

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่องการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ปลาเกลือ บ้านท่าดินแดง หมู่ 3 ตำบลเกรียงไกร อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ มีวัตถุประสงค์ในการวิจัยคือ เพื่อศึกษากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาเกลือ บ้านท่าดินแดง ตำบลเกรียงไกร อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ เพื่อศึกษาถึงสภาพปัญหาและอุปสรรคของกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาเกลือ บ้านท่าดินแดง ตำบลเกรียงไกร อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์

การวิจัยครั้งนี้หน่วยในการศึกษาคือผู้ประกอบการอาชีพผลิตภัณฑ์ปลาเกลือ หมู่ 3 บ้านท่าดินแดง ตำบลเกรียงไกร อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลและประมวลผลในเชิงคุณภาพ โดยการวิเคราะห์เนื้อหาจากแบบสอบถามและจากการสัมภาษณ์ โดยผู้วิจัยนำเสนอข้อมูลและผลการวิจัยออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ รูปแบบของผลิตภัณฑ์

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต ขั้นตอนการผลิต

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาอุปสรรค และแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาเกลือ ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลและประมวลผลในเชิงคุณภาพ โดยการวิเคราะห์เนื้อหาจากแบบสอบถามและจากการสัมภาษณ์

ผู้วิจัยสามารถสรุปผลการวิจัย อภิปรายผลการวิจัยและข้อเสนอแนะดังนี้

สรุปผลการวิจัย

การส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ ปลาเกลือ บ้านท่าดินแดง หมู่ 3 ตำบลเกรียงไกร อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ สามารถสรุปผลการวิจัยได้เป็นทั้งหมด 3 ตอน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ รูปแบบของผลิตภัณฑ์

1.1 ประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์

จากการสอบถามนางบุญมี ทรัพย์ประเสริฐ เจ้าของผลิตภัณฑ์ปลาเกลือบ้านท่าดินแดง หมู่ 2 พบว่ามูลเหตุของการคิดทำปลาเกลือขึ้นมานั้น เดิมทีป้าบุญมีเลี้ยงปลาขายอยู่แล้วก่อนหน้านี้ ได้ทำการศึกษาถึงพันธุ์ปลาแต่ละชนิดว่ามีความเหมาะสมที่นำมาเลี้ยงมากน้อยเพียงใด ในพื้นที่บ้านท่าดินแดงแห่งนี้ ประกอบกับพื้นที่ของป้าบุญมีใกล้เคียงกับบึงบอระเพ็ดที่มีปลาเป็นจำนวนมาก ไม่ว่าจะเป็นปลาเสือตอ ปลานิล ปลาชะโด ปลาช่อน ปลาสวาย ฯลฯ จึงได้คัดเลือกปลามา 2 ชนิด เพื่อทำการเลี้ยง คือ ปลาชะโด และ ปลาช่อน ซึ่งจากการตั้งสมมติฐานการดังกล่าว การศึกษาถึงลักษณะนิสัยของปลาชนิดต่าง ๆ โดยเฉพาะปลาชะโดและปลาช่อนนั้น ได้มีการศึกษาลักษณะดังกล่าวข้างต้นมาแล้วเป็นอย่างดี จึงได้มีการเลี้ยงปลาทั้งสองชนิด แต่การเลี้ยงปลาทั้งสองชนิดนั้น จำหน่ายได้ราคาต่ำ จึงมีแนวคิดที่จะคัดแปลงนำปลามาแปรรูปเป็นปลาเกลือซึ่งสามารถเก็บไว้ได้นานแรก ๆ มีการจำหน่ายตามหมู่บ้านก่อน เนื่องจากป้าบุญมีนั้นมีร้านอยู่ติดกับริมถนนทำให้เป็นที่สนใจของบุคคลทั่ว ๆ ไปที่ผ่านไปมาหรือผู้ที่ใช้เส้นทางนครสวรรค์-ชุมแสง จะจอดรถเลือกซื้ออยู่เป็นประจำ ส่งผลให้การทำปลาเกลือจำหน่ายได้ดี จึงเป็นที่ต้องการมากยิ่งขึ้น ปลาที่เลี้ยงไว้ก็มีจำนวนน้อยไม่เพียงพอต่อจำนวนผู้บริโภค

1.2 ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์

โดยปลาที่นำมาทำการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์นั้นจะต้องไม่มีโรคพวกรพาริตัวแบน เนื่องจากปลาที่เป็นโรคนี้ จะมีอาการหายใจไม่สะดวก เพราะพยาธิจะเข้าเกาะและทำลาย ซึ่งเหวี่ยงปลาอีกประการหนึ่งหากพบว่าส่วนท้องของปลาบวมออกมาเห็นได้ชัด ทำให้ปลาตายง่าย เมื่อเป็นเช่นนี้ป้าบุญมีบอกว่าจะไม่นำปลาที่มีอาการของโรคดังกล่าวมาทำการแปรรูป ผลิตภัณฑ์เลย

