



## รายงานการวิจัย

เรื่อง

สุขลักษณะในการผลิต ข้อมูลการผลิตและคุณภาพของข้าวเกรียบปลาที่มี  
การผลิตในจังหวัดปัตตานี

Good Manufacturing Practices, Production Data and Quality  
of Fish Cracker Produced in Pattani Province

โดย

ลักษณา ไชยมงคล  
ธรรมรัตน์ แก้วมณี  
สุณีย์ บุญกำหนด

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี  
นี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจาก โครงการจัดตั้งศูนย์วิทยาศาสตร์อาหารฮาลาล  
ประจำปีงบประมาณ 2554

## บทคัดย่อ

ข้าวเกรียบปลาจัดเป็นหนึ่งในเจ็ดผลิตภัณฑ์ OTOP ของจังหวัดปัตตานี ที่มีการส่งไปจำหน่ายยังต่างประเทศ ในการพัฒนาการผลิตข้าวเกรียบให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคในวงกว้าง มียอดการจำหน่ายที่มากพอ และต่อเนื่อง อันจะนำไปสู่การยกระดับเศรษฐกิจของชุมชนได้อย่างยั่งยืนนั้น ต้องการข้อมูลพื้นฐานต่าง ๆ โดยเฉพาะคุณภาพข้าวเกรียบ การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อจัดทำฐานข้อมูลผู้ประกอบการที่มีการผลิตข้าวเกรียบปลาในจังหวัดปัตตานี สุขลักษณะที่ดีในการผลิต และศึกษาคุณภาพข้าวเกรียบทางด้านคุณค่าโภชนาการ ด้านสมบัติทางกายภาพ ด้านจุลินทรีย์ ผลการศึกษาพบว่า มีผู้ประกอบการผลิตข้าวเกรียบปลาทั้งสิ้น 119 ราย กำลังการผลิตอยู่ในช่วง 2,500-4,500 กิโลกรัมต่อเดือน ร้อยละ 97.5 ของสถานประกอบการไม่ผ่านเกณฑ์ในการประเมินสถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต จุลินทรีย์ทั้งหมดมีค่าสูงกว่ามาตรฐานที่กำหนด ร้อยละ 75 และร้อยละ 62.5 ของสถานประกอบการที่ไม่พบเชื้อ *E. coli* และ *S. aureus* ในข้าวเกรียบแห้ง ตามลำดับ ปริมาณโปรตีนในข้าวเกรียบแห้งที่ทอด และข้าวเกรียบสด เป็น  $7.2 \pm 1.1$  และ  $7.6 \pm 1.1$  กรัมต่อ 100 กรัม ตามลำดับ สรุปปัตตานีเป็นแหล่งผลิตข้าวเกรียบปลาที่สำคัญ และข้าวเกรียบปลาเป็นอาหารว่างที่มีประโยชน์ แต่คุณภาพข้าวเกรียบปลายังไม่ได้มาตรฐาน เนื่องจากสถานที่การผลิตและกระบวนการผลิตไม่เป็นตามหลักเกณฑ์สุขลักษณะที่ดีในการผลิต

**คำสำคัญ:** ข้าวเกรียบปลา ปัตตานี คุณภาพข้าวเกรียบ

## Abstract

Fish cracker is one of the seven OTOP products which are exported outside the countries. Improving the quality of the product enhances the more acceptability in wide range of consumers that result in increasing of sale volume, and then improvement of economic is guarantee. The data related to the cracker's quality is needed. This study aimed to 1) do a database of fish cracker producers in Pattani province, Thailand; 2) evaluate the manufacturing practice; 3) determine the nutritional values, physical properties and microbiological profiles of fish cracker. It was found that there were 119 producers and average production capacity ranged from 2,500 to 4,500 kg/month. Around 98% of producers did not pass the criterion score of Good Manufacturing Practice (GMP). Total bacteria count was higher than the standard while *E. coli* and *S. aureus* were not found in dried chip among 75% and 62.5% of producers, respectively. Protein contents were  $7.2 \pm 1.1$  and  $7.6 \pm 1.1$  g/100g in puff-fried chip and Keropok lekor, respectively. In conclusion, Pattani is a major setting of fish cracker production. Fish cracker from Pattani is a nutritious snack; however, the substandard quality according to poor manufacturing practices is a major concern.

**Keywords:** fish cracker, Pattani, cracker quality