

## ไต้หวันก้าวหน้าสกัดคอลลาเจนจากเกล็ดปลานิล

ปลานิล (Tilapia) ถือเป็นปลาเศรษฐกิจที่สำคัญของไต้หวัน เพราะนอกจากจะมีปริมาณการผลิตและพื้นที่ในการเพาะเลี้ยงมากที่สุดแล้ว ปริมาณการส่งออกปลานิลยังนับเป็นอันดับหนึ่งจากปริมาณการส่งออกปลาและผลิตภัณฑ์ปลาทั้งหมดของไต้หวันอีกด้วย

ในปัจจุบัน ไต้หวันไม่ได้ผลิตปลานิลเพื่อการบริโภคเพียงอย่างเดียว แต่ยังพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อแปรรูปและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ที่ได้จากปลานิล โดยมี Taiwan Tilapia Ecological and Creative Park ตั้งอยู่ในเมือง Kouhu เขต Yunlin เป็นหน่วยงานหลักในการวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปหลายชนิดจากปลานิล เช่น

๑. คอลลาเจนสกัดจากเกล็ดปลานิลที่มีน้ำหนักไม่ต่ำกว่าตัวละ ๑ กิโลกรัม ทั้งประเภทบรรจุขวดพร้อมดื่มขนาด ๑๕ มิลลิลิตร โดยแนะนำให้ดื่มวันละหนึ่งขวดก่อนอาหาร และคอลลาเจนสกัดประเภทบำรุงเสริมความชุ่มชื้นให้ผิว

๒. ผลิตภัณฑ์กระเป่า เข็มขัด และเครื่องประดับต่างๆ โดยใช้วัตถุดิบจากหนังปลานิล

๓. ผลิตภัณฑ์ชุดผ้าคอลลาเจน โดยนำคอลลาเจนมาผสมลงในเนื้อผ้าเพื่อให้ผ้ามีคุณสมบัติกันรังสียูวี กันไฟฟ้าสถิตย์ และปกป้องผิวให้กับผู้สวมใส่

นอกจากนี้ Taiwan Tilapia Ecological and Creative Park ยังอยู่ระหว่างพัฒนาและทดลองอุปกรณ์ครอบตา (Corneal Shield) ซึ่งผลิตจากคอลลาเจนสกัดจากเกล็ดปลานิลเช่นเดียวกันเพื่อใช้ทางการแพทย์

อนึ่ง Taiwan Tilapia Ecological and Creative Park ก่อตั้งขึ้นในปี ๒๕๕๘ โดยบริษัท Kouhu Fisheries Cooperation ในฐานะของสถานที่ท่องเที่ยวเชิงโรงงาน (Tourism Factory) แห่งแรกภายใต้แนวคิดหลัก “ปลานิลแห่งไต้หวัน” ทั้งนี้ ได้เปิดให้นักท่องเที่ยวเข้าเยี่ยมชมได้ ในส่วนต่างๆ ได้แก่ ร้านค้าสินค้าประมง ครั้วจัดเตรียมอาหาร ห้องชิมอาหาร ห้องปลานิลสร้างสรรค์ และห้องเสริมความงามจากคอลลาเจน และภัตตาคารอาหารทะเล

### ที่มา:

Taiwan Tilapia Ecological and Creative Park ([www.kf-fish.com](http://www.kf-fish.com))

Manila Bulletin: Up in Taiwan Tilapia Is Not Only For Eating (July 5, 2017)

Undercurrentnews: Tilapia Not Only Used for Eating in Taiwan (July 7, 2017)

ฝ่ายการเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส

กรกฎาคม ๒๕๖๐