

## บทนำ

ผลิตภัณฑ์ประมงทะเลเป็นผลิตภัณฑ์อีกประเภทหนึ่งที่มีการบริโภคกันอย่างแพร่หลาย อาจเนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ซึ่งส่วนใหญ่คือปลา เป็นวัตถุดิบที่มีคุณค่าทางอาหารสูง รูปแบบของผลิตภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ที่มีการแปรรูป เช่น อาหารทะเลแช่เยือกแข็ง อาหารทะเลบรรจุกระป๋อง ผลิตภัณฑ์ซูริมิ เนื้อปลาบด ลูกชิ้นปลา เป็นต้น สำหรับผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลาจัดเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมผู้บริโภคทั่วไป โรงงานผลิตลูกชิ้นปลาในประเทศไทยมีประมาณ 100 โรง ผลิตได้ถึง 5 ล้านล้านลูก / วัน โดยใช้วัตถุดิบปลามากกว่า 12,500 ตันต่อปี (Jingwan, 1985) วัตถุดิบที่นิยมนำมาใช้ทำลูกชิ้นปลาควรเป็นปลาที่ให้ความเหนียว ได้แก่ ปลาอินทรี ปลาตาบลาว ปลาทราย และปลาสดาด แต่มีราคาแพง ในทางอุตสาหกรรมมักจะใช้ปลาที่มีราคาถูก เป็นปลาไหลทะเล ปลาฉลาม ปลาแดง ปลาตาโต ปลาน้ำดอกไม้ ปลาทรายแดง ปลาปากคม โดยปลาส่วนใหญ่มักจะผสมกันอัตราส่วน 50 : 50 ส่วนผสมหลักในการทำลูกชิ้นปลา ได้แก่ เนื้อปลา กะลื้อ น้ำ และแป้งชนิดต่างๆ (กรมประมง, 2529)

ปลาช่อนทะเล (Cobia) ชื่อวิทยาศาสตร์ *Rachycentron canadum* มีลักษณะลำตัวเพรียวยาวทรงกระบอก มีเนื้อมาก เนื้อมีสีขาว ไม่ค่อยนิยมนำมาแปรรูปอาหารบริโภคในลักษณะการแกง การต้มยำ หรือทอด แต่ส่วนใหญ่ที่ผู้บริโภคมักจะซื้อสดและนำมาตากแห้งทอดรับประทานร่วมกับข้าวต้มหรือข้าวสวย ดังนั้น จึงมีแนวความคิดนำปลาชนิดนี้มาผลิตเป็นลูกชิ้นปลาช่อนทะเลแช่เยือกแข็ง เพราะเป็นปลาที่มีเนื้อปริมาณมาก ตลอดจนมีรสชาติดี ราคาไม่แพงมาก เพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการผลิต หรือพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้านรสชาติ สี ลักษณะปรากฏ เนื้อสัมผัส เพื่อใช้ปรับปรุงคุณภาพการผลิตผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลาที่มีคุณภาพ มีความปลอดภัย สุ่มมาตรฐานสากลในระดับโรงงานอุตสาหกรรมอาหารต่อไป

วัตถุประสงค์ในการทำวิจัยครั้งนี้ คือ

1. เพื่อพัฒนาสูตรและปรับปรุงวิธีการผลิตลูกชิ้นปลาแช่เยือกแข็งจากปลาช่อนทะเลให้มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย มีรสชาติดี
2. สามารถนำปลาที่มีเนื้อมาก มีสีขาว มาพัฒนาและใช้ประโยชน์พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลา ซึ่งจะให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น
3. เพื่อเป็นแนวทางให้มีโอกาสนำปลาช่อนทะเลมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ ได้หลากหลายชนิด