

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

ความหลากหลายของสาหร่ายทะเล

ผลการศึกษาพบความหลากหลายชนิดของสาหร่ายทะเล บริเวณหาดอ่าวยาง จังหวัดจันทบุรี พบสาหร่ายทะเลทั้งหมด 15 สกุล 22 ชนิด โดยพบสาหร่ายสีแดงเป็นชนิดเด่น พบถึง 11 ชนิด โดยพบว่ามี ความคล้ายคลึงกับการศึกษาของซัซรี แก้วสุริลิขิต และธีรพงศ์ ด้วงดี (2555) ที่ทำการศึกษาคความหลากหลาย ชนิดของสาหร่ายทะเลบริเวณกองหินกรูด และหมู่เกาะทะเล จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ โดยพบสาหร่ายทะเลทั้งสิ้น 17 วงศ์ 22 สกุล 25 ชนิด เป็นสาหร่ายสีเขียว (Division Chlorophyta) 7 ชนิด สาหร่ายสีน้ำตาล (Division Phaeophyta) 6 ชนิด และสาหร่ายสีแดง (Division Rhodophyta) จำนวน 12 ชนิด นอกจากนี้ยังพบว่ามี ความสอดคล้องกับการศึกษาของ มัทริยา แหละเหย็บ และอนงค์ จีระภัทร์ (2554) ที่ทำการศึกษาคประกอบชนิดและการแพร่กระจายของสาหร่ายทะเลเขตเกาะในบริเวณชายฝั่งแหลมเทียน แหลมศอก และอ่าวเลน ในบริเวณบ้านอ่าวช่อ จังหวัดตราด โดยพบสาหร่ายทะเลทั้งสิ้น 19 สกุล 21 ชนิด ซึ่งพบว่ามีจำนวนชนิดที่เท่ากัน แต่มีองค์ประกอบของชนิดที่แตกต่างกัน โดยพบสาหร่ายสีเขียวแกมน้ำเงิน 5 ชนิด สาหร่ายสีเขียว 4 ชนิด สาหร่ายสีน้ำตาล 4 ชนิด และ สาหร่ายสีแดง 8 ชนิด และพบว่ามี ความใกล้เคียงกับการศึกษาของ พิชิต คำบุรี และ อนเนก โสภณ (2553) ที่ศึกษาความหลากหลายและการแพร่กระจายของสาหร่ายขนาดใหญ่ บริเวณเกาะสีชังและเกาะขามใหญ่ จังหวัดชลบุรี จำนวน 4 สถานี คือ สถานีหาดท่าวัง สถานีหาดถ้ำพัง สถานีหาดท่าล่าง และสถานีเกาะขามใหญ่ ผลการศึกษาพบสาหร่ายทั้งหมด 10 สกุล 17 ชนิด โดยพบสาหร่ายสีเขียว 7 ชนิด สาหร่ายสีแดง 5 ชนิด สาหร่ายสีเขียวแกมน้ำเงิน 3 ชนิด และสาหร่ายสีน้ำตาล 2 ชนิด และใกล้เคียงกับงานวิจัยของ ธีระรัตน์ อุบลรัตน์ (2553) ที่ศึกษาความหลากหลายชนิดและการกระจายของสาหร่ายที่พบในบริเวณแนวน้ำที่ หาดท่าวังและหาดท่าล่างของเกาะสีชัง จังหวัดชลบุรี โดยพบสาหร่ายทะเลทั้งหมด 10 สกุล 17 ชนิด โดยพบสาหร่ายสีเขียว 7 ชนิด สาหร่ายสีแดง 5 ชนิด สาหร่ายสีเขียวแกมน้ำเงิน 3 ชนิด และสาหร่ายสีน้ำตาล 2 ชนิด ซึ่งพบว่ามีจำนวนชนิดที่ใกล้เคียงกันกับการศึกษาในครั้งนี้ จากการรายงานการศึกษาพบว่าชนิดของสาหร่ายทะเลในอ่าวไทยส่วนใหญ่โดยจะพบสาหร่ายทะเลชนิดเด่นที่เหมือนกัน คือ สาหร่ายที่พบแพร่กระจายเป็นบริเวณกว้าง พบในหลายพื้นที่ที่ทำการสำรวจ ส่วนใหญ่เป็นสาหร่ายสีแดง สาหร่ายเหล่านี้ เป็น สาหร่ายที่สามารถปรับตัวได้ดี มีการเจริญเติบโตและ ความทนทานต่อสภาวะแวดล้อมในช่วงกว้าง ในพื้นที่ ที่ทำการศึกษบางพื้นที่ ได้รับผลกระทบจากตะกอนค่อน ข้างสูง ซึ่งสาหร่ายเหล่านี้ยังสามารถเจริญได้ถึงแม้ว่าจะ ถูกตะกอนปกคลุม (ซัซรี แก้วสุริลิขิต และธีรพงศ์ ด้วงดี, 2555) นอกจากนี้ยังพบว่าความหลากหลายชนิดของสาหร่ายทะเลในอ่าวไทยจะต่างจากสาหร่ายทะเลในทะเลอันดามันที่จะพบความหลากหลายมากกว่า โดยจากการรายงานพบชนิดของสาหร่ายทะเลในทะเลอันดามันมีถึง 115 ชนิด โดยพบสาหร่ายสีเขียว 36 ชนิด สาหร่ายสีแดง 46 ชนิด สาหร่ายสีเขียวแกมน้ำเงิน 8 ชนิด และสาหร่ายสีน้ำตาล 25 ชนิด ความแตกต่างของสาหร่ายทะเลที่พบอาจเนื่องมาจาก ปัจจัยทางกายภาพต่าง ๆ ที่มีผลต่อการแพร่กระจายของสาหร่ายทะเลในบริเวณชายฝั่ง ซึ่งก็รวมทั้งกิจกรรมของ

มนุษย์ด้วยซึ่งมีผลกักบ่งประกอบของชนิดของสาหร่ายทะเล (กาญจนภาชน์ ลีวโนมนต์ และคณะ, 2550)

ผลการศึกษาพบความหลากหลายชนิดของสาหร่ายทะเล บริเวณเกาะนมสาว จังหวัดจันทบุรี พบสาหร่ายทะเลทั้งหมด 4 สกุล 4 ชนิด ได้แก่ สาหร่ายสีน้ำตาล ได้แก่ สาหร่ายพัด *Padina pavonica* สาหร่ายสีน้ำตาล *Sargassum binderi* และ สาหร่ายสีเขียว ได้แก่ สาหร่ายไส้ไก่ *Ulva intestinalis* และสาหร่ายพวงอุ้ง *Caulerpa lentillifera* โดยพบความหลากหลายชนิดน้อยกว่าในบริเวณอ่าวยาง เนื่องจากในบริเวณอ่าวยางเป็นพื้นที่ที่มีความเหมาะสมในการเจริญเติบโตของสาหร่ายทะเลมากกว่า ทั้งในด้านปัจจัยทางกายภาพ ได้แก่ ระดับความลึกที่เหมาะสม ความเค็ม ปริมาณแสง รวมทั้งอินทรีย์สารที่มีการไหลลงมาจากแผ่นดิน ซึ่งเป็นแหล่งอาหารที่มีความอุดมสมบูรณ์มากกว่าในพื้นที่เกาะนมสาว ซึ่งเป็นเกาะ และอยู่ห่างไกลชายฝั่ง จากรายงานวิจัยก่อนหน้านี้พบว่าชนิดของสาหร่ายที่มีรายงานการพบในบริเวณเกาะนมสาว ได้แก่ สาหร่ายสีแดง *Ceramium* sp., *Pterocladia capillacea*, *Amphiroa* sp. และ *Peyssonnelia* sp. และสาหร่ายสีเขียว *Cladophora* sp. (สถาบันวิจัยและพัฒนาทรัพยากรทางทะเล ชายฝั่งทะเล และป่าชายเลน กรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง, 2554) สำหรับการศึกษาในครั้งนี้ ไม่พบสาหร่ายชนิดดังกล่าว ทั้งนี้ อาจเนื่องมาจากช่วงเวลาในการเก็บตัวอย่างในครั้งนี้ไม่มีการเกิดสถานการณ์ปะการังฟอกขาว โดยถ้ามีการเกิดการฟอกขาวของปะการัง จะมีการพบการเข้าแทนที่ของสาหร่ายทะเลสีแดงจำนวนมาก

