

ชื่อองค์ความรู้

ปลานิลไร้ก้าง แดดเดียว

ชื่อเจ้าขององค์ความรู้

นายอภิชาติ จันทร์เกษม

ที่อยู่ ๒๗ ม.๒ ต.พุกา อ.บ้านหมี่ จ.ลพบุรี

ความเป็นมา / แรงบันดาลใจ / เหตุผลที่ทำ

ปลานิล เป็นปลาเศรษฐกิจ แพร่ขยายพันธุ์ง่าย เลี้ยงง่าย โตไว มีรสชาติดี ราคาไม่แพง จึงเป็นที่นิยมเลี้ยงของเกษตรกรทั่วไป อีกทั้งปลานิลเป็นอาหารโปรตีนที่มีคุณภาพดีร่างกายสามารถย่อยได้ง่ายมีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายอย่างครบถ้วน

การแปรรูปปลานิล เป็นกรรมวิธีการถนอมอาหาร ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาให้ยาวนานขึ้น และที่สำคัญเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้โดยการใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ ในการประกอบอาชีพมาสร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของคนในชุมชน

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์
๒. การสร้างงาน สร้างอาชีพ ให้คนในชุมชน

วัตถุดิบ (ถ้ามี)

๑. ปลานิล (ขนาดตัวละ ๖-๗ ขีด)
๒. ซีอิ๊วขาว
๓. น้ำตาลทรายแดง
๔. เกลือ



อุปกรณ์

๑. มีด
๒. ถังบรรจุน้ำแข็ง
๓. ถุงซีลสุญญากาศ ขนาด ๙x๑๔ นิ้ว
๔. เครื่องซีลสุญญากาศ



กระบวนการ/ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ ๑ ขอดเกล็ดปลา

- นำปลานิลมาตัดหัว ขอดเกล็ด เอาพุงปลาออกให้เกลี้ยง
- ปลาที่ขอดเกล็ดเรียบร้อยแล้วนำมาล้างด้วยน้ำเกลือให้สะอาด (ล้างด้วยน้ำเกลือ ๒ ครั้ง)
- ปลาที่ล้างน้ำสะอาดแล้ว นำใส่ตะกร้าเพื่อให้ปลาสะเด็ดน้ำ
- จากนั้นนำปลาไปแช่น้ำแข็งไว้ก่อน (เพราะถ้าเราแช่ปลาอาจไม่สดและเน่าเสียได้ง่าย)

ขั้นตอนที่ ๒ แร่เนื้อปลา

- นำปลาที่แช่น้ำแข็งไว้มาแร่เพื่อเอาก้างออก ในขณะที่นำปลามาแร่ใส่น้ำแข็งไว้ด้วย

ขั้นตอนที่ ๓ ล้างเนื้อปลา

- นำเนื้อปลาที่แร่แล้วไปล้างน้ำเกลือด้วยน้ำเกลือให้สะอาด (ล้างด้วยน้ำเกลือ ๒ ครั้ง)
- เนื้อปลาที่ล้างแล้วใส่ตะกร้าเพื่อให้ปลาสะเด็ดน้ำ

ขั้นตอนที่ ๔ หมักเนื้อปลา

- นำเนื้อปลาที่ล้างสะอาดแล้ว ใส่เกลือ+น้ำตาล+ซีอิ๊วขาว คลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้ ๑๕ นาที

ขั้นตอนที่ ๕ การแพ็คปลา

- นำปลาที่หมักแล้วมาชั่ง ๑ ก.ก. จัดให้สวยงามใส่ถุง ซีลสุญญากาศ นำไปแช่แข็งในตู้แช่แข็งโดย

ใช้เวลาประมาณ ๒ - ๓ คืน เพื่อให้เนื้อปลาแข็งพร้อมจำหน่าย

ข้อพึงระวัง

๑. ในขั้นตอนการแร่เนื้อปลา ต้องแช่ปลาให้เย็นจัด เพื่อให้เนื้อปลาสดและแร่ได้ง่าย