

คำนำ



ทุ

เรียนเป็นไม้ผลเขตร้อนและเป็นเอกลักษณ์
ของเอเชียอาคเนย์ทุกประเทศยกย่องให้

ทุเรียนเป็น “ราชาแห่งผลไม้” แม้จะมีผลกำเนิดในเกาะบอร์เนียว
ซึ่งปัจจุบันเป็นของอินโดนีเซีย ทุเรียนมีการกระจายพื้นที่การปลูก
ในทุกประเทศของภูมิภาคที่มีอากาศร้อนชื้น โดยเฉพาะในประเทศไทย
มาเลเซีย อินโดนีเซียเท่านั้น แต่มีการปลูกทุเรียนในประเทศพม่า
ฟิลิปปินส์ เขมรและเวียดนาม และเป็นที่นิยมรับประทาน
เป็นอย่างสูง ในประเทศไทยจัดเป็นผู้ผลิตทุเรียนรายใหญ่ของโลก
มีเกษตรกรทำสวนกว่า ๙๐,๐๐๐ ครัวเรือน โดยสถิติปริมาณ
ผลผลิตทุเรียนทั้งประเทศของสำนักเศรษฐกิจการเกษตร เมื่อรวม
มูลค่าในการส่งออกและคิดมูลค่าในประเทศรวมกัน คิดเป็น
๒,๐๑๗ ล้านบาท โดยตลาดส่งออกที่สำคัญคือ ฮองกง ไต้หวัน

และสาธารณรัฐประชาชนจีน

กรมส่งเสริมการเกษตร ได้จัดทำคู่มือการแปรรูปผลผลิตเกษตรจากทุเรียน โดยมีวัตถุประสงค์
เพื่อเผยแพร่ข้อมูลทางวิชาการและขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์ทุเรียน ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าสินค้า
ทุเรียนไทยและเป็นประโยชน์แก่เกษตรกรและผู้ที่เกี่ยวข้อง

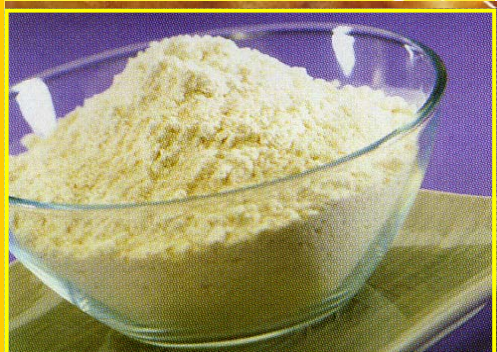
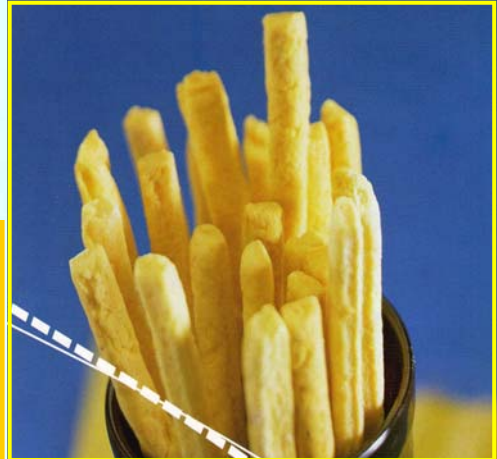
กรมส่งเสริมการเกษตร

๒๕๕๗

สารบัญ

คำนำ

- ประวัติทุเรียน ๑
- พันธุ์เพื่อการค้า และพันธุ์แนะนำสำหรับผู้ปลูกทุเรียน ๓
- พันธุ์ที่ปลูกเป็นการค้า ๔
- สภาพความอุดมสมบูรณ์ของผลทุเรียน ๗
- หลักการเลือกทุเรียนสำหรับผู้บริโภค ๘
- องค์ประกอบทางเคมีและคุณค่าทางโภชนาการของทุเรียน ๙
- ผลิตภัณฑ์ต่างๆจากทุเรียน ๑๓
 - ๑.ทุเรียนดิบดองแห้ง (ทุเรียนผง) ๑๕
 - ๒.บะหมี่ทุเรียนผง ๑๘
 - ๓.คุกกี้ทุเรียนผง ๒๒
 - ๔.ทุเรียนทอดกรอบ ๒๕
 - ๕.ข้าวเกรียบทุเรียน ๒๙
 - ๖.ทองม้วนทุเรียน ๓๓
 - ๗.ทุเรียนกวน ๓๖
 - ๘.ท็อปปิ้งทุเรียน ๔๐
 - ๙.ทุเรียนเชื่อม ๔๓
 - ๑๐.ไอศกรีมทุเรียน ๔๕
 - ๑๑.ขนมอบกรอบแต่งรสทุเรียน ๔๘
 - ๑๒.ทุเรียนสดแช่แข็ง ๕๒
 - ๑๓.ทุเรียนสดแช่เย็น ๕๔
 - เอกสารอ้างอิง ๕๕



ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

ประวัติ

ทุเรียน เป็นพืชถิ่นของชาบารุ ชาราวัก บรูไน ของมาเลเซีย และกาลีมันตัน (บอร์เนียว) ของอินโดนีเซีย เพราะได้พบ ต้นทุเรียนป่าเป็นจำนวนมาก ซึ่งทุเรียนดังกล่าว เป็นทุเรียนที่ปลูกเป็นการค้าในปัจจุบัน นอกจากนั้น ชื่อเรียกก็เป็นหลักฐานที่ดีอีกอย่างหนึ่ง ภาษามลายูเรียกผลไม้ชื่อว่า ดูเรียน (Durian) อินโดนีเซีย เรียก ดูเรน (Duren) ไทยเรียกทุเรียน ทั้งหมดนี้ก็คงมีรากมาจากคำภาษามลายู ดุรี (Duri) ซึ่งแปลว่าหนาม ภาษาอังกฤษ เรียกตามภาษามลายูว่า ดูเรียน (Durian) ส่วนชื่อ ทางพฤกษศาสตร์เป็น Bombaceae Duria zibetjinus L./Murr เกี่ยวข้องเป็นญาติกับ พันธุ์ไม้จำพวกต้นฝ้าย (cot-ton) และต้นนุ่น (kapok)



จากเกาะบอร์เนียว ทุเรียนได้แพร่กระจายไปทั่วเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศไทยนอกจากนั้นยังข้ามไปถึงศรีลังกา แม้แต่ในออสเตรเลียตอนเหนือก็เริ่มมีการทำสวนทุเรียน อย่างไรก็ตามภาพพจน์ของทุเรียนก็ยังเป็นราชาผลไม้แห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยเฉพาะไทย มาเลเซีย และอินโดนีเซีย ในฐานะศูนย์กลางการผลิตทุเรียนรายใหญ่ที่สุดของโลก

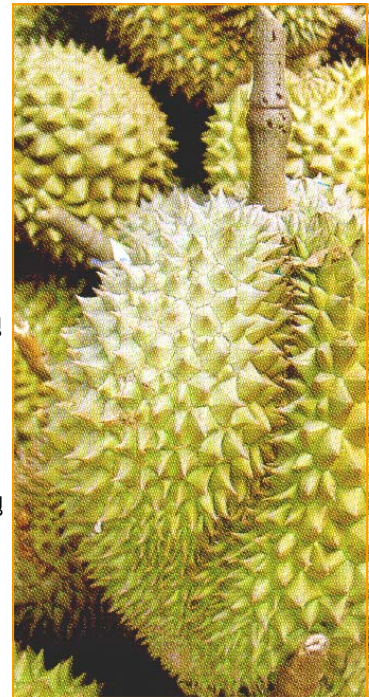
ทุเรียน เข้ามาในเมืองไทยอย่างไรยังไม่อาจสรุปชัดเจนได้ หลายฝ่ายเคยเชื่อว่าทุเรียน เข้ามาพร้อมกับกองทัพของสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกสมัยที่ยกไปตีเมืองมะริดและตะนาวศรี ใน พ.ศ.๒๓๓๐ และทรงพบทุเรียนที่มีรสชาดีดี จึงนำมาปลูกที่กรุงเทพฯ ทั้งนี้มีหลักฐานการพบทุเรียน อายุเก่าแก่ ๑๐๐-๑๕๐ ปีขึ้นไปปลูกตามสวนบ้านเจ้านายเก่าๆ ที่เรียกกันว่า “สวนใน” และมีชื่อ เป็นแหล่งทุเรียนพันธุ์ดีมาแต่เก่าก่อน ซึ่งน่าจะเป็นพันธุ์ที่นำมาจากสมัยรัชกาลที่ ๑ แห่งกรุงรัตนโกสินทร์

ที่มา : ผลิตภัณฑทุเรียน ๒๕๔๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑเกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

อย่างไรก็ตาม ไม่อาจถือว่าเป็นการนำทุเรียนเข้ามาในประเทศไทยเป็นครั้งแรก

เพราะตามบันทึกของลาลูแบร์ชาวฝรั่งเศสที่เข้ามาในกรุงศรีอยุธยา สมัยสมเด็จพระนารายณ์ฯ ระบุว่ามิได้มีต้นทุเรียนอยู่แล้ว แต่ไม่ปรากฏหลักฐานแน่ชัดว่าทุเรียนมาจากไหน เมื่อไร ได้เพียงแต่สันนิษฐานว่า จะมาจากหัวเมืองทางใต้ โดยสภาพทางภูมิอากาศแล้วไม่ใช่เป็นเรื่องแปลกที่จะมีทุเรียนพันธุ์พื้นเมืองมานาน และกระจายเหนือขึ้นมาในเขต ภูมิอากาศเหมาะสม คือ ร้อนชื้น ซึ่งรวมถึงจันทบุรีด้วย เพราะสมัยก่อน จันทบุรี หรือจันทบูรเป็นเมืองท่าสำคัญในการเดินเรือสำเภาค้าขาย ระหว่างกรุงศรีอยุธยากับอาณาจักรอื่นๆ ตลอดจนถึงดินแดนภาคใต้ จันทบุรี และเขตใกล้เคียง จึงน่าจะมีทุเรียนพันธุ์พื้นบ้านมาแต่เก่าก่อน ทุเรียนพันธุ์พื้นบ้าน คือ พันธุ์ที่ไม่ได้รับการดูแลคัดสรรให้ได้ผลผลิตที่ดี มีการเจริญเติบโตตามธรรมชาติ ซึ่งโดยส่วนใหญ่ปลูกไว้เป็นส่วนหนึ่งของสวนครัว เก็บรับประทานภายในครัวเรือน เมื่อครั้งสมัยรัชกาลที่ ๕ เสด็จประพาสจันทบุรี ปี ร.ศ.๑๓๑ (พ.ศ.๒๔๕๖) ได้ทรงพระราชนิพนธ์ไว้ว่า ทิวทัศน์จันทบุรี มีทุเรียน ๔,๖๕๐ ต้น เข้าใจว่าทุเรียนเหล่านี้ส่วนใหญ่เป็นไม้ในสวนครัว และไม่ได้มีความสำคัญทางการค้าแต่อย่างใด เมื่อทรงพระราชนิพนธ์ถึงการค้าขายที่ในเมืองจันทบุรี ก็ได้ทรงเอ่ยถึงทุเรียน หรือผลไม้ของสวนอื่นใดเลยในรายการสินค้า ๓๐ รายการ เช่น พริกไทย ข้าว กระจวน น้ำตาลทราย เสื่อ ฯลฯ



ผลไม้พันธุ์พื้นบ้านรวมทั้งทุเรียนได้พัฒนาขึ้นเป็นการค้าในสมัยธนบุรีและจัดเป็นศูนย์กลางการค้าขายและความเจริญซึ่งต่อมาได้แพร่หลายเข้าไปในธนบุรี หลังจากการคมนาคมเจริญ โดยเฉพาะเมื่อมีการตัดถนนเชื่อมจันทบุรี-ระยอง-กรุงเทพฯ ในปี พ.ศ. ๒๔๙๑ การนำทุเรียนพันธุ์ดีจากกรุงเทพฯ ไปทำสวนที่จันทบุรีจึงเริ่มมากขึ้น และกลายเป็นธุรกิจการค้าขายตั้งแต่ปี พ.ศ.๒๕๐๐ เป็นต้นมา

