

3636728 ENAT/M : สาขาวิชา : เทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อการพัฒนาทรัพยากร; วท.ม. (เทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อการพัฒนาทรัพยากร)

ศัพท์สำคัญ : ปลาหมึกแห้ง/เทคโนโลยีการผลิตปลาหมึกแห้ง

รากรรณ พงศ์พนิตานนท์ : การศึกษาเปรียบเทียบการผลิตปลาหมึกแห้ง โดยใช้เทคโนโลยีพื้นบ้านและเทคโนโลยีประยุกต์ กรณีศึกษา : การผลิตปลาหมึกแห้ง อำเภอเมืองระยอง จังหวัดระยอง (A COMPARATIVE STUDY OF DRIED SQUID PRODUCTION USING LOCAL TECHNOLOGY VERSUS APPLIED TECHNOLOGY CASE STUDY : AMPHOE MUANG, RAYONG PROVINCE) คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ : สมพงษ์ ชงไชย, วท.ม., วิสิฐ จະวะสิต, Ph.D., อติศักดิ์ วรรณะวัลย์, วท.ม., วิฑูรย์ ดวงแก้ว, วท.ม., 125 หน้า ISBN 974-589-328-5

การผลิตปลาหมึกแห้งในปัจจุบันผู้ผลิตมีความเคยชินในการเลือกใช้เทคโนโลยีการผลิต โดยไม่มีข้อมูลด้านอื่นประกอบการตัดสินใจในการเลือกเทคโนโลยี การศึกษาครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์เปรียบเทียบเทคโนโลยีการผลิตปลาหมึกแห้ง โดยศึกษาเทคโนโลยี 3 วิธีการ คือ เทคโนโลยีพื้นบ้าน (การตากแดดตามธรรมชาติ), เทคโนโลยีประยุกต์ (การอบด้วยความร้อนจากก๊าซหุงต้ม) และเทคโนโลยีร่วมระหว่างพื้นบ้านกับประยุกต์ โดยทำการศึกษาและเก็บข้อมูลจากผู้แปรรูปพื้นบ้านที่ผลิตปลาหมึกแก้ว จำนวน 22 ราย ในเขตอำเภอเมืองระยอง ทางด้านประสิทธิผล สมรรถนะ และประสิทธิภาพของกระบวนการผลิต คุณภาพของผลผลิต และต้นทุนการผลิต

ผลการศึกษา พบว่า เทคโนโลยีพื้นบ้าน เทคโนโลยีประยุกต์ และเทคโนโลยีร่วม มีประสิทธิผล คือ ทางด้านผลผลิต คิดเป็น 834,989 ก.ก./ปี, 1,009,734 ก.ก./ปี และ 814,758 ก.ก./ปี ระยะเวลาการผลิต 274 วันต่อปี, 365 วันต่อปี และ 274 วันต่อปี ระยะเวลาการทำแห้ง 7 ชั่วโมง/ครั้ง, 4 ชั่วโมง/ครั้ง และ 5 ชั่วโมง/ครั้ง สำหรับด้านสมรรถนะของพื้นที่สามารถรองรับการผลิต คิดเป็น 91,600 ตารางเมตร, 91,600 ตารางเมตร และ 183,199 ตารางเมตร ประสิทธิภาพเชิงพื้นที่ 1.60%, 1.12% และ 1.60% ประสิทธิภาพเชิงการเงิน 133.43%, 81.38% และ 80.38 % ต้นทุนการผลิตปลาหมึกแห้ง 7.59 บาท/ก.ก., 8.36 บาท/ก.ก. และ 7.78 บาท/ก.ก. ตามลำดับ ทางด้านคุณภาพผลผลิต: ปริมาณความชื้น ทุกเทคโนโลยีเกินกว่าค่ามาตรฐาน มอก. และค่าปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ เทคโนโลยีพื้นบ้าน เกินกว่าค่ามาตรฐาน มอก. ส่วนเทคโนโลยีประยุกต์และร่วม อยู่ในค่ามาตรฐาน มอก.

ผลการศึกษาดังกล่าว เทคโนโลยีประยุกต์สามารถเป็นแนวทางสำหรับการพัฒนาอุตสาหกรรมผลิตปลาหมึกแห้งให้มีปริมาณการผลิตและคุณภาพตามมาตรฐาน มอก. ทั้งนี้เมื่อพิจารณาถึงต้นทุนที่สูงกว่าการตากแดด จึงควรศึกษาต่อไปในเรื่องการเพิ่มประสิทธิผลของการใช้เทคโนโลยีประยุกต์ให้มีต้นทุนที่ลดลง และมีประสิทธิภาพมากขึ้น