

บทที่ 4

ผลการศึกษาและอภิปรายผล

การศึกษาและวิเคราะห์คุณค่าอาหารของสาหร่ายพมนาง ราชชีลารีย์ พิเชชโรไร ผู้วิจัยขอเสนอผลการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูล รายละเอียดแบ่งเป็นหัวข้อหลักดังนี้

1. ผลการศึกษาสภาพทั่วไปทางปัจจัยภายนอกของนิเวศวิทยาบางประการของทะเลสาบสงขลา
2. ผลการศึกษานิเวศวิทยาของจุดเก็บแต่ละตำบลที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของสาหร่ายพมนาง ราชชีลารีย์ พิเชชโรไร ตำบลควนเนยง ตำบลเกาะயอ ตำบลสทิงหม้อ และตำบลหัวเขา บริเวณทะเลสาบสงขลาตอนในและตอนนอก
3. ผลการวิเคราะห์คุณค่าอาหารของสาหร่ายพมนาง ราชชีลารีย์ พิเชชโรไร ในแต่ละช่วงเวลาตลอดปี 2542
4. ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคุณค่าอาหารของสาหร่ายพมนาง ราชชีลารีย์ พิเชชโรไร บริเวณทะเลสาบสงขลาตอนนอก
5. อภิปรายผลการศึกษา

ผลการศึกษาสภาพทั่วไปทางปัจจัยภายนอกของนิเวศวิทยาบางประการของทะเลสาบสงขลา

ทะเลสาบสงขลาเป็นทะเลสาบเพียงแห่งเดียวของประเทศไทย เป็นอ่างเก็บน้ำธรรมชาตินาดใหญ่ที่มีทางน้ำเชื่อมต่อกับอ่าวไทยตอนล่าง ทะเลสาบสงขลาตั้งอยู่ทางภาคใต้ของประเทศไทยในเขตจังหวัดสงขลาและจังหวัดพัทลุง เป็นพื้นที่ในจังหวัดสงขลา 59.5% และในจังหวัดพัทลุง 40.5% ทะเลสาบสงขลามีพื้นที่ประมาณ 1,040 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 616,750 ไร่ ความยาวจากทิศตะวันออกไปทิศตะวันตกยาวประมาณ 75 กิโลเมตร และส่วนกว้างที่สุดประมาณ 20 กิโลเมตร ประกอบด้วยแหล่งน้ำ 3 ส่วน ที่มีทางน้ำเชื่อมกันโดยตลอด ดังนี้

1. ທະເລີການສັງຂາຕອນນອກ

ทะเลสาบสงขลาตอนนอก หรือทะเลสาบตอนล่าง มีพื้นที่ 223 ตารางกิโลเมตร หรือ 170,000 ไร่ ความลึกโดยเฉลี่ย 1.50 เมตร มีอานาเขตตั้งแต่บริเวณปากทะเลสาบ คือ บริเวณหัวเข้าดงเข้าไปจนถึงช่องแคบป่ากรอ ลักษณะของน้ำในบริเวณนี้เป็นน้ำที่มีความเค็มสูงเกือบท่าน้ำทะเลบริเวณชายฝั่ง ดังนั้นจึงเป็นประเทคน้ำกร่อย มีเกาะอยู่แห่งเดียว คือ เกาะยอดน้ำใหญ่เชื่อมต่อกับอ่าวไทยตอนล่างที่บริเวณบ้านหัวเขา หรือ แหลมทราย

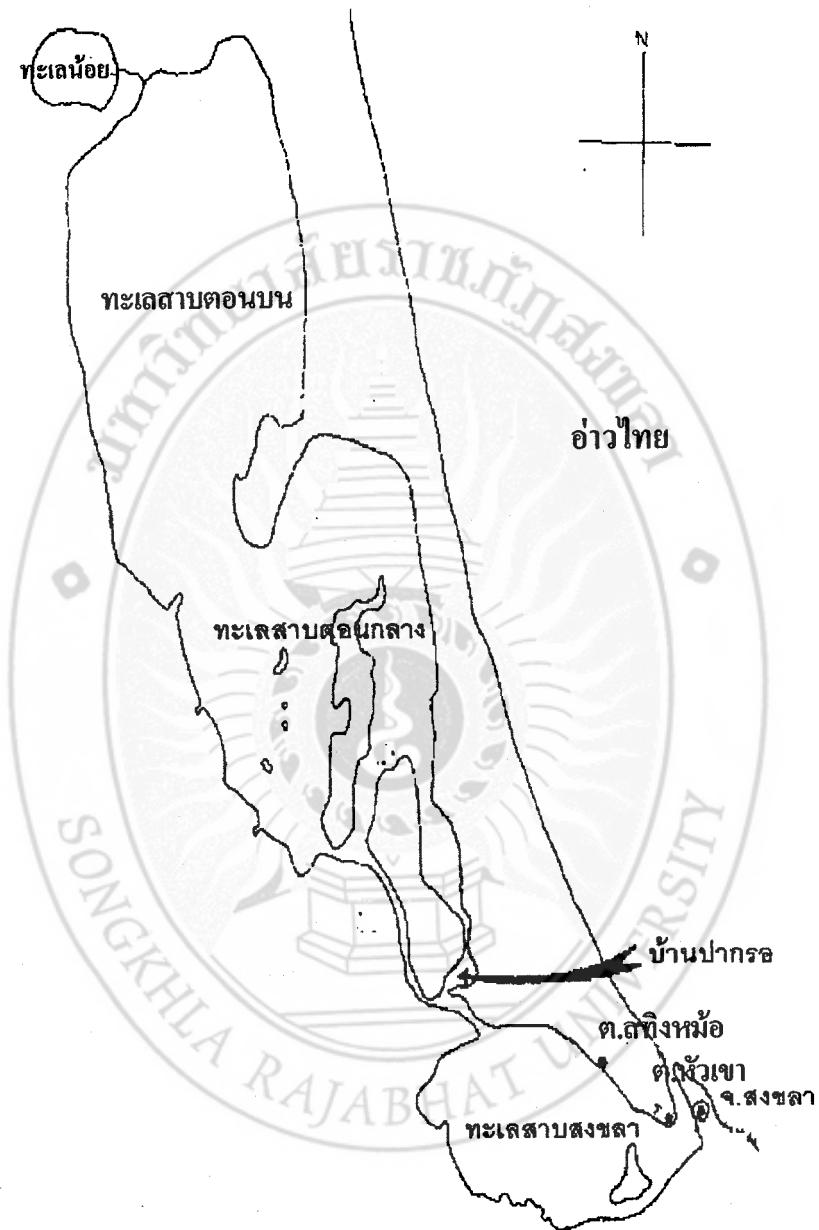
2. ກະເລີດກາບສັງຄາຕອນໃນ

ทะเลสาบสงขลาตอนในหรือตอนบน หรือทะเลหลวง เป็นแหล่งน้ำตอนกลางที่ใหญ่ที่สุด มีพื้นที่ประมาณ 785 ตารางกิโลเมตร หรือ 489,250 ไร่ ชายฝั่งโดยรอบยาว 200 กิโลเมตร ระดับน้ำลึกเฉลี่ย 2 เมตร มีปริมาณน้ำประมาณ 1,180 ล้านลูกบาศก์เมตร (ในเดือนมีนาคม) แหล่งน้ำส่วนนี้ตอนเหนือสุดจะเป็นน้ำจืด ตอนกลางเป็นน้ำกร่อย พื้นที่นี้อยู่ในเขตจังหวัดสงขลาและจังหวัดพัทลุง ทะเลสาบสงขลาตอนนี้เป็นบริเวณที่มีเกาะอยู่มากกว่าส่วนอื่น ๆ เช่น เกาะสี เกาะห้า เกาะนางคำ เกาะใหญ่ และเกาะหมาก เป็นต้น

3. ກະເລີນ້ອຍ

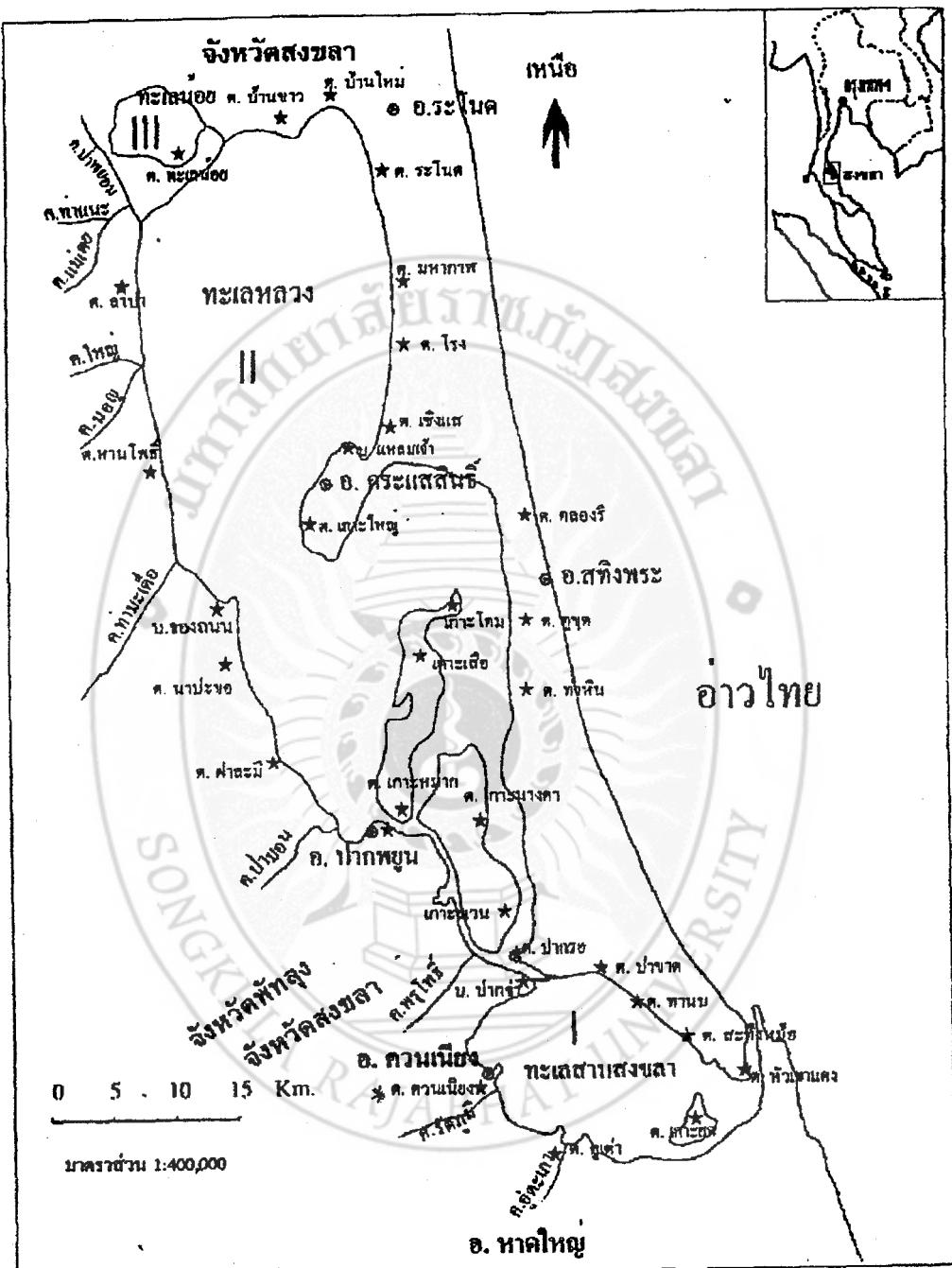
ทະເລີນອ້ອຍ ເປັນແຫ່ງລໍ່ນໍ້າທີ່ອູ້ໜ້ານີ້ສຸດຂອງທະເລສານເປັນແຫ່ງລໍ່ນໍ້າຈີ້ທີ່ອູ້ຄຸນລະແໜ່ງກັບທະເລສານຊົງ ແຕ່ມີຄຳຄລອງສາຍໜຶ່ງທີ່ເຊື່ອມແຫ່ງລໍ່ນໍ້າທີ່ສອງເຂົ້າວ່າຍກັນ ທະເລີນອ້ອຍມີພື້ນທີ່ປະມາຜົນ 29.50 ຕາຮາງກີໂໂຄມເຕຣ ຮົ້ອ 17,500 ໄວ່ ຂາຍຝຶ່ງໂດຍຮອບຍາວ 20 ກີໂໂຄມເຕຣ ຮະດັບນໍ້າລຶກເຄີ່ຍ 1.5 ເມຕຣ ມີປິຣິມາຜົນນໍ້າປະມາຜົນ 55.25 ດ້ານຄູກບາສກໍເມຕຣ (ໃນເດືອນມີນາຄມ) ເປັນທະເລສານນໍ້າຈີ້ທີ່ປະກອບດ້ວຍພື້ນທີ່ນານາຈົນິດ ຮອບ ၇ ທະເລີນອ້ອຍເປັນປໍາພຽງ (swamp area) ພື້ນທີ່ສ່ວນນໍ້າອູ້ໃນຈັງຂວັດພັກຄູ ແລະ ຈັງຂວັດຄຣີຢຣມຣາຈ

ทะเลສາບສະຫລາວຢູ່ທາງຝ່າງຕະວັນຕກຂອງອ່າວ໌ໄທ ໄດ້ຮັບອີທີພລຂອງລມນຮສນ
ຕະວັນຕກເຄີຍໄດ້ໃນຖຽວອິນ ແລະລມນຮສນຕະວັນອອກເຄີຍເໜືອ ຈຶ່ງມີຝ່ານຕກນາກ ມີ 2 ຖຽວ ຂື່ງ ດຸຈຸ
ຝ່ານແລະຖຽວອິນ ດຸຈຸຝ່ານເຮັມຕັ້ງແຕ່ເດືອນຕຸລາຄມຄົງເດືອນກຸມກາພັນນີ້ ຝ່ານຕກນາກທີ່ສຸດໃນເດືອນ
ພຖສຈິກາຍນ ແລະຕກນ້ອຍທີ່ສຸດໃນເດືອນກຸມກາພັນນີ້ ດຸຈຸອິນເຮັມຕັ້ງແຕ່ເດືອນນິນາຄມຄົງເດືອນ
ກັນຍາຍນ ອຸປະກອມເຄີຍ 27.8 ອົງສາເຊລເຊີຍສ ແຕ່ລະສ່ວນຂອງทะເລສາບມີປຣິມາຜນ້າຝ່ານຕກຕ່າງ
ກັນ ແລະມີຄຳລອງຈາກແພ່ນດີນໄຫລດັ່ງນາຫລາຍສາຍ ດ້ວຍທະເລສາບຕອນນອກຕິດຕ່ອກັນອ່າວ໌ໄທ
ນ້າໃນທະເລສາບຈຶ່ງມີຄວາມແຕກຕ່າງກັນ ແລະມີການເປົ້າຍັນແປດງທດແທນກັນໄດ້ອ່າງຮຽດເຮົວ ຈຶ່ງມີ



ภาพที่ 4.1 แสดงบริเวณท่าศาลาสงขลา

ที่มา : สมกพ อินทสุวรรณ 2524 : 2



ภาพที่ 4.2 แสดงบริเวณท่าเรือสามสหลักษณ์ในและตอนนอก

ที่มา : สมกพ อินทสุวรรณ 2524 : 3

ผลต่อสมดุลของทะเลสาบ และทำให้ลักษณะทางนิเวศของสั่งมีชีวิตทั้งพืชและสัตว์ในทะเลสาบในแต่ละส่วนแตกต่างกันด้วย ระดับความลึกของน้ำเฉลี่ย 1-2 เมตร จึงมีแสงแดดรำรูปอาหารมาก ความเค็มของน้ำในทะเลสาบประมาณ 24 ส่วนในพัน (part per thousand) ยกเว้นในช่วงฤดูฝนระหว่างเดือนพฤษภาคมจนถึงเดือนธันวาคมทุกปี ความเค็มของน้ำจะลดลงมาก เนื่องจากน้ำฝนไหลบ่าลงสู่ทะเลสาบ และผลักดันน้ำเค็มลงสู่ทะเลใหญ่ ทำให้น้ำในทะเลสาบเกือบจะกลอยเป็นน้ำจืด ซึ่งมีความเค็มประมาณ 0.3-0.5 ส่วนในพัน ด้วยเหตุนี้ ความสมดุลจึงถูกกระทบกระเทือน และเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ แผนที่แสดงรายละเอียดบริเวณทะเลสาบสงขลาดังภาพที่ 4.1 และ 4.2

