

ปลาส้ม



โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาส้มสู่การรับรองมาตรฐาน



สำนักเทคโนโลยีชุมชน
กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



คำนำ

การยกระดับมาตรฐานผลผลิต/ผลงาน เป็นเป้าหมายเชิงยุทธศาสตร์ของรัฐบาลโดยเฉพาะการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และการขยายโอกาส เป็นวิสัยทัศน์ที่รัฐบาลให้ความสำคัญและมุ่งเน้นเพื่อให้เกิดการเพิ่มขีดความสามารถผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ให้ได้พัฒนาศักยภาพและเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต รวมทั้งการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้น โดยใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ ซึ่งกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการมีนโยบายในการผลักดันคุณภาพและมาตรฐานสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของประเทศให้สามารถขยายโอกาสทางการตลาดและยกระดับไปสู่ตลาดต่างประเทศได้ในอนาคต

กรมวิทยาศาสตร์บริการ จัดทำโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสัมสู่การรับรองมาตรฐาน ในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ จังหวัดยโสธร มหาสารคาม กาฬสินธุ์ ร้อยเอ็ด ขอนแก่น หนองบัวลำภู และชัยภูมิ โดยความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยในพื้นที่ เพื่อให้ความรู้ความเข้าใจและถ่ายทอดเทคโนโลยีในเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ จำนวน 120 ราย และผลักดันผลิตภัณฑ์ปลาสัมเข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐาน จำนวน 20 ผลิตภัณฑ์ การดำเนินงานโครงการนี้ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ปลาสัมมีคุณภาพได้รับการรับรองมาตรฐาน และสามารถขยายโอกาสทางการตลาดสินค้า OTOP ไทยไปสู่ตลาดต่างประเทศ โดยใช้กลไกศักยภาพของห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์เข้ามาช่วยเหลือผู้ประกอบการ OTOP เพื่อสร้างความมั่นใจและเชื่อมั่นในความปลอดภัยของสินค้าให้กับผู้บริโภค

สารบัญ

คำนำ	
สารบัญ	
ความเป็นมาโครงการ	
วัตถุประสงค์	
เป้าหมายการดำเนินงาน	
การดำเนินงาน	
สรุปผลการดำเนินงาน	

หน้า

1

2

3

7

7

8

24





ความเป็นมาโครงการ

ปลาสาม เป็นผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นเมืองที่สำคัญของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีกรรมวิธีการผลิตโดยการนำปลาสดที่ตัดแต่งแล้วมาหมักกับส่วนผสมต่างๆ เช่น ข้าวเหนียว กระเทียม และเกลือ จนเกิดรสเปรี้ยว ให้รสชาติอร่อยเป็นที่นิยมบริโภค ปลาสามจัดเป็นอาหารประเภทควบคุมฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เนื่องจากมีการนำสารเคมีประเภทไนเตรตและไนไตรต์มาใช้เพื่อปรุงแต่งอาหารประเภทเนื้อสัตว์ให้มีสีชมพู ยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์และให้มีกลิ่นรสเฉพาะตัวของเนื้อ

กระบวนการผลิตปลาสามส่วนใหญ่ยังใช้กรรมวิธีดั้งเดิม ผู้ประกอบการมักประสบปัญหาในเรื่อง การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ รสชาติไม่คงที่ รวมทั้งความปลอดภัยของปลาสามทั้งในด้านการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีซึ่งหากได้รับในปริมาณมากอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้



มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาสาม (มผช. 26/2546) ได้ให้คำจำกัดความไว้ดังนี้ ปลาสาม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาที่ผ่านกรรมวิธีการหมักด้วยเกลือ ข้าวสวดยหรือข้าวเหนียวหนึ่ง และ กระเทียม จนมีรสเปรี้ยว อาจทำจากปลาทั้งตัว หรือเฉพาะเนื้อปลาก็ได้ แบ่งออกเป็น 4 ประเภท คือ

1. ปลาสามตัว เป็นปลาสามที่ทำจากปลาทั้งตัวที่ผ่าท้องควักไส้ออกแล้ว
2. ปลาสามชิ้น เป็นปลาสามที่ทำจากเนื้อปลาล้วนที่หั่นเป็นชิ้นตามขวางของลำตัวปลา
3. ปลาสามเส้น เป็นปลาสามที่ทำจากเนื้อปลาล้วนที่หั่นเป็นเส้น
4. ปลาสามฟัก หรือ แหนมปลา เป็นปลาสามที่ทำจากเนื้อปลาล้วนที่บดหรือสับ





กรมวิทยาศาสตร์บริการ จัดทำโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสดสู่การรับรองมาตรฐานในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ จังหวัดยโสธร มหาสารคาม กาฬสินธุ์ ร้อยเอ็ด ขอนแก่น หนองบัวลำภู และชัยภูมิ โดยความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยขอนแก่น และมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อให้ความรู้ความเข้าใจและถ่ายทอดเทคโนโลยีในเชิงลึก ได้แก่ การถนอมอาหาร การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพกระบวนการผลิต รวมทั้งการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ในห้องปฏิบัติการมาตรฐาน (pre-test) ก่อนยื่นขอการรับรองมาตรฐาน และติดตามผลการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสดเป็นระยะ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ปลาสดมีคุณภาพ และได้รับการรับรองมาตรฐานต่างๆ เช่น มาตรฐานกระบวนการผลิตที่ดีขั้นต้น (primary GMP) มาตรฐานกระบวนการผลิตที่ดี (GMP) มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและยา (อย.) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)



วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสามให้ได้มาตรฐาน และการพัฒนากระบวนการผลิตปลาสามที่ถูกต้องวิธี และเป็นไปตามหลักสุขาภิบาลโรงงาน
2. เพื่อบูรณาการหน่วยงานภาครัฐ เอกชน และภาคส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อเสริมสร้างศักยภาพให้กับผู้ประกอบการปลาสามในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

เป้าหมาย

เป้าหมาย/ตัวชี้วัด

1. จำนวนผลิตภัณฑ์ปลาสามที่เข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐาน ไม่น้อยกว่า 20 ผลิตภัณฑ์
2. จำนวนผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ปลาสามได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 120 ราย

พื้นที่ดำเนินการ

จังหวัดยโสธร มหาสารคาม ร้อยเอ็ด กาฬสินธุ์
ขอนแก่น หนองบัวลำภู และชัยภูมิ



การดำเนินงาน



การสำรวจ

จังหวัดขอนแก่น

1. กลุ่มแปรรูปปลาน้ำจืดบ้านโนนซ้อง บ้านเลขที่ 19 หมู่ที่ 5 บ้านโนนซ้อง ต.บ้านฝ้อ อ.หนองเรือ จ.ขอนแก่น
2. ปลาต้มตองแม่บังอร หมู่ที่ 3 บ้านท่าเรือ ต.เขื่อนอุบลรัตน์ อ.อุบลรัตน์ จ.ขอนแก่น
3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านท่าเรือ หมู่ที่ 3 บ้านท่าเรือ ต.เขื่อนอุบลรัตน์ อ.อุบลรัตน์ จ.ขอนแก่น
4. กลุ่มผลิตภัณฑ์จากปลาบ้านภูคำแบ้ว หมู่ที่ 7 บ้านภูคำแบ้ว ต.เขื่อนอุบลรัตน์ อ.อุบลรัตน์ จ.ขอนแก่น
5. ปลาต้มแม่บุญล้วน ต.เขื่อนอุบลรัตน์ อ.อุบลรัตน์ จ.ขอนแก่น



จังหวัดหนองบัวลำภู

1. กลุ่มแปรรูปปลาบ้านโคกกลางสามัคคี บ้านโคกกลางสามัคคี หมู่ 11 ต.โนนสัง อ.โนนสัง จ.หนองบัวลำภู
2. กลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปสัตว์น้ำบ้านท่าลาด บ้านท่าลาด หมู่ 4 ต.หนองเรือ อ.โนนสัง จ.หนองบัวลำภู
3. กลุ่มแปรรูปปลาบ้านห้วยบง กลุ่ม 1 หมู่ที่ 5 ต.โนนเมือง อ.โนนสัง จ.หนองบัวลำภู
4. กลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาห้วยบง กลุ่ม 2 หมู่ที่ 5 ต.โนนเมือง อ.โนนสัง จ.หนองบัวลำภู
5. กลุ่มแปรรูปปลาสมุนไพรบ้านห้วยบง กลุ่ม 3 หมู่ที่ 5 ต.โนนเมือง อ.โนนสัง จ.หนองบัวลำภู



จังหวัดยโสธร

1. แม่ก้อยปลาส้ม 302/30 ถ.โพธิราช ต.ในเมือง อ.เมือง จ.ยโสธร
2. แม่ยมปลาส้ม เลขที่ 12 ถ.เขื่อนธานี ต.ในเมือง อ.เมือง จ.ยโสธร
3. แม่น้อยปลาส้ม เลขที่ 7 ถ.พรมโสภะ บ้านท่าศรีธรรม ต.ในเมือง อ.เมือง จ.ยโสธร
4. แม่อำปลาส้ม เลขที่ 5 ถ.พรมโสภะ บ้านท่าศรีธรรม ต.ในเมือง อ.เมือง จ.ยโสธร
5. ปลาส้มแม่ริน เลขที่ 471/10 ถ.วิริยะบำรุงค์ ต.ในเมือง อ.เมือง จ.ยโสธร



งานเปิดตัวโครงการและแลกเปลี่ยนชาวประชาสัมพันธ์

จังหวัดขอนแก่น

มหาวิทยาลัยขอนแก่น ดำเนินการจัดกิจกรรมเปิดตัวและแลกเปลี่ยนชาวประชาสัมพันธ์โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสู่อุตสาหกรรมรับรองมาตรฐาน ในพื้นที่จังหวัดขอนแก่น หนองบัวลำภู และชัยภูมิ ในวันที่ 7 มีนาคม 2557 เวลา 8.30 – 10.00 น. ณ ห้องราชพฤกษ์ โรงแรมเซ็นทาราแอนด์คอนเวนชั่นเซ็นเตอร์ จังหวัดขอนแก่น





จังหวัดยโสธร

มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ดำเนินการจัดเปิดตัวโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสู่มุ่งสู่การรับรองมาตรฐาน ในพื้นที่จังหวัด ยโสธร มหาสารคาม กาฬสินธุ์ และร้อยเอ็ด ในวันที่ 13 มีนาคม 2557 เวลา 8.30 – 10.00 น. ณ ห้องอมราวดี โรงแรมเดอะกรีนปาร์คแกรนด์ จังหวัดยโสธร





การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาส้มสู่การรับรองมาตรฐาน

จังหวัดขอนแก่น

มหาวิทยาลัยขอนแก่น ดำเนินการจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาส้มสู่การรับรองมาตรฐาน ในพื้นที่จังหวัดขอนแก่น หนองบัวลำภู และ ชัยภูมิ ในวันที่ 7 มีนาคม 2557 เวลา 10.00 - 16.00 น. ณ ห้องราชพฤกษ์ โรงแรม เซ็นทาราแออนด์คอนเวนชั่นเซ็นเตอร์ จังหวัดขอนแก่น



จังหวัดยโสธร

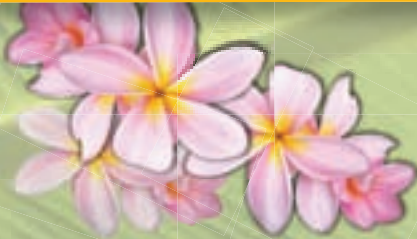
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ดำเนินการจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์
ปลาสำ้มสู่การรับรองมาตรฐาน ในพื้นที่จังหวัดยโสธร มหาสารคาม กาฬสินธุ์ และร้อยเอ็ด ในวันที่ 13 มีนาคม 2557
เวลา 10.00 – 16.00 น. ณ ห้องอมราวดี โรงแรมเดอะกรีนปาร์คแกรนด์ จังหวัดยโสธร



การตรวจติดตาม

จังหวัดยโสธร

1. ปลาสามแม่ริน เลขที่ 471/10 ถ.วิริยะบำรุง ต.ในเมือง อ.เมือง จ.ยโสธร
2. กลุ่มเกษตรกรบ้านท่าค้อ เลขที่ 19/6 หมู่ 6 บ้านท่าค้อ ตำบลชุมเงิน อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร
3. แม่น้อยปลาสาม เลขที่ 119 ถ. ศรีสุนทร ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร



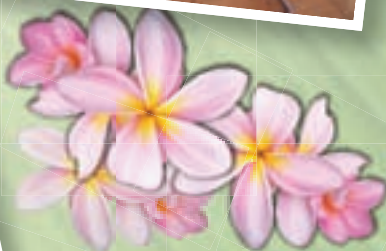
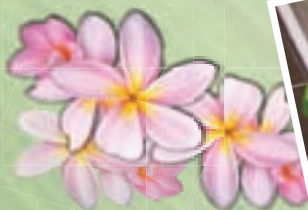




จังหวัดขอนแก่น และหนองบัวลำภู

1. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านท่าเรือ เลขที่ 158 หมู่ที่ 3 บ้านท่าเรือ ต.เขื่อนอุบลรัตน์ อ.เขื่อนอุบลรัตน์ จ.ขอนแก่น
2. กลุ่มแปรรูปบ้านห้วยบง กลุ่ม 1 หมู่ที่ 5 บ้านห้วยบง ต.โนนเมือง อ.โนนสัง จ.หนองบัวลำภู
3. กลุ่มแปรรูปบ้านห้วยบง กลุ่ม 2 หมู่ที่ 5 บ้านห้วยบง ต.โนนเมือง อ.โนนสัง จ.หนองบัวลำภู
4. กลุ่มแปรรูปบ้านห้วยบง กลุ่ม 3 หมู่ที่ 5 บ้านห้วยบง ต.โนนเมือง อ.โนนสัง จ.หนองบัวลำภู





สรุปผลการดำเนินงาน

ผลิตภัณฑ์ปลาสามที่เข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน อย. โรงเรือน

จำนวน 1 ผลิตภัณฑ์ คือ

1. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ผู้ประกอบการ นางสมจิต พงศ์จรัสมนี จ.ขอนแก่น



ผลิตภัณฑ์ปลาสามที่เข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน อย. ผลิตภัณฑ์

จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ คือ

1. ปลาสามสายเดี่ยว ตราแม่สมจิต ผู้ประกอบการ นางสมจิต พงศ์จรัสมนี จ.ขอนแก่น
2. ส้มปลาตะเพียน ตราแม่สมจิต ผู้ประกอบการ นางสมจิต พงศ์จรัสมนี จ.ขอนแก่น

ผลิตภัณฑ์ปลาสามที่เข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน มพช. (หลักฐานการยื่นขอรับรอง มพช.)

จำนวน 8 ผลิตภัณฑ์ คือ

1. ปลาสาม ประเภทปลาสามตัว กลุ่มแม่บ้านปลาสามบ้านตาตทอง จ.ยโสธร
2. ปลาสาม ประเภทปลาสามชิ้น นางแก้วใจ สืบศรี ปลาสามแมริน จ.ยโสธร
3. ปลาสาม ประเภทปลาสามตัว วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาบ้านท่าลาด จ.ขอนแก่น
4. ปลาสาม ประเภทปลาสามฟัก วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาบ้านท่าลาด จ.ขอนแก่น
5. ส้มไข่ปลา วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาบ้านท่าลาด จ.ขอนแก่น
6. ปลาสาม ประเภทปลาสามตัว (ส้มปลาตะเพียน) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปปลาสมุนไพรบ้านห้วยบง จ.หนองบัวลำภู
7. ปลาสาม ประเภทปลาสามฟัก (ปลาสามสายเดี่ยว) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปปลาสมุนไพรบ้านห้วยบง จ.หนองบัวลำภู
8. ส้มไข่ปลา วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปปลาสมุนไพรบ้านห้วยบง จ.หนองบัวลำภู





จัดทำโดย

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

๗๕/๗ ถนนพระราม ๖ แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐

โทร. ๐ ๒๒๐๑ ๗๑๐๙

โทรสาร ๐ ๒๒๐๑ ๗๑๐๙

e-mail apaporn@dss.go.th

