

แบบฟอร์มสำรวจข้อมูลองค์ความรู้

ชื่อองค์ความรู้ การผลิตก้างปลาเห็ดโคนทอดกรอบ

๑. ชื่อ-นามสกุล นายร่ำเพย แว่วเสียง (วิสาหกิจชุมชนกลุ่มประมงเรือเล็กหาดสุชาดา)

(โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง)

- ☐ ประชาชนชาวบ้าน ปี พ.ศ.
- ☐ ประชาชนเกษตรกรของแผ่นดิน สาขา..... ปี พ.ศ.
- ☐ ผู้เข้ารับการสรรหาประชาชนเกษตรกรของแผ่นดิน สาขา..... ปี พ.ศ.
- ☐ เกษตรกรอาสา/เกษตรกรแกนนำ (หน่วยงาน).....
- ☒ อื่น ๆ ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มประมงเรือเล็กหาดสุชาดา

๒. ที่อยู่ ๓/๕ หมู่ที่ ๔ ตำบลเนินพระ อำเภอเมืองระยอง จังหวัดระยอง

๓. ประเด็นขององค์ความรู้ที่เกี่ยวข้อง (โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง)

- ☐ กระบวนการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม/สินค้าเกษตรที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- ☒ การจัดการวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรให้เกิดประโยชน์สูงสุด ลดขยะหรือของเสียในฟาร์มให้เป็นศูนย์
- ☐ การนำความรู้ด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาใช้ในการทำการเกษตร เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต
- ☐ การทำการเกษตรที่สามารถลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก
- ☐ การทำการเกษตรเพื่อรองรับนโยบายหรือมาตรการการค้าด้านสิ่งแวดล้อมโลก
- ☐ อื่น ๆ

๔. เนื้อหาขององค์ความรู้
วิธีดำเนินการ

กลุ่มประมงเรือเล็กหาดสุชาดา ประกอบอาชีพทำประมงพื้นบ้านบริเวณชายฝั่งทะเลระยอง ด้วยเครื่องมืออวนจมปู อวนปลาเห็ดโคน ปลาเห็ดโคนที่จับได้จะนำไปแช่เนื้อ แล้วส่งไปจำหน่ายให้แก่ภัตตาคาร และร้านอาหารต่างๆ ส่วนก้างปลาเห็ดโคนก็ทั้งไม่ได้นำมาใช้ประโยชน์ นอกจากนี้ยังถูกดราคาจากพ่อค้าคนกลาง จึงมีการปรึกษากับสมาชิกกลุ่มว่าจะแปรรูปก้างปลาเห็ดโคน เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน และจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนกลุ่มประมงเรือเล็กหาดสุชาดา รับซื้อปลาเห็ดโคนจากสมาชิกกลุ่มโดยไม่ต้องผ่านพ่อค้าคนกลาง เพื่อนำไปแปรรูปต่อไป

ปลาเห็ดโคนได้จากการทำประมงพื้นบ้าน โดยใช้อวนปลาเห็ดโคนจากสมาชิกกลุ่ม มีการบริหารจัดการกระบวนการผลิตจนไม่เกิดของเสียในระบบ โดยนำปลาเห็ดโคนมาแช่เนื้อเพื่อส่งจำหน่ายไปทำอาหารราคา กิโลกรัมละ ๓๐๐ บาท ส่วนก้างปลาเห็ดโคนนำไปเข้าสู่กระบวนการแปรรูปเป็นปลาเห็ดโคนทอดกรอบ โดยล้างทำความสะอาดก้างปลาเห็ดโคนและนำไปตากแดดในโรงตากพลังงานแสงอาทิตย์ให้แห้ง และปรุงรสก้างปลาด้วยผงปรุงรส น้ำตาลและซีอิ๊วขาว เสร็จแล้วนำก้างปลาลงทอดในน้ำมันที่อุณหภูมิ ๘๐ - ๙๐ องศาเซลเซียส เป็นเวลา ๕ วินาที พักก้างปลาที่ทอดแล้วไว้ให้เย็น บรรจุลงถุง ตัดฉลาก และนำไปเก็บไว้ที่ห้องเก็บผลิตภัณฑ์เพื่อรอจำหน่ายต่อไป กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติอร่อย มีคุณประโยชน์ เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค เป็นของฝากจากทะเลระยอง โดยมีให้เลือก ๓ รสชาติ คือ รสออริจินอล รสโนริสาหร่าย และรสหม่าล่า ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ก้างปลาเห็ดโคนทอดกรอบได้รับมาตรฐาน ออย. และได้รับตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว จากกรมประมง

เศษปลาเห็ดโคนที่เหลือทิ้งจากกระบวนการแปรรูป ได้แก่ หัวปลา ใส้ปลา และเกล็ดปลา นำไปทำ น้ำหมักชีวภาพและ EM Ball นำไปใช้ในแปลงเกษตรจนประสบผลสำเร็จ ปัจจุบันเป็นที่ต้องการจำนวนมาก

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้น

กระบวนการแปรรูปก้างปลาเห็ดโคนทอดกรอบ เป็นการจัดการวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรให้เกิดประโยชน์สูงสุด ลดขยะหรือของเสียให้เป็นศูนย์ (Zero Waste) เป็นการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ ด้วยการใช้ประโยชน์จากทุกส่วนของปลามาทำให้เกิดประโยชน์อย่างคุ้มค่า

- ก้างปลาเห็ดโคน นำมาแปรรูปเพิ่มมูลค่า มีคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้น เช่น การเพิ่มแคลเซียม เป็นอาหารทางเลือกสุขภาพสำหรับทุกวัย
- เศษเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิต เช่น หัวปลา ใส้ปลา และเกล็ดปลา มาทำเป็นน้ำหมักชีวภาพ นำไปใช้ด้านการเกษตรในแปลงปลูกพืช
- เป็นผลิตภัณฑ์ก้างปลาเห็ดโคนทอดกรอบ ตามหลัก BCG (Bio-Circular-Green Economy) เป็นแนวคิดเศรษฐกิจที่มุ่งเน้นการพัฒนาอย่างยั่งยืน โดยใช้ประโยชน์จากทรัพยากรชีวภาพและหมุนเวียนอย่างมีประสิทธิภาพ ควบคู่ไปกับการรักษาสิ่งแวดล้อม

๕. รูปภาพประกอบ





๖. เจ้าหน้าที่ผู้สำรวจข้อมูลองค์ความรู้

ชื่อ-นามสกุล	นางชนิษฐา รุ่งเรือง
หน่วยงาน	สำนักงานประมงจังหวัดระยอง
เบอร์โทรศัพท์	๐๓๘ ๖๙๔๐๙๔

หมายเหตุ ๑. ๑ องค์ความรู้/๑ แผ่น และสามารถส่งได้มากกว่า ๑ องค์ความรู้

๒. ส่งไฟล์ข้อมูลและไฟล์รูปภาพทาง E-mail: fafcd.sd@gmail.com ภายในเดือนมีนาคม ๒๕๖๘