



บทนำ

ปลารมคwanจัด เป็นผลิตภัณฑ์อาหารพื้น เมืองของคนไทยที่ให้ปรีตินชันดูสมบูรณ์มาแต่โบราณ โดยรู้จักกันในนามของปลากรอบ โดยท้าไวนิยมใช้ปาน้ำจืด อาทิ ปลาเนื้ออ่อน ปลาแดง ปลาคาง เนื้อน และปลาสร้อย เป็นวัตถุดิน กระบวนการผลิตปลารมคwanตั้งเดิมของไทยนั้น ผลิตภัณฑ์จะมีลักษณะแห้งกรอบ เพื่อให้สามารถเก็บรักษาในสภาวะปกติได้นาน ขณะที่ปลารมคwanจากประเทศไทยแพร่ระบาดไปทั่วโลก มีลักษณะ เนื้อญี่ปุ่น ชุ่มน้ำ และมีกลิ่นควนช่วยเพิ่มรสชาติให้กับผลิตภัณฑ์ เช่น ปลาแซลมอนคwan ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีราคาแพง เป็นที่นิยมของผู้บริโภคในแถบยุโรปและอเมริกา หรือปลารมคwanชนิดต่าง ๆ ของประเทศไทยมีปาน้ำจืดและน้ำเค็มหลายชนิดที่มีลักษณะปรากฏและคุณภาพที่แสดงให้เห็นว่าสามารถที่จะนำมาผลิต เป็นผลิตภัณฑ์รرمคwanที่มีรสชาติและลักษณะ เนื้อไก่ เคียงกับพากที่ผลิตในประเทศไทยแพร่ระบาดไปทั่วโลก หรือตะวันออกบางประเทศได้ จึงนำที่จะนำมาทดลองแบบรูป เป็นผลิตภัณฑ์รرمคwanแบบตะวันตก หรือแบบความชื้นสูงดูบ้าง เพื่อจะได้มีโอกาสขยายตลาดผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ของไทยให้กว้างขวางกว่าที่เป็นอยู่และเพื่อเป็นการเพิ่มพูนรายได้แก่ผู้ประกอบการในด้านนี้อีกด้วย

ตั้งนั้น ในการทดลองนี้ จึงได้นำปลาสวยงามมาใช้ เป็นวัสดุดีบในการผลิตปلامรคัว โดยกำหนดวัสดุประสนค์สำคัญดังต่อไปนี้ คือ

1. เพื่อศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในกระบวนการผลิตปลาสวยงามคุณ โดยใช้กานมะพร้าว เป็นแหล่งคุณ
2. เพื่อศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในกระบวนการผลิตปลาสวยงามคุณ โดยใช้คุณเหลา
3. เพื่อเปรียบเทียบคุณภาพและการยอมรับปลาสวยงามคุณที่ผลิต โดยใช้คุณเหลาและใช้กานมะพร้าว เป็นแหล่งคุณ
4. เพื่อศึกษาผลการใช้สารกันเสีย และสารกันทึนต่ออายุการเก็บของปลาสวยงามคุณ



ศูนย์วิทยทรัพยากร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย