

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำปลาทิพรส

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล บางปลาสร้อย

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ในปี พ.ศ. 2456 เมื่อประมาณ 75 ปีที่แล้ว นายไล่เจียง แซ่ทั้ง ได้เป็นผู้ริเริ่มผลิตน้ำปลาขึ้นที่ชายทะเลของตำบลบางปลาสร้อย อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี โดยได้ทดลองใช้ปลาหลายชนิดหมักกับเกลือในโอ่งดิน ในที่สุดพบว่าน้ำปลาที่ได้จากปลากะตักให้คุณภาพที่หอมอร่อยที่สุด ในขณะนั้นยังไม่มีผู้รู้จักน้ำปลา มักจะใช้เกลือในการปรุงอาหารเท่านั้น แต่ด้วยความอุตสาหะมุ่งมั่นของนายไล่เจียง เพียงช่วงเวลาผ่านไปไม่กี่ปีก็สามารถเผยแพร่ให้ชาวบ้านในจังหวัดชลบุรีนิยมใช้น้ำปลากันอย่างแพร่หลาย เพราะให้รสชาติที่หอมอร่อยกว่าเกลือ ต่อมาเมื่อมีผู้บริโภคมากขึ้นท่านก็ได้เปลี่ยนวิธีการจากการหมักน้ำปลาในโอ่งมาเป็นการหมักในถังไม้ขนาดใหญ่ และใช้ฉลากปิดขวดตราดอกไม้และตราโบแดงออกสู่ตลาด แต่ก็ยังผลิตไม่พอต่อความต้องการ จึงได้พัฒนามาหมักในบ่อคอนกรีตขนาดใหญ่ บรรจุปลาได้ถึงบ่อละ 20 ตัน โดยสร้างอยู่ในทะเลเพื่อความสะดวกในการขนส่งปลาในสมัยนั้น ขณะนั้นการสร้างบ่อคอนกรีตขึ้นในทะเลยังไม่มีผู้ใดทำมาก่อน จึงเป็นสิ่งที่ท้าทายและลำบากมาก แต่ด้วยความมานะมุ่งมั่นของท่านก็สามารถสร้างจนสำเร็จได้ในที่สุด น้ำปลาตราทิพรส ก็ได้เริ่มออกสู่ตลาดตั้งแต่นั้นมา 1. ปลากะตักเป็นปลาทะเลขนาดเล็ก มีลำตัวเรียวยาว มีเนื้อสีมองเห็นส่วนท้องสีขาว ชัดเจนมักอยู่รวมกันฝูงใหญ่ในทะเลเปิดทั่วไป 2. ปลากะตักแต่ละชนิดยังให้น้ำปลาที่มีคุณภาพและความหอมอร่อยที่แตกต่างกัน จากรายงานการวิจัยระบุว่าปลากะตักหัวแหลมและปลากะตักหัวอ่อน ซึ่งเป็นปลาตัวเล็กมีเนื้อน้อย แต่ไขมันมาก จะให้น้ำปลาที่มีคุณภาพดี มีกลิ่นหอมรสชาติอร่อยกลมกล่อมกว่าปลากะตักควาย (ปลาไส้ตัน) ซึ่งมีขนาดใหญ่มีเนื้อมาก ไขมันน้อย ทิพรสมีระบบการผลิตที่เพียบพร้อมด้วยเทคโนโลยีและเครื่องจักรอันทันสมัย มั่นใจในความสะอาดปลอดภัย นับตั้งแต่กรรมวิธีการหมักบ่มน้ำปลาแท้จากปลากะตักหัวแหลมและปลากะตักหัวอ่อน ที่ผ่านการคัดล้างอย่างพิถีพิถันจนสะอาด แล้วนำไปคลุกเคล้ากับเกลือคุณภาพดีในอัตราส่วนที่เหมาะสม จนได้จากนั้นจึงนำไปบรรจุบ่อหมักขนาดใหญ่ด้วยความสะอาดคอนกรีตกันซึมอย่างดี มีขนาดบรรจุ 15 - 20 ตัน รวมมากกว่า 9,000 บ่อ ระหว่างเวลาหมักบ่มเจ้าหน้าที่จะคอยควบคุมและ

ตรวจสอบคุณภาพน้ำปลาอย่างสม่ำเสมอทุกสัปดาห์เมื่อน้ำปลาหมักบ่มจนได้ที่นาน 1 - 1 ปีครึ่ง และผ่านการตรวจสอบคุณภาพจนมั่นใจว่าได้มาตรฐานตามที่กำหนดแล้ว เจ้าหน้าที่จะทำการสูบน้ำปลาจากบ่อหมักเดิมไปยังอีกบ่อหนึ่งเพื่อพักให้ตกตะกอน จากนั้นจะผ่านการกรองให้สะอาดด้วยเครื่องกรอง ที่ได้รับการรองคุณภาพจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาสหรัฐอเมริกา แล้วจึงนำไปบรรจุในขวดแก้ว ด้วยเครื่องจักรอัตโนมัติ ควบคุมโดยระบบคอมพิวเตอร์ สามารถบรรจุน้ำปลาได้ 35,000 ขวด/ชั่วโมง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

“ทิพรส...” คุณภาพได้มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เริ่มจากการคัดเลือกปลาพันธุ์ต่าง ๆ ผลจากการทดลองและวิจัยโดยนักวิชาการผู้เชี่ยวชาญ พบว่า “ปลากะตัก” มีคุณค่าในการนำมาหมักทำเป็นน้ำปลาที่มีรสชาติยอดเยี่ยมที่สุด น้ำปลาทิพรส จึงให้รสชาติกลมกล่อมอร่อยอีกระดับ ทิพรสพัฒนากรรมวิธีการผลิตทุกขั้นตอน จากเดิมที่ใช้กรรมวิธีการผลิตแบบง่าย ๆ ด้วยเครื่องมือแบบดั้งเดิมพัฒนาสู่ระบบการผลิตแบบอุตสาหกรรมที่เพียบพร้อมด้วยเทคโนโลยีทันสมัย ใช้เครื่องจักรอัตโนมัติควบคุมโดยระบบคอมพิวเตอร์ทุกขั้นตอนการผลิต ผ่านขบวนการตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพ และปริมาณโปรตีนอย่างละเอียด จนมั่นใจได้ว่าน้ำปลาที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน กว่าศตวรรษ ที่น้ำปลาแท้ ตรา “ทิพรส” ได้พัฒนาด้านคุณภาพและอนามัยตลอดมา น้ำปลาแท้ ตรา ทิพรส เน้นถึงคุณภาพ และความสะอาดปลอดภัย เพื่อประโยชน์ของผู้บริโภคเป็นสำคัญ จึงพิถีพิถัน ควบคุมคุณภาพให้ได้มาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ จนได้รับเครื่องหมายมาตรฐาน

ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมชั้นคุณภาพที่ 1 จากกระทรวงอุตสาหกรรม ซึ่งจำนวนน้ำปลาที่มีตามท้องตลาดกว่า 1,000 ยี่ห้อ มีน้ำปลาที่ได้รับเครื่องหมายมาตรฐานน้อยอยู่เพียง 31 ตราเท่านั้น เป็นการรับรองว่าทิพรสเต็มเปี่ยมด้วยคุณภาพอย่างแท้จริง นอกจากนี้ ทิพรส ยังได้รับเครื่องหมายรับรองระบบคุณภาพมาตรฐาน SIO 9002 และได้รับเครื่องหมายรับรองการผลิตที่ได้มาตรฐานและผ่านการวิเคราะห์จุดวิกฤต และอันตรายที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิตอาหารจากกรมประมง (HACCP) รวมทั้งยังได้รับเครื่องหมาย ฮาลาล จากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

1. ภาพพจน์และชื่อเสียงของผลิตภัณฑ์มีการขยายตลาดไปสู่ตลาดต่างประเทศ ในขณะเดียวกันยังเป็นการสร้างชื่อเสียงและนำเงินตราเข้าสู่ประเทศ เป็นการรักษาดุลการค้าให้กับประเทศ 2. กระบวนการผลิตและส่งเสริมให้ผลิตภัณฑ์ได้คุณภาพมาตรฐานจนเป็นที่เชื่อถือและไว้วางใจในกลุ่มผู้บริโภคตลอดไป 3. มีการพัฒนาและปรับปรุงระบบของขั้นตอนการผลิตตลอดจนขบวนการบรรจุหีบห่อให้ได้คุณภาพ และทันสมัย 4. มีการขยายตลาดผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องปรุงรสชาติอื่น ๆ เพื่อเป็นการเพิ่มผลิตภัณฑ์คุณภาพให้มากขึ้น อีกทั้งเป็นการส่งเสริมและพัฒนาแรงงานคนไทย 5. รักษาคุณค่าและผลประโยชน์แก่ผู้บริโภคมากที่สุดนั่นคือ การรักษาระดับราคาให้คงที่ 6. บริษัทคำนึงถึงคุณค่าของพนักงานทุกคน พนักงานทุกคนจึงเปรียบเสมือนบุคคลในครอบครัวเดียวกัน 7. ดำเนินการและพัฒนาธุรกิจให้สืบทอดและขยายตัวต่อไป อันเป็นการรักษาและเสริมสร้างภาพพจน์และชื่อเสียงของบริษัท

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

1. ปลากะตัก 65%
2. เกลือ 30.5๔%
3. น้ำตาล 4.5%

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



เครื่องมือที่ทันสมัยในการจัดเก็บ



ยี่ห้อน้ำปลาทิพรส



ปลาสำหรับทำน้ำปลา

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ที่เก็บหมักน้ำปลา



กรรมวิธีในการทดสอบน้ำปลา ตามขั้นตอน เพื่อให้ได้คุณภาพ



เครื่องจักรที่ทันสมัย



ที่เก็บน้ำปลา



การเดินเครื่องจักร



การผลิตน้ำปลาทิพรส



บริษัท ไพรจัน (ท่งซ่งสะ) จำกัด

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายจิตติ พงศ์ไพโรจน์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บริษัท ไพโรจน์(ทั้งซังฮะ) จำกัด

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บริษัท ไพโรจน์(ทั้งซังฮะ) จำกัด อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

โทรศัพท์ 0 3828 2828, 0 3827 5513 โทรสาร 0 3827 5514

E-mail

sanga_uu@yahoo.com

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

ได้รับรางวัลเกียรติยศโรงงานดีเด่น ปี 2526

การประกวดผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ปี 23558

รางวัลที่ 1 การประกวดผลิตภัณฑ์ประมง ประเภทน้ำปลา ปี 2529

รางวัลที่ 1 การประกวดผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมอาหาร ปี 2530

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25