



หอยเป่าชื่อเป็นหอยทะเลฝาเดียวที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ ได้รับความนิยมในการบริโภคมาก และปัจจุบันกำลังเป็นที่ต้องการของตลาดโลก เนื่องจากหอยเป่าชื่อตามธรรมชาติมีจำนวนไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด ดังนั้นในหลายประเทศจึงเริ่มให้ความสนใจการเพาะเลี้ยงหอยเป่าชื่อเพื่อรองรับความต้องการของตลาด อุตสาหกรรมการเพาะเลี้ยงหอยเป่าชื่อได้มีการพัฒนาและเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว เป็นผลให้คุณภาพหอยเป่าชื่อสูงขึ้น (Oakes and Ponte, 1996)

หอยเป่าชื่อมีกลิ่นรสเฉพาะตัวและเนื้อสัมผัสที่ดี และยังมีจุดเด่นด้านคุณค่าทางโภชนาการสูงอีกด้วย จัดเป็นหนึ่งในสัตว์ทะเลเพียงไม่กี่ชนิดที่มีโปรตีนสูงในขณะที่มีไขมันและแคลอรีต่ำ หอยเป่าชื่อจึงเป็นอาหารยอดนิยมในหลายประเทศ เช่น ญี่ปุ่น จีน เกาหลี ไต้หวัน ประเทศในแถบยุโรปหลายประเทศ รวมทั้งสหรัฐอเมริกา ออสเตรเลีย และแอฟริกาใต้ (จักรพันธ์ กังวาฬ, 2547; สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2547) สำหรับในประเทศไทยยังมีการบริโภคไม่แพร่หลายนัก ส่วนใหญ่บริโภคในระดับภัตตาคาร ซึ่งการบริโภคในรูปแบบหอยเป่าชื่อแปรรูปหรือบรรจุกระป๋องนำเข้าจากต่างประเทศทั้งสิ้น (พชัย ยังปักยี, 2541)

การบริโภคหอยเป่าชื่อในสหรัฐอเมริกามีมูลค่าประมาณ 75 ล้านบาท/ปี ในขณะที่เอเชียมีมูลค่าการบริโภคถึง 7,500 – 10,000 ล้านบาท/ปี (ทศพล ตั้งเต็มศักดิ์, 2545) โดยที่ตลาดผู้บริโภคหลักอยู่ที่ประเทศญี่ปุ่น ประเทศจีน รวมทั้งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศจีนเป็นตลาดผู้บริโภคใหญ่ที่สุด ซึ่งการบริโภคส่วนมากเป็นรูปแบบของผลิตภัณฑ์หอยเป่าชื่อกระป๋อง ถึงแม้ว่าตลาดหอยเป่าชื่อกระป๋องจะดีกว่าผลิตภัณฑ์รูปแบบอื่นในด้านราคา แต่เป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบที่มีส่วนแบ่งตลาดใหญ่ที่สุดในด้านปริมาณ (Oakes and Ponte, 1996)

ปัจจุบันในประเทศไทยมีการส่งเสริมการเพาะเลี้ยงหอยเป่าชื่อเชิงพาณิชย์เพิ่มมากขึ้น ซึ่งพันธุ์ *Haliotis asinina* มีความเป็นไปได้ทางธุรกิจค่อนข้างสูง เนื่องจากเป็นสายพันธุ์ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในเขตเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งตรงกับความต้องการของตลาดบางประเทศที่นิยมบริโภคหอยเป่าชื่อขนาดเล็ก เช่น ไต้หวัน รวมทั้งมีสัดส่วนของเนื้อที่ใช้เป็นอาหารมาก และมีอัตราการเจริญเติบโตสูงที่สุดเมื่อเทียบกับหอยเป่าชื่อทุกชนิดทั่วโลก จึงเป็นเป้าหมายสำคัญที่จะพัฒนาการเพาะเลี้ยงหอยเป่าชื่อสายพันธุ์ไทยสู่ตลาดโลกเชิงพาณิชย์ต่อไป (จักรพันธ์ กังวาฬ, 2547; ทศพล ตั้งเต็มศักดิ์, 2545; Jarayabhand and Paphavasit, 1996)

ปัจจุบันประเทศไทยสามารถผลิตหอยเป่าชื่อเข้าสู่ตลาดโลกได้ปริมาณถึง 500 – 1,000 ตัน/ปี คิดเป็นมูลค่าประมาณ 1,500 – 3,000 ล้านบาท (จักรพันธ์ กังวาฬ, 2547) ดังนั้นหากประเทศไทยนำหอยเป่าชื่อสายพันธุ์ไทยจากการเพาะเลี้ยงเชิงพาณิชย์ภายในประเทศมาแปรรูปเป็น

ผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ให้มีความหลากหลายมากขึ้น เป็นอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคในภาวะเศรษฐกิจและวิถีชีวิตที่เร่งรีบ โดยบรรจุในภาชนะบรรจุที่ช่วยอำนวยความสะดวก ปลอดภัย และสามารถเก็บรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ไว้ได้นานที่อุณหภูมิห้อง โดยไม่ต้องแช่เย็นเช่นเดียวกับอาหารกระป๋องนั้น นอกจากนี้จะมีส่วนช่วยสนับสนุนการเพาะเลี้ยงให้ผู้เพาะเลี้ยงมีตลาดเพิ่มมากขึ้น เพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์และเพิ่มมูลค่าให้กับหอยเป่าฮื้อแล้ว ยังสามารถผลิตเป็นสินค้าส่งออกเพื่อนำรายได้เข้าสู่ประเทศอีกทางหนึ่งด้วย

งานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ซूपหอยเป่าฮื้อ โดยบรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิทชนิดรีทอร์ตเพาซ์ ให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และสามารถเก็บรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ไว้ที่อุณหภูมิห้องได้นาน เพื่อเป็นแนวทางในการผลิตเชิงพาณิชย์ต่อไป