

การศึกษาเรื่องการเพิ่มมูลค่าผลผลิตปลาน้ำจืดในจังหวัดนครสวรรค์โดยกระบวนการการผลิตปลาแห้งป่น มีวัตถุประสงค์เพื่อหากระบวนการที่เหมาะสมในการนำปลาชนิดเด่น 2 ชนิดที่จับได้เป็นจำนวนมากในบึงบอระเพ็ด คือปลาแขยงข้างลาย และปลาสวายขาว และปลาจากการเพาะเลี้ยง 1 ชนิด คือ ปลาสวาย มาทำเป็นปลาแห้งป่นเพื่อเพิ่มมูลค่า และถ่ายทอดความรู้ที่ได้จากการศึกษาแก่ชาวประมง และผู้เลี้ยงปลาสวาย โดยดำเนินการร่วมกับชาวประมงตำบลพันลาน ตำบลทับกฤช และตำบลเกรียงไกร และผู้เลี้ยงปลาสวายตำบลทับกฤช และตำบลเกรียงไกร อำเภอชุมแสง จังหวัดนครสวรรค์

ผลการศึกษาพบว่า วิธีอบเป็นวิธีที่เหมาะสมที่สุดในกระบวนการผลิตปลาแขยงแห้งป่น ส่วนวิธีย่างรมควันเป็นวิธีที่เหมาะสมที่สุดในการผลิตปลาสวายแห้งป่น และวิธีหนึ่งแล้วผัดเป็นวิธีที่เหมาะสมที่สุดในการผลิตปลาสวายแห้งป่น ผลผลิตแห้งป่นที่ได้มีลักษณะที่มีคุณภาพดีตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม การวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีพบว่าผลผลิตแห้งป่นมีปริมาณโปรตีนมากที่สุดคือร้อยละ 81.2 มีปริมาณไขมันและปริมาณเถ้าร้อยละ 7.35 และ 5.14 ตามลำดับ ส่วนผลผลิตแห้งป่นและผลผลิตปลาแขยงแห้งป่นมีปริมาณโปรตีนใกล้เคียงกัน คือร้อยละ 76.2 และ 76.4 ตามลำดับ ปริมาณไขมันร้อยละ 10.9 และ 11.7 ตามลำดับ ส่วนปริมาณเถ้ามีร้อยละ 9.2 และ 9.8 ตามลำดับ นอกจากนั้นการวิเคราะห์คุณภาพทางแบคทีเรียของผลผลิตแห้งป่นทั้งสามชนิดไม่พบจำนวนเชื้อจุลินทรีย์เกินที่กฎหมายกำหนด

ผลการถ่ายทอดองค์ความรู้จากการศึกษาสู่กลุ่มเป้าหมาย พบว่า ชาวประมงและเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาสวายที่ผ่านการอบรมมีความรู้เพิ่มขึ้น และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ที่ได้รับร่วมกับภูมิปัญญาเดิมที่มีอยู่ได้เป็นอย่างดี นอกจากนั้นยังมีการรวมกลุ่มกันเพื่อผลิต ผลผลิตจากปลาแห้งป่น