



Link ที่มาของข่าว

<https://www.facebook.com/OhISeebyAjarnJess/photos/pcb.1331504497332600/1331504410665942/>

ข้อสรุป (Key message): หมึกที่ทำการล้างมีลักษณะเป็นตัวยาวสีขาวคล้ายพยาธิ แต่ไม่ใช่พยาธิในปลาหมึก แต่กลับเป็นอวัยวะสืบพันธุ์ของหมึกตัวผู้

ประเด็นสำคัญ "ผ่าปลาหมึก" เจอเส้นขาวๆ คือ พยาธิ ห้ามกิน จริงหรือ

ข้อเท็จจริง: กรณีผู้ใช้ TikTok ชื่อ Tik Toker ได้โพสต์คลิปวิดีโอ ในขณะที่กำลังถือปลาหมึกอยู่ 1 ตัว โดยได้ทำการล้างภายในตัวปลาหมึก แล้วพบว่า มีตัวที่คล้ายพยาธิอยู่เป็นจำนวนมาก โดยมีลักษณะเป็นตัวยาวสีขาว ขอนไขอยู่ในตัวปลาหมึกเต็มไปหมด ทันทีที่คลิปนี้เผยแพร่ออกไป กลายเป็นข้อถกเถียงกันว่า สิ่ง que เห็นในตัวปลาหมึกนั้นคือ ตัวอะไรกันแน่

รศ.ดร.เจษฎา เด่นดวงบริพันธ์ ได้ออกมาไขข้อสงสัยผ่านเฟซบุ๊ก อ้อ มันเป็นอย่างนี้เอง by อาจารย์เจษฎ์ ระบุว่า "เห็นในคลิปก่อนนั้น ไม่ใช่พยาธิในปลาหมึกครับ แต่เป็นอวัยวะสืบพันธุ์ของหมึกตัวผู้" สิ่ง que เห็นนั้นเป็นส่วนหนึ่งของอวัยวะสืบพันธุ์ของปลาหมึกตัวผู้ ที่เรียกว่า สเปิร์มมาโตฟอร์ spermatophore (หรือเรียกง่ายๆว่า ผักสเปิร์ม) ให้นึกถึงเวลาที่เรากิน "ไข่ปลาหมึกทอด" ที่เป็นถุงเป็นก้อนขาวๆ นั้น จะมีทั้งที่เป็นถุงรังไข่ (ovary) ของหมึกตัวเมียและที่เป็นถุงสเปิร์ม (อณูเพศ) ของหมึกตัวผู้ ถ้าเราเอาถุงอณูเพศมาผ่าแยกออก จะเห็นเหมือนท่อยาวๆ สีขาว จำนวนมาก ซึ่งก็คือ สเปิร์มมาโตฟอร์ เรียงอยู่ข้างในนั้น Spermatophore เป็นอวัยวะที่พบในสัตว์หลายชนิด ทั้งกลุ่มแมลง แมงมุม รวมถึงพวกเซฟาโลพอด (พวกปลาหมึกชนิดต่างๆ) ซึ่งตัวผู้จะใช้ในการนำส่งสเปิร์ม (อสุจิ) เข้าไปในตัวเมียในระหว่างการมีเพศสัมพันธ์

สำหรับพวกเซฟาโลพอด ส่วนใหญ่จะใช้แขนเฉพาะที่เรียกว่า เฮลิโคติลัส helicotilus เพื่อส่งสเปิร์มมาโตฟอร์เข้าไปยังภายในตัวเมีย จากนั้น จะมีกลไกที่ซับซ้อน ในการปล่อยตัวอสุจิ ออกจากสเปิร์มมาโตฟอร์ และอสุจิก็กจะเก็บรักษาเอาไว้ภายในตัวเมีย ตัวเมียตัวหนึ่งอาจจะมีสเปิร์มจากตัวผู้หลายตัวอยู่ภายใน และด้วยความที่สเปิร์มมาโตฟอร์สามารถอยู่รอดได้นานภายในร่างกายของตัวเมีย ทำให้