เปอร์เซ็นต์การปกคลุมของสาหร่ายทะเลแต่ละชนิด

เปอร์เซ็นต์การปกคลุมของสาหร่ายทะเลแต่ละชนิด บริเวณหาดอ่าวยาง จังหวัดจันทบุรี ผลการศึกษาพบเปอร์เซ็นต์การปกคลุมของสาหร่ายทะเล 3 ชนิด ดังนี้ สาหร่ายทะเลสีเขียว พบเปอร์เซ็นต์การปกคลุมมากที่สุด คือ *Enteromorpha prolifera* สำหรับสาหร่ายทะเลสีน้ำตาล พบเปอร์เซ็นต์การปกคลุมมากที่สุด คือ *Padina australis* และสาหร่ายทะเลสีแดงที่พบเปอร์เซ็นต์การปกคลุมมากที่สุด คือ *Gelidium pusillum* ซึ่งพบว่ามีผลสอดคล้องกับการศึกษาของ ธีระรัตน์ อุบลรัตน์ (2553) ที่ศึกษาความหลากหลายชนิดและการกระจายของสาหร่ายที่พบในบริเวณแนวน้ำทั้งหาดท่าวังและหาดท่าล่างของเกาะสีชัง จังหวัดชลบุรี ผลการศึกษาพบสาหร่ายสีน้ำตาล *Padina* sp. มีเปอร์เซ็นต์การปกคลุมพื้นที่มากที่สุด และสอดคล้องกับการศึกษาของ เกศริน นาคตระกูล (2548) ที่ศึกษาความหลากหลายของสาหร่ายทะเลขนาดใหญ่บริเวณหาดแสมสาร จังหวัดชลบุรี ผลการศึกษาพบสาหร่ายทะเลที่มีเปอร์เซ็นต์การปกคลุมมากที่สุด 3 ชนิด ได้แก่ *Sargassum*, *Padina* และ *Turbinaria* และสอดคล้องกับผลการศึกษาของ สมชาย สกุลทับ (2519) ที่ทำศึกษาสาหร่ายทะเลบริเวณชายฝั่งจังหวัดภูเก็ตจำนวน 16 สถานี พบสาหร่ายที่มีการแพร่กระจายมากที่สุด ได้แก่สกุล *Enteromorpha*, *Valonia*, *Padina*, *Sargassum* และ *Turbinaria* โดยพบว่าสาหร่ายทะเลที่ศึกษามีค่าเปอร์เซ็นต์การปกคลุมพื้นที่ที่ใกล้เคียงกัน

ผลการศึกษาเปอร์เซ็นต์การปกคลุมของสาหร่ายทะเลในแต่ละสถานี บริเวณหาดอ่าวยาง พบในสถานี 2 มากที่สุด โดยมีค่าเปอร์เซ็นต์การปกคลุมเฉลี่ยเท่ากับ 9.99% อาจเนื่องมาจากปัจจัยทางกายภาพในบริเวณนี้ ได้แก่ ค่าความเค็มและค่าความลึก โดยค่าความเค็มมีผลต่อการเจริญเติบโตของสาหร่ายทะเล โดยช่วงความเค็มที่เหมาะสมจะอยู่ในช่วง 30-32 ppt ซึ่งค่าความเค็มบริเวณนี้มีค่าสูง

