

ก 1961

# ข่าวภาคพิเศษ

ทุเรียนทอดกรอบ...

สินค้าใหม่ของเมืองจันท

MF

ห้องสมุดกรมวิทย์ฯ บางเขน

เกษตร ปฐวิ

ศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร ได้นำข้อมูลเกี่ยวกับทุเรียนที่กรอบออกเผยแพร่ ปรากฏว่าเป็นที่ฮือฮากันอย่างมากทั้งนี้เนื่องจาก

1. รสชาติอร่อย กรอบ หวานมัน กลิ่นหอม (ใช้กินเล่นหรือแกลั้มเบียร์)
  2. ได้กำไรงาม (ถ้าไม่ต้องซื้อเนื้อทุเรียนและใช้แรงงานในครอบครัว)
  3. ใช้ประโยชน์จากผลทุเรียนใหญ่ที่ร่วงได้
  4. ผลิตได้ในครัวเรือน
  5. ลดความเสี่ยง เช่น ทุเรียนพันธุ์ก้านยาวมักเกิดอาการไส้ซึมในช่วงแก่ ถ้านำเนื้อมาผลิตเป็นทุเรียนกรอบจะได้ราคาดีกว่า
  6. ถ้าชาวสวนส่วนหนึ่งหันมาผลิตทุเรียนทอดกรอบโดยใช้พันธุ์ชะนีและก้านยาว จะทำให้ผลสดในตลาดลดลง ราคาผลก็จะสูงขึ้น
- สำหรับทุเรียนทอดกรอบนั้นไม่ยาก เมื่อใช้ระยะเวลาที่เหมาะสมและเทคนิคบางอย่าง แต่ต้องใช้เวลาหั่นและทอดนานพอสมควรและที่สำคัญ

### ต้องใช้เนื้อทุเรียนดิบที่เริ่มเปลี่ยนสี

ถ้าใช้เนื้อทุเรียนอ่อนสีขาวจะได้ชิ้นนี้รสจืด เพราะเนื้อมีแป้งน้อย พันธุ์ชะนีอายุ 100 วัน และก้านยาวอายุ 100-110 วันหลังดอกบาน มีผลขนาดใหญ่ เนื้อสีเหลืองอ่อน ผลิตทุเรียนทอดกรอบได้ชิ้นกรอบพอดี ถ้าก้านยาวอายุ 115 และ 120 วันหลังดอกบาน เนื้อสีเหลืองอ่อนและเหลือง (เนื้อแก่) จะผลิตเป็นทุเรียนทอดกรอบได้ชิ้นแข็งเล็กน้อย แต่ก็ยังขายได้ดี (พันธุ์ชะนีผลแก่เมื่ออายุประมาณ 110 วัน พันธุ์ก้านยาวผลแก่เมื่ออายุ 120 วันหลังดอกบาน) หากใช้พันธุ์อื่นที่ ทับทิม หมอนทอง ผลิตก็ได้ชิ้นกรอบอร่อยเช่นกัน

ทุเรียนทอดกรอบจากพันธุ์ชะนีอายุตั้งแต่ 75 วัน พันธุ์ก้านยาวอายุตั้งแต่ 85 วันหลังดอกบาน เพราะเป็นระยะที่เนื้อหนาและเริ่มสะสมแป้ง สีเนื้อเปลี่ยนจากสีขาวเป็นสีเหลืองอ่อน และเมื่อใช้พันธุ์ชมพูศรีในการผลิต ราคาจะถูกและเนื้อหนาทำให้หั่นได้ชิ้นใหญ่

