บทที่ 1

บทนำ

ปลาหมึกกล้วยแห้ง เป็นผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำตากแห้งที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่ง โดยพบว่า ปลาหมึกกล้วยสดที่ใช้ในการผลิตเป็นปลาหมึกกล้วยแห้ง ปี พ.ศ. 2525 มีปริมาณ 28,460.55 ตัน (1) เพิ่มเป็นปริมาณ 35,233.66 ตัน ในปี พ.ศ. 2526 (2) การผลิตปลาหมึกกล้วยแห้งโดยทั่วไป ยังใช้วิธีตากแดดกลางแจ้งซึ่งเป็นวิธีที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ไม่มีสิ่งใดปกปิด จึงไม่สามารถป้องกันผลิตภัณฑ์จากฝุ่นละออง ทราย แมลงวัน นก หรือสัตว์รบกวนอื่น ๆ นอกจากนี้ในระหว่างการตาก ถ้าบรรยากาศมีความชื้นค่อนข้างสูง หรือมีฝนตก จะทำให้ต้องใช้เวลาในการตากที่นานกว่าปกติ จึงเปิดโอกาสให้เกิดการเจริญของจุลินทรีย์ ก่อให้เกิดการเน่าเสียของปลาหมึกกล้วยได้ (3,4,5,6)

การใช้ตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ เป็นวิธีการหนึ่งที่จะปรับปรุงวิธีการตากแดดกลางแจ้ง ตลอดจนสุขลักษณะและคุณภาพของปลาหมึกกล้วยแห้งให้ดีขึ้น (3-7) และเป็นวิธีที่ประหยัดพลังงาน ไม่จำเป็นต้องใช้เชื้อเพลิงหรือไฟฟ้า (7,8) แต่ใช้พลังงานจากธรรมชาติที่มีอยู่ให้เป็นประโยชน์ ซึ่งสอดคล้องกับแผนเร่งรัดพัฒนาพลังงานทดแทนน้ำมัน (ปี พ.ศ. 2523 - 2532) ของรัฐบาล โดยกำหนดพลังงานแสงอาทิตย์ เป็นพลังงานทดแทนรูปแบบหนึ่งที่จะพัฒนาเพื่อทดแทนพลังงานจากน้ำมัน (9)

โครงการวิจัยนี้เป็นการศึกษาเรื่องการอบแห้งปลาหมึกกล้วย โดยใช้ตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ที่เน้นการใช้ประโยชน์จากพลังงานแสงอาทิตย์ เพื่อการปรับปรุงสุขลักษณะ คุณภาพ และอายุการเก็บของปลาหมึกกล้วยแห้ง และยังได้ศึกษาผลการใช้โปแตสเซียมซอร์เบทในกระบวนการผลิตปลาหมึกกล้วยแห้งรวมทั้งหาภาชนะบรรจุที่เหมาะสม และอายุการเก็บของปลาหมึกกล้วยแห้งอีกด้วย

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย