

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาของปัญหา

จากการสำรวจเชิงพื้นที่จังหวัดพิษณุโลก แสดงให้เห็นว่าทิศทางการพัฒนาของจังหวัดให้ความสำคัญกับอุตสาหกรรมแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร โดยมูลค่าผลิตภัณฑ์มวลรวมของจังหวัดพิษณุโลกในปี 2549 สาขาประมงมีมูลค่าการผลิต 104 ล้านบาท (ศูนย์ปฏิบัติการจังหวัดพิษณุโลก, 2549) มีผลผลิตปลาน้ำจืดทั่วประเทศเรียงตามลำดับมูลค่า ได้แก่ ปลานิล ปลาดุก ปลาดูบ ปลาตะเพียน ปลาช่อน ปลาสร้อย และปลาช่อน (กรมประมง, 2550) ซึ่งปลาน้ำจืดเหล่านี้สามารถเพาะเลี้ยงได้ง่าย และเป็นแหล่งที่คึกของกรดไขมันไม่อิ่มตัวที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย (ก่องโกษนาการ, 2541) โดยเฉพาะอย่างยิ่งมีปริมาณกรดไขมันไม่อิ่มตัวชนิด DHA และ EPA ไม่ด้อยไปกว่าน้ำมันปลาที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ แต่การนำสัตว์น้ำเหล่านี้มาแปรรูป ส่วนใหญ่เป็นการแปรรูปเบื้องต้นตามภูมิปัญญาท้องถิ่น ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้มีการนำปลาน้ำจืดมาใช้ประโยชน์ให้มีความหลากหลายมากขึ้น จึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์กุนเชียงจากปลาน้ำจืดเพื่อสุขภาพ โดยเปลี่ยนชนิดเนื้อสัตว์ในการผลิตกุนเชียงมาใช้ปลาซึ่งเป็นแหล่งที่คึกของ DHA และ EPA เพื่อให้ได้ประโยชน์จากการบริโภคเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากกุนเชียงเป็นผลิตภัณฑ์ที่คนไทยมีความคุ้นเคยในการบริโภคกันทั่วไป และสามารถเก็บรักษาได้ภายใต้อุณหภูมิห้อง จึงสะดวกสำหรับการวางจำหน่ายและการนำไปบริโภคในที่ที่ไม่มีอุปกรณ์ทำความเย็น แต่กุนเชียงส่วนใหญ่มักผลิตมาจากเนื้อหมูและมีการผสมไขมันหมูเข้าไป ทำให้ผลิตภัณฑ์มีไขมันอิ่มตัวที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพมาก แม้ว่าในปัจจุบันจะมีการผลิตกุนเชียงจากไก่และปลาบ้างแล้ว แต่ก็ยังมีการใช้มันหมูผสมด้วยเหตุผลทางเนื้อสัมผัส ทำให้ผลิตภัณฑ์ยังคงมีปริมาณไขมันที่สูง จากสาเหตุดังกล่าวจึงเป็นเหตุให้ทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์กุนเชียงจากปลาน้ำจืดที่ไม่มีการผสมไขมันหมู เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีปริมาณไขมันอิ่มตัวน้อยลงและมีไขมันไม่อิ่มตัวที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพมากขึ้น สามารถพัฒนาให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และเป็นอาหารสำหรับผู้ที่ไม่บริโภคหมู (อาหารฮาลาล) ซึ่งเป็นตลาดใหญ่และสำคัญของโลกต่อไปได้ในอนาคต อีกทั้งผลที่ได้จากงานวิจัยสามารถเป็นต้นแบบของการผลิตกุนเชียงจากปลาน้ำจืดให้กับกลุ่มผู้สนใจในเขตพื้นที่อื่น ๆ ของประเทศ นอกจากนี้ยังช่วยขยายตลาดการจำหน่าย เพิ่มรายได้ของกลุ่มผลิตฐานราก ก่อให้เกิดการสร้าง ความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจต่อชุมชนทำให้ประชาชนมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

วัตถุประสงค์

1. ศึกษาสูตรและชนิดของปลาน้ำจืดที่เหมาะสมในการผลิตกุ้งเชิงปลา
2. ศึกษาการใช้ไขมันพืชและไฮโดรคอลลอยด์ทดแทนไขมันสัตว์ในการผลิตกุ้งเชิงปลา
3. ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของกุ้งเชิงปลาสูตรทดแทนไขมัน
4. ศึกษาสภาวะการบรรจุและอายุการเก็บรักษาของกุ้งเชิงปลาสูตรทดแทนไขมัน