

สารบัญ

บทที่ 1 อุตสาหกรรมเกษตร

- ก. ความหมายของอุตสาหกรรมเกษตร
- ข. ความแตกต่างอุตสาหกรรมเกษตรกับอุตสาหกรรมอื่น
- ค. เป้าหมายของการดำเนินการอุตสาหกรรมเกษตร
- ง. อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์จากเนื้อ ปลา และผลิตภัณฑ์ทะเล
- จ. อุตสาหกรรมห้องเย็น

หน้า

1
1
2
2
3

บทที่ 2 แหล่งวัตถุดิบของอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อ ไก่ และสัตว์น้ำ

- ก. แหล่งวัตถุดิบ
- ข. ไคและกระบือ (วัวและควาย)
- ค. สุกรหรือหมู
- ง. ไก่เนื้อ
- จ. ปลาน้ำจืด
- ฉ. ปลาน้ำเค็มและสัตว์น้ำเค็ม

5
8
9
12
15
18

บทที่ 3 อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อ (หมูและวัว)

- ก. วัตถุดิบ
- ข. อุตสาหกรรมแช่เย็นเนื้อหมูและเนื้อวัว
- ค. อุตสาหกรรมผลิตไส้กรอกหมูและเนื้อ
- ง. อุตสาหกรรมแฮม
- จ. อุตสาหกรรมเบคอน
- ฉ. อุตสาหกรรมกุนเชียง
- ช. อุตสาหกรรมไส้กรอกพื้นเมือง
- ซ. อุตสาหกรรมแหนม
- ญ. อุตสาหกรรมหมูยอ
- ฎ. อุตสาหกรรมหมูแผ่น หมูหยอง ลูกชิ้นหมู แคมหมู

28
28
32
39
43
45
46
49
51
53

บทที่ 4 อุตสาหกรรมเนื้อบรรจุกระป๋อง

- ก. คอร์นบีฟ
- ข. สตูเนื้อ
- ค. ลูกชิ้นเนื้อ
- ง. ผลิตภัณฑ์แกงบรรจุกระป๋อง

57
61
64
64

บทที่ 5 อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อไก่

หน้า

ก. วัตถุดิบ	68
ข. อุตสาหกรรมเนื้อไก่สดแช่เย็น	70
ค. อุตสาหกรรมลูกชิ้นไก่	76
ง. อุตสาหกรรมกุนเชียงไก่	78

บทที่ 6 อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลาน้ำจืด

ก. วัตถุดิบ	79
ข. อุตสาหกรรมปลาแห้ง	81
ค. อุตสาหกรรมปลากรอบและปลารมควัน	83
ง. อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลาหมัก (ปลาร้า)	85
จ. อุตสาหกรรมปลาเจ้า	88
ฉ. อุตสาหกรรมปลาต้มหรือปลาจ่อม	90
ช. อุตสาหกรรมส้มผัก	92
ซ. อุตสาหกรรมน้ำปลา	94

บทที่ 7 อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลาน้ำเค็ม

ก. วัตถุดิบ	96
ข. อุตสาหกรรมปลาแช่เย็นและแช่เย็นแข็ง	99
ค. อุตสาหกรรมปลากระป๋อง	105
ง. อุตสาหกรรมลูกชิ้นปลา เกี้ยวปลา	106
จ. อุตสาหกรรมปลาเค็ม	108
ฉ. อุตสาหกรรมน้ำปลาจากปลาน้ำเค็ม	113
ช. อุตสาหกรรมปลาป่น	115
ซ. อุตสาหกรรมน้ำบูดู	117

บทที่ 8 อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำเค็ม

ก. วัตถุดิบ	119
ข. อุตสาหกรรมกุ้งแช่เย็นแข็ง	129
ค. อุตสาหกรรมปลาหมึกแช่เย็นแข็ง	131
ง. อุตสาหกรรมเนื้อปูแช่เย็นแข็ง	134
จ. อุตสาหกรรมหอยแช่เย็นแข็ง	136
ฉ. อุตสาหกรรมสัตว์น้ำตากแห้ง	137
ช. อุตสาหกรรมมันกุ้ง	149
ซ. อุตสาหกรรมกะปิ	150

ก. จุดประสงค์ของการควบคุมคุณภาพ	152
ข. การแบ่งส่วนในการควบคุมคุณภาพอุตสาหกรรมเกษตร	153
ค. การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ	153
ง. การควบคุมคุณภาพในขบวนการแปรรูป	154
จ. การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์	155
ฉ. การประกันคุณภาพ	155
ช. สภาวะการตลาด	157

ภาคผนวก

ก. หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์จากเนื้อ, ปลา และผลิตภัณฑ์ทะเล	175
ข. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม	176
ค. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข คณะกรรมการอาหารและยา	176
ง. ข้อมูลทางเทคนิคเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	176

เอกสารอ้างอิง

179

สารบัญตาราง

ตารางที่

หน้า

1	จำนวนโค, กระบือและราคาที่เหมาะสมที่เกษตรกรขายได้ปี 2526-2531	
2	ปริมาณและมูลค่าการส่งออกโค กระบือมีชีวิต และการนำเข้าเนื้อโค	9
3	จำนวนสุกรและราคาที่เหมาะสมที่เกษตรกรขายได้ปี 2526-2531	10
4	ปริมาณและมูลค่าการส่งออกสุกรมีชีวิตและเนื้อสุกรสดปี 2526-2530	10
5	ปริมาณการส่งออกเนื้อสุกรแช่แข็งของไทยปี 2525-2529	10
6	ปริมาณการส่งออกสุกรมีชีวิตแยกเป็นรายประเทศปี 2524-2530	11
7	ปริมาณการผลิตไก่เนื้อปี 2529-2531	13
8	ราคาไก่เนื้อมีชีวิตที่เกษตรกรขายได้ปี 2529-2531	13
9	ราคาสัตว์ปีก	14
10	ราคาไก่สดที่ฆ่าแล้วไม่รวมเครื่องใน	14
11	ปริมาณและมูลค่าสัตว์น้ำจืดที่จับได้ปี 2527-2529	16
12	ผลผลิตการเลี้ยงปลาน้ำจืด จำแนกตามชนิดสัตว์น้ำปี 2525-2529	17
13	ปริมาณสัตว์น้ำทะเลสดชนิดที่สำคัญที่ประมงจำหน่ายที่สะพานปลา ปี 2528-2530	24
14	ราคาสัตว์น้ำทะเลสดชนิดที่สำคัญที่ประมงจำหน่ายที่สะพานปลา ปี 2528-2530	26
15	ตารางเทียบสูตรน้ำเกลือ	40
16	เวลาและอุณหภูมิที่นิยมใช้ในการฆ่าเชื้อคอร์รีนบีฟบรรจุกระป๋อง	60
17	ปริมาณการผลิตและความต้องการไก่เนื้อ	68
18	การใช้ประโยชน์สัตว์น้ำจืดปี 2529	80
19	ปริมาณปลาน้ำจืดบางชนิดที่ใช้ในการทำปลากรอบ	80
20	สถิติการเลี้ยงปลาน้ำจืดบางชนิดที่ใช้ทำปลากรอบ	81
21	การเปรียบเทียบลักษณะของปลาสดและไม่สด	98
22	ปริมาณปลาที่ใช้ทำปลาเค็ม	110
23	การใช้ประโยชน์สัตว์น้ำทะเล	128
24	ปริมาณนำเข้าเนื้อโคในตลาดฮ่องกง สิงคโปร์ ญี่ปุ่น	158
25	ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าเนื้อโคสด	158
26	ปริมาณและมูลค่าการส่งออกสุกร	161
27	สถิติจำนวนเนื้อไก่ส่งไปจำหน่ายต่างประเทศ	165
28	ยอดการส่งออกเนื้อไก่แช่แข็ง	166
29	เปอร์เซ็นต์การส่งออกเนื้อไก่แช่แข็งในแต่ละประเทศประจำปี 2530	166
30	ประเทศผู้นำเข้าปลาสดแช่แข็งของไทย	168
31	การส่งออกกุ้งแช่แข็งของไทยปี 2527-2530	169
32	ปริมาณสินค้าสัตว์น้ำส่งออก ปี 2529	171
33	มูลค่าสินค้าสัตว์น้ำส่งออก ปี 2529	172

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 โครงสร้างธุรกิจการเกษตร	4
2 เขตเกษตรเศรษฐกิจและวัตถุดิบที่สำคัญของประเทศไทย	7
3 วงจรชีวิตของไก่	12
4 ปริมาณสัตว์น้ำจืดที่จับได้ในแต่ละภาค	18
5 เขตการประมงทะเลของไทย	20
6 จุดที่ตั้งขององค์การสะพานปลาและท่าเทียบเรือขององค์การสะพานปลา	22
7 วงจรตลาดสัตว์น้ำสดในประเทศไทย	23
8 การตัดซากหมูขั้นแรก	30
9 ขั้นตอนการผลิตเนื้อสัตว์แช่เย็น	31
10 ส่วนประกอบของเครื่องบด	32
11 แผนภูมิการผลิตไส้กรอก	34
12 แผนภูมิการผลิตแฮม	41
13 แผนภูมิการผลิตเบคอน	44
14 แผนภูมิการทำแหนม	50
15 แผนภูมิการผลิตหมูยอ	52
16 แผนภูมิการผลิตหมูแผ่น	54
17 แผนภูมิการผลิตหมูหยอง	55
18 แผนภูมิการผลิตคอร์นบีฟเป็นอุตสาหกรรม	59
19 กระป๋องชนิดที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์เนื้อ	63
20 กระบวนการผลิตเนื้อบรรจุกระป๋อง	67
21 การจัดหาวัตถุดิบของโรงงานอุตสาหกรรมเนื้อไก่แช่เย็น	69
22 สัดส่วนการชำแหละไก่หนึ่งตัว	70
23 แผนภูมิการผลิตเนื้อไก่แช่เย็น	72
24 ชิ้นส่วนของไก่ที่ส่งออก	74
25 ส่วนต่าง ๆ ของไก่ทั้งตัวหลังชำแหละแล้ว	75
26 แผนภูมิการผลิตลูกชิ้นไก่	77
27 แผนภูมิการทำปลาร้า	87
28 แผนภูมิการทำปลาเจ้า	89
29 แผนภูมิการผลิตปลาสามหรือปลาจ่อม	91
30 แผนภูมิการผลิตส้มผัก	93
31 แผนภูมิการผลิตน้ำปลาด้วยวิธีการดั้งเดิม	95
32 การชำแหละปลาแบบการค้า	102
33 แผนภูมิการผลิตปลาแช่แข็ง	104
34 กรรมวิธีการแปรรูปปลาเค็ม	112
35 ขั้นตอนการทำน้ำปลา	114
36 กรรมวิธีการผลิตปลาป่นแบบอบแห้ง	116
37 กรรมวิธีการทำน้ำบูดู	118

38	การแพร่กระจายปลาหมึกในอ่าวไทย	122
39	แหล่งปลาหมึกชุกชุม	123
40	ส่วนต่าง ๆ ของปูม้า	125
41	ลักษณะทั่วไปของแมงกะพรุน	127
42	กรรมวิธีการผลิตกุ้งแช่เย็นแข็ง	130
43	แผนภูมิการแปรรูปปลาหมึกแช่แข็ง	133
44	แผนภูมิกรรมวิธีอุตสาหกรรมทำปูเยือกแข็ง	135
45	ขั้นตอนการผลิตกุ้งแห้งชนิดจืด	140
46	กรรมวิธีผลิตปลาหมึกสายตากแห้ง	142
47	กรรมวิธีผลิตปลาหมึกกล้วยตากแห้ง	143
48	กรรมวิธีการผลิตหอยแมลงภู่ม้วนตากแห้ง	144
49	ขั้นตอนในอุตสาหกรรมหอยแมลงภู่ม้วนแห้ง	146
50	กรรมวิธีผลิตแมงกะพรุนแห้งของชาวบ้าน	148
51	ขั้นตอนการทำกะปิ	151
52	คุณภาพผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรที่ผู้บริโภครู้สึกส่วนใหญ่ต้องการ	152
53	เครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	156
54	วิธีการตลาดสุกร	160
55	การตลาดเนื้อสุกรแบบมีตัวแทนจำหน่าย	162
56	ตลาดไก่เนื้อในประเทศไทย	163
57	รูปแบบการจำหน่ายสินค้าสัตว์น้ำ ณ องค์การสะพานปลากรุงเทพฯ	167

abst

รายงานสถานการณ์อุตสาหกรรม ผลิตภัณฑ์จากเนื้อ ปลา และผลิตภัณฑ์ทะเล

โดย รองศาสตราจารย์นฤดม บุญ-หลง
คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

998-4714169
เลขหมู่ 9617
2533
เลขทะเบียน 5659
วันที่ 20 / 5 / 38

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110006057

MF

เอกสารภายใต้การดำเนินงานโครงการจัดตั้งศูนย์บริการข้อมูลอุตสาหกรรม
ความร่วมมือระหว่างรัฐบาลไทยและรัฐบาลสหรัฐอเมริกา

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ

อภิเนันทนาการจาก
ศูนย์บริการข้อมูลอุตสาหกรรมชนบท
กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
(โครงการ ISU)

ศูนย์บริการข้อมูลอุตสาหกรรมชนบท
กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
กระทรวงอุตสาหกรรม