

ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป

และคุณค่าของอาหาร



โครงสร้างการผลิตอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป

ห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain) ห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain) คลัสเตอร์อาหารทะเลแปรรูป จังหวัดพังงาเชื่อมโยงตั้งแต่ผู้ประกอบการต้นน้ำ บ่อเลี้ยงกุ้ง ประมงชายฝั่ง เชื่อมโยงไปสู่ผู้จำหน่ายสินค้าวัตถุดิบ ตลาดนัด จำหน่ายอาหารทะเลเพื่อนำไปแปรรูป รวมถึงผู้ค้าเครื่องปรุง และส่วนประกอบอื่น เช่น หัวหอม เครื่องปรุง เพื่อป้อนไปสู่ผู้ประกอบการแปรรูปอาหารทะเล ได้แก่ กุ้งย่าง กุ้งเสียบ กุ้งแห้ง กะปิ เครื่องแกง ปลา และส่งห่วงโซ่นี้ไปยังผู้แปรรูปอาหารทะเลขั้นต่อไป ได้แก่ น้ำพริกกุ้งเสียบ กุ้งเสียบปรุงรส แกงไตปลา และอาหารทะเลแปรรูปอื่นที่เกี่ยวข้อง เมื่ออาหารทะเลที่ผ่านการแปรรูปไม่ว่าจะเป็นการแปรรูปเบื้องต้น หรือผ่านการแปรรูปหลายขั้นก็ตาม สินค้าอาหารทะเลแปรรูปดังกล่าวจะได้รับการส่งต่อไปยังร้านขายของฝาก ร้านขายของที่ระลึก ร้านอาหาร งานแสดงสินค้า และร้านจำหน่ายต่างๆ เพื่อนำส่งไปยังผู้บริโภคนั่นเอง

ห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain) : คลัสเตอร์อาหารทะเลแปรรูป จังหวัดพังงา



ขั้นตอนการผลิตอาหารทะเลแปรรูป

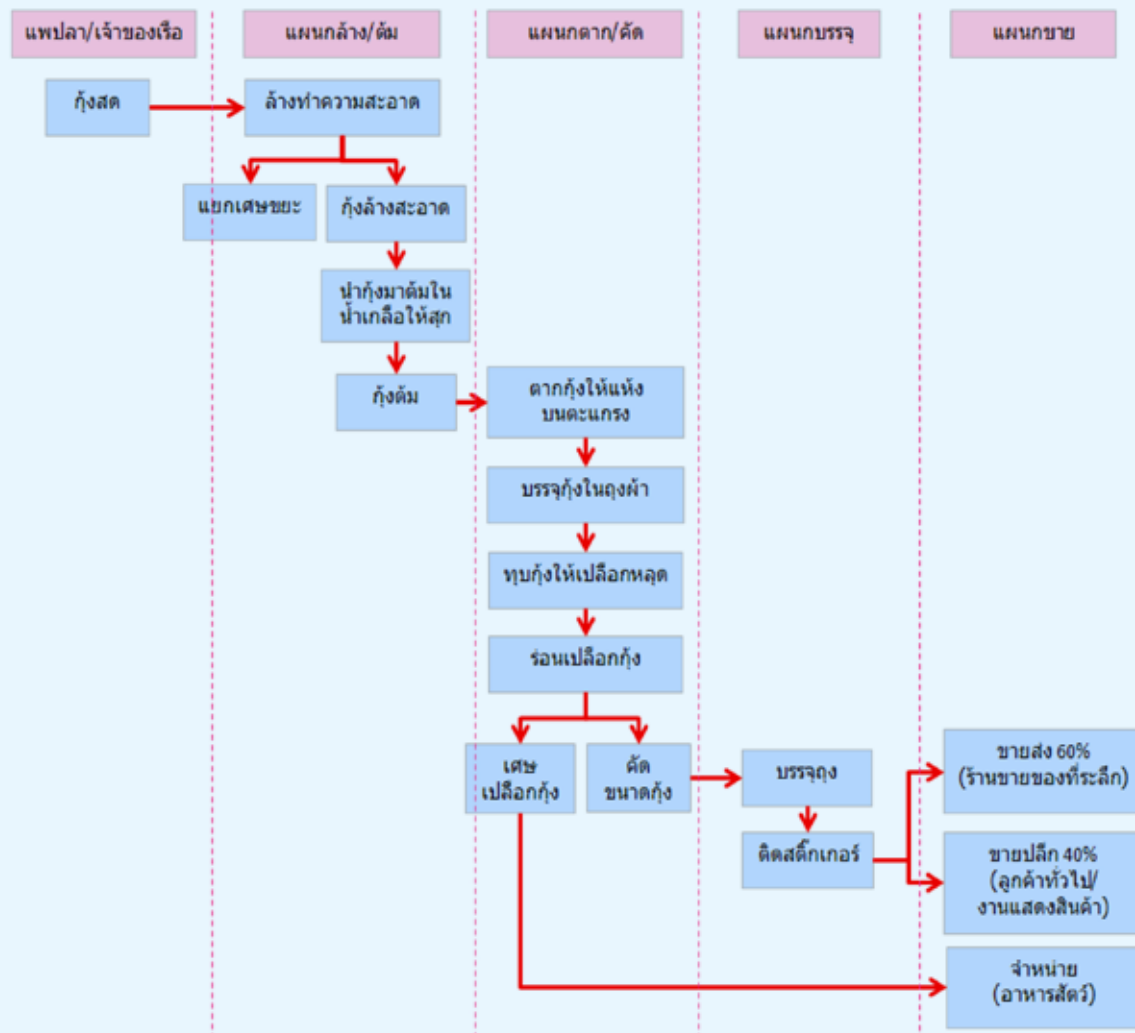


การผลิตกุ้งย่าง/ กุ้งเสียบ

ขั้นตอนการผลิตและตลาดผลิตภัณฑ์ “กุ้งย่าง (กุ้งเสียบ)”

ที่มา : คู่มือส่งเสริมธุรกิจขนาดเล็กชุมชนชายฝั่ง โดยโครงการจัดการทรัพยากรชายฝั่ง ร่วมกับมูลนิธิริรักษ์ไทย สนับสนุนโดยความร่วมมือระหว่างรัฐบาลไทยกับสหภาพยุโรป

