

'มทร.ศรีวิชัย' แปรรูป 'หอยตลับ'

เพิ่มมูลค่าสินค้าให้ชุมชนบ้านแหลม-กันตัง

ศศ.ชมพูนุช โสมาลีย์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์ประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง ทำวิจัยโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ประมงพื้นบ้านในเขตลุ่มน้ำปะเหลียนเพื่อยกระดับมาตรฐานอาหารซึ่งสนับสนุนโดยสถาบันวิจัยและพัฒนา ร่วมกับหน่วยบูรณาการวิจัยและความร่วมมือเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย เปิดเผยว่า ชุมชนบ้านแหลม จ.ตรัง เป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ทางทรัพยากรธรรมชาติ ชาวบ้านส่วนใหญ่มีอาชีพประมงพื้นบ้าน ดังนั้นการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าจะสร้างความยั่งยืนในอาชีพและสร้างสินค้าให้ชุมชนในระยะยาว

“จากแนวคิดดังกล่าวนักวิจัยได้ดัดแปลงหอยตลับปรุงรส ปัญหาที่พบคือหอยในหอย หอยมีการกินอาหารแบบกรอง และฝังตัวในทราย ทำให้ในเนื้อหอยจะมีทราย นักวิจัยแก้ปัญหาโดยใช้วิธีนำหอยสดมาแช่น้ำเค็ม 1 คืน เพื่อให้หอยมีการคายทรายออกก่อน จึงจะนำมอลวกเอาแต่เนื้อ ส่วนกรรมวิธีการปรุงหอยแต่ละขนาด พบว่า ซอสดีของหอยตลับไซส์เล็ก ถ้านำมาแปรรูปปรุงรส เวลาทอดจะได้เนื้อหอยที่กรอบและสามารถเก็บได้นาน ถ้าใช้หอยไซส์กลางได้ความกรอบไม่นาน และเมื่อเก็บในระยะเวลาสั้นจะทำให้เนื้อหอยเหนียวขึ้น จากการวิจัยด้านการพัฒนาสูตรหอยตลับปรุงรส ที่มีด้วยกัน 3 รสชาติ คือ รสสมุนไพร รสน้ำจิ้มซีฟู้ด และ 3 รส ผลการทดลองในด้านรสชาติและการสำรวจถึงพฤติกรรมของผู้บริโภค พบว่าหอยตลับปรุงรส 3 รสเป็นที่ชื่นชอบมากที่สุด ด้วยสูตรที่พัฒนาจากน้ำ

ปรุงรส ซึ่งประกอบด้วยน้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย น้ำปลาและน้ำมันมะพร้าว ประกอบกับขนาดของหอยที่เหมาะสม ทำให้ได้หอยปรุงรส 3 รสที่มีรสชาติกลมกล่อม อร่อย เคี้ยวเพลิน และอุดมไปด้วยโปรตีนจากหอย”

ศศ.ชมพูนุชกล่าวต่อว่า งานวิจัยที่ทางมหาวิทยาลัยเข้าไปส่งเสริม ส่วนใหญ่จะเน้นถึงกระบวนการผลิตว่าทำอย่างไรให้ผลิตภัณฑ์สะอาดถูกหลักอนามัย มีคุณค่าทางด้านอาหารสูง มีรสชาติดี นำรับประทาน บรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม ตลอดจนเรื่องการยืดอายุการเก็บรักษาให้ได้ยาวนาน มีคุณภาพที่ดี โดยมีการนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์เข้าห้องแล็บวิเคราะห์หาค่าโภชนาการของผลิตภัณฑ์หอยตลับปรุงรสในเรื่องค่าโปรตีน ไขมัน พลังงาน เถ้าไร ผลตรงนี้เป็นส่วนสนับสนุนและยืนยันถึงคุณภาพว่าผลิตภัณฑ์นี้เหมาะสำหรับผู้บริโภคเป็นอย่างยิ่งด้วย ทำให้ชุมชนเกิดประโยชน์อย่างแท้จริง นำไปสู่การต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจำหน่าย ก่อให้เกิดรายได้ที่ยั่งยืน

ด้านน.ส.วรรณวิทย์ มะเส็น กลุ่มแปรรูปหอยปะ (หอยตลับ) บ้านแหลม กล่าวว่า ปัญหาที่เกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์ก่อนได้มีการพัฒนา คือรสชาติของผลิตภัณฑ์ที่ไม่คงที่ การเก็บรักษาและการผลิตที่ยังไม่ได้มาตรฐาน ผู้ผลิตไม่ทราบอายุเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพดีและอายุการเก็บที่ยาวนานขึ้น หลังจากการวิจัยและพัฒนาสูตร พบว่าทำให้ได้สูตรการปรุงรสที่คงที่ แน่นนอน มีการแข่งขันผสมอย่างถูกต้อง ด้วยกระบวนการผลิตที่ดี ทำให้เราสามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์หอยตลับปรุงรสได้นานถึง 2 เดือน โดยไม่มีการใส่สารกันบูด ผลการวิจัยได้นำลงสู่กลุ่มแปรรูปหอยตลับได้จริง