

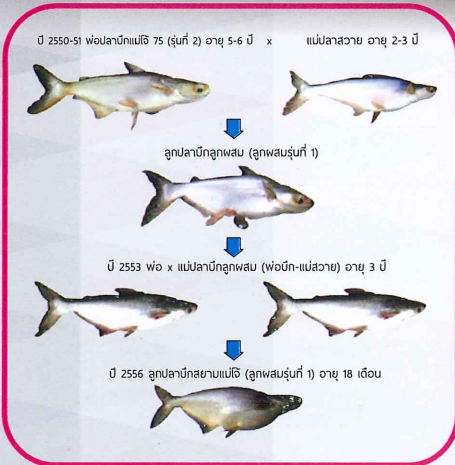


นวัตกรรมระบบการผลิตและการเพิ่มมูลค่าปลาหนังลูกผสมเพื่อชุมชน

เกรียงศักดิ์ เม่งอำพัน สุตาพร ตงศิริ และดวงพร อมรเลิศพิศาล

คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ

มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่



ปลาหมักผสมเพื่อชุมชน

ความเป็นนวัตกรรมของสายพันธุ์และผลิตภัณฑ์จากปลาหมักผสม

นวัตกรรมระบบการผลิต



สายพันธุ์ปลา

ปลาสวย

ปลาหมักผสม

สายพันธุ์หลากหลาย ไม่แน่นอน ทำให้ไม่ได้รับความนิยม ขนาดตลาดต้องใช้เวลานานและมักขายไม่ได้ราคา

สายพันธุ์ใหม่ทั้งรูปร่างและพันธุกรรมเจริญพันธุ์ดี และช่วงเวลาเจริญพันธุ์นาน สามารถเพาะขยายพันธุ์ได้ มีการเจริญเติบโตดี ขนาดตลาดใช้เวลาเลี้ยง 6-12 เดือน และให้เนื้อที่มีคุณภาพในปริมาณมากขึ้น ราคาจึงเพิ่มขึ้น 3 เท่า

คุณภาพเนื้อ

เนื้อสีเหลืองและไม่แน่น มีกลิ่นโคลน สัดส่วนเนื้อรวม 35-40% มีไขมันโอเมก้า 3, 6 และ 9 รวมทั้งกรดอะมิโนที่จำเป็นไม่มาก

เนื้อสีขาวอมชมพูและแน่น ไม่มีกลิ่นโคลน มีสัดส่วนเนื้อรวม 45-50% มีไขมันโอเมก้า 3, 6 และ 9 ปริมาณ 330-9,665 มก/100 ก. มีกรดอะมิโนที่จำเป็น เช่น valine, histidine, leucine, phenylalanine และ lysine ปริมาณ 662-4, 692 มก/100 ก. สามารถนำมาแปรรูปเพิ่มมูลค่าได้หลากหลาย

ระบบการเลี้ยง

ไม่ได้มาตรฐาน

พัฒนาระบบการเลี้ยงปลาหมักผสมด้วยระบบที่ได้มาตรฐาน หรือ GAP สามารถช่วยเพิ่มทั้งปริมาณการผลิต และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าสูงให้กับวิสาหกิจชุมชนแบบครบวงจร

ผลิตภัณฑ์น้ำมันปลาน้ำจืดโอเมก้า 9

—

น้ำมันปลาน้ำจืดมีฤทธิ์ชีวภาพในการต้านอนุมูลอิสระ ป้องกันการเกิดโรคของระบบหลอดเลือดและหัวใจ และลดภาวะแทรกซ้อนของเบาหวาน โดยใช้กระบวนการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

อาหารปลา Aquafeed

—

มีน้ำมันปลาน้ำจืดที่สกัดจากเศษเหลือของปลาหมักผสมเป็นส่วนประกอบที่สำคัญที่ช่วยเพิ่มการเจริญเติบโตได้ดี มีอัตราการรอดสูง มีประสิทธิภาพในการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อสูง ช่วยป้องกันภาวะเครียดของปลา และยังช่วยเพิ่มปริมาณไขมันโอเมก้า 3, 6 และ 9 ในเนื้อปลาได้อีกด้วย

