

# บทที่ 1

## บทนำ

ซูริมิเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้จากเนื้อปลาสดที่พัฒนาขึ้นในประเทศญี่ปุ่น โดยกระบวนการผลิตมีการล้างเนื้อปลาลดด้วยน้ำหลายครั้ง ซึ่งทำให้ลักษณะปรากฏ เนื้อสัมผัส กลิ่น สี และรสชาติของซูริมิที่ได้มีความแตกต่างจากเนื้อปลาปกติ ลักษณะเด่นๆของซูริมิ คือ การมีรสชาติและกลิ่นคาวปลาคำ มีสีขาว และมีลักษณะเนื้อสัมผัสที่ดี สามารถนำมาปรับปรุงเนื้อสัมผัสตลอดจนปรุงแต่งสี และกลิ่นรสเพื่อให้มีคุณลักษณะตามที่ผู้บริโภคต้องการได้เป็นอย่างดี สำหรับอุตสาหกรรมการผลิตซูริมิในประเทศไทยส่วนใหญ่เน้นเพื่อการส่งออก ตลาดที่สำคัญ คือ ญี่ปุ่น แคนาดา ออสเตรเลีย มีมูลค่าในการส่งออก 5,591.6 ล้านบาท ในปี 2544 และมีแนวโน้มสูงขึ้นเป็น 8,628.7 ล้านบาท ในปี 2547 (สำนักงานเทคโนโลยีสารสนเทศ กรมศุลกากร, 2547) วัตถุดิบหลักที่ใช้ผลิตซูริมิในประเทศไทย ได้แก่ ปลาทรายแดง (threadfin bream : *Nemipterus tambuloides*) ปลาตาโต (bigeye snapper : *Priacanthus tayenus*) และปลาปากคม (lizard fish : *Synodontidae*) (Holmes และคณะ, 1992) โดยผลิตจากปลาทรายแดงเป็นหลัก แต่เนื่องจากปัจจุบันพบว่าปลาทรายแดงมีปริมาณลดลง ต้องนำมาจากแหล่งจับปลาที่ไกลออกไปซึ่งจะมีผลต่อคุณภาพของวัตถุดิบ และมีแนวโน้มในการขาดแคลนวัตถุดิบสำหรับผลิตซูริมิ จึงมีความพยายามหาแหล่งวัตถุดิบใหม่มาใช้ทดแทน โดยมีการศึกษาการผลิตซูริมิจากปลาน้ำจืด เช่น ปลานิล เนื่องจากเป็นปลาที่เพาะเลี้ยง และขยายพันธุ์ง่าย เนื้อมีสีขาว และไขมันต่ำ พบว่าเจลซูริมิจากปลานิลมีคุณภาพระดับเดียวกันกับซูริมิจากปลาอตาสกา พอลลอก และปลาทรายแดง (สุวรรณ วิรัชกุล และคณะ, 2543) สำหรับปลาทับทิม ซึ่งเป็นปลาที่ได้รับการปรับปรุงสายพันธุ์มาจากปลานิลก็อาจเป็นปลาอีกชนิดที่สามารถนำมาผลิตเป็นซูริมิได้ เนื่องจากมีข้อได้เปรียบมากกว่าปลานิล คือ เนื้อมีคุณภาพสูง ปริมาณมาก รสชาติดี เนื้อมีสีขาวทั้งตัว มีปริมาณไขมันต่ำ แต่ปัจจุบันข้อมูลเกี่ยวกับซูริมิจากปลาทับทิมยังมีอยู่จำกัด ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงศึกษาสมบัติของเจลซูริมิจากปลาทับทิมที่เป็นผลมาจากภาวะการให้ความร้อนที่เหมาะสมในการเกิดเจล ความสดของปลา และระยะเวลาการเก็บรักษาซูริมิในภาวะแช่เยือกแข็ง พร้อมทั้งศึกษาผลของเอนไซม์โปรตีนเอสที่มีผลต่อ myosin heavy chain ของโปรตีนจากปลาทับทิม