เพราะว่าหากนำปลาที่เป็นโรคมาทำการแปรรูป ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ จะเปลี่ยนแปลงรูปร่างไปในทันที คือ เมื่อทำการแปรรูปปลาจะมีลักษณะของกลิ่นที่ค่อนข้างเหม็นที่คล้ายของเน่าเสีย รสชาติจะเปลี่ยนไปเมื่อนำมาประกอบอาหาร

ลักษณะรูปร่างและสีของปลาเมื่อนำมาตากแดดบรรจุลงในถุง จะมองเห็นความแตกต่างเลยว่าสีของปลาที่เป็นโรคนั้นจะมีสีที่ซีด ๆ สีเนื้อของปลาจะไม่สวยสด แต่ปลาที่มีคุณภาพดีจะมีสีสวยสด เนื้อแน่น ไม่เหลว

1.3 รูปแบบผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาเกลือ ของป้าบุญมี หมู่ 3 บ้านท่าคินแดง ตำบลเกรียงไกร เป็นสินค้าที่ได้รับความนิยม ดังนั้นจึงมีรูปแบบการผลิตดังต่อไปนี้

รูปร่าง สีของปลา ปลาเกลือที่ผ่านการแช่น้ำเกลือมักจะมีสีซีดลง เนื่องจากผู้ผลิตและผู้ขายในปัจจุบันนี้บางรายมีการนำสีย้อมผ้ามาใส่ในเนื้อปลา เพื่อให้ปลาที่มีสีแดงสดสวยงามขึ้น โดยสีที่ใช้ย้อมผ้าจะมีความเป็นอันตรายอย่างมากกับผู้บริโภค บางรายอาจนำสารเร่งเนื้อแดงที่มีสารตะกั่วปะปน เมื่อรับประทานไปนานเข้าก่อให้เกิดโรคมะเร็งได้

ดังนั้นผลิตภัณฑ์ของป้าบุญมีจึงไม่มีการใส่สารดังกล่าวข้างต้นในเนื้อปลา รูปร่างและลักษณะของผลิตภัณฑ์จึงมีความแตกต่างไปจากผลิตภัณฑ์ของรายอื่น ๆ เนื่องจากได้มีการใส่น้ำอุทัยทิพย์ผสมลงไปเนื้อปลาก่อนที่จะนำปลามาทำการตากแดด

ความแห้งของปลา ผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาเกลือของป้าบุญมี จะมีการตากให้แห้งจึงสามารถนำไปประกอบอาหารรับประทานได้ เพราะจะทำให้น้ำหนักของปลามากขึ้นเมื่อนำไปซังกิโหลขาย ลูกค้านี้จะได้ปลาเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากปลาทากแห้งนาน ๆ ปริมาณของน้ำหนักรจะลดลง แต่ในการทำปลาแดดเดียวนั้น มีการตากแห้งนานเพียงแค่ 1-2 วัน ต้องมีการแช่น้ำเกลือให้ นาน ๆ เพื่อไม่ให้ปลาเกิดการเน่าเสียได้ง่าย ๆ

ส่วนที่ 2 กระบวนการผลิต ขั้นตอนการผลิต

2.1 กระบวนการผลิต

- การสรรหาแหล่งวัตถุดิบ

แหล่งวัตถุดิบนั้นแต่เดิมได้ใช้ปลาภายในบ่อของตนเอง มาทำการแปรรูปการผลิตเป็นปลาเกลือเพื่อวางจำหน่าย แต่ต่อมากิจการเริ่มพัฒนาขึ้นสินค้าที่ผลิตออกมาเริ่มเป็นที่รู้จักของคนโดยทั่ว ๆ ไป และไม่เพียงพอกับความต้องการของประชาชน จึงได้มีการสั่งปลามาเพิ่มเติมจากจังหวัดชลบุรี

- การขนส่ง การนำปลามาจากจังหวัดชลบุรีว่าจะมาถึงจังหวัดนครสวรรค์นั้นเป็นระยะทางที่ไกลพอสมควร จึงจำเป็นต้องสั่งปลาโดยผ่านบริษัท ให้มาส่งอาทิตย์ละ 1-2 ครั้ง โดยจะทำการสั่งปลาครั้งละ 4-7 ตัน ปลาที่สั่งมาส่วนมากจะเป็นปลาชะโด ปลาช่อน และปลาอื่น ๆ เช่น ปลาแรด ปลาอินทรี เป็นต้น

ทั้งนี้ต้องตรวจเช็คให้ถูกต้องด้วยว่าจะทำการตั้งปลามาคราวละเท่าใด บางครั้งต้องทำการตั้งมากขึ้น เนื่องจากจะมีทางหน่วยงานหรือบริษัทบางบริษัทที่จะจัดเลี้ยง ต้องการปลามาประกอบอาหารก็จะทำการตั้งปลาจากป้าบุญมี เมื่อป้าบุญมีตอบตกลงก็จะทำการเช็กก่อนว่ามีปลาชนิดใดที่ต้องการมากน้อยเพียงใด

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

ซึ่งการจับปลาจากบ่อนั้นจะนำน้ำแข็งมาทำการน็อคปลา วิธีการน็อคน้ำแข็ง คือ การจับปลาจากบ่อที่เป็น ๆ มาใส่ลงถึงเก็บปลาใส่น้ำแข็งปล่อยให้ปลาดายไปเองโดยไม่ต้องฆ่าปลา จากนั้นทางบริษัทจากจังหวัดชลบุรีก็จะให้พนักงานขับรถขนส่งปลามาส่งให้ป้าบุญมี โดยรถขนส่งปลาจะมาถึงตอนเช้าตรู่ ประมาณ 6 โมงเช้า จากนั้นป้าบุญมีก็จะสั่งให้คนงานของป้าบุญมีทำการขนปลาลงมาจากรถ ทั้งนี้ต้องเตรียมถังพลาสติกที่มีขนาดใหญ่ บรรจุน้ำแข็งไว้ประมาณครึ่งถังพลาสติก จากนั้นก็ให้นำปลามาใส่ถึงถังเก็บเอาไว้

เมื่อต้องการทำปลาตามออร์เดอร์ที่ถูกค้าต้องการ ก็จะทำการตรวจเช็ค เช่น สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอเมืองนครสวรรค์สั่งปลามาจำนวน 100 กิโลกรัม ร้านค้าในจังหวัดนครสวรรค์สั่งปลามาจำนวน 50 กิโลกรัม เมื่อตรวจสอบความถูกต้องจึงเริ่มลงมือทำปลาทันที โดยจ้างคนงานเพื่อมาทำการซ่งปลา เพื่อจะได้นำปลามาทำการชอดเกล็ด

ทั้งนี้อัตราค่าแรงงานการทำปลาจะขึ้นอยู่กับขนาดของตั้งปลา และน้ำหนักของปลาเป็นสำคัญ เช่น ปลาชะโด ปลาช่อน ที่มีขนาดตัวโตเต็มที่ จะมีอัตราค่าจ้างในราคา กิโลกรัมละ 1 บาท ถ้าปลามีขนาดเล็ก จะมีราคา กิโลกรัมละ 3 บาท เหตุผลที่อัตราค่าจ้างมีความแตกต่างกันนั้นก็เนื่องมาจาก ปลาที่มีขนาดของตัวใหญ่ ๆ จะมีการชอดเกล็ดง่ายและทำได้รวดเร็ว จึงมีราคาถูกกว่าปลาที่มีขนาดเล็ก ๆ เพราะปลาที่มีขนาดเล็กนั้น ทำได้ค่อนข้างยาก จึงมีราคาแพงกว่าปลาที่มีขนาดใหญ่ นั่นเอง

เมื่อคนงานที่ป้าบุญมีจ้างมาทำปลาได้จำนวนเท่าใดนั้น จะมีการจดบันทึกและทำการตรวจสอบว่าทำปลาได้ตรงความเป็นจริงมากน้อยเพียงใด จะทำการจ่ายค่าแรงทันทีหลังจากทำปลาเสร็จสิ้นลงในช่วงเย็นของแต่ละวัน บางคนที่ทำจนมีความชำนาญแล้ว จะสามารถชอดเกล็ดปลา แล่นื้อปลาเพื่อนำมาแปรรูปเป็นปลาเกล็ด ปลาแดดเดียว ได้ประมาณวันละ 50-60 กิโลกรัม ทั้งนี้ต้องขึ้นอยู่กับขนาดของตัวปลาด้วยว่ามีขนาดเล็กหรือใหญ่

2.2 ขั้นตอนการผลิต

ขั้นตอนปลาเกลือ ของป้านูญมี มีดังต่อไปนี้

1) เตรียมสถานที่

เริ่มต้นด้วยการเตรียมสถานที่ ที่ใช้ทำปลาเกลือโดยใช้สถานที่ที่มีอยู่แล้ว คือโรงเรือน จะเป็นสถานที่อันโล่งโปร่งสบาย อากาศมีการถ่ายเทได้สะดวก และมีโต๊ะสำหรับไว้ทำปลา คนงานก็จะนำปลามาทำการซั้ง จากนั้นก็จะทำการซั้งแล้ววางไว้บนโต๊ะเลดเพื่อทำการขอดเกล็ดปลา ก่อนที่จะทำการขอดเกล็ดปลานั้นจะต้องทำความสะอาดตัวปลาให้เรียบร้อยก่อน เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค และความน่าเชื่อถือของผู้ที่เลือกซื้อปลาไปประกอบอาหาร

2) เตรียมอุปกรณ์ในการทำปลาเกลือ

- มีด การเตรียมอุปกรณ์ในการทำปลาเกลือ จำเป็นต้องใช้มีดที่มีความคม ไม่ทื่อหรือเป็นสนิม เนื่องจากเวลาทำการกรีดปลา เนื้อของปลาจะได้มีรอยที่สม่ำเสมอ เป็นชิ้นปลาที่มีความสม่ำเสมอ สวยงาม

- เขียง มีไว้สำหรับรองปลา เวลาทำปลาจะต้องใช้เขียงรองรับตัวปลา เพื่อจะได้ทำงานได้สะดวกขึ้น เพราะถ้าหากทำการแลเนื้อปลาโดยไม่มีเขียงรองรับจะทำให้ปลาลื่นไหล ไปมา เป็นการทำให้เนื้อปลามีความสกปรกอย่างมาก

- หินฝนมีด ในการทำปลา แลเนื้อปลา กรีดเนื้อปลา จำเป็นที่จะต้องให้ความคมของมีดสม่ำเสมอ ไม่อย่างนั้นในการทำงานจะล่าช้า เพราะความคมของมีดลดน้อยลง

- รองเท้าบูธ ในการทำปลาจะต้องมีความสะอาด และปลอดภัยอยู่ด้วย คือสวมรองเท้าบูธ เพื่อป้องกันความชื้นและและเปียกเท้ารวมถึงสร้างความสกปรกในการทำงาน

- การสวมหมวกคลุมผม และสวมถุงมือ ในการทำปลาตั้งมีการจับมีด จับปลา ประกอบกับคาวของปลาที่มีมากทำให้ลื่น การจับมีดเพื่อแลปลาหรือกรีดร่องสันหลังปลา อาจทำได้ไม่สะดวกนักถ้าไม่มีการใส่ถุงมือ และการสวมหมวกเพื่อคลุมผม เพื่อใช้ป้องกันกลิ่นคาวของปลาติดกับผม และป้องกันเลือดจากตัวปลากระเด็นติดผม

- ไม้ขอดเกล็ดปลา ช้อนสำหรับขอดเกล็ดปลา ปลาตัวโต ๆ จะมีลักษณะของเกล็ดที่หนาและใหญ่มาก การทำปลาแต่ละครั้งถ้าใช้มีดเพียงอย่างเดียวต้องเสียเวลาไปมาก จึงมีการใช้อุปกรณ์ช่วยในการขอดเกล็ดปลา นั่นก็คือ การใช้ไม้ขอดเกล็ดปลา คล้ายแปรงซักผ้า เพียงแต่ได้แปรงจะมีเหล็กเป็นเส้นแทน เมื่อต้องการขอดเกล็ดปลาที่ใช้ไม้ขอดเกล็ดปลานี้มา ถู ๆ ไปตามตัวปลา เกร็ดของปลา ก็จะหลุดออกมาโดยง่ายดาย สำหรับช้อนนั้นก็เป็นอุปกรณ์ชนิดหนึ่งเช่นกัน เป็นช้อนที่

ใช้สำหรับรับประทานข้าว เพียงแต่นำมาประยุกต์ใช้กับการขอดเกล็ดปลาเท่านั้นเอง เพราะว่าปลาที่มีขนาดเล็ก ๆ หรือตรงส่วนชอกเล็ก ๆ ก็ใช้ชันไปทำการขอดเกล็ดปลาแทนไม้สำหรับขอดได้

3) การขอดเกล็ดปลา ถ้านำปลาออกมาชั่งไว้แล้วปลาเกิดการแห้งของเกร็ด ก็จะทำให้ขอดเกล็ดได้ยากขึ้นกว่าเดิม จึงจำเป็นต้องมีการฉีบน้ำใส่ปลาบ่อยครั้ง เพื่อให้ปลามีความชุ่มชื้นอยู่เสมอ เป็นการง่ายต่อการทำปลาและขอดเกล็ดปลา

4) การตัดหัวปลา หลังจากทำการขอดเกล็ดปลาคด้วยอุปกรณ์โดยใช้แปรงขอดเกร็ดชันขอดเกล็ด แล้วก็มาถึงขั้นตอนของการตัดหัวปลา เนื่องจากการตัดหัวปลานั้นสามารถตัดไปทำหัวปลาตากแห้งนำไปจำหน่ายได้ ไม่ต้องทิ้งไปให้สูญเปล่าประโยชน์

และลักษณะของการทำปลานั้นจะมีสองลักษณะคือ การตัดหัวปลาและการไม่ตัดหัวปลา ปลาช่อน ปลาชะโด จะมีการตัดหัวปลาและทำการแลเนื้อปลาเพื่อทำปลาแดดเดียว ส่วนปลาปลาที่ไม่ได้ตัดหัวก็จะทำการแลและผ่าตั้งแต่ตรงบริเวณหัวปลาไปจนถึงหางปลา เพื่อนำไปตากแดด ปลาที่ไม่ได้ตัดหัวนี้จะใส่เกลือตากแดดนานวันกว่าปลาที่ตัดหัว เพราะมีขนาดใหญ่กว่าชนิดแรกมาก

5) การแลปลา จะทำการแลเนื้อปลา โดยการแลทางหลังปลามาก่อน การแลต้องไม่กลิ้งจนเกินไป เราจะทำให้ผนังท้องปลาอีกด้านหนึ่งขาดออกจากกันได้ เวลาหมักปลาใส่เกลือและนำไปตากก็ทำให้ไม่ได้สัดส่วนที่น่ารับประทานหลังจากนั้นจึงตัดส่วนที่เป็นเครื่องในปลาออกมาแยกไว้ต่างหาก โดยจะใช้แปรงขัดตามตัวตามตัวปลาที่ละข้างทั้งสองด้าน คือด้านซ้ายและ ด้านขวาของตัวปลา เพื่อให้ปลามีความสะอาด

6) แปรงขัดตัวปลา ใช้แปรงซักผ้ามาทำการขัดตัวปลา หลังจากทำการแลเนื้อปลาและผ่าเอาใส่ปลาและเครื่องในปลาออกมาหมดแล้ว ก็นำแปรงมาขัดปลาเพื่อไม่ให้มีกลิ่นคาวติดเนื้อปลา

7) การโรยเกลือผสมน้ำยาอุทัยทิพย์ เมื่อทำการขัดตัวปลาและล้างน้ำให้สะอาดนำปลามาพักใส่ตะกร้าสักครู่ เพื่อให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นก็นำน้ำยาอุทัยทิพย์ใส่ลงในเกลือ คลุกเคล้าเกลือปนกับน้ำยาอุทัยทิพย์ให้เข้ากัน จากนั้นให้นำปลามาฉีกใส่เกลือที่ละตัว โดยในขั้นตอนนี้จะต้องมีการกะปริมาณเกลือกับตัวปลาว่ามีความมากน้อยเพียงใด ให้มีปริมาณที่เท่า ๆ กัน เพื่อไม่ให้ปลามีความเค็มมากจนเกินไป

8) การหมักปลา หลังจากเสร็จสิ้นนวดปลาให้เข้ากับเกลือ ก็นำปลามาหมักไว้ในถังพลาสติกที่เตรียมไว้ ซึ่งถังพลาสติกที่ใช้ทำการหมักปลาจะมีขนาดบรรจุปลาได้ประมาณ 80-100 ตัว การหมักปลามีวัตถุประสงค์เพื่อให้เกลือและน้ำยาอุทัยทิพย์มีการซึมซับเข้าไปในเนื้อปลามากที่สุด

9) การตากปลา เมื่อได้ปลาที่ทำการหมักมาแล้วหนึ่งคืน ต้องนำปลาล้างน้ำโดยให้นำปลามาตาก บริเวณลานกว้างที่ทำไว้เพื่อตากปลาโดยเฉพาะ โรงเรือนที่ตากปลาจะมีลักษณะเป็นลานกว้าง พื้นเป็นระแนงไม้ไผ่ที่ทำการสานเอาไว้รองรับปลา ทำการปูทับด้วยพลาสติกที่มีรูอีกหนึ่งชั้น (สาเหตุที่ต้องใช้พลาสติกรองพื้นเพราะว่าเป็นการให้น้ำในตัวปลาได้หยดลงข้างล่าง จะได้ทำให้ปลาแห้งเร็วขึ้นกว่าปกติ) การตากปลาถ้าแดดดี ๆ คือมีอากาศร้อน แสงแดดส่อง ตลอดวัน จะใช้เวลาตากตอนช่วงบ่าย ๆ ส่วนมากจะตากแค่แดดเดียว

10) การบรรจุปลาเพื่อนำออกจำหน่าย การบรรจุปลาเกลือที่ตากแดดได้ที่แล้วนั้นใช้กระดาษมันห่อตัวปลา และใส่ถุงพลาสติก ส่วนหัวปลาก็จะใส่ขี้เถ้าปัด และพุงปลาจะใส่ไว้ในบีบเพื่อนำไปจำหน่ายต่อไป

2.3 ขั้นตอนการจำหน่าย

เมื่อตากปลาเสร็จเรียบร้อยแล้ว จะได้ปลาเกล็ดตากแห้ง ที่สามารถขายได้ทันที เพราะปลาที่ตากแห้งแล้วนั้นจะสามารถจำหน่ายได้หมดภายใน 2-3 วัน เพราะมีพ่อค้า แม่ค้าในแถวนั้นจะมารับสินค้าไปจำหน่าย ในพื้นที่ของร้านตนเองที่ติดอยู่ริมทาง ซึ่งลักษณะของปลาที่แปรรูปออกมาสำเร็จแล้วนั้น จะมีดังนี้

- ปลาที่ตากนั้นมีทั้งส่วนหัวปลา ที่จะใส่ขี้เถ้าปัด
- ตัวปลาที่ตากเป็นปลาแดดเดียว จะนำมาบรรจุลงในถุงพลาสติก ที่ใช้กระดาษมันห่อพันรอบตัวปลา เพื่อซับความชื้น และความเค็มออกมามากกับตัวถุง
- ส่วนพุงปลาจะอัดใส่บีบเพื่อนำไปจำหน่ายทางภาคเหนือและทางภาคใต้ เพราะพุงปลาสามารถนำไปใช้ประกอบอาหารได้ เช่น การนำไปต้มยำพุงปลา แกงไตปลา เมื่อนำไปจำหน่ายและร้านค้าหรือร้านอาหารนำไปประกอบอาหารจะได้รสชาติ

แนวทางแก้ไข คือ ต้องมีการปรับโรงเรือนให้มีความเหมาะสมแก่การทำการแปรรูปปลาเกลื่อ ขนาดของโรงเรือนเดิมมีขนาดใหญ่พออยู่แล้ว แต่ต้องมีการจัดแยกสัดส่วนพื้นที่ออกเป็นแผนกให้ชัดเจน เช่น แผนกคัดแยกปลา / ชั่งปลา แผนกการแลปลา แผนกการแช่ปลาเกลื่อก่อนนำไปตาก