## วิธีทำ

1. ผ่าทุเรียนดิบโดยใช้มีดโค้งกรีดเปลือกแนวยาว พยายามแกะเนื้อให้คงรูปพูเพื่อหั่นสะดวกและได้ชิ้นใหญ่ ผลทุเรียนดิบไม่ควรปล่อยไว้หลายคืนเพราะเนื้อจะสุกใช้ไม่ได้
2. ผ่าครึ่งพูตามยาว แกะเมล็ดและเนื้อไส้ออก ถ้าเนื้อหนาหั่นตามขวาง ถ้าเนื้อไม่หนามากหั่นแฉลบให้ได้ชิ้นใหญ่ (เพื่อนำรับประทานหลังทอด) และหั่นให้ได้ชิ้นบางที่สุด (เพื่อชิ้นจะกรอบหลังทอด) ชิ้นกว้างประมาณ 1.5 เซนติเมตร ยาว 3 เซนติเมตร เนื้อพูจากผลเล็กที่ไม่สมบูรณ์ จะมีรอยแยก หั่นเป็นชิ้นไม่ได้
3. ผึ่งชิ้นที่หั่นแล้วให้หมาด โดยกระจายชิ้นหนาชิ้นเดียวในภาชนะ ผึ่งลมในที่ร่มประมาณ 1/2 ถึง 1 ชั่วโมง เมื่อชิ้นเริ่มงอนำไปทอดได้ การผึ่งชิ้นจะทำให้ใช้เวลาทอดน้อยลง
4. เมื่อชิ้นหมาดต้องทอดทันที เพราะถ้าทิ้งค้างคืนจะมีราเจริญทอดโดยใช้ไฟแรงปานกลางกลับชิ้นเนื้อเป็นระยะ เมื่อชิ้นเริ่มเหลืองตักขึ้นโรยเกลือทันที เพื่อเกลือบางส่วนจะละลายซึมเข้าเนื้อและต้องใส่เกลือเพียงเล็กน้อย ถ้าชิ้นเก็บเกินจะไม่อร่อย
5. เมื่อชิ้นทอดเย็น บรรจุถุงพลาสติกทันที ถ้าจะเก็บไว้เพื่อทยอยขายควรใช้ถุงพลาสติกชนิดหนา เพราะไอน้ำในอากาศจะเข้าถุงได้น้อยกว่าถุงพลาสติกชนิดบาง ปิดปากถุงโดยสนไฟเปลวเทียน ซึ่งมีวิธีการดังนี้  
รัดอากาศในถุงออก พับปากถุงหุ้มตุ๋นไฟตามแนวตะไบ ก้อย ๆ เลื่อนลอยพับผ่านตรงกลางเปลวเทียนถ้าใช้ไฟส่วนบน ควันเปลวจะทำให้รอยพับดำ เสร็จแล้วเก็บถุงที่บรรจุทุเรียนทอดกรอบไว้ในป๊อบ เพื่อกันมด หนู กัดกิน
6. ถ้าปล่อยพูเนื้อไว้ 1 คืน ในอุณหภูมิห้องเนื้อจะขึ้นราในพันธุ์ก้านยาวพูเนื้อสีเหลืองอ่อนเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นได้ 1 คืน แต่ถ้าพูเนื้อสีเหลือง (เนื้อแก่) เมื่อเก็บรักษาในตู้เย็น 1 คืน เนื้อจะนิ่มใช้ไม่ได้

7. ราคาขายส่งและขายปลีกของทุเรียนทอดกรอบประมาณ กิโลกรัมละ 200 บาท ถ้าบรรจุถุงขนาด 4" x 6" น้ำหนัก 40 กรัม จะจำหน่ายได้ในราคา 10 บาท (1 ซีด มี 100 กรัม)

### ต้นทุน-กำไร (โดยประมาณ)

ผลิตทุเรียนทอดกรอบ 1 กิโลกรัม ใช้ต้นทุนดังนี้	
ผลพันธุ์ก้านยาวหรือชะนี 9 กิโลกรัม	90 บาท
(ได้เนื้อดิบ 2.2 กิโลกรัม)	
ค่าพาหนะ	20 บาท
ค่าน้ำมันพืช	22 บาท
ค่าถ่านไม้	5 บาท
ค่าถุงพลาสติก	3 บาท
ค่าแรงงาน 1 คนต่อวัน	90 บาท
รวม	230 บาท

ถ้าจำหน่ายทุเรียนทอดกรอบกิโลกรัมละ 200 บาท

- ชาวสวนที่ไม่ต้องซื้อเนื้อทุเรียนและใช้แรงงานในครอบครัว จะมีกำไร 170 บาทต่อวันต่อคน

- ชาวสวนที่ต้องจ้างแรงงานผลิต แต่ไม่ต้องซื้อผลทุเรียน จะมีกำไร 80 บาทต่อวันต่อการผลิตทุเรียนทอดกรอบ 1 กิโลกรัม ซึ่งต้องจ้างแรงงานผลิต 1 คนต่อวัน

เวลาที่ใช้ในการผลิตทุเรียนทอดกรอบ 1 กิโลกรัมเป็นดังนี้	
เวลาในการผ่าผลดิบ 9 ผล	1 ชั่วโมง
เวลาในการหั่นเนื้อดิบ 2.2 กก.	3½ ชั่วโมงต่อคน
เวลาในการทอด กลูกเกลือบรรจุถุง	2 ชั่วโมงต่อ 2 คน
รวม	6½ ชั่วโมง

ชาวสวนหรือผู้สนใจรายใดต้องการรายละเอียดเพิ่มเติม ติดต่อได้ที่ ศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี ตำบลตะปอน อำเภอขลุง จังหวัดจันทบุรี 22110 หรือโทร. (039) 312833