเป็นของขวัญควย เด็ก ๆ ในประเทศจีนชอบกินแมลงคืบเตามาก

พนิดา (2504) ได้ศึกษาลักษณะภายนอกของแมลงคานาซึ่งเป็นแมลงที่มีผู้นิยมกินมากชนิดหนึ่ง

สคศรี (2505) ได้ศึกษาลักษณะภายในของแมลงคานา คือศึกษาระบบเลือด ระบบทางเดินอาหาร ระบบสืบพันธุ์ ระบบประสาท ระบบกล้ามเนื้อ และระบบทอลม

สุธรรม (2506) ได้รายงานว่ประชาชนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยกินแมลงบางชนิด เช่น มวนแมงป่องน้ำ แมลงคานาและแมลงคาสวน เป็นอาหาร สำหรับแมลงคานามีการกินกันทั่วประเทศ

สุนีย์ (2506) ได้ศึกษาอิทธิพลของอาหารต่อการเจริญเติบโตและการเปลี่ยนแปลงของตัวอ่อนไหม พบว่าตัวอ่อนไหมที่กินใบโพธิ์และใบหม่อนเท่านั้นที่สามารถเจริญและลอกคราบได้ ส่วนตัวอ่อนไหมที่กินใบไม้ชนิดอื่น ๆ ไม่สามารถเจริญและลอกคราบได้ และยังพบว่าตัวอ่อนไหมที่กินใบหม่อนสามารถสร้างใยได้ แต่ตัวอ่อนที่กินใบโพธิ์จะไม่สามารถสร้างใยได้

Simeons (1968) ได้รายงานว่ชาวจีนกินแมลงหลายชนิด ชาวกรีกในสมัยโบราณใช้น้ำผึ้งแทนน้ำตาล ชาวยิวซึ่งมีอาหารต้องห้ามมากสามารถกินแมลงบางประเภทได้ เช่น ตั๊กแตนโลกัส และตัวอ่อนของพวกคั่งงโคยถือว่าเป็นแมลงเหล่านี้สะอาด

Lowenberg และคณะ (1968) ได้รายงานว่ชาวยิวกินตั๊กแตนโลกัสเค็กแอฟริกันชอบกินตั๊กแตนเช่นเดียวกับในหลายประเทศทั่วโลก และยังกล่าวถึงเสียบียงของโคลัมบัสว่ามีการนำน้ำผึ้งไปคั่ว

Sreevanich และคณะ (1968) ได้ศึกษาบทบาทของเอนไซม์ไทอามินเนสในปลาน้ำจืดและผลิตภัณฑ์บางชนิดในประเทศไทย พบว่าปลาน้ำจืด 14 ชนิดใน 16 ชนิดที่นำมาศึกษามีเอนไซม์ชนิดนี้ และจากการศึกษาตัวอ่อนของแมลง 2 ชนิดที่ชาวเชียงใหม่บริโภคคือ นีวยาวซึ่งเป็นตัวอ่อนของแมลงปีกแข็งและนีวสันซึ่งเป็นตัวอ่อนของแมลงปอ พบว่าแมลงทั้ง 2 ชนิดนี้มีเอนไซม์นี้เช่นกัน เอนไซม์ชนิดนี้จะสลายไทอามินทำให้เกิดโรคเหน็บชาได้

Howse (1970) ได้รายงานว่ชาวอินดูชอบกินปลวกโดยถือว่าเป็นยาบำรุงกำลัง หลายประเทศในเขตร้อนถือว่าราชินีปลวกเป็นยาเสริมสมรรถภาพทางเพศ ในคองโกสตรีเท่านั้นที่จะกินปลวกผู้ชายจะไม่กินเพราะเชื่อกันว่จะทำให้ผู้ชายสูญเสียพลัง ลิงชิมแพนซีก็ชอบกินปลวกเหมือนกันโดยใช้ไม้แทย

