

## บทที่ 1

### บทนำ

#### ความเป็นมาและความสำคัญ

ปลาโคกหรือปลาตะเพียนน้ำเค็ม เป็นปลาน้ำกร่อยรูปร่างคล้ายกับปลาตะเพียนน้ำจืด หากินตามพื้นที่หน้าดินตามชายฝั่งและบริเวณปากแม่น้ำ พบทั่วไปในอ่าวไทย เนื้อปลาโคกมีรสอร่อย สามารถจับได้ตลอดปี แต่จะพบมากในช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงธันวาคม ซึ่งในชุมชนบ้านน้ำเชี่ยวเป็นอีกชุมชนหนึ่งที่สามารถจับปลาโคกได้เป็นจำนวนมาก จึงต้องหาวิธีการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เพื่อจำหน่าย ประกอบกับชุมชนบ้านน้ำเชี่ยวได้มีการรวมกลุ่มกันตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวโดยชุมชน ดังนั้นผลิตภัณฑ์จากชุมชนจึงเป็นส่วนหนึ่งที่มีความสำคัญ เพื่อจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยวเป็นของฝากให้ญาติสนิท คนรู้จักหรือคนที่นับถือ ผลิตภัณฑ์จากปลาโคกที่พัฒนาขึ้น จึงมีความเป็นไปได้ที่จะสามารถจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยวได้ ซึ่งผลิตภัณฑ์จากปลาโคกที่ชุมชนได้พัฒนาขึ้นแล้ว ได้แก่ ปลาโคกแดดเดียว และน้ำพริกปลาโคก อย่างไรก็ตามชุมชนยังต้องการที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นจากปลาโคกเพิ่มเติม เพื่อเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ชุมชน และเพิ่มมูลค่าให้กับปลาโคกด้วย ทีมวิจัยจึงได้มีการพูดคุยและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับชุมชน เพื่อศึกษาความต้องการและตลาดของผลิตภัณฑ์ และได้แนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คือ ผลิตภัณฑ์ที่จะพัฒนาต้องสามารถจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยวได้ทุกกลุ่มวัย ทานง่ายและมีบรรจุภัณฑ์ที่สามารถเก็บรักษาอาหารได้นาน ดังนั้นจึงสรุปร่วมกันระหว่างทีมวิจัยและชุมชนว่าจะนำปลาโคกมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบปรุงรส เนื่องจากเป็นอาหารว่างที่จะสามารถทานได้ทุกกลุ่มวัย ได้โปรตีนจากปลา และเป็นผลิตภัณฑ์อบแห้งที่จะสามารถเก็บไว้ได้นานในบรรจุภัณฑ์ที่คัดเลือกให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ นักท่องเที่ยวและประชาชนทั่วไปสามารถซื้อรับประทานเองและซื้อเป็นของฝากได้

#### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบปรุงรสจากปลาโคกพร้อมบรรจุภัณฑ์
2. เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบปรุงรส
3. เพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบปรุงรส

### ประโยชน์ของการวิจัย

1. ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่จากปลาโคก ซึ่งเป็นการเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์จากปลาโคก
2. ได้เพิ่มผลิตภัณฑ์ใหม่เป็นของฝากของชุมชน เพื่อให้นักท่องเที่ยวซื้อหลังจากท่องเที่ยวในวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวบ้านน้ำเขียว จังหวัดตราด
3. ได้สร้างรายได้ให้กับชุมชน

### ขอบเขตของการวิจัย

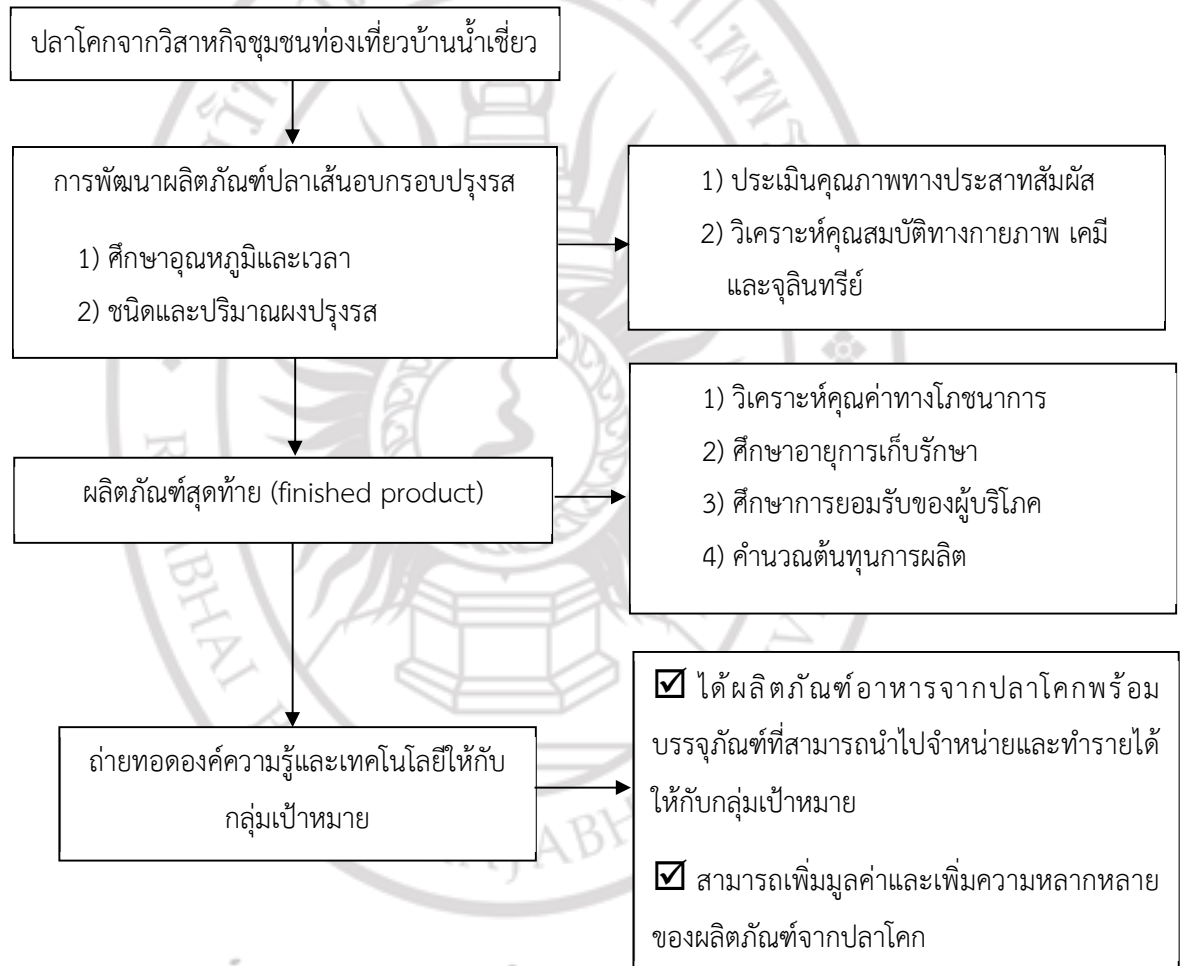
งานวิจัยนี้เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบปรุงรสจากปลาโคกพร้อมด้วยบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์ คัดเลือกผลิตภัณฑ์สุดท้ายโดยประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส คุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ เมื่อได้ผลิตภัณฑ์สุดท้าย (finished product) นำผลิตภัณฑ์มาวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ศึกษาอายุการเก็บรักษา การยอมรับของผู้บริโภค และคำนวณต้นทุนการผลิต

### นิยามศัพท์เฉพาะ

1. วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวบ้านน้ำเขียว จังหวัดตราด หมายถึง วิสาหกิจชุมชนซึ่งจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน เมื่อปี พ.ศ. 2555 โดยมีวัตถุประสงค์ในการแก้ไขปัญหาชุมชน และร่วมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมในชุมชน และช่วยให้คนในชุมชนมีรายได้เสริมจากการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ และวิถีชีวิตของชุมชน 2 ศาสนา 3 วัฒนธรรม
2. ปลาโคก หรือปลาตะเพียนน้ำเค็ม หรือปลาหมักคา (CHACUNDA GIZZARD-SHAD) หมายถึง ปลาทะเลที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Anodontostoma chacunda* เป็นปลาน้ำกร่อยรูปร่างคล้ายกับปลาตะเพียนน้ำจืด
3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (New product development) หมายถึง กระบวนการค้นคว้า การคิดออกแบบ การแก้ไข การปรับปรุง เพื่อให้ได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ดีขึ้น

## กรอบแนวความคิดในการวิจัย

กรอบแนวความคิดของงานวิจัยแสดงได้ดังภาพที่ 1.1



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดของโครงการวิจัย