

บทนำ

ผลิตภัณฑ์ประมงทะเลเป็นผลิตภัณฑ์อีกประเภทหนึ่งที่มีการบริโภคกันอย่างแพร่หลาย อาจจะเนื่องจากวัตถุคุณที่ใช้ในการปรุงเป็นผลิตภัณฑ์ซึ่งส่วนใหญ่คือปลา เป็นวัตถุคุณที่มีคุณค่าทางอาหารสูง รูปแบบของผลิตภัณฑ์ของผลิตที่มีการปรุง เช่น อาหารทะเล เช่น กุ้งเผา เช่น อาหารทะเลบรรจุกระป๋อง ผลิตภัณฑ์ซึ่งมีเนื้อปลาสด ลูกชิ้นปลา เป็นต้น สำหรับผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลาจัดเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมผู้บริโภคทั่วไป โรงงานผลิตลูกชิ้นปลาในประเทศไทย มีประมาณ 100 โรง ผลิตได้ถึง 5 ล้านถั่นล้านถั่น / วัน โดยใช้วัตถุคุณปามากกว่า 12,500 ตันต่อปี (Jingwan, 1985) วัตถุคุณที่นิยมน้ำมานำมาใช้ทำลูกชิ้นปลาควรเป็นปลาที่ให้ความเหนียว ได้แก่ ปลาอินทรีย์ ปลาดานลาว ปลากราย และปลาสลาด แต่มีราคาแพง ในทางอุตสาหกรรมมักจะใช้ปลาที่มีราคาถูก เป็นปลาไหลทะเล ปลาฉลาม ปลาแดง ปลาตาโต ปลาน้ำดอกไม้ ปลาทรายแดง ปลาปากคม โดยปลาส่วนใหญ่นักจะผสมกันอัตราส่วน 50 : 50 ส่วนผสมหลักในการทำลูกชิ้นปลา ได้แก่ เนื้อปลา เกลือ น้ำ และแป้งชนิดต่างๆ (กรมประมง, 2529)

ปลาช่อนทะเล (Cobia) ชื่อวิทยาศาสตร์ *Rachycentron canadum* มีลักษณะลำตัวเพรียว ยาวทรงกระบอก มีเนื้อมาก เนื้อมีสีขาว ไม่ค่อยนิยมน้ำมานำมาปรุงอาหารบริโภคในลักษณะการแกง การต้มยำ หรือทอด แต่ส่วนใหญ่ที่ผู้บริโภคก็จะซื้อสดและนำมาตากแห้งทอดรับประทานร่วมกับข้าวต้มหรือข้าวสวย ดังนั้น จึงมีแนวความคิดนำปลาชนิดนี้มาผลิตเป็นลูกชิ้นปลาช่อนทะเลเช่นเดียวกัน เช่นเดียวกัน เพราะเป็นปลาที่มีเนื้อปริมาณมาก ตลอดจนมีรสชาติดี ราคาไม่แพงมาก เพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการผลิต หรือพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้านรสชาติ สี ลักษณะปราณี เนื้อสัมผัส เพื่อใช้ปรับปรุงคุณภาพการผลิตผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลาที่มีคุณภาพ มีความปลอดภัย สู่มาตรฐานสากลในระดับโรงงานอุตสาหกรรมอาหารต่อไป

วัตถุประสงค์ในการทำวิจัยครั้งนี้ คือ

- เพื่อพัฒนาสูตรและปรับปรุงวิธีการผลิตลูกชิ้นปลาเช่นเดียวกันจากปลาช่อนทะเลให้มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย มีรสชาติดี
- สามารถนำปลาที่มีเนื้อมาก มีสีขาว มาพัฒนาและใช้ประโยชน์พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลา ซึ่งจะทำให้มีคุณภาพเพิ่มขึ้น
- เพื่อเป็นแนวทางให้มีโอกาสนำปลาช่อนทะเลมาปรุงเป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ ได้หลากหลายชนิด