

## วิธีการทำปลาตากแดดเดียว



ตัดหัวปลา และล้างทำความสะอาดด้วยน้ำเกลือ



ตากปลา



โรงเรือนตากปลา ป้องกันฝุ่นและแมลงวัน



ผลิตภัณฑ์ปลาตากแดดเดียว



ถ่ายทอดองค์ความรู้ แก่เกษตรกร

### ขอขอบพระคุณ

งบประมาณภายใต้โครงการ

การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารอินทรีย์ จังหวัดเชียงใหม่

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2560

คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ

มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่



## ปลาตากแดดเดียว

### การแปรรูปผลิตภัณฑ์

โครงการ

“การพัฒนาศักยภาพของวิสาหกิจชุมชน

เพื่อผลิตสัตว์น้ำแบบอินทรีย์

สู่ระบบอุตสาหกรรมประมงอินทรีย์

ในจังหวัดเชียงใหม่

(CHIANGMAI FISH VALLEY)”

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ทิพสุคนธ์ พิมพ์พิมล

และ

รองศาสตราจารย์ ดร.นิวุฒิ หวังชัย

คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ

มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่



## การคัดเลือกปลา

ปลาดุกเป็นปลาเศรษฐกิจของไทย และนิยมเลี้ยงของเกษตรกร เนื่องจากเลี้ยงง่าย มีการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว อีกทั้งทนทานต่อโรคและสภาพแวดล้อมได้ดี ทั้งยังเป็นที่ยอมรับของประชาชน เนื่องจากมีรสชาติดี อร่อย เนื้อนุ่มสามารถนำมาปรุงแต่งเป็นอาหารชนิดต่างๆ ได้ และราคาถูก



## วัตถุดิบ

การทำปลาดุกแดดเดียว เพื่อเป็นการแปรรูปอาหาร ถนอมอาหาร เพิ่มมูลค่า และความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ เป็นการตอบสนองความต้องการที่หลากหลายของผู้บริโภคได้มากยิ่งขึ้น

1. ปลาดุกมีขนาด 4- 5 ตัว / 1 กิโลกรัม
2. ปลาที่มีอายุอยู่ในช่วง 5 - 8 เดือน
3. ควรเป็นปลาที่มีความสด เหมาะสมที่จะใช้บริโภคได้ เพื่อนำมาตัดแต่ง
4. อาจมีการตัดแต่ง โดยการตัดหัว และชักไส้
4. ควรล้างให้สะอาดด้วยน้ำเกลือ เพื่อขจัดเลือดและเมือกออกจากตัวปลาให้มากที่สุด แล้วปล่อยให้สะเด็ดน้ำก่อนใส่เกลือ เมื่อได้ปลาที่ต้องการแล้ว เข้าสู่กรรมวิธีการทำเค็มต่อไป

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

## สูตรการหมักปลาดุกแดดเดียว

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