ประโยชน์จากปูทะเล

นำเสนอเมื่อ : 3 ก.พ. 2556

ปู สามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิต ภัณฑ์ต่าง ๆ มากมาย เนื้อก้อนขายกิโลกรัมละประมาณ 800 บาท เนื้อขาวกิโลกรัมละประมาณ 600 บาท เนื้อขากิโลกรัมละประมาณ 600 บาท และเนื้อก้ามกิโลกรัมละประมาณ 300 บาท ไข่ในกระดอง จะเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีค่า มีรสชาติดี
ให้คุณค่าทางอาหารสูงเป็นที่ต้องการของตลาดภายในและต่างประเทศ ปัจจุบันมีการแยกไข่
และมันปูออกเป็นผลิตภัณฑ์พิเศษสำหรับตลาดบนหรือภัตตาคารและร้านอาหารมีชื่อต่าง ๆ
ซื้อขายกันในราคากิโลกรัมละประมาณ

400 บาท

เปลือกปูนำไปทำปุ๋ยปู หรือสกัดสารไคโตซานและไคติน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์หลายด้าน อาทิ ด้านสิ่งแวดล้อมใช้บำบัดน้ำเสียของโรงงานอุตสาหกรรมต่าง ๆ โรงงานฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตภัณฑ์นม และโรงงานผลิตเครื่องสำอางที่มีปริมาณอินทรียสารและโลหะหนัก ประเภททองแดง นิกเกิล สังกะสี โครเมียม และเหล็ก โปรตีนที่ตกตะกอนสามารถนำกลับมาใช้เป็นวัสดุ
ให้จุลินทรีย์ในบ่อบำบัดน้ำเสียหรือในบ่อกุ้งเกาะใช้เป็นที่อยู่อาศัยและมีประสิทธิภาพในการทำงานมากขึ้น

ใช้กำจัดเชื้อราที่ทำให้เกิดโรคโคนเน่าในพืชตระกูลถั่วหลายชนิด ปรับปรุงคุณภาพดิน เร่งดอกของกล้วยไม้ สร้างโซ่อาหารในบ่อปู สามารถนำไปช่วยยืดอายุของผลผลิตทางเกษตร เช่น มังคุด มะ ม่วง สตรอเบอรี่ และฝรั่งกลมสาลี่ ใช้เป็นองค์ประกอบของอาหารบำรุงสุขภาพเพื่อช่วยลดคอเลสเตอรอล นำมาใช้ในการตกตะกอนของไวน์ขาวและไวน์แดง
ทำเป็นฟิล์มสำหรับเคลือบอาหารช่วยในการลดจำนวนแบคทีเรียและยืดอายุในการเก็บให้ยาวนานขึ้น
ใช้เป็นสารปรุงแต่งผลิตภัณฑ์อาหารทะเลต่าง ๆ ให้มีกลิ่นกุ้ง กลิ่นปู.

ขอบคุณที่มาจาก เดลินิวส์