

ภาพตัวอย่างกุ้งที่สมบูรณ์



ลักษณะกุ้ง HL ปกติ



ลักษณะหางที่สมบูรณ์



ลักษณะกุ้ง E-Z-PEEL.
(ค่าปล้อง1-5)



ลักษณะหางที่สมบูรณ์

ภาพตัวอย่างกุ้งที่มีตำหนิ



ลักษณะกุ้งติดสาหร่าย



หางไหม้รุนแรงซ่อมรับไม่ได้



ลักษณะกุ้ง พัวหัก (Broken)



ลักษณะหางหักแข็ง (Freeze)

การซื้อขายกุ้งที่เป็นธรรมและรักษาคุณภาพ

- การจัดขนาดให้ลู่มดตัวอย่างกุ้งโดยไม่เจาะจงขนาดอัตราร้อยละ 1 ของน้ำหนักกุ้งแต่ละชุดเพื่อตรวจสอบกุ้งที่จะทำการซื้อขาย
- เครื่องชั่งในการชั่งคัดขนาดกุ้งควรเป็นเครื่องชั่งสปริงที่กักกำลัง 3 หรือ 7 กิโลกรัม ซึ่งอ่านน้ำหนักได้ละเอียด
- การนับจำนวนกุ้งเพื่อจัดขนาดให้ตั้งตะกร้ากุ้งสะอาดเตี้น้ำก่อนการชั่งไม่เกิน 15 นาที แล้วจึงนับจำนวนกุ้ง
- หักน้ำหนักตะกร้าโดยลู่มดซึ่งตะกร้าขณะเปียกน้ำร้อยละ 10 ของจำนวนตะกร้า แล้วหาค่าเฉลี่ยเพื่อนำไปหักออกจากน้ำหนักรวม
- การชั่งน้ำหนักกุ้งต้องชั่งกุ้งหลังจากกุ้งตะกร้าแรกที่รับจากเครื่องแยกน้ำแข็งถึงตำแหน่งที่ตั้งไม่เกิน 20 นาที
- ชั่งน้ำหนักด้วยเครื่องชั่งที่ได้มาตรฐานผ่านการตรวจสอบและได้รับคำรับรองจากกรมการค้าภายในโดยวางไหม้มองเห็นได้ชัดเจน
- ใช้ความระมัดระวังในการเคลื่อนย้ายและเก็บรักษากุ้งไม่ให้บอบช้ำหรือเสื่อมคุณภาพคงความสดจนถึงมือโรงงานแปรรูปหรือผู้ซื้อ
- การขนส่งต้องกระทำอย่างรวดเร็วโดยระยะเวลาเดินทางจากปากบ่อถึงโรงงานแปรรูปต้องไม่เกิน 6 ชั่วโมง
- จัดสถานที่แสดงตัวอย่างกุ้งแต่ละมาตรฐานเพื่อให้ผู้ซื้อได้ดูของจริงตลอดจนการสร้างระบบการรับชำระเงินที่ถูกต้องเป็นธรรม
- ประมูลอย่างเปิดเผยจากผู้ซื้อทั้งใกล้และไกลด้วยโซลัจจริงราคาสูงจริง ไม่มีการฮั้วราคากระหว่างผู้ประมูลซื้อด้วยกัน



พัฒนากระบวนการ หลังการเก็บเกี่ยว (กุ้ง) เพื่อเพิ่มศักยภาพให้กุ้งไทย



"ร่วมใจพัฒนาให้กุ้งไทย ครองใจคนทั้งโลก"



กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์

การจับกุ้งให้ได้คุณภาพ

การจับกุ้งที่คงคุณภาพความสดและสะอาด จะได้ทั้งน้ำหนักและราคา ซึ่งผู้ประกอบการเลี้ยงกุ้งสามารถทำได้ไม่ยากตามวิธีการ ดังนี้

ขั้นตอนเตรียมการ

- จับกุ้งในขณะที่กุ้งยังมีสภาพดีจะได้น้ำหนักและราคา
- เตรียมถังน็อกพร้อมน้ำสะอาดสำหรับล้างกุ้งก่อนขึ้นต้อนน็อกในน้ำเย็น 2 ถัง
- เตรียมถังน็อกพร้อมน้ำแข็งและน้ำสะอาด เพื่อทำน้ำเย็นจัด (อุณหภูมิต่ำกว่า 5°) และให้เพียงพอ
- อุปกรณ์จับ, ล้าง, ย้ายกุ้ง และบุคลากรพร้อมสำหรับงานขนส่งสู่จุดคัดกุ้ง
- เลือกผู้คัดกุ้งที่ทำงานรวดเร็วและเข้าใจวิธีการรักษาสภาพกุ้ง
- จับกุ้ง 1 ตัน ใช้น้ำแข็งน็อกประมาณ 5 ชอง น้ำแข็งไม่ประมาณ 5 - 8 ชอง

