



## บทที่ 1

### บทนำ

ไส้กรอกเป็นอาหารซึ่งเป็นที่นิยมมากชนิดหนึ่งในประเทศไทย เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติดีและบริโภคได้โดยไม่ต้องปรุงแต่งมากนักจึงเหมาะที่จะใช้เป็นอาหารว่างหรืออาหารเช้าสำหรับผู้ที่มีเวลาในการประกอบอาหารน้อย แต่เนื่องจากในปัจจุบันเนื้อสัตว์ที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตไส้กรอก ได้แก่ เนื้อหมูและเนื้อวัวมีราคาสูง เป็นสาเหตุที่ทำให้ต้นทุนในการผลิตไส้กรอกสูงตามไปด้วย ดังนั้นถ้าสามารถหาแหล่งวัตถุดิบที่ให้คุณค่าทางโภชนาการได้เท่ากันหรือดีกว่าและมีราคาถูกกว่า ก็จะสามารถลดต้นทุนในการผลิตไส้กรอกได้ ปลาเป็นแหล่งโปรตีนที่สมบูรณ์ราคาถูก และสามารถแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลายรูปแบบ จึงเป็นวัตถุดิบที่น่าสนใจอีกแหล่งหนึ่งในการผลิตไส้กรอก

ปลานิลเป็นปลาน้ำจืดชนิดหนึ่งที่กรมประมงส่งเสริมให้มีการเลี้ยงอย่างกว้างขวาง และเลี้ยงได้ทุกภาคของประเทศไทย เนื่องจากเป็นปลาที่เลี้ยงง่าย โตเร็ว และมีปริมาณการผลิตเพิ่มมากขึ้นทุกปี (ฝ่ายเศรษฐกิจการประมงและแผนงาน, 2534) ซึ่งเป็นเหตุให้ราคาต่ำและสร้างความเดือดร้อนแก่ผู้เพาะเลี้ยงโดยทั่วไปในปัจจุบัน จึงน่าจะหาวิธีเพิ่มมูลค่าของปลานิล นอกเหนือจากการรับประทานสด ทาเค็ม ตากแห้ง หรือทำน้ำปลา

ปลาซวายเป็นปลาน้ำจืดขนาดใหญ่พบในประเทศไทย เขมร และเวียดนาม และเป็นปลาที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่งในประเทศไทย เพราะเนื้ออร่อย และมีปริมาณมากสามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลายชนิด เช่น ปลารมควัน ลูกชิ้น ข้าวเกรียบ เป็นต้น เนื่องจากปลาซวายเป็นปลาที่เลี้ยงง่ายและโตเร็ว จึงมีปัญหาในด้านราคาจำหน่ายในรูปปลาสด เช่นเดียวกับปลานิล ดังนั้นจึงน่าที่จะนำปลาซวายมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตไส้กรอก เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าของปลาซวายให้สูงขึ้นอีกด้วย

นอกจากเหตุผลในการช่วยเพิ่มมูลค่าของปลาซวายและปลานิลแล้ว เนื้อปลานิลและปลาซวายยังมีคุณค่าทางอาหารสูง โดยเนื้อปลานิลมีปริมาณความชื้น 80.15%, โปรตีน 17.23% ไขมัน 0.80%, เถ้า 1.37%, และคาร์โบไฮเดรต 0.09% (สถาบันประมงน้ำจืดแห่งชาติ, 2526a) ส่วนเนื้อปลาซวายมีปริมาณความชื้น 77.5%, โปรตีน 14%, และไขมัน 5.5% (สถาบันประมงน้ำจืดแห่งชาติ, 2526b) นอกจากนี้ยังมีแคลเซียม เกลือ คาร์โบไฮเดรต และเถ้าเป็นต้น เมื่อพิจารณาจากปริมาณไขมันที่มีในเนื้อปลาทั้งสองชนิดแล้ว จัดว่าเนื้อปลาเป็นอาหารที่มีไขมันต่ำ

นอกจากนี้ในเนื้อปลานิลและสวาย มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวของกลุ่มโอเมกา-3 เป็นองค์ประกอบอยู่ด้วย (ประสาร สวัสดิ์ชิตัง, 2529) ซึ่งมีประโยชน์ในแง่ของการช่วยลดโคเลสเตอรอลในเส้นเลือดได้ (Jorgensen and Dyerberg, 1983; Grundy, 1986; Carroll, 1986; Kinsella, 1987) ดังนั้นไส้กรอกที่ทำจากเนื้อปลาทั้งสองชนิด จึงเป็นอาหารที่ช่วยลดโคเลสเตอรอลในเลือดได้อีกชนิดหนึ่ง ซึ่งในปัจจุบันสถิติการตายของคนไทยด้วยโรคในกลุ่ม "Western diseases" เช่น โรคหัวใจ โรคความดันโลหิต มีอัตราสูงเป็นอันดับต้นๆของสาเหตุการตาย และโรคต่างๆที่กล่าวมาแล้ว มีสาเหตุจากปริมาณโคเลสเตอรอลในเลือดสูงรวมอยู่ด้วย (กองสถิติสาธารณสุข, 2533) ดังนั้นไส้กรอกที่ทำจากปลานิลและปลาสวาย จึงน่าจะเป็นอาหารที่จะช่วยลดอัตราเสี่ยงของการตายซึ่งมีมูลเหตุจากจากโรคเหล่านี้ได้

ในการทดลองนี้ จึงกำหนดวัตถุประสงค์ในการทดลอง ดังต่อไปนี้

1. ศึกษาสูตรที่เหมาะสมในการผลิตไส้กรอกปลานิลและปลาสวาย
2. ศึกษาอายุการเก็บของไส้กรอกปลานิลและปลาสวาย
3. ศึกษาต้นทุนในการผลิตไส้กรอกปลานิลและปลาสวาย