



บทที่ 1

บทนำ

กะปิ เป็นผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นเมืองที่แพร่หลายในภูมิภาคแถบเอเชียอาคเนย์ เนื่องจากนิยมใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร โดยใช้ปรุงแต่งหรือเป็นเครื่องชูรสอาหารที่บริโภคควบคู่ไปกับข้าว ซึ่งเป็นอาหารหลัก กะปิจึงกลายเป็นอาหารประจำชาติ และมีชื่อเรียกแตกต่างกันออกไป เช่น คนหม่า เรียกว่า Nga-Pi คนเขมรเรียก Prahoc คนลาวเรียก Padec คนเวียดนามเรียก Mam-tep คนมาเลเซียเรียก Balachan หรือ Blacan คนฟิลิปปินส์เรียก Bagoong คนอินโดนีเซียเรียก Trassi-udang คนญี่ปุ่นเรียก Gyumiso (1)

กะปิแม้จะบริโภคครั้งละเป็นจำนวนน้อย แต่จำนวนครั้งที่บริโภคในหนึ่งวันค่อนข้างถี่ เนื่องจากเป็นส่วนประกอบของอาหารหลายชนิด อาทิ เป็นส่วนผสมของน้ำพริกแกง ทำน้ำพริกกะปิ ทลน ข้าคลุกกะปิ ตลอดจนปรุงแต่งในอาหารชนิดต่าง ๆ กะปิเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง คือ มีโปรตีน 15.2% - 28.7% ความชื้น 36.5 - 56.5% เกลือ 15.1 - 23.6% นอกจากนี้ยังมีไขมัน 1.8% คาร์โบไฮเดรต 2.3% เกลือแร่และวิตามิน (2) และนอกจากนั้นยังเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีอายุการเก็บรักษานานเป็นปี อีกทั้งมีสมบัติและลักษณะที่สะดวกต่อการเก็บรักษาและการขนส่งด้วย

ปัจจุบันกะปิมีความสำคัญทางด้านอุตสาหกรรมมากขึ้น เนื่องจากปริมาณการบริโภคสูงขึ้น และประชาชนในประเทศต่าง ๆ โดยเฉพาะในเอเชีย มีความนิยมรับประทานกะปิกันมากขึ้น สถิติการส่งออกจำหน่ายของประเทศไทยสูงขึ้นทุกปี ทำให้การผลิตในประเทศไทยไม่เพียงพอถึงกับต้องมีการนำเข้าจากต่างประเทศ เช่น หม่า และมาเลเซีย เพื่อใช้บริโภคภายในประเทศ ดังสถิติซึ่งกรมศุลกากรได้รวบรวมไว้ในปี 2526 แสดงให้เห็นว่ามีปริมาณการส่งออก 105 ตัน มูลค่าประมาณ 4 ล้านบาท แต่ปริมาณการนำเข้าสูงถึง 17,183 ตัน คิดเป็นมูลค่าประมาณ 45 ล้านบาท (3)

การทำกะปิส่วนใหญ่มักทำตามหมู่บ้านตามจังหวัดชายฝั่งทะเลเพราะหาวัตถุดิบง่ายและวิธีการไม่ยุ่งยาก จึงมักนิยมทำกันเพื่อการบริโภคเองภายในครอบครัวและจำหน่าย วัตถุดิบอาจใช้เคย กุ้ง หรือปลาตัวเล็ก ๆ ที่มีราคาถูก เช่น ปลากระตัก ปลาหลังเขียว และปลาใบญจพรรคม ผสมกับเกลือในอัตราส่วนที่เหมาะสม หมักไว้ 1 คืน นำออกตากแดดจนแห้ง แล้วนำไปบด ตำหรือโขลกให้ละเอียดใส่ภาชนะ เช่น โหล ไท ถังไม้ หรือตุ้มมังกร หมักไว้ประมาณ 3 เดือน ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีกลิ่นรสเฉพาะตัว มีลักษณะค่อนข้างเหนียว สีชมพูเทา สีม่วงเทา สีม่วงแก่ จนถึงสีน้ำตาลขึ้นกับชนิดของวัตถุดิบที่ใช้กะปิเคยจะมีสีสวย และมีกลิ่นหอมมากกว่ากะปิปลาซึ่งมีกลิ่นคาวและสีออกน้ำตาลคล้ำ กะปิเคยจึงเป็นที่นิยมและมีราคาแพงกว่ากะปิปลา

ในปัจจุบันเคยซึ่งเป็นแหล่งโปรตีนที่สำคัญ มีปริมาณการจับได้ไม่แน่นอน เนื่องจากสภาพลมฟ้าอากาศ รวมทั้งวัตถุดิบที่ได้แต่ละครั้งก็มีสภาพความสดต่าง ๆ กัน ขึ้นกับปริมาณที่จับได้ สถานที่ และวิธีการจับ สภาพของแหล่งน้ำ ตลอดจนวิธีการปฏิบัติต่อเคยที่ได้ ทำให้เมื่อนำมาทำเป็นกะปิแล้วคุณภาพแตกต่างกันออกไป

เนื่องจากเกิดความเสื่อมโทรมของสภาพแหล่งน้ำอันเนื่องมาจาก มีการจับสัตว์น้ำมากเกินไป ก่อให้เกิดการผลิต การใช้เครื่องมือประมงไม่ถูกวิธี โดยนำเอาสัตว์น้ำมาใช้ก่อนเวลาอันสมควรทำให้ปริมาณสัตว์น้ำที่จับได้ลดลง ปัจจุบันการพัฒนาอุตสาหกรรมประมงจึงมุ่งอนุรักษ์ และใช้ประโยชน์จากทรัพยากรสัตว์น้ำที่มีอยู่อย่างเต็มที่ การผลิตกะปิจากเคยในปัจจุบันผู้ผลิตส่วนมากผลิตกันตามความชำนาญที่เคยปฏิบัติกันมา ดังนั้นถ้ามีการศึกษาถึงคุณภาพของวัตถุดิบ และขั้นตอนในการผลิตที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ ก็จะเป็นแนวทางในการปรับปรุงกรรมวิธีผลิตให้ได้มาตรฐานขึ้น ทำให้ได้กะปิที่มีคุณภาพแน่นอน ช่วยลดการสูญเสียด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์อื่นเนื่องจากความผันแปรของวัตถุดิบ รวมทั้งสามารถลดระยะเวลาการหมักให้สั้นลง ตลอดจนเป็นข้อมูล เพื่อช่วยในการศึกษามลพิษหมักประเภทอื่น เช่น น้ำปลา ปลาร้า น้ำบูดู ต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาผลของความสดของเคยต่อคุณภาพของกะปิ
2. เพื่อศึกษาปริมาณเกลือและระดับความชื้นที่เหมาะสมในการหมักกะปิโดยใช้เคยที่ระดับ

ความสดต่าง ๆ กัน