ขั้นตอนการจับกุ้ง

- นำกุ้งจากถวอนจับลงล้างในถังน้ำสะอาด 1 และ 2 แล้วนำลงน็อกในถังน็อกทันทีในน้ำเย็นจัด ที่เตรียมไว้
- แช่กุ้งในถังน็อกอย่างน้อย 10 นาที แต่ไม่ควรเกิน 30 นาที เพื่อให้เนื้อกุ้งเย็นจัดแล้วจึงทยอยตักกุ้งไปส่งคัด
- ห้ามใส่สารเคมีทุกชนิดในกระบวนการจับ เพราะจะเป็นสารตกค้างในเนื้อกุ้งและทำลายคุณภาพ
- กุ้งชุดแรก ๆ ที่จับและกุ้งกันบ่อ ต้องล้างอย่างพิถีพิถันให้สะอาดก่อนนำไปน็อก น้ำเย็นจัด มิฉะนั้นอาจมีกลิ่นโคลนได้
- ล้างกุ้งด้วยน้ำเย็นจัดอีกครั้งก่อนนำขึ้นต้อนเป็นบรรดู่

การจับกุ้งโดยไม่น็อกน้ำเย็นจัดทันทีที่ปากบ่อ จะทำให้กุ้งเครียดเป็นตะคริว ตัวอบ บางส่วนตายก่อนน็อก และหลังตกจะทำให้คุณภาพความสดของกุ้งลดลง



การคัดแยกขนาด

- ต้องกระทำทันทีที่จับกุ้งได้ไม่เกิน 2 ถัง โดยระยะเวลาที่กุ้งอยู่บนโต๊ะคัดขนาดแต่ละครั้งต้องไม่เกิน 20 นาที

การจัดขนาด

- ให้สุ่มกุ้งโดยไม่เจาะจงขนาดในอัตราร้อยละ 1 ของน้ำหนักกุ้งแต่ละชุด เพื่อตรวจสอบขนาดกุ้งที่จะทำการซื้อขาย
- การนับจำนวนกุ้งเพื่อจัดขนาดให้ตั้งตะกร้ากุ้งสะเด็ดน้ำก่อนการชั่งไม่เกิน 15 นาที แล้วจึงนับจำนวนกุ้ง

การบรรจุ

ต้องบรรจุกุ้งในถังซึ่งมีน้ำแข็งผสมในสัดส่วนเท่า ๆ กัน โดยการบรรจุต้องทำอย่างระมัดระวังไม่ให้กุ้งได้รับความบอบช้ำและน้ำหนักกุ้งสุทธิไม่รวมน้ำแข็ง ต้องไม่เกินถึงละ 80 กิโลกรัม

ขั้นตอนการขนส่ง

การขนส่ง โดยการใช้อุณหภูมิที่สามารถรักษาความเย็นและความคงอุณหภูมิได้ เพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพ หรือการเสียหายของวัตถุดิบหลังจากจับและต้อนเสร็จ ปิดตู้รถแล้วทำการล็อกกุญแจ หรือ Seal ทุกครั้งพร้อมกับบันทึกหมายเลขกุญแจหรือ Seal เวลาปล่อยรถขนส่ง

มาตรฐานคุณภาพ

ทางกายภาพ

เนื้อน้ำตาล เปลือกหลุด จุดดำ เปลี่ยนสี ทางวัด	ต้องไม่มี
ตัวนิ่ม	ไม่เกินร้อยละ 3
ตัวกึ่งนิ่มหรือนุ่ม	ไม่เกินร้อยละ 10
แมลง	ไม่เกินร้อยละ 5
ท้องดำ	ไม่เกินร้อยละ 10
ปล้องแตก	ไม่เกินร้อยละ 5
ตัวหลวมหรือกุ้งปลอม	ไม่เกินร้อยละ 3
หางไหม้หรือหางกร่อน	ไม่เกินร้อยละ 10

กรณีอัตรากุ้งที่มีตำหนิรวมเกินร้อยละ 30 โรงงานจะปฏิเสธการรับซื้อ หรือปรับลดราคาตามที่โรงงานกับผู้เลี้ยงจะตกลงกัน

ทางเคมี

สารตกค้างซัลโฟนาล์ฟ, OXYTETRACYLIN, OXOLINIACID, CHLORAMPHENICAL, NITROFURAN, ยาฆ่าแมลงและยากำจัดศัตรูพืช ต้องไม่มี หรือมีอัตราที่ไม่เกินทางราชการกำหนด

ทางกลิ่น

ต้องไม่มีกลิ่นหืน กลิ่นโคลน กลิ่นน้ำเน่า กลิ่นน้ำมัน กลิ่นข้าวโพดหรือกลิ่นผิดปกติอื่น หรือมีในระดับที่ยอมรับกันได้

