

การพัฒนาและยกระดับการผลิตปลาช่อนเค็มแห้งเพื่อการส่งออก

Process and Product Development of Salted - Dried Striped snake-head fish (*Channa striata*) for Exportation

คำนำ

อาหารเป็นอุตสาหกรรมหนึ่งในอุตสาหกรรมเป้าหมายที่ภาครัฐให้ความสำคัญในการพัฒนา และผลักดันไปสู่ตลาดโลกให้กว้างขวางยิ่งขึ้น เนื่องจากเป็นอุตสาหกรรมที่ประเทศไทยมีจุดแข็งทั้งใน ภาคการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ซึ่งประเทศไทยมีบุคลากรที่มีความรู้และความชำนาญในการ ผลิตและสามารถแข่งขันได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยโครงสร้างสินค้าส่งออกของประเทศไทยออกสู่ ตลาดโลก สินค้าเกษตรและอาหาร (เกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร) มีมูลค่าประมาณร้อยละ ๒๐.๐๐ ของโครงสร้างรวม โดยมีอัตราการขยายตัวของมูลค่าการส่งออกในช่วงปี ๒๕๔๘ ถึงปัจจุบันอยู่ ระหว่างร้อยละ ๑.๑๔ ถึงร้อยละ ๓๐.๐๐ โดยเฉพาะสินค้าอุตสาหกรรมเกษตรที่มีการขยายตัวเพิ่มขึ้น อย่างมากตลอดมา สำหรับสินค้าเกษตรและอุตสาหกรรมส่งออกของไทยที่สำคัญชนิดหนึ่งคือ ผลิตภัณฑ์ประมง ซึ่งได้แก่ กุ้งสด กุ้งแปรรูป ปลาสด ปลาแปรรูป เป็นต้น

ประเทศไทยได้มีการใช้ประโยชน์จากสัตว์น้ำที่จับได้ทั้งการบริโภคสดและการแปรรูปเป็น ผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ จากสถิติสัตว์น้ำเค็มที่จับได้ในปี ๒๕๔๑ นำมาบริโภคสดร้อยละ ๑๙.๗๐ แปรรูป เป็นผลิตภัณฑ์แช่เย็น แช่แข็ง ร้อยละ ๒๖.๕๐ บรรจุกระป๋องร้อยละ ๑๘.๓๐ ทำเค็มร้อยละ ๓.๔๐ ตากแห้งร้อยละ ๑.๒๐ และทำน้ำปลาร้อยละ ๓.๒๐ รวมทั้งการใช้ประโยชน์จากสัตว์น้ำจืดส่วนใหญ่ บริโภคสดร้อยละ ๗๙.๖๑ ทำเค็มร้อยละ ๑๐.๒๙ ทำปลาร้า ปลาเจ่า ร้อยละ ๕.๗๑ การแปรรูปโดย การนึ่งการย่างร้อยละ ๓.๖๕ ทำน้ำปลา ร้อยละ ๐.๖๐ (สถิติการประมง, ๒๕๔๑) ถึงแม้ว่าจะมีการใช้ ประโยชน์จากสัตว์อย่างคุ้มค่า แต่การส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจืดมีจำนวนน้อย เนื่องจากปัญหา ทางด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ปลาเค็มตากแห้งเป็นผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำจืดชนิดหนึ่งที่ผู้บริโภคให้ความนิยมนิยมบริโภค อย่างไรก็ตามกระบวนการผลิตปลาเค็มตากแห้งในปัจจุบัน เป็นวิธีที่ต้องอาศัยสภาพภูมิอากาศ ซึ่งทำให้กำลัง การผลิตจำกัดและไม่สามารถควบคุมสุขลักษณะในการผลิตได้ ดังนั้นคุณภาพของปลาเค็มตากแห้งที่ ผลิตในแต่ละครั้งจะไม่สม่ำเสมอและมีการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก แมลงและจุลินทรีย์ ทำให้มีอายุการ เก็บรักษาสั้น ผู้ผลิตบางรายมีการใช้ยาฆ่าแมลงในปลาเค็ม โดยยาฆ่าแมลงที่นิยมใช้เป็นสาร Trichlorfon ซึ่งสารชนิดนี้ไม่เป็นที่ยอมรับให้ใช้ในผลิตภัณฑ์ประมง (กอบทอง และคณะ ๒๕๓๑) นอกจากนี้ยังพบว่าผู้ผลิตบางรายนิยมใช้สารประกอบไนโตรเจน ไนไตรต์ (ดินประสี) ที่ใช้เพื่อกันบูด และสี ใสในปลาเค็มตากแห้งเพื่อนำมารับประทาน

ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงได้มีความคิดที่จะศึกษาหาแนวทางในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมงเค็มตาก แห้ง เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตตามหลักสุขลักษณะการผลิตและการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้