

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญ

ในปัจจุบันการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ หรือ การทำประมงในรูปแบบ Green fisheries ซึ่งเป็น กระแสกดดันการทำการประมง เนื่องจากอุตสาหกรรมประมงเป็น กิจกรรมทางการเกษตรของมนุษย์ เป็นแหล่งสนับสนุนอาหารโปรตีนที่สำคัญ การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำโดยเฉพาะการเพาะเลี้ยงปลาเป็น แหล่งสนับสนุนอาหารประเภทปลากว่าครึ่งของการจับปลาจากทะเล (Belton, & Thilsted, 2014) ในขณะที่อาหารทะเลเป็นแหล่งสำคัญของโปรตีนที่เลี้ยงประชากรโลก การทำประมงทางทะเลยังเป็น แหล่งว่าจ้างแรงงานกว่า 180 ล้านตำแหน่งงานทั่วโลก คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 8 ของประชากรทั่วโลก ในขณะที่อาหารทะเลเป็นสินค้าส่งออกที่มีความสำคัญและ เป็นสัดส่วนกว่า ร้อยละ 10 ต่อสินค้า ส่งออกทั่วโลก ในอดีตนั้นการทำประมงจะมุ่งเน้นแต่การเพิ่มผลผลิต การบริหารจัดการให้ได้สินค้าที่ ดี ตรงตามคุณภาพ โดยที่มิงานวิจัยหรือการบริหารจัดการต่างๆ ที่เน้นเพื่อให้เกิดการบริหารใน รูปแบบเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมค่อนข้างน้อยในช่วงระยะเวลา 20 ปีที่ผ่านมา ในปัจจุบัน การทำการ ประมงถือเป็นกิจกรรมทางการเกษตรที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในหลายด้าน ทั้งทางตรงอัน ได้แก่ การปล่อยน้ำเสียจากการเพาะเลี้ยงลงแหล่งน้ำธรรมชาติ ทั้งน้ำจืด น้ำกร่อย และน้ำทะเล ซึ่งการ เปลี่ยนแปลงการใช้ที่ดินทำให้เกิดผลกระทบต่อระบบนิเวศเดิม และ การจับสัตว์น้ำเพื่อการบริโภคจน เกินกำลังของระบบนิเวศที่จะฟื้นฟูตนเองตลอดจนความสามารถในการสร้างสิ่งมีชีวิตรุ่นใหม่มาทดแทน กันได้ทัน ส่วนผลกระทบทางอ้อมเกิดการใช้สิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ควบคู่กับการประมง เช่น การใช้พลังงาน การใช้ระบบทำความเย็นเพื่อรักษาสภาพผลผลิต การขนส่ง มูลฝอยที่เกิดจาก กระบวนการผลิต เป็นต้น ผลกระทบต่างๆ ที่เกิดขึ้นจะคงอยู่และจะย้อนกลับมาทำลายระบบการ ผลิตทางการประมงในที่สุด ทำให้ระบบการผลิตล้มเหลว และ อาจส่งผลกระทบต่อความมั่นคงของแหล่ง อาหารโปรตีนที่ดีในอนาคต ในปัจจุบันการใช้ระบบมาตรฐานการผลิตระดับนานาชาติ หรือ International Organization for Standardization (ISO) เป็นเครื่องมือสำคัญในการช่วยเพิ่ม คุณภาพการผลิตทางการประมง ที่ครอบคลุมถึงการลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมเพื่อให้เกิดความยั่งยืน ของการทำกิจกรรมและความสามารถในการผลิตผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง การศึกษาวัฏจักรชีวิตของ ผลิตภัณฑ์เป็นอีกหนึ่งเครื่องมือทางสิ่งแวดล้อม ที่ช่วยให้เห็นถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมจากการทำ การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและการทำผลิตภัณฑ์ประมงอย่างเป็นระบบ ทั้งยังให้แนวทางสำคัญในการ บริหารจัดการเชิงระบบเพื่อสร้างความยั่งยืนในการผลิตสินค้า ช่วยให้สังคมอยู่รอด สิ่งแวดล้อมอยู่ได้ และเศรษฐกิจดำเนินไปได้อย่างต่อเนื่อง