ส่วนการตากปลาต้องมีพื้นที่ที่สะอาด โดยการสร้างโรงเรือนตากปลาที่ห่างไกลจากถนน หรือถ้าไม่มีพื้นที่ที่ห่างไกลจากถนน ก็ควรมีที่กั้นมลภาวะต่าง ๆ ทั้งทางฝุ่นละออง ควันพิษจากระถ

3. ปัญหาเรื่องปลาติดเชื้อ

การทำปลา เมื่อทำการขนส่งปลาจากที่ไกล ๆ พอนำมาถึงขั้นตอนการแปรรูปปลาในโรงเรือน ซึ่งบนพื้นอาจจะมีเชื้อโรคแพร่กระจายสู่ปลาได้ เนื่องจากขั้นตอนการแปรรูปปลานั้นจะต้องผ่านการทำตลอดทั้งวัน

แนวทางแก้ไข คือ ต้องมีการทำความสะอาดพื้น และทำปลาบนไต้ที่สะอาดโดยทางบริษัทผู้ส่งปลาจากจังหวัดชลบุรีได้ให้มีการใช้น้ำยาฆ่าเชื้อสำหรับอาหาร เพราะเห็นว่าการทำการฆ่าเชื้อจะได้ไม่ก่อให้เกิดการติดเชื้อโรค และมีความปลอดภัยจากการบริโภคปลา ผู้บริโภคที่มีความต้องการนำปลาไปประกอบอาหารจะได้มีความมั่นใจในการซื้อปลาเกลื่อไปบริโภค

4. ปัญหาการบรรจุหีบห่อ

การบรรจุหีบห่อของผลิตภัณฑ์ปลาเกลื่อ เนื่องจากหลังการทำปลาเกลื่อออกมาจำหน่าย เช่น ปลาแดดเดียว จะมีการบรรจุปลาใส่ถุงพลาสติกและพันกระดาษมันรอบตัวปลา เอาไว้ เพื่อกันกลิ่นคาวปลาและป้องกันเกลื่อละลายออกมา จึงเป็นการบรรจุผลิตภัณฑ์ที่ไม่ สวยงาม และไม่ถูกสุขลักษณะ

ส่วนหัวปลา ที่ตากแห้งก็มีการใส่แ่งเอาไว้เพื่อรอการนำไปจำหน่ายต่อไปและพุงปลาที่มีการนำไปบรรจุใส่ปี๊บเพื่อจะนำไปจำหน่ายยังภาคเหนือและภาคใต้

แนวทางแก้ไข คือ ทำการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ชนิดใหม่ เช่น ปลาแดดเดียวต้องมีการแพ็คใส่ถุงอย่างดี มีตราหรือสัญลักษณ์ที่ชวนให้ผู้บริโภคสนใจ และเป็นการป้องกันฝุ่นละอองได้ดี (ซึ่งปัจจุบันมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ได้ออกแบบบรรจุภัณฑ์แล้ว ในการใช้บรรจุ ปลาแดดเดียว)

ส่วนหัวปลาที่ยังไม่มีการบรรจุที่ดี ควรหาบรรจุภัณฑ์ที่ดีมาทำการบรรจุหัวปลาเกลือด้วย เพื่อให้ถูกสุขลักษณะ และพุงปลาถึงแม้ว่าจะมีการแช่ใส่ปิ๊บเรียบร้อยแล้ว แต่ควรจะมีการรักษาความสะอาดด้วยเช่น มีถุงใส่ก่อนที่จะนำไปใส่ปิ๊บ เพื่อป้องกันกลิ่น

5. ปัญหาด้านการตลาด

ถึงแม้ว่าตลาดของปลาเกลือที่ป้าบุญมีทำการผลิตส่ง จะมีอยู่แล้ว เช่น ร้านค้าภายในชุมชนของตำบลเกรียงไกร และภายในจังหวัดนครสวรรค์ ตามร้านอาหาร ตามการสั่งสินค้าของหน่วยงานที่สนใจ และจังหวัดต่าง ๆ ในภาคเหนือและภาคใต้ แต่ก็ยังมีปัญหาอยู่ที่ว่า ราคาของสินค้ายังไม่ดีขึ้น

แนวทางแก้ไข คือ ต้องมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่น่าสนใจ อย่างที่กล่าวมา ข้างต้นแล้วว่า ผลิตภัณฑ์บางอย่างยังไม่มีบรรจุภัณฑ์ที่ดี จำเป็นต้องได้รับการพัฒนา พร้อมทั้งต้องมีการสำรวจตลาดว่ามีความต้องการสินค้าน้อยเพียงใด พร้อมทั้งขอความช่วยเหลือจากหลาย ๆ หน่วยงาน เกี่ยวกับข้อมูลประเภทต่าง ๆ เช่น การผลิตที่มีคุณภาพ จากสำนักงานพาณิชย์จังหวัด สนับสนุนสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์และส่งออกสินค้าไปในทางที่ถูกต้อง

อภิปรายผลการวิจัย

ผลการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยขอเสนอการอภิปรายตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ ดังต่อไปนี้

วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อศึกษากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาเกลือ บ้านท่าดินแดง ตำบลเกรียงไกร อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ โดยใช้แบบสอบถามมาทำการพรรณนาเพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ รูปแบบของผลิตภัณฑ์ อภิปรายผลได้ดังนี้

1.1 ประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์

เดิมที่ป้าบุญมีเพาะเลี้ยงพันธุ์ปลา ชะโค ปลาช่อนเอาไว้ แต่ราคาไม่ดี จึงนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ปลาเกลือ จำหน่ายได้ดีขึ้น

2.4 ขั้นตอนการผลิต

ขั้นตอนปลาเกลือ ของบ้านญมี มีดังต่อไปนี้

1) เตรียมสถานที่

2) เตรียมอุปกรณ์ในการทำปลาเกลือ

- มีด เขียง หินฝนมีด รองเท้าบูธ การสวมหมวกคลุมผม และสวมถุงมือ ไม่ชอดเกลือปลา ซ้อนสำหรับชอดเกลือปลา

3) การชอดเกลือปลา มีการฉีดน้ำใส่ปลาบ่อยครั้ง เพื่อให้ปลามีความชุ่มชื้นอยู่เสมอ เป็นการง่ายต่อการทำปลาและชอดเกลือปลา

4) การตัดหัวปลา หลังจากที่ทำการชอดเกลือปลาด้วยอุปกรณ์โดยใช้แปรงชอดเกร็ด ซ้อนชอดเกลือ แล้วก็มาถึงขั้นตอนของการตัดหัวปลา เนื่องจากการตัดหัวปลานั้นสามารถตัดไปทำหัวปลาทากแห้งนำไปจำหน่ายได้ ไม่ต้องทิ้งไปให้สูญเปล่าประโยชน์

5) การแล่ปลา จะทำการแล่เนื้อปลา โดยการแล่ทางหลังปลามาก่อน การแล่ต้องไม่กลัดจนเกินไป ระวังจะทำให้ผนังท้องปลาอีกด้านหนึ่งขาดออกจากกันได้

6) แปรงขัดตัวปลา ใช้แปรงซักผ้ามาทำการขัดตัวปลา หลังเสร็จสิ้นการแล่เนื้อปลาและผ่าเอาใส่ปลาและเครื่องในปลาออกมาหมดแล้ว ก็นำแปรงมาขัดปลาเพื่อไม่ให้มีกลิ่นคาวติดเนื้อปลา

7) การโรยเกลือผสมน้ำยาอุทัยทิพย์ เมื่อทำการขัดตัวปลาและล้างน้ำให้สะอาดนำปลา มาพักใส่ตะกร้าสักครู่ เพื่อให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นก็นำน้ำยาอุทัยทิพย์ใส่ลงในเกลือ คลุกเคล้าเกลือปนกับน้ำยาอุทัยทิพย์ให้เข้ากัน จากนั้นให้นำปลามาจุ่มใส่เกลือที่ละตัว โดยในขั้นตอนนี้จะต้องมีการกะปริมาณเกลือกับตัวปลาว่ามีความมากน้อยเพียงใด ให้มีปริมาณที่เท่า ๆ กัน เพื่อไม่ให้ปลามีความเค็มมากจนเกินไป

8) การหมักปลา หลังจากเสร็จสิ้นจุ่มปลาให้เข้ากับเกลือ ก็นำปลามาหมักไว้ในถังพลาสติกที่เตรียมไว้ ซึ่งถังพลาสติกที่ใช้ทำการหมักปลาจะมีขนาดบรรจุปลาได้ประมาณ 80-100 ตัว การหมักปลามีวัตถุประสงค์เพื่อให้เกลือและน้ำยาอุทัยทิพย์มีการซึมซับเข้าไปในเนื้อปลามากที่สุด

9) การตากปลา เมื่อได้ปลาที่ทำการหมักมาแล้วหนึ่งคืน ต้องนำปลามาล้างน้ำโดยให้นำปลามาตาก บริเวณลานกว้างที่ทำไว้เพื่อตากปลาโดยเฉพาะ โรงเรือนที่ตากปลาจะมีลักษณะเป็นลานกว้าง พื้นเป็นระแนงไม้ไผ่ที่ทำการสานเอาไว้รองรับปลา ทำการปูทับด้วยพลาสติกที่มีรูอีกหนึ่งชั้น (สาเหตุที่ต้องใช้พลาสติกรองพื้นเพราะว่าเป็นการให้น้ำในตัวปลาได้หยดลงข้างล่าง จะได้ทำให้ปลา

แห้งเร็วขึ้นกว่าปกติ) การตากปลาถ้าแดดดี ๆ คือมีอากาศร้อน แสงแดดส่อง ตลอดวัน จะใช้เวลาตากตอนช่วงบ่าย ๆ ส่วนมากจะตากแค่แดดเดียว

10) การบรรจุปลาเพื่อนำออกจำหน่าย การบรรจุปลาเกลือที่ตากแดดได้ที่แล้วนั้นใช้กระดามันห่อตัวปลา และใส่ถุงพลาสติก ส่วนหัวปลาก็จะใส่ขี้เถ้าปัด และพุงปลาจะใส่ไว้ในปับเพื่อนำไปจำหน่ายต่อไป

