ผลผลิตปลากะพงทะเลสีน้ำตาลเมืองเหราผิง มณฑลกวางตุ้ง ครองสัดส่วนกว่าครึ่งของประเทศ

บริเวณอ่าวเจ๋อหลินของอำเภอเหราผิง เมืองแต้จิ๋ว มณฑลกวางตุ้ง มีการจัดวางกระชังเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำทะเลน้ำลึกแบบโครงสร้างเสริมความแข็งแรงชนิดแรงโน้มถ่วงเรียงรายอยู่บนผืนน้ำสีคราม ภายในกระชังแต่ละแห่งมีปลากะพงทะเลสีน้ำตาล (*Miichthys miiuy*, Brown Croaker) นับหมื่นตัวแหวกว่ายในกระชังโดยคาดว่าอีกไม่กี่เดือนข้างหน้าจะสามารถจับผลผลิตได้ ซึ่งปลาจะถูกนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์หลากหลายชนิด อาทิ กระเพาะปลาแห้ง เนื้อปลาแล่เป็นชิ้นสเต็ก และเนื้อปลาฟิลเลต์ เพื่อจำหน่ายทั้งในประเทศและต่างประเทศ





ปลากะพงทะเลสีน้ำตาลมีเนื้อรสชาติดีและถุงลมปลาสามารถนำไปแปรรูปเป็นกระเพาะปลาแห้งคุณภาพสูง จึงเป็นสัตว์น้ำเศรษฐกิจที่มีมูลค่าสูงของการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำทะเล มณฑลกวางตุ้งถือเป็นแหล่งเพาะเลี้ยงปลาชนิดนี้ที่ใหญ่ที่สุดของจีน โดยเฉพาะอำเภอเหราผิง ซึ่งได้รับการขนานนามว่าเป็น “บ้านเกิดของปลากะพงทะเลสีน้ำตาลของจีน” และเป็นฐานการเพาะเลี้ยง การแปรรูป และการกระจายสินค้าปลากะพงทะเลสีน้ำตาลที่ใหญ่ที่สุดของประเทศ

ปัจจุบัน อุตสาหกรรมปลากะพงทะเลสีน้ำตาลของอำเภอเหราผิงได้พัฒนาห่วงโซ่อุตสาหกรรมอย่างครบวงจร ตั้งแต่การเพาะพันธุ์ลูกปลา การเลี้ยง การแปรรูป ไปจนถึงการจำหน่าย โดยมีผลผลิตต่อปีมากกว่า 50,000 ตัน หรือคิดเป็นประมาณร้อยละ 50 ของผลผลิตรวมทั่วประเทศ ความสำเร็จของอุตสาหกรรมดังกล่าวเป็นตัวอย่างที่สะท้อนถึงการเร่งพัฒนากลุ่มอุตสาหกรรมฟาร์มทะเลสมัยใหม่ของมณฑลกวางตุ้งให้มีมูลค่าระดับล้านล้านหยวน

พัฒนาเทคโนโลยีเพาะพันธุ์ลูกปลา ลดการพึ่งพาพันธุ์ปลาจากภายนอก

ปลากะพงทะเลสีน้ำตาลได้รับความนิยมในพื้นที่เมืองซัวเถาและแต้จิ๋ว เนื่องจากถุงลมปลาสามารถนำไปแปรรูปเป็นกระเพาะปลาแห้งที่มีราคาสูง อย่างไรก็ตาม ในอดีตอุตสาหกรรมเพาะเลี้ยงในอำเภอเหราผิงยังต้องพึ่งพาการจัดซื้อลูกพันธุ์ปลาจากพื้นที่อื่นเป็นหลัก

นายเจิ้ง เจิ้นโสง ประธานบริษัท Wanjia Aquatic Products จำกัด เผยว่า ก่อนปี 2566 ลูกพันธุ์ปลาที่ใช้ในพื้นที่ส่วนใหญ่ยังต้องนำมาจากภายนอก แต่ปัจจุบันบริษัทสามารถพัฒนาและเพาะพันธุ์ลูกปลาชนิดนี้ได้เอง โดยมีบ่อเพาะพันธุ์จำนวน 48 บ่อ และมีกำลังการผลิตลูกปลาประมาณ 30 ล้านตัวต่อปี

ประเด็นสำคัญประการหนึ่งในการพัฒนาสายพันธุ์คือ การเพิ่มสัดส่วนปลาตัวผู้ เนื่องจากถุงลมของปลาตัวผู้มีคุณค่าทางโภชนาการและมูลค่าทางเศรษฐกิจสูงกว่าของปลาตัวเมีย แต่การสืบพันธุ์ตามธรรมชาติไม่สามารถควบคุมสัดส่วนเพศของลูกปลาได้อย่างแม่นยำ จึงจำเป็นต้องพัฒนาเทคโนโลยีเพาะพันธุ์เพื่อให้ได้ลูกปลาตัวผู้ในสัดส่วนที่เหมาะสมต่อการผลิตเชิงพาณิชย์



ในปี 2566 ซึ่งเป็นช่วงที่มณฑลกวางตุ้งเร่งผลักดันการก่อสร้างฟาร์มทะเลสมัยใหม่ หน่วยงานท้องถิ่นได้สนับสนุนบริษัทฯ ในการจัดตั้งฟาร์มเพาะพันธุ์สัตว์น้ำคุณภาพระดับมณฑลสำหรับปลากะพง พร้อมดึงคณะนักวิจัยจากมหาวิทยาลัยซุนยัตเซ็น และสถาบันวิจัยประมงทะเลจีนใต้ สังกัดสถาบันวิทยาศาสตร์การประมงแห่งประเทศจีน เข้ามาร่วมดำเนินงาน

นายเจิ้ง เจิ้นโสง ได้ร่วมมือกับทีมวิจัยของศาสตราจารย์จางหย่ง จากคณะวิทยาศาสตร์ชีวภาพ มหาวิทยาลัยซุนยัตเซ็น พัฒนาแนวทางการปรับปรุงพันธุ์เพื่อให้ได้ลูกปลาตัวผู้ทั้งหมดโดยมุ่งควบคุมสัดส่วนเพศให้เหมาะสมกับความต้องการของภาคการผลิต ทั้งนี้ คาดว่าหากการวิจัยประสบความสำเร็จ จะช่วยเพิ่มมูลค่าผลผลิตของอุตสาหกรรมปลากะพงทะเลสีน้ำตาลได้ประมาณร้อยละ 30

นอกจากนี้ ทีมวิจัยยังสามารถระบุปัจจัยสำคัญ 3 ประการที่มีผลต่อประสิทธิภาพการเพาะพันธุ์ ได้แก่ การจัดวางบ่อเพาะเลี้ยง องค์ประกอบของอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และการบริหารจัดการบ่อเพาะพันธุ์ โดยนำมาพัฒนาเป็นแนวทางการเพาะพันธุ์ลูกปลาในระบบโรงงานที่สามารถทำซ้ำและขยายผลได้ ช่วยเพิ่มอัตราการรอดของลูกปลาและทำให้ขนาดของลูกปลามีความสม่ำเสมอมากขึ้น

ยกระดับการแปรรูปกระเพาะปลา พัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ

ในพื้นที่เมืองซัวเถาและแต้จิ๋ว มีคำกล่าวดั้งเดิมว่า “ปลา 5 กก. ได้กระเพาะปลา 50 กรัม” สะท้อนให้เห็นถึงมูลค่าสูงของถุงลมปลากะพงทะเลสีน้ำตาลซึ่งเป็นส่วนที่มีราคาสูงที่สุดของปลา โดยถุงลมปลาสามารถนำมาแปรรูปเป็นกระเพาะปลาแห้งซึ่งเป็นวัตถุดิบอาหารเลิศรสที่มีชื่อเสียงของอาหารแต้จิ๋ว และเป็นผลิตภัณฑ์บำรุงสุขภาพที่มีมูลค่าสูงตามภูมิปัญญาดั้งเดิม

ในปีนี้ กระเพาะปลากะพงทะเลสีน้ำตาลจากอำเภอเหราผิงได้รับการขึ้นทะเบียนในบัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์เกษตรที่มีชื่อเสียง มีเอกลักษณ์ และมีคุณภาพดีของประเทศจีน นับเป็นผลิตภัณฑ์กระเพาะปลาเพียงรายการแรกและรายการเดียวที่ได้รับการบรรจุในบัญชีดังกล่าว





อย่างไรก็ตาม การแปรรูปถุงลมปลาสดให้กลายเป็นกระเพาะปลาแห้งคุณภาพสูงในอดีตต้องอาศัยทักษะและประสบการณ์ของช่างผู้ชำนาญ ผ่านกระบวนการหลายขั้นตอน เช่น การล้างทำความสะอาด การลอกเยื่อ การขึ้นรูป และการอบแห้งด้วยลมเย็น ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์จากผู้ผลิตแต่ละรายมีคุณภาพแตกต่างกัน โดยปัญหาสำคัญของอุตสาหกรรมมีอยู่ 2 ประการ ได้แก่ การกำจัดกลิ่นคาวปลา และการรักษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์

บริษัท Guangdong Guanzhan Nutrition and Health Technology จำกัด ได้ร่วมมือกับมหาวิทยาลัยเกษตรภาคใต้จีน ศึกษาสารที่เป็นสาเหตุของกลิ่นคาวปลาในระดับมหภาคและระดับโมเลกุล ก่อนพัฒนาเทคโนโลยีการกำจัดกลิ่นแบบเฉพาะเจาะจงร่วมกับกระบวนการแช่เยือกแข็งอย่างรวดเร็ว เพื่อสลายสารที่ก่อให้เกิดกลิ่นคาว โดยไม่จำเป็นต้องใช้สารแต่งกลิ่นเพื่อกลบกลิ่นดังกล่าว