ลงไปในรู จอมปลวก ปลวกทหารจะไต่ขึ้นมา ชนบางเผ่าในบาซิลินิยมกินปลวก
 ทหารโดยจะใช้ใบไม้ขนาดใหญ่แหว่งไปมาในรัง ปลวกทหารก็จะไต่ขึ้นมาข้างบน
 สามารถจับกินได้ง่าย ส่วนปลวกที่มีปีกจะถูกจับโดยใช้เครื่องล่อ ปลวกหอคจะมี
 รสชาติเหมือนกุ้ง ในตลาดของทวีปแอฟริกาหลายประเทศจะมีปลวกขายและมัก
 จะถูกนำไปสกัดเป็นน้ำมันใช้ในการปรุงอาหาร และมีการสกัดสารต้านจุลินชีพ
 (anti-microbial) จากราชีนีปลวกชนิด *Odontotermes redemanni*
 คุย นอกจากนี้บางประเทศยังมีการกินพวกตัวแหว่ หนอนแมลงวัน (maggot)
 ที่อยู่ในต้นปาล์มรวมทั้งพวกคางงวงงวัก

Tweedie (1973) ได้รายงานว่าชาวอียิปต์โบราณจะนำน้ำผึ้งเป็น
 เสิมียงในการเดินทางไปตามแม่น้ำไนล์

Mayer-Rochow (1973) ได้ศึกษาแมลงที่เป็นอาหารในชนกลุ่มต่าง ๆ
 3 กลุ่มของปาปัวและนิวกินี คือชนเผ่า Kiriwinians ชนเผ่า Chuave และ
 ชนเผ่า Onabasula พบว่าพวก Kiriwinians กินมดแดง จิ้งหรีด ตั๊กแตน
 หนวดยาว ตั๊กแตนโลกัส ตั๊กแตนตำข้าว มวนลำไยชนิด *Eurycantha horrida*
 มวนนักกลาม หนอนของคางงวงและคางงวงเจาะไม้ เหาคนและหมัก โดยแมลงขนาด
 เล็ก เช่น เหาคน หมัก มดแดงสามารถกินไคท์ที่ แมลงขนาดกลาง เช่น
 จิ้งหรีด ตั๊กแตน มวนนักกลาม กินกิบ ๆ หรือทำให้สุกก่อน แมลงที่มีขนาดใหญ่
 เช่น ตั๊กแตนตำข้าว มวนลำไย นำมาทอด พวกมดแดงใช้ทำแยมและเป็นส่วน
 ประกอบของอาหารเมื่อต้องการรสเปรี้ยว พวกมวนมักมีกลิ่นแรงใช้ปรุงแต่งกลิ่น
 ของอาหาร พวกชนเผ่า Chuave กินมดแดง ตัวแหว่ คางงวงหลายชนิด จิ้งหรีด
 ตั๊กแตนหนวคสั้น ตั๊กแตนหนวคยาว ตั๊กแตนตำข้าว แมลงกะซอน จักจั่น คางงวง
 ยาว หนอนของคางงวงที่เจาะลำต้นและรากพืช การกินก็คล้ายกันคืออาจกินกิบ ๆ
 หรือนำมาปิ้งก่อนโดยใส่ลงในขี้เถ้าร้อน ๆ พวกตัวแหว่และตัวหนอนขนาดใหญ่มักจะ
 ย่างบนใบกล้วยที่วางบนหินร้อน ๆ ชนเผ่า Onabasula กินมดแดง ตั๊กแตน
 โลกัส ตัวอ่อนแมลงปอในครอบครัว Libellulidae แมลงครามทั้งตัวเต็มวัย

และตัวอ่อน และดวงวงที่เรียกว่า sago-palm beetle พวกตักแตน กวางชนิดต่าง ๆ จะนำมาบึ่งไฟ ตัวหนอนของพวกกวางจะนำมาบึ่งบนใบกล้วยเป็นเวลาประมาณ 1 ชั่วโมง ในทุกปีระหว่างเดือนมิถุนายนถึงกรกฎาคม จะมีเทศกาลเกี่ยวกับตัวหนอน เขาจะนำตัวหนอนของ sago-palm beetle ที่บึ่งในใบกล้วยมองดูคล้ายไส้กรอกยาวประมาณ 10 ฟุต หนักประมาณ 200 ปอนด์ไปเก็บไว้ในบ้าน

วรากรและคณะ (2518) ได้ทำการสำรวจแมลงที่เป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย พบว่ามีแมลงกว่า 50 ชนิดที่เป็นอาหารของประชาชนในภาคนี้ที่นิยมและมีขายในท้องตลาดมีประมาณ 16 ชนิด เช่น แมลงคานา ผึ้ง มดแดง แมลงกิ้งก่า คักแค้ไหม แมลงกะซอน ตักแตน แมลงตั๊กแตน แมลงเหนียง แมลงกุกจี แมลงแดง เป็นต้น พวกแมลงขนาดเล็กเช่นผึ้ง มดแดงสามารถกินไคท์นัทที่ แมลงที่มีขนาดกลางและขนาดใหญ่มักจะเคี้ยวปีกและหัวก่อนแล้วนำไปบึ่ง คั่ว ทอดหรือทำอาหารชนิดอื่น ๆ ต่อไป

ชนวน (2519) รายงานว่ามีการขายตักแตนมากที่จังหวัดอุบลราชธานี

Borrer และคณะ (1976) ได้รายงานว่ามีแมลงเป็นอาหารของมนุษย์และสัตว์หลายชนิด แมลงเป็นอาหารของประชาชนในหลายประเทศทั่วโลก เช่น ชาวอาหรับ กินตักแตนโลกัส ชนชาติในแอฟริกา กินมด ปลวก หนอนของพวกกวาง ตัวแก้ว และตักแตนหลายชนิด ในเม็กซิโกมีตัวแก้วของผีเสื้อในครอบครัว Megathymidae มีชื่อสามัญว่า Giant Skippers เมื่อโตเต็มที่มีขนาดยาวประมาณ 2 นิ้วครึ่ง วางขายทั่วไป ในตลาดมักจะนำมาทอด และยังมีคนนำหนอนชนิดนี้มาบรรจุกระป๋อง เรียกว่า "Gusanos de Maqueg" จัดเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงทั่วไปในสหรัฐอเมริกา นอกจากนั้นเขายังมีความเห็นว่าในขณะที่โลกกำลังเผชิญกับภาวะขาดแคลนอาหาร เช่นในปัจจุบันมนุษย์ควรจะสนใจสิ่งที่มีคุณค่า เช่นพวกแมลง เขาคิดว่าในวันหนึ่งข้างหน้าแมลงอาจเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญของมนุษย์

Elzinger (1978) ได้รายงานว่าแมลงเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญสำหรับมนุษย์ในซีกโลกตะวันตก มีหลายแหล่งในโลกที่ได้โปรตีนจากแมลง เช่น ชาวอินเดียนแดงกินตัวเต็มวัยของผีเสื้อสกุล *Atherix* เป็นอาหาร แมลงที่เป็นอาหารของหลายประเทศคือ ตั๊กแตน ปลวก ตัวแก้ว โดยอาจกินทั้งดิบ ๆ หรือนำมาทำให้สุกก่อน เมื่อเปรียบเทียบคุณค่าทางอาหารของปลวก ตั๊กแตน หนอน ตั๊กแตน วัว กุ้ง และปลา พบว่าพวกแมลงมีโปรตีนสูงกว่าและให้แคลอรีสูง นอกจากนี้เขายังมีความคิดว่าในอนาคตควรจะใช้แมลงเป็นแหล่งอาหารของมนุษย์

