

# ผลิตภัณฑ์ทุเรียน

## ทุเรียนเคลือบน้ำตาล

### ส่วนประกอบ

- เนื้อทุเรียนแช่แข็ง
- น้ำตาลทรายขาว 750 กรัม หรือ 7 1/2 ชีด
- โซเดียมเมตาไบซัลไฟท์ 1 กรัม หรือประมาณ 1/2 ช้อนชา
- น้ำสะอาด 1 ลิตร

### กรรมวิธี

- นำเนื้อทุเรียนที่แช่แข็งแล้วมาชุปน้ำเชื่อมที่มีความเข้มข้นร้อยละ 75 (น้ำตาลทรายขาว 750 กรัม ในน้ำ 1 ลิตร เติมโซเดียมเมตาไบซัลไฟท์) หรือน้ำเชื่อมที่ข้นเหนียว
- นำขึ้นตากในตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส จนเนื้อทุเรียนแห้งไม่ติดมือ
- บรรจุในภาชนะที่สะอาดแห้งและปิดสนิท

## เมล็ดทุเรียนทอดกรอบ

### ส่วนประกอบ

- เมล็ดทุเรียน
- เนย
- น้ำมันพืช
- เกลือป่น

### กรรมวิธี

- นำเมล็ดทุเรียนมาใส่กระทะใช้ไฟปานกลาง คนจนกระทั่งเมล็ดทุเรียนเริ่มเปลี่ยนเป็นสีดำ
- ปอกเปลือกเมล็ดทุเรียน จะได้เนื้อ ของเมล็ดทุเรียนเป็นสีขาว ผ่านเป็นแผ่นบาง ๆ
- ทอดในน้ำมันร้อนให้กรอบ ผึ่งให้สะเด็ดน้ำมัน
- นำเมล็ดทุเรียนทอดคลุกกับเนยและเกลือป่นเล็กน้อย
- บรรจุในภาชนะที่สะอาดแห้งและปิดสนิท

## ทุเรียนเชื่อม

### ส่วนประกอบ

- เนื้อทุเรียนห่าม 500 กรัม หรือ 1/2 กิโลกรัม
- น้ำตาลทรายขาว 500 กรัม หรือ 1/2 กิโลกรัม
- น้ำสะอาด 250 กรัม หรือประมาณ 1 ถ้วยตวง
- สารละลายแคลเซียมคลอไรด์ ร้อยละ 0.5 (แคลเซียมคลอไรด์ 5 กรัม หรือ ประมาณ 2 ช้อนชาต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร)

### กรรมวิธี

- แช่เนื้อทุเรียนในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ร้อยละ 0.5 นานประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วนำเนื้อทุเรียนขึ้น
- ทำน้ำเชื่อมโดยใช้น้ำตาลทราย 1/2 กิโลกรัมต่อน้ำสะอาด 1 ถ้วยตวง ต้มให้เดือด กรอง
- นำเนื้อทุเรียนลงเชื่อมใช้ไฟอ่อนๆ เชื่อมจนเนื้อทุเรียนใสเป็นเงา นำขึ้นทิ้งไว้ให้เย็น
- บรรจุในภาชนะที่สะอาดแห้งและปิดสนิท

## ทองม้วนทุเรียน

### ส่วนประกอบ

- เนื้อทุเรียนบด 500 กรัม หรือ 1/2 กิโลกรัม
- แป้งสาลี 250 กรัม หรือ 2 1/2 ชีด
- น้ำตาลทรายขาว 200 กรัม หรือ 2 ชีด
- น้ำกะทิข้นๆ 200 มิลลิลิตร (จากเนื้อมะพร้าวขูด 100 กรัม)

### กรรมวิธี

- ผสมเนื้อทุเรียนบดกับแป้งและน้ำตาลทรายแล้วเติมน้ำกะทิ คนให้ส่วนผสมละลายเข้ากันดีให้มีความข้นพอเหมาะ
- อั่งพิมพ์ทองม้วนให้ร้อน หาน้ำมันเล็กน้อยแล้วหยอดส่วนผสมลง บีบพิมพ์ให้ปิดสนิทผึ่งไฟให้แห้งเหลืองทั้ง 2 ด้าน โดยการกลับพิมพ์
- เปิดพิมพ์แกะพิมพ์ทองม้วนออก แล้วม้วนเป็นรูปกลมยาว ขณะที่ยังร้อนอยู่ทิ้งไว้ให้เย็น
- เก็บในภาชนะที่สะอาดแห้งและปิดสนิท

## ทุเรียนแผ่นกรอบ

### ส่วนประกอบ

- เนื้อทุเรียน 500 กรัม หรือ 1/2 กิโลกรัม
- กลูโคสซีรัป (เบะแซ) 250 กรัม หรือ 2 1/2 ชีด
- น้ำตาลทรายขาว 10 กรัม หรือ 1 ช้อนโต๊ะ
- แป้งสาลี 50 กรัม หรือ 1/2 ชีด
- น้ำสะอาด 500 มิลลิลิตร หรือ 1/2 ลิตร

### เครื่องมือ Drum dryer

### กรรมวิธี

- เนื้อทุเรียนสุก น้ำสะอาดละลายแป้งสาลี น้ำตาลทรายขาว ตีปั่นให้เข้ากัน ยีผ่านตะแกรงเบอร์ 25
- นำส่วนผสม ขึ้นอุ่นให้ร้อนบนหม้อต้มน้ำเดือด เติมน้ำเบะแซซึ่งละลายในน้ำร้อน 250 มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากัน อุ่นส่วนผสมจนอุณหภูมิถึง 70 องศาเซลเซียส
- เทส่วนผสมเข้าเครื่อง Drum dryer จะได้ทุเรียนแผ่นบางกรอบ
- บรรจุผลิตภัณฑ์ในถุงพลาสติกหรือขวดที่สะอาดแห้ง และปิดสนิท ไม่ให้อากาศเข้าได้

หมายเหตุ ทุเรียนแผ่นกรอบที่ได้จากกรรมวิธีโดยใช้เครื่อง Drum dryer อาจนำมาบดเป็นผงเพื่อเก็บไว้ใช้ทำเครื่องดื่มหรือผสมใส่อาหารที่ต้องการให้มีกลิ่นของทุเรียนได้ เช่น คูกี้ ไอศกรีม เป็นต้น



กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ  
กระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม