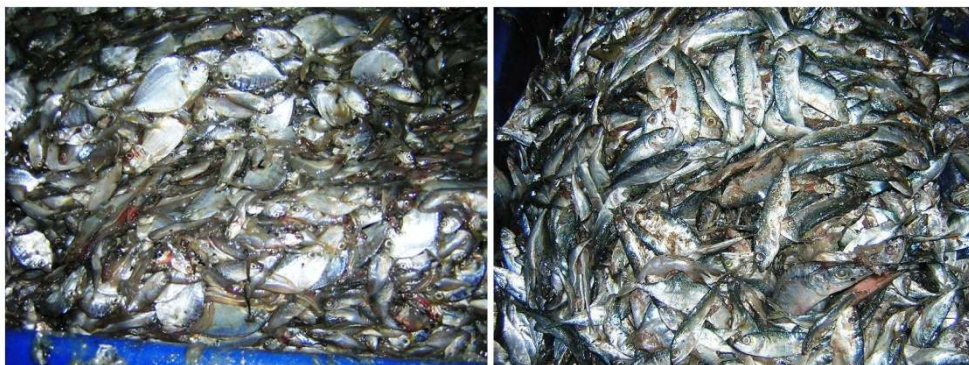


ปลาป่นเป็นแหล่งโปรตีนที่มีคุณภาพดี ย่อยง่าย มีกรดอะมิโนที่จำเป็นสูง และมีกรดไขมันจำเป็น โอเมก้า-3 DHA และ EPA ทำให้สัตว์สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ดี วัตถุดิบที่นำมาทำเป็นปลาป่น ได้แก่



วัตถุดิบที่มาจากปลาทั้งตัว เช่นพวกปลาเบ็ด เศษปลาเล็กปลาน้อย เช่น ปลากระตัก ปลาแป้น ปลาวั่ว ปลาหลังเหลือง ปลาชีว ปลาทุเล็ก ปลาหลังเขียว ปลาทุแขก เป็นต้น



เศษเหลือจากอุตสาหกรรมประมง และจากโรงงานทำปลากระป๋อง เช่น ปลาทรายแดง ปลาตาโต ปลาจวด ปลาชาร์ติน ปลาแมคเคอเรล และปลาทูน่า เป็นต้น

เมื่อนำมาผ่านกระบวนการผลิตตามขั้นตอน จะได้ปลาป่นจะมีลักษณะ ดังนี้

มีสีน้ำตาลออกเหลือง สีน้ำตาลเข้ม สีออกเทา หรือสีที่เป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ สีที่แตกต่างกันนี้จะขึ้นอยู่กับชนิดปลา ความสด และกระบวนการผลิต และมีกลิ่นหอมคาวปลาเหมือนปลาแห้งป่น หรือกลิ่นเหม็นออกเค็ม



ตารางองค์ประกอบทางเคมีของปลาป่น

ส่วนประกอบ (%)	ปลาป่น 60 %	ปลาป่น 55 %	ปลาป่น 50 %
ความชื้น	8	8	10
โปรตีน	60	55	49.1
ไขมัน	10	8	-
เยื่อใย	-	1.0	-
เถ้า	19	26	-
แคลเซียม	5	7.7	-
ฟอสฟอรัสใช้ประโยชน์ได้	3	3.8	-
พลังงานใช้ประโยชน์ได้ กิโลแคลอรี/กก.			
ในสุกร	2,550	2,550	-
ในสัตว์ปีก	2,950	2,948	-
กรดอะมิโน (%)			
ไลซีน	4.57	4.15	3.53
เมทไธโอนีน	1.57	1.44	1.27
เมทไธโอนีน+ซิสทีน	2.14	2	1.47
ทริปโตเฟน	0.62	0.60	0.47
ทรีโอนีน	2.44	2.24	1.81
ไอโซลิวซีน	2.59	2.37	2.07
อาร์จินีน	3.52	3.22	2.74
ลูซีน	4.19	3.84	3.29

เฟนิลอะลานีน+ไทโรซีน	4.16	4.0	2.62
ฮิสติดีน	1.26	1.15	0.89
เวอรีน	2.95	2.70	2.53
ไกลซีน	4.33	4.0	3.43

ที่มา ตารางองค์ประกอบทางเคมีของปลาป่น : กรมปศุสัตว์

เมื่อมีการใช้ปลาป่นผู้ใช้ควรเลือกซื้อปลาป่นจากแหล่งผลิตที่มีความน่าเชื่อถือ คือ

- มีโรงงานผลิตปลาป่นที่ได้มาตรฐาน และมีระบบการประกันคุณภาพสินค้า
- โรงงานต้องได้รับการรับรองระบบ GMP & HACCP จากกรมปศุสัตว์ เพื่อสร้างความมั่นใจแก่ผู้ซื้อว่าปลาป่นนั้นปลอดภัยและไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสัตว์ที่กิน
- มีระบบการควบคุมและการตรวจสอบคุณภาพสินค้าหรือผลิตภัณฑ์

ลักษณะของปลาป่นที่ดี

- มีสีน้ำตาลเหลือง สีน้ำตาลเข้ม สีเทา หรือสีที่เป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ
- ไม่เน่า ไม่มีหนอนและแมลงทุกชนิด
- ไม่มีสิ่งปลอมปน ทั้งทางกายภาพ และเคมี
- เนื้อปลาป่นต้องมีความละเอียดไม่พบกระดูกปลาชิ้นใหญ่ เพื่อความสะดวกในการนำไปใช้ และช่วยให้สัตว์ย่อยได้ง่าย ทำให้สามารถนำสารอาหารไปใช้ในการเจริญเติบโตได้ดีขึ้น



- ปลาป่นต้องแห้ง (ความชื้นไม่เกิน 10%)
- ต้องมี NaCl (เกลือ) ไม่เกิน 3% หากเกลือสูงกว่านี้อาจทำให้สัตว์ท้องเสียได้
- ปราศจากเชื้อ *Salmonella spp.* เพราะถ้าหากสัตว์ได้รับเชื้อนี้จะทำให้ท้องเสียรุนแรงและตายได้
- มีน้ำมันน้อย เพราะหากมีมากจะทำให้เหม็นเร็ว ทำให้เนื้อมึนกลิ่น
- ปลาป่นต้องถูกบรรจุอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม

ปิดสนิทไม่สัมผัสกับอากาศ และความชื้น สะอาดไม่มีสิ่งสกปรก หนอน หรือแมลง

สำหรับการปลอมปนในปลาปนด้วยวัตถุดิบต่างๆ ที่อาจพบได้ คือ

1. ทรายละเอียด เป็นเม็ดเล็กละเอียดสีคล้ายปลาปนมากถ้าดูด้วยตาเปล่า แต่หากดูจากกล้องจะเห็นบางเม็ดใส สะท้อนแสง สีน้ำตาลหรือสีดำก็มี
2. เปลือกหอยบด หรือ เปลือกหอยเก่า (กาข้าว) เป็นแผ่นขาวขุ่นทึบและมักหนากว่าชั้นส่วนของกระดูกปลา อาจมีลวดลายบนชั้นด้วย มักพบในส่วนหยาบ
3. เปลือกปู เป็นชิ้นขนาดเล็กบ้างใหญ่บ้าง ด้านหนึ่งมีสีขุ่นทึบ อีกด้านหนึ่งมักมีจุดสีส้มกระจายอยู่ทั่วไป มักพบในส่วนหยาบมากกว่าส่วนละเอียด
4. โปรตีนถั่วเขียว หรือ โปรตีนจากกากถั่วลิสง ลักษณะเป็นก้อนผิวขรุขระ ขนาดเล็กบ้างใหญ่บ้าง จึงพบได้ทั้งในส่วนหยาบและละเอียด สีและความแข็งอ่อนขึ้นอยู่กับขบวนการผลิตของแต่ละโรงงาน
5. กากน้ำมันหมู เป็นกากที่ได้จากการอัดน้ำมันหมูออกจากเครื่องอัดมีลักษณะเป็นแผ่น แต่เมื่อจะนำมาใช้ก็จะนำมาบดละเอียด ดูจากภายนอกเห็นเป็นสีเนื้อ-น้ำตาลเหมือนปลาปนกลิ่นเหม็นหืน แต่ดูจากกล้องจะเห็นเป็นก้อนรูปร่าง ลักษณะเนื้อไม่แน่นอนคล้ายกับกากถั่วเหลืองอัดน้ำมัน แต่เมื่อใช้คีมคีบแยกออกแล้วหยดน้ำแช่ไว้สักครู่จะพองตัวคล้ายฟองน้ำที่อุ้มน้ำไว้
6. เนื้อป่นหรือเนื้อและกระดูกป่น เป็นวัตถุดิบที่ดูด้วยตาเปล่าคล้ายกับปลาปนมาก แต่เมื่อนำมาร่อนด้วยตะแกรงเพื่อแยกส่วนหยาบกับส่วนละเอียด แล้วส่องดูด้วยกล้องจุลทรรศน์จะพบว่าในส่วนหยาบมีกระดูกเป็นก้อน สีขาวขุ่น มีเศษเนื้อละเอียดติดอยู่บ้าง มีขนที่ที่เป็นเส้นใยขาวบิดไปมาและมีเส้นดำหนาเป็นแท่งยาว ส่วนละเอียดเป็นเนื้อลักษณะป่นไม่เป็นเส้นเหมือนเส้นก๋วยเตี๋ยวปลา เนื้อป่นจะมีลักษณะชุ่มฉ่ำ น้ำมัน เมื่อดมเนื้อป่นมักได้กลิ่นหืนของไขมันเป็นกลิ่นเฉพาะตัว
7. เศษหนังสัตว์ มักเป็นผงละเอียดหรือก้อนเล็กๆ รูปร่างไม่แน่นอน มีชิ้นส่วนซึ่งเป็นเงาและสะท้อนแสงกระจายอยู่ทั่วไป ลักษณะที่เห็นภายนอกและสีคล้ายปลาปนแต่กลิ่นเหม็นมาก
8. ขนไก่ป่นที่ผ่านขบวนการย่อยสลายแล้ว
9. โปรตีนจากข้าวโพด

การเก็บรักษาปลาปน

1. หลีกเลี่ยงความชื้น/แสงแดด ไม่ควรเก็บปลาปนในที่อุณหภูมิสูงกว่า 40 องศาเซลเซียส เพราะจะเกิดการ Oxidation ทำให้สูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ และอาจเกิดการเผาไหม้ได้
2. อาจคลุมกองด้วยผ้าพลาสติกตามความเหมาะสม เพื่อป้องกันแมลงและสัตว์กัดแทะต่างๆ

อ้างอิงที่มา

-สุกัญญา จัตตุพรพงษ์. การตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบอาหารสัตว์. เรียบเรียงครั้งที่ 2 พ.ศ. 2539

-กรมปศุสัตว์ / www.dld.go.th/nutrition/exhibition/feed_stuff/nutrition.htm

- nates.psu.ac.th/Department/AnimalScience/515-353/.../fish_meal.pps