

## ยกระดับกะปีไทยส่งไปนอก



สมอ สาร ฉบับนี้มีข่าวดีสำหรับผู้ชอบรับประทานน้ำพริกกะปี และผู้ผลิตกะปีทั้งหลาย เหราะสนบ. จะยกระดับกะปีไทยส่งไปนอก อ่านรายละเอียดได้จากเรื่องหน้าหนึ่งของเล่มนี้ และในฐานะของผู้ชื่อและผู้บริโภค ต้องอ่านงานวิจัย เกี่ยวกับพฤติกรรมการซื้อของผู้บริโภคฯ ของผู้ช่วยศาสตราจารย์กฤษณา รัตนพุกษ์ และ เรื่องผู้บริโภคภาคหัวใจจาก เครื่องหมายที่แสดงบนสินค้า นอกจากนี้ยังมีเรื่อง ไทยรับมาตรฐานอาหารลายรังสีแบบนิข้อมแม้ และ เรื่องข้อมูลด้านสารพิษจาก เชื้อรา รวมทั้งเรื่องของรสดูอ้างอิง วัสดุมาตรฐานเพื่อกำจัดเชื้อรา ลดทดสอบ และมาตรฐานฉบับภาษาอังกฤษ เพิ่มเติม พร้อมด้วยคอลัมน์ประจำต่างๆ เช่น เดิม

พบกันใหม่ฉบับต่อไป  
สวัสดีค่ะ

**คณะผู้จัดทำ**

**สมอ สาร**  
เพื่อเผยแพร่ว่างานเกี่ยวกับการมาตรฐาน  
จัดทำโดย

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม  
กระทรวงอุตสาหกรรม

ถนนพระรามที่หก พญาไท  
กรุงเทพฯ 10400  
โทรศัพท์ 246-1174-6

ในการตัดสินใจซื้อส่วนใหญ่ให้รีบซื้อก่อนจาก  
เอกสารฉบับนี้ โปรดระบุชื่อเอกสารนี้ด้วย

เมื่อหุดถึง กะปี หลายท่าน เป็นดังนี้ ก็ถึง น้ำพริก-ปลาทู ขึ้นมาทันที เพราะ เป็นอาหารพื้นบ้านที่ปัจจุบัน กินอร่อย เรียกน้ำย่อยได้ดี ถ้าหากว่าอาหารมีอะไรให้เม้น้ำพริก-กะปี-ปลาทูหอด ก็จะกลایเป็นมืออร่อยที่ทำให้หลายคนต้องเดินข้าวกันเลยทีเดียว การบริโภคกะปีแต่ละครั้งถือเป็นจำนวนน้อย แต่จำนวนครั้งที่บริโภคค่อนข้างถี่ เพราะฉนอกจาก เราจะนำกะปีไปทำ เป็นน้ำพริกดังกล่าว แล้ว เราอย่างใช้กะปี เป็นส่วนผสมสำคัญของน้ำพริกแกงต่าง ๆ ใช้ปูรุ่งอาหารชนิดอื่น ๆ เช่น กะปีหมู กะปีตัว ข้าวคลุกกะปี ฯลฯ

กะปีมีคุณค่าทางโภชนาการสูง และเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีอายุการเก็บรักษานาน เป็นปี อีกทั้งยังมีลักษณะที่สอดคล้องต่อการเก็บรักษา และการขนส่ง ดังนั้นกะปีจึงนิยมมากจากจะ เป็นผลิตภัณฑ์อาหารพื้นเมืองของไทยแล้ว ยังเป็นที่นิยมบริโภคกันแพร่หลายในประเทศไทย ต่าง ๆ แคมเบodia กเนย อีกด้วยโดยการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร ใช้ปูรุ่งแตงหรือเป็นเครื่องซุรหรสาหาร และมีชื่อเรียกต่างกันออกไป เช่น พม่าเรียกว่า Nga-Pi เมียนมาร์เรียกว่า Prahoc ลาวเรียกว่า Padec เวียดนามเรียก Mam-tep มาเลเซียเรียก Balachan หรือ Blacon ศิลปินส์เรียก Bagoong อินโดนีเซียเรียก Trassi-udang และญี่ปุ่นเรียกว่า Gymiso เป็นต้น