2.3 ขั้นตอนการจำหน่าย

เมื่อตากปลาเสร็จเรียบร้อยแล้ว จะได้ปลาเกล็ดตากแห้ง ที่สามารถขายได้ทันที เพราะปลาที่ตากแห้งแล้วนั้นจะสามารถจำหน่ายได้หมดภายใน 2-3 วัน เพราะมีพ่อค้า แม่ค้าในแถวนั้นจะมารับสินค้าไปจำหน่าย ในพื้นที่ของร้านตนเองที่ติดอยู่ริมทาง ซึ่งลักษณะของปลาที่แปรรูปออกมาสำเร็จแล้วนั้น จะมีดังนี้

- ปลาที่ตากนั้นมีทั้งส่วนหัวปลา ที่จะใส่ขี้เถ้าปัด
- ตัวปลาที่ตากเป็นปลาแดดเดียว จะนำมาบรรจุลงในถุงพลาสติก ที่ใช้กระดามันห่อพันรอบตัวปลา เพื่อซับความชื้น และความเค็มออกมาติดกับตัวถุง
- ส่วนพุงปลาจะอัดใส่ปับเพื่อนำไปจำหน่ายทางภาคเหนือและทางภาคใต้ เพราะพุงปลาสามารถนำไปใช้ประกอบอาหารได้ เช่น การนำไปต้มยำพุงปลา แกงไตปลา เมื่อนำไปจำหน่ายและร้านค้าหรือร้านอาหารนำไปประกอบอาหารจะได้รสชาติ

วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 เพื่อศึกษาถึงสภาพปัญหาและอุปสรรคของกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาเกลือ บ้านท่าดินแดง ตำบลเกรียงไกร อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ สามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

1. ปัญหาปลาขาดตลาด

แนวทางแก้ไข คือ ปัญหาด้านปลาขาดตลาด สามารถแก้ไขได้โดยมีการส่งเสริมการเลี้ยงปลาได้ภายในท้องถิ่น โดยรัฐบาลให้ความช่วยเหลือในการอบรมให้ความรู้ อาจขอความช่วยเหลือจากประมงจังหวัดนครสวรรค์ก็ได้ เพราะมีข้อมูลและพันธุ์ปลาอยู่เป็นจำนวนมาก

2. ปัญหาเกี่ยวกับสุขลักษณะภายในและภายนอก

แนวทางแก้ไข คือ ต้องมีการปรับโรงเรือนให้มีความเหมาะสมแก่การทำการแปรรูปปลาเกลื่อ ขนาดของโรงเรือนเดิมมีขนาดใหญ่พอที่อยู่แล้ว แต่ต้องมีการจัดแยกสัดส่วนพื้นที่ออกเป็นแผนกให้ชัดเจน เช่น แผนกคัดแยกปลา / ชั่งปลา แผนกการแล่ปลา แผนกการแช่ปลาเกลื่อก่อนนำไปตาก ส่วนการตากปลาต้องมีพื้นที่ที่สะอาด โดยการสร้างโรงเรือนตากปลาที่ห่างไกลจากถนน หรือถ้าไม่มีพื้นที่ที่ห่างไกลจากถนน ก็ควรมีที่กั้นมลภาวะต่างๆ ทั้งทางฝุ่นละออง ควั่นพิษจากรถ

3. ปัญหาเรื่องปลาติดเชื้อ

แนวทางแก้ไข คือ ต้องมีการทำความสะอาดพื้น และทำปลาบนโต๊ะที่สะอาดโดยทางบริษัทผู้ส่งปลาจากจังหวัดชลบุรีได้ให้มีการใช้น้ำยาฆ่าเชื้อสำหรับอาหาร เพราะเห็นว่าการทำการฆ่าเชื้อจะได้ไม่ก่อให้เกิดการติดเชื้อโรค และมีความปลอดภัยจากการบริโภคปลา ผู้บริโภคที่มีความต้องการนำปลาไปประกอบอาหารจะได้มีความมั่นใจในการซื้อปลาเกลื่อไปบริโภค

4. ปัญหาการบรรจุหีบห่อ

แนวทางแก้ไข คือ ทำการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ชนิดใหม่ เช่น ปลาแดดเดียวต้องมีการแพ็คใส่ถุงอย่างดี มีตราหรือสัญลักษณ์ที่ชวนให้ผู้บริโภคสนใจ

5. ปัญหาด้านการตลาด

แนวทางแก้ไข คือ ขอความช่วยเหลือจากหลาย ๆ หน่วยงาน เกี่ยวกับข้อมูลประเภทต่างๆ เช่น การผลิตที่มีคุณภาพ จากสำนักงานพาณิชย์จังหวัด สนับสนุนสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และส่งออกสินค้าไปในทางที่ถูกต้อง

ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัย การส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ปลาเกลื่อบ้านท่าคินแดง ตำบลเกรียงไกร อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ผู้วิจัยขอเสนอแนะความคิดเห็นอันเป็นแนวทางให้แก่ผู้สนใจและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ และเอกชนในการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชน ให้เป็นรูปของข้อเสนอแนะ กล่าวคือ

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
Nakhon Sawan Rajabhat University