

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยเรื่อง การส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ปลาเกลือ บ้านท่าดินแดง ตำบลเกรียงไกร อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ได้กำหนดวัตถุประสงค์คือ 1. เพื่อศึกษากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาเกลือ 2. เพื่อศึกษาปัญหาอุปสรรคและแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาเกลือ บ้านท่าดินแดง

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ เจ้าของผลิตภัณฑ์ปลาเกลือ ในพื้นที่หมู่ที่ 3 บ้านท่าดินแดง ตำบลเกรียงไกร อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ การวิจัยในครั้งนี้ใช้รูปแบบการวิจัยสำรวจ (Survey Research) การเก็บรวบรวมข้อมูลสนามโดยใช้แบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์กับเจ้าของผลิตภัณฑ์ปลาเกลือ และลูกจ้างผลิตภัณฑ์ปลาเกลือแล้วนำมาอธิบายข้อมูลในเชิงพรรณนา

จากการศึกษาถึงการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาปลาเกลือ พบว่า

1.1 ประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์

ป้าบุญมี ทรัพย์ประเสริฐ เจ้าของผลิตภัณฑ์ปลาเกลือบ้านท่าดินแดง หมู่ 2 มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาเกลือชนิดต่าง ๆ เช่น การแปรรูปปลาชะโด ปลาช่อน เป็นปลาเคดเคเดียว

1.2 ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์

ลักษณะรูปร่างและสีของปลาเมื่อนำมาตากแดดบรรจุลงในถุง จะมีสีของปลาที่สวยสด ปลาที่มีคุณภาพดีจะมีสีสวยสด เนื้อแน่น ไม่เหลว

1.3 รูปแบบผลิตภัณฑ์

ความแห้งของปลา ผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาเกลือของป้าบุญมี จะมีการตากให้แห้งดีจนสามารถนำไปประกอบอาหารรับประทานได้ เพราะจะทำให้น้ำหนักของปลามากขึ้นเมื่อนำไปชั่ง กิโลขาย ลูกค้าก็จะได้ปลาเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากปลาทากแห้งนาน ๆ ปริมาณของน้ำหนักจะลดลง แต่ในการทำปลาเคดเคเดียวนั้น มีการตากแห้งนานเพียงแค่ 1-2 วัน ต้องมีการแช่ในน้ำเกลือให้นาน ๆ เพื่อไม่ให้ปลาเกิดการเน่าเสียได้ง่าย ๆ

ส่วนที่ 2 กระบวนการผลิต ขั้นตอนการผลิต

2.1 กระบวนการผลิต

- กระบวนการผลิตเริ่มต้นจากการการขนส่ง การนำปลามาจากจังหวัดชลบุรีกว่าจะมาถึงจังหวัดนครสวรรค์นั้นเป็นระยะทางที่ไกลพอสมควร จึงจำเป็นต้องสั่งปลาโดยผ่านบริษัท

ให้มาส่งอาทิตย์ละ 1-2 ครั้ง โดยจะทำการส่งปลาครั้งละ 4-7 ตัน ปลาที่ส่งมาส่วนมากจะเป็น ปลาชะโด ปลาช่อน และปลาอื่นๆ เช่น ปลาแรด ปลาอินทรี เป็นต้น

โดยการซื้อปลาจะมีราคาของปลาแตกต่างกันดังนี้ 1) ปลาชะโด ตัวละ 45 บาท 2) ปลาหีบทิม กิโลกรัมละ 60 บาท 3) ปลาแรดกิโลกรัมละ 45-50 บาท 4) ปลาชะโด กิโลกรัมละ 65-70 บาท 5) ปลาช่อนกิโลกรัมละ 55-60 บาท

2.2 ขั้นตอนการผลิต

- 1) เตรียมสถานที่ สำหรับการทำปลา
- 2) เตรียมอุปกรณ์ในการทำปลาเกลือ เช่น มีด เขียง หินฝนมีด รองเท้าบูธ การสวมหมวกคลุมผม และสวมถุงมือ ไม่ขูดเกล็ดปลา ซ้อนสำหรับขูดเกล็ดปลา
- 3) การขูดเกล็ดปลาซึ่งปลาแล้วพรมน้ำเพื่อให้่ายต่อการขูดโดยใช้อุปกรณ์ตามข้อ 2
- 4) การตัดหัวปลา เพื่อนำหัวปลาออกไปตากสำหรับจำหน่าย
- 5) การแล่ปลา จะทำการแล่เนื้อปลา โดยการแล่ทางหลังปลามาก่อน การแล่ต้องไม่กดลึกจนเกินไป เราจะทำให้หนังท้องปลาอีกด้านหนึ่งขาดออกจากกันได้
- 6) แปรงจัดตัวปลา ใช้แปรงซักผ้ามาทำการจัดตัวปลา หลังจากทำการแล่เนื้อปลา และผ่าเอาไส้ปลาและเครื่องในปลาออกมาหมดแล้ว ก็นำแปรงมาขัดปลาเพื่อไม่ให้มีกลิ่นคาวติดเนื้อปลา
- 7) การโรยเกลือผสมน้ำยาอุทัยพิพม์ เพื่อรักษาไม่ให้ปลาเน่าเสียและมีสีสวยสด
- 8) การหมักปลา การหมักปลามีวัตถุประสงค์เพื่อให้เกลือและน้ำยาอุทัยพิพม์มีการซึมซับเข้าไปในเนื้อปลามากที่สุด
- 9) การตากปลา ตากในช่วงบ่ายเพียง 1-2 ครั้งก็พอ
- 10) การบรรจุปลาเพื่อนำออกจำหน่าย

2.3 ขั้นตอนการจำหน่าย

เมื่อตากปลาเสร็จเรียบร้อยแล้ว จะได้ปลาเกล็ดตากแห้ง ที่สามารถขายได้ทันที เพราะปลาที่ตากแห้งแล้วนั้นจะสามารถจำหน่ายได้หมดภายใน 2-3 วัน เพราะมีพ่อค้า แม่ค้าในแถวนั้นจะมารับสินค้าไปจำหน่าย ในพื้นที่ของร้านตนเองที่ติดอยู่ริมทาง โดยส่วนพุงปลาจะอัดใส่บีบเพื่อนำไปจำหน่ายทางภาคเหนือและทางภาคใต้ เพราะพุงปลาสามารถนำไปใช้ประกอบอาหารได้ เช่น การนำไปต้มยำพุงปลา แกงไตปลา เมื่อนำไปจำหน่ายและร้านค้าหรือร้านอาหารนำไปประกอบอาหารจะได้ราคาดี

ข้อมูลสภาพปัญหาอุปสรรค และแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาเกลือ พบว่า

1. ปัญหาปลาขาดตลาด แนวทางแก้ไข คือ สามารถแก้ไขได้โดยมีการส่งเสริมการเลี้ยงปลาได้ภายในท้องถิ่น โดยรัฐบาลให้ความช่วยเหลือในการอบรมให้ความรู้
2. ปัญหาเกี่ยวกับสุขลักษณะภายในและภายนอก แนวทางแก้ไข คือ ต้องมีการปรับปรุงเรือนให้มีความเหมาะสมแก่การทำการแปรรูปปลาเกลือ
3. ปัญหาเรื่องปลาติดเชื้อ แนวทางแก้ไข คือ ใช้น้ำยาฆ่าเชื้อราดบนพื้น
4. ปัญหาการบรรจุหีบห่อ แนวทางแก้ไข คือ ทำการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ชนิดใหม่ เช่น ปลาแกละเคียวต้องมีการแพ็คใส่ถุงอย่างดี มีตราหรือสัญลักษณ์ที่ชวนให้ผู้บริโภคสนใจ
5. ปัญหาด้านการตลาด แนวทางแก้ไข คือ ขอความช่วยเหลือจากหลาย ๆ หน่วยงาน เกี่ยวกับข้อมูลประเภทต่าง ๆ เช่น การผลิตที่มีคุณภาพ จากสำนักงานพาณิชย์จังหวัด สนับสนุนสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์และส่งออกสินค้าไปในทางที่ถูกต้อง

ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัย การส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ปลาเกลือ บ้านท่าดินแดง ตำบลเกรียงไกร อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ผู้วิจัยขอเสนอแนะความคิดเห็นอันเป็นแนวทางให้แก่ผู้สนใจและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ และเอกชนในการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชน ให้เป็นรูปของข้อเสนอแนะ กล่าวคือ

1. ทางรัฐบาลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ควรจัดอบรม ถ่ายทอดเทคโนโลยี การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา ให้มีความหลากหลาย และมีการสร้างมาตรฐานการผลิตให้เป็นที่น่าเชื่อถือ
2. ส่งเสริมการเลี้ยงปลา ในรูปของการรวมกลุ่ม โดยกรมประมงของจังหวัดต้องช่วยเหลือในเรื่องของพันธุ์ปลา และวิธีการดูแลรักษาโรค

กิตติกรรมประกาศ

การวิจัยเรื่อง การส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ปลาเกลือ บ้านท่าดินแดง หมู่ 3 ตำบลเกรียงไกร อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ผู้ทำการวิจัยสามารถดำเนินงานด้วยความเรียบร้อย และประสบความสำเร็จได้เป็นอย่างดี เนื่องมาจากการได้รับความอนุเคราะห์และความกรุณาจากบุคคลหลายฝ่าย ซึ่งขอกล่าวอ้างถึงดังนี้

ท่านอาจารย์เสรีย์ ซาเหลา ซึ่งเป็นอาจารย์ประจำโปรแกรม ที่ให้โอกาสในการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเกลือ

อาจารย์อุทัยวรรณ ลิ้มปชาพร ที่กรุณาชี้แจงรายละเอียดเกี่ยวกับการเก็บรวบรวมข้อมูลและขั้นตอนการเก็บข้อมูลที่มีประสิทธิภาพ

อาจารย์ณพดล เกษตรเวทิน ที่กรุณาชี้แจงจุดบกพร่อง ในการศึกษาครั้งนี้

ขอบคุณอาจารย์และนักศึกษาคณะเทคโนโลยีและอุตสาหกรรม ที่ช่วยในออกแบบพัฒนาบรรจุภัณฑ์

ขอขอบพระคุณหน่วยงานพัฒนาชุมชนประจำอำเภอเมืองนครสวรรค์ องค์การบริหารส่วนตำบลเกรียงไกร เจ้าหน้าที่ประมงบึงบอระเพ็ด ที่ให้ข้อมูลเกี่ยวกับบริบทชุมชน รวมถึงการเลี้ยงปลาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา

ชาวบ้านทุก ๆ คนในหมู่บ้านท่าดินแดง หมู่ที่ 3 ตำบลเกรียงไกร อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ รวมทั้งบุคคลอื่น ๆ ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการทำวิจัยในครั้งนี้ จึงขอขอบพระคุณไว้ ณ โอกาสนี้

นางสาวชัชฎา พิชังทอง

นายณัฐพงษ์ โตประเสริฐ

นางสาวมนต์ทา บุญจันทร์

สิงหาคม 2547