



คุณภาพของน้ำปลา

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อมวลชน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

จากที่ได้มีโอกาสเดินทางไปเป็นวิทยากร ในจังหวัดต่าง ๆ ก็ได้เก็บรวบรวมคำถามที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรต้องการทราบมาตอบในกรอบของโครงการฯ ก็คงทยอยตอบไปเพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้ทราบด้วย มีบางท่านโทรศัพท์มาพูดคุยด้วยเพื่อขอคำปรึกษาความรู้ทางวิชาการก็มีหลายคนไม่ต้องทำงาน และทำให้เพื่อน ๆ อาจารย์เสียโอกาสในการใช้โทรศัพท์ เพราะเป็นคำถามยาวและพูดคุยกันนาน ทำให้ต้องตัดบทไปก็ดั่งขอร้อง บางท่านก็โทรศัพท์มารบกวนที่บ้าน เพราะไม่สะดวกในการติดต่อสถานที่ทำงาน หากเป็นคำถามสั้น ๆ ก็ยินดีตอบ แต่ถ้าพูดคุยกันนานก็ดูจะไม่เหมาะสม เพราะที่บ้านก็มีหลายคนต้องใช้โทรศัพท์เช่นกัน คงต้องหาทางออกที่เหมาะสมต่อไป

น้ำปลาก็เป็นอีกผลิตภัณฑ์หนึ่งที่มีการผลิตระดับอุตสาหกรรมครัวเรือน เพื่อเสริมรายได้แก่ครอบครัว โดยเฉพาะกลุ่มเกษตรกรที่คิดขายฝั่งทะเล นอกจากผลิตเพื่อบริโภคเองในครัวเรือนก็ยังมีส่วนเหลือไว้จำหน่ายอีกด้วย มีแม่บ้านหลายกลุ่มต้องการทราบคุณภาพของน้ำปลา จึงขอตอบพอเป็นสังเขปดังนี้ น้ำปลาหมายถึงผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวรสเค็ม ไร้ปรุงแต่งกลิ่นรสของอาหาร มี 3 ชนิด คือ น้ำปลาแท้ ได้จากการหมัก หรือย่อยปลา, น้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นที่ไม่ใช่ปลา และน้ำปลาผสมซึ่งรวมถึงน้ำปลาที่ปรุงแต่งกลิ่นรสด้วย

น้ำปลาแท้และน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นซึ่งไม่ใช่ปลา ต้องมีคุณภาพดังนี้ มีสีกลิ่น และรสชาติตามธรรมชาติของน้ำปลาที่ได้จากการหมัก น้ำปลาที่ดีต้องใสไม่มีตะกอน หากตรวจสอบคุณภาพจะพบตะกอนได้ไม่เกิน 0.1 กรัม ต่อ น้ำปลา 1 ลิตร มีปริมาณเกลือแกงไม่น้อยกว่า 200 กรัม ต่อ น้ำปลา 1 ลิตร มีปริมาณไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า 9 กรัม ต่อ น้ำปลา 1 ลิตร ในจำนวนนี้มีปริมาณไนโตรเจนที่ได้จากกรดอะมิโนไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 และไม่เกินร้อยละ 60 ของปริมาณไนโตรเจนทั้งหมด มีการควบคุมปริมาณกลูตามิกต่อไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า 0.4 และไม่เกิน 0.6 ห้ามเจือสีใด ๆ ยกเว้นสีจากน้ำตาลเคี้ยวไหมหรือสีคาราเมล และห้ามผสมสารที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

อย่างไรก็ตาม น้ำปลาผสมเป็นน้ำปลาที่มีการผสมน้ำปลาที่หมักรุ่นต่าง ๆ มาผสมในสัดส่วนต่าง ๆ กัน มีการปรุงแต่งกลิ่นรสของน้ำปลา และเป็นน้ำปลาที่มีการวางจำหน่ายในท้องตลาด ได้กำหนดคุณภาพเช่นเดียวกับที่กล่าวมาข้างต้น แต่ได้กำหนดปริมาณไนโตรเจนทั้งหมด ไม่น้อยกว่า 4 กรัม ต่อ น้ำปลา 1 ลิตร กำหนดกรดกลูตามิกต่อไนโตรเจนทั้งหมด ไม่น้อยกว่า 0.4 และไม่เกิน 1.3 นอกนั้นเป็นไปตามข้อกำหนดของน้ำปลาแท้ และน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น