ผลการศึกษานิเวศวิทยาของจุดเก็บแต่ละตำแหน่งที่มีผลต่อการเจริญเติบโต
ของสาหร่ายพมนาง กระซิลารีย์ พีชเชอร์

การศึกษานิเวศวิทยาของจุดเก็บแต่ละตำแหน่งที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของสาหร่าย
พมนาง ราชชิตาเรีย พิชเชอร์ ณ จุดเก็บ ตำแหน่งวนเนียง ตำแหน่งกาเรย์ ตำแหน่งถึงหม้อ และ^๔
ตำแหน่งหัวเขา บริเวณที่เลสานสงขลາตอนในและตอนนอก มีดังนี้

1. จุดเก็บตัวบลควนเนี่ยง อ่ากอควนเนี่ยง บริเวณทະເລສານສົງຂລາ ຕອນໃນ

1.1 ชุดเก็บที่ 1 หมู่ที่ 3 ปากน้ำภูมิ บริเวณที่ทำการศึกษาอยู่ห่างจากฝั่งประมาณ 5 – 10 เมตร สภาพน้ำทะเลค่อนข้างบุ่น พื้นดินเป็นดินเลนสีคล้ำ ชายฝั่งมีเศษหิน หุง พลาสติก เศษกึง ไม้ไผ่ ท่อนไม้ขนาดต่าง ๆ เศษขวดเบียร์ เศษอวน เชือกไนล่อน กระจาด หัวไปตามชายฝั่งทะเล ริม ๆ ชายฝั่งมีกระฐุด กก หักดับชวา ต้นโงกเงา ลงพัดแรงในบางช่วง และลมอ่อนในบางเวลา

พารามิเตอร์ของน้ำริเวณหมู่บ้านปากบางกูมี เกลี้ยตลดดีดังนี้

อุณหภูมิ	30.10	องศาเซลเซียส
ความเข้มแสง	35.70	เซนติเมตร
ความลึก	56.30	เซนติเมตร
กรด - เปส	7.58	
ความเค็ม	3.63	ส่วนในพัน
ความชุ่นใส	22.53	NTU
ออกซิเจนละลายน้ำ	18.72	มิลลิกรัมต่อลิตร
ไนเตรท-ไนโตรเจน	0.39	มิลลิกรัมต่อลิตร

สาหร่ายพมนางบริเวณหมู่ 3 บ้านปากบางภูมิ ตำบลควนเนียง อำเภอควนเนียง ในปี 2542 นี้ไม่สามารถเก็บเกี่ยวได้เลขตลอดปี ทั้งนี้เนื่องจากสภาพแวดล้อมไม่เอื้ออำนวยในการออกของสปอร์ โดยเฉพาะความเค็มของน้ำของจุดเก็บมีความเค็มเฉลี่ยทั้งปีเพียง 3.63 ส่วนในพัน กรด-ด่าง เฉลี่ย 7.58 ซึ่งสอดคล้องกับรายงานการวิจัยของบุญสั่ง วิริคุล (2527 : 14) ที่ได้ศึกษาถึงสภาพแวดล้อมของสาหร่ายทะเลสกุลราชชาเรียว สามารถเจริญเติบโตได้ดีในแหล่งน้ำกร่อย ที่มีระดับความเค็ม 15-24 ส่วนในพัน แม้จะเป็นช่วงฤดูฝน และฤดูร้อน และความเป็นกรด-ด่าง จะเจริญออกงานได้ดีในช่วง pH 8.2 – 8.7 ขึ้นไป

จากการทดลองของวิรรราน์ สิงห์ทวีศักดิ์ และคณะอื่น ๆ (2538 : 18-19) พบว่า ความเค็มน้ำมีผลต่อการเจริญเติบโตของสาหร่ายพมนาง ซึ่งความเค็มน้ำจะไปเกี่ยวข้องกับกระบวนการออกโนเรซิสของสาหร่ายโดยตรง เมื่อน้ำมีความเค็มลดต่ำลงมาก ๆ กระบวนการเกิดออกโนเรซิสจะสูง ทำให้สาหร่ายต้องใช้พลังงานในการควบคุมสมดุลของน้ำภายในเซลล์ อาจทำให้มีผลกระทบต่อการเจริญเติบโตของสาหร่าย นอกจากนี้ความเค็มน้ำมีความสัมพันธ์ กับความกระด้าง ความเป็นด่าง ปริมาณแคลเซียม และแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ค่อนข้างสูง เนื่องจากน้ำในทะเลสาบตอนใน ตำบลควนเนียง ออำเภอควนเนียง จังหวัดสงขลาถูกเจือจากด้วย น้ำฝน น้ำจีดสนใจน้ำตัวประเทกหัว คราฟ ดีม่าได้ จึงมีผลให้คุณภาพน้ำด้านอื่น ๆ ดังกล่าว ข้างต้นลดลงตามไปด้วย

2. จุดเก็บตัวบล勘察ยอ อําเภอเมือง บริเวณทະเลสาบสงขลาตอนนอก

2.1 จุดเก็บที่ 1 หมู่ที่ 5 บ้านท่าไทร บริเวณที่ทำการศึกษาอยู่ห่างจากชายฝั่งประมาณ 3-4 เมตร สภาพน้ำทะเลชุ่น ถึงชุ่นมาก คลื่นลมปานกลาง พื้นดินเป็นดินโคลนเด่นพบร่องรอย เรือกในล่อน ถุงพลาสติก เศษไม้ออยู่ตามบริเวณชายฝั่ง บริเวณชายฝั่งทะเลมีต้นโกลงกาง และกำแพงคอนกรีต

พารามิเตอร์ของน้ำบริเวณหมู่บ้านท่าไทร เฉลี่ยตลอดปี ดังนี้

อุณหภูมิ	28	องศาเซลเซียส
ความเข้มแสง	36.5	เซนติเมตร
ความลึก	49.5	เซนติเมตร
กรด – เปส	7.43	
ความเค็ม	11.48	ส่วนในพัน
ความชุ่นไฮต์	56.48	NTU
ออกซิเจนละลายน้ำ	9.88	มิลลิกรัมต่อลิตร
ไนเตรฟ-ไนโตรเจน	11.24	มิลลิกรัมต่อลิตร

ลักษณะการเจริญเติบโตของสาหร่ายพมนา ราชชิตารีย์ พิชเช่อไร ในปีนี้ไม่เจริญลงกอกงามให้เก็บเกี่ยวศึกษาได้เลย อันเนื่องมาจากปัจจัยทางสิ่งแวดล้อมของน้ำ โดยเฉพาะความเป็นกรด-เปส และความเค็ม ตลอดจนความชุ่นในสิ่งของน้ำที่จะส่งผลให้สาหร่ายพมนาของจากสาปอร์เจริญเป็นทักษิณใหม่ได้ซึ่งสอดคล้องกับ Bird and McLachlan 1966 : 6 ได้ศึกษาผลความเพิ่มของน้ำทะเลต่อการอยู่รอด และการเจริญเติบโตของสาหร่ายพมนา ราชชิตารีย์ พบร่วมสาหร่ายพมนาส่วนใหญ่สามารถอยู่รอดได้ในช่วงความเค็มของน้ำทะเล 15 ถึง 38 ส่วนในพัน และสาหร่ายพมนาบางชนิดสามารถอยู่รอดได้ในน้ำทะเลที่มีความเค็ม เพียง 8 ส่วนในพัน แต่อย่างไรก็ตาม ความเค็มที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการเจริญเติบโตของสาหร่ายพมนา จะอยู่ในช่วง 15-38 ส่วนในพัน

สารอาหาร ในน้ำทะเลมีผลต่อการเจริญเติบโตและคุณภาพของสาหร่ายพมนาโดยเฉพาะในไนโตรเจน ธาตุไนโตรเจนที่อยู่ในน้ำทะเลจะอยู่ในรูปของสารประกอบไนเตรฟ ปริมาณของสารอาหารที่มีอิทธิพลต่อการเจริญเติบโต การสืบพันธุ์ และการควบคุมทางชีวเคมี การพัฒนาสร้าง (ทักษิณ) ตลอดจนการแพร่กระจายของสาหร่าย (สนม วันเพ็ญ 2530 : 19) และ

สอดคล้องกับการทดลองเดี่ยวสาหร่ายพมนางในน้ำทะเลที่มีความเข้มข้นของสาร ใบเตรอต่าง ๆ กันในห้องปฏิบัติการ ผลปรากฏว่าสาหร่ายทะเลที่เดี่ยวในน้ำทะเลที่ความเข้มข้นของใบเตรอ 79 มิโครกรัม ของใบเตรอเจนต่อลิตร มีอัตราการเจริญเติบโตจำเพาะสูงสุด คือ 0.03 กรัมต่อวัน (Bird 1984 : 20)

2.2 จุดเก็บที่ 2 หมู่ที่ 7 บ้านป่าโหนด บริเวณที่ทำการศึกษาอยู่ห่างจากฝั่งประมาณ 3-4 เมตร น้ำทะเลบางช่วงใส และปลายเป็น้ำจะซุ่มน้ำจากลมมองไม่เห็นสาหร่าย คลื่นลมปานกลาง ไปจนกระทั่งแรงในช่วงเดือนพฤษภาคมและธันวาคม พื้นดินเป็นดินโคลนเลนปนทราย บริเวณชายฝั่งมีก้อนหิน มีเขื่อนกันน้ำเป็นกำแพงกันน้ำทะเล มีการสร้างสะพานไม้ทอดลงสู่ทะเล ชาวบ้านเดี่ยวปลากะพงขาว ริมชายฝั่งมีการสร้างบ้านคงสู่ทะเล สาหร่ายพมนาง ราชชีลารีย์ พิชเชอร์ ใจริมทะเลตามก้อนหิน เชือกไนล่อน เศษ坛 รากโคงกง รากโพธิ์ทะเล และกระชังปลากะพงขาว

พารามิเตอร์ของน้ำบริเวณหมู่บ้านป่าโหนด เฉลี่ยตลอดปี ดังนี้

อุณหภูมิ	27.6	องศาเซลเซียส
ความเข้มแสง	42.7	เซนติเมตร
ความลึก	67.3	เซนติเมตร
กรด – เปส	7.38	
ความเค็ม	10.90	ส่วนในพัน
ความชุ่มใส	59.94	NTU
ออกซิเจนละลายน้ำในน้ำ ในเตรอ-ในโตรเจน	12.82 11.28	มิลลิกรัมต่อลิตร มิลลิกรัมต่อลิตร

ลักษณะการเจริญเติบโตของสาหร่ายพมนาง ราชชีลารีย์ พิชเชอร์ บริเวณหมู่บ้านป่าโหนด ช่วงเดือนกรกฎาคม-เมษายน ยังไม่เจริญเติบโต อันเนื่องมาจากการความเค็มของน้ำยังต่ำ (0.07 ส่วนในพัน) น้ำทะเลซึ่งซุ่มน้ำ (205 NTU) สาร ใบเตรอที่มีปริมาณต่ำ (0.44) แต่ในช่วงระยะหลัง ๆ จากต้นปีน้ำทะเลเริ่มมีความเค็มสูงขึ้น ความชุ่มของน้ำลดน้อยลง จนน้ำเกือบใส มองเห็นสาหร่ายพมนางออกเกราะติดกับ ก้อนหิน วัสดุใต้น้ำ راكไม้บริเวณชายฝั่ง สามารถที่จะเก็บเกี่ยวไว้คราฟค่าอาหาร ได้เป็นอย่างดีแต่มีจำนวนไม่มากนัก ขนาดหัวลักษณะยังไม่สมบูรณ์ ผ่อนเป็นเส้นคลวด สีน้ำตาลแดง เขียวเข้ม เขียวเข้มเข้ม สีเทาดำ หลังจากเดือนมิถุนายน-ตุลาคม หัวลักษณะอ่อนอ้วน มีความยาวเฉลี่ย 18.25 เซนติเมตร เดินผ่าศูนย์กลางเฉลี่ย

0.30 มิลลิเมตร การแตกสาขาเฉลี่ย 25 สาขา ไฮด์ฟ่าสท์เฉลี่ย 0.74 เซนติเมตร สีเขียวขี้ม้า น้ำตาลแดง แดงเข้ม และเทาดำ

2.3 จุดเก็บที่ 3 หมู่ที่ 8 บ้านท้ายเตะ บริเวณที่ศึกษาห่างจากชายฝั่งประมาณ 1 เมตร น้ำใส่ช่วงต้นปี และขุ่นจนถึงขุ่นมากในช่วงปลายปี คลื่นลมปานกลาง และพัดแรงจัด คลื่นลมแรงในช่วงเดือนพฤษภาคม และธันวาคม ซึ่งเป็นช่วงฤดูมรสุม พื้นดินเป็นดินโคลนปนทราย ชายฝั่งมีชัย ผักดบชวา ถุงพลาสติก เศษเชือก อวน เศษไม้ และมีต้นโกงกางขึ้นตลอดแนวห่าง ๆ กันในทะเลสาบ ชาวบ้านเลี้ยงปลากระเพงขาวในกระชัง

พารามิเตอร์ของน้ำบริเวณหมู่บ้านท้ายเตะ เก็บตัวอย่างปีดังนี้

อุณหภูมิ	27.8	องศาเซลเซียส
ความเข้มแสง	35.4	เซนติเมตร
ความลึก	38.1	เซนติเมตร
กรด – เปส	7.32	
ความเค็ม	11.21	ส่วนในพัน
ความขุ่นใส	74.23	NTU
ออกซิเจนละลายน้ำ ในเครท-ไนโตรเจน	15.08	มิลลิกรัมต่อลิตร
	12.55	มิลลิกรัมต่อลิตร

ลักษณะการเจริญเติบโตของสาหร่ายพมนาง ราชชิตารีย์ ฟิชเชอร์ บริเวณหมู่บ้านท้ายเตะ ไม่สามารถเก็บมาศึกษาได้ตลอดทั้งปี อันเนื่องมาจากสภาพนิเวศวิทยาของน้ำไม่เอื้ออำนวยในการออกของสาหร่าย ไม่ว่าจะเป็นความเค็ม ถึงแม้ในช่วงเดือนมิถุนายน-สิงหาคม มีความเค็มสูงถึง 21-30 ส่วนในพันกิโล แต่ความเป็นกรด-ด่าง ก็ยังต่ำ ยิ่งปลาย ๆ ปี มีฝนตกมากขึ้น น้ำมีความขุ่นมาก ความเค็มลดลง ในเดือนธันวาคม (0.20 ส่วนในพัน) ความขุ่นของน้ำเกิดจากสารแขวนลอยอยู่ในน้ำมาก ความขุ่นของน้ำทำให้มีความโปร่งแสงน้อย สาหร่ายพมนางที่เจริญอยู่บริเวณน้ำขุ่น หรือปากแม่น้ำ จะมีอัตราเจริญต่ำกว่าสาหร่ายพมนางที่เจริญอยู่ในบริเวณที่น้ำใส่และมีความโปร่งแสงมากกว่า (ศักดา เกษร ในเมือง 2527 : 14)

2.4 จุดเก็บที่ 4 หมู่ที่ 9 บ้านสวนใหม่ บริเวณที่ทำการศึกษาห่างจากฝั่งแม่น้ำใสและบุ่นในช่วงปลายฤดูฝน คลื่นลมสงบ ลมพัดอ่อน ๆ และพัดแรง คลื่นลมแรงในช่วงฤดูร้อน พื้นดินเป็นดินโคลน ห่างฝั่งออกไปมีกระชังปลาระพงขาว รอบ ๆ ชายฝั่งเป็นป่าโกก กาง และร้านอาหาร ที่ก่อสร้างลงไบริมฝั่งทะเล

พารามิเตอร์ของน้ำบริเวณหมู่บ้านสวนใหม่ เนลี่ต่ำสุดปี ดังนี้

อุณหภูมิ	28	องศาเซลเซียส
ความเข้มแสง	43	เซนติเมตร
ความลึก	58	เซนติเมตร
กรด – เปส	7.42	
ความเค็ม	11.08	ส่วนในพัน
ความชุ่นใส	75.36	NTU
ออกซิเจนละลายน้ำ ในเทราท-ไนโตรเจน	14.97 11.52	มิลลิกรัมต่อดิตร มิลลิกรัมต่อดิตร

ลักษณะการเจริญเติบโตของสาหร่ายพมนาง กราเซiliaเรีย ฟิชเชอร์ บริเวณหมู่บ้านสวนใหม่ ไม่สามารถเก็บมาศึกษาวิเคราะห์คุณค่าอาหาร ได้ อันเนื่องมาจากสภาพนิเวศวิทยาไม่เหมาะสมที่จะส่งผลให้สาหร่ายพมนางช่วงพักตัวในช่วงต้น ๆ ปี เจริญเติบโตงอกจากสปอร์และสร้างหัตถสีได้ดังเช่นทุกๆ ปี ถึงแม้ในช่วงเดือนมิถุนายน-ตุลาคม น้ำมีความเค็มสูงถึง 20.20 , 30.00 ส่วนในพัน (ภาคผนวก) แต่ความเป็นกรดค่าง (6.80 , 9.50) ที่ยังไม่สูงมากนัก อาหารในน้ำจำพวกไนเตรทยังมีปริมาณไม่มากนัก ที่จะช่วยส่งเสริมให้สปอร์แตกเจริญเติบโต พัฒนาอยู่ปัจจุบันเป็นหัตถสี ตลอดจนการแพร่กระจายของสาหร่ายพมนาง (สนม วันเพ็ญ 2530 : 19)

3. จุดเก็บตัวบลสทิงหม้อ อำเภอสิงหนคร บริเวณทะเลสาบสงขลา ตอนนอก

3.1 จุดเก็บที่ 1 หมู่ที่ 1 บ้านใหม่-บ้านเขานาเขียว บริเวณที่ทำการศึกษาห่างจากฝั่ง 8-10 เมตร น้ำชุ่น ลมสงบ แต่ช่วงฤดูร้อน คลื่นลมแรง น้ำชุ่นมาก พื้นดินเป็นดินโคลนเลน บริเวณชายฝั่ง เต็มไปด้วยขยะ ถุงพลาสติก เศษไม้ เชือก และเครื่องมือการทำประมง มีต้น

โพธิ์ทะเล และป่าทะเล ตามชายฝั่ง ห่างฝั่งออกไปราว 10-15 เมตร มีกระชังปลากระเพงข้าวมาก น้ำดี และมีการทำประมงน้ำตื้น

พารามิเตอร์ของน้ำบริเวณหมู่บ้านใหม่และบ้านเขาเจียวเฉลี่ยตลอดปี ดังนี้

อุณหภูมิ	28.3	องศาเซลเซียส
ความเข้มแสง	26.7	เซนติเมตร
ความลึก	53.8	เซนติเมตร
กรด – เปส	7.28	
ความเค็ม	8.89	ส่วนในพัน
ความชุ่นใส	60.71	NTU
ออกซิเจนละลายน้ำ ในเขตท่า-ในโตรเจน	16.16 6.27	มิลลิกรัมต่อดิตริ

ลักษณะการเจริญเติบโตของสาหร่ายพมนาง ราชชิกาเรีย พิชเชอไร บริเวณหมู่บ้านใหม่และบ้านเขาเจียว เจริญทางยึดที่กระชังปลากระเพงขาว ปีน้ำตื้น เพราะบริเวณชายฝั่งทะเลสักปรอก สภาพดินเป็นโคลนเลนสีดำ และน้ำมีคลื่นเน่า สาหร่ายที่เก็บมาศึกษา มีความยาวทั้งสิ้นเฉลี่ย 17.20 เซนติเมตร เส้นผ่าศูนย์กลางเฉลี่ย 0.87 มิลลิเมตร การแตกสาขาเฉลี่ย 20 สาขา ความยาวโขดค์ฟ้าสห์เฉลี่ย 1.12 มิลลิเมตร สีของทั้งสิ้น เจียวเข้ม ขาวเข้ม น้ำตาลแดง น้ำตาลแดงเข้ม และเทาดำ

3.2 จุดเก็บที่ 2 หมู่ที่ 2 บ้านท่าเสา บริเวณที่ทำการศึกษาห่างจากฝั่งประมาณ 5 เมตร น้ำชุ่น และคลื่นปานกลาง แต่ในช่วงเดือนพฤษจิกายนและธันวาคม มีพายุถล่ม คลื่นแรงมาก สภาพดินชายฝั่งเป็นโคลนเลนสีดำ ชายฝั่งสักปรากมาก มีชะ ถุง เศษก้างไม้ท่อนไม้ เศษอวนที่ไม่ใช้แล้ว ทึ่งเกลื่อนกadal ขาวบ้านเลียงกุ้ง และปลากระเพงขาว

พารามิเตอร์ของน้ำบริเวณบ้านท่าเสาเฉลี่ยตลอดปี ดังนี้

อุณหภูมิ	28.3	องศาเซลเซียส
ความชื้นแสง	26.7	เซนติเมตร
ความลึก	56.2	เซนติเมตร
กรด – เปส	7.57	
ความเค็ม	8.21	ส่วนในพัน
ความชุ่นใส	63.69	NTU
ออกซิเจนละลายน้ำ ในเขต-ในโตรเรน	15.22	มิลลิกรัมต่อลิตร
	5.26	มิลลิกรัมต่อลิตร

ลักษณะการเจริญเติบโตของสาหร่ายพมนาง ราชวิถีเรีย พิชเชอร์ บริเวณหมู่บ้านท่าเสา เจริญเติบโต เกาะที่กระชังปลากระพง หัลลัส มีความยาวเฉลี่ย 23.80 เซนติเมตร เส้นผ่าศูนย์กลางเฉลี่ย 1.26 มิลลิเมตร ความยาวรากเทียม 1.54 มิลลิเมตร การแตกสาขาเฉลี่ย 22 สาขา สาหร่ายพมนางบริเวณหมู่บ้านท่าเสา มีลักษณะตีเปียขึ้นมาเข้ม น้ำตาลแดง น้ำตาลแดงเข้ม และสีเทาดำ

3.3 จุดเก็บที่ 3 หมู่บ้านที่ 3 บ้านบ่อปาน – บ้านธรรมโมย บริเวณที่ศึกษาห่างจากฝั่งประมาณ 1-2 เซนติเมตร น้ำชุ่นน้อย บางเดือนน้ำจะใส คลื่นลมปานกลาง แต่ในช่วงเดือนพฤษจิกายน – ธันวาคม น้ำจะชุ่นมาก มีพายุ คลื่นลมแรง สภาพพื้นดินเป็นโคลนเลนชายฝั่งเต็มไปด้วยโถงก้าง ลำพู ปอทะเล และมีแก่งหิน แสงส่องถึงพื้นทะเลได้ไม่นานกัก

พารามิเตอร์ของน้ำบริเวณหมู่บ้านบ่อปาน และหมู่บ้านธรรมโมย เฉลี่ยตลอดปีดังนี้

อุณหภูมิ	28.4	องศาเซลเซียส
ความชื้นแสง	24.40	เซนติเมตร
ความลึก	39.20	เซนติเมตร
กรด – เปส	7.37	
ความเค็ม	7.02	ส่วนในพัน
ความชุ่นใส	89.38	NTU
ออกซิเจนละลายน้ำ ในเขต-ในโตรเรน	18.72	มิลลิกรัมต่อลิตร
	5.27	มิลลิกรัมต่อลิตร

ลักษณะการเจริญเติบโตของสาหร่ายพมนาง ราชชิตาเรีย พีชเชอร์ บริเวณหมู่บ้านบ่อปาน-บ้านธรรมโถม ไม่พบสาหร่ายพมนางตลอดทั้งปีอันเนื่องจากน้ำทะเลจัด และความเค็มของน้ำต่ำ ไม่เอื้ออำนวยต่อการออกของสปอร์ ซึ่งความเค็มที่เหมาะสม ระดับความเค็ม 15-24 ส่วนในพัน ซึ่งเป็นช่วงที่สาหร่ายพมนางเจริญเติบโตได้ดี (บุญส่ง วิรกุล และวิวรรณ์ สิงห์ทวีศักดิ์ 2531 : 4) และความเค็มที่เหมาะสมที่สุด สำหรับการเจริญเติบโตของสาหร่ายพมนาง จะอยู่ในช่วง 15-38 ส่วนในพัน (Bird and McLachlan 1986 : 28)

3.4 จุดเก็บที่ 4 หมู่ที่ 4 บ้านสหิงหม้อ บริเวณที่ศึกษาห่างจากฝั่งประมาณ 1-2 เมตร น้ำขุ่นเด็กน้อยในช่วงหน้าร้อน แต่ช่วงฤดูฝนจะมีน้ำขุ่นมาก คลื่นลมแรง สภาพดินเป็นโคลนเลน บริเวณชายฝั่งเป็นป่าโกรก กัน มีต้นป่าทะเล มีหลักไม้สำหรับปักถอน

พารามิเตอร์ของน้ำบริเวณหมู่บ้านสหิงหม้อ เฉลี่ยตลอดปี ดังนี้

อุณหภูมิ	29.2	องศาเซลเซียส
ความเข้มแสง	25.2	เซนติเมตร
ความลึก	38.0	เซนติเมตร
กรด - เปส	7.39	
ความเค็ม	7.69	ส่วนในพัน
ความขุ่นไส	62.07	NTU
ออกซิเจนละลายน้ำในน้ำ	17.88	มิลลิกรัมต่อลิตร
ในเขตทราย-ในโคลน	5.26	มิลลิกรัมต่อลิตร

ลักษณะการเจริญเติบโตของสาหร่ายพมนาง ราชชิตาเรีย พีชเชอร์ บริเวณหมู่บ้านสหิงหม้อ ไม่พบสาหร่ายพมนางตลอดทั้งปี อันเนื่องจากสภาพความเค็มของน้ำต่ำ ไม่เอื้ออำนวยต่อการออกของสปอร์ ซึ่งความเค็มที่เหมาะสมระดับความเค็ม 15-24 ส่วนในพัน ซึ่งเป็นช่วงที่สาหร่ายพมนางเจริญเติบโตได้ดี (บุญส่ง วิรกุล และวิวรรณ์ สิงห์ทวีศักดิ์ 2531 : 4) และความเค็มที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการเจริญเติบโตของสาหร่ายพมนาง จะอยู่ในช่วง 15-38 ส่วนในพัน (Bird and McLachlan 1986 : 28) และสภาพพื้นดินของทะเลเป็นโคลน เลน ซึ่งสาหร่ายพมนางชอบสภาพพื้นดินเป็นทรายปนโคลน หรือตะกอนโคลน โดยสาหร่ายยึดเกาะกับก้อนกรวด หรือเปลือกหอยที่กระจายอยู่ (Shang 1976 : 31)

4. จุดเก็บตัวอย่างหัวเขาก อำเภอสิงหนคร บริเวณท่าเรือสาบสูงตลาดนองออก

4.1 จุดเก็บที่ 1 หมู่ที่ 2 บ้านแหลมสน บริเวณที่ศึกษาห่างจากฝั่งประมาณ 40 – 60 เมตร น้ำขุ่นเล็กน้อย บางช่วงน้ำใสสามารถมองเห็นพื้นดิน แต่ช่วงหน้าฝันน้ำจะขุ่น คลื่นลมแรง สภาพชายฝั่งเต็มไปด้วยต้นโกงกาง ขยะ ถุงพลาสติก เศษกิ่งไม้ โฟม สภาพพื้นดินเป็นโคลนเลนสีคล้ำ

พารามิเตอร์ของน้ำบริเวณหมู่บ้านแหลมสน เฉลี่ยตลอดปี ดังนี้

อุณหภูมิ	29.0	องศาเซลเซียส
ความชื้นแสง	23.9	เซนติเมตร
ความคึก	52.9	เซนติเมตร
กรด – เบส	7.20	
ความเค็ม	12.06	ส่วนในพัน
ความขุ่นไส	43.47	NTU
ออกซิเจนละลายน้ำ ในเขตที่ไม่ติดเชื้อ	19.46	มิลลิกรัมต่อลิตร
ในเขตที่ติดเชื้อ	0.24	มิลลิกรัมต่อลิตร

ลักษณะการเจริญเติบโตของสาหร่ายพมนาง กระชิตารีย์ พิชชาไร บริเวณหมู่บ้านแหลมสน สาหร่ายเจริญชีดเคาะพื้นดินโคลนเลน ชีดเคาะกับรากโกงกาง กิ่งไม้และถุงพลาสติก ปริมาณสาหร่ายพมนางบริเวณหมู่บ้านแหลมสนมีไม่นานนัก น้อยกว่าปี 2541 ความขวางทั้งสิ้น 16.60 เมตร เส้นผ่าศูนย์กลางเฉลี่ย 0.66 มิลลิเมตร การแตกสาขาเฉลี่ย 19.60 สาขา ความยาวโขลต์ฟ้าที่เฉลี่ย 0.37 สีของทั้งสิ้น เทาดำ แดงเข้มและน้ำตาลแดง

4.2 จุดเก็บที่ 2 หมู่ที่ 3 บ้านหัวเขาก บริเวณที่ทำการศึกษาห่างจากฝั่งประมาณ 8 – 10 เมตร ที่บริเวณกระชังปลากะรังขาว คลื่นลมปานกลาง ไปจนถึงคลื่นลมแรง ในช่วงฤดูฝน น้ำขุ่น พื้นดินชั้นล่างเป็นดินโคลนเลนสีดำ มีสะพานท่อเรือท่อคลองไปชายฝั่งผิวน้ำมีขยะ ถุงพลาสติก เชือกไนล่อน เศษขยะ ใบทอง รองเท้า มีบ้านชาวประมงอยู่ช่วยผึ้ง

พารามิเตอร์ของน้ำบริเวณหมู่บ้านหัวเขาก เฉลี่ยตลอดปี ดังนี้

อุณหภูมิ	28.80	องศาเซลเซียส
ความเข้มแสง	28.40	เซนติเมตร
ความลึก	67.70	เซนติเมตร
กรด – เปส	7.38	
ความเค็ม	11.23	ส่วนในพัน
ความชุ่นใส	43.87	NTU
ออกซิเจนละลายน้ำ	13.26	มิลลิกรัมต่อลิตร
ไนโตรเจน-ไนโตรเจน	0.28	มิลลิกรัมต่อลิตร

ลักษณะการเจริญเติบโตของสาหร่ายพมนาง กราเซลารีย พิชเชอไร บริเวณหมู่บ้านหัวเขา สาหร่ายเจริญทางยึดกระชังปลากระพงขาว บริเวณชายฝั่งไม่มี เฟระน้ำสกปรก มีแต่ยะ และน้ำชุ่นมาก คลื่นชัดแรง เพราะมีเรือรับจ้างส่งผู้โดยสาร ตลอดเวลา ทั้งลักษณะสาหร่ายขาวเฉลี่ย 20.20 เซนติเมตร เส้นผ่าศูนย์กลางเฉลี่ย 0.10 มิลลิเมตร การแตกสาขาเฉลี่ย 23 สาขา ความยาวโขลกต่อฟ้าสักหนอกเฉลี่ย 0.24 เซนติเมตร และสีของทั้งสีเป็นสีแดงเข้ม และเทาดำ

4.3 ชุดเก็บที่ 3 หมู่ที่ 4 บ้านหัวเขา บริเวณที่ทำการศึกษาห่างจากฝั่ง 9 – 10 เมตร น้ำชุ่น คลื่นลมปานกลาง ไปจนพัดแรงในช่วงฤดูฝน สภาพพื้นที่ชายฝั่งนี้บ้านเรือนชาวประมง เสาไม้ หลังไม้ เพื่อใช้ตากอวน เครื่องมือและอุปกรณ์ขับสัตว์น้ำ มีป่าโถงขนาดใหญ่ติดต่อกัน แนวชายฝั่ง สภาพดินพื้นด่าง เป็นดินโคลน สีเทา

พารามิเตอร์ของน้ำบริเวณหมู่บ้านหัวเขา เฉลี่ยตลอดปี ดังนี้

อุณหภูมิ	28.70	องศาเซลเซียส
ความเข้มแสง	29.30	เซนติเมตร
ความลึก	80.70	เซนติเมตร
กรด – เปส	7.37	
ความเค็ม	11.08	ส่วนในพัน
ความชุ่นใส	44.58	NTU
ออกซิเจนละลายน้ำ	12.34	มิลลิกรัมต่อลิตร
ไนโตรเจน-ไนโตรเจน	0.33	มิลลิกรัมต่อลิตร

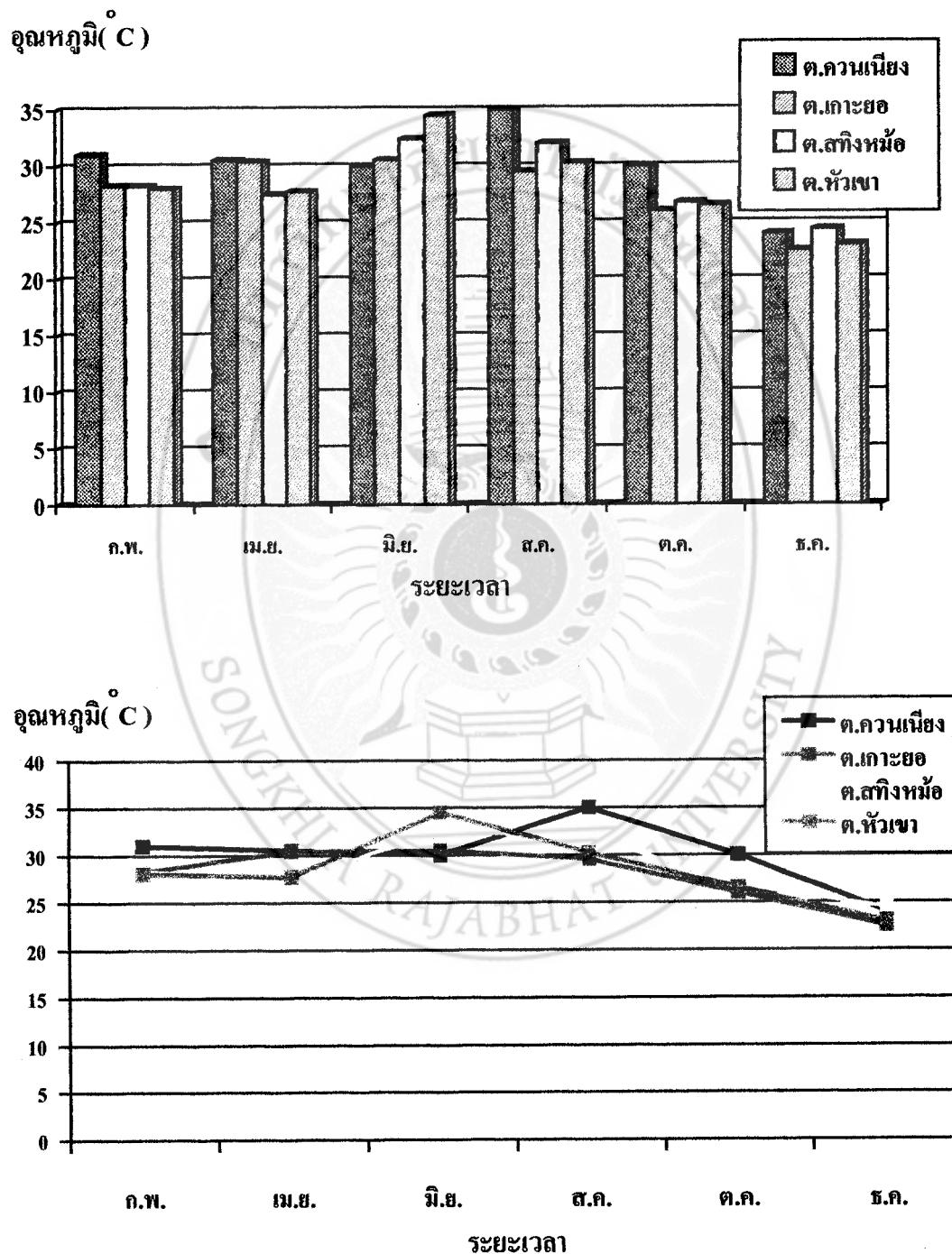
4.4 จุดเก็บที่ 4 หมู่ที่ 5 บ้านท่าเสา บริเวณที่ทำการศึกษาห่างจากฝั่ง 30 – 40 เมตร สภาพน้ำเขียว ใสในช่วงหน้าร้อน และขุ่นมากขึ้นในช่วงฤดูฝน คลื่นลมปานกลาง ไปจนคลื่นลมแรง เมื่อถึงช่วงฤดูหนาว มีกระชังเลี้ยงปลากระเพงขาวมากน้อย ชายฝั่งทะเลเต็มไปด้วยต้นโกรกวาง ป้อทะเล เสาไม้ ขยาย ถุงพลาสติก โฟม ชายฝั่งเป็นดินคำป่านเลน

พารามิเตอร์ของน้ำบริเวณหมู่บ้านท่าเสา เกลี้ยงตกลอคปี ดังนี้

อุณหภูมิ	28.30	องศาเซลเซียส
ความเข้มแสง	31.50	เซนติเมตร
ความลึก	86.50	เซนติเมตร
กรด – เปส	7.47	
ความเค็ม	11.08	ส่วนในพัน
ความชุ่นไส	46.71	NTU
ออกซิเจนละลายน้ำ ในทะเล-ในโตรเรน	11.27 0.41	มิลลิกรัมต่อลิตร มิลลิกรัมต่อลิตร

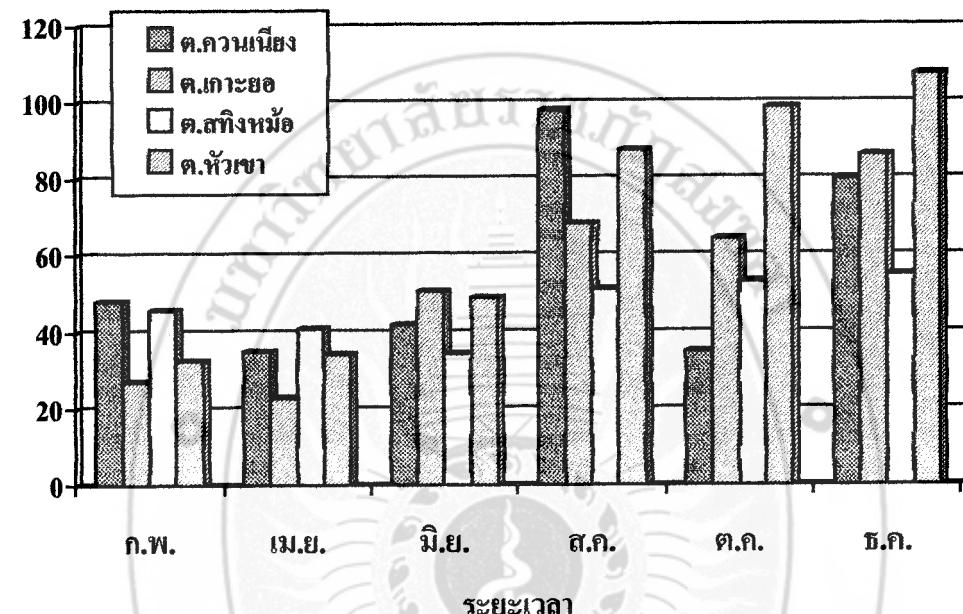
ลักษณะการเจริญเติบโตของสาหร่ายพมนาง ราชชิตาเรีย พีชเชอร์ บริเวณหมู่บ้านท่าเสา สาหร่ายเจริญยึดเกาะกับกระชังปลากระเพงขาว บริเวณชายฝั่งไม่มี เพระน้ำท่าเดสกปรกมีแต่ขยะ ถุงพลาสติก โฟม วัสดุการประมง สาหร่ายมีทั้งลักษณะเฉลี่ย 23 เซนติเมตร เส้นผ่าศูนย์กลางเฉลี่ย 0.82 มิลลิเมตร การแตกสาขาเฉลี่ย 37 สาขา ความยาวโขดค์ฟ้าสห์เฉลี่ย 0.59 เซนติเมตร และทั้งลักษณะมีสีเป็นขาวปื้นขาว เนื้อเยื่ามีน้ำเข้ม น้ำตาลแครงและเทาดำ (กราฟที่ 4.1-4.8 และตารางที่ 4.1-4.2)

กราฟที่ 4.1 แสดงค่าเฉลี่ยอุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$) ของแหล่งน้ำ ณ จุดเก็บบริเวณ
ทະເລສານສັງຫາຕອນໄຟແຕ່ຕອນນອກ(ປີ 2542)

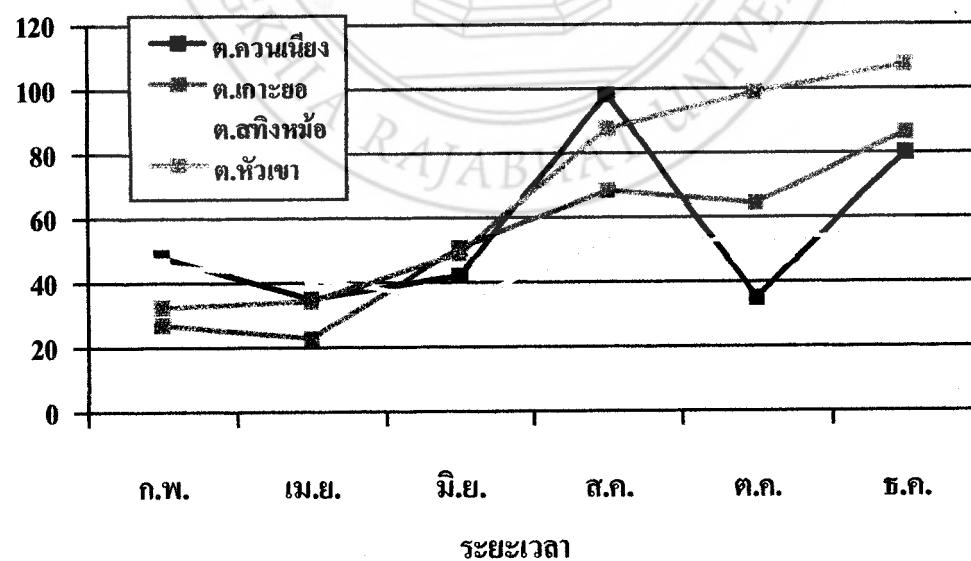


กราฟที่ 4.2 แสดงค่าเฉลี่ยความลึก (ชม.) ของแหล่งน้ำณ จุดเก็บบริเวณ
ทะเลสาบสังขลาตอนในและตอนนอก(ปี 2542)

ความลึก(ชม.)

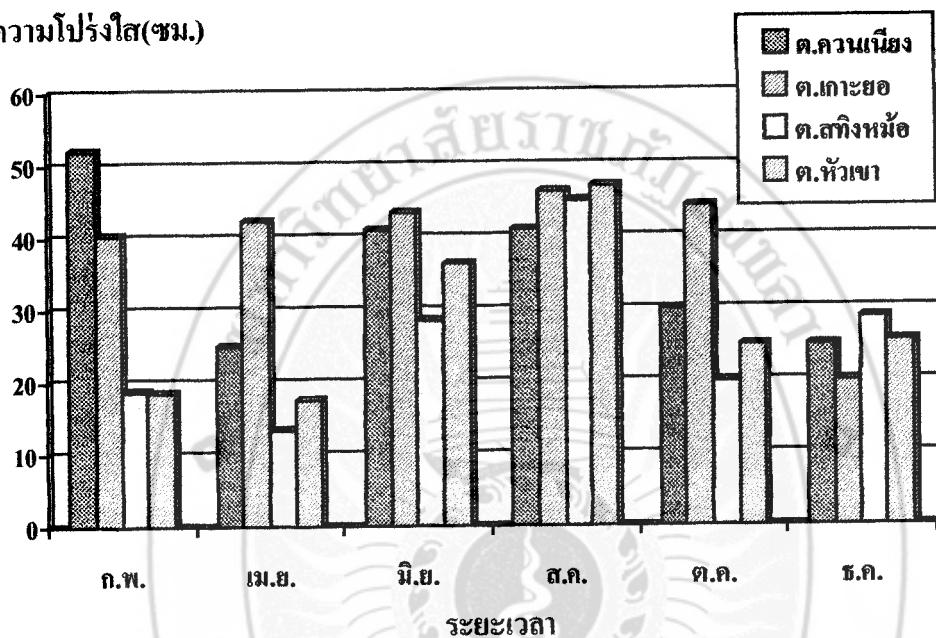


ความลึก(ชม.)

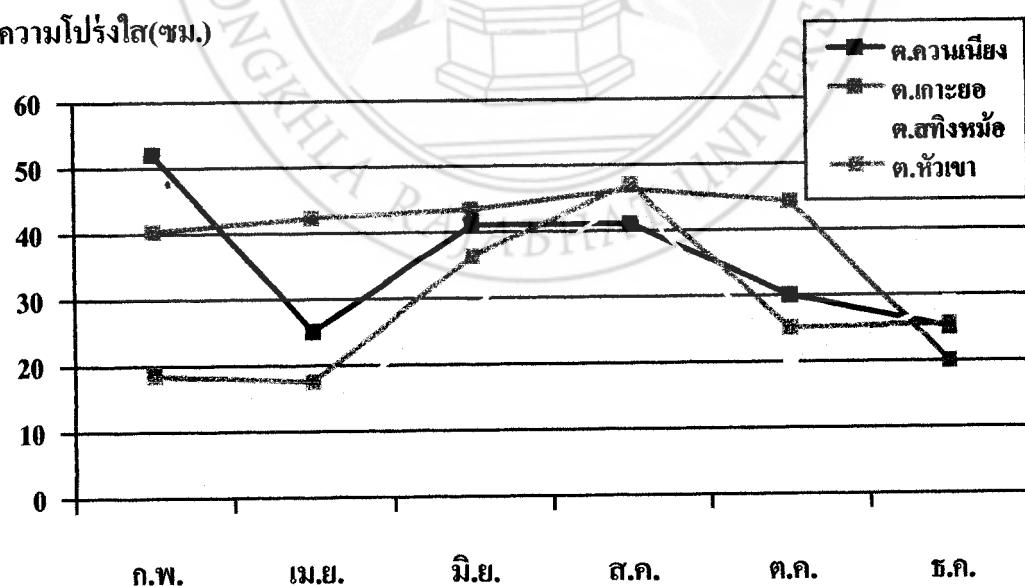


กราฟที่ 4.3 แสดงค่าเฉลี่ยความโปรดี (ชม.) ของแหล่งน้ำ ณ จุดเก็บบริเวณ
ทະເຄສາບສົງຂາຕອນໃໝ່ແລະຕອນນອກ(ປີ 2542)

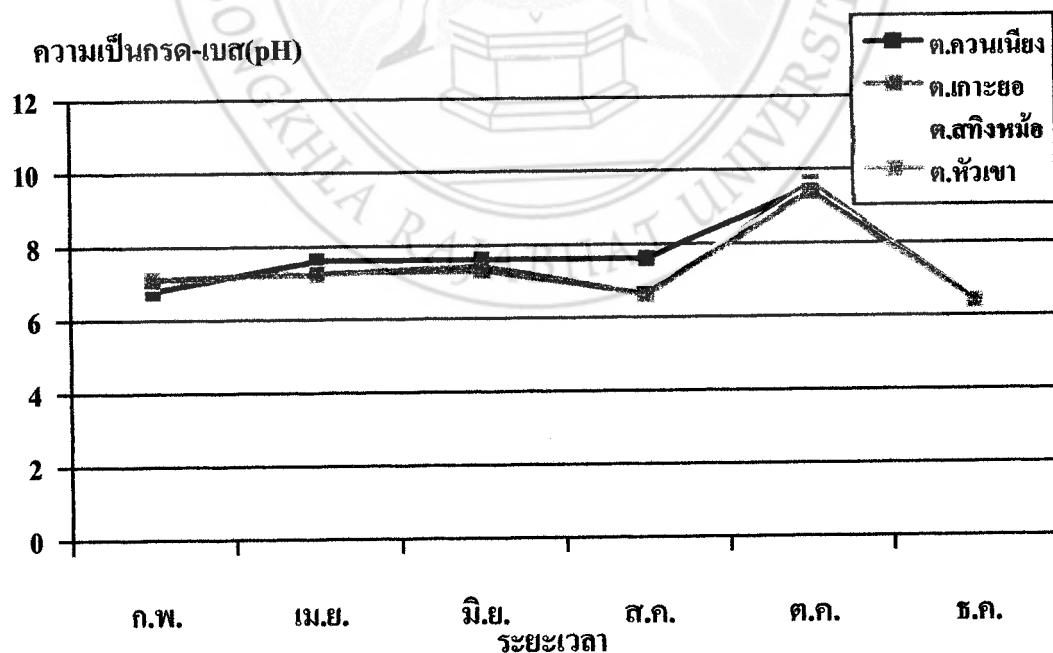
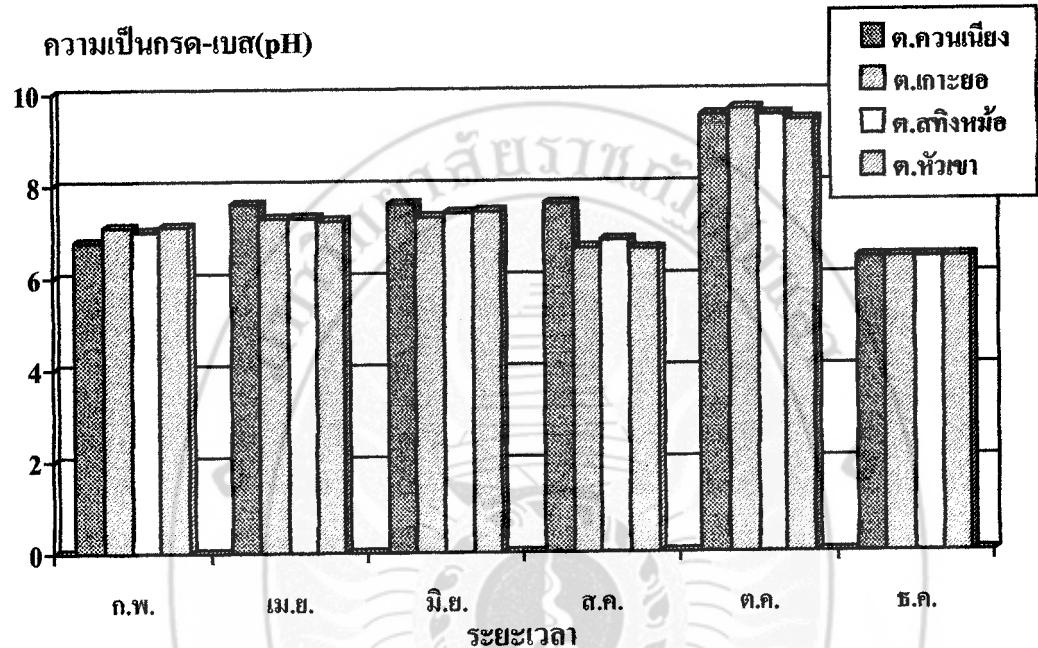
ความโปรดี(ชม.)



ความโปรดี(ชม.)

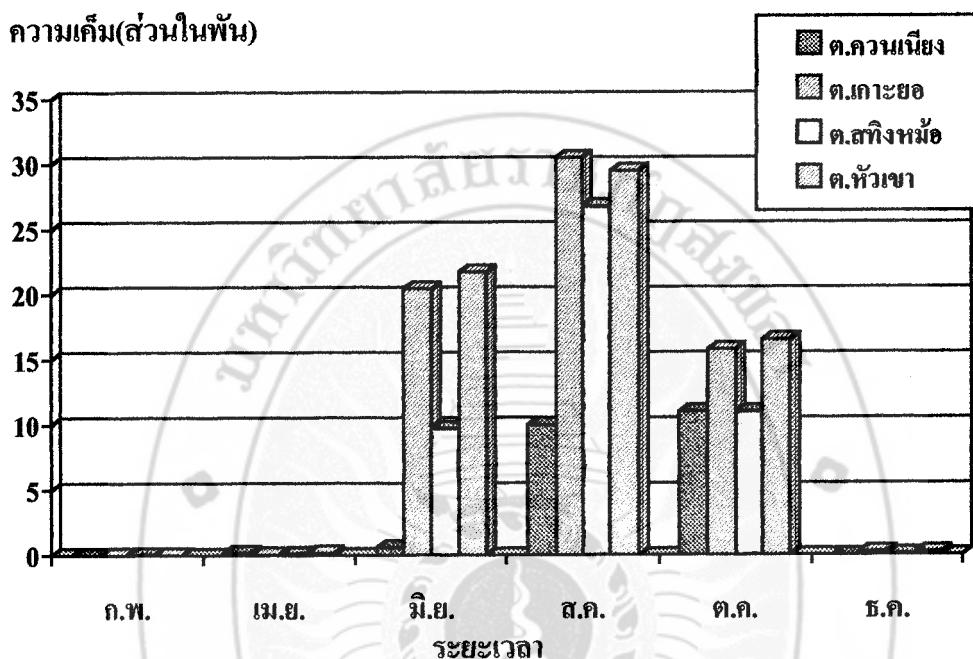


กราฟที่ 4.4 แสดงค่าเฉลี่ยความเป็นกรด-เบส (pH) ของแหล่งน้ำ ณ จุดเก็บบริเวณทางเลานส์ลาตอนในและตอนนอก(ปี 2542)

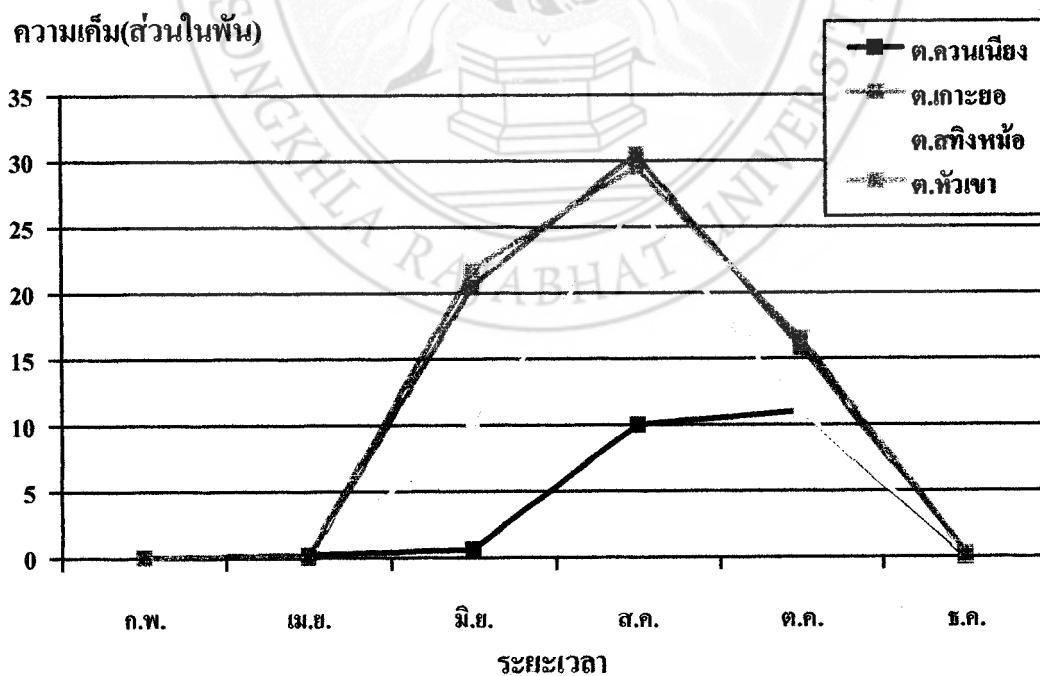


**กราฟที่ 4.5 แสดงค่าเฉลี่ยความเดื้อน (ส่วนในพัน) ของแหล่งน้ำ ณ จุดเก็บบิริเวณ
ทະเลสาบสงขลาตอนในและตอนนอก(ปี 2542)**

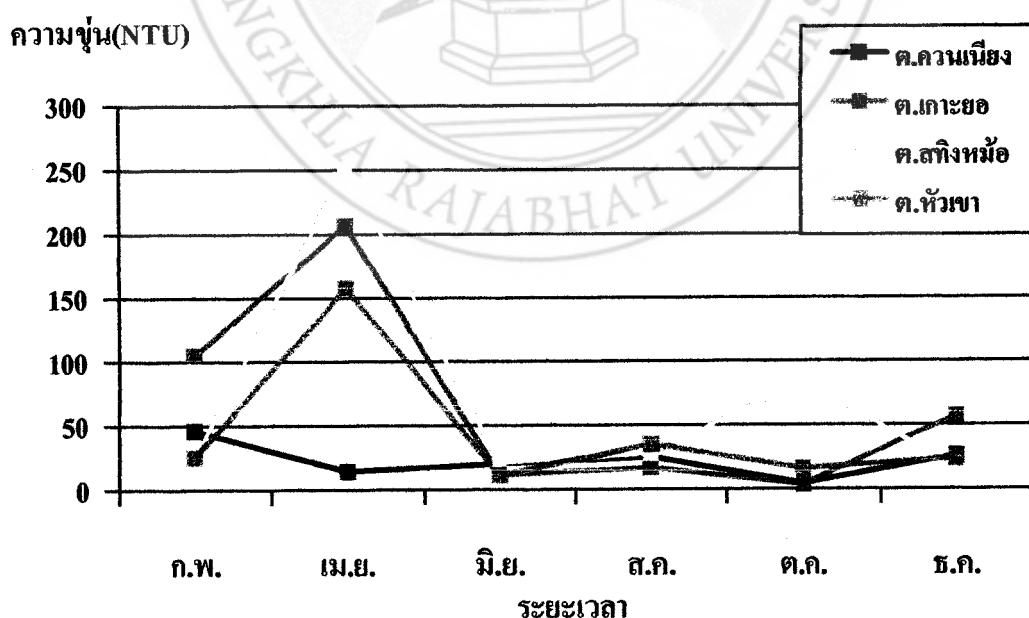
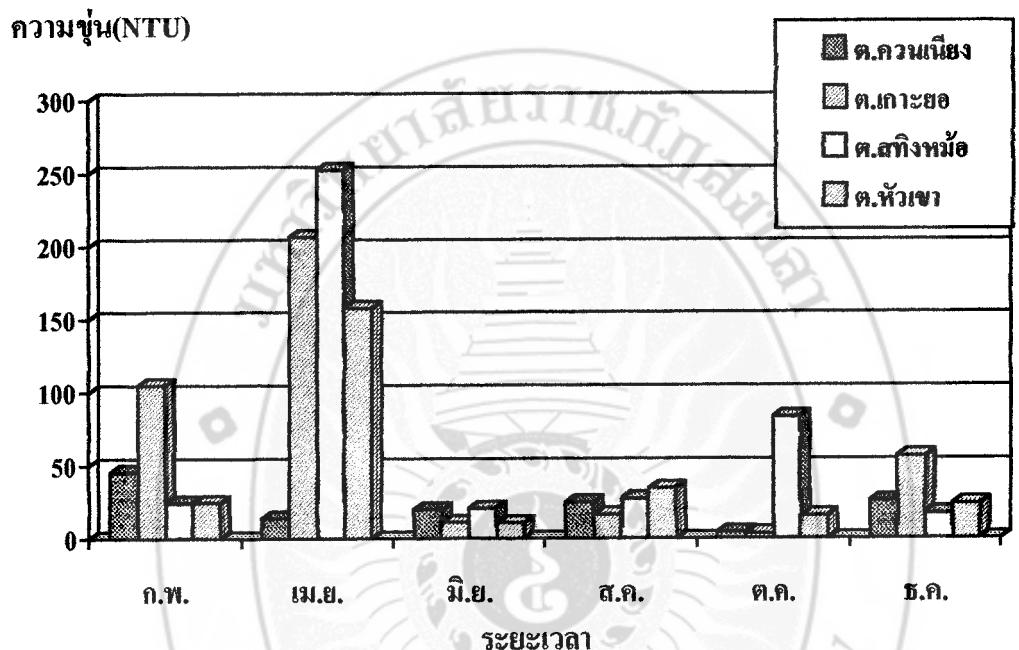
ความเค็ม(ส่วนในพัน)



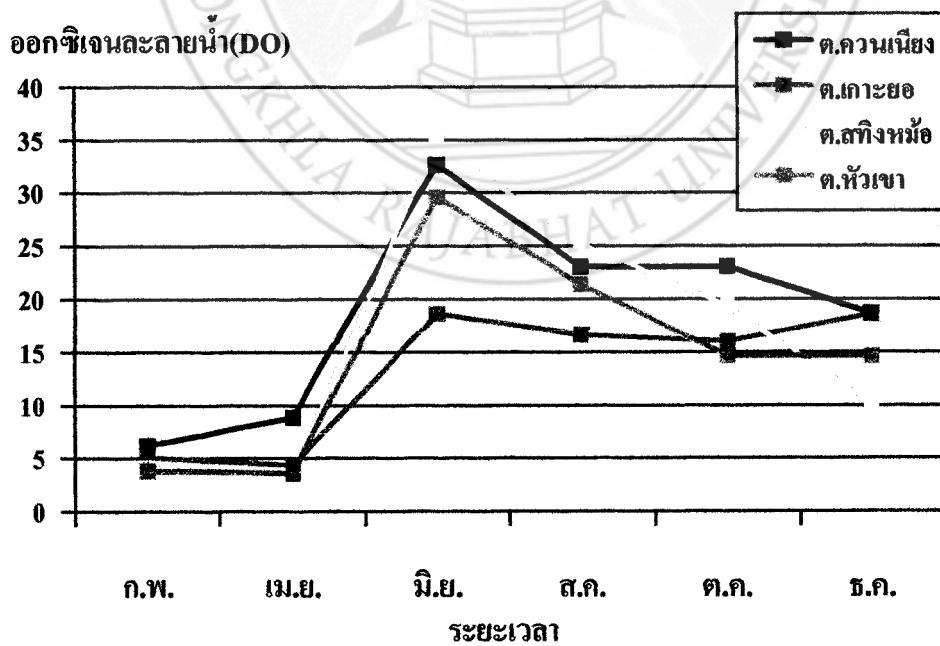
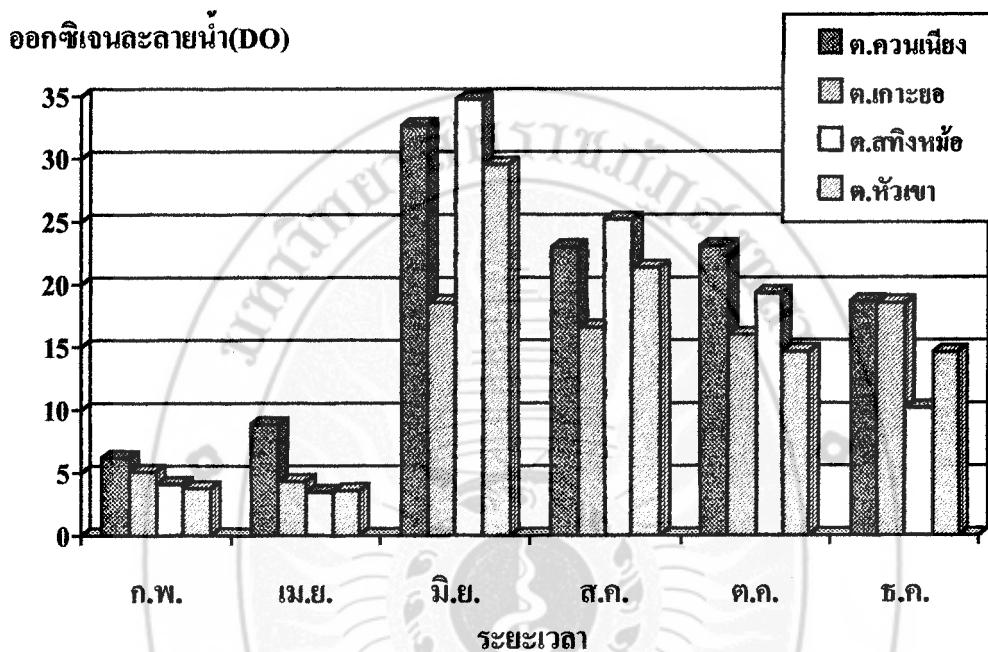
ความเค็ม(ส่วนในพัน)



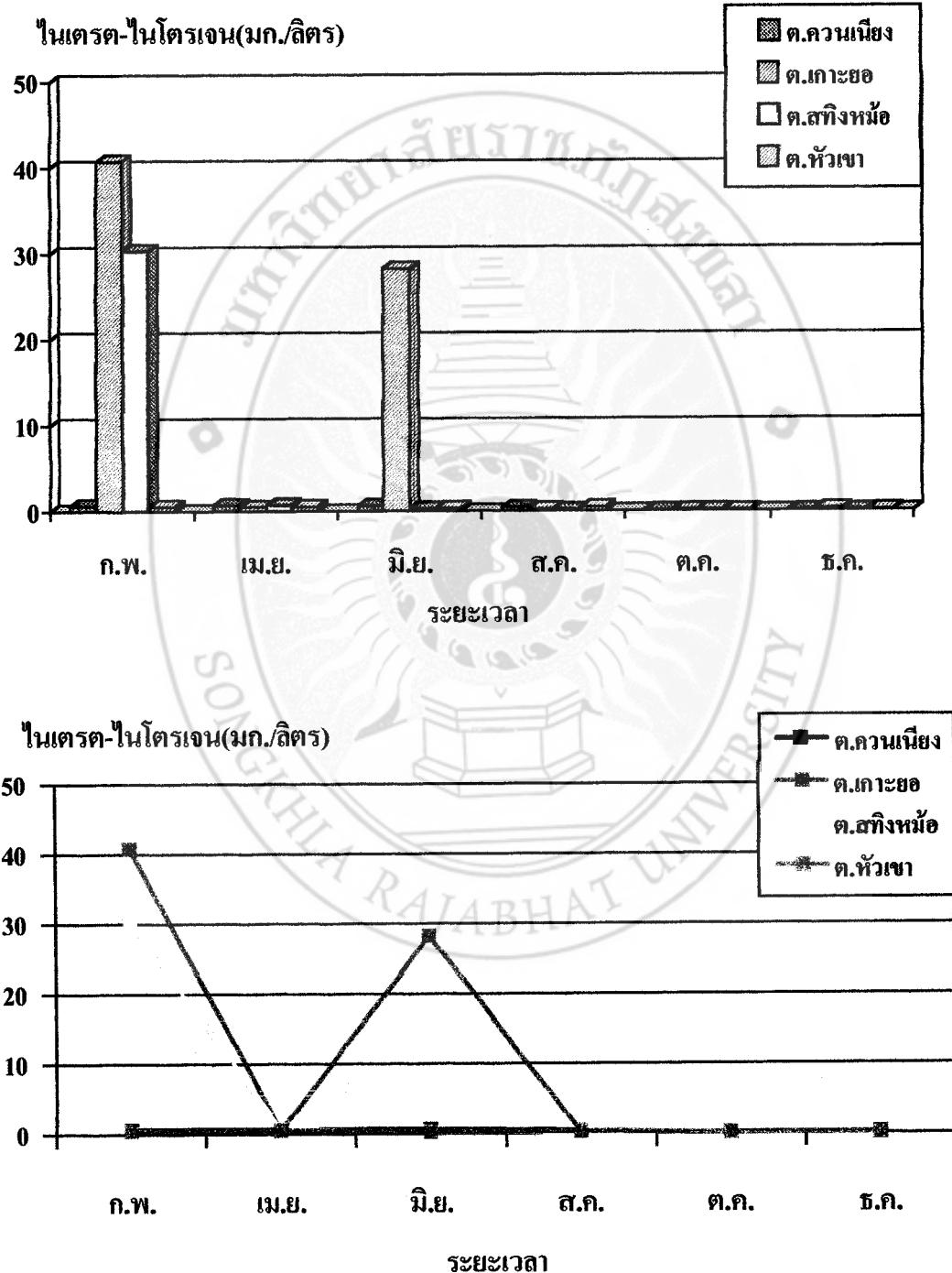
**กราฟที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยความชุ่น (NTU) ของแหล่งน้ำ ณ จุดเก็บบริเวณ
ทະเลสาบสงขลาตอนในและตอนนอก(ปี 2542)**



กราฟที่ 4.7 แสดงค่าเฉลี่ยปริมาณออกซิเจนละลายน้ำ (DO) ของแหล่งน้ำ
ณ จุดเก็บบริเวณทางเลานบลงคลื่อนในและตอนนอก(ปี 2542)



กราฟที่ 4.8 แสดงค่าเฉลี่ยในเขต-ในตรรжен(มก./ลิตร) ของแหล่งน้ำ
ณ จุดเก็บบริเวณทະเลสาบสังขลาตอนในและตอนนอก(ปี 2542)



ตารางที่ 4.1 แสดงค่าเฉลี่ยและความแปรปรวนพารามิเตอร์น้ำ ณ ชุดเก็บ 4 ตำแหน่งสากร่วย
ผ่านทาง กราชีลารีย์ พิชเชอ ไว บริเวณทะเลสาบสงขลาตอนในและตอนนอก

พารามิเตอร์น้ำ ณ ชุดเก็บ	ต.ความเนี่ยง		ต.กำayah		ต.สกิงหม้อ		ต.หัวเข่า	
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.
อุณหภูมิ (°C)	30.10	3.50	27.85	0.19	28.55	0.44	28.70	0.29
ความลึก (ซม.)	56.30	26.40	53.23	12.43	46.80	9.50	71.95	14.94
ความโปร่งใส (ซม.)	35.70	10.80	39.40	4.00	25.75	1.14	28.28	3.19
กรด-เบส(pH)	7.58	1.07	7.39	0.05	7.40	0.12	7.36	1.07
ความเค็ม (ส่วนในพัน)	3.63	5.33	11.17	0.24	7.95	0.79	11.36	0.47
ความ浑浊 (NTU)	22.53	13.91	66.46	9.75	68.96	13.67	55.53	1.44
ออกซิเจนละลายน้ำ ในเกรต - ในโตรเจน	18.72	9.85	13.19	2.44	17.00	1.59	14.58	3.61
	0.39	0.28	11.65	0.61	5.52	0.50	0.32	0.07

ตารางที่ 4.2 แสดงค่าเฉลี่ยและความแปรปรวนโครงสร้างภายนอกสากร่วยผ่านทาง กราชีลารีย์
พิชเชอ ไว บริเวณทะเลสาบสงขลาตอนในและตอนนอก

โครงสร้างภายนอก	ต.ความเนี่ยง		ต.กำayah		ต.สกิงหม้อ		ต.หัวเข่า	
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.
ความยาวทั้ลลักษ (ซ.ม.)	ไม่มีสากร่วย		18.25	4.43	17.25	1.41	21.30	1.81
เส้นผ่าศูนย์กลาง (ม.ม.)	ผ่านทางไห้เก็บ		0.30	0.20	0.95	0.14	0.74	0.30
การแตกสาขา	มาศึกษา		25.25	3.86	19.40	1.64	24.35	1.13
ความยาวโถกดฟ้าส์ท(ซ.ม.)	คลอดทึ่งปี		0.74	0.04	1.08	0.12	0.47	0.29
สีของเซลล์			สีเขียวจี้ม้า		สีเขียวจี้ม้าเข้ม		สีเขียวจี้ม้าเข้ม	
			สีน้ำตาลแดง		สีน้ำตาลแดง		สีน้ำตาลแดง	
			สีแดงเข้ม		สีแดงเข้ม		สีแดงเข้ม	
			สีเทาดำ		สีเทาดำ		สีเทาดำ	

**ผลการวิเคราะห์คุณค่าอาหารของสาหร่ายผมนาง กราชิลารีย์ พีชเชอร์รี่
ในแต่ละช่วงเวลา ตลอดปี 2542**

ผลการวิเคราะห์คุณค่าอาหารของสาหร่ายผมนาง กราชิลารีย์ พีชเชอร์รี่ ในแต่ละ
ช่วงเวลา ตลอดปี 2542 ดังตารางที่ 4.3 – 4.6

**ตารางที่ 4.3 แสดงคุณค่าอาหารของสาหร่ายผมนาง กราชิลารีย์ พีชเชอร์รี่ บริเวณทะเลสาบสงขลา
ตอนนอก ตำบลเกาะเมือง อําเภอเมืองปัตตานี ทดสอบและวิเคราะห์โดย HPLC,
AOAC (1990) (ชนิดสด)**

บริษัทอาหาร	ช่วงระยะเวลาที่ 1		ช่วงระยะเวลาที่ 2		ช่วงระยะเวลาที่ 3		ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน
	ก.พ.	เม.ย.	มิ.ย.	ส.ค.	ต.ค.	ธ.ค.		
ไขมัน (% : น้ำหนักแห้ง)	ไม่มี	ไม่มี	0.05	0.04	3.03	0.04	0.79	1.49
โปรตีน (% : น้ำหนักเปียก)	ไม่มี	ไม่มี	1.41	0.97	0.77	1.06	1.05	0.27
เส้นใย (% : น้ำหนักแห้ง)	ไม่มี	ไม่มี	4.42	4.32	3.01	4.14	3.97	0.65
ความชื้น (% : น้ำหนักแห้ง)	ไม่มี	ไม่มี	87.48	86.18	79.41	77.47	82.64	4.94
เต้า (% : น้ำหนักแห้ง)	ไม่มี	ไม่มี	74.39	81.47	66.56	75.01	74.36	6.11
วิตามินเอ (วิตามินเอ : 100 กรัม)	ไม่มี	ไม่มี	49.00	9.19	14.07	9.19	20.36	19.23
ไออก็อกซีน (บิลลิโกรัม : กิโลกรัม)	ไม่มี	ไม่มี	3.60	78.25	53.37	78.25	53.37	35.19
แป้ง (กรัม : 100 กรัม)	ไม่มี	ไม่มี	21.14	14.61	20.48	14.61	17.71	3.59

ตารางที่ 4.4 แสดงคุณค่าอาหารของสาหร่ายมวนาง กราเซีลารีบ พีชซอว์ บริเวณทะเลสาบสงขลา
ต่อนอก : ตำบลสหิงหม้อ อําเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา ทดสอบและวิเคราะห์โดย HPLC และ AOLC (1990) (ชนิดสด)

ปริมาณสารอาหาร	ช่วงระยะเวลาที่ 1		ช่วงระยะเวลาที่ 2		ช่วงระยะเวลาที่ 3		ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน
	ก.พ.	เม.ย.	มิ.ย.	ส.ค.	ต.ค.	ธ.ค.		
ไขมัน (% : น้ำหนักแห้ง)	ไม่มี	0.02	0.03	0.03	0.02	0.06	0.03	0.02
โปรตีน (% : น้ำหนักเปลือก)	ไม่มี	1.54	1.18	1.15	0.77	1.04	1.14	0.28
เส้นใย (% : น้ำหนักแห้ง)	ไม่มี	7.12	4.57	4.23	3.12	3.98	4.60	1.51
ความชื้น (% : น้ำหนักแห้ง)	ไม่มี	85.23	87.63	86.19	85.14	74.23	83.68	5.38
เต้า (% : น้ำหนักแห้ง)	ไม่มี	75.45	75.95	78.61	69.37	76.43	75.16	3.45
วิตามินเอ (ไอซู : 100 กรัม)	ไม่มี	20.30	11.46	3.19	ควรไม่พบ	3.19	9.54	8.17
ไออก็อกิน (มิลลิกรัม : กิโลกรัม)	ไม่มี	คงจะไม่พบ	5.50	5.00	45.37	5.00	15.22	20.10
แป้ง (กรัม : 100 กรัม)	ไม่มี	25.78	19.40	36.25	22.11	36.25	27.96	7.90

ตารางที่ 4.5 แสดงคุณค่าอาหารของสาหร่ายมวนาง กราเซีลารีบ พีชซอว์ บริเวณทะเลสาบสงขลา
ต่อนอก : ตำบลหัวเขา อําเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา ทดสอบและวิเคราะห์โดย HPLC และ AOLC (1990) (ชนิดสด)

ปริมาณสารอาหาร	ช่วงระยะเวลาที่ 1		ช่วงระยะเวลาที่ 2		ช่วงระยะเวลาที่ 3		ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน
	ก.พ.	เม.ย.	มิ.ย.	ส.ค.	ต.ค.	ธ.ค.		
ไขมัน (% : น้ำหนักแห้ง)	ไม่มี	0.02	0.02	0.03	0.03	0.04	0.03	0.01
โปรตีน (% : น้ำหนักเปลือก)	ไม่มี	1.54	1.34	0.95	0.67	0.99	1.10	0.34
เส้นใย (% : น้ำหนักแห้ง)	ไม่มี	7.12	4.34	4.45	2.95	4.07	4.59	1.54
ความชื้น (% : น้ำหนักแห้ง)	ไม่มี	85.23	86.67	84.95	79.08	73.69	81.92	5.44
เต้า (% : น้ำหนักแห้ง)	ไม่มี	75.45	79.20	76.38	66.23	74.80	74.41	4.87
วิตามินเอ (ไอซู : 100 กรัม)	ไม่มี	4.01	11.21	11.54	11.22	10.20	9.64	3.19
ไออก็อกิน (มิลลิกรัม : กิโลกรัม)	ไม่มี	9.24	71.25	254.75	71.25	86.77	98.65	92.20
แป้ง (กรัม : 100 กรัม)	ไม่มี	40.81	23.00	21.27	23.00	18.18	25.25	8.92

ตารางที่ 4.6 แสดงคุณค่าอาหารของสาหร่ายมวนาง ราชชีลารีย์ พิชเชอ ไว บริเวณทะเลสาบสังขละตตอนนอก (ตามแห่ง) ทดสอบและวิเคราะห์โดย HPLC , ISE, AOAC (1990)

ปริมาณสารอาหาร	ตัวบอ คาวยอ	ตัวบอ ลทิงหม้อ	ตัวบอ หัวขา	\bar{X}	SD
ไขมัน (% : น้ำหนักแห้ง)	น้อยมาก	น้อยมาก	น้อยมาก	น้อยมาก	หาค่าไม่ได้
โปรตีน (% : น้ำหนักแห้ง)	0.29	0.31	0.33	0.31	0.02
เส้นใย (% : น้ำหนักแห้ง)	6.25	4.96	6.23	5.81	0.74
ความชื้น (% : น้ำหนักแห้ง)	80.46	79.65	80.24	80.12	0.42
เต้า (% : น้ำหนักแห้ง)	93.74	88.80	83.95	88.86	4.90
วิตามินเอ (ไมโครกรัม : 100 กรัม)	1.04	0.57	1.36	0.99	0.39
ไอโอดีน (มิลลิกรัม : กิโลกรัม)	7.76	12.92	4.62	8.43	4.19
แป้ง (กรัม : 100 กรัม)	38.65	40.78	41.80	40.41	1.61

หมายเหตุ สาหร่ายตามแห่งจะสามารถไว้ต่อไปได้ 3 เดือน แต่จะต้องห้ามรับประทานเมื่อต้องห้ามกินสาหร่ายมวนาง ราชชีลารีย์ พิชเชอ ไว ไม่นานก็จะมีผลเสียร้ายแรง

ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคุณค่าอาหารของสาหร่ายมวนาง ราชชีลารีย์ พิชเชอ ไว บริเวณทะเลสาบสังขละตตอนนอก ตอนนอก

การวิเคราะห์เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคุณค่าอาหารของสาหร่ายมวนาง ราชชีลารีย์ พิชเชอ ไว บริเวณทะเลสาบสังขละตตอนนอก ดังตารางที่ 4.7 – 4.26

**ตารางที่ 4.7 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ย คุณค่าอาหารของสาหร่ายผمنนาง กราชีคลานเรีย พีชซอ ไร บริเวณ
ทะเลสาบสงขลาตอนนอกจำแนกตามช่วงระยะเวลาต่อไปนี้**

แหล่งความแปรปรวน (ฐานอาหาร)	D.F.	S.S.	M.S.	F Ratio	F Prob
1. ไขมัน					
ระหว่างกลุ่ม	2	0.88	0.44	0.65	0.54
ภายในกลุ่ม	11	7.46	0.68		
รวม	13	8.34			
2. โปรตีน					
ระหว่างกลุ่ม	2	0.70	0.35	12.20	0.00
ภายในกลุ่ม	11	0.31	0.03		
รวม	13	1.01			
3. เส้นใย					
ระหว่างกลุ่ม	2	19.21	9.61	62.44	0.00
ภายในกลุ่ม	11	1.69	0.15		
รวม	13	20.91			
4. ความชื้น					
ระหว่างกลุ่ม	2	223.29	111.64	13.36	0.00
ภายในกลุ่ม	11	91.90	8.35		
รวม	13	315.18			
5. เถ้า					
ระหว่างกลุ่ม	2	119.25	59.63	4.78	0.03
ภายในกลุ่ม	11	137.21	12.47		
รวม	13	256.47			
6. วิตามินเอ					
ระหว่างกลุ่ม	2	96.80	48.40	0.28	0.76
ภายในกลุ่ม	9	1559.61	173.29		
รวม	11	1656.40			

ตารางที่ 4.7 (ต่อ)

แหล่งความแปรปรวน (ฐานอาหาร)	D.F.	S.S.	M.S.	F Ratio	F Prob
6. วิตามินเอ					
ระหว่างกลุ่ม	2	96.80	48.40	0.28	0.76
ภายในกลุ่ม	9	1559.61	173.29		
รวม	11	1656.40			
7. ไอโอดีน					
ระหว่างกลุ่ม	2	3198.80	1599.40	0.31	0.74
ภายในกลุ่ม	10	51388.60	5138.86		
รวม	12	54587.40			
8. แป้ง					
ระหว่างกลุ่ม	2	198.94	99.47	1.68	0.23
ภายในกลุ่ม	11	651.85	59.26		
รวม	13	850.78			

จากตารางที่ 4.7 ผลการเปรียบเทียบปริมาณคุณค่าอาหารของสาหร่ายผ่านทางกราฟิกาเรีย ฟิชเชอร์ บริเวณทดสอบทางสหกิจอนนอก ทั้งสามตัวบล็อก คือ ตัวบล็อกทางขอตัวบล็อกทิงหม้อ และตัวบล็อกหัวเข่า จำแนกตามช่วงระยะเวลาทดลองปี ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.8 เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ ในการทดสอบความแตกต่างของไขมัน จำแนกตามช่วงระยะเวลาทดลองปี

คุณค่าอาหาร	N	\bar{x}	S.D.	
ไขมัน				
คู่ที่ 1 ตับลที่ 1 เกาะยอ	14	0.79	1.49	-
ตับลที่ 2 สพิงหม้อ	14	0.03	0.02	
คู่ที่ 2 ตับลที่ 1 เกาะยอ	14	0.79	1.49	-
ตับลที่ 3 หัวขา	14	0.03	0.01	
คู่ที่ 3 ตับลที่ 2 สพิงหม้อ	14	0.03	0.02	-
ตับลที่ 3 หัวขา	14	0.03	0.01	

จากตารางที่ 4.8 การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ของไขมัน จำแนกตามช่วงระยะเวลาทดลองปี ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 ทั้งสามคู่

ตารางที่ 4.9 เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ในการทดสอบความแตกต่างของโปรตีน จำแนกตามช่วงระยะเวลาทดลองปี จำแนกตามช่วงระยะเวลาทดลองปี

คุณค่าอาหาร	N	\bar{x}	S.D.	
โปรตีน				
คู่ที่ 1 ตับลที่ 1 เกาะยอ	14	1.05	0.27	*
ตับลที่ 2 สพิงหม้อ	14	1.14	0.28	
คู่ที่ 2 ตับลที่ 1 เกาะยอ	14	1.05	0.27	*
ตับลที่ 3 หัวขา	14	1.10	0.34	
คู่ที่ 3 ตับลที่ 2 สพิงหม้อ	14	1.14	0.28	-
ตับลที่ 3 หัวขา	14	1.10	0.34	

จากตารางที่ 4.9 การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ของโปรตีน จำแนกตามช่วงระยะเวลาทดลองปี ของคู่ที่ 1 กับคู่ที่ 2 มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 ส่วนคู่ที่ 3 ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.10 เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ในการทดสอบความแตกต่างของเส้นใย จำแนกตามช่วงระยะเวลาทดลองปี

คุณค่าอาหาร	N	\bar{X}	S.D.	
เส้นใย				
คู่ที่ 1 คำบลที่ 1 เกาเจยอ	14	3.97	0.65	*
คำบลที่ 2 สพิงหม้อ	14	75.16	3.45	
คู่ที่ 2 คำบลที่ 1 เกาเจยอ	14	3.97	0.65	*
คำบลที่ 3 หัวเขา	14	4.59	1.54	
คู่ที่ 3 คำบลที่ 2 สพิงหม้อ	14	75.16	3.45	*
คำบลที่ 3 หัวเขา	14	4.59	1.54	

จากตารางที่ 4.10 การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ของเส้นใย จำแนกตามช่วงระยะเวลาทดลองปี ทั้งสามคู่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.11 เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ในการทดสอบความแตกต่างของความชื้น จำแนกตามช่วงระยะเวลาทดลองปี

คุณค่าอาหาร	N	\bar{X}	S.D.	
ความชื้น				
คู่ที่ 1 คำบลที่ 1 เกาเจยอ	14	82.64	4.94	-
คำบลที่ 2 สพิงหม้อ	14	83.68	5.38	
คู่ที่ 2 คำบลที่ 1 เกาเจยอ	14	82.64	4.94	*
คำบลที่ 3 หัวเขา	14	81.92	5.40	
คู่ที่ 3 คำบลที่ 2 สพิงหม้อ	14	83.68	5.38	*
คำบลที่ 3 หัวเขา	14	81.92	5.40	

จากตารางที่ 4.11 การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ของความชื้น จำแนกตามช่วงระยะเวลาทดลองปี ของคู่ที่ 2 กับคู่ที่ 3 มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 ส่วนคู่ที่ 1 ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.12 เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ในการทดสอบความแตกต่างของถ้าจำแนกตามช่วงระยะเวลาทดลองปี

คุณค่าอาหาร	N	\bar{x}	S.D.	
ถ้า				
คู่ที่ 1 คำบลที่ 1 เกาะยอ	14	74.36	6.11	-
คำบลที่ 2 สถาหนมื้อ	14	75.16	3.45	
คู่ที่ 2 คำบลที่ 1 เกาะยอ	14	74.36	6.11	-
คำบลที่ 3 หัวเขา	14	74.41	4.87	
คู่ที่ 3 คำบลที่ 2 สถาหนมื้อ	14	75.16	3.45	*
คำบลที่ 3 หัวเขา	14	74.41	4.87	

จากตารางที่ 4.12 การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ของถ้าจำแนกตามช่วงระยะเวลาทดลองปี ของคู่ที่ 3 มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 ส่วนคู่ที่ 1 กับ 2 ไม่มีความแตกต่างมืออย่างนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.13 เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ในการทดสอบความแตกต่างของวิตามินเอ จำแนกตามช่วงระยะเวลาทดลองปี

คุณค่าอาหาร	N	\bar{x}	S.D.	
วิตามินเอ				
คู่ที่ 1 คำบลที่ 1 เกาะยอ	14	20.36	19.23	-
คำบลที่ 2 สถาหนมื้อ	14	9.54	8.17	
คู่ที่ 2 คำบลที่ 1 เกาะยอ	14	20.36	19.23	-
คำบลที่ 3 หัวเขา	14	9.64	3.19	
คู่ที่ 3 คำบลที่ 2 สถาหนมื้อ	14	9.54	8.17	-
คำบลที่ 3 หัวเขา	14	9.64	3.19	

จากตารางที่ 4.13 การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ของวิตามินเอ จำแนกตามช่วงระยะเวลาทดลองปี ทั้งสามคู่ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.14 เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ในการทดสอบความแตกต่างของไอโอดีน จำแนกตามช่วงระยะเวลาตลอดปี

คุณค่าอาหาร	N	\bar{X}	S.D.	
ไอโอดีน				
คู่ที่ 1 คำบลที่ 1 เกาะยอ	14	53.37	35.19	-
คำบลที่ 2 สพิงหม้อ	14	15.22	20.10	
คู่ที่ 2 คำบลที่ 1 เกาะยอ	14	53.37	35.19	-
คำบลที่ 3 หัวขา	14	98.65	92.20	
คู่ที่ 3 คำบลที่ 2 สพิงหม้อ	14	15.22	20.10	-
คำบลที่ 3 หัวขา	14	98.65	92.20	

จากตารางที่ 4.14 การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ของไอโอดีน จำแนกตามช่วงระยะเวลาตลอดปี ทั้งสามคู่ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.15 เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ในการทดสอบความแตกต่างของแป้ง จำแนกตามช่วงระยะเวลาตลอดปี

คุณค่าอาหาร	N	\bar{X}	S.D.	
แป้ง				
คู่ที่ 1 คำบลที่ 1 เกาะยอ	14	17.71	3.59	-
คำบลที่ 2 สพิงหม้อ	14	27.96	7.90	
คู่ที่ 2 คำบลที่ 1 เกาะยอ	14	17.71	3.59	-
คำบลที่ 3 หัวขา	14	25.25	8.92	
คู่ที่ 3 คำบลที่ 2 สพิงหม้อ	14	27.96	7.90	-
คำบลที่ 3 หัวขา	14	25.25	8.92	

จากตารางที่ 4.15 การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ของแป้ง จำแนกตามช่วงระยะเวลาตลอดปี ทั้งสามคู่ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.16 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยคุณค่าอาหารของสาหร่ายผักน้ำ กราซิลิเวอร์พิชเชอร์ บริเวณทะเลสาบสงขลาตอนนอก จำแนกตามคำบล

แหล่งความแปรปรวน (ธาตุอาหาร)	D.F.	S.S.	M.S.	F Ratio	F Prob
1. ไขมัน					
ระหว่างกลุ่ม	2	1.65	0.83	1.36	0.30
ภายในกลุ่ม	11	6.69	0.61		
รวม	13	8.34			
2. โปรตีน					
ระหว่างกลุ่ม	2	0.02	0.01	0.09	0.92
ภายในกลุ่ม	11	0.99	0.09		
รวม	13	1.01			
3. เส้นใย					
ระหว่างกลุ่ม	2	1.10	0.55	0.31	0.74
ภายในกลุ่ม	11	19.81	1.80		
รวม	13	20.91			
4. ความชื้น					
ระหว่างกลุ่ม	2	7.83	3.91	0.14	0.87
ภายในกลุ่ม	11	307.36	27.94		
รวม	13	315.18			
5. เถ้า					
ระหว่างกลุ่ม	2	1.93	0.97	0.04	0.99
ภายในกลุ่ม	11	254.53	23.14		
รวม	13	256.47			
6. วิตามินเอ					
ระหว่างกลุ่ม	2	472.80	236.40	1.80	0.22
ภายในกลุ่ม	9	1183.61	131.51		
รวม	11	1656.40			

ตารางที่ 4.16 (ต่อ)

แหล่งความแปรปรวน (ชาตุอาหาร)	D.F.	S.S.	M.S.	F Ratio	F Prob
7. ไอโอดีน					
ระหว่างกลุ่ม	2	15655.91	7827.95	2.01	0.18
ภายในกลุ่ม	10	38931.49	3893.15		
รวม	12	54587.40			
8. แป้ง					
ระหว่างกลุ่ม	2	244.37	122.18	2.22	0.16
ภายในกลุ่ม	11	606.42	55.13		
รวม	13	850.78			

จากตารางที่ 4.16 ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยคุณค่าอาหารของสาหร่ายผ่านทางกราฟชีลาเรีย พิชเชอร์ไร บริเวณทะเลสาบสงขลาตอนนอกหัวสันดอน คือ ตำบลเกะภาร ตำบลสหิงหม้อ และตำบลหัวเขา จำแนกตามตำบล ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.17 เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ในการทดสอบความแตกต่างของไขมันจำแนกตามตำบล

คุณค่าอาหาร	N	\bar{X}	S.D.	
ไขมัน				
คู่ที่ 1 ตำบลที่ 1 เกาะacho	14	0.79	1.49	-
ตำบลที่ 2 สหิงหม้อ	14	0.03	0.02	
คู่ที่ 2 ตำบลที่ 1 เกาะacho	14	0.79	1.49	-
ตำบลที่ 3 หัวเขา	14	0.03	0.01	
คู่ที่ 3 ตำบลที่ 2 สหิงหม้อ	14	0.03	0.02	-
ตำบลที่ 3 หัวเขา	14	0.03	0.01	

จากตารางที่ 4.17 การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ของไขมันจำแนกตามตำบลหัวสันดอนคู่ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.18 เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ในการทดสอบความแตกต่างของโปรตีนจำแนกตามตำบล

คุณค่าอาหาร	N	\bar{X}	S.D.	
โปรตีน				
คู่ที่ 1 ตำบลที่ 1 เกาะยอ	14	1.05	0.27	-
ตำบลที่ 2 สพิงหม้อ	14	1.14	0.28	
คู่ที่ 2 ตำบลที่ 1 เกาะยอ	14	1.05	0.27	-
ตำบลที่ 3 หัวเขา	14	1.10	0.34	
คู่ที่ 3 ตำบลที่ 2 สพิงหม้อ	14	1.14	0.28	-
ตำบลที่ 3 หัวเขา	14	1.10	0.34	

จากตารางที่ 4.18 การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ของโปรตีนจำแนกตามตำบลทั้งสามคู่ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.19 เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ในการทดสอบความแตกต่างของเส้นใย จำแนกตามตำบล

คุณค่าอาหาร	N	\bar{X}	S.D.	
เส้นใย				
คู่ที่ 1 ตำบลที่ 1 เกาะยอ	14	3.97	0.65	-
ตำบลที่ 2 สพิงหม้อ	14	4.60	1.51	
คู่ที่ 2 ตำบลที่ 1 เกาะยอ	14	3.97	0.65	-
ตำบลที่ 3 หัวเขา	14	4.59	1.54	
คู่ที่ 3 ตำบลที่ 2 สพิงหม้อ	14	4.60	1.51	-
ตำบลที่ 3 หัวเขา	14	4.59	1.54	

จากตารางที่ 4.19 การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ของเส้นใยจำแนกตามตำบลทั้งสามคู่ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.20 เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ในการทดสอบความแตกต่างของความชื้น จำแนกตามตำบล

คุณค่าอาหาร	N	\bar{X}	S.D.	
ความชื้น				
คู่ที่ 1 ตำบลที่ 1 เกาะยอ	14	82.64	4.94	-
ตำบลที่ 2 สพิงหม้อ	14	83.68	5.38	
คู่ที่ 2 ตำบลที่ 1 เกาะยอ	14	82.64	4.94	-
ตำบลที่ 3 หัวเขา	14	81.92	5.40	
คู่ที่ 3 ตำบลที่ 2 สพิงหม้อ	14	83.68	5.38	-
ตำบลที่ 3 หัวเขา	14	81.92	5.40	

จากตารางที่ 4.20 การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ของความชื้น จำแนกตามตำบลทั้งสามคู่ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.21 เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ในการทดสอบความแตกต่างของเนื้อ จำแนกตามตำบล

คุณค่าอาหาร	N	\bar{X}	S.D.	
เนื้อ				
คู่ที่ 1 ตำบลที่ 1 เกาะยอ	14	74.36	6.11	-
ตำบลที่ 2 สพิงหม้อ	14	75.16	3.45	
คู่ที่ 2 ตำบลที่ 1 เกาะยอ	14	74.36	6.11	-
ตำบลที่ 3 หัวเขา	14	74.41	4.87	
คู่ที่ 3 ตำบลที่ 2 สพิงหม้อ	14	75.16	3.45	-
ตำบลที่ 3 หัวเขา	14	74.41	4.87	

จากตารางที่ 4.21 การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ของเนื้อ จำแนกตามตำบลทั้งสามคู่ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.22 เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ในการทดสอบความแตกต่างของวิตามินเอ จำแนกตามตำบล

คุณค่าอาหาร	N	\bar{X}	S.D.	
วิตามิน เอ				
คู่ที่ 1 ตำบลที่ 1 เกาะயอ	14	20.36	19.23	-
ตำบลที่ 2 สะพิงหม้อ	14	9.54	8.17	-
คู่ที่ 2 ตำบลที่ 1 เกาะயอ	14	20.36	19.23	-
ตำบลที่ 3 หัวเขา	14	9.64	3.19	-
คู่ที่ 3 ตำบลที่ 2 สะพิงหม้อ	14	9.54	8.17	-
ตำบลที่ 3 หัวเขา	14	9.64	3.19	-

จากตารางที่ 4.22 การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ของวิตามินเอ จำแนกตามตำบลทั้งสามคู่ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.23 เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ในการทดสอบความแตกต่างของ ไอโอดีน จำแนกตามตำบล

คุณค่าอาหาร	N	\bar{X}	S.D.	
ไอโอดีน				
คู่ที่ 1 ตำบลที่ 1 เกาะயอ	14	53.37	35.19	-
ตำบลที่ 2 สะพิงหม้อ	14	15.22	20.10	-
คู่ที่ 2 ตำบลที่ 1 เกาะயอ	14	53.37	35.19	-
ตำบลที่ 3 หัวเขา	14	98.65	92.20	-
คู่ที่ 3 ตำบลที่ 2 สะพิงหม้อ	14	15.22	20.10	-
ตำบลที่ 3 หัวเขา	14	98.65	92.20	-

จากตารางที่ 4.23 การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ของ ไอโอดีน จำแนกตามตำบลทั้งสามคู่ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.24 เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ในการทดสอบความแตกต่างของแบ่งจำแนกตามตำบล

คุณค่าอาหาร	N	\bar{X}	S.D.	
แป้ง				
คู่ที่ 1 ตำบลที่ 1 เกาะயอ	14	17.17	3.59	-
ตำบลที่ 2 สะทิงหม้อ	14	27.96	7.90	-
คู่ที่ 2 ตำบลที่ 1 เกาะயอ	14	17.71	3.59	-
ตำบลที่ 3 หัวเขา	14	25.25	8.92	-
คู่ที่ 3 ตำบลที่ 2 สะทิงหม้อ	14	27.96	7.90	-
ตำบลที่ 3 หัวเขา	14	25.25	8.92	-

จากตารางที่ 4.24 การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ของแบ่งจำแนกตามตำบลทั้งสามคู่ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.25 แสดงค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของคุณค่าอาหารกับสภาพแวดล้อมจำแนกตามตำแหน่ง

พารามิเตอร์น้ำ	อุณหภูมิ ° C	ความลึก (ซม.)	ความโปร่งใส (ซม.)	กรด-ค้าง (pH)	ความเค็ม (ppt)	ความชุ่ม (NTU)	ออกซิเจน ละลายน้ำ (DO)	ไนเตรต- ไนโตรเจน (NO ₃ ⁻)
คุณค่าอาหาร								
ไขมัน				0.6831				
โปรตีน		-0.7815						
เส้นใย		-0.6787				0.8882		
ความชื้น	0.9160				-0.8649			
ถ้า								0.9433
วิตามิน เอ			0.7477			0.6151		
ไอโซเดียม								
แมง								

จากตารางที่ 4.25 สรุปค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของคุณค่าอาหารของสาหร่าย พมนาก ราชาธิราช ฟิชเชอร์ บริเวณทะเลสาบสงขลาตอนนอก กับสภาพแวดล้อม จำแนกตามตำแหน่งปรากฏผลดังนี้

1. ปริมาณไขมัน กับกรด-เบส (pH) ของน้ำมีความสัมพันธ์เชิงสถิติแบบแปรผันตรง นั่นคือ เมื่อน้ำมีความเป็นกรด-เบสเพิ่มขึ้น ปริมาณไขมันในสาหร่ายจะเพิ่มขึ้นด้วย
2. ปริมาณโปรตีน กับความลึกของน้ำ มีความสัมพันธ์เชิงสถิติแบบแปรผกผัน นั่นคือ เมื่อความลึกเพิ่มขึ้น ปริมาณโปรตีนในสาหร่ายจะลดลง
3. ปริมาณเส้นใยในสาหร่าย จะแปรผันตรงกับความชุ่มของน้ำแต่จะแปรผกผันกับ ความลึกของน้ำ นั่นคือ เมื่อน้ำมีความชุ่มเพิ่มขึ้น จะทำให้ปริมาณเส้นใยของสาหร่ายเพิ่มขึ้น แต่จะลดลงเมื่อความลึกของน้ำเพิ่มขึ้น
4. ปริมาณความชื้นในสาหร่าย จะแปรผันตรงกับอุณหภูมิของน้ำ นั่นคือเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นปริมาณความชื้นในสาหร่ายจะเพิ่มขึ้นตาม
5. ปริมาณถ้าของสาหร่าย จะแปรผกผันกับความเป็นกรดเบสของน้ำ นั่นคือ เมื่อน้ำมีความเป็นกรด-เบส ลดลง ปริมาณถ้าจะเพิ่มขึ้น
6. ปริมาณวิตามินเอในสาหร่าย จะแปรผันตรงกับปริมาณไนเตรต (NO_3^-) ในน้ำ นั่นคือเมื่อน้ำมีปริมาณไนเตรตเพิ่มขึ้น ปริมาณวิตามินเอในสาหร่ายจะเพิ่มขึ้นตาม

7. ปริมาณไอโอดีนในสาหร่าย จะแปรผันตรงกับความโปร่งใส และความเค็ม นั่นคือ น้ำมีความโปร่งใส และความเค็มเพิ่มขึ้น ปริมาณของไอโอดีนจะเพิ่มขึ้นตาม

ส่วนปริมาณแป้งในสาหร่าย ไม่มีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.26 แสดงค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของคุณค่าอาหารกับสภาพแวดล้อมจำแนกตามช่วงระยะเวลา

พารามิเตอร์น้ำ	อุณหภูมิ ° (C)	ความลึก (เมตร.)	ความโปร่งใส (เมตร.)	กรด-ด่าง (pH)	ความเค็ม (ppt)	ความชุ่ม (NTU)	ออกซิเจนละลายน้ำ (DO)	ไนเตรต-ไนโตรเจน (NO_3^-)
ไขมัน โปรตีน เส้นใย ความเค็ม เต้า วิตามินเอ ไอโอดีน แป้ง	-0.8219 0.8536		-0.7463 0.6546		-0.9098 0.7661	0.8207 -0.8845	-0.6715 0.7564	0.9609

จากตารางที่ 4.26 สรุปค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของคุณค่าอาหารของสาหร่าย ผ่านทาง กราฟลิการีบ พิชเชอร์ ไร บริเวณทะเลสาบสงขลาตอนนอก กับสภาพแวดล้อม จำแนกตาม ช่วงระยะเวลา ปรากฏผลดังนี้

1. ปริมาณเส้นใย ในสาหร่ายจะแปรผันตรงกับความชุ่ม แต่จะแปรผันกับ อุณหภูมิ ความโปร่งใส ความเค็ม และออกซิเจนละลายน้ำ นั่นคือ เมื่อน้ำมีความชุ่มเพิ่มขึ้น ปริมาณเส้นใยในสาหร่ายจะเพิ่มขึ้น ในขณะที่อุณหภูมิ ความโปร่งใส ความเค็ม และปริมาณออกซิเจนละลายน้ำลดลง

2. ปริมาณความเค็มในสาหร่าย จะแปรผันตรงกับอุณหภูมิ ความโปร่งใส ความเค็ม และปริมาณออกซิเจนละลายน้ำ แต่แปรผันกับความชุ่มของน้ำ นั่นคือเมื่อน้ำมีอุณหภูมิสูงขึ้น ความโปร่งใส ความเค็ม และปริมาณออกซิเจนละลายน้ำเพิ่มขึ้น ปริมาณความเค็มในสาหร่ายจะเพิ่มขึ้นด้วย ในขณะที่ความชุ่มของน้ำลดลง

3. ปริมาณเต้า จะแปรผันกับความเป็นกรด-เบส ของน้ำ นั่นคือ เมื่อน้ำมีความเป็นกรด-เบส เพิ่มขึ้นปริมาณเต้าในสาหร่ายจะลดลง

4. ปริมาณวิตามินเอในสาหร่าย จะแปรผันตรงกับปริมาณ ในเตอร์ของน้ำ นั่นคือ เมื่อน้ำมีปริมาณ ในเตอร์เพิ่มขึ้น จะทำให้ปริมาณวิตามิน เอ ในสาหร่ายเพิ่มขึ้นตาม

5. ปริมาณไออก็อกีนในสาหร่าย จะแปรผันตรงกับความลึกของน้ำ นั่นคือเมื่อน้ำมีระดับความลึกเพิ่มขึ้น ปริมาณไออก็อกีนในสาหร่ายจะเพิ่มขึ้นตาม

ส่วนปริมาณของไขมัน โปรตีน และแป้งในสาหร่ายไม่มีค่าสัมประสิทธิ์-สหสัมพันธ์ทางสถิติที่ระดับ 0.05

อภิปรายผลการศึกษา

จากการศึกษาด้านโครงสร้างภายนอกของสาหร่ายพมนาง ราชชีลารีย์ พีชเชอร์ บริเวณทะเลสาบสงขลาตอนนอก คือ ตำบลเกะภayo ตำบลสทิงหม้อ และตำบลหัวเขาด้านความยาวของหัลลัสทั้งสามตำบล ไม่แตกต่างกันมากนัก เส้นผ่าศูนย์กลาง ของตำบลสทิงหม้อจะ ovarian กว่าตำบลหัวเขา และตำบลเกะภayo การแตกสาขาขอย ตำบลเกะภayo และตำบลหัวเขา จะแตกสาขาขอยมากกว่าตำบลสทิงหม้อ ความยาวของไอก็อกีฟ้าที่ ตำบลสทิงหม้อจะยาวมาก กว่าสองตำบล ส่วนสีของหัลลัสทั้งสามตำบลเป็นสีเขียวเข้ม มีลักษณะเดง สีแดงเข้ม และสีเทาดำ ส่วนสาหร่ายพมนางบริเวณทะเลสาบสงขลาตอนในไม่มีให้เก็บมาศึกษาได้เลย อันเนื่องจากสภาพแวดล้อม ไม่อื้ออำนวยในการให้สปอร์ตสาหร่ายพมนาง เจริญเติบโต ได้ น้ำจืด ชนิด วัว ควาย ดืุ้กิน ได้ ค่าความเป็นกรด-เบสก็ต่ำ ยังส่งผลไม่ให้สาหร่ายพมนางเจริญได้ ซึ่ง ตรงข้ามกับปี 2541 สาหร่ายพมนางบริเวณปากบางกูมี ตำบลคุนเนียง ชาวบ้านเก็บมาหากแห้ง เพื่อจำหน่ายเพิ่มรายได้ต่อครอบครัวมากมาย (จากการสัมภาษณ์ชาวบ้าน)

ด้านพารามิเตอร์ของน้ำบริเวณทะเลสาบสงขลาตอนใน ตำบลคุนเนียง และทะเลสาบสงขลาตอนนอก ตำบลเกะภayo ตำบลสทิงหม้อ และตำบลหัวเขาในปี 2542 ปริมาณน้ำฝนมีมากกว่าปี 2541 อุณหภูมิของน้ำเฉลี่ยไม่แตกต่างกันมากนัก อยู่ในช่วง 28 องศาเซลเซียส ถึง 30 องศาเซลเซียส ความลึกของน้ำโดยเฉลี่ยตำบลหัวเขา น้ำทะเลลึกถึง 71.95 เมตร เพราะฝนตกมากในช่วงฤดูฝนของภาคใต้ โดยเฉพาะฤดูร้อน ความโปร่งใสของน้ำ ตำบลเกะภayo น้ำจะใสมากกว่าตำบลอื่น ๆ ความเป็นกรด-เบส ไม่แตกต่างกันมากนักทั้งทะเลสาบสงขลาตอนในและตอนนอก ประมาณ 7 กว่า ความเค็ม ตำบลหัวเขามีความเค็มเฉลี่ยสูงถึง 11.36 พันในล้านส่วน มากกว่าตำบลอื่น ๆ จึงมีปริมาณสาหร่ายพมนางลงตัวกว่าตำบลอื่น ๆ โดยเฉพาะตำบลหัวเขา ส่วนตำบลคุนเนียง (ทะเลสาบสงขลาตอนใน) ความเค็มต่ำ เฉลี่ยทั้งปี 3.63

ส่วนในพัน นั้นคือ อธินายได้ว่าความเค็มต่ำ ไม่ส่งผลต่อการออกของสปอร์สาหร่ายพมนาง ความผุ่นของน้ำทะเลสาบสงขลา คำนวณทิ้งหน้ามีความผุ่นมากกว่าคำนวณอื่น ๆ คือ 68.96 NTU ออกซิเจนละลายน้ำ คำนวณเนี่ยมีมากพอถึง 18.72 มิลลิกรัมต่อดิตร ตัวน้ำทะเลสาบทอนนอก คำนวณทิ้งหน้า มีปริมาณออกซิเจนละลายน้ำสูงกว่าคำนวณหัวเขา และคำนวณของตามลำดับ ส่วนในเขตหัวเขา คำนวณเก่ายอมมีปริมาณเหลี่ยม 11.65 มิลลิกรัมต่อดิตร มากกว่าคำนวณอื่น ทั้งทะเลสาบทอนใน และตอนนอก

การเปรียบเทียบคุณค่าอาหารของสาหร่ายพมนาง ราชวิถีเรียว พิชเชอร์ บริเวณทะเลสาบสงขลาตอนนอกหัวเขา คำนวณ คือ คำนวณเกายอ คำนวณทิ้งหน้า และคำนวณหัวเขา จำแนกตามช่วงระยะเวลาตลอดปี ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ในการทดสอบความแตกต่างของคุณค่าอาหาร จำแนกตามช่วงระยะเวลาตลอดปี ปรากฏผลดังนี้

ไขมัน คำนวณเกายอ คำนวณทิ้งหน้า และคำนวณหัวเขา เมื่อนำมาเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ตามช่วงระยะเวลาตลอดปี ผลปรากฏว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

โปรตีน คำนวณเกายอ กับคำนวณทิ้งหน้า และคำนวณหัวเขา กับคำนวณหัวเขา มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 ส่วนคำนวณทิ้งหน้ากับคำนวณหัวเขานั้นไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

เส้นใย คำนวณเกายอ คำนวณทิ้งหน้า และคำนวณหัวเขา เมื่อนำมาเปรียบเทียบเป็นรายคู่ ตามช่วงระยะเวลาตลอดปี มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ความชื้น คำนวณเกายอ กับคำนวณหัวเขา และคำนวณทิ้งหน้ากับคำนวณหัวเขานั้น มีความแตกต่างอย่างนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 ส่วนคำนวณเกายอ กับคำนวณทิ้งหน้า ไม่มีความแตกต่างอย่างนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

เต้า คำนวณทิ้งหน้า กับคำนวณหัวเขานั้น มีความแตกต่างอย่างนัยสำคัญ ส่วนคำนวณเกายอ กับคำนวณทิ้งหน้า และคำนวณเกายอ กับคำนวณหัวเขานั้น ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

วิตามิน เอ เมื่อเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ จำแนกตามช่วงระยะเวลาตลอดปี ของคำนวณเกายอ คำนวณทิ้งหน้า และคำนวณหัวเขานั้น ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ไอโอดีน เมื่อเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่จำแนกตามช่วงระยะเวลาทดลองปี ของตัวบลลักษยอ ตัวบลลทิงหม้อ และตัวบลหัวเขา ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

แป้ง เมื่อเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ จำแนกตามช่วงระยะเวลาทดลองปี ของตัวบลลักษยอ ตัวบลลทิงหม้อ และตัวบลหัวเขา ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ส่วนผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่จำแนกตามตัวบล คือ ตัวบลลักษยอ ตัวบลลทิงหม้อ และตัวบลหัวเขา ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