Ford (1978) ได้รายงานว่าประชาชนในหลายประเทศบริโภคแมลงเป็นอาหาร เช่นในอเมริกาใต้ อินเดียน อินโดนีเซีย ไทย แอฟริกา ออสเตรเลีย นิวกีนิ มีการกินตั๊กแตนและปลวก ในนิวกีนิมีผู้เสนอให้ใช้แมงมุมขนาดใหญ่พวก *giant wood spider* ชนิด *Nephila maculata* ซึ่งมีลำตัวยาว 2 นิ้ว ขาแต่ละข้างยาวกว่า 3 นิ้ว ตัวเมียจะอุ้มไข่ที่มีน้ำหนักรวมประมาณ 3 กรัมไปกับตัวด้วย เป็นแหล่งโปรตีนในนิวกีนิ เนื่องจากแมงมุมชนิดนี้เป็นอาหารที่มีชื่อเสียงมากของนิวกีนิ กล่าวกันว่ามีรสชาดเหมือนถั่ว เขามักจะเอาแมงมุมตัวเมียมาใส่ในกระบอกไม้ไผ่ปิดหัวและท้ายด้วยใบไม้เพื่อกันมิให้แมงมุมหนีออกมาได้ เค้าประมาณ 10-15 นาทีก็ใช้ได้ นอกจากนี้ยังกินหนอนของพวกควางหนวดยาวซึ่งเป็นที่ยอมรับมากและมีขายในท้องตลาดด้วย โดยจะดึงส่วนกรามและทางเดินอาหารออกก่อน ในอเมริกาเหนือมีการกินแมงมุมที่มีขนาดใหญ่และพวกสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังในท้องถื่นรวมทั้งไส้เดือนด้วย จากการศึกษาในแคลิฟอร์เนียพบว่าไส้เดือนแดงที่ขายกันนี้มีโปรตีน 11.8 % ของน้ำหนักตัว และมีโปรตีน 38.9 % ของน้ำหนักแห้ง ประชาชนในแอฟริกาใต้ นิวกีนิ และออสเตรเลียก็กินไส้เดือนและตัวหนอนหลายชนิดเช่นกัน สำหรับไส้เดือนว่ากันว่ามีรสชาดเหมือนไส้กรอก ที่ประเทศฝรั่งเศสเมื่อปี 1977 ได้มีการจัดการประกวดการทำอาหารจากไส้เดือน ปรากฏว่าเค้กที่เรียกว่า Applesauce Burprize cake ออมเลิศไส้เดือนและอาหารที่เรียกว่า earthworm-stuffed peper ได้รับรางวัล การนำไส้เดือนมาทำอาหารนี้จะนำมาล้างควายนำเย็นก่อนแล้วจึงต้มคอกจากนั้นจึงจะทำให้แห้งหรือทำอย่างอื่น

ต่อไป จากการพบว่าหลายชนชาติดังกล่าวบริโภคน้ำแมลงและสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังชนิดอื่น ๆ ได้ทำให้นักคหกรรม และนักวิทยาศาสตร์ในสหรัฐอเมริกาหลายท่านสนใจสัตว์เหล่านี้มากขึ้น เช่นมีผู้ทำโครงการเกี่ยวกับอาหารในมหาวิทยาลัยแคลิฟอร์เนียสเตท โดยใช้ปลวกแทนเนื้อสัตว์ นอกจากปลวกแล้วยังสนใจ ผึ้ง ตั๊กแตน จิ้งหรีด และแมลงสาบด้วย สำหรับแมลงสาบก่อนนำมาเป็นอาหารจะนำมาเลี้ยงด้วยข้าวโพดเป็นเวลา 2-3 วันก่อน สัตว์เหล่านี้จะนำมาทำอาหารแบบที่บริโภคกันประจำวัน เช่น พิซซ่า สลัด ซุป อาหารว่าง รากช็อคโกแลตเป็นขนมหรือผสมลงในอาหารชนิดต่าง ๆ จากการวิเคราะห์โปรตีนในแมลงบางชนิด เช่น หนอนแมลงวัน ปลวก ตั๊กแตน พบว่ามีโปรตีนอยู่ระหว่าง 45.6-75.3 % ของน้ำหนักแห้ง แมงมุมปิ้งมีโปรตีน 63.4 % ของน้ำหนักแห้ง เนื้อวัวมีโปรตีน 19.7 % และหมูที่สุกแล้วมีโปรตีน 29.4 % มีผู้พยายามเลี้ยงแมลงและมีความต้องการจัดการคานตลาตสำหรับให้เป็นอาหารของมนุษย์ด้วย หลังจากพบว่าแมลง face fly มีโปรตีนประมาณ 52-53 % ของน้ำหนักตัว คือนักวิทยาศาสตร์ผู้หนึ่งได้วางโครงการ 4 ปี เริ่มจากการเลี้ยง face fly ในมูลวัวและควายด้วยการใช้คอกแค่นั้น 1 กรัม/พื้นที่ 1 ตารางนิ้ว พบว่าในเนื้อที่ 1 เอเคอร์สามารถผลิตโปรตีนเพิ่มขึ้นจากโปรตีนของสัตว์เลี้ยงในฟาร์มนั้นจาก 436,680 ปอนด์เป็นมากกว่า 800,000 ปอนด์ เมื่อทดสอบกินคอกแค่นั้นของแมลงชนิดนี้ด้วยตัวเองและให้แก่สัตว์ 2 ชนิดคือ ปลาตุ๊ก และไก่ ก็ปรากฏว่าตัวเขาและสัตว์ทั้ง 2 ชนิดนั้นไม่เป็นโรคขาดอาหาร เมื่อทดสอบผสมคอกแค่นั้นลงในถั่วเหลืองที่ใช้เลี้ยงไก่พบว่าได้ผลดีกว่าการเลี้ยงไก่ด้วยถั่วเหลืองเพียงอย่างเดียว นอกจากนี้ยังพบว่คอกแค่นี้มีโปรตีนสูงถึง 61-63 % ของน้ำหนักตัว ปัจจุบันนักวิทยาศาสตร์หลายท่านในอเมริกาคิดว่าแมลงจะเป็นอาหารในอนาคตของชาวอเมริกันเพราะแมลงสะอาดและมีโปรตีนสูง

- พวกปลิงทะเลใช้เป็นอาหารน้อยกว่าสัตว์ชนิดอื่น ๆ ที่กล่าวแล้ว มีรายงานเกี่ยวกับปลิงทะเล เช่น

Suvatti (1950) ได้รวบรวมรายชื่อสัตว์ที่พบในเมืองไทย พบปลิงทะเล 1 ชนิด

007250

มีทนา (2516) ได้ศึกษาชนิดและคุณค่าทางอาหารของปลิงทะเลในประเทศไทย พบว่ามีคุณค่าทางอาหารสูง

Davidson (1977) ได้เขียนหนังสือชื่อ "Sea Food of South-East Asia" ซึ่งมีปลิงทะเลรวมอยู่ด้วย

การบริโภคสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังหลายชนิดดังกล่าวแล้ว อาจก่อให้เกิดโรคได้เช่นกันโดยเฉพาะโรคพยาธิ เนื่องจากการประกอบอาหารไม่ถูกสุขลักษณะ ในประเทศไทยมีรายงานหลายฉบับเกี่ยวกับการเกิดโรคพยาธิเมื่อบริโภคสัตว์จำพวกหอยน้ำจืด หอยบก และปูน้ำจืด

การเกิดโรคพยาธิที่เกิดขึ้นเนื่องจากการบริโภคหอยน้ำจืดและหอยบก มีรายงาน เช่น

Jindrak และ Alicata (1965) ได้รายงานถึงหญิงชาวเวียดนามที่กินหอยหาก และผู้ที่กินกุ้งสด *Macrobrachium* กีบ ๆ เข้าไปแล้วทำให้เกิดพยาธิสภาพที่เข้าใจว่าเป็นผลจากพยาธิ Angiostrongylus cantonensis

Harinasuta และคณะ (1965) ได้ศึกษาหลังจากพบว่าประชาชนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยป่วยด้วยอาการสมองและเยื่อหุ้มสมองอักเสบมามากหลังจากกินหอยหรือกุ้งดิบ ๆ หรือสุก ๆ กีบ ๆ และจากรายงานของ Jindrak และ Alicata ในปี 1965 จึงได้ทำการศึกษาเพื่อรู้ว่า พยาธิ Angiostrongylus cantonensis มีความสัมพันธ์กับโรคนี้หรือไม่ โดยทำการสำรวจหาพยาธิตัวแก่ของพยาธิชนิดนี้ในหนูที่พบในท้องถิ่นภาค

อีสาน พบว่าสามารถตรวจพบพยาธิตัวแก่ในหนู แสดงว่ามีพยาธิชนิดนี้ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เมื่อทำการเก็บหอยชนิดต่าง ๆ ที่ชาวบ้านกินมาตรวจปรากฏว่าในหอยทากแอฟริกัน พบตัวอ่อนระยะติดคอของพยาธิชนิดนี้สูงกว่า 90 % ในหอยโข่งชนิดต่าง ๆ พบตัวอ่อนระยะติดคอของพยาธิชนิดนี้ประมาณ 20 % และในหอยทากพบตัวอ่อนระยะติดคอของพยาธิชนิดนี้ประมาณ 3.4 % จึงคิดว่าหอยเหล่านี้จะมีความสัมพันธ์กับโรคเยื่อหุ้มสมองอักเสบชนิดนี้ นอกจากนั้นยังได้ศึกษา วงชีวิตของพยาธิชนิดนี้ในท้องทดลองเป็นผลสำเร็จโดยพบว่ามีการฝังตัวเป็นระยะเวลาประมาณ $2\frac{1}{2}$ - 3 เดือน

Punyagupta (1965) ได้รายงานไว้ในระยะเวลา 1 ปีมีผู้ป่วยเป็นโรคเยื่อหุ้มสมองอักเสบชนิดมีเม็ดเลือดขาวอีโอซิโนฟิลสูงถึง 9 รายในเขตกรุงเทพฯ ผู้ป่วยทุกรายมีประวัติว่าเคยกินหอยดิบ หรือหอยคองมาก่อน หอยชนิดนี้คือหอยโข่ง *Pila ampullacea* จากการทดลองเลี้ยงหนูด้วยหอยโข่ง (*P. ampullacea*) หอยขม (*Vivipara doliaris*) และกุ้งน้ำจืดที่นำมาจากแหล่งอาศัยสามารถตรวจพบพยาธิ *Angiostrongylus cantonensis* ในเส้นเลือดของหนูที่ถูกเลี้ยงด้วย *P. ampullacea* จึงสรุปว่าพยาธิชนิดนี้เป็นสาเหตุของการเกิดโรคเยื่อหุ้มสมองอักเสบชนิดมีเม็ดเลือดขาวอีโอซิโนฟิลสูงในประเทศไทย และ *P. ampullacea* เป็นแหล่งสำคัญที่นำโรคนี้นี้มาสู่คน

Hongladarom และ Indarakoses (1966) ได้รายงานว่าภายในช่วงเวลาระหว่างเดือนธันวาคม พ.ศ. 2506 ถึงเดือนมกราคม พ.ศ. 2508 มีผู้ป่วยด้วยโรคเยื่อหุ้มสมองอักเสบชนิดมีเม็ดเลือดขาวอีโอซิโนฟิลสูงถึง 37 คน เป็นผู้ป่วยที่กินหอยโข่งในเขตกรุงเทพฯ 30 คน จากการศึกษาสรุปว่าหอยสกุล *Pila* เกี่ยวข้องกับการเกิดโรคนี้อย่างแน่นอน

Crook, Fulton และ Supanwong (1968) ได้ศึกษานิเวศน์วิทยาของ host ชั่วคราว และ host ถาวรของพยาธิ *Angiostrongylus cantonensis* ในประเทศไทย พบว่าหอยโข่งสกุล *Pila* และหอยทาก

แอฟริกันชนิด Achatina fulica เป็น host ชั่วคราวที่สำคัญในประเทศไทย
host ถาวรคือพวกหนู เฉพาะในเขตกรุงเทพฯ และธนบุรี หอยโข่งสกุล
Pila เป็น host ชั่วคราวที่สำคัญของพยาธิชนิดนี้

Bunnag และคณะ (1969) ได้เสนอรายงานตรวจพบพยาธิ
Angiostrogylus cantonensis ในสารน้ำหล่อเลี้ยงไขสันหลังเป็นครั้งแรก
ในผู้ป่วย 1 รายที่มีประวัติการกินหอยโข่งดิบ โดยตรวจพบตัวอ่อนของพยาธิใน
สารน้ำหล่อเลี้ยงไขสันหลังผู้ป่วย 3 ครั้ง จำนวนรวม 12 ตัวในขณะที่ตรวจพบ
พยาธิทั้ง 12 ตัวนี้ยังมีชีวิตอยู่ จึงยืนยันได้ว่าพยาธิ A. cantonensis เป็น
สาเหตุของโรคเยื่อหุ้มสมองอักเสบชนิดมีเม็ดเลือดขาวอีโอซิโนฟิลสูงในประเทศ
ไทย และจากการตรวจสอบเพื่อหาพยาธิในหอยโข่งชนิด Pila polita
จำนวน 108 ตัวพบว่าหอยจำนวน 100 ตัวมีพยาธิชนิดนี้อยู่ เมื่อนำพยาธิที่ตรวจ
พบได้นี้ไปปล่อยเข้าไปในหนูสามารถตรวจพบพยาธิชนิดนี้ในสมองของหนูหลังจาก
นำไปปล่อยเข้าไปในหนูแล้วเป็นเวลา 12 วัน

การเกิดโรคพยาธิที่เกิดเนื่องจากการบริโภคปูน้ำจืดมีรายงานเช่น

Miyasaki และ Harinasuta (1957) ได้รายงานการพบ
ผู้ป่วยที่เป็นโรคพยาธิใบไม้ในปอดที่เกิดจากพยาธิชนิด Paragonimus
heterotremus เป็นรายแรก

Harinasuta และคณะ (1957) ได้รายงานการพบผู้ป่วยที่เป็นโรค
พยาธิใบไม้ในปอด (Paragonimiasis) โดยผู้ป่วยมีอาการบวมที่ไตตาขวา
หลังจากนั้นมีการบวมที่ริมฝีปากล่าง อีก 3 วันต่อมาพบพยาธิออกมาจากบริเวณ
ริมฝีปากนี้

Miyasaki และ Vajrasthira (1968) ได้รายงานการพบ
พยาธิใบไม้ในปอดชนิด Paragonimus harinasutai ในปูน้ำจืดชนิด
Potamon smithianus ที่เก็บจากลำห้วยของหมู่บ้านสาธิตา จังหวัดนครนายก

ตรวจพบพยาธิอยู่ในส่วนตับ กล้ามเนื้อ และเหงือกของปู

Harinasuta และคณะ (1968) ได้ศึกษาเกี่ยวกับพยาธิใบไม้ในปอด ที่พบในประเทศไทยจำนวน 6 ชนิด มี 1 ชนิดคือ Paragonimus westermani ที่ทำให้เกิดโรคได้ในคน และพบว่าปูน้ำจืด 2 ชนิดคือ Parathelphusa dugasti และ Potamon smithianus เป็น host ชั่วคราวตัวที่ 2 ของพยาธิชนิดนี้ในเขตที่มีการระบาดของโรค

ไพบูลย์ (2521) ได้ศึกษาปูน้ำจืดที่เป็นพาหะของพยาธิใบไม้ในปอดและการกระจายในประเทศไทยพบว่าปูน้ำจืดเป็นพาหะของพยาธิใบไม้ในปอด สกุล Paragonimus ทั้ง 6 ชนิดที่พบในประเทศไทย โดยเฉพาะปูน้ำจืดชนิด Tiwaripotamon beusekomae เป็นปูที่พบว่ามีเมตาเซอรรคาเรียของ Paragonimus ทั้ง 6 ชนิด พบว่าปูน้ำจืดที่เป็นพาหะของพยาธิใบไม้ในปอดที่เข้าสู่คนคือปูน้ำจืด T. beusekomae พบในภาคกลางและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ รวม 5 จังหวัดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือพบที่ชัยภูมิและนครราชสีมา ปูน้ำจืด Ranguna cochinchinensis พบในภาคเหนือ 4 จังหวัด ปูลำห้วย Somanniathelphusa paviei พบรวม 11 จังหวัดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือพบที่นครราชสีมา ปูนา S. germainai พบรวม 20 จังหวัด ไม่พบในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ S. siamensis พบรวม 18 จังหวัด ไม่พบในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ S. juliae พบรวม 19 จังหวัด ไม่พบในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ S. dugasti พบทุกภาครวม 41 จังหวัด และในภาคตะวันออกเฉียงเหนือพบทุกจังหวัด และปูป่า Potamicus decourcyi พบที่จังหวัดเชียงราย