แหล่งผลิตที่สำคัญ ได้แก่ จันทบุรี ระยอง ชุมพร นครศรีธรรมราช และระนอง โดยจันทบุรี มีพื้นที่ปลูกทุเรียน ๒๐,๐๐๐ ไร่ ซึ่งน้อยกว่าระยองถึงหนึ่งเท่าตัว ต่อมาในปี พ.ศ.๒๕๓๖ กลับเป็นจันทบุรีที่มีพื้นที่ปลูกทุเรียนมากที่สุด คือ ๒๓๒,๑๐๐ ไร่ คิดเป็นร้อยละ ๓๓ ของพื้นที่ปลูกทุเรียนทั้งหมด ผลผลิตทุเรียนรวมในปีเดียวกันเป็น ๗๔๖,๖๔๒ ตัน จากทั้งหมดนี้เป็นทุเรียนเมืองจันทถึงร้อยละ ๕๒ ยี่สิบวันเข้าทุเรียนเมืองจันทก็ยิ่งครองตลาดมากขึ้นทุกที ข้อมูลปี พ.ศ.๒๕๔๐ จันทบุรีผลิตทุเรียนได้ ๕๕๒,๒๐๐ ตัน คิดเป็นร้อยละ ๖๐ ของผลผลิตทุเรียนทั้งประเทศ จังหวัดที่ผลิตทุเรียนรองๆ ลงมา ได้แก่ ระยอง (๑๔.๗%) ชุมพร (๗.๙%) นครศรีธรรมราช (๓.๗%) และระนอง (๓.๔%)

ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๔๗ สำนักพัฒนาเกษตรกรรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน

สำนักพัฒนาเกษตรกรรมส่งเสริมการเกษตร

พันธุ์เพื่อการค้าและพันธุ์แนะนำสำหรับผู้ปลูกทุเรียน



ในทัศนคติของชาวสวน ทุเรียนเป็น “ราชาแห่งผลไม้” เพราะเป็นไม้ผลที่มีราคาแพงและมีศักยภาพสูงดูกันในแง่ต่อน้ำหนักเนื้อที่กินได้ โดยมีน้ำหนักเปลือกและเมล็ดต่อเนื้อ (๓:๑) ทุเรียนเป็นผลไม้ที่ราคาแพงที่สุดเท่าที่ความเป็นราชันย์ของทุเรียนทำให้มีการปลูกค่อนข้างยาก ใครจะปลูกทุเรียนทำสวนให้ได้ผลดีต้องเข้าใจธรรมชาติที่ซับซ้อนของทุเรียน และมีความพิถีพิถันในการคัดเลือกพันธุ์และการดูแล

ทุเรียน มีหลากหลายพันธุ์มาก ในประเทศไทยก็ปรากฏมีกว่า ๒๐๐ พันธุ์ ทั้งนี้เพราะทุเรียนไม่ผสมตัวเอง จึงกลายพันธุ์ได้ง่าย โดยเฉพาะหากขยายพันธุ์ด้วยเมล็ด ดังนั้นการพัฒนาทุเรียนให้เป็นผลไม้เพื่อการค้า จึงขึ้นกับการคัดเลือกพันธุ์มากแค่ไหน ประสบผลสำเร็จในการปลูกเพียงไร โดยเป็นที่ยอมรับกันว่าเหตุที่ทุเรียนไทย

โดยเฉพาะหมอนทองและชะนีมีชื่อเสียงไปทั่วโลก และไทยกลายเป็นประเทศที่ผลิตทุเรียนมากเป็นอันดับแรกของโลกก็เพราะ ทุเรียนไทยมีการคัดพันธุ์มาก่อนตั้งแต่สวนเขตรอนบุรีและนนทบุรี จนกระทั่งได้พันธุ์ดี เนื้ออร่อยอย่างก้านยาว หมอนทอง และชะนี เมื่อธุรกิจสวนทุเรียนขยายตัวไปยังเขตจังหวัดภาคตะวันออก ประกอบกับพื้นดินและภูมิอากาศอำนวย ธุรกิจสวนทุเรียนที่จันทบุรี ระยอง ตราด จึงเฟื่องฟูมาก นี่คือความสำเร็จที่ทำให้ไทยนำหน้าแหล่งดั้งเดิมของทุเรียนอย่างมาเลเซียไปหลายช่วงตัว

ทุเรียนไทย เคยมีหลากหลายกว่า ๒๐๐ พันธุ์ แต่ปัจจุบันนี้เหลืออยู่จริงประมาณ ๑๐๐ พันธุ์ เท่านั้น ในจำนวนนี้ที่นิยมปลูกเป็นการค้ามี ๔ พันธุ์ คือ หมอนทอง ชะนี ก้านยาว กระดุม ผลผลิตทุเรียน ๗๔๖,๖๔๒ ตันในปี พ.ศ. ๒๕๓๖ ประกอบด้วยหมอนทองร้อยละ ๔๕ ชะนีร้อยละ ๓๙ ก้านยาวร้อยละ ๔ กระดุมร้อยละ ๔ และพันธุ์อื่น ๆ ร้อยละ ๘ เขตจังหวัดภาคตะวันออก ปลูกทุเรียนเพื่อการค้า ๔ พันธุ์หลัก แต่ภาคใต้มีพันธุ์อื่น ๆ ผสมเข้ามาในสัดส่วนสูง โดยเฉพาะที่นครศรีธรรมราชและนราธิวาส

ที่มา : ผลิตภัณฑทุเรียน ๒๕๔๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑเกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

พันธุ์ทุเรียนที่ปลูกเป็นการค้ามี ๔ พันธุ์ ได้แก่

๑. พันธุ์หมอนทอง



ทรงต้น ทรงฉัตร พุ่มโปร่ง กิ่งแขนงห่าง

ใบ ใหญ่ ทรงยาวเรียว ปลายเรียวแหลม ยาว

ไม่ทนทานต่อโรครากเน่าโคนเน่า

ทรงผล ยาว ใหญ่ผลกว้าง ก้นผลแหลม พูเห็นชัดเจน เปลือกผลค่อนข้างบาง

ขนาดผล ใหญ่ น้ำหนักตั้งแต่ ๒.๐- ๔.๕ ก.ก.

หนาม ทรงปิรามิด ฐานเป็นเหลี่ยม ปลายเรียวแหลมยาว

เนื้อ สีเหลืองอ่อนเนื้อหนา กลิ่นน้อย รสหวานจัด งามแล้วเนื้อไม่แฉะ เมล็ดลีบเล็ก

๒. พันธุ์ชะนี



ทรงต้น เล็ก เป็นทรงฉัตร พุ่มทึบ แตกกิ่งเป็นระเบียบ กิ่งแขนงถี่

ใบ เล็ก ระยะเวลาทรงยาวรูปไข่ ปลายใบสั้นสอบแหลม (acuminateacute)

มีความทนทานต่อโรครากเน่าโคนเน่า

ทรงผล ทรงกระบอก หรือทรงไข่ ปลายแหลม กลางผลป่อง ก้นผลป้านพูเห็นเด่นชัด ร่องพูไม่ลึก ขั้วผลใหญ่ แข็งแรง

ขนาดผล ปานกลางถึงใหญ่ น้ำหนักตั้งแต่ ๑.๕-๔.๒ ก.ก

หนาม รูปทรงกระโจม ใหญ่ สั้น และห่าง ฐานกว้าง ขอบหนามทั้งสองโค้งเข้า

เนื้อ สีเหลืองเข้ม ไม่ค่อยหนา กลิ่นแรง เนื้อละเอียดและเหนียว รสหวานมัน การสุกของเนื้อในผลเดียวกันสม่ำเสมอ งามแล้วเนื้อแฉะ เมล็ดโต

ที่มา : ผลัดถิ่นทุเรียน ๒๕๔๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลผลิตทุเรียน ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

๓. พันธุ์ก้านยาว



- ทรงต้น** รูปกรวย กิ่งเจริญออกทางด้านข้าง ทั้งสองด้านขนานกับพื้นดิน กิ่งยาว และมีนิสัยกิ่งง่าย
- ใบ** ใหญ่ ส่วนทางปลายใบกว้างสอบมาทาง โคนใบ ปลายใบสอบแหลม
- ไม่ทนทานต่อโรครากเน่าโคนเน่า**
- ทรงผล** กลม หรือทรงลิ้นจี่ ค่อนข้างยาว ใหล่ผลกว้าง ก้านผลเรียวพุ่มไม่เห็นเด่นชัด ก้านผลยาว เห็นได้ชัด
- ขนาดผล** ปานกลางถึงใหญ่ น้ำหนักตั้งแต่ ๑.๕-๔.๔ ก.ก
- หนาม** เล็ก ถี่และสั้น ขอบหนามสองข้างโค้งออก (convex)
- เนื้อ** สีเหลือง เนื้อไม่หนา กลิ่นน้อย รสหวานมัน เนื้อละเอียดและเหนียว งามและเนื้อไม่แฉะ สีเนื้อสม่ำเสมอ เมล็ดโต

๔. พันธุ์กระดุมทอง



- ทรงต้น** รูปกรวย ฐานกว้าง พุ่มโปร่ง กิ่งแขนงห่าง
- ใบ** ค่อนข้างใหญ่ กว้าง สั้น โคนใบโค้งมน และปลายใบสอบแหลม
- ไม่ทนทานต่อโรครากเน่าโคนเน่า**
- ทรงต้น** กลม มีใหล่ผล ด้านข้างผลค่อนข้างกว้าง เห็นพุ่มเด่นชัด ร่องพูลึกคล้ายผลฟักทอง เปลือกค่อนข้างบาง หนามเล็กและถี่
- ขนาดผล** เล็ก ถี่และสั้น ขอบหนามสองข้างโค้งเข้า ปลายแหลม
- เนื้อ** สีเหลืองเข้ม เนื้อบาง รสหวานจัด กลิ่นค่อนข้างแรง เนื้อละเอียด ไม่เหนียว เมล็ดโต

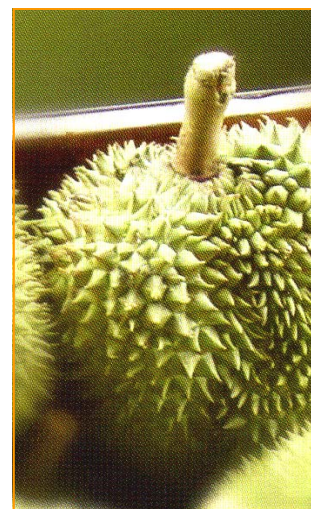
ที่มา : ผลิตภัณฑทุเรียน ๒๕๔๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑเกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

ทุเรียน มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า **Durio Zibethinus Merr.** จัดเป็นไม้ผลเขตร้อน ผลขนาดใหญ่ต้องการอากาศร้อน ความชุ่มชื้นสูง มีปริมาณน้ำเพียงพอ ผลทุเรียนเป็นผลเดี่ยว (Simple fruit) เกิดจากดอกที่มีรังไข่เดี่ยว อาจมีพวงรังไข่ (Carpet) ตั้งแต่ ๑ พูขึ้นไป อาจมีเนื้อเยื่ออื่นๆ นอกเหนือจากเนื้อเยื่อของรังไข่ ผลจัดเป็นผลแบบแอริล (Ari) ติดผลตามกิ่งและลำต้นเป็นผลไม้ที่มีคาร์โบไฮเดรต และธาตุฟอสฟอรัสสูง

ตามธรรมชาติทุเรียนในรุ่นเดียวกัน แต่ละผลในต้นเดียวกันมีอายุต่างกันไม่มากนักน้อย แม้แต่ในผลหรือพูเดียวกัน เพราะฉะนั้นทุเรียนแต่ละเมล็ดในพูหนึ่งๆก็มีความแก่ไม่เท่ากัน อาจแตกต่างกันมากก็เห็นได้ชัดเจน ดังนั้นผลทุเรียนที่ปล่อยให้สุกตามธรรมชาติจึงสุกไม่พร้อมกัน โดยทั่วไปในผลหนึ่งๆพูเอกจะสุกก่อน และในพูนี้ก็มีเมล็ดหนึ่งสุกมากกว่าบางเมล็ด ในเชิงการค้า มักมีปัญหาเรื่องการสุกของผลทุเรียนเพราะลูกค้าต้องการทุเรียนที่สุกสามารถรับประทานได้ในวันนี้หรือวันถัดไป ดังนั้นถ้าผลสุกไม่ทันตลาดหรือสุกเร็วเกินไปก็ล้วนเป็นสภาวะไม่คล่องตัวทางธุรกิจ ไม่ว่าจะเป็นการขายปลีก ขายส่ง หรือแม้แต่จะส่งออก แต่การกำหนดการสุกของผลทุเรียนสามารถทำได้ในขอบเขตของธรรมชาติไม่ว่าจะเป็นการชะลอหรือเร่งการสุก

หลังจากดอกทุเรียนได้รับการผสมผลทุเรียนจะมีการพัฒนา เรื่อยมาส่งผลให้ขนาดและน้ำหนักของผลที่เพิ่มขึ้น ในช่วงที่ทุเรียนใกล้แก่ ผลทุเรียนจะมีความสามารถในการดูดคาร์โบไฮเดรตที่ได้จากการสังเคราะห์แสงและจากกระบวนการเมตาโบลิซึมมาใช้ในการเจริญเติบโตสูง จึงทำให้ผลทุเรียนมีขนาดเล็ก คุณภาพเนื้อที่ไม่ดีเท่าที่ควร มีอาการแกนเตาเผา หรือไส้ซึม ต่อจากนั้นอัตราการขยายขนาดของผลจะเริ่มลดลง แต่เนื้อยังคงมีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว พร้อมเข้าสู่กระบวนการสุกแก่ ทุเรียนจัดเป็นผลไม้ประเภท climacteric fruit กล่าวคือ ผลแก่สามารถเก็บจากต้นมาบ่มให้สุกโดยไม่จำเป็นต้องรอให้สุกบนต้น



ในช่วงที่ผลสุก เอทิลีนในผลจะถูกสังเคราะห์แสงมากขึ้นและอัตราการหายใจสูงมากด้วย ซึ่งอัตราการหายใจและปริมาณเอทิลีนที่ถูกสังเคราะห์ขึ้นจะมีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิด เมื่อปริมาณเอทิลีนสูงจะกระตุ้นให้มีผลการหายใจเพิ่มขึ้น ซึ่งจะเร่งให้การเปลี่ยนแปลงต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการสุกเกิดขึ้นโดยสมบูรณ์ เช่น แป้งในเนื้อจะเปลี่ยนเป็นน้ำตาลทำให้เนื้อมีรสชาติดหวานขึ้น มีกลิ่นหอม ซึ่งอาจไม่เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคบางคนโดยเฉพาะชาวตะวันตก กลิ่นของทุเรียนเกิดจากสารประกอบซัลเฟอร์ เช่น Thiol, Thioether และ Ester ชนิดต่างๆ นอกจากนี้การสุกของทุเรียนยังทำให้ปริมาณกรดเพิ่มขึ้นด้วยรสชาติเปรี้ยว ไม่น่ารับประทานถ้าสุกจนเกินไป

ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

สภาพความสมบูรณ์ของผลทุเรียน

ลักษณะทั่วไป ทุเรียนเจริญเติบโต และให้ผลผลิตได้ดี ในเขตที่มีสภาพอากาศร้อนชื้น อุณหภูมิที่เหมาะสมประมาณ ๑๐-๔๖ องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนไม่น้อยกว่า ๒,๐๐๐ มิลลิเมตรต่อปี การกระจายตัวของฝนดี ความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศสูงประมาณ ๗๕-๘๕% ดินมีค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ประมาณ ๕.๕-๖.๕ และมีการดูแลป้องกันกำจัดศัตรูพืช หรือการใช้สารเคมีอย่างถูกต้อง ทำให้ผลผลิตทุเรียนที่ได้มีความสมบูรณ์โดยดูจากลักษณะดังนี้

เปลือกทุเรียน หรือผิวชั้นนอก

ผลทุเรียนมีหลายแบบ มีเปลือกหนา มีหนามแหลมแข็งเป็นรูปปิรามิดตลอดผล สีของผิวชั้นนอกแตกต่างกันตั้งแต่สีเขียวแก่จนถึงสีเขียวปนเหลือง ปลอดจากศัตรูพืชมีตำหนิเล็กน้อยที่ไม่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน แต่ไม่มีผลกระทบถึงภายในผลทุเรียน ปัจจุบันกรมวิชาการเกษตร (๒๕๔๖) ได้ทำการทดลองโดยนำเอาเปลือกทุเรียนด้านที่แกะเนื้อออกแล้วมาทำเป็นกระดาดจากเปลือกทุเรียน ซึ่งมีขั้นตอนการทำเหมือนกับกระดาดสำนวนเอง

เนื้อทุเรียน หรือพูทุเรียน

เนื้อทุเรียนจะมีลักษณะสีขาวอมเหลืองอ่อน เหลืองจำปา เหลืองส้ม ซึ่งขึ้นอยู่กับพันธุ์ทุเรียนนั้นๆ เนื้อทุเรียนดิบ จะมีลักษณะแข็ง แต่มีรสชาติหวานมัน มีสีเหลืองอ่อน แต่ไม่ถึงขีดขาว กลิ่นไม่ฉุน เหมาะแก่การแปรรูปเป็นทุเรียนทอดกรอบ ส่วนเนื้อทุเรียนสุก จะมีสีเหลืองเข้ม เนื้อฉะ กลิ่นค่อนข้างฉุน รสหวานจัด เหมาะแก่การแปรรูปเป็นทุเรียนกวน และผลิตภัณฑ์ที่ประกอบด้วยเนื้อทุเรียน เช่น ข้าวเกรียบทุเรียน ทองม้วนทุเรียน เป็นต้น

เมล็ดทุเรียน

เมล็ดทุเรียนมีสีน้ำตาลอ่อน มีทั้งเมล็ดใหญ่และเมล็ดเล็ก ซึ่งขึ้นอยู่กับพันธุ์ทุเรียนนั้นๆ ซึ่งปัจจุบันมีการนำเมล็ดทุเรียนมาแปรรูปเช่นกัน แต่กรรมวิธีและขั้นตอนการผลิตค่อนข้างยุ่งยาก จึงไม่เป็นที่นิยม

การเก็บรักษาผลทุเรียน

ผลทุเรียนสามารถเก็บได้ในอุณหภูมิ ๒๙-๓๐ องศาเซลเซียส ซึ่งทุเรียนแก่ร้อยละ ๘๕ สามารถเก็บได้ ๕-๖ วัน ก่อนทุเรียนสุก ทุเรียนชนิดนี้สามารถเก็บได้ ๓-๔ วัน ส่วนเนื้อทุเรียนหลังจากแกะจากเปลือกแล้วสามารถเก็บได้ ๑-๒ วัน แต่เนื้อจะนิ่มและมีกลิ่นฉุน จึงควรเก็บในภาชนะที่ปิดสนิท หรือเก็บในอุณหภูมิ ๕-๑๐ องศาเซลเซียส

ที่มา : ผลัดถิ่นทุเรียน ๒๕๔๗ สำนักพัฒนาเกษตรกรรม ส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกรรม ส่งเสริมการเกษตร

หลักการเลือกทุเรียนสำหรับผู้บริโภค

ทุเรียนเป็นไม้ผลที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจอีกชนิดหนึ่ง ทุเรียนเป็นราชาผลไม้ที่คนไทยนิยมบริโภค ตลอดจนชนชาติอื่นในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และยุโรป ชอบรับประทานทุเรียน เพราะมีกลิ่นหอมและรสชาติหวานมันของทุเรียน ปัจจุบันตลาดทุเรียนร้อยละ ๘๐ เป็นการบริโภคภายในประเทศ คนไทยบริโภคทุเรียนสูงถึงประมาณ ๑๒ กิโลกรัมเฉลี่ยต่อคน แต่การเลือกซื้อทุเรียนมักจะทำให้เกิดปัญหากับผู้บริโภค เช่น ทุเรียนอ่อนเกินไป สุกไม่ทั่ว สุกไม่พอดีรับประทาน หรือทุเรียนห่ามเกินไป หรือสุกมากเกินไปจนเป็นเนื้อปลาร้า (เนื้อเละเกินไป) หรือรสไม่หวานมันนุ่มนวลเท่าที่ควร การที่จะรับประทานทุเรียนที่อร่อย ต้องเลือกทุเรียนให้เป็นด้วย หลักการเลือกทุเรียนสำหรับผู้บริโภคซึ่งต้องสังเกตลักษณะหลายอย่างประกอบ เช่น



๑.สีผล (เปลือกทุเรียน) ผลอ่อน หนามมีสีเขียวหรือสีน้ำตาลอ่อน ผลแก่ เปลือกจะเขียวคล้ำ ไม่เขียวสด ผิวไม่ลื่น ปลายหนามมีสีน้ำตาลเข้ม ตัดกับสีในโคนหนาม และร่องหนามซึ่งมีสีอ่อนกว่า และฐานกางออกมา

๒.ร่องหนาม ผลแก่ที่นอกจากปลายหนามมีสีเข้มแล้วยังขยายออกเล็กน้อยทำให้ร่องหนามห่าง สีของร่องหนามจะเข้มมากขึ้นตามอายุ

๓.ก้านผล เมื่อผลแก่ก้านผลทุเรียนขยายใหญ่ (ดูอ้วนขึ้น) ซึ่งแข็งแรงและมีแรงดักกลีบเมื่อตัดหรือแหว่งผล สีของข้อในส่วนที่ติดกับผลจะคล้ำกว่าส่วนที่ติดกับก้าน

๔.ปากปลิง (รอยตรงปลายกิ่งที่ติดกับปลายก้านผล) ผลทุเรียนแก่ปากปลิงขยายพองโตออก

๕.ร่องพู ร่องหนามบริเวณหนามใหญ่ หรือเรียกว่ารอยรางน้ำ ผลทุเรียนแก่รอยต่อระหว่างร่องพูห่างมากขึ้น ซึ่งมองดูชัดเจนและจะเป็นเส้นตรงมาก ทุเรียนแก่พูจะเป่งเต็มที่ที่เกิดรอยรางน้ำที่ใช้เป็นแนวในการแกะเปลือกทุเรียน

๖.การเคาะผล ผลทุเรียนแก่เวลาเคาะที่เปลือกตรงที่มีพูอยู่ข้างใน หากได้ยินเสียงโพรกหรือเสียงโปร่ง ระหว่างเปลือกกับเนื้อพูก็แสดงว่าผลทุเรียนแก่ หากเคาะแล้วได้เสียงแน่นๆแสดงว่าผลทุเรียนอ่อน อุปกรณ์ที่ใช้เคาะผลทุเรียนอาจเป็นด้ามไม้ หรือหวาย ซึ่งที่ปลายใช้เคาะหุ้มด้วยท่อพลาสติก

๗.การดมกลิ่น คือ กลิ่นของผลทุเรียนเกิดจากสารประกอบของซัลเฟอร์ เช่น thiol, thioether และ ester ชนิดต่างๆซึ่งคุณสมบัติดังกล่าวเป็นตัวกำหนดระยะเวลาที่เหมาะสมสำหรับการรับประทาน ผลทุเรียนที่มีกลิ่นหอมอ่อนๆ แสดงว่าสุกพอจะรับประทานได้แล้ว ความแตกต่างกันระหว่างทุเรียนพันธุ์ชะนีกับทุเรียนพันธุ์หมอนทอง หากมีกลิ่นหอมอ่อนๆ ทุเรียนพันธุ์ชะนีจะสุกพร้อมกันทุกพู หลังจากมีกลิ่นแล้วจะสุกเป็นปลาร้าในเวลาไม่นาน ส่วนทุเรียนพันธุ์หมอนทองอาจสุกไม่เท่ากันทุกพู แต่หากมีกลิ่นหอมรับประทานได้

ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

องค์ประกอบทางเคมีและคุณค่าทางโภชนาการของทุเรียน

องค์ประกอบทางเคมีของผลต่อรสชาติและคุณภาพสำหรับบริโภค ในการพัฒนาและการสุกของผลทุเรียน จะมีผลกระทบต่อองค์ประกอบทางเคมีค่อนข้างมาก ซึ่งการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีบางอย่างทำให้คุณภาพของทุเรียนดีขึ้น แต่การเปลี่ยนแปลงบางอย่างก็มีผลกระทบต่อคุณภาพเช่นกัน

