

## “ไขปลาคาเวียร์”

### จดหมายข่าวเกษตรและสหกรณ์

โดย ฝ่ายเกษตร ประจำสถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงมอสโก

**“คาเวียร์”** ถูกจัดอันดับว่าเป็นอาหารอร่อยระดับพรีเมียมที่ทั่วโลกให้การยอมรับ ในด้านรสชาติ คุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการ อีกทั้งเป็นอาหารขึ้นชื่อของประเทศรัสเซีย

#### “คาเวียร์” ไม่ใช่ “ไข” ที่เกิดจากปลาคาเวียร์

จากคำจำกัดความขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) กำหนดว่า “คาเวียร์” ต้องเป็นไขที่มาจากปลาเตอร์เจียน (sturgeon) สายพันธุ์ที่อยู่ในอันดับ (order) Acipenseriformes เท่านั้น หากมาจากลำดับอื่นๆ ให้เรียกว่า “substitutes of caviar” ซึ่งเป็นของที่ใช้ทดแทนคาเวียร์

#### สเตอร์เจียน - ปลาเศรษฐกิจสำคัญของรัสเซีย

ปลาเตอร์เจียน (sturgeon) จัดเป็นปลาเศรษฐกิจสำคัญของรัสเซีย พบมากในแถบทะเลดำ (Black sea) และทะเลแคสเปียน (Caspian sea) มีพื้นที่ติดกับรัสเซีย อิหร่าน และอาเซอร์ไบจาน ซึ่งน้ำมีอุณหภูมิที่เย็น โดยคาเวียร์จากปลาสายพันธุ์ในรัสเซียเป็นที่รู้จักแพร่หลาย ได้แก่ เบลูก้า (Beluga) ซึ่งมีขนาดไขที่ใหญ่ จัดว่าเป็นคาเวียร์ที่มีราคาแพงที่สุด โอเซตรา (Osetra) เซฟรุกา (Sevuga) และคาเวียร์อื่นๆ ที่มาจากปลาแซลมอน ปลาเทราต์ และปลาแพดเดิลฟิช เป็นต้น

#### “ไขปลาคาเวียร์” – อาหารชั้นเลิศ ตลาดต้องการสูง

“คาเวียร์” หรือที่เรียกกันทั่วไปว่า “ไขปลาคาเวียร์” เป็นไขที่ถูกนำไปผ่านกรรมวิธีการปรุงรสด้วยการหมัก และใส่ส่วนผสมต่างๆ เช่น เกลือ เพื่อถนอมอาหารและรักษาการคงสภาพของไขปลา นอกจากนี้ คาเวียร์มีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นแหล่งไขมันดีโอเมก้า 3 อีกทั้งอุดมด้วยวิตามินและแร่ธาตุ เช่น วิตามินบี 12 วิตามินเอ ธาตุเหล็ก และซีลีเนียม โดยสามารถทานเปล่าๆ หรือจับคู่ทานกับอาหารได้ ทำให้ “คาเวียร์” เป็นที่ต้องการของทั้งผู้บริโภคชั้นสูง และกลุ่มผู้ประกอบการในภัตตาคารชั้นนำทั่วโลก รวมทั้งประเทศไทย

จากข้อมูลสถิติการค้าของกระทรวงพาณิชย์ ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา ประเทศไทยมีความต้องการนำเข้า “คาเวียร์” พิกัดสินค้า 160431 สูงขึ้นตามลำดับ โดยในปี 2566 มีปริมาณการนำเข้า 2 ตัน คิดเป็นมูลค่า 1,142,413 ดอลลาร์สหรัฐ โดยนำเข้าจากจีน ฝรั่งเศส อิตาลี และอิหร่าน ตามลำดับ ขณะที่รัสเซียมีตลาดส่งออกสำคัญ ได้แก่ สิงคโปร์ คาซัคสถาน อาหารับอเมริกา เกาหลี เป็นต้น (ข้อมูลการส่งออกถึงปี 2564) ซึ่งในช่วงปี 2566 ที่ผ่านมารัสเซียมีกำลังการผลิต “คาเวียร์” ประมาณ 69.4 ตัน และผลิตเพิ่มขึ้นอีก 41.5% ในปี 2567 โดยผลผลิตส่วนใหญ่จำหน่ายภายในประเทศ และนำเข้าบางส่วนไม่เกิน 1 ใน 3 ของผลผลิตในประเทศทั้งหมด ทั้งนี้เพื่อตอบสนองความต้องการบริโภคที่สูงเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ

#### “ฟาร์มเพาะเลี้ยงสู่ความยั่งยืน และไขปลาคาเวียร์ในราคาที่จับต้องได้”

ด้วยความต้องการบริโภคคาเวียร์ที่สูงขึ้น จึงเกิดการทำประมงที่เกินขนาดและมีการลักลอบจับปลาจำนวนมาก ทำให้ปลาเตอร์เจียนกลายเป็นสายพันธุ์ที่เสี่ยงต่อการสูญพันธุ์ในชั้นวิกฤต ประกอบกับช่วงอายุที่ยืนยาว ระยะเวลาสืบพันธุ์ช้า ดังนั้น เพื่อฟื้นฟูจำนวนประชากรในธรรมชาติ ในปี 2545 รัสเซียจึงได้ประกาศคุมเข้มห้ามส่งออกไขปลาคาเวียร์เพื่อการพาณิชย์ และอนุญาตให้มีการจับเพื่อบริโภคภายในประเทศ ปีละไม่เกิน 9 พันตัน

ปัจจุบัน รัสเซียส่งเสริมการลงทุนพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อการเพาะเลี้ยงปลาสเตอร์เจียนในฟาร์ม จนสามารถเก็บเกี่ยวไขปลาคุณภาพดี โดยใช้เทคโนโลยีในการกรีดแผลขนาดเล็กและตัดไขออกมา และช่วยให้แม่ปลาสเตอร์เจียนสามารถมีชีวิตและรอดจากการสูญพันธุ์ได้ ซึ่งแม่พันธุ์ปลาแต่ละตัวสามารถผลิตไข่ได้ประมาณ 7 ปี

นอกจากนี้ เมื่อเดือนตุลาคม 2565 ที่ผ่านมา หน่วยงาน Federal Fishery Agency ภายใต้กระทรวงเกษตรของรัสเซีย ได้ออกใบอนุญาตให้สามารถส่งออกคาเวียร์ได้อีกครั้ง แต่กำหนดว่าจะต้องเป็นคาเวียร์ที่มาจากฟาร์มเพาะเลี้ยงเท่านั้น และต่อมาในเดือนพฤศจิกายน 2565 ได้กำหนดให้ติดสลากแยกแยะผลิตภัณฑ์ให้ชัดเจนว่าเป็นไขปลาคาเวียร์ที่มาจากปลาสเตอร์เจียน หรือมาจากแซลมอน

การทำฟาร์มเพาะเลี้ยง ทำให้ราคาของไขปลาคาเวียร์มีความหลากหลายตามคุณภาพเกรด ซึ่งจะมีผู้เชี่ยวชาญทำการตรวจสอบ ประเมินคัดเกรด โดยแบ่งเกณฑ์การให้คะแนนตามขนาดเม็ดไข่ สี ลักษณะของไข่ และรสชาติ ลักษณะไข่ที่จัดว่ามีคุณภาพดีราคาสูง ต้องมีขนาดไข่ที่ใหญ่ (มิลลิเมตร) จับกลุ่มแน่นมีความฉ่ำและอวบอ้อม เนื้อสัมผัสที่แตกป๊อบในปาก รสชาติกลมกล่อมไม่คาวเกินไป

อย่างไรก็ดี คาเวียร์เกรดรองลงมาถือว่ามีคุณภาพดี เพียงแต่อาจมีขนาด สี รสชาติที่แตกต่างไป ซึ่งผู้บริโภคสามารถทำความเข้าใจและเลือกซื้อสินค้าได้ตามความต้องการและตามงบประมาณ ซึ่งเป็นราคาที่ผู้บริโภคในประเทศสามารถจับต้องได้ โดยราคาขายในซูเปอร์มาร์เก็ตในกรุงมอสโก อยู่ที่ประมาณ 2,500 – 4,000 รูเบิลต่อ 50 กรัม (ประมาณ 1,700 บาท) และอาจสูงถึง 12,500 รูเบิลต่อ 50 กรัม (ประมาณ 4,500 บาท) สำหรับคาเวียร์เกรดคุณภาพที่สูงขึ้น

ปัจจุบัน การทำฟาร์มเพาะเลี้ยงปลาสเตอร์เจียนเริ่มเป็นที่สนใจ และมีการลงทุนพัฒนาในหลายประเทศ เช่น จีน อิสราเอล อิตาลี รวมถึงประเทศไทย (ที่โครงการหลวงฯ จังหวัดเชียงใหม่)

เรียบเรียงโดย ฝ่ายเกษตร ประจำสถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงมอสโก





# Types of Caviar



## **Beluga Caviar**

Beluga caviar is considered the most luxurious and expensive type of caviar. It comes from the Beluga sturgeon (*Huso huso*), which can take up to 20 years to reach maturity. Beluga caviar features large, delicate eggs that range in color from light to dark gray. The eggs are known for their creamy texture, subtle buttery flavor, and smooth, melt-in-your-mouth experience.

## **Osetra Caviar**

Osetra caviar comes from the Osetra sturgeon (*Acipenser gueldenstaedtii* or *Acipenser persicus*). It is highly regarded for its rich and complex flavor profile. The eggs of Osetra caviar are smaller than Beluga but still substantial in size. They have a range of colors, including golden, amber, or dark brown. Osetra caviar is known for its nutty, buttery taste and a slight brininess.

## **Sevruga Caviar**

Sevruga caviar is derived from the Sevruga sturgeon (*Acipenser stellatus*). This type of caviar has the smallest eggs among the three main sturgeon caviar varieties. The eggs are typically gray or black in color. Sevruga caviar offers a more pronounced briny and robust flavor compared to Beluga and Osetra. It is often considered more accessible in terms of price compared to the other two types.