

การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตปลาอบสมุนไพรกึ่งแห้งจากปลาโอลาย

Study on the Optimal Processing Conditions of Semi-Dried Fish with Herbs from Bonito

คำนำ

ปลาโอลาย หรือ bonito จัดเป็นปลาขนาดเล็กที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจอีกชนิดหนึ่งของไทย เนื่องจากมีปริมาณที่จับได้ในแต่ละปีสูงถึง 50,000 - 60,000 ตัน คิดเป็นมูลค่า 800-1,800 ล้านบาท ซึ่งถือว่าปริมาณมากที่สุดเมื่อเทียบกับกลุ่มปลาโอชนิดอื่นๆ ที่จับได้ในประเทศไทย (กองเศรษฐกิจการประมง, 2547) แต่เนื่องจากปลาโอลายเป็นปลานขนาดเล็ก ราคาของปลาโอลาย นั้นอยู่ที่ 35-40 บาทต่อกิโลกรัม และมีกลุ่มผู้บริโภคเพียงกลุ่มเล็กๆ ทำให้ไม่เป็นที่ต้องการของตลาดมากนักเมื่อเทียบกับปลาโอและปลาหูช้างชนิดอื่นๆ ซึ่งเป็นปลาที่มีขนาดใหญ่และมีราคาสูงกว่ามาก

ปัจจุบันได้มีการนำปลาทะเลชนิดต่างๆ ที่มีราคาต่ำและมีปริมาณมากมาทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าและยืดอายุการเก็บรักษา ดังเช่นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านร่องแก้ว จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งได้พัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (สินค้า OTOP) คือ “ปลาอบสมุนไพร (Semi-dried fish with herbs)” ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารกึ่งแห้งชนิดหนึ่ง โดยได้มีการนำเนื้อปลาทะเลดังกล่าวมาคลุกเคล้าส่วนผสมจากสมุนไพรเครื่องเทศ นำไปตากแห้ง ทอดและอบให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพสามารถเก็บไว้บริโภคได้นานขึ้น แต่ปัญหาที่เกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์ปลาอบสมุนไพรนั้น พบว่ามีอายุการเก็บรักษาสั้นเนื่องมาจากการเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์ โดยมีปัจจัยจากค่า a_w (water activity) ที่ไม่อยู่ในระดับของผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งแห้ง ตลอดจนความไม่สม่ำเสมอของส่วนผสม

การศึกษาในครั้งนี้ ต้องการปรับปรุงผลิตภัณฑ์จากปลาโอลายเป็นผลิตภัณฑ์ปลาอบสมุนไพร โดยศึกษาถึงสัดส่วนและความคงที่ของสูตรที่เหมาะสมของสมุนไพร อันได้แก่ ตะไคร้ ใบมะกรูด และลูกผักชี ทั้งในเรื่องของกลิ่นและเนื้อสัมผัส และการใช้น้ำตาลทราย ซอร์บิทอล และเกลือ เป็นสารดูดความชื้นของอาหาร (humectants) เป็นส่วนผสมเพื่อลดค่า a_w เพื่อป้องกันการเจริญของจุลินทรีย์ อันเป็นสาเหตุหลักของการเสื่อมคุณภาพในผลิตภัณฑ์ อีกทั้งกระบวนการทางด้านกายภาพต่างๆ ในการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิต ได้แก่ ระยะเวลาในการทอดและอบ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ตลอดจนศึกษาการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และสภาวะ

การบรรจุผลิตภัณฑ์ เพื่อช่วยให้สามารถยืดอายุการเก็บรักษาไว้ได้นาน และคงคุณค่าทางโภชนาการ โดยไม่ต้องแช่เย็น ซึ่งจะเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ โดยข้อมูลที่ได้จะเป็นข้อมูลพื้นฐาน สำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารกึ่งแห้งจากปลาโอลายและปลาทะเลอื่นๆ ในเชิงพาณิชย์ต่อไป