หอสมุดกลาง สถาบันวิทยบริการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บทที่ 1

บทนำ

เนื่องจากประเทศไทยมีอาณาเขตติดต่อกับทะเล ทั้งทางภาคใต้และตะวันออกเฉียงใต้ การประมงจึงนับว่ามีบทบาทสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศ ปัจจุบันได้มีการพัฒนาและส่งเสริมการประมงให้เจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้น จากสถิติการจับสัตว์น้ำของประเทศไทยปลาหมึกจัดเป็นสัตว์น้ำที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจเนื่องจากสามารถทำรายได้ให้ประเทศเป็นมูลค่าค่อนข้างสูง ปลาหมึกที่จับได้และมีจำหน่ายในตลาดภายในประเทศรวมทั้งส่งเป็นสินค้าออกมี 3 ชนิด คือ ปลาหมึกกล้วย (squid) ปลาหมึกกระดอง (cuttlefish) และปลาหมึกสาย (octopus)

จากข้อมูลปริมาณการจับปลาหมึกกระดองที่มีแนวโน้มสูงขึ้น อีกทั้งมีหน่วยงานต่างๆ ได้ให้ความสนใจในการทดลองเพาะเลี้ยงปลาหมึกกระดองได้แก่ กรมประมง กระทรวงเกษตร และสหกรณ์ และหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง จึงน่าที่จะได้มีการทดลองผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาหมึกกระดองนอกเหนือไปจากที่มีอยู่เพื่อให้มีผลิตภัณฑ์จากปลาหมึกกระดองมากชนิดขึ้น ซึ่งจะเป็นผลให้มีการขยายตลาดการจำหน่าย ปลาหมึกกระดองให้กว้างขวางยิ่งขึ้น

การเลือกชนิดของผลิตภัณฑ์ที่จะผลิตในงานวิจัยนี้ ทำโดยอาศัยการแบ่งประเภทของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์โดยทั่วไปซึ่งได้แก่ผลิตภัณฑ์ในรูปของเนื้อทั้งชิ้น เนื้อละเอียด และผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการหมัก ทั้งนี้เพราะกรรมวิธีที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์แต่ละประเภทจะแตกต่างกันไป และการเลือกชนิดของผลิตภัณฑ์ที่จะศึกษาในแต่ละประเภท พิจารณาจากบริโภคนิสัยของคนไทยและจากผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในท้องตลาด คนไทยโดยทั่วไปนิยมบริโภคอาหารว่างและอาหารว่างที่ผลิตจากเนื้อสัตว์ที่มีผู้นิยมบริโภคมากได้แก่ เนื้อสวรรค์ หมูแผ่น เป็นต้น ซึ่งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีกลิ่นหอมและรสชาติค่อนข้างจัด ดังนั้นการพัฒนาอาหารว่างจากปลาหมึกจึงน่าจะมีแนวโน้มที่จะได้รับความนิยมในกลุ่มผู้บริโภคทั่วไปจึงได้เลือกพัฒนาปลาหมึกรมควัน ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อทั้งชิ้นชนิดหนึ่ง ลูกชิ้นชนิดต่าง ๆ ที่มีขายในท้องตลาดไม่ว่าจะเป็นลูกชิ้นเนื้อวัว หรือลูกชิ้นปลา เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีผู้นิยมบริโภคแพร่หลายมากที่สุดชนิดหนึ่งในประเทศไทย

ปัจจุบันพบว่า ลูกชิ้นปลาหมึกได้มีผู้ผลิตและจำหน่ายบ้างแล้วในประเทศและต่างประเทศ แต่กรรมวิธีและส่วนผสมที่ใช้ยังเป็นความลับเฉพาะผู้ผลิต จึงน่าที่จะทดลองผลิตลูกชิ้นจากปลาหมึกเป็นตัวแทนสำหรับกลุ่มผลิตภัณฑ์เนื้อละเอียด

ผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาหมึกกระดองในรูปของผลิตภัณฑ์หมักที่พัฒนา ได้แก่ แหนม เนื่องจากแหนมหมูและปลาส้มฟักเป็นผลิตภัณฑ์ที่นิยมบริโภคอย่างกว้างขวางทั้งในรูปอาหารประจำวันและอาหารว่างอยู่แล้ว ผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่พัฒนาขึ้นได้ศึกษาอายุการเก็บที่สภาวะต่าง ๆ ด้วย ทั้งนี้เพราะระบบผลิตและการตลาดในปัจจุบันต้องการผลิตภัณฑ์ซึ่งมีอายุการเก็บยาวนานพอสมควร

ความสำคัญหรือประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัยนี้ ได้แก่ ข้อมูลเกี่ยวกับสมบัติของเนื้อปลาหมึกกระดอง ข้อมูลในการผลิตและการผลิตผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ จากปลาหมึกกระดอง ซึ่งจะเป็นแนวทางในการผลิตในขั้นอุตสาหกรรม และนอกจากนั้นงานวิจัยนี้ยังเป็นการเตรียมการให้สอดคล้องกับแผนการส่งเสริมการผลิต และเพาะเลี้ยงปลาหมึกกระดอง ซึ่งในระยะยาวจะเป็นการช่วยให้เกษตรกรมีรายได้มากขึ้นกว่าเดิม โดยช่วยให้ราคาปลาหมึกกระดองที่เพาะเลี้ยงและจับได้ไม่ตกต่ำ เนื่องจากสามารถนำไปแปรรูปในทางอุตสาหกรรมเป็นผลิตภัณฑ์ซึ่งจะมีมูลค่าสูงกว่าในรูปวัตถุดิบ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย