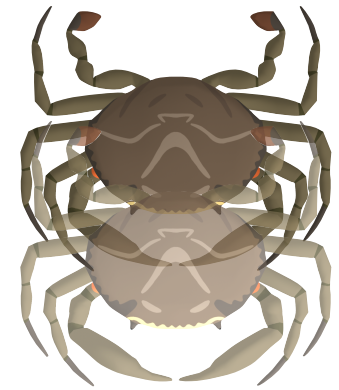




ปูนึ่งคืออะไร?

ปูนึ่ง คือปูที่กำลังโตและอยู่ในช่วงเปลี่ยนกระดองใหม่ โดยมันจะลอกกระดองเก่าทิ้ง แล้วสร้างกระดองใหม่ที่ใหญ่ขึ้นเล็กน้อย ระหว่างที่กระดองยังไม่แข็ง ตัวปูจะถูกห่อหุ้มด้วยเยื่อบาง ๆ ทำให้เนื้อนุ่มและทานได้ทั้งตัว ช่วงเวลานี้เองที่เรียกว่า “ปูนึ่ง” และนิยมจับมาใช้ทำอาหาร เพราะรับประทานได้ง่ายและอร่อย



ลอกคราบ



?

ชื่อคนในชุมชนที่ให้ข้อมูล

?

ปูนึ่ง เพิ่มราคาปูได้ที่เท่า





การเลี้ยงปูนึ่งแบบกระชังลอยในน้ำทะเลธรรมชาติ ต่างจากการเลี้ยงในบ่อปิดอย่างไร?



ปูชนิดใดนิยมนำมาเลี้ยงเป็น ปูนึ่ง



ทำความรู้จัก
วิถีชุมชน!

ร่วมเสวนา



การเลี้ยงปูนึ่ง
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม



การเลี้ยงปูนึ่ง
สื่อการเรียนการสอน

สอน 21/2021 12/2021

ขั้นตอนการเลี้ยงปูนึ่ง



ปู ใช้เวลาลอกคราบนานแค่ไหน และปัจจัยใดช่วยเร่งการลอกคราบ



ผลิตภัณฑ์	ต้นทุน	กลุ่มลูกค้า	ราคาขาย	ช่องทางในการจัดจำหน่าย และข้อควรระวัง