

การปรับปรุงคุณภาพและการเก็บรักษาปลาหมัก: ปลาส้ม

Quality Improvement and Storage of Fermented Fish Product: Pla-som

คำนำ

อาหารหมักพื้นเมืองเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำมาแต่ดั้งเดิม เป็นการถนอมอาหารเพื่อยืดอายุเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นั้นหรือเก็บไว้รับประทานนอกฤดูกาล มีการผลิตและบริโภคกันในท้องถิ่นที่ใดท้องถิ่นหนึ่งสืบทอดกันมาเรื่อย ๆ มีการใช้วัตถุดิบ วิธีการผลิต และชื่อที่ใช้เรียกแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับภูมิศาสตร์แถบนั้น ๆ การผลิตส่วนใหญ่มักผลิตในระดับครัวเรือน แต่ปัจจุบันอาหารหมักพื้นเมืองบางชนิดมีการพัฒนาการผลิตเป็นการผลิตในระดับอุตสาหกรรม เช่น น้ำปลา ปลาร้า แหนม เป็นต้น

ในประเทศไทยมีอาหารหมักพื้นเมืองมากมาย สามารถแบ่งตามวัตถุดิบที่ใช้ในการหมักดังนี้

1. อาหารหมักพื้นเมืองประเภทปลา ได้แก่ น้ำปลา ญูดู ปลาร้า ปลาเจ่า เป็นต้น
2. อาหารหมักพื้นเมืองประเภทเนื้อ ได้แก่ แหนม ไส้กรอกเปรี้ยว เป็นต้น
3. อาหารหมักพื้นเมืองประเภทถั่วเหลือง ได้แก่ ไส้เก๋ ไส้เก๋ ซิ่ว เต้าเจี้ยว ถั่วเน่า เป็นต้น
4. อาหารหมักพื้นเมืองประเภทข้าว ได้แก่ ข้าวหมาก ข้าวแดง เป็นต้น

วิธีการผลิตอาหารหมักพื้นเมืองเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนสมัยโบราณที่นับวันก็จะสูญหายไป ภูมิปัญญาท้องถิ่นหลาย ๆ ผลิตภัณฑ์ไม่มีข้อมูล สูตร วิธีการผลิตที่จะนำมาเผยแพร่ได้ ตัวอย่างเช่น ปลาส้ม ซึ่งเป็นอาหารหมักที่ผลิตจากปลาน้ำจืดหมักกับเกลือ ข้าวสวย และกระเทียม มักผลิตกันในแถบภาคกลางและภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทยซึ่งมีข้อมูลให้ศึกษาค้นคว้าอย่างแพร่หลาย แต่ผลิตภัณฑ์ปลาส้มที่ผลิตทางภาคใต้นิยมทำจากปลาน้ำจืดขนาดเล็ก มีส่วนผสมต่างออกไป คือ ไม่ใส่กระเทียมและข้าวสวย แต่จะใส่น้ำตาลหรือน้ำเชื่อมและข้าวคั่วแทน ในบางท้องถิ่นอาจเรียกปลาส้มชนิดนี้ว่า ปลาใส่อวนหรือปลาเปรี้ยวหรือปลาพอง อย่างไรก็ตามยังไม่มีภาระบบส่วนผสมและกรรมวิธีการผลิตที่ชัดเจนสามารถใช้เป็นเอกสารอ้างอิงได้ เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย ดังนั้นปลาส้มจึงเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งที่น่าสนใจการศึกษาเพื่อหาสูตร วิธีการและคุณสมบัติต่าง ๆ เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นของภาคใต้ให้ยั่งยืน รวมทั้งจะเป็นข้อมูลสำหรับพัฒนาให้แพร่หลายได้อีกด้วย

วัตถุประสงค์

1. สำรวจพฤติกรรมการบริโภคปลาสดของกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย
2. ศึกษารูปแบบการแล่ปลา ปริมาณเกลือ และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมในการผลิตปลาสด
3. ศึกษาระยะเวลาที่เหมาะสมในการหมักปลาสดในปลาแต่ละชนิด
4. ศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางด้านเคมีและจุลชีววิทยาในระหว่างการหมักปลาสด
5. ศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปลาสด
6. คำนวณต้นทุนการผลิตปลาสด