

วิธีทำ

1

ขอดเกล็ด ตัดหัว ผ่าท้องเอาไส้ออก และล้างน้ำให้สะอาด

2

แล่นเนื้อปลาเป็นชิ้น (ปลาแล่) หรือผ่าแบบปีกผีเสื้อ โดยเริ่มจากผ่าครีbsd้านหลัง ค่อยๆ เลาะผ่านกระดูก และก้างกลางลำตัว และเหลือหนังท้องไว้

3

แช่ในน้ำแข็งมันสำปะหลัง 4% นาน 15 นาที โดยให้น้ำแข็งท่วมปลาและล้างน้ำอีกครั้งให้สะอาด

4

แช่ในน้ำเกลือ 10-15% นาน 10 นาที โดยให้น้ำเกลือท่วมปลา

5

ยกปลาออกจากน้ำเกลือและผึ่งให้พอแห้ง ประมาณ 45 นาที สังเกตได้ว่าหนังปลาจะตึงๆ

6

นำเข้าตู้อบลมร้อนและอบที่อุณหภูมิ 50°C นาน 1 ชั่วโมง

7

รมควันต่อที่อุณหภูมิ 60°C นาน 2-3 ชั่วโมง จนเนื้อปลามีสีเหลืองทอง โดยใช้ขี้เลื่อยไม้ยางพารา หรือขาน้อยและกามมะพร้าวเป็นวัสดุให้ควัน

8

นำออกจากตู้อบ ผึ่งให้เย็นและชั่งน้ำหนัก

9

บรรจุลงถุงสุญญากาศ ปิดผนึกปากถุงให้สนิท ด้วยเครื่องปิดผนึกแบบสุญญากาศและเก็บในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็ง



ผลิตภัณฑ์ ปลารมควัน



ดร.วาทินี อินทรพงษ์บุญวัฒน์

คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ
มหาวิทยาลัยแม่โจ้



ปลารมควัน

จัดเป็นผลิตภัณฑ์แห้งหรือกึ่งแห้งอีกชนิดหนึ่ง ซึ่งมีลักษณะคล้ายปลาแดดเดียว มีสีเหลืองทองจนถึงสีน้ำตาลแดง เมื่อผ่านการทอดเนื้อปลาด้านนอกจะกรอบและมีสีน้ำตาลเข้มขึ้น และเนื้อปลาด้านในจะมีสีขาวขุ่นและนุ่มลง มีรสเค็มเล็กน้อย และมีกลิ่นรสควันเฉพาะตัว วัสดุให้ควันที่ใช้โดยทั่วไป ได้แก่ ขี้เลื่อยไม้ยางพารา ชังข้าวโพด ชานอ้อยและกาบมะพร้าว การเผาวัสดุให้ควันทำให้เกิดสารให้กลิ่นต่างๆ อาทิเช่น ฟอร์มาลดีไฮด์ กรดฟอร์มิก กรดแอซติก ฟีนอล คีโตน เรซิน และแวกซ์ ซึ่งสารเหล่านี้สามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ช่วยชะลอการเกิดกลิ่นหืนจากปฏิกิริยาออกซิเดชัน (oxidation reaction) และช่วยยืดอายุการเก็บรักษา การรมควัน ทำให้กลิ่นควันติดบนผิวหน้าของอาหาร และความร้อนยังทำให้เกิดปฏิกิริยาเมลลาร์ด (maillard reaction) ซึ่งเป็นปฏิกิริยาสีน้ำตาลที่ไม่เกี่ยวข้องกับเอนไซม์ (non enzymatic browning



reaction) โดยกรดอะมิโน (amino acid) จากโปรตีนในเนื้อปลา ทำปฏิกิริยาร่วมกันกับน้ำตาล โดยโมเลกุลของน้ำตาลมาจากการเผาไหม้เซลลูโลส (cellulose) และเฮมิเซลลูโลส (hemicellulose) จากวัสดุให้ควันในปฏิกิริยาคาราเมลไรเซชัน (caramelization) ทำให้ผลิตภัณฑ์รมควันมีสีและกลิ่นรสเฉพาะตัว สามารถเก็บรักษาในตู้เย็นได้อย่างน้อย 2-4 อาทิตย์ ส่วนประกอบที่สำคัญ ได้แก่ ปลาทั้งตัวและเกลือปน โดยผ่านการรมควันร่วมกับการอบแห้ง

ปลารมควัน หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาทั้งตัว หรือเนื้อปลาแล้ เอาไส้ออก อาจผ่าตามยาวหรือหั่นเป็นชิ้นๆ ล้างให้สะอาดแล้วนำไปอบแห้งและรมควัน ลักษณะผลิตภัณฑ์ปลารมควันที่ดี คือ ควรมีเนื้อที่แห้งกรอบ ไม่แตกหัก ไม่มีเศษเขม่า มีสีเหลืองทองจนถึงสีน้ำตาลแดง กลิ่นและรสชาติตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.151-2546) ปลาที่นิยมนำมาทำ ได้แก่ ปลานวลจันทร์ ปลาช่อน ปลากระพง ปลานิล ปลาอินทรี ปลาทรายแดง และปลาน้ำดอกไม้ ปลากระพง เป็นต้น



รูปที่ 1 ปลากระพงรมควันทอดกรอบ

การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลารมควัน

ส่วนผสม

1. ปลาสดทั้งตัว
2. น้ำมันพืชสำหรับทอด
3. น้ำแบ่งมันสำปะหลัง 4% 1 ลิตร
(แบ่งมันสำปะหลัง 40 กรัม/น้ำ 1 ลิตร) สำหรับแช่เนื้อปลา
4. น้ำเกลือ 10-15% 1 ลิตร
(เกลือ 100-150 กรัม/น้ำ 1 ลิตร) สำหรับแช่เนื้อปลา
5. วัสดุให้ควัน ได้แก่ กาบมะพร้าวและขี้เลื่อยไม้ยางพาราหรือชานอ้อย
6. วัสดุจุดไฟ ได้แก่ ไม้เกียะและไม้ขีดไฟหรือไฟแช็ค



FishTech
MJU