๑.คาร์โบไฮเดรต

ประมาณร้อยละ ๓๐ ขององค์ประกอบทั้งหมดในทุเรียนเป็นคาร์โบไฮเดรตโดยแบ่งเป็นแป้งร้อยละ ๑๒ และน้ำตาลประมาณร้อยละ ๑๒-๑๘ เมื่อทุเรียนเริ่มสุกแป้งจะถูกเปลี่ยนไปเป็นน้ำตาลซูโครสแล้วแตกตัวเป็นฟรุคโตสและกลูโคส ทุเรียนพันธุ์ชะนีที่มีอายุเก็บเกี่ยว ๑๑๐ วัน มีปริมาณแป้งร้อยละ ๑๔.๒ ในวันที่ ๑ และลดลงเหลือร้อยละ ๔ ในวันที่ ๗ ขณะที่ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดในวันที่ ๑ เท่ากับร้อยละ ๑๖.๔ และเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ ๒๑.๔ ในวันที่ ๗ ของการเก็บรักษา ซึ่งการเปลี่ยนแป้งไปเป็นน้ำตาลขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมของการเก็บรักษา เช่น อุณหภูมิ ระยะเวลาการเก็บรักษา ความแก่อ่อนของผล เป็นต้น นอกจากนี้ในผลไม้ยังมีคาร์โบไฮเดรตในรูปอื่นๆ อีก เช่น เซลลูโลส เฮมิเซลลูโลส ลิกนิน และเพกติน ซึ่งเป็นส่วนประกอบของผนังเซลล์

๒.โปรตีน

ทุเรียนเป็นผลไม้ที่มีโปรตีนสูงสุด รองลงมาคือ ผลอะโวคาโด โดยทุเรียนมีโปรตีนร้อยละ ๓ ในทางอ้อมโปรตีนมีส่วนเกี่ยวข้องกับรสชาติผลไม้ ดังจะเห็นได้จากทุเรียนภายหลังการเก็บเกี่ยวในเวลาไม่นาน แป้งจะถูกเปลี่ยนไปเป็นน้ำตาลทำให้รสชาติหวานขึ้น เพราะเนื่องมาจากการทำงานของเอนไซม์ คือ โปรตีน และเมื่อผลถึงระยะเสื่อมสภาพปริมาณกรดอะมิโนจะเพิ่มขึ้น ซึ่งเกิดจากการสลายตัวของโปรตีนนั่นเอง

๓.ไขมัน

ผลทุเรียนมีไขมันเป็นองค์ประกอบประมาณร้อยละ ๓.๙ กรดไขมันที่มีมากที่สุด คือ กรดสเตียริก แต่พบว่าไขมันที่เป็นองค์ประกอบในทุเรียนของจังหวัดจันทบุรี ซึ่งเก็บเกี่ยวในฤดูฝน และจังหวัดปราจีนบุรี ซึ่งเก็บเกี่ยวในฤดูร้อนประกอบด้วยกรดปาล์มมิติกมากที่สุด รองลงมาคือ กรดโอเลอิก ส่วนกรดไขมันอื่นๆที่พบ ได้แก่ กรดปาล์มมิโตเลอิก และไลโนเลนิก

ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

๔. แคลโรทีน

แคลโรทีนเป็นรงควัตถุที่ละลายได้ในไขมัน ไม่คงตัวในสภาพที่มีแสงและออกซิเจน ถูกออกซิไดซ์ได้โดยเอนไซม์ Lipoxidase เนื้อทุเรียนมีแคลโรทีนเป็นองค์ประกอบ ๒๐-๓๐ I.U. โดยปกติแคลโรทีนมีอยู่แล้วในเนื้อเยื่อของผลไม้ แต่ถูกบดบังไว้ด้วยสีของคลอโรฟิลล์ เมื่อผลไม้เริ่มสุกคลอโรฟิลล์สูญเสียไปทำให้แคลโรทีนที่มีอยู่ปรากฏให้เห็น แต่อาจพบว่าการสร้างเบต้า-แคลโรทีนหรือไลโคพีนในระหว่างการสุกได้ โดยไลโคพีนจะเป็นสารเริ่มต้นของเบต้า-แคลโรทีน

๕. สารระเหย

กลิ่นของทุเรียนเกิดจากสารระเหยพวก ไธโออีเทอร์ (Thioethers) และเอสเทอร์ (Esters) เมื่อทุเรียนสุกหอม สารให้กลิ่นจะเป็นพวกไฮโดรเจนซัลไฟด์ (Hydrogen Sulphide) และไดเอทิลซัลไฟด์ (Diethyl Disulphide)

๖. น้ำ

น้ำเป็นองค์ประกอบที่มีมากในเซลล์พืช น้ำที่หลักของน้ำ คือเป็นตัวทำละลายช่วยให้โปรโตพลาสเคลื่อนที่ได้ และช่วยรักษาโครงสร้างของเซลล์ เนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทองประกอบด้วยน้ำร้อยละ ๖๕.๙ พันธุ์ชะนีร้อยละ ๗๑.๒ ปริมาณน้ำในผลไม้ภายหลังเก็บเกี่ยวจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำในช่วงการเก็บเกี่ยวและระยะเวลาในการเก็บเกี่ยว



ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๔๗ สำนักพัฒนานาฏตกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนานาฏตกร กรมส่งเสริมการเกษตร

คุณค่าทางโภชนาการส่วนที่บริโภคได้ของทุเรียน ๑๐๐ กรัม

สารอาหาร	ปริมาณ
พลังงาน (Energy)	๑๔๔.๐๐ แคลอรี (Calories)
โปรตีน (Protein)	๕.๐๐ กรัม (g)
คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate)	๐.๔๐ กรัม (g)
แคลเซียม (Calcium)	๙.๐๐ กรัม (g)
ฟอสฟอรัส (Phosphorus)	๐.๔๔ กรัม (g)
เหล็ก (Iron)	๐.๙๐ มิลลิกรัม (mg)
วิตามิน เอ (Vitamin A)	๓๐.๐๐ ยูนิต (I.U.)
วิตามิน ซี (Vitamin C)	๒๔.๐๐ มิลลิกรัม (mg)
วิตามิน บี 1 (Vitamin B ₁)	๐.๒๔ มิลลิกรัม (mg)
วิตามิน บี 2 (Vitamin B ₂)	๐.๒๐ มิลลิกรัม (mg)
วิตามิน บี 5 (Vitamin B ₅)	๐.๗๐ มิลลิกรัม (mg)
ไนอาซีน (Niacin)	๑.๒๐ มิลลิกรัม (mg)

ที่มา : กองโภชนาการ (๒๕๓๕)

ที่มา : ผลิตภัณท์ทุเรียน ๒๕๔๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณท์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

องค์ประกอบของกรดอะมิโนในเนื้อทุเรียน

กรดอะมิโน (มิลลิกรัม/๑๐๐ กรัม ของน้ำหนักเปียก)		กรดอะมิโนจำเป็น (กรัม/๑๖ กรัม N)	
ไอโซลิวซีน	๘๕.๘	ไลซีน	๔.๘
ลิวซีน	๑๔๓	ฮิสทีดีน	๒.๐
ไลซีน	๑๒๔.๘	อาร์จินีน	๒.๑
เมธไธโอนีน	๔๔.๒	กรดแอสปาดิก	๙.๓
ฮิสทีดีน	๕๒	ทรีโอนีน	๒.๖
ซีสตีน	๓/๘	เซรีน	๓.๙
ฟีนิลอะลานีน	๓/๘	กรดกลูตามิก	๑๑.๙
ไธโรซีน	๕๓.๒	โปรลีน	๓.๘
ทรีโอนีน	๖๓.๖	ไกลซีน	๔.๑
วาเลีน	๑๒๒.๒	อะลานีน	๘.๔
		ซีสตีน	๓.๐
		วาเลีน	๔.๓
		เมธไธโอนีน	๑.๓
		ลิวซีน	๕.๕
		ไอโซลิวซีน	๓.๓
		ไธโรซีน	๒.๒
		ฟีนิลอะลานีน	๓.๐

ที่มา : Brown (๒๐๐๑)

ที่มา : ผลิตภัณฑท์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร
 จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑท์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
 สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

ผลิตภัณฑ์ต่างๆจากทุเรียนมีดังนี้



๑.ทุเรียนดิบ

๑.๑ แป้งทุเรียน

๑.๑.๑ ทุเรียนดิบบดแห้ง (ทุเรียนผง)

๑.๑.๒ บะหมี่ทุเรียนผง

๑.๑.๓ ลูกก๊ี้ทุเรียนผง

๑.๒ ทุเรียนทอดกรอบ



๒.ทุเรียนสุก

๒.๑ ข้าวเกรียบทุเรียน

๒.๒ ทองม้วนทุเรียน

๒.๓ ทุเรียนกวน

๒.๔ ท็อฟฟี่ทุเรียน

๒.๕ ทุเรียนเชื่อม

๒.๖ ไอศกรีมทุเรียน

๒.๗ ขนมอบกรอบแต่งรสทุเรียน



ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

ทุเรียนดิบบดแห้ง (ทุเรียนผง)



ทุเรียนดิบบดแห้ง เป็นผลิตภัณฑ์ที่เตรียมมาจากทุเรียนดิบแก่จัดพันธุ์หมอนทอง ซึ่งตัดจากต้นไม่นานเกิน ๔๘ ชั่วโมง หรือ ๒ วัน นำเนื้อทุเรียนมาหั่นเป็นแผ่นบางประมาณ ๑ มิลลิเมตร แล้วอบให้แห้งจากนั้นนำมาบดผ่านตะแกรงที่มีรูเปิดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๑ มิลลิเมตร มีความชื้น ประมาณ ๖-๘% มีสีขาวนวล มีความละเอียดสามารถผ่านตะแกรงที่มีขนาด ๖๐ เมช ของน้ำหนัก เนื้อทุเรียน

วัตถุดิบ/พันธุ์

ทุเรียนพันธุ์หมอนทอง เนื่องจาก มีเนื้อละเอียดสีเหลืองอ่อน กลิ่นน้อย เนื้อหนา เวลาสุก เนื้อไม่แฉะเกินไป

ส่วนผสม

ผลทุเรียนดิบ ๕ กิโลกรัม

อุปกรณ์การผลิต

๑. ตู้อบลมร้อน

๒. ตะแกรงมีความละเอียด ๖๐ เมช เส้นผ่านศูนย์กลาง ๑ มิลลิเมตร

ที่มา : ผลิตภัณท์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณท์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

กระบวนการผลิต

ข้อควรปฏิบัติ

ผลทุเรียนดิบตัดจากต้น ๑ วัน

ผ่าเปลือกและเอาเมล็ดออก

หั่น

อบ

เนื้อทุเรียนดิบอบแห้ง

บด

ทุเรียนดิบบด

(ผลผลิต = ๙% ของน้ำหนักผลทุเรียน)

• ควรเป็นทุเรียนดิบแก่จัด ตัดจากต้นไม่มากกว่า ๔๘ ชั่วโมง หรือ ๒ วัน

• หั่นเป็นแผ่นบาง ๆ หนาประมาณ ๑ มิลลิเมตร

• เนื้อทุเรียนดิบหั่นผลผลิต = ๒๓% ของน้ำหนักผลทุเรียน

• อบในตู้อบที่มีการถ่ายเทอากาศออกจากตู้อบ ลมร้อน

อุณหภูมิ ๖๐-๖๕ องศาเซลเซียส

อบให้แห้ง

• นำมาบดและร่อนผ่านตะแกรงมีความละเอียด ๖๐ เมช
เส้นผ่านศูนย์กลาง ๑ มิลลิเมตร

ลักษณะและคุณภาพที่ดีของผลิตภัณฑ์

๑. ทุเรียนดิบบดแห้งต้องมีลักษณะเป็นผงแป้งไม่จับก้อนกัน มีสีเหลืองทอง และกลิ่นหอมของทุเรียน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน หรือสิ่งปลอมปนที่ไม่ต้องการ