ในปัจจุบันการทำผลิตภัณฑ์ปลานวลจันทร์ทะเลออกก้างในประเทศไทยยังคงดำเนินการอยู่ เป็นวงแคบในกลุ่มชาวบ้านในเขตจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จากการลงพื้นที่ในเบื้องต้นพบว่า มีแนวโน้ม ที่จะขยายกำลังการผลิตและต้องการการพัฒนาด้านอื่นเพื่อช่วยส่งเสริมการผลิต ทั้งนี้ ประเทศไทย ประสบความสำเร็จในการผลิตลูกปลานวลจันทร์ทะเลเพื่อจำหน่ายแก่เกษตรกรเป็นจำนวนมาก และ

เกษตรกรในหลายพื้นที่ในประจวบคีรีขันธ์ ภาคใต้ตอนบน และ พื้นที่ใกล้เคียงได้นำลูกปลานวลจันทร์ทะเลไปเพาะเลี้ยงร่วมกับการเพาะเลี้ยงกุ้งเพื่อช่วยในการปรับคุณภาพน้ำในบ่อกุ้ง เมื่อเก็บเกี่ยวผลผลิตกุ้งจะทำให้ได้ปลานวลจันทร์ทะเลออกมาบริโภค นอกจากนี้ปลานวลจันทร์ทะเลที่ถูกเลี้ยงโดยตรงเพื่อการค้าได้เพิ่มจำนวนขึ้นตามความนิยมในการบริโภคที่มากขึ้นและผลกำไรที่เกิดจากการเพาะเลี้ยง เนื่องจากปลานวลจันทร์ทะเลเลี้ยงง่าย โตไว และเนื้อนุ่มรสชาติดี แต่เพราะปลานวลจันทร์ทะเลเป็นปลาที่มีก้างมาก นำไปสู่การถอดก้างปลานวลจันทร์ทะเลเพื่อการบริโภคที่ง่ายขึ้น ซึ่งเป็นกิจกรรมการค้าหลังการผลิตที่มีความต้องการเพิ่มขึ้น

ปลานวลจันทร์ทะเลเป็นปลาที่พบกระจายอยู่ตามแนวชายฝั่งของกลุ่มประเทศอาเซียน เช่น ฟิลิปปินส์ และอินโดนีเซีย เป็นต้น ส่วนในประเทศไทยพบว่ามีชุกชุมมากในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์และมีการเพาะเลี้ยงเพื่อนำมาเป็นอาหาร เพราะเนื้อนุ่มรสชาติดี เลี้ยงง่ายโตไว ในประเทศไทยความนิยมในการบริโภคปลานวลจันทร์ทะเลยังไม่แพร่หลายเนื่องจาก ผลผลิตออกสู่ท้องตลาดต่ำ และปลานวลจันทร์ทะเลเป็นปลาที่มีก้างมาก จึงเป็นอุปสรรคต่อการนำมาปรุงประกอบอาหาร ทั้งนี้เมื่อ ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่งประจวบคีรีขันธ์ ตำบลคลองวาฬ อำเภอเมืองจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ กรมประมง ได้พัฒนาการเพาะเลี้ยงปลานวลจันทร์ทะเล จนสามารถจำหน่ายลูกพันธุ์ให้กับเกษตรกรไปเพาะเลี้ยงเพื่อการค้า ทั้งยังสนับสนุนให้มีการอบรมกลุ่มชาวบ้านถอดก้างปลานวลจันทร์ทะเลเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ปลานวลจันทร์ทะเลเป็นที่ยอมรับและง่ายต่อการนำไปปรุงประกอบอาหาร ในปัจจุบันจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ได้ยกให้ปลานวลจันทร์ทะเลเป็นปลาประจำจังหวัด และ ต้องการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตลอดห่วงโซ่การผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับและสร้างโอกาสในการแข่งขันได้ จากการทบทวนวรรณกรรมและการสำรวจเบื้องต้นพบว่า ปลานวลจันทร์ทะเลได้ถูกนำไปปรุงประกอบอาหารบางรายการ เช่น ปลานวลจันทร์รมควัน ปลานวลจันทร์แดดเดียวทอด และปลานวลจันทร์นึ่งซีอิ๊ว เป็นต้น และยังมีบริโภคกันในกลุ่มเฉพาะเขตจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ทั้งนี้เพื่อให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่างๆ ของปลานวลจันทร์ทะเลที่จะออกสู่ตลาดอย่างต่อเนื่องในอนาคตมีทางเลือกในการนำไปปรุงประกอบอาหารที่มีความเหมาะสมต่อลักษณะเนื้อปลาและรสชาติ จึงควรมีการพัฒนาตำรับอาหารไทย โดยเน้นการพัฒนารายการอาหารและวิธีปรุงประกอบอาหารที่เหมาะสมกับลักษณะปลาก้างมากที่สามารถทำได้ทั้งนวลจันทร์ทะเลไม่ถอดก้างหรือชนิดถอดก้าง เพื่อให้บุคคลที่สนใจนำไปต่อยอดธุรกิจอาหารและเพิ่มทางเลือกทางการตลาดของสินค้าปลานวลจันทร์ทะเล

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. พัฒนาตำรับอาหารไทยประเภทอาหารคาวโดยใช้เนื้อปลานวลจันทร์ทะเลเป็นส่วนผสมหลัก
2. ประเมินคุณค่าทางโภชนาการและคุณภาพทางประสาทสัมผัสของตำรับอาหารไทยประเภทอาหารคาวโดยใช้เนื้อปลานวลจันทร์ทะเลเป็นส่วนผสมหลัก

ขอบเขตการวิจัย

เป็นการศึกษาและพัฒนาตำรับอาหารไทยประเภทอาหารคาวโดยใช้เนื้อปลานวลจันทร์ทะเลเป็นส่วนผสมหลัก และทำการประเมินคุณค่าทางโภชนาการ

คำจำกัดความที่ใช้ในงานวิจัย

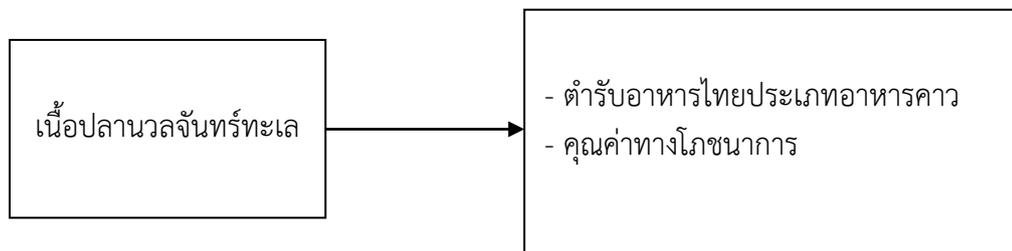
ตำรับอาหารไทย หมายถึง อาหารที่เป็นวัฒนธรรมประจำชาติที่สำคัญของไทย ทุกภาคที่มีการปรุง ประกอบให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่นั้นๆ

ปลานวลจันทร์ทะเล หมายถึง ปลานวลจันทร์ทะเล มีชื่อสามัญว่า Milkfish และชื่อวิทยาศาสตร์คือ *Chanos chanos* (Forsskal, 1775) (FAO, 2006, p. 1) หรือชื่ออื่นๆ ได้แก่ ปลาดอกไม้ ปลาทูน้ำจืด ปลาชะลิน หรือชาวจีนเรียก ไฮลิ่ง เป็นปลาชนิดเดียวที่จัดอยู่ในวงศ์ Chanidae เป็นปลาทะเลที่มีรูปร่างเพรียว เรียวหัวเรียวท้าย เกล็ดละเอียดสีเทาเงิน มีครีบหลัง 1 อัน หางเว้าเป็นแฉก ปลายแหลม เส้นข้างตัวยาวตลอด เกล็ดที่เส้นข้างตัว 78-90 เกล็ด ปากเล็ก ไม่มีฟันขนาดโตเต็มที่ยาวประมาณ 180 เซนติเมตร

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ตำรับอาหารจากปลานวลจันทร์ทะเล ซึ่งเป็นแหล่งโปรตีนที่ดี และ ให้รสชาติและเนื้อสัมผัสที่ดี ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ทั้งการนำไปปรุงประกอบเพื่อการค้า หรือ การจัดอาหารให้กับบุคคลทั่วไป
2. รูปเล่มตำรับอาหารจากปลานวลจันทร์ทะเลจะทำการเผยแพร่ยังหน่วยงานต่างๆ เพื่อให้เป็นการเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว และ ความสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณในการที่ทรงริเริ่มการเพาะเลี้ยงปลานวลจันทร์ทะเลเพื่อเป็นแหล่งอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการแก่ปวงชนชาวไทย
3. เป็นข้อมูลพื้นฐานในการนำไปวิจัยเกี่ยวกับตำรับอาหารไทยหรืออาหารจากปลานวลจันทร์ทะเล

กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดการวิจัย