

ปลาแดดเดียว (Sen-dried fish)

ปลาแดดเดียว หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาสดทั้งตัวหรือที่ตัดแต่งแล้ว ล้างให้สะอาดอาจมีการปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรส เครื่องเทศ และสมุนไพร เช่น น้ำตาล น้ำปลา น้ำผึ้ง เกลือ กระเทียม พริกไทย พะโล้ หมักให้เข้ากัน ทำให้แห้งโดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์ ระยะเวลาตากแห้ง ตั้งแต่แดดเริ่มขึ้นถึงเวลาประมาณ 11.00 น. ให้กลับข้างจนถึงเวลาประมาณ 15.00 น. จึงเก็บปลาลงแข่งเรียงให้ดี ลักษณะนี้เรียกว่า ปลาแดดเดียว ซึ่งเนื้อจะนุ่ม ถ้าต้องการปลาแห้งเร็วกว่านี้ ตากต่อจนถึงเย็นแล้วใช้พลาสติกคลุมไว้ตลอดคืน รุ่งเช้าเอาผ้าพลาสติกออกตากต่อจนถึงเย็น โดยกลับปลาในตอนกลางวันเช่นเดิม ปลาชนิดนี้เรียกว่าปลาสองแดด เนื้อจะแห้งแข็ง เวลาทอดจะกรอบเคี้ยวได้เกือบหมดทั้งตัว

ลักษณะของปลาแดดเดียวที่ดีต้องมีกลิ่นรสตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นเน่า ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอม เช่น เส้นผม แมลง ไม่มีการใช้สีสังเคราะห์ สามารถใช้วัตถุเจือปนอาหาร ได้แก่ กรดเบนโซอิก เกลือของกรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก เกลือของกรดซอร์บิก แต่ในปริมาณอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือรวมกันได้ ไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ความชื้นของปลาแดดเดียวที่ดีต้องไม่เกินร้อยละ 65 โดยน้ำหนักมีจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ไม่เกิน 1×10^6 โคลิฟอร์มต่อตัวอย่าง 1 กรัม ต้องไม่พบ *Staphylococcus aureus* และมี *Escherichia coli* โดยวิธี MPN ต้องน้อยกว่า 3 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม สำหรับยีสต์และราจะต้องพบไม่เกิน 200 โคลิฟอร์มต่อตัวอย่าง 1 กรัม.

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

AJINOMOTO

<http://www.ajinomoto.co.th>