๒. เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีใยอาหารสูง คือ มีใยอาหารชนิดละลายน้ำ ๓.๕% และไม่ละลายน้ำ ๔.๘% ของน้ำหนักแห้ง

๓. ทุเรียนดิบบดแห้ง จำนวน ๑๐๐ กรัม ให้พลังงานประมาณ ๓๗๐ กิโลแคลอรี

การบรรจุและการเก็บรักษา

• ความชื้นของทุเรียนผงต้องต่ำกว่า ๐.๕% จึงจะบรรจุได้

• เก็บรักษาโดยใช้ถุงพอยล์หรือถุงพลาสติก ปิดปากถุงให้สนิท หรือเก็บรักษาในบรรจุภัณฑ์ที่มีฝาปิดสนิทในอุณหภูมิห้อง ไม่โดนแสงแดด ไม่ใกล้แหล่งความร้อนและความชื้น สามารถเก็บได้นาน ๑๑ เดือน

หมายเหตุ เมช (Mesh) คือ ความกว้างของช่องตะแกรง ซึ่งหมายถึง จำนวนช่องของตะแกรงที่มีอยู่ในความยาว ๑ นิ้ว เช่น ตะแกรงขนาด ๑๐ เมช ในความยาว ๑ นิ้ว จะมีช่องอยู่ ๑๐ ช่อง และช่องหนึ่งจะมีความยาว กว้าง ๐.๑ นิ้ว

**** ต้นทุนการผลิตต่อหนึ่งสูตร (เฉพาะต้นทุนผันแปร) = ๖๐ บาท **** ผลิตได้ ๓๐๐ กรัม

ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

บะหมี่ทุเรียนผง

บะหมี่ทุเรียนผง เป็นการนำผงทุเรียนมาดัดแปลงผสมกับแป้งสาลีทำเป็นเส้นบะหมี่ทุเรียนผง เพื่อให้เกิดความแปลกใหม่ในรสชาติของเส้นบะหมี่ และช่วยเป็นทางเลือกใหม่ในการประกอบอาหาร

วัตถุดิบ/พันธุ์

ทุเรียนผง : เป็นการใช้ทุเรียนผง นำมาดัดแปลงเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูป

ส่วนผสม

ทุเรียนผง	๑๐๐	กรัม
แป้งสาลี	๓๐๐	กรัม
เกลือป่น	๑๐	กรัม
โซเดียมไบคาร์บอเนต	๕	กรัม
น้ำสะอาด	๖๐	กรัม
ไข่ไก่	๑๒๐	กรัม

อุปกรณ์การผลิต

๑. เครื่องนวดแป้ง
๒. เครื่องตัดเส้นบะหมี่
๓. เต้าแก๊ส



กระบวนการผลิต

น้ำแป้งสาธิต, ทุเรียนผง, เกลือ,
ผงโซดาไบคาร์บอเนต

ใส่ไข่ไก่, น้ำเปล่า

นวดให้เข้ากัน

นำมารีด

ตัดเป็นเส้น

เส้นบะหมี่

ข้อควรปฏิบัติ

- นำส่วนผสมที่ได้ร่อนรวมกัน
- นวดจนส่วนผสมทั้งหมดเป็นแป้งเนียนไม่ติดมือ
ปั้นเป็นก้อนกลม ก้อนละ ๑๐๐ กรัม
- นำก้อนแป้งที่ได้รีดผ่านเครื่องรีดบะหมี่ เวลารีด
ต้องคอยพรมแป้งสาธิตบางๆ เพื่อไม่ให้ติดเครื่องรีด
และรีดโดย
 - ใช้เครื่องรีดเบอร์ ๑ ทบกันรีดซ้ำ ๒ ครั้ง
 - ใช้เครื่องรีดเบอร์ ๒ ทบกันรีดซ้ำ ๒ ครั้ง
 - ใช้เครื่องรีดเบอร์ ๓ ทบกันรีดซ้ำ ๒ ครั้ง
 - ใช้เครื่องรีดเบอร์ ๔ ทบกันรีดซ้ำ ๒ ครั้ง
 - ใช้เครื่องรีดเบอร์ ๕ ทบกันรีดซ้ำ ๒ ครั้ง
- เมื่อรีดก้อนแป้ง จนได้ลักษณะเป็นแผ่นบาง
หนา ๑ มม. แล้วนำมาตัดเป็นเส้นบะหมี่ จับเส้นบะหมี่
เป็นก้อนกลม ๆ พักไว้เวลารับประทาน นำมาลวก
ในน้ำเดือดจนเส้นบะหมี่สุก

ลักษณะและคุณภาพที่ดีของผลิตภัณฑ์

- ลักษณะบะหมี่ที่ดี เส้นบะหมี่ต้องเหนียว และนุ่ม ไม่ขาดง่ายเวลาตึงเบาๆ
- ต้องมีกลิ่นหอมของแป้งทุเรียนอ่อนๆ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน หรือมีสิ่งปลอมปนที่ไม่ต้องการ
- เวลารีดต้องจับอย่างเบามือ เพราะถ้าแรงเกินไปจะทำให้แป้งขาดและตัดแบ่งให้มีความยาว ๑๐ นิ้ว จับเป็นแพๆ ม้วนเป็นเส้นบะหมี่

การบรรจุและการเก็บรักษา

ควรบรรจุในถุงพลาสติกที่แห้งสนิท ป้องกันความชื้น ซึ่งถ้าบะหมี่เกิดความชื้นจะขึ้นราได้ง่าย ป้องกันโดยการเก็บในภาชนะที่ป้องกันความชื้น และปิดฝาสนิท หรือเก็บเส้นบะหมี่ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ ๑๐-๑๕ องศาเซลเซียส เก็บได้นาน ๑ อาทิตย์

**** ต้นทุนการผลิตต่อหนึ่งสูตร (เฉพาะต้นทุนผันแปร) = ๖๐ บาท ****

ผลิตได้ ๔๕๐ กรัม

ที่มา : ผลิตภัณฑ์ที่เรียนรู้ ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

คุกกี้ทุเรียน

คุกกี้ เป็นขนมอบซึ่งเป็นการถนอมอาหารอีกวิธีหนึ่ง เหมาะรับประทานเป็นอาหารว่าง อาหารว่างหรือของกำนัลในเทศกาลต่างๆ คุกกี้มีหลายประเภท มากมายทั้งรูปทรง รสชาติ และวิธีการทำ พร้อมทั้งมีการคิด ดัดแปลง โดยใช้เนื้อผลไม้เป็นส่วนประกอบ เพิ่มความอร่อย และ เพิ่มมูลค่าให้คุกกี้อีกด้วย

วัตถุดิบ/พันธุ์

ทุเรียนพันธุ์หมอนทอง เนื่องจาก เนื้อละเอียด สีเหลืองอ่อน กลิ่นน้อย เนื้อหนา เวลาสุกเนื้อไม่แฉะเกินไป



ส่วนผสม

แป้งสาลีเอนกประสงค์	๕๕๐	กรัม
ทุเรียนผง	๑๐๐	กรัม
ผงฟู	๒๐	กรัม
เนยสด	๒๕๐	กรัม
น้ำตาลทราย	๒๓๐	กรัม
ไข่ไก่	๑๓๐	กรัม
วานิลลา	๕	กรัม
เกลือ	๕	กรัม

อุปกรณ์การผลิต

๑. เครื่องผสม
๒. เตาอบ
๓. ทราย

ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนานาฏกรรม กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนานาฏกรรม กรมส่งเสริมการเกษตร

กระบวนการผลิต

ข้อควรปฏิบัติ



ที่มา : ผลิตภัณฑทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑเกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

ลักษณะและคุณภาพที่ดีของผลิตภัณฑท์

๑. คุกกี้ที่ดีต้องมีความกรอบกรอบ และมีกลิ่นหอม
๒. รูปร่างต้องไม่มีการแตกหัก มีขนาดเท่าๆกัน
๓. สีของคุกกี้เวลาอบต้องมีสีสม่ำเสมอ เหมือนกันทุกชิ้น ไม่มีกลิ่นไหม้ และสิ่งแปลกปลอม

การบรรจุและการเก็บรักษา

คุกกี้เมื่ออบเสร็จแล้ว ควรพักไว้ให้เย็น ก่อนนำไปบรรจุใส่ขวดที่แห้งสนิท หรือ กล่องที่มีฝาปิดสนิท สามารถเก็บไว้บริโภคได้นาน

****ต้นทุนการผลิตต่อหนึ่งสูตร (เฉพาะต้นทุนผันแปร)= ๑๐๐ บาท****

ผลิตได้ ๙๕๐ กรัม



ที่มา : ผลิตภัณฑท์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนานาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

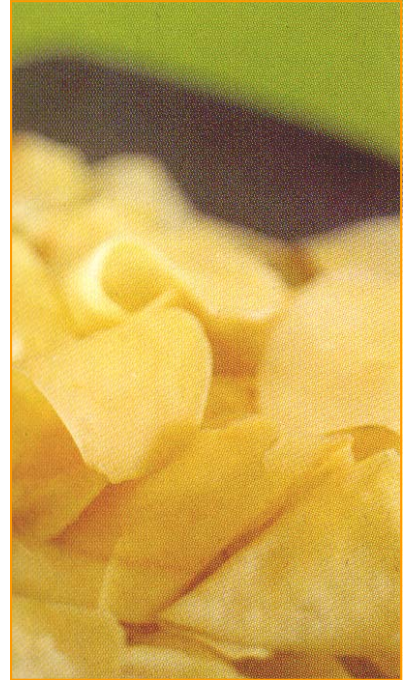
จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑท์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนานาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

ทุเรียนทอดกรอบ

ทุเรียนทอดกรอบ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาจากเนื้อทุเรียนดิบ และแก๊จัด หั่นเป็นแผ่นบางๆ ผ่านการทอดในน้ำมันที่ร้อนและ ออมนำไปอบให้แห้ง จนมีสีเหลืองสม่ำเสมอและกรอบ มีทั้งชนิด ไม่เติมเกลือ และเติมเกลือ

ขนาดของทุเรียนทอดกรอบแบ่งออกได้ ๓ ขนาด

- ๑.ขนาดใหญ่ (เกรดA) ขนาดกว้างและยาวมากกว่า ๒๕ มิลลิเมตร
- ๒.ขนาดกลาง (เกรดB) ขนาดกว้างและยาว ๑๐-๒๕ มิลลิเมตร
- ๓.ขนาดเล็ก (เกรดC) ขนาดกว้างและยาว น้อยกว่า ๑๐ มิลลิเมตร



วัตถุดิบ/พันธุ์

ทุเรียนพันธุ์หมอนทอง เนื่องจาก มีเนื้อละเอียดอ่อน กลิ่นน้อย เนื้อหนา เวลาสุก เนื้อไม่ฉะเกินไป

ส่วนผสม

เนื้อทุเรียนดิบและแก๊จัด ๑๐ กิโลกรัม
น้ำมันปาล์มสำหรับทอด
เกลือป่น

อุปกรณ์การผลิต

- ๑.กระทะ/เตาสำหรับทอด
- ๒.เครื่องปิดผนึกถุง
- ๓.ตู้อบลมร้อน

ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

กรรมวิธีการผลิต

เนื้อทุเรียนดิบและแก่จัด

↓

ใส่ให้เป็นชั้นบาง ๆ

↓

ทอดในน้ำมันที่ร้อน

↓

อบ

↓

ทุเรียนทอดกรอบ

ข้อควรปฏิบัติ

- ทุเรียนแก่จัด ๘๐ % หรืออายุ ๑๒๐-๑๓๕ วัน
- แกะเปลือกทุเรียนให้ได้เนื้อทุเรียน หรือทุเรียนและนำมาผ่าออกเป็น ๒ ส่วน เอาไส่สีขาวและเมล็ดออก
- นำเนื้อทุเรียนมาใส่ให้เป็นชั้นบาง ๆ สม่่าเสมอกัน ให้มีความหนาประมาณ ๐.๓ มิลลิเมตร
- เนื้อทุเรียนที่ใส่เป็นชั้นบาง ๆ ควรทอด ด้วยน้ำมันจำนวนมากจนท่วมชิ้นอาหาร อุณหภูมิที่เหมาะสมอยู่ในช่วง ๑๗๗-๒๐๑ องศาเซลเซียส ประมาณ ๕-๘ นาที พอเหลืองดักขึ้น เทลงบนกระดาษ ซับน้ำมันพักไว้ (อัตราส่วน เนื้อทุเรียนดิบ ๑๐ กิโลกรัม ได้ทุเรียนทอดกรอบ ๑ กิโลกรัม)
- นำเนื้อทุเรียนที่ทอดจนสุกมาวางเรียงบนถาด และนำเข้าอบในตู้อบลมร้อน อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส ประมาณ ๒๐ นาที พักให้เย็นก่อนบรรจุเต็มเกลือ หรือ ไม่เติมเกลือก็ได้



ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

ลักษณะและคุณภาพที่ดีของผลิตภัณฑ์

๑.ต้องมีลักษณะเป็นแผ่นบาง กรอบไม่แข็งกระด้าง มีสีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ อาจมีสีคล้ำได้บ้าง แต่ต้องไม่ไหม้เกรียม

๒.ต้องมีกลิ่น รสที่ดี ตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ และกลิ่นเหม็นหืน ซึ่งการเกิดกลิ่นเหม็นหืนเกิดจากปฏิกิริยา Oxidation ของไขมันกับออกซิเจนในอากาศ เมื่ออาหารทอดเก็บไว้นานๆจะทำให้เกิดกลิ่นเหม็นหืนได้ การนำทุเรียนทอดกรอบไปอบด้วยตู้อบลมร้อน เพื่อช่วยลดความชื้น ทำให้แห้ง และกรอบนาน สามารถเก็บได้นาน ๖ เดือน

๓.ลักษณะข้อบกพร่องที่ยอมรับได้เล็กน้อย มีดังนี้

๓.๑ ลายเส้นวงแหวนหรือสีน้ำตาล ในชิ้นทุเรียนทอดกรอบมีได้บ้างเล็กน้อย การเกิด

ลายเส้นวงแหวน เกิดจากปฏิกิริยา Oxidation ของไขมันกับออกซิเจนในอากาศ

๓.๒ ทุเรียนทอดกรอบต้องมีขนาดสม่ำเสมอ กัน ตามเกรดที่บรรจุอาจมีเศษชิ้นเล็กผสมอยู่บ้างเล็กน้อย

๔.ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน กรวด ทราย ขนสัตว์ และสิ่งปนเปื้อนจากสัตว์ เช่น แมลง หนู นก

การบรรจุและการเก็บรักษา

การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จะบรรจุในถุงฟอยล์หรือถุงพลาสติกปิดปากถุงให้สนิทหรือบรรจุกล่อง ไม่ให้โดนแสงแดด

**** ต้นทุนการผลิตต่อหนึ่งสูตร (เฉพาะต้นทุนผันแปร) = ๑๕๐ บาท ****

ผลิตได้ ๑,๐๐๐ กรัม



ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนานาฏกรรม กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนานาฏกรรม กรมส่งเสริมการเกษตร

ข้าวเกรียบทุเรียน

ข้าวเกรียบทุเรียน เป็นผลิตภัณฑ์ประเภทขนมเคี้ยว กับแกล้ม หรือรับประทานเป็นของว่าง ลักษณะของข้าวเกรียบจะมีแบ่งเป็นส่วนผสม ช่วยให้มีความกรอบตัวที่ดี มีการเติมเนื้อทุเรียนสุกเป็นส่วนประกอบ จะช่วยเพิ่มความอร่อย สี กลิ่น และ รส ตามธรรมชาติของเนื้อทุเรียนนั่นเอง

วัตถุดิบ/พันธุ์

ทุเรียนพันธุ์ชะนี เนื่องจาก เนื้อละเอียดและเหนียว กลิ่นแรง เนื้อไม่หนา สีเหลืองเข้ม รสหวานมัน เวลาสุกเนื้อฉ่ำ



ส่วนผสม

เนื้อทุเรียนสุกบด	๕๐๐	กรัม (หรือ ทุเรียนผง ๑๕๐ กรัม)
แป้งมัน	๓๕๐	กรัม
เกลือ	๑๒	กรัม (ประมาณ ๑ ช้อนโต๊ะ)
น้ำสะอาด	๒๐๐	มิลลิลิตร (ประมาณ ๑ ถ้วยตวง)

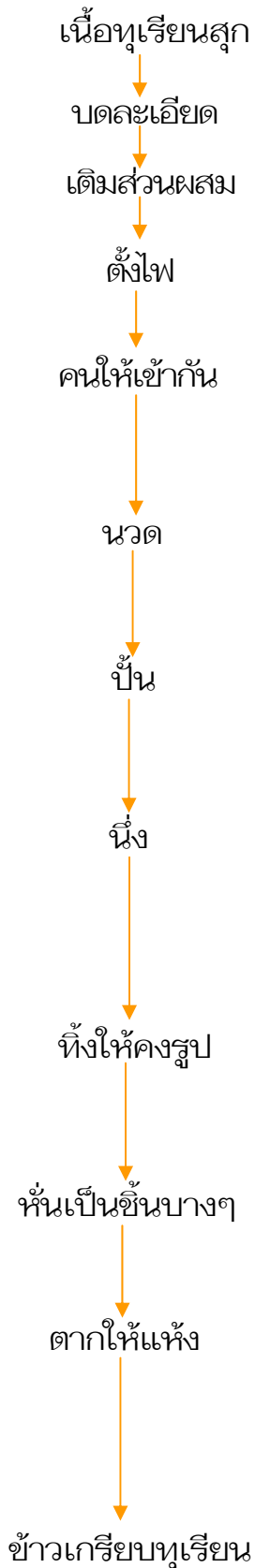
อุปกรณ์การผลิต

๑. หม้อผสม
๒. หม้อนึ่งไอน้ำ
๓. ถาดสแตนเลส
๔. เครื่องหั่น หรือมีด
๕. เครื่องปั่นไฟฟ้า

ที่มา : ผลิตภัณฑทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑเกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

กระบวนการผลิต



ข้อควรปฏิบัติ

- ควรนึ่งเนื้อทุเรียนสุกนาน ๓๐ นาที
- บดให้ละเอียดด้วยเครื่องปั่นไฟฟ้า
- คนให้เข้ากันโดยให้แบ่งเกาะรวมกัน แต่ยังไม่เป็นเนื้อเดียวกัน แล้วยกลงพักให้พออุ่น
- การนวดให้นวดต่อทันทีอย่าทิ้งให้เย็น ก่อนแบ่งที่นวดได้จะต้องมีเนื้อเหนียวและเกาะตัวดี
- ปั้นแบ่งเป็นก้อนกลมยาว ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑ นิ้ว บีบให้แน่นเพื่อให้แบ่งด้านในเป็นเนื้อเดียวกัน
- ขนาดของแท่งแบ่งต้องสม่ำเสมอ เวลานึ่งต้องรองด้วยใบตอง เพื่อไม่ให้แบ่งติดหม้อนึ่ง นึ่งนานประมาณ ๒๐-๓๐ นาที
- นำข้าวเกรียบที่นึ่งสุกแล้วนำมาผึ่งในถาดจนแห้งหมาด หรือทิ้งไว้ ๑ คืน เพื่อให้ผิวนอกแข็ง สะดวกในการหั่น
- การหั่นความหนาของข้าวเกรียบต้องสม่ำเสมอ เพื่อให้แห้งได้พร้อมกัน
- การตากข้าวเกรียบต้องตากให้แห้งสนิท มิฉะนั้นเวลาทอดข้าวเกรียบจะพองไม่สม่ำเสมอ
- ใช้เวลาดตากแดดนาน ๑-๒ แดด

ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

ลักษณะและคุณภาพที่ดีของผลิตภัณฑ

๑. ข้าวเกรียบที่ดีต้องมีความกรอบ และมีลักษณะเนื้อพองสม่ำเสมอ
๒. ไม่มีกลิ่นเหม็นหืนของน้ำมัน
๓. การทอดต้องให้สีของข้าวเกรียบสม่ำเสมอ และไม่มีรอยไหม้

การบรรจุและการเก็บรักษา

- ข้าวเกรียบที่แห้งสนิท เก็บในภาชนะที่มีฝาปิดสนิทที่ป้องกันแสงแดดและความชื้น เพื่อป้องกันการเปลี่ยนสีของข้าวเกรียบ ก่อนนำมาทอด
- การเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องประมาณ ๒๘-๓๐ องศาเซลเซียส เก็บได้นาน ๖ เดือน

ข้อเสนอนแนะ

การเกิดกลิ่นหืนของผลิตภัณฑในการทอด เกิดจากปฏิกิริยา Oxidation ของไขมันกับอากาศ จึงควรหลีกเลี่ยงไม่ให้ผลิตภัณฑสัมผัสกับอากาศ/แสงแดดและอุณหภูมิสูง ซึ่งจะทำให้ผลิตภัณฑเปลี่ยนสีและเกิดกลิ่นหืนได้

**** ต้นทุนการผลิตต่อหนึ่งสูตร (เฉพาะต้นทุนผันแปร)= ๕๐ บาท****
ผลิตได้ ๘๕๐ กรัม



ที่มา : ผลิตภัณฑทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑเกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
 สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

ทองม้วนทุเรียน

ทองม้วนทุเรียน หรือทองพับ เป็นผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว หรือรับประทานเป็นของว่าง มีส่วนผสมหลักประกอบด้วย แป้ง น้ำตาล ไขมัน ไข่ และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส (ทุเรียน) โดยผสมส่วนทั้งหมดให้เข้ากัน นำมาทำเป็นแผ่นด้วยพิมพ์ และปิ้งไฟจนสุกทั่วทั้งด้าน นำออกจากพิมพ์ทำการพับเรียกทองพับ หรือม้วน เรียกทองม้วน

วัตถุดิบ/พันธุ์

ทุเรียนพันธุ์ชะนี เนื่องจาก เนื้อละเอียด และเหนียว กลิ่นแรง เนื้อไม่หนา สีเหลืองเข้ม รสหวานมัน เวลาสุกเนื้อแฉะ



ส่วนผสม

เนื้อทุเรียนบด	๕๐๐	กรัม
แป้งสาลี	๒๕๐	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	๒๐๐	กรัม
หัวกะทิ	๒๐๐	กรัม

อุปกรณ์การผลิต

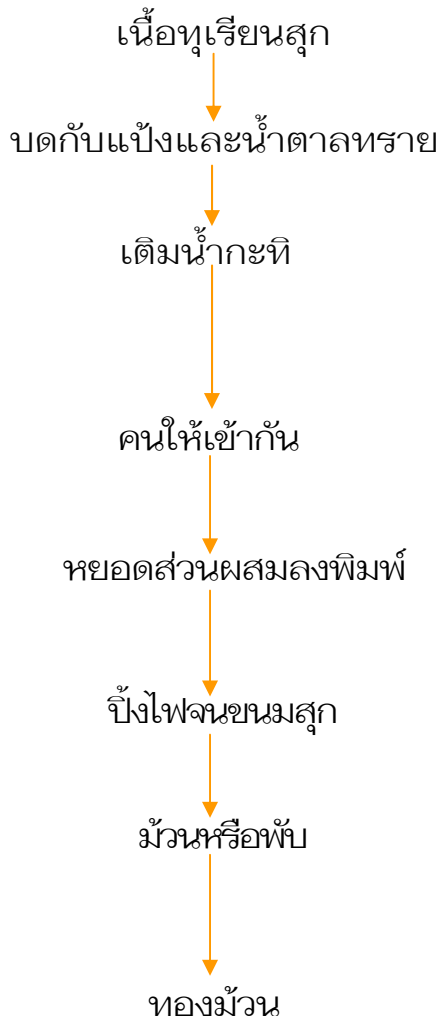
๑. เครื่องผสม
๒. พิมพ์ทองม้วน
๓. เตาถ่าน

ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

กระบวนการผลิต

ข้อควรปฏิบัติ



- แกะเอาเมล็ดออก และนำเนื้อมาบด
- การเติมน้ำกะทิไม่ควรเติมลงไปทีเดียว เพราะอาจทำให้ส่วนผสมเหลวได้ ควรเติมทีละน้อยให้มีลักษณะข้น ไม่เหลวเกินไป
- พิมพ์ทองม้วน ก่อนใช้ควรมีการทาน้ำมันก่อน เพื่อไม่ให้เนื้อแป้งติดพิมพ์
- การม้วนหรือพับ ขณะแป้งยังร้อนอยู่ โดยใช้ไม้ไผ่เหลาให้เรียบ หรือแท่งสแตนเลส เส้นผ่าศูนย์กลาง ๑ เซนติเมตร ยาว ๒๕ เซนติเมตร ม้วนให้เรียบสม่ำเสมอ

ลักษณะและคุณภาพที่ดีของผลิตภัณฑ์

- ๑.ทองม้วน หรือทองพับ ต้องมีลักษณะกรอบ และร่วนในปาก
- ๒.การม้วนต้องม้วนให้เรียบสม่ำเสมอ
- ๓.มีกลิ่นหอมของส่วนผสม ไม่มีกลิ่นอื่นเจือปน

การบรรจุและการเก็บรักษา

วางพักให้เย็นจึงเก็บในถุงหรือขวดโหล ที่แห้งสนิท มีฝาปิด และภาชนะที่สามารถป้องกันความชื้น เพราะความชื้นในอากาศทำให้ขนมลดความกรอบลงได้

**** ต้นทุนการผลิตต่อหนึ่งสูตร (เฉพาะต้นทุนผันแปร) = ๖๑ บาท ****
ผลิตได้ ๙๕๐ กรัม

ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
 สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

ทุเรียนกวน



ทุเรียนกวน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเนื้อทุเรียนสุกกวน อาจใช้เนื้อทุเรียนพันธุ์เดียวล้วนๆ หรือพันธุ์ผสมอาจมีการเติมน้ำตาลทราย หรือไม่เติมน้ำตาลก็ได้ และนำมาทำการเคี้ยวหรือการคนจนมีลักษณะข้นเหนียวแห้งไม่ติดมือ

วัตถุดิบ/พันธุ์

ทุเรียนพันธุ์หมอนทอง หรือพันธุ์พื้นเมือง

ส่วนผสม

เนื้อทุเรียนสุก ๑,๐๐๐ กรัม

น้ำตาลทรายขาว ๐-๑๐๐ กรัม

อุปกรณ์การผลิต

เครื่องกวนหรือกระทะพร้อมพายกวน

ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

กระบวนการผลิต

เนื้อทุเรียนสุกงอม ๑,๐๐๐ กรัม

เติมน้ำตาลทรายลงในเนื้อทุเรียน

ตั้งไฟกวนจนทุเรียนเหนียวไม่ติดมือ

ทุเรียนกวน



ข้อควรปฏิบัติ

- น้ำตาลทราย ไม่ควรเกินกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนักทุเรียน หรือไม่ต้องเติม กรณีที่ไม่ใส่น้ำตาลทราย
- ช่วงแรก กวนด้วยไฟแรง และคนตลอดเวลาเพื่อให้บางส่วนออกไป และเริ่มมีความหนืด
- ช่วงที่สอง ลดอุณหภูมิลง และกวนต่อไป จนเนื้อทุเรียนเหนียวหยาบไม่ติดมือ

ระยะเวลาการกวน

- ทุเรียนหมอนทองประมาณ ๒ ชั่วโมง
- ทุเรียนพันธุ์ชะนีประมาณ ๓ ชั่วโมง
- ทุเรียนพันธุ์พื้นเมืองประมาณ ๒.๓๐ ชั่วโมง

ที่มา : ผลิตภัณฑทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑเกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

อัตราการแปรรูปของทุเรียนพันธุ์ต่างๆ จากเนื้อทุเรียนสดไม่รวมเปลือก และเมล็ดเป็นผลิตภัณฑ์ทุเรียนกวน มีดังนี้

เนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทอง ๑๐ กิโลกรัม ได้ผลิตภัณฑ์ทุเรียนกวน ๕-๕.๕ กิโลกรัม
 เนื้อทุเรียนพันธุ์ชะนี ๑๐ กิโลกรัม ได้ผลิตภัณฑ์ทุเรียนกวน ๖-๖.๕ กิโลกรัม
 เนื้อทุเรียนพันธุ์พื้นเมือง ๑๐ กิโลกรัม ได้ผลิตภัณฑ์ทุเรียนกวน ๖.๕-๗ กิโลกรัม

ลักษณะและคุณภาพที่ดีของผลิตภัณฑ์

- ต้องเป็นเงา มีความวาว
- มีลักษณะอยู่ตัว
- มีความเหนียวตามธรรมชาติ หยิบไม่ติดมือ
- ไม่ตกทราย

การบรรจุและการเก็บรักษา

- บรรจุในถุงพลาสติกพีพี (Poly Propylene-PP) หรือรู้จักกันในนามถุงร้อน ซึ่งมีความใส และป้องกันความชื้นได้ดี สามารถใช้เป็นบรรจุภัณฑ์อาหารในขณะร้อน เก็บได้นาน ๑ เดือน
- การเก็บในกระป๋องดีบุกขณะร้อนจะเก็บได้นานถึง ๖ เดือน แต่ไม่สะดวกในการบริโภค
- การบรรจุในกล่องพลาสติกใส รูปทรงสี่เหลี่ยมใช้พลาสติก พีเอส (Polystyrene) ซึ่งมีคุณสมบัติโปร่งใส มองเห็นเนื้อทุเรียนกวน โดยเป็นรูปแบบบรรจุภัณฑ์เรียบง่าย เห็นเนื้อทุเรียนกวนภายใน โครงสร้างของบรรจุภัณฑ์สามารถรับแรงกระแทกได้ระดับหนึ่ง และสามารถเก็บรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้นาน ๑ เดือน
- การเก็บรักษาที่อุณหภูมิปกติ ๒๘-๓๐ องศาเซลเซียส เก็บได้นาน ๒๐ วัน แต่ถ้าเก็บรักษาที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส เก็บได้นาน ๑๒๐ วัน
- การเก็บรักษาไม่ให้ขึ้นรา ควรเก็บในภาชนะที่ปิดสนิท และป้องกันความชื้น

**** ต้นทุนการผลิตต่อหนึ่งสูตร (เฉพาะต้นทุนผันแปร) = ๔๐ บาท ****
ผลิตได้ ๕๕๐ กรัม

ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนานาฏกรรม กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
 สำนักพัฒนานาฏกรรม กรมส่งเสริมการเกษตร

ท็อปปี้ทุเรียน

ท็อปปี้ทุเรียน เป็นการถนอมอาหารอีกวิธีหนึ่ง ทำให้ผลิตภัณฑ์มีลักษณะชั้นเหนียว มีกลิ่นหอม แล้วตัดหรือปั้นเป็นก้อน ๆ และรองด้วยพลาสติกแล้วห่อด้วยกระดาษแก้ว เหมาะสำหรับรับประทานเป็นขนม

วัตถุดิบและพันธุ์

ทุเรียนพันธุ์ชะนี เนื่องจาก มีเนื้อละเอียดและเหนียว กลิ่นแรง เนื้อไม่หนา สีเหลืองเข้ม รสหวานมัน เวลาสุกเนื้อแฉะ

ส่วนผสม

เนื้อทุเรียนสุกบด	๑,๐๐๐	กรัม
น้ำตาลทราย	๐-๑๐๐	กรัม
นมผงพร่องมันเนย	๐-๒๐๐	กรัม
กลูโคสไซรัป (แบบแซะ)	๓๐๐	กรัม

อุปกรณ์การผลิต

๑. หม้อสแตนเลส
๒. เครื่องกวน หรือกะทะพร้อมพายกวน



ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

กระบวนการผลิต

ข้อควรปฏิบัติ

น้ำตาลทราย และเบะแซ

↓
ตั้งไฟ

↓
เคี่ยวให้เข้ากัน

↓
เติมส่วนผสมอื่นๆ

↓
ตั้งไฟ

↓
กวนให้เข้ากัน

↓
ตัดหรือปั่น

↓
รองด้วยพลาสติกและ
ห่อด้วยกระดาษแก้ว

↓
หีอฟฟี่ทุเรียน

- เคี่ยวน้ำตาลทรายและเบะแซให้เข้ากัน และทิ้งไว้ให้เย็น
- นำเนื้อทุเรียนที่บดละเอียด ผสมกับนมผง ไขมันเนย
- กวนส่วนผสมให้เข้ากัน ควรกวนสม่ำเสมอเพื่อป้องกันการไหม้
- ควรรอให้อุ่น แล้วจึงปั่นหรือตัดเป็นก้อน แต่ไม่ควรทิ้งไว้จนเย็นและแข็ง ทำให้ไม่สามารถปั่นได้
- บรรจุลงในขวด หรือถุงพลาสติกปิดผนึก

ลักษณะและคุณภาพที่ดีของผลิตภัณฑ์

๑. ท็อฟฟี่ทุเรียนที่ดีต้องมีสีน้ำตาลอ่อน ไม่มีกลิ่นไหม้ และสิ่งแปลกปลอมเจือปนในผลิตภัณฑ์

๒. ต้องมีความหนืดไม่เหนียวมาก

๓. เนื้อท็อฟฟี่ทุเรียน มีความเงาวาว และเมื่อสัมผัสไม่ละลายในมือ

การบรรจุและการเก็บรักษา

ท็อฟฟี่ทุเรียนเก็บที่แห้งสนิท ภาชนะมีฝาปิด ป้องกันแสงแดดและความชื้น เพื่อป้องกันการเปลี่ยนสีของท็อฟฟี่ สามารถเก็บได้นาน ๒ เดือน

**** ต้นทุนการผลิตต่อหนึ่งสูตร (เฉพาะต้นทุนผันแปร) = ๖๐ บาท **** **ผลิตได้ ๘๕๐ กรัม**

ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

ทุเรียนเชื่อม

ทุเรียนเชื่อม เป็นการถนอมอาหาร โดยการใช้น้ำตาลที่มีความเข้มข้นสูงเข้าแทนที่น้ำ โดยค่อยๆ ให้เซลล์ผลไม้ซึมน้ำตาลทีละน้อยจนเนื้อทุเรียนมีลักษณะใส ผิวภายนอกถึงผิวภายใน เนื้อทุเรียนมีความฉ่ำของน้ำตาล มีรสชาติหวานมันของเนื้อทุเรียน

วัตถุดิบ/พันธุ์

ทุเรียนพันธุ์หมอนทอง เนื่องจาก มีเนื้อละเอียดสีเหลืองอ่อน กลิ่นน้อย เนื้อหนา เวลาสุกเนื้อไม่แฉะเกินไป



ส่วนผสม

เนื้อทุเรียนดิบและแกะจัด ๑,๐๐๐ กรัม
น้ำตาลทรายขาว ๑,๐๐๐ กรัม
น้ำสะอาด ๕๐๐ กรัม (ประมาณ ๒ ถ้วยตวง)

สารละลายแคลเซียมคลอไรด์ ๐.๕ เปอร์เซ็นต์ (แคลเซียมคลอไรด์ ๕ กรัม หรือประมาณ ๒ ช้อนชา ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร)

อุปกรณ์การผลิตที่สำคัญ

- ๑.เตาแก๊ส
- ๒.กระทะทองเหลือง

ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนานาฏกรรมกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนานาฏกรรมกร กรมส่งเสริมการเกษตร



ลักษณะและคุณภาพที่ดีของผลิตภัณฑ์

- ๑.เนื้อใส นุ่ม เป็นเงาไม่ตกทราย เมื่อมองเห็นจากผิวทุเรียนเชื่อม
- ๒.เนื้อทุเรียน ต้องมีความฉ่ำของน้ำเชื่อม สม่ำเสมอกัน
- ๓.เนื้อทุเรียนไม่แตก หรือแยกออกจากกัน

การบรรจุและการเก็บรักษา

เก็บในภาชนะที่แห้งสนิท มีฝาปิด และเก็บในตู้เย็น

****** ต้นทุนการผลิตต่อหนึ่งสูตร (เฉพาะต้นทุนผันแปร)= ๘๐ บาท ****** ผลิตได้ ๑,๕๐๐ กรัม

ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

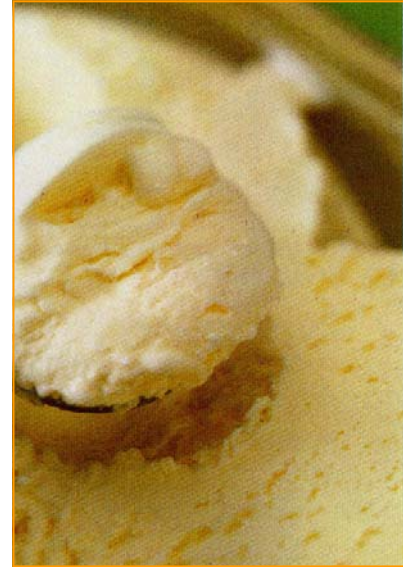
จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

ไอศกรีมทุเรียน

ไอศกรีม เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของไขมัน และ ส่วนประกอบอื่นๆ ผสมเข้าด้วยกัน และนำมาตีปั่นจนได้ลักษณะ เนื้อละเอียดเนียนนุ่ม มีรสสัมผัสละลายในปากทันที มีการเติมเนื้อผลไม้ เพื่อเพิ่มรสชาติ สี และกลิ่น ตามธรรมชาติของผลไม้เหล่านั้นเอง

วัตถุดิบ/พันธุ์

เนื้อทุเรียนหอมทอง เนื่องจาก มีเนื้อละเอียด สีเหลืองอ่อน กลิ่นน้อย เนื้อหนา เวลาสุกเนื้อไม่แฉะเกินไป



ส่วนผสม

เนื้อทุเรียนสุกบด	๒๐๐	กรัม
ไข่ไก่	๖๐๐	กรัม
น้ำตาลทราย	๑๕๐	กรัม
วนิลลาชนิดผง	๕	กรัม
เกลือป่น	๕	กรัม
นมข้นจืด	๑๐๐	กรัม
วิปปิ้งครีม	๔๕๐	กรัม



อุปกรณ์การผลิต

๑. หม้อตุ๋น
๒. เครื่องตีผสม
๓. ตู้เย็น

ที่มา : ผลิตภัณฑทุเรียน ๒๕๔๗ สำนักพัฒนานาฏกรรมกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑทุเรียน ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนานาฏกรรมกร กรมส่งเสริมการเกษตร

กระบวนการผลิต

ข้อควรปฏิบัติ



- ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ยกเว้นวิปครีม
- คนส่วนผสมตลอดเวลาจนสุกขึ้น ยกเว้นให้เย็น
- ตีวิปครีมด้วยเครื่องตี จนวิปครีมขึ้นฟู นำส่วนผสมทุเรียนที่พักไว้ผสมเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
- เทส่วนผสมลงในพิมพ์ ที่มีฝาปิดสนิท
- แช่แข็งอุณหภูมิ ๒-๕ องศาเซลเซียส ทิ้งไว้ ๑ คืน จนไอศกรีมมีลักษณะแข็งอยู่ตัว
- เวลาเสิร์ฟ แต่งหน้าด้วยซ็อกโกแลต หรือผลไม้สด

ลักษณะและคุณภาพที่ดีของผลิตภัณฑ์

๑. เนื้อไอศกรีมต้องละเอียด นุ่ม เวลารับประทานละลายในปาก
๒. ต้องไม่มีกลิ่นแปลกปลอม หรือ สิ่งเจือปนที่ไม่ต้องการ
๓. มีรสชาติหวาน หอม และแข็งอยู่ตัว ไม่ละลายทันที

การบรรจุและการเก็บรักษา

เก็บในภาชนะที่มีฝาปิดสนิท และเก็บในช่องแช่แข็งในตู้เย็น

**** ต้นทุนการผลิตต่อหนึ่งสูตร (เฉพาะต้นทุนผันแปร) = ๑๖๐ บาท ****

ผลิตได้ ๑,๘๐๐ กรัม

ที่มา : ผลิตภัณท์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณท์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

ขนมอบกรอบแท่งรสทุเรียน

ขนมอบกรอบแท่งรสทุเรียน เป็นขนมอบกรอบชนิดแท่ง เหมาะสำหรับรับประทานเป็นอาหารว่าง หรือของกำนัลในเทศกาลต่างๆ พร้อมทั้งมีการดัดแปลงโดยใช้เนื้อผลไม้เป็นส่วนประกอบ เพิ่มความอร่อยและเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์

วัตถุดิบ/พันธุ์

ทุเรียนพันธุ์หมอนทอง เนื่องจาก มีเนื้อละเอียด สีเหลืองอ่อน กลิ่นน้อย เนื้อหนา เวลาสุกเนื้อไม่แฉะเกินไป

ส่วนผสม

เนื้อทุเรียน	๕๕๐	กรัม
แป้งสาลี	๑,๐๐๐	กรัม
ผงฟู	๓๐	กรัม
ไข่แดง	๑๑๐	กรัม
เกลือ	๕	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	๒๐๐	กรัม
มาการีน	๒๐๐	กรัม

อุปกรณ์การผลิต

๑. เครื่องรีด หรือไม้คั้นแป้ง
๒. เตาอบ
๓. ตราซั้ง



ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนานาฏกรรมกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนานาฏกรรมกร กรมส่งเสริมการเกษตร

กระบวนการผลิต

ข้อควรปฏิบัติ



ลักษณะและคุณภาพที่ดีของผลิตภัณฑ์

- ๑.ขนมต้องมีความกรอบ และมีกลิ่นหอม
- ๒.รูปทรงต้องไม่มีการแตกหัก มีขนาดเหมือนกัน
- ๓.สีของขนมต้องมีความสม่ำเสมอ ไม่มีกลิ่นไหม้ หรือสิ่งแปลกปลอม

การบรรจุและการเก็บรักษา

ขนมเมื่ออบเสร็จแล้ว ควรพักไว้ให้เย็นก่อนนำไปบรรจุใส่ขวดที่แห้งสนิทหรือกล่องที่มีฝาปิดสนิท สามารถเก็บไว้บริโภคได้นาน

**** ต้นทุนการผลิตต่อหนึ่งสูตร (เฉพาะต้นทุนผันแปร) = ๘๐ บาท ****

ผลิตได้ ๑,๒๐๐ กรัม

ที่มา : ผลิตภัณฑ์ที่เรียนรู้ ๒๕๕๗ สำนักพัฒนานาฏกรรม กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนานาฏกรรม กรมส่งเสริมการเกษตร

ทุเรียนสดแช่แข็ง (Durian Frozen)

ทุเรียนสดแช่แข็ง เป็นทุเรียนพันธุ์หมอนทอง/ชะนี ที่มีความสุกระดับเนื้อห่าม ล้างทุเรียนในน้ำสะอาดที่มีคลอรีนผสมอยู่ ๕๕๐ ppm จากนั้นนำมาผึ่งให้แห้งในห้องปรับอากาศโดยใช้ทุเรียนทั้งผล หรือ เฉพาะเนื้อทุเรียน เก็บอุณหภูมิ -๓๕ องศาเซลเซียส นาน ๘ ชั่วโมง เพื่อลดอุณหภูมิของทุเรียนก่อน

การบรรจุ บรรจุทั้งผลใส่ถุงตาข่าย และใส่กล่องกระดาษ ๑๒ กิโลกรัม (๔-๕ ลูก/กล่อง) กรณีเนื้อทุเรียนบรรจุน้ำหนัก ๔๐๐ กรัม บรรจุกล่องพลาสติกประเภทโพลีสไตรีน (PS) และโพลิโพรพิลีน (PP) และเก็บในอุณหภูมิ -๑๘ ถึง -๒๒ องศาเซลเซียส ผลิตเพื่อส่งออกต่างประเทศ

ทุเรียนสดแช่เย็น (Durian Chilled)

ทุเรียนสดแช่แข็ง เป็นทุเรียนหมอนทอง/ชะนี ที่มีความสุกระดับเนื้อห่าม ล้างทุเรียนในน้ำสะอาดที่มีปริมาณคลอรีนผสมอยู่ ๕๕๐ ppm จากนั้นนำมาผึ่งให้แห้งในห้องปรับอากาศ ผ่าเอาแต่เนื้อทุเรียนและเก็บเนื้อทุเรียนที่อุณหภูมิ ๒-๔ องศาเซลเซียส นาน ๑-๒ ชั่วโมง เพื่อลดอุณหภูมิของเนื้อทุเรียน

การบรรจุ นำเนื้อทุเรียนที่ได้บรรจุในกล่องพลาสติกประเภทโพลีสไตรีน (PS) และโพลิโพรพิลีน (PP) ผ่านการฆ่าเชื้อในอุโมงค์ UV นาน ๓๐ นาที นำเก็บในอุณหภูมิ ๒-๔ องศาเซลเซียส เก็บได้นาน ๑๔ วัน



ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนานาฏตกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนานาฏตกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำและเผยแพร่ในรูปแบบ E-BOOK : กลุ่มสื่อส่งเสริมการเกษตร สำนักพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมส่งเสริมการเกษตร

เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมการเกษตร. ไม่ปรากฏปีที่พิมพ์. การแปรรูปทุเรียน. โครงการฟื้นฟูอาชีพเกษตรกรหลังการพักชำระหนี้. กรุงเทพฯ. : โรงพิมพ์บริษัท เอ็น เอ็น คอมพิวเตอร์ จำกัด.
- กองส่งเสริมเทคโนโลยี สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม. ๒๕๓๔. เทคโนโลยีการแปรรูปทุเรียนและเงาะ. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว.
- กองส่งเสริมเทคโนโลยี สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม. ๒๕๔๑. เทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตการเกษตรลูกกวาดและขนมขบเคี้ยว. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว.
- กองเกษตรเคมี กรมวิชาการเกษตร. ๒๕๔๐. หลักการแปรรูปผลไม้. กรุงเทพฯ.
- กองเกษตรสัมพันธ์ กรมส่งเสริมการเกษตร. ๒๕๔๕. การปลูกทุเรียน. กรุงเทพฯ.
- ดวงเดือน เรืองเกิด. ๒๕๓๙. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทุเรียนแผ่นกรอบ. วิทยานิพนธ์บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พจน์ สัจจะ. ๒๕๔๒. “ทุเรียนราชาผลไม้ไทย”. ครัว : นิตยสารอาหารและวัฒนธรรม ปีที่ ๕, ฉบับที่ ๕๙, พฤษภาคม.
- พรศักดิ์ ประสิทธิ์แพทย์. ๒๕๔๕ . การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทุเรียนแผ่นกรอบ. วิทยานิพนธ์บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พิจิตร โชควัฒนา. ไม่ปรากฏปีที่พิมพ์ . คู่มือการปลูกทุเรียน. โครงการหนังสือเกษตรกรชุมชน. กรุงเทพฯ.
- ศูนย์ผลักดันเพื่อการส่งออก กรมวิชาการเกษตร. ๒๕๔๒. มาตรฐานทุเรียนของประเทศไทยและการปลูกทุเรียนอย่างถูกต้องและเหมาะสม. กรุงเทพฯ.
- สุคนธ์ขึ้น ศรีงาม และคณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร . ๒๕๔๓. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. พิมพ์ครั้งที่ ๓. กรุงเทพฯ. : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคตะวันออก จังหวัดระยอง กรมส่งเสริมการเกษตร. ๒๕๓๙. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมในครัวเรือนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ทุเรียนกวนและทุเรียนทอดกรอบ. ระยอง : โรงพิมพ์ฝ่ายเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ ส่วนพัฒนาสถาบันฝึกอบรมและเผยแพร่.

ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๔๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

คณะผู้จัดทำ

คณะผู้จัดทำ

สาธิตี ศิริคะรินทร์
ลาวัลย์ ฉัตรวิรุฬห์
วิสากรณ์ สุขยานุติษฐ
นิธิวดี อรัญอนุรักษ์

จัดทำโดย

กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร
ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร
กรมส่งเสริมการเกษตร

พิมพ์ที่

โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด

ที่มา : ผลิตภัณฑ์ทุเรียน ๒๕๕๗ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย : กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน
สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำและเผยแพร่ในรูปแบบ E-BOOK : กลุ่มสื่อส่งเสริมการเกษตร สำนักพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมส่งเสริมการเกษตร