

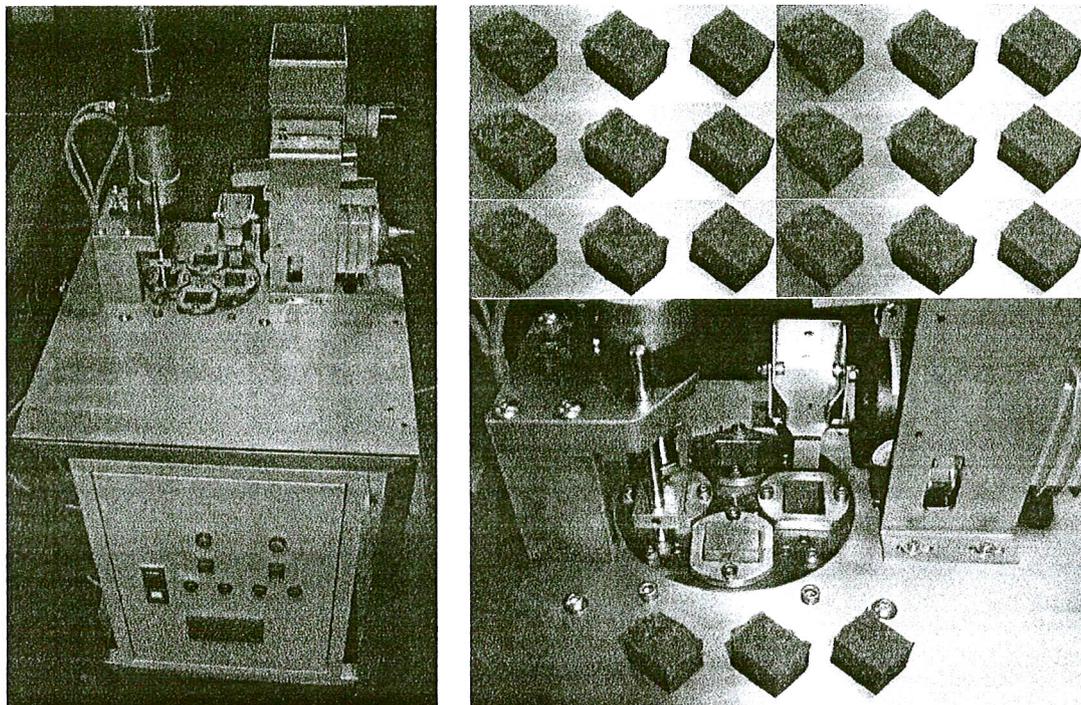
บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหาที่ทำการวิจัย

ปลาร้า เป็นอาหารกลุ่มปรุงรส ที่อยู่คู่กับวัฒนธรรมการบริโภคที่อยู่กับสังคมไทยมาเป็นระยะเวลาที่ยาวนาน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประชากรในภาคอีสานและภาคเหนือ ปลาร้าเป็นรูปแบบการถนอมอาหารอย่างหนึ่งของชาวบ้านแต่ดั้งเดิม สามารถเก็บไว้รับประทานได้ระยะนาน โดยปลาร้าสามารถนำมาบริโภคได้โดยตรง และสามารถใช้เป็นเครื่องปรุงในอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานและภาคเหนือ เพื่อทำการปรุงแต่งรสชาติของอาหารให้มีรสชาติกลมกล่อม เช่น ส้มตำปลาร้า แกงอ่อม น้ำพริก ปลาร้าสับ และแกงชนิดต่างๆ ตามความนิยมบริโภคในพื้นที่นั้นๆ ปลาร้า มีรูปแบบการบริโภคหลากหลายชนิด เช่น ปลาร้าทั้งตัว ปลาร้าชิ้น ปลาร้าบด หรือตัดแปลงให้อยู่ในรูปแบบผง

ปัจจุบันการบริโภคปลาร้ายังคงเป็นที่นิยมไม่เสื่อมคลายไปจากสังคมพื้นบ้านของไทย ตลอดจนสังคมเมือง และเป็นที่รู้จักถึงรสชาติของปลาร้าที่ผ่านการปรุงแต่งเป็นอาหารชนิดต่างๆ ให้ได้รับประทาน แต่ด้วยความที่ปลาร้าเป็นอาหารจำพวกหมักดองที่มีกลิ่นค่อนข้างรุนแรง เมื่ออยู่ในรูปแบบของปลาร้าที่มีน้ำเป็นส่วนผสม ทำให้ประสบปัญหาเกี่ยวกับขั้นตอนการปรุงแต่งรสชาติอาหารสำหรับกลุ่มคนที่อยู่ในสังคมเมือง หรือเกิดปัญหาขึ้นระหว่างการขนส่ง เมื่อเกิดการหกเรี่ยราด หรือรั่วซึม เกิดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ขึ้น ด้วยเหตุนี้คณะผู้วิจัยจึงได้มีแนวคิดนำปลาร้ามาอัดก้อน เพื่ออำนวยความสะดวกในการบริโภค เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับปลาร้า โดยผ่านการอบแห้ง และบดให้อยู่ในรูปแบบผง แล้วอัดให้อยู่ในรูปแบบก้อนพร้อมสำหรับการบริโภค หรือปรุงรสชาติให้กับอาหารชนิดต่างๆ ด้วยเครื่องอัดปลาร้าก้อนด้วยระบบนิวแมติกที่ได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ทุนอุดหนุนงานวิจัยประจำปี 2552 บัดนี้โครงการได้ประสบความสำเร็จในการอัดปลาร้าก้อนเพื่อการบริโภค รูปที่ 1.1 แสดงลักษณะของเครื่องที่สร้างและก้อนปลาร้าที่อัดได้



รูปที่ 1.1 แสดงลักษณะของเครื่องอัดปลาร้าก่อนด้วยระบบนิวแมติก และก้อนปลาร้าที่อัดได้

กลุ่มผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ตลอดจนถึงกลุ่มธุรกิจขนาดเล็กหลายรายที่ได้จำหน่ายสินค้าจำพวกปลาร้า ได้รับการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ไปอีกระดับหนึ่งด้วยเครื่องที่นักวิจัยได้ออกแบบและสร้างขึ้น ทำให้ลักษณะของปลาร้าได้ถูกเปลี่ยนรูปแบบการจัดจำหน่ายไป สามารถวางจำหน่ายในร้านสะดวกซื้อ ซูเปอร์มาร์เก็ต หรือดีสเคาต์ได้ทั่วประเทศที่เหมาะสมกับกลุ่มผู้บริโภคที่มีลักษณะการจับจ่ายตามสมัยนิยม การออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้กับปลาร้าก่อนควรได้รับการพิถีพิถันเป็นพิเศษ เนื่องจากปลาร้ามีความโดดเด่นในเรื่องของกลิ่นไม่ต้องประสงค์ในบรรยากาศห้องปรับอากาศ ดังนั้นบรรจุภัณฑ์ต้องมีคุณสมบัติป้องกันการรั่วของกลิ่นและสามารถป้องกันการเข้าไปปนเปื้อนของออกซิเจนได้เป็นอย่างดี ซึ่งออกซิเจนจะตัวแปรหลักในการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน ส่งผลให้อาหารเกิดการเสื่อมสภาพ ด้วยเหตุนี้กลุ่มนักวิจัยจึงได้มีแนวคิดต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้าก่อนให้มีความสมบูรณ์พร้อมจำหน่ายในกลุ่มผู้บริโภครุ่นใหม่ที่มีลักษณะการบริโภคตามสมัยนิยม โดยการออกแบบและสร้างเครื่องบรรจุภัณฑ์สำหรับปลาร้าก่อนแบบบลิสเตอร์แพ็คโดยมีหลักการใช้พอลิเอทิลีนมีนปิดผนึกด้านบนด้านบนบรรจุภัณฑ์ที่ทำจากพลาสติกแบบหลุมที่เหมาะสมสำหรับขนาดของปลาร้าก่อนอย่างแน่นหนาด้วยหลักการปิดผนึกด้วยความร้อน เพื่อลดการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันที่จะเกิดขึ้นกับปลาร้าก่อน ที่สำคัญป้องกันกลิ่นอันไม่

พึงประสงค์ เพิ่มความดึงดูดใจในคาร์เลือกซื้อสินค้า รวมถึงการสร้างบรรยากาศที่รื่นรมย์สำหรับการจับจ่ายเลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภคสมัยใหม่ เมื่อสินค้าของชุมชนได้รับการจับจ่าย เงินหมุนเวียนในระบบ ประชากรในระดับรากหญ้ามีอาชีพอย่างยั่งยืน ส่งผลให้ชุมชนมีความเข้มแข็ง สอดคล้องกับนโยบายไทยเข้มแข็งของรัฐบาลในยุคปัจจุบัน

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

- 1) เพื่อสร้างเครื่องต้นแบบบรรจุภัณฑ์ปลาร้าก๊อแนแบบบลิสเตอร์แพ็ค
- 2) เพื่อพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ปลาร้าก๊อแนให้มีความเหมาะสม ความสะดวกในการปรุงอาหาร และ ดึงดูดใจในการเลือกซื้อ
- 3) เพื่อเพิ่มมูลค่าของปลาร้าในรูปแบบต่างๆ และได้ปลาร้าที่ถูกสุขลักษณะอนามัยส่งเสริมองค์ความรู้ด้านการผลิตอาหารให้ถูกต้องตามมาตรฐานการผลิตอาหาร (GMP)
- 4) เพื่อสร้างอาชีพให้กับชุมชน เพิ่มศักยภาพการนำผลิตภัณฑ์ปลาร้าก๊อแนเข้าแข่งขันเพื่อจำหน่ายในท้องตลาด สร้างสังคมชุมชนให้มีการพัฒนาอย่างยั่งยืน

1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย

- 1) ออกแบบและสร้างเครื่องต้นแบบบรรจุภัณฑ์ปลาร้าก๊อแนแบบบลิสเตอร์แพ็ค 50 x 70 x 115 เซ็นติเมตร
- 2) โดยออกแบบบรรจุภัณฑ์บลิสเตอร์แพ็คมีปลาร้าจำนวน 4 ก๊อแน ปิดผนึกด้านบนด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ความหนา 0.06 มิลลิเมตร ปลาร้าแต่ละก๊อแนมีขนาด 25 x 30 x 12 มิลลิเมตร โดยใช้บรรจุภัณฑ์แบบหุ้มพลาสติกพอลิพรอพิลีนขนาด 110 x 110 มิลลิเมตร
- 3) ทดสอบประสิทธิภาพของการสร้างบรรจุภัณฑ์เพื่อให้บรรจุภัณฑ์นั้นสามารถยืดอายุของผลิตภัณฑ์ได้นานพอ สร้างคุณภาพและดึงดูดความสนใจในตัวผลิตภัณฑ์

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับของโครงการวิจัย

- 1) เครื่องต้นแบบบรรจุภัณฑ์ปลาร้าก๊อแนแบบบลิสเตอร์ขนาด 50 x 70 x 115 เซ็นติเมตร
- 2) ได้บรรจุภัณฑ์บลิสเตอร์แพ็คมีปลาร้าจำนวน 4 ก๊อแน ปิดผนึกด้านบนด้วย อลูมิเนียมฟอยล์ความหนา 0.06 มิลลิเมตร ปลาร้าแต่ละก๊อแนมีขนาด 25 x 30 x 12 มิลลิเมตร โดยใช้บรรจุภัณฑ์แบบหุ้มพลาสติกพอลิพรอพิลีนขนาด 110 x 110 มิลลิเมตร

- 3) พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ปลาร้าก๊อมนให้มีความเหมาะสม ยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้น เพิ่มความสะดวกในการปรุงอาหาร และเพิ่มแรงดึงดูดใจในการเลือกซื้อ และเป็นการเพิ่มองค์ความรู้ด้านผลิตภัณฑ์ปลาร้าให้ได้มาตรฐาน เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าและสามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้น
- 4) นำไปสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ ทั้งผลิตภัณฑ์ และตัวเครื่องบรรจุภัณฑ์ปลาร้าก๊อมนแบบบลิสเตอร์ที่สร้างขึ้น เนื่องด้วยเป็นเทคโนโลยีการผลิตด้วยไทย เลือกใช้เทคโนโลยีที่ง่าย สะดวกต่อการปฏิบัติงานสำหรับผู้ใช้ในกลุ่มรากหญ้า ลดปัญหาเรื่องการซ่อมบำรุง ลดการนำเข้าจากต่างประเทศ ที่สำคัญเครื่องที่ผลิตได้จะมีราคาถูกเหมาะสำหรับการลงทุนในรูปแบบกลุ่ม OTOP, วิสาหกิจชุมชน หรือกลุ่มธุรกิจขนาดเล็กในแต่ละชุมชน