### การผลิตกะปี

การทำกะปีส่วนใหญ่จะมีแหล่งผลิตอยู่ตามหมู่บ้านในและชั้นหัวด้วยได้ง่าย และวิธีการไม่ยุ่งยาก แต่เดิมนิยมทำกันเพื่อการบริโภคภายในครอบครัว ต่อมาจึงได้ผลิตเพื่อจำหน่ายด้วย

กะปี เป็นผลิตภัณฑ์ที่อาศัยเย็นไขม์จากเยื่อเตยและจากส่วนประizable ในตัวเอง เป็นตัวการทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในกระบวนการการทำฟัก จึงต้องใช้วัตถุน้ำทึบตัวเพื่อจะได้อาหารน้ำย่อยไปรดตันที่ตัวและหมักโดยผสมกับเกลือ เพียงอย่างเดียว วัตถุน้ำทึบที่ใช้ในการผลิตกะปีมีหลายชนิดได้แก่

1. เคย เป็นสัตว์น้ำ เค้มชนิดนึงจัดอยู่ในพวก planktonic shrimp (shrimp-like plankton) มีรูปร่างลักษณะ เน่า-deiyak กับกุ้งแต่ตัว เล็กกว่าลำตัวยาวประมาณ 1-2 เซนติเมตร ชอบหากินเป็น群 ใกล้ช้ายังหัวและโดยทั่วไปจะอยู่ห่างจากฝั่งไม่เกิน 2 กิโลเมตร ชอบลอยตัวขึ้นมา เทื่อน้ำและจะเคลื่อนที่เลี้ยงไปตามแนวชายฝั่ง ทำให้สามารถมองเห็นเป็น群ได้ดีมาก

