

ฟ้ากนชัย

วันพุธที่ ๑๕ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๓๑

"ผลิตทุเรียนกวนโดยไมใส่ น้ำตาลและสารเคมี"

ห้องสหกรณ์วิสาหกิจบริการ

โดยไมใส่น้ำตาลและสารเคมี

ศูนย์วิจัยพืชสวนจังหวัดธนบุรี สถาบันวิจัยพืชสวน ร่วมกับฝ่ายวิเคราะห์อาหารทางจุลชีววิทยา และ ฝ่ายวิเคราะห์อาหารทางเคมี กองวิเคราะห์อาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้ทำการวิจัยปรับปรุง การผลิตทุเรียนกวน โดยการเก็บรักษาทุเรียนกวน กิ่งสำเร็จรูป ที่อุณหภูมิมีค่า จากผลงานวิจัยพบว่า การเก็บทุเรียนกวน กิ่งสำเร็จรูป พันธุ์ หมอนทอง และพันธุ์ ชะนี โดยไม่ต้องใส่น้ำตาลและสารเคมีทุกชนิด ที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส สามารถควบคุมรักษาคุณภาพได้ผลดีมากและเมื่อนำมา กวนเป็นทุเรียนกวนสำเร็จรูป ภายหลังจากเก็บไว้นานถึง ๑๒ เดือน ปรากฏว่าคุณภาพด้านรสชาติ ความเหนียว กลิ่นและสี ยังคงสภาพที่ดีมาก

นายอำพล เสนาณรงค์ รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์กล่าวว่า วิธีการนี้จะเป็นรูปแบบหนึ่งที่เหมาะสมในการเก็บรักษา เป็นระยะเวลาที่ยาวนาน จะช่วยให้เกษตรกรสามารถควบคุมการจำหน่ายทุเรียนกวนสำเร็จรูปให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดในแต่ละช่วงเวลาได้ และเป็นอีกรูปแบบหนึ่งที่เหมาะสมในการส่งออกต่างประเทศเช่น ประเทศญี่ปุ่น เพื่อการแปรรูป หรือเป็นส่วนผสมของอาหารอย่างอื่น เพื่อให้เหมาะกับรสนิยม ในการบริโภคของชาวญี่ปุ่น

ทางกรมวิชาการเกษตรจึงได้ร่วมกับหอการค้าจังหวัดธนบุรี บริษัทสยามจัสโก้ จำกัด และบริษัทจัสโก้ จำกัด (ประเทศไทย) ดำเนินโครงการวิจัยทดสอบตลาด ประเทศญี่ปุ่นกับผลิตภัณฑ์ทุเรียนกวน กิ่งสำเร็จรูป ซึ่งได้มีการลงนามร่วมในความตกลงเรียบร้อยแล้ว โดยนำไปแปรรูป หรือเป็นส่วนผสมของอาหาร อย่างอื่นที่ เหมาะกับ รสนิยมของชาวญี่ปุ่น จำนวนอย่างน้อย ๔ ชนิด เพื่อทดสอบตลาดผู้ซื้อในประเทศญี่ปุ่น และรวบรวมข้อมูลการทดสอบนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงทุเรียนกวน กิ่งสำเร็จรูป ให้ดีขึ้นพร้อมที่จะเป็นสินค้าส่งออกเพิ่มอีกชนิดหนึ่งของประเทศไทย

ผลการทดลองและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ ๕ ชนิดคือ

๑. ไอศกรีมใช้น้ำผลไม้แทนนม เป็นการทดลองเพื่อตลาดประเทศสหรัฐอเมริกา และต้องซื้อเทคโนโลยีจากอเมริกา ๒ เครื่องดื่มผสมน้ำทุเรียน ๓ เยลลี่ผสมทุเรียน ๔ ครีมนผสมทุเรียน ๕ ท็อปปิ้งผสมทุเรียน ผลิตภัณฑ์ทั้ง ๕ ชนิด ต้องปรับปรุงคุณภาพ และรสชาติให้ดียิ่งขึ้นอีก และคาดว่าจะสามารถผลิต และทดลองตลาดได้ ซึ่งจะต้องใช้ทุเรียน กวน กิ่งสำเร็จรูป พันธุ์ หมอนทอง และชะนีจำนวนพันธุ์ ละ ๓๐๐ กิโลกรัม