



บทที่ 1

บทนำ

ซูริมิ เป็นผลิตภัณฑ์จากปลาที่มีแนวโน้มเป็นที่ต้องการทั้งตลาดในประเทศ และตลาดต่างประเทศ โดยความต้องการยังคงเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง สำหรับซูริมิที่ผลิตในประเทศไทยส่งออกเกือบทั้งหมด ปริมาณและมูลค่าการส่งออกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี พ.ศ. 2541-2545 ซึ่งจะส่งออกในรูปแบบแช่แข็ง ตลาดส่งออกที่สำคัญคือ ญี่ปุ่น ซึ่งมีสัดส่วนการส่งออกผลิตภัณฑ์ซูริมิมากกว่า 90 % ของยอดการผลิตทั้งหมด ส่วนตลาดอื่น ๆ ที่น่าสนใจ คือ ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ สิงคโปร์ ใต้หวัน และมาเลเซีย อย่างไรก็ตามการผลิตซูริมิในปัจจุบันมีข้อจำกัดที่ปริมาณวัตถุดิบในประเทศ โดยเฉพาะปลาทรายแดงที่เคยชุกชุมในแถบน่านน้ำชายฝั่งทะเลอันดามันไปถึงชายฝั่งเวียดนามมีปริมาณลดน้อยลง ต้องอาศัยวัตถุดิบจากการทำประมงในน่านน้ำของประเทศเพื่อนบ้านและการนำเข้า ซึ่งทำให้การผลิตซูริมิประสบปัญหาคุณภาพของวัตถุดิบและต้นทุนในการผลิตเพิ่มสูงขึ้น แนวโน้มการขาดแคลนวัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตซูริมิของประเทศส่งผลให้นักวิจัยไทยเริ่มสนใจหาวัตถุดิบใหม่ ๆ ทดแทนปลาทรายแดง โดยพบว่าปลานิล (tropical tilapia) เป็นปลาน้ำจืดชนิดแรกๆ ที่ได้รับความสนใจ เนื่องจากเป็นปลาที่มีปริมาณไขมันต่ำ (1.6%) ให้เจลที่มีคุณภาพดี (Somboonyarithi, 1990; สุวรรณ วิรัชกุล และคณะ, 2543) นอกจากนี้ยังมีปลาน้ำจืดชนิดอื่น ๆ ที่ได้รับความสนใจในการวิจัยเช่นกัน เช่น ปลาตุ๊กตากลผสม (hybrid clarias catfish) ซึ่งเป็นปลาที่เจริญเติบโตเร็ว และให้ผลผลิตสูง นำมาผลิตซูริมิที่มีคุณภาพสูงได้เช่นกัน แต่สีค่อนข้างคล้ำ (อรวรรณ คงพันธุ์, 2539) และในอนาคตปลาทับทิม (ruby tilapia) ซึ่งเป็นปลาสายพันธุ์ผสมของปลานิล ก็อาจเป็นปลาอีกชนิดที่สามารถนำไปผลิตเป็นซูริมิได้ เนื่องจากปลาทับทิมมีปริมาณกล้ามเนื้อบรีโกลด์ได้น้ำหนักตัวสูงถึง 40 % มีไขมันต่ำ (เครือเจริญโภคภัณฑ์, 2542) แต่ในการผลิตซูริมิจากปลาน้ำจืด อาจพบปัญหาจากความสามารถในการเกิดเจล และเอนไซม์ protease ที่มีอยู่ในเนื้อปลา อาจลดคุณภาพของเจลซูริมิได้

ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีแนวคิดที่จะใช้ sodium ascorbate (SA) microbial transglutaminase (MTGase) beef plasma protein (BPP) และ egg white (EW) ผสมลงไปในช่วงตอนการเตรียมเจล เพื่อปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ซูริมิให้ดียิ่งขึ้น