

บทที่ 1

บทนำ

หอยเป๋าฮื้อ (Abalone) เป็นหอยทะเลฝาเดียวที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ เนื่องจากเป็นหอยที่มีราคาแพงและเป็นที่ยอมรับกันอย่างกว้างขวาง จัดเป็นอาหารที่อุดมคุณค่าโปรตีน และบางคนยังมีความเชื่อว่าเป็นอาหารเสริมมงคล (พ่ายฟ ยังปักซี่, 2541) ประเทศในแถบเอเชีย นิยมบริโภคหอยเป๋าฮื้อมานานนับพันปีโดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเทศจีนและญี่ปุ่น เมื่อ 30 ปีที่แล้ว มีการจับจากธรรมชาติในปริมาณสูงถึง 28,000 ตันต่อปี แต่ปัจจุบันผลผลิตที่จับได้จากธรรมชาติ ลดลงเหลือเพียง 10,000 ตันต่อปี ปริมาณหอยเป๋าฮื้อส่วนที่ขาดหายไปจึงถูกทดแทนด้วยการเพาะเลี้ยง ปัจจุบันประเทศจีนและไต้หวันสามารถเพาะเลี้ยงหอยเป๋าฮื้อได้ปีละ 7,500 ตัน แต่ยังไม่เพียงพอกับความต้องการของตลาด (สิทธิศักดิ์ เหมืองสิน, 2545)

สำหรับประเทศไทยยังมีการเพาะเลี้ยงหอยเป๋าฮื้อในเชิงพาณิชย์น้อย หอยเป๋าฮื้อที่นำมาบริโภคตามภัตตาคารมักเป็นหอยเป๋าฮื้อสดที่ได้มาจากธรรมชาติ ส่วนหอยเป๋าฮื้อแปรรูปนั้นนำเข้ามาจากต่างประเทศ (พ่ายฟ ยังปักซี่, 2541) หอยเป๋าฮื้อที่เพาะเลี้ยงในประเทศไทยมีขนาดไม่ใหญ่นักซึ่งตรงกับความต้องการของตลาดของบางประเทศ โดยเฉพาะประเทศไต้หวัน เนื่องจากมีรสชาติดี ราคาถูก และขนาดเหมาะสมในการนำไปปรุงอาหารในงานเลี้ยงต่างๆ ในปัจจุบัน ประเทศไทยได้ส่งเสริมให้มีการเพาะเลี้ยงหอยเป๋าฮื้อในเชิงพาณิชย์มากขึ้น แต่ยังคงขาดข้อมูลพื้นฐานสำหรับการพัฒนาและใช้ประโยชน์จากหอยเป๋าฮื้อได้อย่างครบวงจร ดังนั้นหากมีการศึกษาการแปรรูปหอยเป๋าฮื้อสายพันธุ์ที่พบในเมืองไทยจะเป็นการเสริมข้อมูลสำคัญสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากหอยเป๋าฮื้อ

การอบแห้งเป็นกรรมวิธีแปรรูปอาหารแบบหนึ่ง ทำให้สามารถเก็บอาหารได้นานขึ้น และผลิตภัณฑ์ที่ได้มีความสะดวกในการขนส่งเพราะมีน้ำหนักน้อยลง อย่างไรก็ตามการแปรรูปหอยเป๋าฮื้ออบแห้งอาจทำให้กลิ่นรส สี และเนื้อสัมผัสของหอยเป๋าฮื้อเปลี่ยนแปลงไปซึ่งอาจมีผลต่อการยอมรับของผู้บริโภค ดังนั้นการศึกษาภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตหอยเป๋าฮื้ออบแห้งจะเป็นข้อมูลที่เป็นประโยชน์แก่อุตสาหกรรมการแปรรูปหอยเป๋าฮื้อทำให้ลดมูลค่าการนำเข้า และสามารถเป็นสินค้าส่งออกได้อีกด้วย

งานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภาวะการอบแห้งที่เหมาะสมต่อการผลิตหอยเป๋าฮื้ออบแห้งเพื่อเป็นข้อมูลในการผลิตหอยเป๋าฮื้อแปรรูปในระดับอุตสาหกรรมต่อไป