## ผู้ดูแลเรือ เคยที่ใช้ทำกะปิ แบ่ง เป็น

- เคยหอย
- เคยตากดำ
- เคยสาลี
- เคยสัมโภ
- เคยเมือง
- เคยกุเลา

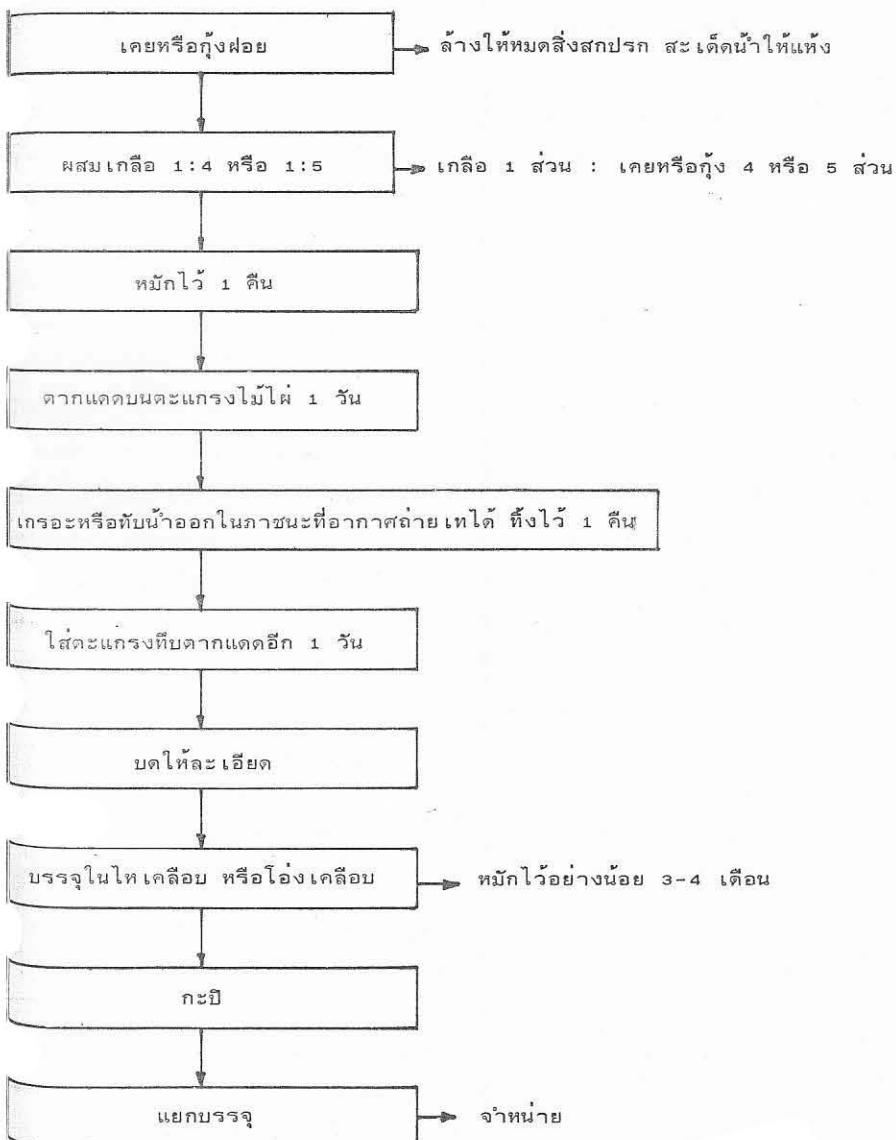
2. กุ้ง เป็นสัตว์น้ำ เค็ม เช่นเดียวกัน กะจฉำทำจากกุ้งที่ปีบขนาดเล็กๆ ส่วนใหญ่จะมากและเป็นชัยฝั่งทะเล เช่นกัน นอกจากนี้ยัง กะจฉำใช้กุ้งฝอยตัวเล็กๆ ที่อยู่ตามคุกคลองน้ำ กับปลาน้ำจืด ปลาสร้อยตัวเล็กๆ มาเคล้า กะจฉำกันได้ เช่นกัน แต่กะปิที่ขึ้นเชื่อว่าดีนิยม กะจฉำและเชื่อกันว่าอร่อยนั้น ต้องทำจาก กุ้ง



## หลักในการผลิตกะปิที่ดี

1. เคยหรือกุ้งที่ใช้ควรสดสะอาด และ เผือกสิ่งเจือปนอื่น ๆ ออกให้หมด
2. เคล้าเกลือกับเคยหรือกุ้งให้ทั่วทั้งกะปิ ใช้เกลือเม็ด
3. ใส่เกลือในปริมาณที่พอเพียงกับการ เน่าเสีย
4. เคยหรือกุ้งที่เคล้าเกลือแล้ว ควรจะ เกราะหรือหอบน้ำในภาชนะที่อากาศถ่าย เทไประหว่างการทำ
5. เคยหรือกุ้งที่เกราะแล้ว ควรมีการนำ ออกตากแดดก่อนการทำมั่ว
6. การอัด เคยหรือกุ้งที่บดแล้ว เพื่อหมักควร อัดให้แน่น พยายามอย่าให้มีช่องว่าง ของอากาศอยู่ภายใน เพราะจะทำให้ ได้กะปิที่มีกลิ่นไม่ดี
7. ควรหมักในภาชนะเคลือบเช่น หิน หรือ ดุ้ม และมีการกันแมลงเข้าโดยใช้ดักปัก ให้ด้วยใบมะพร้าว และไม้ไผ่ คลุมด้วย ผ้าขาวบางอีกชั้นหนึ่ง
8. กะปิที่ดีควรได้รับการทำหมักอย่างน้อย 3 เดือน
9. กะปิที่ดีไม่ควรใช้สีผสม
10. การบรรจุกะปิเพื่อจำหน่าย ควรอัดกะปิ ในภาชนะบรรจุให้แน่นอย่างให้มีช่องว่าง ของอากาศอยู่ในภาชนะบรรจุ เพราะ จะทำให้กะปิเสีย และควรระดูพาราฟิน ทับหน้าบานก่อนปิดฝาตัวอย่าง

## กรรมวิธีการผลิต



**มาตรฐานกะปิ:** ยกระดับคุณภาพกะปิไทย สร้างปีกอก

ในปัจจุบันกะปิมีความสำคัญทางด้าน อุตสาหกรรมมากขึ้น เนื่องจากปริมาณการ บริโภคสูงขึ้น และได้รับความนิยมบริโภคกัน มากขึ้นในประเทศไทยต่าง ๆ แบบเชิงอาชีว เนย์ ทำให้สติ๊กกะปิไทยออกไปจำหน่าย ทั่วโลก ซึ่งต่างประเทศสูงชั้นทุกปี การผลิต เพื่อการบริโภคภายในประเทศไม่เพียง พอกับความต้องการ มีการนำเข้ามาจาก ประเทศเพื่อนบ้าน เช่น พม่า และมาเลเซีย เพราะการท่ากะปิจากเคยที่มีผู้ผลิตในประเทศไทย ส่วนมากนั้นจะผลิตกันตามความชำนาญที่ เคยปฏิบัติกันมาซึ่งไม่สอดคล้องกับการพัฒนา อุตสาหกรรมการประมง ดังนั้น หากมีการ

(อ่านต่อหน้า)

ศึกษาถึงคุณภาพของวัสดุคิบ และขั้นตอนในการผลิตที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ ก็จะเป็นแนวทางในการปรับปรุงกรรมวิธีการผลิตให้ได้มาตรฐานอีกขั้น ทำให้ได้ภูมิปัญญาพัฒนา แน่นอน ช่วยลดภาระสูญเสียด้านคุณภาพของวัสดุคิบประกอบกับการทำทันท่วงที่ผลิตภัณฑ์จะช่วยส่งเสริมอุดสาหกรรมประเทกนีให้มีคุณภาพดี ได้รับความเชื่อถือ และเป็นที่ยอมรับจากผู้บริโภคจากทั่วโลกในประเทศไทยและต่างประเทศยังขึ้น

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุดสาหกรรม (สมอ.) จึงได้ดำเนินการกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุดสาหกรรม กะปี ชั้น เพื่อให้เป็นแนวทางในการควบคุมคุณภาพตั้งแต่ต้น เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคและก่อให้เกิดความมั่นใจแก่ผู้ซื้อมากยิ่งขึ้นด้วย ร่างมาตรฐานฯ กะปี กำหนดคุณลักษณะที่ต้องการ วัสดุ เจือปนในอาหาร สารปนเปื้อน สุขลักษณะ การบรรจุ เครื่องหมายและฉลาก การซักด้วยย่างและเก็บตัดสินและการทดสอบกะปี ที่ทำจาก เคย ได้รับครอบคลุมถึง กะปีที่ทำจากปลา กะบี เคย ผสมกะปีปลา และกะปีผสมอีก 2 ชั้น ลักษณะทั่วไปดังนี้ มีลักษณะ เป็นเนื้อเดียวกัน เนียนยว เกาะกัน เป็นก้อนได้ ไม่แห้งหรือและเกินไป ต้องมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติของกะปี ไม่มีกลิ่นควรปลา กลิ่นฉุนแรงของเอมไน เมีย กลิ่นสาบ กลิ่นอัน และกลิ่นเหม็น เน่า ต้องมีรากลมกล่อม เค็มพอต ไม่มีรสเผื่อน ต้องมีสีเทาอมชมพู ม่วง เทา ม่วงแก่ จนถึงสีน้ำตาล ขึ้นกับชนิดของเคยที่ใช้ทำ ต้องปราศจากสิ่งแปรปรวน ห้ามใช้สีทุกชนิดนอกจากสีที่ได้ตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ เป็นต้น

อย่างไรก็ต้องมาตรฐานนี้ก้าวสู่ในระหว่างการประชุมคณะกรรมการ วิชาการที่มีหน้าที่รับผิดชอบ จึงอาจมีการแก้ไขร่างฯ ให้มีความเหมาะสมและเป็นที่ยอมรับจากผู้ซื้อ เกี่ยวกับข้อของทุกฝ่าย ซึ่งเมื่อค่า เนินการแล้วเสร็จ สมอ สาร จะนำเสนอด้วยความดีบหน้าแก่ท่านในโอกาสต่อไป ผู้ผลิตและผู้สนใจที่นำไปติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่ สมอ. 2461174-6 ต่อ 43

## มาตรฐานเรา

พฤษติกรรมการชื่อของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อุดสาหกรรมประเทกอาหาร ที่แสดงเครื่องหมายมาตรฐาน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

ผู้จัดทำสมอ. สาร ได้รับบทความเรื่อง "พฤษติกรรมการชื่อของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ อุดสาหกรรมประเทกอาหารที่แสดงเครื่องหมาย มาตรฐาน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่" จาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์กุญณา รัตนพุกษ์ ภาควิชาปัญช์และบริหารธุรกิจ คณะสังคม ศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ซึ่งเป็นบทสรุป จากการวิจัย ผู้จัดทำท่านว่าเป็นเรื่องที่มีประโยชน์ จึงได้นำลงที่พิมพ์ พร้อมกันนี้ ต้องขอขอบคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ไว้ ณ โอกาสนี้ด้วย

การวิจัยครั้งนี้ ได้รับเงินทุนสนับสนุน จำกัดมหาวิทยาลัย เชียงใหม่ ผู้วิจัยขอขอบคุณไว้ ณ ที่นี่ด้วย

การบริโภคผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นสิ่งช่วย เสริมสร้างให้ประชาชนได้มี โอกาสพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดียิ่งขึ้น ผลิตภัณฑ์ อุดสาหกรรมประเทกอาหาร เป็นสิ่งจำเป็น ต่อการบริโภคในชีวิตประจำวัน จึงเป็นผลิตภัณฑ์ประเทกหนึ่งที่ได้มีการกำหนดมาตรฐาน โดยสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุดสาหกรรม (สมอ.) เพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจว่า เป็นผลิต-

ภัณฑ์ที่มีคุณภาพ เชื่อถือได้และปลอดภัยต่อคน บริโภค

ในการวิจัยมีวัตถุประสงค์ เพื่อสำรวจ พฤติกรรมการซื้อของผู้บริโภค สำหรับผลิตภัณฑ์อุดสาหกรรมประเทกอาหาร และศึกษา ถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการซื้อผลิตภัณฑ์อุดสาหกรรมประเทกอาหารที่แสดง เครื่องหมาย มาตรฐาน รวมทั้งศึกษาถึงสาเหตุที่ผู้บริโภค ไม่ได้ซื้อผลิตภัณฑ์ที่แสดง เครื่องหมายมาตรฐาน ตลอดจนการรับทราบข้อมูลข่าวสาร ของผู้บริโภค เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์อุดสาหกรรมประเทกอาหาร ที่ศึกษา ได้แก่ น้ำปลา น้ำซีอิ๊ว น้ำซอสปรุงรส น้ำมันพืช และน้ำส้มสายชู

ประชากรในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ ผู้บริโภค ที่ซื้อผลิตภัณฑ์อุดสาหกรรมประเทกอาหารเพื่อการบริโภคในครัวเรือน โดยได้เลือกกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคจำนวน 300 คน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัด เชียงใหม่ และเพื่อให้ข้อมูลกระจายทั่วถึง จึงเก็บข้อมูลจากผู้บริโภค จาก 3 แหล่ง ๆ ละเท่า ๆ กัน

