

น้ำปลาความเค็มต่ำ



Low Salinity Fish Sauce



ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตและส่งออกน้ำปลาเป็นอันดับ 1 ของโลก ปัจจุบันน้ำปลาในตลาดโลกมีการแข่งขันมากขึ้นโดยมีเวียดนามและฟิลิปปินส์เป็นคู่แข่งสำคัญ ซึ่งจากกระบวนการผลิตอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง มักจะเกิดวัสดุเศษเหลือ ทั้งเป็นของเหลวและของแข็งมากกว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนักปลาเริ่มต้น และก่อให้เกิดปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม หากไม่มีการบำบัดที่ถูกต้อง จึงได้พัฒนากระบวนการผลิตน้ำปลาความเค็มต่ำจากเศษเหลือของโรงงานแปรรูปปลาแช่เยือกแข็ง



การพัฒนาเทคโนโลยี

การพัฒนาระบบการผลิตน้ำปลาความเค็มต่ำ ใช้เทคนิคการย่อยสลายตัวของเศษเหลือจากโรงงานแปรรูปปลาแช่เยือกแข็ง โดยใช้ประโยชน์จากเอนไซม์จากธรรมชาติอย่างเต็มประสิทธิภาพก่อนการหมักด้วยสภาวะที่เหมาะสม ช่วยชะลอระยะเวลาในการผลิต สามารถกำหนดความเค็มของน้ำปลาได้ตามความต้องการของผู้บริโภคเหมาะสำหรับผู้บริโภคที่ต้องการลดปริมาณการบริโภคโซเดียม นอกจากนี้เพปไทด์ที่ได้จากการผลิตมีสมบัติการต้านอนุมูลอิสระได้



จุดเด่น

- สามารถพัฒนาระบบการผลิตน้ำปลาความเค็มต่ำในระดับห้องปฏิบัติการและโรงงานต้นแบบ
- เพิ่มมูลค่าของเศษเหลือจากการแปรรูปให้แก่อุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเล



หัวหน้าโครงการ
ดร.ภัทราวดี เอียดเต็ม
คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา