

หัวข้อวิจัย	การเพิ่มมูลค่าผลผลิตปลาน้ำจืดในจังหวัดนครสวรรค์โดยกระบวนการการผลิตปลาแห้งป่น
ชื่อผู้วิจัย	ผศ.จงดี ศรีนพรัตน์วัฒน ผศ. เบญจพร รอดอาวุธ ผศ. ปราณี ตปนียวรงค์ นายณรินทร์ศักดิ์ พัวตระกูล
คณะ	เทคโนโลยีการเกษตร และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
สถาบัน	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
ปี พ.ศ.	2551

บทคัดย่อ

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

ผลการศึกษาพบว่า วิธีอบเป็นวิธีที่เหมาะสมที่สุดในกระบวนการผลิตปลาแขยงแห้งป่น ส่วนวิธีย่างรมควันเป็นวิธีที่เหมาะสมที่สุดในการผลิตปลาสร้อยแห้งป่น และวิธีนี้ยังได้พัฒนาเป็นวิธีที่เหมาะสมที่สุดในการผลิตปลาสวายแห้งป่น ผลผลิตกึ่งปลาแห้งป่นที่ได้มีลักษณะที่มีคุณภาพดีตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม การวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีพบว่าผลผลิตกึ่งปลาสวายแห้งป่นมีปริมาณโปรตีนมากที่สุดคือร้อยละ 81.2 มีปริมาณไขมันและปริมาณเถ้าต่ำที่สุด คือร้อยละ 7.35 และ 5.14 ตามลำดับ ส่วนผลผลิตกึ่งปลาสร้อยแห้งป่นและผลผลิตกึ่งปลาแขยงแห้งป่นมีปริมาณโปรตีนใกล้เคียงกัน คือร้อยละ 76.2 และ 76.4 ตามลำดับ ปริมาณไขมันร้อยละ 10.9 และ 11.7 ตามลำดับ ส่วนปริมาณเถ้ามีร้อยละ 9.2 และ 9.8 ตามลำดับ นอกจากนั้นการวิเคราะห์คุณภาพทางแบคทีเรียของผลผลิตกึ่งปลาแห้งป่นทั้งสามชนิดไม่พบจำนวนเชื้อจุลินทรีย์เกินที่กฎหมายกำหนด

ผลการถ่ายทอดองค์ความรู้จากการศึกษาสู่กลุ่มเป้าหมาย พบว่า ชาวประมงและเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาสาวยที่ผ่านการอบรมมีความรู้เพิ่มขึ้น และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ที่ได้รับร่วมกับภูมิปัญญาเดิมที่มีอยู่ได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ยังมีการรวมกลุ่มกันเพื่อผลิต ผลิตภัณฑ์จากปลาแห้งปัน

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยเรื่อง การเพิ่มมูลค่าผลผลิตปลาน้ำจืดในจังหวัดนครสวรรค์โดยกระบวนการการผลิตปลาแห้งป่น สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความช่วยเหลือ และให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่งจาก ดร.พรรณทิพย์ สุวรรณสาครกุล นักวิชาการผลิตภัณฑ์อาหาร 8 ว. กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง ซึ่งเป็นที่ปรึกษาของโครงการวิจัย

ขอขอบคุณ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ซึ่งให้ทุนสนับสนุนในการทำวิจัย

คณะผู้วิจัย

กันยายน 2551