

นักวิจัย 'มทร.ธัญบุรี' แะเมนู 'Toman' จากปลาส่งออกหนุนขยายตลาดคนไทย

หนึ่งในอาหารที่โปรตีนสูงไขมันต่ำมากคือปลา ซึ่งนักวิจัยและอาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล (มทร.) ธัญบุรี อาจารย์อรุณวรรณ อรรถธรรม และ ผศ.อาทิตย์รา กวีวิงส์ ได้แนะนำและต่อยอดเมนูปลา Toman

อ.อรุณวรรณ เล่าว่า ปลา Toman เนื้อสีขาว เนื้อแน่นเป็นก้อนๆ ไม่ยุ่ย คล้ายเนื้อปลาอินทรีบวกกับปลาเก๋าโดยเนื้อปลาแล้แซ่เย็น 100% สามารถนำมาใช้ได้ทั้งหมดเป็นทางเลือกให้ผู้บริโภค ชีตละ 35 บาท ซึ่งเมื่อเทียบกับปลานชนิดอื่นๆ

เนื้อปลารสชาติอร่อย นำมาต้มไม่เละ คงรูป ไม่แตกหัก ซึ่งร้านอาหาร



ระดับกลางถึงระดับบน นำมาใช้ปรุงอาหารทำได้หลากหลายเมนู ทั้งพะแนงปลา เขียวหวานปลา ปลาสะเต๊ะ ต้มยำน้ำข้นปลา ปลาผัดพริกไทยดำ ปลาต้มซีอิ๊วญี่ปุ่น ต้มขาปลา กะเพราปลา และข้าวหมกปลา

นายณรงค์ศักดิ์ พุวรรณะ ประธานกลุ่มผู้เลี้ยงปลา Toman เล่าว่า สำหรับปลา Toman ในกลุ่มมีสมาชิกทั้งหมด 20 คน เลี้ยงอยู่ที่ จ.สุพรรณบุรี และเพชรบุรีเป็นส่วนใหญ่เลี้ยงเพื่อการส่งออก โดยส่งออกไปประเทศสิงคโปร์, มาเลเซีย ส่งออกแบบแล่เนื้อแช่เย็นวันต่อวันประมาณ 1,000-1,500 กิโลกรัม

ราคาอยู่ที่ประมาณกิโลกรัมละ 300บาท เฉลี่ยเดือนละ 15 ตัน ขึ้นอยู่กับปริมาณ ปลาและออร์เดอร์ที่สั่ง ทั้งนี้ กว่า 5 ปี ที่ส่งออกต่างประเทศ ด้วยปัจจัยหลาย ๆ อย่าง ต้นทุนในการผลิตเพิ่มมากขึ้น แต่ ราคาปลายังเท่าเดิม ทำให้เกษตรกรผู้ เลี้ยงไม่ได้กำไร จึงอยากขยายตลาดปลา Toman แซ่เหียน ในประเทศไทย ให้คน ไทยได้บริโภคปลาชนิดนี้

ดังนั้นจึงได้ขอความอนุเคราะห์จาก อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร. ธัญบุรี เพื่อได้รับความรู้ เมนูที่สอดคล้อง กับเนื้อปลา เพิ่มช่องทางขายเนื้อปลาใน ประเทศไทย เหมือนกับปลากลุ่มอื่นๆ สร้างอัตลักษณ์การรับรู้ ถ้าตลาดการ บริโภคปลา Toman เป็นที่รู้จักและหัน มาบริโภคปลาชนิดนี้ ราคาจะต่ำลงตาม ความต้องการของผู้บริโภค

อ.อรุณวรรณ กล่าวว่า ได้ทำให้ผู้ ขายเกิดไอเดีย คนไทยหันมาบริโภคปลา ทูแมน เป็นที่นิยม ทำให้แนวโน้มทางการ ตลาดดีขึ้น นอกจากนี้ ชุมชนได้รับประ โยชน์จากการเลี้ยงปลาชนิดนี้มีแรงกำลัง ใจในการสร้างหรือเพาะพันธุ์ปลา ไปต่อ ยอดให้ชุมชนทำให้คนไทยได้รับประทาน ปลาชนิดนี้ ในราคาที่ไม่แพง

สำหรับผู้สนใจปลาทูแมนแล้แซ่เหียน สอบถามรายละเอียดได้ที่ คุณ ภาวิศ ไท.06-3549-9422