



ปลาหมึกเป็นทรัพยากรสัตว์น้ำที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่งของประเทศไทย ซึ่งนอกจากเป็นที่ต้องการของตลาดภายในประเทศแล้วยังเป็นที่ต้องการของตลาดโลกเป็นอย่างมากอีกด้วย ดังจะเห็นได้จากสถิติการส่งออกปลาหมึกในรูปผลิตภัณฑ์แช่แข็ง แช่แข็ง ทำแห้ง ทำเค็ม และแปรรูปอื่น ๆ ที่มีมูลค่า 1,842 ล้านบาท ในปี 2522 และเพิ่มเป็น 2,391 ล้านบาทในปี 2525 (1) โดยเฉพาะปลาหมึกแห้งนับเป็นผลิตภัณฑ์ประมงชนิดหนึ่งที่สามารถส่งออกหารายได้ให้แก่ประเทศปีละหลายร้อยล้านบาท ในปี 2526 ประเทศไทยผลิตปลาหมึกแห้งได้ 29,000 เมตริกตัน และส่งออก 3,500 เมตริกตัน ซึ่งปริมาณที่ส่งออกนี้จะเป็นปริมาณปลาหมึกกระดองแห้ง 3,125 เมตริกตัน (2) จะเห็นได้ว่าปลาหมึกกระดองแห้งส่งออกมากที่สุด ในผลิตภัณฑ์ปลาหมึกแห้งทั้งหมดและตลาดภายในประเทศมีการจำหน่ายปลาหมึกกระดองแห้ง ในลักษณะที่ผ่านการตุ๋นน้ำเค็มแล้วเพื่อใช้บริโภคอีกด้วย ในการวิจัยนี้จึงได้ปรับปรุงความสามารถของการตุ๋นน้ำเค็มของปลาหมึกกระดองแห้ง โดยใช้สารละลาย di-Sodium hydrogen phosphate และ Sodium citrate นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์ปลาหมึกกระดองแห้งในลักษณะที่มีเครื่องปรุงรสผสมอยู่ซึ่งจัดเป็นประเภทปลาหมึกแห้งปรุงรส โดยมีจำหน่ายทั่วไปตามท้องตลาด ในลักษณะฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ หรือเป็นตัวบด กรรมวิธีทำแห้งจะมีผลต่อคุณภาพและอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ สำหรับประเทศที่มีแล้งแดดจัดตลอดทั้งวัน ดังเช่นประเทศไทย การทำแห้งที่นิยมกันมากที่สุดคือ การตากแดดกลางแจ้ง เพราะเป็นวิธีที่ง่าย สะดวก และสิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายน้อย แต่วิธีนี้เป็นวิธีการที่ไม่ถูกสุขลักษณะ และผลิตภัณฑ์ที่แห้งแล้วก็มักจะลึกรกปนเปื้อนไปด้วย ฝุ่นละออง ทั้งยังมีแมลง นก หรือสัตว์เลี้ยวอื่น ๆ รบกวน ดังนั้นในงานวิจัยนี้จึงได้ศึกษาปรับปรุงกรรมวิธีทำแห้งแบบดั้งเดิม ซึ่งใช้การตากแดดกลางแจ้งมาเป็นการใช้ตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ แบบมีแผงรับรังสีแยก ซึ่งจะช่วยลดเวลาในการทำแห้ง ผลิตภัณฑ์ที่ได้สะอาด ไม่ปนเปื้อนด้วยฝุ่นละออง ปราศจากแมลงสัตว์รบกวน ในการทำปลาหมึกกระดองแห้งและปลาหมึกกระดองแห้งตุ๋นน้ำเค็ม ส่วนการศึกษาการทำปลาหมึกกระดองแห้งปรุงรส จะใช้วิธีทำแห้งด้วยตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบมีแผงรับรังสีแยก เปรียบเทียบกับตู้อบแห้งธรรมดาแบบ Cabinet พร้อมทั้งศึกษาหาชนิดภาชนะบรรจุที่เหมาะสม โดยใช้พลาสติก

2 ชนิด คือ โพลีเอทิลีนและโพลีโพรพิลีนและหาอายุการเก็บปลาหมึกกระดองแห้ง  
และปลาหมึกกระดองแห้งปรุงรสที่จุดหมักห้องและปลาหมึกกระดองแห้งตุ๋นน้ำคั้นที่จุดหมัก  
ประมาณ 3 องศาเซลเซียส



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย