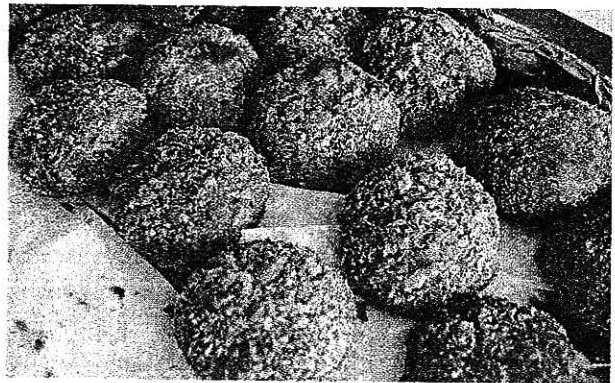
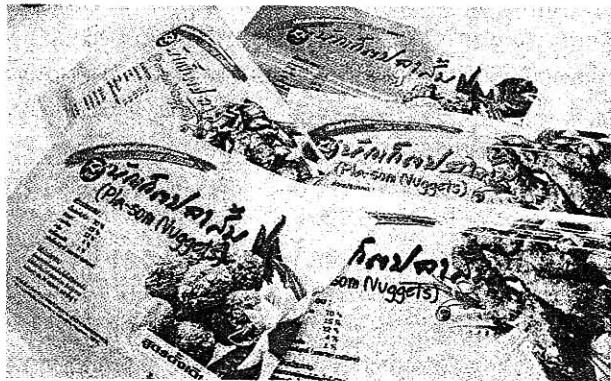


‘นักเกิดปลาส้ม’ นวัตกรรมอาหารไทยสู่สากล



“นักเกิดปลาส้ม” เป็นนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารล่าสุดจาก โครงการ IFRPD : ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม โดยได้ศึกษาวิจัยการใช้เกลือโซเดียมคลอไรด์ นำมาผลิตปลาส้มและพัฒนาปลาส้มในรูปแบบนักเกิด ซึ่งเป็นปลาส้มที่มีคุณภาพดี ใช้เวลาหมักสั้น ลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค เป็นผลิตภัณฑ์อาหารหมักที่ได้มาตรฐานสากล และยังเป็นทางเลือกที่เพิ่มมูลค่าให้กับปลาส้มด้วย

นายประมวล ทรายทอง และคณะวิจัย จากฝ่ายอุตสาหกรรมประมง สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เผยว่า ปลาส้มเป็นผลิตภัณฑ์อาหารหมักของไทยที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์และยังเป็นที่นิยมของคนทุกภาค มีคุณค่าทางโภชนาการสูง แต่การหมักปลาส้มมักมีปัญหาเรื่องความเสี่ยงของผลิตภัณฑ์ และความไม่สม่ำเสมอของคุณภาพและรสชาติเนื่องจากการหมักต้องอาศัยเชื้อจุลินทรีย์ตามธรรมชาติ

ดังนั้น คณะวิจัยจึงคิดโครงการศึกษาวิจัยเกลือโซเดียมคลอไรด์ เพื่อนำมาผลิต

ปลาส้มและพัฒนาปลาส้มในรูปแบบนักเกิด โดยใช้เทคโนโลยีการหมักและคัดเลือกเชื้อจุลินทรีย์ที่มีคุณสมบัติดีมาใช้ทดแทนการหมักที่อาศัยเชื้อตามธรรมชาติ ซึ่งพบว่าเมื่อเติมเกลือโซเดียมคลอไรด์ในกระบวนการหมักปลา

ส้มจะช่วยเพิ่มปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ที่ต้องการ ส่งผลให้เกิดการหมักที่ดีและใช้เวลาหมักสั้น ได้ปลาส้มที่มีคุณภาพดีสม่ำเสมอและปลอดภัย ช่วยประกันคุณภาพและลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค

ผลิตภัณฑ์ “นักเกิดปลาส้ม” (Plaa-som Nuggets) เป็นการแปรรูปปลาส้มให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่สะดวกในการรับประทาน เพิ่มความน่าสนใจและยกระดับอาหารไทยสู่อาหารจานด่วนที่มีคุณค่าทางอาหาร สำหรับวิธีการทำนักเกิดปลาส้มนั้นเริ่มด้วยการนำเนื้อปลาส้มมาบดละเอียดปรุงรสด้วยเครื่องเทศตามสูตรต่าง ๆ แล้วนำไปขึ้นรูปเป็นชิ้นขนาดพอเหมาะ

จากการปรุงรสนี้ในห้องปฏิบัติการได้ทดลองทำนักเกิดปลาส้มสูตรผสมจึงสด

สูตรผสมพริกแกง สูตรผสมพริกไทยดำ สูตรผสมตะไคร้ และสูตรผสมกระชาย จากการวิจัยพบว่าสามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นักเกิดปลาส้มพร้อมบริโภคในกล่องบรรจุภัณฑ์ได้นานกว่า 6

เดือน ที่ -20°C ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสจากผู้บริโภคด้านรสชาติ กลิ่น รส และคุณภาพโดยรวม เป็นที่ยอมรับอย่างดีจากผู้บริโภคเมื่อเปรียบเทียบกับปลาส้มที่หมักโดยวิธีธรรมชาติ และยังเป็นที่ยังคงถูกใจผู้บริโภคด้วยเพราะเป็นรูปแบบใหม่ของผลิตภัณฑ์จากปลาส้ม

ปลาส้มที่ได้จากการหมักโดยใช้เกลือโซเดียมคลอไรด์แล้วพัฒนาเป็นนักเกิดนี้ นับว่าเป็นการสร้างนวัตกรรมอาหารไทยสู่สากลอย่างแท้จริง เหมาะกับยุคสมัยเนื่องจากให้ความสะดวกในการรับประทาน มีคุณค่าทางโภชนาการ ดีต่อสุขภาพ เป็นอาหารจานด่วนที่ดีมีประโยชน์ และไม่อ้วนด้วย

ผู้ที่สนใจข้อมูลการทำนักเกิดปลาส้ม หรือรายละเอียดเกี่ยวกับการใช้เกลือโซเดียมคลอไรด์หมักปลาส้ม ติดต่อได้ที่ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โทรศัพท์ 0-2942-8629-35.