นักวิทยาศาสตร์ที่มีชื่อเสียงโด่งดังในสมัยก่อน อย่าง จอร์จ คูเวียร์ George Cuvier เข้าใจผิดว่าเป็นหนอนปรสิต และตั้งชื่อให้ว่า Hectocotylus (ภาษาละติน: "Hundred" + "hollow thing")

สเปิร์มมาโทฟอร์แต่ละอันนั้น ถ้าบีบให้แตกออก จะเห็นว่ามียอดยื่นออกมาที่ใสๆ กับถุงน้ำเชื้อชั้นในที่ขาวๆ ตรงโคนสเปิร์มมาโทฟอร์ มีกลไกเชือก ซึ่งถ้าดึงหรือบีบมันจะปล่อยถุงชั้นในออกมาอย่างรวดเร็ว ถุงชั้นในพอลุดจากปลอก จะกลายเป็นแท่งแหลมๆ ขาวๆ เรียก สเปิร์มมาแทนเจีย spermatangia ตรงโคนมีกาวเคลือบ เอาไว้ติดหนีบกับเนื้อของตัวเมีย กลไกเหล่านี้ของสเปิร์มมาโทฟอร์ ทำให้เราเห็นในคลิปว่ามันขยับเขยื้อนได้ เหมือนกับเป็นพยาธิ ทั้งๆที่จริงแล้วเป็นแค่อวัยวะหนึ่งครับ

ผลกระทบต่อสุขภาพ: เมื่อมีการรับประทานหมึกสดเข้าไปอาจทำให้เกิดการสะสมสารพิษในร่างกาย เป็นสาเหตุสำคัญของโรคท้องร่วง อาการที่ปรากฏเด่นชัด คือ อาการท้องเสีย อาเจียน ปวดท้องอย่างรุนแรง อาจมีอาการปวดศีรษะและหนาวสั่นร่วมด้วย ซึ่งอาการเหล่านี้จะเกิดขึ้นในช่วง 12-24 ชั่วโมงหลังจากกินอาหารทะเลเข้าไป รวมถึงเสี่ยงต่อการมีพยาธิที่สามารถก่อโรคในคนเราได้ หากกินสดๆ โดยทำให้ผู้ป่วยมีอาการหลังกิน 1-2 ชั่วโมง อาทิเช่น ปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน ลักษณะคล้ายกับแผลในกระเพาะอาหาร อาหารเป็นพิษ ไล่ตั้งอีกเสบ

ข้อแนะนำ: วิธีกินหมึกให้ปลอดภัยต่อร่างกาย มีดังนี้

1. เลือกแหล่งซื้ออาหารทะเลที่มั่นใจในความปลอดภัยและคุณภาพ
2. รับประทานแบบปรุงสุก 100% เท่านั้น ไม่กินกึ่งสุกกึ่งดิบ และไม่กินดิบ
3. หากจะกินหมึกดิบ ควรเป็นหมึกชนิดที่สามารถรับประทานดิบได้ และได้รับการเก็บรักษาในความเย็นต่ำเพื่อ

ฆ่าพยาธิเรียบร้อยแล้ว (กรณีเดียวกันกับปลาดิบจากญี่ปุ่น)

4. ล้างทำความสะอาดก่อนนำมาปรุงอาหารทุกครั้ง
5. ไม่รับประทานมากจนเกินไป

หน่วยงานที่ตรวจสอบ: สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

วันที่พบข่าว / เหตุการณ์ 15/02/65

เอกสารอ้างอิง

1. <https://ch3plus.com/news/category/278850>
2. <https://www.sanook.com/health/32625/>
3. <https://www.prachachat.net/breaking-news/news-862383>
4. <https://www.tnnthailand.com/news/socialtalk/104783/>
5. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ Principles of

Food Sanitation Inspector ที่มา:

www.oic.go.th/FILEWEB/CABINFOCENTER17/DRAWER002/GENERAL/DATA0001/00001017.PDF