

ก 1962

# เดลินิวส์

ฉบับที่ 16,339 วันศุกร์ที่ 8 กรกฎาคม พ.ศ.2537

ราคา 5.00 บาท

DAILY NEWS

ทุเรียนทอดนุ่ม...ผลิตภัณฑ์ใหม่

นางสาวสุมาลี อารยางกูร

ห้องสมุดกรมวิทย์เกษตรกรรม



นายสุวัฒน์ จันทรประณี ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี จัด  
สาธิตการทำทุเรียนทอดนึ่งให้เกษตรกรชม โดย นางสาวสมทรง ปวีณการ์ นัก  
วิชาการเกษตร ๘ ซึ่งรับผิดชอบงานวิจัยด้านวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว เป็นผู้  
สาธิตและแนะนำวิธีการทำทุเรียนทอดนึ่ง

เมื่อเร็ว ๆ นี้ ณ ศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี กรมวิชาการเกษตร ได้มีการ  
สาธิตการทำทุเรียนทอดนึ่งให้เกษตรกรและภาคเอกชนชม เพื่อเป็นการเผยแพร่  
เทคโนโลยีการถนอมผลไม้และการเปลี่ยนรูปผลไม้

น.ส.สมทรง ปวีณการ์ นักวิชาการเกษตร ๘ ซึ่งรับผิดชอบงานวิจัยด้าน  
วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว ได้เผยถึงสาเหตุที่ได้ทำทุเรียนทอดนึ่งว่า แม้ทุเรียน  
เป็นผลไม้เมืองร้อนที่ส่งออกมากเป็นอันดับหนึ่งของประเทศก็ตามแต่แท้ที่จริง  
แล้วมีการส่งออกได้ไม่เกิน 4 เปอร์เซ็นต์ของผลผลิตทั้งหมดทั่วประเทศ เมื่อ  
พ.ศ. 2533 ส่งออกประมาณ 464,959 ตัน

ปัญหาทุเรียนล้นตลาดช่วงกลางฤดูการเก็บเกี่ยวทำให้ราคาผลผลิตตก



ทุเรียนคิบต้องหั่นก่อนนำมาทอด



ทุเรียนทอดนึ่งโรยเกลือ ปั่นก่อนรับประทาน

ต่ำยังคงเกิดขึ้นเป็นประจำ เพื่อแก้ปัญหาเหล่านี้ จึงได้  
ศึกษาทดลองการแปรรูปทุเรียนโดยพยายามคิดค้นให้ได้  
ผลิตภัณฑ์จากทุเรียนที่แปลกใหม่ ไม่ซ้ำกับผลิตภัณฑ์ทุ  
เรียนกวน ซึ่งเกษตรกรและผู้บริโภคคุ้นเคยกันดี เพื่อที่  
ผู้บริโภคจะได้มีสินค้าหรือผลิตภัณฑ์จากทุเรียนให้เลือก  
ได้มากขึ้น เป็นการเพิ่มมูลค่าการผลิตให้แก่เกษตรกร  
ด้วยจึงได้ทดลองแปรรูปทุเรียนโดยการทอดนึ่งและได้  
ดำเนินการศึกษาทดลองวิธีการทำทุเรียนทอดนึ่งมาตั้ง  
แต่ปีที่แล้ว ที่ศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี อำเภอพลับ จัง  
หวัดจันทบุรี ซึ่งได้เผยแพร่ออกไปบ้างแล้วได้รับความ  
สนใจจากเกษตรกรและภาคเอกชนบริเวณใกล้เคียง ๆ ศูนย์  
วิจัยพืชสวนจันทบุรีเป็นอย่างดี เพื่อเป็นการเผยแพร่  
การทำทุเรียนทอดนึ่งให้เป็นที่รู้จักแก่เกษตรกรและ  
ภาคเอกชนอย่างกว้างขวางต่อไป จึงได้สาธิตการทำทุ  
เรียนทอดนึ่งขึ้น โดยมีวิธีการและขั้นตอนดังนี้

1. ใช้ผลทุเรียนคิบ มีความแก่ประมาณ 80 เปอร์เซ็นต์
2. ใช้มีดผ่าตามร่องระหว่างพูของทุเรียนคิบ ออกเป็นชิ้น ๆ
3. ปอกไส้แกนกลางของชิ้นพูทุเรียนออก พอลงเนื้อทุเรียน
4. ใช้มีดผ่าควมรอยสีน้ำตาล (รอยธรรมชาติ) ที่เปลือก
5. ใช้มือทั้งสองจับสองข้างรอยผ่า หายมือขึ้น ก็จะได้เนื้อทุเรียนคิบที่สวย
6. ตัดแต่งส่วนที่มีไส้แกนกลางติดเนื้อทุ

เรียนออก

7. หั่นเนื้อทุเรียนคิบเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม
8. นำเนื้อทุเรียนคิบที่หั่นแล้ว ไปทอดในน้ำมันพืชร้อน ๆ กลับเนื้อทุเรียนเป็นระยะ ๆ จนกระทั่งเนื้อทุเรียนสุกเหลือง ตักขึ้นวางในภาชนะที่มีกระดาษซับน้ำมัน และโรยเกลือป่นพอมีรสเค็มเล็กน้อย

ในวันนั้นผู้เขียนมีโอกาสชิมทุเรียนทอดนึ่ง 2-3 ชิ้น ได้รสชาติแปลกใหม่ต่างไปจากทุเรียนสุกและทุเรียนกวนโดยสิ้นเชิง จะว่ารสชาติคล้ายกล้วยทอดก็ไม่ใช่ มันทอดก็ไม่แข็ง แต่ก็อร่อยดีเมื่อรับประทานขณะยังร้อนและที่สำคัญเหมาะสำหรับคนที่ไม่ชอบกลิ่นทุเรียนจะสามารถรับประทานได้

จึงคาดได้ว่า "ทุเรียนทอดนึ่ง" จะเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่จากทุเรียนที่จะส่งออกต่างประเทศได้ซึ่งภาคเอกชนเจ้าของโรงงานแปรรูปผลไม้ที่เข้าชมการสาธิต "การทำทุเรียนทอดนึ่ง" ในวันนั้นได้แสดงความคิดเห็นกับผู้เขียนว่า อนาคตการส่งออกทุเรียนทอดนึ่งสดใสแน่ โดยทางโรงงานจะรับช่วงต่อจากเกษตรกร และจะพัฒนากรรมวิธีในการบรรจุทุเรียนทอดนึ่ง การเก็บรักษาที่มีคุณภาพ เพื่อความพร้อมในการส่งออกต่อไป.