เหมาะแก่การเจริญเติบโตของสาหร่ายทะเล โดยพบเปอร์เซ็นต์การปกคลุมของสาหร่ายทะเลในแต่ละเดือน พบในเดือนมิถุนายน 2561 มากที่สุดโดยมีค่าเปอร์เซ็นต์การปกคลุมเฉลี่ยเท่ากับ 33.33% เพราะในช่วงเดือนมิถุนายนเป็นช่วงของฤดูฝน ทำให้มีปริมาณน้ำฝนมากส่งผลให้ปริมาณความเค็มบริเวณผิวน้ำลดลงซึ่งส่งผลต่อการดำรงชีวิตของสาหร่ายทะเล ทำให้สาหร่ายทะเลบริเวณผิวน้ำไม่สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ และที่พบสาหร่ายทะเลเพียง 3 ชนิดนั้น ช่วงฤดูแล้งจะพบจำนวนชนิดของสาหร่ายทะเลจำนวนมาก เปอร์เซ็นต์การปกคลุมของสาหร่ายทะเลแต่ละชนิดไม่มาก สำหรับในช่วงฤดูฝนจะพบจำนวนชนิดของสาหร่ายทะเลน้อยแต่พบเปอร์เซ็นต์การปกคลุมมาก สาเหตุมาจากในช่วงฤดูแล้งความเค็มของน้ำทะเลมีค่าสูงเหมาะแก่การเจริญเติบโตของสาหร่ายทะเลหลายชนิด เนื่องจากความเค็มมีส่วนช่วยในการสร้างทึลลัสของสาหร่ายทะเล เมื่อสาหร่ายทะเลเจริญเติบโตในช่วงฤดูแล้งสูงจะทำให้เกิดการสืบพันธุ์ในแต่ละชนิดมากขึ้นทำให้พบเปอร์เซ็นต์การปกคลุมของสาหร่ายทะเลแต่ละชนิดน้อย สำหรับในช่วงฤดูฝนความเค็มของน้ำทะเลมีความแปรปรวนจากน้ำฝน ทำให้ความเค็มลดลง มีเพียงสาหร่ายทะเลที่อาศัยอยู่ใต้น้ำที่สามารถมีการเจริญเติบโตอยู่ได้ เพราะเนื่องจากปริมาณน้ำฝนไม่มีผลต่อความเค็มของน้ำทะเลที่อยู่ใต้น้ำ จึงทำให้สาหร่ายทะเลที่อยู่ใต้น้ำมีเปอร์เซ็นต์การปกคลุมมาก

นอกจากนี้ผลการศึกษายังพบว่า สาหร่ายทะเลในบริเวณหาดอ่าวยาง มีเปอร์เซ็นต์การปกคลุมในฤดูแล้งมากกว่าฤดูฝน โดยในฤดูแล้งมีเปอร์เซ็นต์การปกคลุมเฉลี่ยเท่ากับ 33.67% สำหรับในฤดูฝนมีเปอร์เซ็นต์การปกคลุม 15.67% ซึ่งพบว่ามีความสอดคล้องกับการศึกษาของ ชัยมงคล คงภักดี (2548) ที่ศึกษาสาหร่ายทะเลขนาดใหญ่ที่เกาะสี่ขังและหาดผาแดง จังหวัดชลบุรี โดยเก็บตัวอย่างเป็น 3 ฤดู คือ ฤดูร้อน, ฤดูฝน และฤดูหนาว ผลการศึกษาพบว่าในฤดูฝนมีเปอร์เซ็นต์การปกคลุมน้อยกว่าในฤดูหนาวและฤดูร้อน เนื่องมาจากในฤดูฝนไม่เหมาะแก่การเจริญยึดเกาะของสาหร่ายหลายชนิด อันเป็นผลมาจากคลื่นลมในทะเลที่แรง ประกอบกับน้ำมีความขุ่นสูง ความเข้มแสงที่ส่องผ่านไปในน้ำลดลง ทำให้สาหร่ายทะเลมีอัตราการสังเคราะห์แสงต่ำกว่าเดิม อีกทั้งความเค็มของน้ำทะเลก็มีความแปรปรวนอันเนื่องมาจากปริมาณน้ำจืดที่ไหลลงมาเจอกันกับน้ำทะเลนั่นเอง

เปอร์เซ็นต์การปกคลุมของสาหร่ายทะเลแต่ละชนิด บริเวณเกาะนวมสาว จังหวัดจันทบุรี ผลการศึกษาพบสาหร่ายสีเขียวชนิด *Ulva intestinalis* มีเปอร์เซ็นต์การปกคลุมมากที่สุดมีค่าเท่ากับ 55 % รองลงมาเป็นสาหร่ายสีน้ำตาล *Sargassum polycystum* มีค่าเท่ากับ 52% สาหร่ายสีน้ำตาล *Padina pavonica* มีค่าเท่ากับ 50% และสาหร่ายพวงองุ่น *Caulerpa lentillifera* มีค่าเท่ากับ 25% สาหร่ายสีเขียวชนิด *Ulva intestinalis* พบการแพร่กระจายในบริเวณน้ำขึ้นสูงสุด มักพบบนก้อนหินในบริเวณที่มีธาตุอาหารสูง เป็นสาหร่ายที่มีความทนทานต่อการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมในช่วงกว้าง (Kamer and Fong, 2000) จากรายงานของจริยาวดี และคณะ (2550) พบว่าสาหร่ายทะเลชนิดนี้มีความทนทานต่อการเปลี่ยนแปลงความเค็มได้ และสามารถอาศัยในน้ำที่มีอุณหภูมิ 28 องศาเซลเซียส มีอัตราการเจริญเติบโตได้ดีในสภาวะที่มีแสงมาก สำหรับสาหร่ายสีน้ำตาลสกุล *Sargassum* และ *Padina* นั้น พบว่าเป็นชนิดที่มีการแพร่กระจายทั่วไปในบริเวณอ่าวไทยฝั่งตะวันออก โดยเฉพาะในเขตที่อยู่ใต้น้ำตลอดเวลา และในบริเวณเขตน้ำขึ้นน้ำลง (Noiraksa et al., 2006) สำหรับสาหร่ายพวงองุ่น *Caulerpa lentillifera* พบการแพร่กระจายในเขตน้ำขึ้นน้ำลง โดยเฉพาะในบริเวณที่ได้รับแสงแดดสูง จะพบอัตราการเจริญเติบโต

และการแพร่กระจายที่สูงมาก พบการแพร่กระจายในน้ำที่มีความเค็มตั้งแต่ 27-30 ppt อุณหภูมิ ประมาณ 25-30 องศาเซลเซียส พบที่ระดับความลึก 60-100 เซนติเมตร (กรมประมง, 2555)

การแพร่กระจายของสาหร่ายทะเลในแต่ละสถานี

การแพร่กระจายของสาหร่ายทะเลในแต่ละสถานี บริเวณหาดอ่าวยาง จังหวัดจันทบุรี ผลการศึกษา สาหร่ายทะเลที่พบในบริเวณเขตน้ำตื้นตลอดเวลา พบการแพร่กระจายของสาหร่ายทะเลทั้งหมด 2 สกุล 5 ชนิด โดยพบ *Sargassum crassifolium* เป็นชนิดเด่น ผลการศึกษาในบริเวณเขตน้ำขึ้นน้ำลง พบการแพร่กระจายของสาหร่ายทะเลทั้งหมด 13 สกุล 17 ชนิด โดยพบ *Gelidium pusillum* เป็น ชนิดเด่น ผลการศึกษาในบริเวณเขตน้ำขึ้นสูงสุด พบการแพร่กระจายของสาหร่ายทะเลทั้งหมด 1 สกุล 1 ชนิด โดยพบ *Enteromorpha prolofera* เป็นชนิดเด่น ซึ่งพบว่ามีคุณสมบัติคล้ายกับ ผลการศึกษาของอัญญา ประเทพ (2551) ที่ทำการศึกษาความหลากหลาย การแพร่กระจายของ สาหร่ายทะเล ในจังหวัดสงขลา ผลการศึกษาพบสาหร่ายทะเลสีแดง *Gelidium pusillum* เป็นชนิด เด่น โดยพบการแพร่กระจายในบริเวณเขตน้ำขึ้นน้ำลงเช่นเดียวกัน นอกจากนี้ยังพบที่มีความ สอดคล้องกับการศึกษาของ ชลธิชา ไชยวงศ์ศรี (2548) ที่ศึกษาความหลากหลายของสาหร่ายทะเล ขนาดใหญ่บริเวณหาดบางละมุง หาดพิทยา และหาดบางเสร่ จังหวัดชลบุรี ผลการศึกษาพบว่า สาหร่ายสีแดงพบแพร่กระจายอยู่ในเขตน้ำขึ้นน้ำลง สำหรับสาหร่ายสีเขียวชนิด *Enteromorpha* จะพบเจริญอยู่บนก้อนหินที่โผล่พ้นทราย หรือในเขตน้ำขึ้นสูงสุด อย่างไรก็ตามพบว่า ชนิดของ สาหร่ายทะเลที่พบมากที่สุดมีความแตกต่างกับการศึกษาของชลธิชา ไชยวงศ์ศรี นั้นพบชนิดของ สาหร่ายทะเลสีน้ำตาลมากที่สุด ในขณะที่การศึกษาคั้งนี้พบชนิดของสาหร่ายสีแดงมากที่สุด

ความสัมพันธ์ระหว่างเปอร์เซ็นต์การปกคลุมของสาหร่ายทะเลกับปัจจัยทางกายภาพ

การศึกษาค้นคว้าความสัมพันธ์ระหว่างเปอร์เซ็นต์การปกคลุมของสาหร่ายทะเลกับปัจจัยทางกายภาพ พบว่าความเค็มและความลึก มีความสัมพันธ์กับเปอร์เซ็นต์การปกคลุมของสาหร่ายทะเลทั้งในบริเวณ หาดอ่าวยาง และบริเวณเกาะนมสาว จังหวัดจันทบุรี โดยที่เมื่อความเค็มมีค่ามากก็จะมีค่าเปอร์เซ็นต์ การปกคลุมของสาหร่ายทะเลมาก ในขณะที่ถ้าค่าความลึกมากแสดงว่าจะมีเปอร์เซ็นต์การปกคลุม ของสาหร่ายทะเลน้อย ซึ่งพบว่ามีคุณสมบัติคล้ายกับการศึกษาของมัทรียา แหละเหย็บ และอนงค์ จีร์ภักดิ์ (2554) ที่ศึกษาองค์ประกอบชนิดและการแพร่กระจายของสาหร่ายทะเลเขตเกาะในบริเวณ ชายฝั่งแหลมเทียน แหลมคอก และอ่าวเลน ในบริเวณบ้านอ่าวซ้อ จังหวัดตราด โดยผลการศึกษาพบ ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยสิ่งแวดล้อมและเปอร์เซ็นต์การปกคลุมของสาหร่ายทะเล ปัจจัยที่มีความ สัมพันธ์เชิงบวกกับเปอร์เซ็นต์การปกคลุมของสาหร่ายทะเล ได้แก่ ความเค็ม ความชุ่มและ ค่าความกระด้าง โดยจากการศึกษาพบว่าความเค็มที่สาหร่ายมีการเจริญเติบโตดีที่สุดจะอยู่ในช่วง 30-32 ppt สำหรับความลึกที่สาหร่ายทะเลมีการเจริญเติบโตดีที่สุดจะอยู่บริเวณน้ำตื้นที่ระดับความ ลึกไม่เกิน 1 เมตรโดยการศึกษาครั้งนี้พบที่ระดับความลึก 20-30 เซนติเมตร เนื่องจากสาหร่ายทะเล ขนาดใหญ่ต้องการแสงเพื่อนำไปใช้ในการสังเคราะห์แสงสร้างอาหารเพื่อการเจริญเติบโต (พิชิต คำบุรี และอเนก โสภณ, 2553) การศึกษาของ Schramm (1999) พบว่าปัจจัยกายภาพที่มีอิทธิพลต่อการ แพร่กระจายของสาหร่ายทะเล ได้แก่ แสง อุณหภูมิ กระแสน้ำ และปริมาณออกซิเจน

การพัฒนาสาหร่ายทะเลให้เป็นอาหารท้องถิ่น

ผู้วิจัยมีการคิดค้นเมนูอาหารสาหร่ายทะเล โดยการเลือกสาหร่ายทะเลที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีศักยภาพในการเพาะเลี้ยง สาหร่ายทะเลชนิดนั้นได้แก่ สาหร่ายพวงองุ่น (*Caulerpa lentillifera*) มาพัฒนาเป็นเมนูอาหาร 2 เมนู ได้แก่ เมนูเมี่ยงสาหร่ายพวงองุ่น และเมนู และเมนูสลัดคอกเทล สาหร่ายพวงองุ่น โดยมีผลการประเมินการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อเมนูเมี่ยงสาหร่ายพวงองุ่น คะแนนเฉลี่ย คือ 3.88 คะแนน คือ ชอบมาก โดยชอบสีมากที่สุด 4 คะแนน และมีผลการประเมินการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อเมนูสลัดคอกเทลสาหร่ายพวงองุ่น คือ 4.13 คือ ชอบมากที่สุด โดยชอบกลิ่นมากที่สุด 4.22 คะแนน การศึกษาวิจัยก่อนหน้านี้พบว่าการพัฒนาเมนูสาหร่ายพวงองุ่น ขึ้นมามากมาย ได้แก่ แครกเกอร์พวงองุ่น กระทงทอง ซาซิมิ แซลมอนโรล ส้มตำสาหร่ายพวงองุ่น ซูชิ หน้าพวงองุ่น เป็นต้น อย่างไรก็ตามจากการทบทวนเอกสาร ไม่พบการประเมินความพึงพอใจจากการบริโภคเมนูสาหร่ายทะเลพวงองุ่นในรายงานวิจัยนี้ (มนทกานติ ท้ามตัน, 2556) ในการศึกษาวิจัยสาหร่ายทะเลในบริเวณหาดอ่าวยางในอนาคต กลุ่มผู้วิจัยจะได้มีการพัฒนาเมนูอาหารจากสาหร่ายทะเลขึ้นอีก ซึ่งจะเป็นการศึกษาสาหร่ายทะเลในทุกเดือน เพื่อหาการปรากฏของสาหร่ายทะเลที่มีศักยภาพในการนำมาประกอบอาหาร อีกทั้งจะได้มีการพัฒนาพื้นที่บางส่วนให้เป็นแหล่งอนุรักษ์สาหร่ายทะเล และการจัดทำเพื่อพัฒนาเป็นแหล่งเรียนรู้ระบบนิเวศทางทะเลของชุมชนต่อไป

ข้อเสนอแนะ

แนวทาง การนำเสนอ เพื่อการจัดการทรัพยากรสาหร่ายทะเล จังหวัดจันทบุรี

1) ควรทำการสำรวจสาหร่ายทะเลทุกเดือน เพราะผลการศึกษาในครั้งนี้พบว่าช่วงฤดูกาลช่วงเดือนมีผลต่อเปอร์เซ็นต์การปกคลุมของสาหร่ายทะเล และเพื่อเป็นการเฝ้าระวังผลกระทบจากการทำกิจกรรมของมนุษย์ที่มีต่อสาหร่ายทะเล

2) ควรหาแนวทางในการอนุรักษ์ทรัพยากรสาหร่ายทะเล เช่น การห้ามทิ้งขยะ ของเสีย และปล่อยน้ำเสียลงไปในบริเวณชายฝั่ง เพราะจะทำให้สาหร่ายทะเลต้องตายและมีผลกระทบต่อสัตว์เศรษฐกิจที่เป็นอาหารของมนุษย์ เพราะสาหร่ายทะเลเป็นแหล่งอาหารและที่อยู่อาศัยให้กับสัตว์ทะเลหลายชนิด โดยเฉพาะสัตว์เศรษฐกิจ เช่น กุ้ง หอย ปูและปลา เป็นต้น รวมทั้งเป็นดัชนีชี้วัดความอุดมสมบูรณ์ของระบบนิเวศชายฝั่งทะเลบริเวณนั้น ๆ ด้วย

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี