

ด้วงน้ำมัน

รศ.ดร.นริศรา จริยะพันธุ์

1. ด้วงน้ำมันมีลักษณะอย่างไร มีกี่ชนิด

ในประเทศไทยมีด้วงน้ำมันอยู่ประมาณ 13 ชนิด ชนิดที่พบบ่อยและมีความสำคัญทางการแพทย์คือ ด้วงน้ำมันเหลืองดำใหญ่หรือด้วงไฟเดือนห้า (รูปที่ 1) มีลักษณะปีกแข็ง ลำตัวยาวประมาณ 2-3 เซนติเมตร กว้างประมาณ 1 เซนติเมตร มีลำตัวและหัวสีดำ พื้นปีกสีดำ และมีแถบสีเหลืองพาดตามขวาง 3 แถบ ได้แก่ ตรงบริเวณกึ่งกลางของปีกส่วนหน้า กึ่งกลางของปีกส่วนหลัง และใกล้ฐานปีกซึ่งแยกจากกันโดยมีแถบสีดำแคบๆ คั่นตรงกลางปีก และอีกชนิดหนึ่งซึ่งมีขนาดเล็กกว่าคือ ด้วงน้ำมันเสื่อเหลือง (รูปที่ 2) ลำตัวยาวประมาณ 1-1.7 เซนติเมตร และแถบสีเหลืองใกล้ฐานปีกในด้วงน้ำมันเสื่อเหลืองจะชิดติดกันกว่าด้วงไฟเดือนห้า

2. แหล่งที่อยู่

ด้วงน้ำมันทั้งสองชนิดนี้อาจจะพบอยู่ด้วยกัน มักจะพบในปริมาณมากในช่วงฤดูฝน ชอบกัดกินดอกของพืชหลายชนิด ได้แก่ พืชตระกูลถั่ว ฝ้าย กระเจี๊ยบ มะเขือ มะเขือเทศ ต้นแคและต้นโสน



รูปที่ 1 ด้วงไฟเดือนห้าหรือด้วงน้ำมันเหลืองดำใหญ่ (*Mylabris phalerata*)

(ภาพต้นฉบับ)



รูปที่ 2 ด้วงน้ำมันเสื่อเหลือง (*M. cichorii*)

(ภาพจาก <http://www.malaeng.com>¹)

3. ตัวอย่างอันตรายอย่างไร

ตัวง้ำมีสารเคมีที่มีคุณสมบัติเป็นกรดมีกลิ่นฉุนอยู่ในฮีโมลิฟคือ แคนธาริดิน ตัวง้ำมี 1 ตัวมีแคนธาริดินประมาณร้อยละ 1.4 หรือ 7 มิลลิกรัม

แคนธาริดิน เป็นสารอินทรีย์ประเภทฟูแรน (furan) สามารถดูดซึมได้ทางผิวหนังและเยื่อเมือกในร่างกาย มีฤทธิ์ต่อเลือดและกระตุนประสาท เมื่อเข้าสู่ร่างกายคนจะไม่ถูกเปลี่ยนเป็นสารอื่นและทำให้เกิดอาการแพ้พิษ ซึ่งความรุนแรงของอาการขึ้นอยู่กับปริมาณของสารแคนธาริดินที่ได้รับ

เมื่อถูกรบกวนหรือคนสัมผัสโดนตัว ตัวง้ำมีจะขับของเหลวสีเหลืองอ่อนซึ่งมีสารแคนธาริดินออกจากข้อต่อของส่วนขา หากถูกผิวหนังจะทำให้เกิดอาการระคายเคือง เป็นผื่น ตุ่มพุพอง ผิวหนังอักเสบ และมีรอยไหม้ได้

หากรับประทานตัวง้ำมีเข้าไป จะทำให้เกิดอาการอาการคล้ายถูกไฟไหม้พอง คออักเสบ กลืนอาหารลำบาก ปวดท้อง คลื่นไส้ อูจจาระร่วง อาเจียนเป็นเลือด ความดันโลหิตลดลง ปัสสาวะเป็นเลือด ไตวายเฉียบพลัน หมดสติ และเสียชีวิตได้ หากรับประทานแคนธาริดินในขนาด 50-70 มิลลิกรัม

4. วิธีปฏิบัติหากบังเอิญรับประทานตัวง้ำมีเข้าไป

ให้กลืนผงถ่านกัมมันต์ (activated charcoal) หรือไข่ดิบเพื่อดูดซับสารพิษ แล้วรีบมาพบแพทย์ให้เร็วที่สุด

5. วิธีป้องกันอันตรายจากตัวง้ำมี

หลีกเลี่ยงการสัมผัสแมลงและไม่นำมารับประทาน เนื่องจากความร้อนจากการปรุงอาหารให้สุกไม่สามารถทำลายพิษได้

เอกสารอ้างอิง

1. <http://www.malaeng.com> (accessed February 5, 2009)
2. ฝ่ายพิษวิทยา กลุ่มพิษวิทยาและชีวเคมี. ความรู้เกี่ยวกับสิ่งเป็นพิษ ตอนที่ 9. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข, 2537.
3. Tagwireyi D, Ball DE, Loga PJ, Moyo S. Cantharidin poisoning due to "Blister beetle" ingestion. Toxicon 2000;38:1865-9.