

บทที่ 1

บทนำ

หอยนางรมเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่สำคัญของไทย มีการเพาะเลี้ยงตามชายฝั่งทางภาคตะวันออกกันอย่างแพร่หลาย ทำให้ผลผลิตของหอยนางรมในปัจจุบันมีแนวโน้มสูงขึ้น ผลที่ตามมาคือทำให้หอยนางรมสดล้นตลาด ซึ่งอายุการเก็บรักษาของหอยนางรมสดนั้นสามารถเก็บรักษาได้เพียง 2 - 3 วัน เท่านั้น หอยนางรมที่ไม่สดทำให้รสชาติเปลี่ยนไปและลักษณะภายนอกไม่น่ารับประทาน จากปัญหาดังกล่าว หากมีการนำหอยนางรมสดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ จะทำให้สามารถเก็บหอยนางรมไว้บริโภคได้นานขึ้น และยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับหอยนางรมอีกทางหนึ่งด้วย ซึ่งกระบวนการแปรรูปด้วยการรมควันนั้นไม่ซับซ้อน ชาวบ้านทั่วไปสามารถทำได้ อีกทั้งใช้ต้นทุนในการผลิตต่ำ และผลิตภัณฑ์รมควันยังสามารถเก็บไว้ได้นาน 1-2 เดือน เนื่องจากองค์ประกอบของสารเคมีที่อยู่ในควันมีผลในการยับยั้งปฏิกิริยาการเน่าเสีย รวมถึงเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับคนในท้องถิ่นอีกทางหนึ่ง และในอนาคตสามารถนำไปเป็นสินค้าส่งออกเพิ่มรายได้ให้กับประเทศไทยได้อีกด้วย

อย่างไรก็ตามการพัฒนาผลิตภัณฑ์หอยนางรมรมควันให้มีคุณภาพดีนั้น จำเป็นต้องศึกษาถึงกระบวนการผลิตที่เหมาะสม ที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์หอยนางรมรมควันที่ได้มีคุณภาพดี และสามารถเก็บรักษาหอยนางรมได้นานยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. สำรวจความต้องการของผู้บริโภคเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์หอยนางรมรมควัน
2. ศึกษาสถานะและกระบวนการผลิตหอยนางรมรมควันที่เหมาะสม