Process Flow : การผลิตกุ้งแห้ง

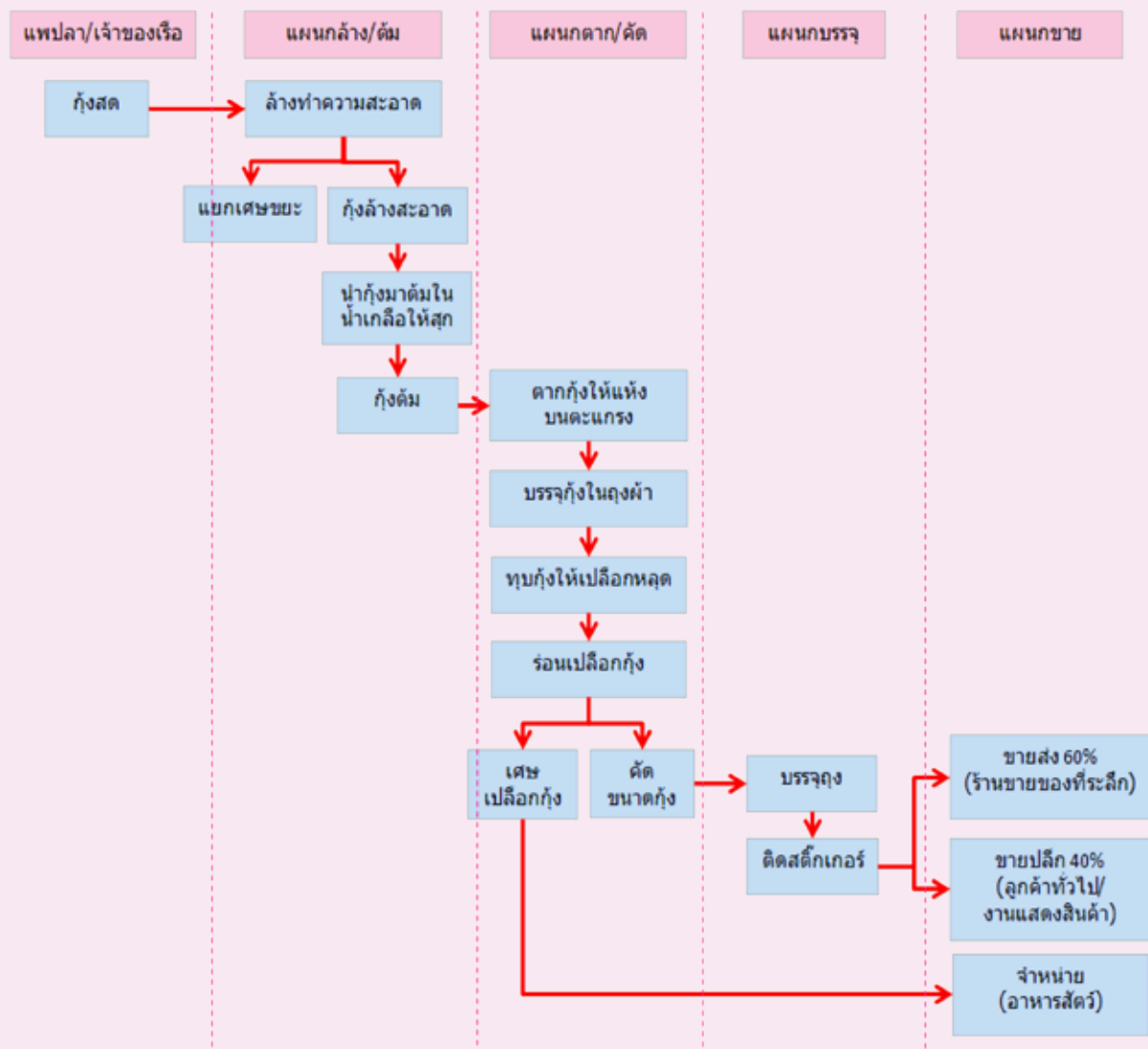




การผลิตกุ้งแห้ง

ขั้นตอนการผลิต และตลาดผลิตภัณฑ์ "กุ้งแห้ง"

Process Flow : การผลิตกุ้งแห้ง





การผลิตกะปิ

ขั้นตอนการผลิต และตลาดผลิตภัณฑ์ “กะปิ”

ขั้นตอนการผลิต และตลาด ผลิตภัณฑ์ “กะปิ”

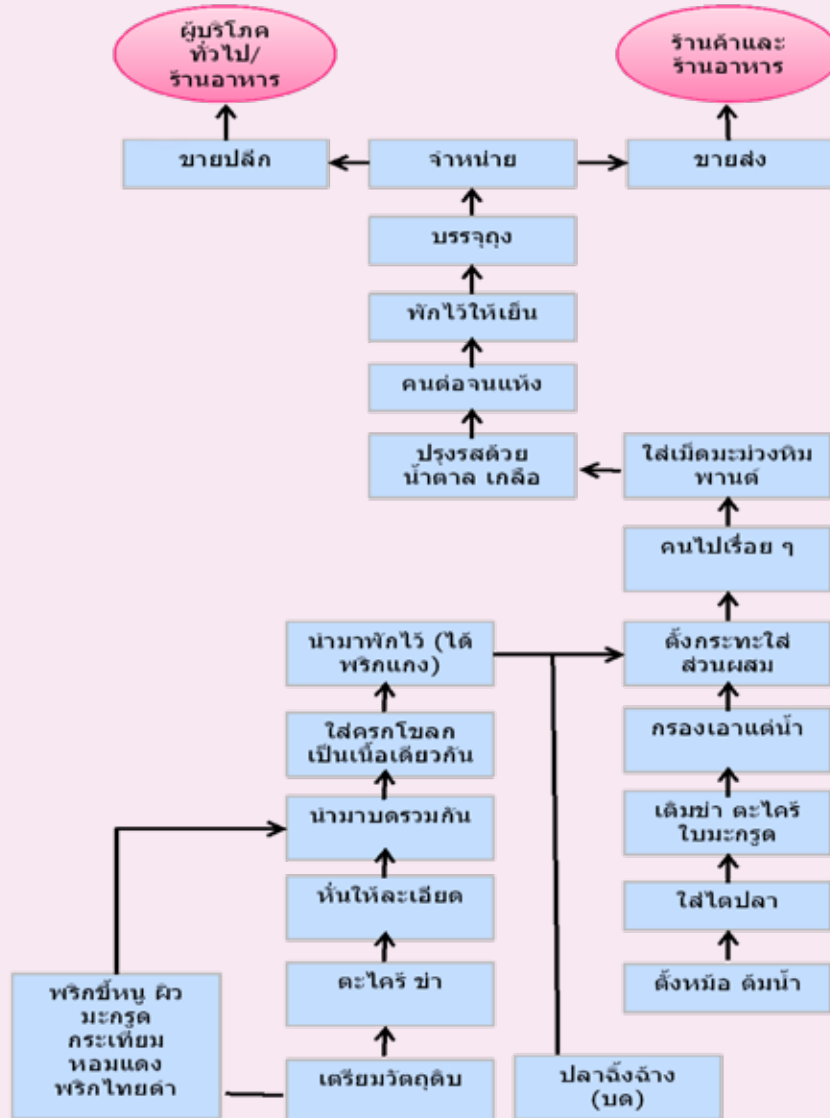




แกงไตปลาแห้ง

ขั้นตอนการผลิต และตลาดผลิตภัณฑ์ "แกงไตปลาแห้ง"

ขั้นตอนการผลิต และตลาด ผลิตภัณฑ์ "แกงไตปลาแห้ง"

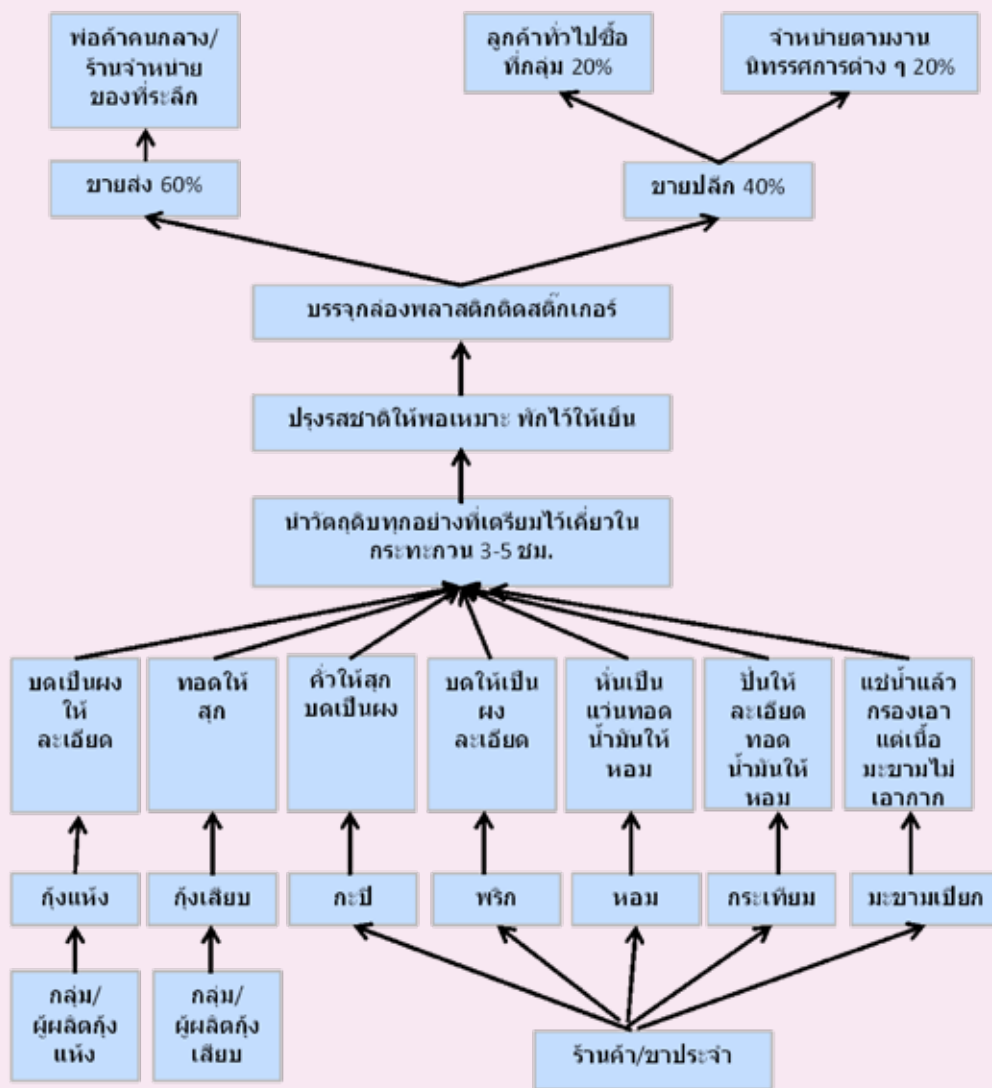




น้ำพริกกุ้งเสียบ

ขั้นตอนการผลิต และตลาดผลิตภัณฑ์ “น้ำพริกกุ้งเสียบ”

ขั้นตอนการผลิต และตลาด ผลิตภัณฑ์ “น้ำพริกกุ้งเสียบ”

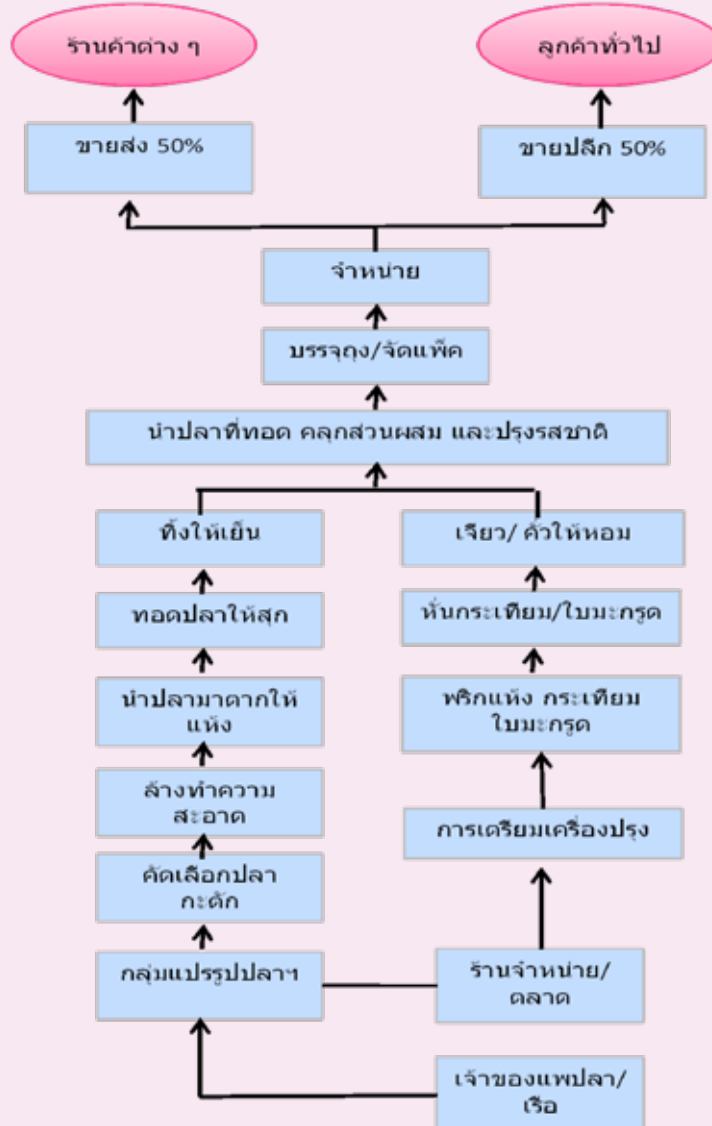




ปลาจิ้งจั้ง

ขั้นตอนการผลิต และตลาดผลิตภัณฑ์ "ปลาจิ้งจั้ง"

ขั้นตอนการผลิต และตลาด ผลิตภัณฑ์ "ปลาจิ้งจั้ง"



ท้องทะเลไทย เป็นแหล่งที่อุดมด้วยทรัพยากรธรรมชาติอย่างมาก และปัจจุบันอาหารทะเลก็ได้รับความนิยมบริโภคมากขึ้น ทั้งในรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปและสารอาหารธรรมชาติ จนทำให้ธรรมชาติไม่สามารถผลิตให้ทันตามความต้องการ จึงต้องมีการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำกันทั่วโลกให้เพียงพอับความต้องการของภาคอุตสาหกรรม เช่น การเพาะเลี้ยงกุ้งทะเล ปลาทะเลที่มีราคาแพง หรือสัตว์ทะเลอื่นๆ ทำให้อุตสาหกรรม การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเติบโตและขยายตัวอย่างรวดเร็ว



ในบรรดาแหล่งอาหารจำพวกโปรตีน เนื้อปลามีปริมาณโปรตีนสูงกว่าเนื้อวัว เนื้อหมู และเนื้อไก่

เมื่อพิจารณาที่องค์ประกอบทางเคมี พบว่าเนื้อปลามีความใกล้เคียงกับเนื้อมนุษย์มาก มีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายเป็นจำนวนมาก และมนุษย์สามารถดูดซึมได้ถึง 96 % ในเนื้อปลา 100 กรัม จะให้โปรตีนที่ร่างกายต้องการต่อวันสูงถึงหนึ่งในสาม แต่ให้แคลอรีต่ำกว่า 100 แคลอรี วิตามินที่พบมาก คือ วิตามินเอ บี บี12 ดี และดีว โดยเฉพาะในน้ำมันตับปลา พบวิตามินวิตามินเอ และดี เป็นจำนวนมาก ในส่วนของเนื้อปลาจะพบวิตามินบีสูงโดยเฉพาะในอาซินและบี 6 ปลาทะเลยังเป็นแหล่งของแร่ธาตุที่จำเป็นต่อร่างกาย เช่น ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม เหล็ก ไอโอดีน และซีลีเนียม นอกจากนี้ยังพบกรดไขมันไม่อิ่มตัว วิตามินเอ ดี ดีว กลีเซอรอล อีเทอร์ สควอลีน และสตอรอล ในน้ำมันปลาซึ่งมีส่วนช่วยลดปริมาณคอเลสเตอรอล ไตรกลีเซอไรด์ และไขมัน ทั้งที่ตับและในเลือดซึ่งเป็นสาเหตุของโรคหลอดเลือดและหัวใจให้ต่ำลงได้



การใช้ประโยชน์จากอาหารทะเล

ผลิตภัณฑ์แปรรูปและสารอาหารทรงคุณค่าจากทะเลที่มีการนำมาใช้ประโยชน์แล้ว เช่น สาหร่ายทะเล สารสกัดจากสาหร่ายทะเล เช่น คาราจีแนน อัลจีเนต และคอลลาเจน สารสกัดแคลเซียมและแมกนีเซียมในรูปแบบผงจากสาหร่ายแดง สารสกัดที่มีสมบัติทำให้เปื่อยโรส หรือเร่งให้โปรตีนตกตะกอนได้เร็วขึ้น สารสกัดจากสัตว์ทะเลต่างๆ เช่น เจลาตินจากปลา น้ำมันปลา กรดไขมันไม่อิ่มตัวที่สำคัญ ต่อร่างกายในกลุ่มโอเมก้า-3 และโอเมก้า-6 คือ EPA (EICOSAPEN-TEAENOIC ACID) DHA (DOCOSAHEXAENOIC ACID) และ L-linolenic acid ที่สกัดได้จากปลาทะเลน้ำลึก โคตินและโคโตแซนจากเปลือกกุ้ง ปูและกระดองปลาหมึก ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลสำเร็จรูปต่างๆ บรรจุภาชนะปรุงรสพร้อมรับประทานจากกุ้ง หมึก หอย ปูและปลา ทั้งในรูปแบบอาหารสด อาหารแห้ง อาหารเค็ม และอาหารแช่แข็ง ส่วนวัตถุดิบที่มีอยู่มากในไทย แต่ยังมีการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ น้อย คือ เเคย (กุ้งตัวเล็กๆ) ซึ่งในน้ำมันเเคยจะมีกรดไขมัน โอเมก้า-3 (EPA และ DHA) วิตามินเอ และวิตามินอีสูง ควรจะมีการส่งเสริมการเพาะเลี้ยงฟาร์มเเคยอย่างจริงจัง เพราะเลี้ยงง่ายและโตเร็วกว่าการทำฟาร์มกุ้ง



รูปแบบของผลิตภัณฑ์และสารอาหาร

ด้านความชราจากทะเล

ผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่ได้รับความสนใจจากผู้มีอายุตั้งแต่ 45 ปีขึ้นไป เพราะอ้างว่าสามารถรักษาสุขภาพโดยรวมให้ดีขึ้น และช่วยทำให้ดูอ่อนวัยขึ้นกว่าเดิม ดังตารางในตัวอย่าง

ผลต่อสุขภาพ	ผลิตภัณฑ์หลัก	ชนิดของส่วนผสมหลัก	ตลาดในต่างประเทศ
สมองและความจดจำ	Soft drinks, Bakery products, Milk products	DHA, Vitamin B, Phospholipids choline	ผลิตภัณฑ์เสริม DHA ในญี่ปุ่น ผลิตภัณฑ์เสริมความจำในกลุ่มที่ต้องการอาหารจำเพาะ ในประเทศแถบยุโรป ตั้งแต่ปี 1990s
สุขภาพผิว/ความงาม	Soft drinks	คอลลาเจน, Vitamin ACE, Vitamin B	ในญี่ปุ่นและในกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่ต้องการอาหารเสริมจำเพาะ ความจำเพาะในประเทศแถบยุโรป
กล้ามเนื้อ/ปลายประสาท	Soft drinks, อาหารเสริม Confectionery	คอลลาเจน, กลูโคซามีน, คอนโดรอิทิน	ในญี่ปุ่นตั้งแต่กลางปี 1990s สหรัฐอเมริกาต้นปี 1990s
ช่วยชะลอความชรา, เสริมระบบภูมิคุ้มกัน ลดคอเลสเตอรอล ป้องกันหลอดเลือด และรักษาหัวใจ ด้านมะเร็ง	แคปซูลและอาหารเสริม แคปซูล น้ำมันปลา	ยูบิควินอล 10 (คิว10), โอเมก้า-3 (EPA, DHA)	ในญี่ปุ่น อิสราเอล สหรัฐอเมริกา อิตาลี
ป้องกันกระดูกพรุน	ผงสกัดจากสาหร่ายแดง	แคลเซียม	อาหารเสริมในไอร์แลนด์ และ ยุโรปบางประเทศ

ผลต่อสุขภาพ	ผลิตภัณฑ์หลัก	ชนิดของส่วนผสมหลัก	ตลาดในต่างประเทศ
ภูมิคุ้มกันโรคในการ เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ / ปรับสภาพน้ำ / ดิน สารกันเสีย ด้านจุลินทรีย์ และเชื้อรา ปรงแต่งสี และความคงตัว, ฟิล์มเคลือบอาหารผัก และผลไม้ การแพทย์และเภสัชกรรม / เครื่องสำอางค์ และผลิตภัณฑ์บำรุงผิวด้าน เทคโนโลยีชีวภาพป้องกัน กระดูกพรุน	การเกษตร อาหาร อาหารเสริมลดไขมัน / น้ำหนัก ทำผิวหนังเทียม รักษาและเสริมสุขภาพ ของกระดูกอ่อน ป้องกันเชื้อโรค / สารเพิ่มความชุ่มชื้น และเคลือบผิวในแป้ง แชมพู โลชั่น เป็นเส้นใย และพลาสติกย่อยสลาย ได้ตามธรรมชาติ ทำแผ่นเยื่อบางๆ สำหรับการกรอง ใช้เป็นสารช่วยทำ ให้ตกตะกอนในการ บำบัดน้ำเสีย ผงสกัดจากสาหร่ายแดง	ไคติน และไคโตแซน	พบในประเทศที่มีการพัฒนา ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เช่น ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา ฝรั่งเศส เกาหลี ได้วัน ในไทยส่วนใหญ่นำเข้า จากต่างประเทศ

ดังนั้น จะเห็นได้ว่าการผลิตในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูป เพื่อเพิ่มมูลค่า
วัตถุดิบจากอาหารในท้องทะเลไทย ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ธรรมชาติที่มีศักยภาพ และมีการหมุนเวียนในระบบ
นิเวศน์ของสิ่งแวดล้อมมาปรับใช้ให้ผลิตภัณฑ์มีความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย และสอดคล้องกับ
ความต้องการเพื่อให้ได้ผลและผู้บริโภคมีสุขภาพดีโดยรวม จึงยังมีความเป็นไปได้สูงอย่างยิ่ง
ข้อมูลโดย : ดร.ทัศนีย์ วัฒนชัยยงค์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย



Cluster Info

คลัสเตอร์ อาหารทะเลแปรรูป จังหวัดพังงา

ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาค 10
จังหวัดสุราษฎร์ธานี
โทร. 0-7720-0395-8
โทรสาร 0-7720-0449



Cluster Activities