

อังคณา รัตนพันธ์ 2549: การปรับปรุงคุณภาพและการเก็บรักษาปลาหมัก: ปลาสาม
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ผลิตภัณฑ์ประมง) สาขาผลิตภัณฑ์ประมง ภาควิชา
ผลิตภัณฑ์ประมง ภาควิชาการประมงที่ปรึกษา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์มยุรี จัยวัฒน์, วท.ม.
154 หน้า
ISBN 974-16-1783-6

การสำรวจความต้องการของผู้บริโภคปลาสามกลุ่มเป้าหมายในจังหวัดนครศรีธรรมราช 100
คน จากหลากหลายอาชีพพบว่า มีระดับการศึกษาชั้นประถม-มัธยมศึกษาร้อยละ 52 และเป็น ผู้มี
รายได้ค่อนข้างต่ำ คือ ต่ำกว่า 5,000 บาทต่อเดือนร้อยละ 41 ผู้ให้ข้อมูลร้อยละ 93 เคยรับประทานปลา
สาม และส่วนใหญ่ชอบรับประทาน (ร้อยละ 76.34) ที่ชอบรับประทานเพราะรสชาติอร่อย (ร้อยละ
90.14) แต่หาซื้อยาก มีความถี่ในการบริโภคนาน ๆ ครั้ง (ร้อยละ 55.91) รูปแบบในการบริโภคมีอย่าง
เดียว คือ ทอดก่อนรับประทาน ร้อยละ 54.90 ผลัดเองที่บ้านและร้อยละ 69.90 มีความพอใจให้ใช้
ถุงพลาสติกบรรจุปลาสาม มากกว่าให้ใช้กล่องพลาสติก (ร้อยละ 12.90) ผลการศึกษาวิธีการผลิตปลา
สามจากปลานวลจันทร์ทะเลที่เหมาะสม คือ แล่แบบฝีเสื้อ หมักด้วยเกลือร้อยละ 6 คลุกกับข้าวคั่วบด
ร้อยละ 20 และน้ำตาลร้อยละ 1 ของน้ำหนักปลา บรรจุในกล่องพลาสติก PP และหุ้มด้วยขี้ผึ้งฟิล์ม
นาน 8 วันจะมีลักษณะทางประสาทสัมผัสดี เมื่อทอดแล้วสามารถรับประทานได้ ผู้ทดสอบทุก
คนจากจำนวน 30 คน ให้คะแนนความชอบบรรจุภัณฑ์แบบกล่องพลาสติก PP สูงกว่าถุงพลาสติก
ซึ่งผู้บริโภคที่ให้ข้อมูลสำรวจประสงค์จะให้ใช้การผลิตปลาสามจากปลานวลจันทร์ทะเล ปลา
ทรายแดง และปลาตุ๋นใช้เวลา 8 วัน ส่วนปลาสามจากปลาตะเพียนควรหมัก 12 วัน จึงจะได้ผลิตภัณฑ์
ที่ผู้ทดสอบให้การยอมรับทางประสาทสัมผัสสูง ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดมีค่าประมาณ 10^7 CFU/
กรัม ปริมาณยีสต์และราไม่เกิน 10^4 CFU/กรัม ไม่พบแบคทีเรียที่เป็นอันตรายและห้ามพบตามเกณฑ์
มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ชนิดแบคทีเรียแล็กติกที่พบ ได้แก่ *Lactobacillus plantarum*, *L. brevis*
และ *Carnobacterium divergens* การศึกษาอายุการเก็บรักษาปลาสามหลังจากการหมัก 8 วัน ที่
อุณหภูมิห้องสามารถเก็บไว้ไม่เกิน 20 วัน ที่อุณหภูมิ 4 และ -18 องศาเซลเซียสเก็บรักษาได้นานกว่า
56 วัน ต้นทุนการผลิตแปรตามราคาปลาเป็นหลัก ปลาสามจากปลานวลจันทร์ทะเล ปลาทรายแดง
ปลาตุ๋น และปลาตะเพียนในปริมาณ 400 กรัมต่อกองมีราคาต้นทุน 26.85, 29.30, 19.64 และ 24.28
บาท/กล่อง ตามลำดับ

