

การพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ประมงที่ผลิตและจำหน่ายในแหล่งท่องเที่ยวแบบโฮมสเตย์
ในจังหวัดตรัง

Development and enhance the quality of fishery products produced and sold at Homestay tourism
in Trang province

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชัมพูนุช โสมมาลัย¹ มะลิฉัตร แก้วมี¹ บรรจง นฤพรเมธี²

Chompunooch somalee¹, Malichat Kwaemee¹, Bunjong Narupornmathe²

บทคัดย่อ

โฮมสเตย์ เป็นแหล่งท่องเที่ยวแบบหนึ่งในจังหวัดตรังที่ได้รับความนิยมมาก มีการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์หลากหลาย โฮมสเตย์เกาะลิบงเป็นกลุ่มที่เข้าร่วมในการวิจัยเพื่อพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ในชุมชน ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือกในการพัฒนาคือผลิตภัณฑ์ปลากระเบนตากแห้งปรุงรสพร้อมบริโภค การวิจัยศึกษาพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ปลากระเบนปรุงรสจำนวน 3 สูตร คือ สูตรรสกระเทียม สูตรรสสมุนไพร และสูตรรสต้มยำ พบว่า สูตรที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากที่สุดคือ สูตรรสกระเทียม ซึ่งมีส่วนผสมประกอบด้วย ปลากระเบนตากแห้งทอด 50 กรัม น้ำตาลทราย 30 กรัม กระเทียมเจียว 20 กรัม งา 10 กรัม ซีอิ้วขาว 15 กรัม และน้ำ 40 กรัม ศึกษาบรรจุภัณฑ์และสภาวะการเก็บรักษาโดยใช้บรรจุภัณฑ์ 3 ชนิดคือ ถุงเมทอลไลต์ ถุงสุญญากาศ และถุงพลาสติกหนา สภาวะการบรรจุ 2 สภาวะคือ สภาวะใส่สารดูดซับออกซิเจนและสภาวะไม่ใส่สารดูดซับออกซิเจน ลักษณะที่ได้รับการยอมรับมากที่สุดจากผู้บริโภคคือการบรรจุในถุงสุญญากาศสภาวะใส่สารดูดซับออกซิเจน ศึกษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ทางด้านจุลชีววิทยา พบว่าปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดในบรรจุภัณฑ์ที่บรรจุถุงสุญญากาศสภาวะใส่สารดูดซับ ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดน้อยกว่าบรรจุภัณฑ์อื่นๆ เก็บรักษาได้ 30 วัน มีประสิทธิภาพในการเก็บรักษามากที่สุด และปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดน้อยกว่า 10^3 CFU/g ปริมาณยีสต์ราพบว่ามีปริมาณ <10 โคโลนีต่อกรัม ในทุกบรรจุภัณฑ์ ศึกษาคุณภาพทางด้านเคมีพบว่า ค่า A_w และปริมาณความชื้นมีแนวโน้มสูงขึ้นในทุกบรรจุภัณฑ์ แต่ในบรรจุภัณฑ์ถุงสุญญากาศสภาวะใส่สารดูดซับออกซิเจนมีแนวโน้มการเพิ่มขึ้นน้อยกว่าบรรจุภัณฑ์อื่นๆ

คำสำคัญ : ปลากระเบนปรุงรส จังหวัดตรัง โฮมสเตย์ เกาะลิบง

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มทร. ศรีวิชัยวิทยาเขตตรัง ตรัง 92150

บ่อหินฟาร์มสเตย์ ต. บ่อหิน อ. สิเกา จ. ตรัง

Abstract

Homestay is a tourist attraction in Trang province that very popular and have production and sales of various products. Koh Libong homestay was a group that participated in research to development formula of products in the community. The products has been selected to develop was seasoning dry Stingray for ready to eat. The research studied on formula of seasoning dry stingray product for ready to eat 3 formulas were garlic flavor, herb, Tom-Yum recipe. The formula accepted by most consumers consisted mixture of garlic. That formula contained dry stingray fly 50 g. sugar 30 g. garlic 20 g. sesame seed 10 g. soy sauce 15 g. and water 40 g. Study on consumer acceptance and storage time of the product. The 3 types of package were metalize pouches, vacuum pouches, and polypropylene pouches. The conditions were with oxygen absorber and non-containing oxygen absorber. Results show that vacuum packaging with oxygen absorber provided the highest acceptance score. The study on quality of microbiology in product was found that vacuum pouch containing oxygen absorber provide total aerobic microorganism less than 10^3 CFU/g in 30 days. Mold count was less than 10 CFU/g in every packaging. The chemical studies found that Aw and Moisture content were increased in all condition but in vacuum packaging pouch containing oxygen absorber increased at slower rate than the others.

Key words : seasoning dry stingray product ,Trang province , homestay , Koh Libong