



ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
ข่าวสด	14 ส.ค. 2549	-	-	2

คอลัมน์ที่ 13

ปลากระป๋อง 2

ปปลากระป๋องในซอสมะเขือเทศนั้นถือกำเนิดมาจากประเทศสเปนและอิตาลี มากกว่า 100 ปี

ในอดีตคนไทยกินปลากระป๋องนำเข้าทั้งสิน ต่อมามีการจัดตั้งโรงงานปลากระป๋องสัญชาติไทย คราปู๋มป๋องหรือปลาขี้ม ซึ่งนำวัตถุดิบในประเทศมาผลิตเป็นปลากระป๋อง

และมีการทดลองทำปลากระป๋องในซอสมะเขือเทศเป็นครั้งแรกในประเทศไทย

เพราะในสมัยนั้นประเทศไทยไม่มีพันธุ์มะเขือเทศเป็นของตัวเอง

จนในที่สุดก็พัฒนามาเป็นปลากระป๋องในซอสมะเขือเทศที่เรากินอยู่ในปัจจุบัน

ปลาที่จะเอามาทำปลากระป๋องมาจากทะเลอันดามันและอ่าวไทย มีปลา 5 ชนิด ได้แก่ปลาจารดิน ปลาขี้ม (ปลาขี้ม) ปลาโอ ปลาตาโต และปลาหูแหก

ปลาที่นิยมใช้มากที่สุดคือ ปลาหูแหก ซึ่งอยู่ในตระกูลปลาแมกเคอเรล

โดยพ่อค้าปลาส่งจัดส่งโรงงานทำปลากระป๋องราว 80% ของปลาทั้งหมด เรือจับปลาที่เอามาทำปลากระป๋องเป็นเรือประมงขนาดเล็ก อวนลาก มีขนาด 16 วา รองรับปลาได้คราวละ 100,000 กิโลกรัม

เมื่อได้ปลากระป๋อง และมะเขือเทศ มาครบแล้ว ทั้ง 3 ส่วนประกอบสำคัญจะเดินทางมาที่โรงงานทำปลากระป๋องและเข้าสู่กระบวนการทำปลากระป๋อง

เริ่มจากล้างทำความสะอาดปลา ใช้คนตัดหัวหางปลาด้วยความเร็ว 60 กิโลกรัมต่อคนต่อชั่วโมง ล้างอีกครั้งก่อนใส่ในกระป๋อง

นึ่งด้วยความร้อนราว 25 นาที ใส่น้ำมันปรุงรสด้วยซอสมะเขือเทศ ผักชีฝรั่ง พร้อมกำหนดวันคลอปลปลากระป๋องและวันหมดอายุ

จากนั้นปลากระป๋องจะเข้าสู่กระบวนการตรวจสอบคุณภาพ และฆ่าเชื้อโรคด้วยความร้อน ก่อนจะจัดส่งถึงมือผู้บริโภค

เมื่อนายอภิสิทธิ์ สุวรรณรักษ์ อาจารย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ตรวจสอบความคืบหน้ากับบริษัทผลิตปลากระป๋อง 3 ยี่ห้อ คือ คราปู๋มป๋อง คราปู๋มป๋อง และคราปู๋มป๋อง ไม่ใช่ปลากระป๋องตามที่ระบุในฉลาก

นายไกรเสริม โตทับเที่ยง รองผู้อำนวยการฝ่ายการตลาด บริษัทผลิตภัณฑ์อาหารกว้างไพศาล จำกัด (มหาชน) "ป๋มป๋อง" ตอบได้ว่าความจริงแล้วคนรู้จักปลากระป๋องกันมานานจนกลายเป็นชื่อสามัญที่เรียกแทนประเภทสินค้า เกิดการจดจำและรับรู้ว่าเป็นสินค้านั้นไปแล้ว

แต่ในความเป็นจริงปลากระป๋องเป็นชื่อสายพันธุ์ปลาชนิดหนึ่งมีในประเทศญี่ปุ่น ผู้ผลิตในแต่ละประเทศจะใช้วัตถุดิบที่ได้จากท้องถิ่นนั้นๆ อย่างปลาที่ผู้ผลิตของไทยนำมาผลิตก็ใช้ปลาในทะเลไทย ชาวบ้านในท้องถิ่นก็เรียกชื่อต่างกันไป เช่น ปลาขี้ม ปลาขี้มป๋อง ซึ่งเป็นหนึ่งในสายพันธุ์ปลากระป๋องเช่นกัน

ด้านผู้บริหารผู้ผลิตปลากระป๋องตราโลโก้และโลโก้ กล่าวถึง ผลิตภัณฑ์ปลากระป๋องของบริษัทที่วางจำหน่ายขณะนี้ไม่ได้ใช้ปลากระป๋อง

ส่วนที่ระบุไว้ที่ข้างฉลากว่าเป็นปลากระป๋องเนื่องจากแต่เดิมปลาในซอสมะเขือเทศเริ่มต้นด้วยการนำปลากระป๋องมาเป็นวัตถุดิบ เพราะเป็นปลาที่มีขนาดใหญ่ ประกอบกับผู้บริโภคคนไทยรับรู้เป็นอย่างดีว่าปลากระป๋องในซอสมะเขือเทศต้องเป็นปลากระป๋อง

แต่เนื่องจากปัจจุบันปลากระป๋องทั่วโลกมีขนาดเล็กลงจากที่เคยใช้ 1-2 ตัวต่อ 1 กระป๋อง ปัจจุบันต้องใช้ 5-10 ตัว ซึ่งผู้บริโภคอาจจะไม่ชอบเพราะเนื้อปลาน้อยมาก ทางบริษัทจึงหาทางออกโดยหาปลากระป๋องเดียวกับปลากระป๋อง เช่น ปลาขี้มป๋อง ปลาขี้มป๋อง ปลาขี้มป๋อง ขึ้นอยู่กับฤดูกาล โดยนำมาใช้ทดแทน

แต่ขึ้นราคาแพงกว่าปลากระป๋อง และเนื้อปลามีคุณภาพดีกว่า คำถามคือว่าผู้บริโภคซื้อหรือไม่