

# แปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากลูก การผลิต **ขุนเชียง ไก่บ้าน** ค่ำ



**ใน** บางฤดูกาลมีผลผลิตประเภทอาหารมากมาย ทำให้ไม่สามารถรับประทานอาหารสดๆ ได้หมด แต่เราสามารถเก็บรักษาอาหารนั้นไว้รับประทานต่อไปได้ด้วยวิธีการถนอมอาหาร ซึ่งการเลือกวิธีการถนอมอาหารที่เหมาะสมจะทำให้สามารถเก็บรักษาอาหารไว้ได้นาน และสามารถรับประทานได้ตลอดฤดูกาล โดยที่อาหารไม่บูดเน่าเสียหรือต้องทิ้งโดยเปล่าประโยชน์ ในการถนอมอาหารนั้นสามารถทำได้หลากหลายวิธีไม่ว่าจะเป็นการถนอมอาหารโดยการตากแห้ง การถนอมอาหารโดยการดอง การถนอมอาหารโดยการใช้น้ำตาล การถนอมอาหารโดยการแช่แข็ง การถนอมอาหารโดยใช้สารปรุงแต่งอาหาร การถนอมอาหารโดยการรมควัน และสามารถมีผลิตภัณฑ์ที่ออกมาในหลากหลายรูปแบบ

ปัจจุบันผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากสุกร มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในหลายรูปแบบ และพยายามสร้างความโดดเด่นให้กับผลิตภัณฑ์ เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าแก่สินค้าของตนเอง ให้เกิดความแปลกใหม่พร้อมทั้งเพิ่มเป็นช่องทางให้แก่ผู้บริโภค กลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารจากสุกรในจังหวัดนครราชสีมา มีการเพิ่มส่วนแบ่งทางการตลาด เช่น หมูยอ กุนเชียง เป็นต้น โดยประกอบด้วยธุรกิจหลักตั้งแต่ต้นน้ำจนกระทั่งถึงปลายน้ำ ซึ่งปลายน้ำ ได้แก่ ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์เป็นกลุ่มเดียวกันกับกลางน้ำ มีจำนวนสมาชิกอยู่ 23 ราย ตั้งอยู่ในเขตอ.ปากช่อง อ.เมือง อ.โนนสูง และ อ.ด่านขุนทด

ดังนั้น กลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารจากสุกร ซึ่งได้รับการส่งเสริมจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม โดยศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 6 ตั้งแต่ปี 2550 ได้ทำโครงการนำร่อง เพื่อพัฒนาการผลิตกุนเชียงไขมันต่ำ



ซึ่งการแปรรูปผลิตภัณฑ์กุ้งแช่แข็งเพื่อบริโภคในประเทศไทยได้รับความนิยมกันอย่างกว้างขวาง เนื่องจากมีรสชาติที่ดี มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ซึ่งปริมาณไขมันที่พบในกุ้งแช่แข็งมีมากกว่า 30% และมีความชื้นสูง ทำให้กุ้งแช่แข็งอาจเกิดกลิ่นหืนและการเสื่อมเสียเนื่องจากจุลินทรีย์ได้ง่าย เป็นสาเหตุให้มีอายุการเก็บสั้น และยังเป็นอีกสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ผู้บริโภคมีอัตราเสี่ยงต่อการเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจ (Cardiovascular disease, CVD) และโรคเส้นเลือดหัวใจตีบ (Coronary heart disease, CHD) ผู้บริโภคส่วนใหญ่จึงหันมาใส่ใจสุขภาพกันมากขึ้น ส่งผลให้อาหารพลังงานต่ำได้รับความนิยมตามไปด้วย ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์เป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งที่มีการศึกษาถึงการลดปริมาณไขมัน ซึ่งโดยทั่วไปแล้วผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ลดไขมันมักมีกลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัสด้อยกว่าผลิตภัณฑ์ปกติ (ไขมันสูง) ทั้งนี้เป็นผลเนื่องมาจากไขมันมีบทบาทต่อกลิ่นรส เนื้อสัมผัสและการยอมรับโดยรวมของผู้บริโภค อย่างไรก็ตามการลดปริมาณไขมันเพื่อให้มีผลต่อลักษณะทางประสาทสัมผัสน้อยที่สุด ผลิตภัณฑ์กุ้งแช่แข็งไขมันต่ำ จึงได้ทำการศึกษานิตและปริมาณที่เหมาะสมของสารทดแทนไขมันในผลิตภัณฑ์กุ้งแช่แข็งไขมันต่ำให้มีปริมาณไขมันต่ำ รวมทั้งมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน คุณภาพดี มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น เพื่อให้ธุรกิจดำเนินอยู่ได้อย่างเข้มแข็ง ยั่งยืนและมีคุณภาพชีวิตที่ดี



โดยมีวัตถุประสงค์ประสงค์ในการผลิตกุ้งแช่แข็งไขมันต่ำ คือ เพื่อผลิตกุ้งแช่แข็งโดยใช้สารทดแทนไขมันให้มีปริมาณไขมันต่ำกว่าปริมาณไขมันในกุ้งแช่แข็งที่จำหน่ายในท้องตลาด มีสัดส่วนของสารทดแทนไขมันที่ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคและเพื่อยืดอายุการเก็บของกุ้งแช่แข็งไขมันต่ำ



## กระบวนการผลิตกุนเชียงไขมันต่ำ

1. ตัดแต่งเนื้อหมูเฉพาะเนื้อแดง โดยแยกมันออกจากเนื้อแล้วนำเข้าสู่เครื่องบด



2. หั่นมันหมูและเจลให้เป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าเล็กๆ

3. นำเนื้อหมูผสมกับมันหมูและเจลที่เตรียมไว้ให้เข้ากัน

4. เติมเครื่องปรุงแล้วผสมให้เข้ากัน



5. นำมาบรรจุใส่ยัดไส้ อัดให้แน่นเพื่อไล่อากาศออก



6. นำเข้าสู่ตู้อบ ประมาณ 2 วัน ที่อุณหภูมิ 60 °C



# Cluster Info

## Cluster Activities

### คลัสเตอร์ แปรรูปผลิตภัณฑ์ อาหารจากสุกร จังหวัดนครราชสีมา

ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 6  
โทร. 0-4441-9622  
โทรสาร 0-4441-9622