ส่วนการรักษาคุณค่าทางโภชนาการ บริษัทได้นำกระบวนการผลิตจากวัตถุดิบสดมาใช้ ควบคู่กับการควบคุมอุณหภูมิอย่างแม่นยำเป็นช่วง ๆ ตลอดกระบวนการแปรรูป เพื่อรักษาคุณภาพและเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ พร้อมคงคุณค่าของสารอาหารที่มีประโยชน์ไว้ให้ได้มากที่สุด

นายเถียน เจี๋ยนซิน ผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและพัฒนาของบริษัทฯ เผยว่า การแปรรูปกระเพาะปลากำลังเปลี่ยนผ่านจากการพึ่งพาประสบการณ์และทักษะเฉพาะบุคคลของช่างฝีมือ ไปสู่กระบวนการผลิตที่มีมาตรฐานตามหลักอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งเป็นทิศทางสำคัญในการยกระดับอุตสาหกรรมโดยรวม

ใช้ประโยชน์จากปลาได้ทุกส่วน สร้างมูลค่าเพิ่มตลอดห่วงโซ่อุตสาหกรรม

นอกจากกระเพาะปลาแล้ว อุตสาหกรรมปลากะพงทะเลสีน้ำตาลของอำเภอเหราผิงยังมุ่งพัฒนาการใช้ประโยชน์จากปลาทั้งตัวอย่างคุ้มค่า โดยภายในโรงงานแปรรูปของบริษัท Wanjia Aquatic Products จำกัด ปลาที่จับขึ้นมาจากกระชังน้ำลึกจะผ่านกระบวนการระบายเลือดและลดกรดในเนื้อปลา ก่อนเข้าสู่สายการผลิตเพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์หลากหลายประเภท ได้แก่ หัวปลาสำหรับทำเมนูหัวปลานึ่งพริกสับ เนื้อปลาแล่เป็นชิ้นสเต็กและเนื้อปลาฟิลเลต์ รวมถึงเกล็ดปลาที่นำไปเคี่ยวด้วยความร้อนต่ำเพื่อผลิตเป็นวุ้นเกล็ดปลา แสดงให้เห็นว่า ปลากะพงทะเลสีน้ำตาลเป็นวัตถุดิบที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วน ตั้งแต่หัวจรดหาง โดยไม่ปล่อยให้ส่วนใดสูญเปล่า



ขณะเดียวกัน บริษัท Guangdong Guanzhan Nutrition and Health Technology จำกัด ยังได้ขยายแนวคิดการพัฒนามูลค่าจากปลาทั้งตัวให้เป็นระบบมากยิ่งขึ้น โดยในเดือนกรกฎาคมปีนี้ บริษัทได้เปิดดำเนินงานศูนย์นวัตกรรมและการผลิตแบบครบวงจร ณ เขตหนานซา นครกว่างโจว มุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลากะพงทะเลสีน้ำตาลอย่างเต็มรูปแบบ

ภายใต้กระบวนการผลิตดังกล่าว ถุงลมปลาจะผ่านกระบวนการแช่เยือกแข็งอย่างรวดเร็วเพื่อกำจัดกลิ่นคาว ก่อนนำไปปรุงและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กระเพาะปลาคุณภาพมาตรฐาน ส่วนเนื้อปลาจะนำไปพัฒนาเป็นวัตถุดิบอาหารหลากหลายประเภท ขณะที่ผลพลอยได้จากการแปรรูปจะถูกนำไปสกัดเป็นเปปไทด์คอลลาเจน เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบทุกส่วน

นายเถียน เจี๋ยนซิน กล่าวว่า ในอดีตอุตสาหกรรมปลาชนิดนี้มุ่งสร้างรายได้จากถุงลมปลาเป็นหลัก ขณะที่ส่วนอื่นของปลายังไม่ได้รับการใช้ประโยชน์อย่างเต็มที่ แต่ปัจจุบันผู้ประกอบการกำลังปรับแนวทางไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลาทั้งตัว เพื่อปลดล็อกมูลค่าทางเศรษฐกิจของวัตถุดิบให้เกิดประโยชน์สูงสุด

การพัฒนาอุตสาหกรรมปลากะพงทะเลสีน้ำตาลของอำเภอเหราผิงจึงเป็นตัวอย่างของการยกระดับประมงเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจากการผลิตวัตถุดิบขั้นต้นไปสู่การสร้างอุตสาหกรรมครบวงจร โดยอาศัยเทคโนโลยีการเพาะพันธุ์ การวิจัยและพัฒนา การแปรรูปมาตรฐานอุตสาหกรรม และการใช้ประโยชน์จากผลผลิตทุกส่วน เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจและเสริมสร้างความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมประมงทะเลสมัยใหม่ของมณฑลกวางตุ้ง

****

แหล่งข้อมูล:

https://dara.gd.gov.cn/ywdt/mtgz/content/post_4965251.html