

วิธีการทำปลาดุกแดดเดียว



ตัดหัวปลา และล้างทำความสะอาดด้วยน้ำเกลือ



ตากปลา



โรงเรือนตากปลา ป้องกันฝุ่นและแมลงวัน



ผลิตภัณฑ์ปลาดุกแดดเดียว



ถ่ายทอดองค์ความรู้ แก่เกษตรกร

ขอขอบพระคุณ

งบประมาณภายใต้โครงการ

การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารอินทรีย์ จังหวัดเชียงใหม่

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2560

คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ

มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่



ปลาดุกแดดเดียว

การแปรรูปผลิตภัณฑ์

โครงการ

“การพัฒนาศักยภาพของวิสาหกิจชุมชน

เพื่อผลิตสัตว์น้ำแบบอินทรีย์

สู่ระบบอุตสาหกรรมประมงอินทรีย์

ในจังหวัดเชียงใหม่

(CHIANGMAI FISH VALLEY)”

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ทิพสุคนธ์ พิมพ์พิมล

และ

รองศาสตราจารย์ ดร.นิวุฒิ หวังชัย

คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ

มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่



การคัดเลือกปลา

1. ปลาดุกมีขนาด 4– 5 ตัว / 1 กิโลกรัม
2. ปลาที่มีอายุอยู่ในช่วง 5 – 8 เดือน
3. ควรเป็นปลาที่มีความสด เหมาะสมที่จะใช้บริโภคได้ เพื่อนำมาตัดแต่ง
4. อาจมีการตัดแต่ง โดยการตัดหัว และชักไส ควรล้างให้สะอาดด้วยน้ำเกลือ เพื่อขจัดเลือดและเมือกออกจากตัวปลาให้มากที่สุด แล้วปล่อยไวให้สะเด็ดน้ำก่อนใส่เกลือ เมื่อได้ปลาที่ต้องการแล้ว เข้าสู่กรรมวิธีการทำเค็มต่อไป

ปลาดุกเป็นปลาเศรษฐกิจของไทย และนิยมเลี้ยงของเกษตรกร เนื่องจากเลี้ยงง่าย มีการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว อีกทั้งทนทานต่อโรคและสภาพแวดล้อมได้ดี ทั้งยังเป็นที่ยอมรับบริโภคของประชาชน เนื่องจากมีรสชาติดี อร่อย เนื้อนุ่มสามารถนำมาปรุงแต่งเป็นอาหารชนิดต่างๆ ได้ และราคาถูก

วัตถุดิบ

1. ปลาดุก 20 กิโลกรัม
2. น้ำตาลทราย 2 กิโลกรัม
3. เกลือ 2 กิโลกรัม
4. น้ำปลา



การทำปลาดุกแดดเดียว เพื่อเป็นการแปรรูปอาหารถนอมอาหาร เพิ่มมูลค่า และความหลากหลายของผลผลิต เป็นการตอบสนองความต้องการที่หลากหลายของผู้บริโภคได้มากยิ่งขึ้น

สูตรการหมักปลาดุกแดดเดียว

1. ล้างทำความสะอาด หมักด้วยเกลือ น้ำตาล ทั้งไว้ 1 คืน
2. แช่ด้วยน้ำปลา 30 นาที เพื่อให้ปลามีกลิ่นหอม
3. ล้างให้สะอาดด้วยน้ำ
4. ปล่อยไวให้สะเด็ดน้ำ
5. นำปลาไปตากให้แห้ง
6. แล้วบรรจุปลาดุกในภาชนะที่สะอาด แห้งและห่อหุ้มให้เรียบร้อย

