

ปลาร้าสำเร็จรูป (Instant Pla-ra)

ปลาร้า เป็นอาหารหมักพื้นบ้านที่นิยมบริโภคกันมากในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคกลาง นอกจากนี้ยังมีการส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศ เช่น สหรัฐอเมริกา และแถบยุโรป การผลิตปลาร้าสำเร็จรูป เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่าจากปลาร้า เพื่อให้มีรูปแบบของสินค้าหลากหลาย ง่ายต่อการขนส่ง และพร้อมที่จะนำไปบริโภค ปลาร้าสำเร็จรูปโดยส่วนใหญ่มักผลิตเป็นปลาร้าผง หรือปลาร้าก้อน หรืออาจมีการผสมเครื่องปรุง และข้าวคั่ว เพื่อเพิ่มให้มีรสชาติที่หลากหลาย กระบวนการผลิตปลาร้าผงและก้อนทำโดยนำปลาร้าที่หมักได้ที่แล้วมาผ่านกระบวนการให้ความร้อนสูง เพื่อให้ก้างปลาร้ามีขนาดเล็ก นำไปเคี้ยวให้น้ำงวด แล้วนำไปอบ อัดเป็นก้อน เพื่อทำเป็นปลาร้าก้อน ห่อด้วยพลาสติก และอลูมิเนียมฟอยล์ สำหรับปลาร้าผง จะต้องนำเอาอบแห้งให้เป็นผงก่อนบรรจุขวดแก้วหรือถุงพลาสติก ปลาร้าผงที่ได้จะมีความชื้นประมาณร้อยละ 7 ขณะที่ปลาร้าก้อนจะมีความชื้นประมาณร้อยละ 30 ปลาร้าก้อนและผงนี้

สามารถนำไปทำอาหารได้หลายชนิด เช่น ปลาร้าทรงเครื่อง น้ำพริกปลาร้า แจ่วปลาร้า ขนมจีนแกงป่า เป็นต้น ในการนำไปใช้เพียงแต่ละลายปลาร้าผงหรือก้อนลงในอาหารเท่านั้น นอกจากนี้ยังมีการผลิตเป็นปลาร้าผงหรือก้อนผสมเครื่องปรุงหรือข้าวคั่ว โดยปลาร้าผงหรือก้อนผสมเครื่องปรุง ทำโดยนำเครื่องปรุง เช่น กระชาย ตะไคร้ ข่า มะขามและเห็ดแล้วนำไปผ่านการให้ความร้อนสูงพร้อมปลาร้าดิบ จากนั้นจึงนำไปเคี้ยวจนงวดแล้วนำไปอบทำเป็นก้อนหรือผงต่อไป ปลาร้าผสมเครื่องปรุงนี้เหมาะสำหรับทำปลาร้าหลนหรือน้ำยา เพียงแค่นำไปละลายในกะทิเท่านั้น สำหรับปลาร้าก้อนและผงผสมข้าวคั่ว ทำโดยนำปลาร้าที่ผ่านความร้อนที่ทำให้ก้างนิ่มแล้วนำไปผสมข้าวคั่ว แล้วจึงนำไปอบ 50 องศาเซลเซียส นาน 16 ชั่วโมง แล้วนำไปป่นเป็นผง สำหรับปลาร้าก้อนนำส่วนผสมทั้งหมดไปอบประมาณ 10 ชั่วโมง จึงนำไปขึ้นรูปเป็นก้อน ปลาร้าผสมข้าวคั่วนี้เหมาะสำหรับนำไปทำอาหารประเภทแกงฮาง หรือหมกเนื้อ โดยสามารถนำไปใช้ได้ทันที.

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์