

สาหร่ายทะเล (seaweed) ถูกจัดอยู่ในกลุ่มพืชชั้นต่ำ ที่ยังไม่มีราก ลำต้น และใบที่แท้จริง ไม่มีระบบท่อลำเลียงอาหารจากรากสู่ลำต้นแบบพืชชั้นสูง เช่น หนุ่ทะเล แต่จะใช้วิธีดูดซับน้ำและแร่ธาตุจากน้ำทะเลสู่เซลล์ต่างๆ โดยตรง

สาหร่ายทะเลเป็นพืชที่ไม่มีดอกและผล แต่แพร่กระจายพันธุ์ด้วยการสร้างสปอร์และแบ่งตัว ลักษณะของสาหร่ายมีมากมายหลายแบบ ตั้งแต่แบบที่เป็นแพลงก์ตอนลอยไปลอยมาในน้ำ ซึ่งพวกนี้จะมีขนาดเล็กมองไม่เห็นด้วยตาเปล่า บางชนิดมีเซลล์เดียว บางชนิดก็จับตัวกันเป็นกลุ่ม หรือเป็นสาย จนถึงชนิดที่มีขนาดใหญ่เห็นเป็นต้นคล้ายกับพืชชั้นสูง

สาหร่ายทุกชนิดมีความสามารถในการสร้างอาหารโดยการสังเคราะห์แสง ซึ่งสารสังเคราะห์แสงที่อยู่ในสาหร่ายแต่ละชนิดยังสามารถใช้ในการแบ่งกลุ่มสาหร่ายทะเลได้ ดังนี้

สาหร่ายสีเขียว (green algae) กลุ่ม Cholorophyceae เช่น *Caulerpa peltata*



สาหร่ายสีน้ำตาล (brown algae) กลุ่ม Phaeophyceae เช่น *Dictyota ciliolata*



สาหร่ายสีแดง (red algae) ชื่อ: Rhodochrysis salina Halymenia dutyiltei



สาหร่ายสีน้ำตาล (brown algae) ชื่อ: Rhodochrysis salina Halymenia dutyiltei



สาหร่ายผมนาง (Gracilaria tenuistipitata) นิยมนำไปทำ ยาสาหร่ายผมนาง



สาหร่ายเตย (Gracilaria salicornia) ใช้ใส่ในซุป ใช้ตกแต่งอาหารได้



สาหร่ายสีแดง (Gelidium sesuvium) ใช้ทำแอสกีนิ



สาหร่ายสีแดง (Asparagopsis sp.) มีความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ ถูกนำไปสกัดและเป็นส่วนผสมในเครื่องสำอาง และอาหารเสริม



สาหร่ายใบมะกรูด (Halimeda macroloba) มีลักษณะเด่นคือปลายกิ่ง



นี่คือผลิตภัณฑ์อย่างหนึ่งที่ชาวประมงไทยนำมาจากสาหร่ายที่ซ่อนเร้นอยู่ซึ่งผลของมันคืออาหารที่เลอค่าอีกทีหนึ่งของผืนน้ำที่มีประโยชน์