

# ผลิตภัณฑ์ทุเรียน

ท

เรียน มีชื่อภาษาพุกฤษศาสตร์ว่า *Durio zibethinus* Murray เป็นผลไม้เขต้อนที่มีรากติดตื้น จัดอยู่ในวงศ์ Bombacaceae มีแหล่งกำเนิดในแดนมหานครเชิงตะวันออกเฉียงใต้ โดยเฉพาะในแลนด์ บินไดนีเชีย พิลิปปินส์ และประเทศไทย ทุเรียนเจริญได้ดีในเขตตอนอุ่นและอากาศชื้นชื้น เช่น บรูไน เวียดนาม ลาว กัมพูชา ศรีลังกา น้ำตกมาก ที่จังหวัดน่าน ขอนแก่น ตราด ราชบุรี ปราจีนบุรี และบางจังหวัดภาคภาคใต้

ทุเรียนแห้งผลสามารถเก็บรักษาไว้ได้ที่อุณหภูมิ 4-5 องศาเซลเซียส และความชื้นต่ำที่ 90% ทุเรียนมีคลายพันธุ์ แต่ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ ได้แก่ พันธุ์ชันนี ถั่นขาว หม่อนทอง และกระดุม เมือทุเรียนมีลักษณะ คิวิน เหลืองทอง หรืออ่อนสีเข้มสด ซึ่งขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ กลิ่นที่รุนแรงของทุเรียนเกิดจากสารประกอบไฮโซล (thiol compounds) และกลิ่นหอมของทุเรียนเกิดจากสารประกอบพาราอะเซทัล (ester) เมือทุเรียนใช้วัสดุประเภทน้ำมันเป็นส่วนใหญ่องค์ประกอบทางเคมีที่สำคัญ คือ ฟาร์บิก ฟอร์ฟิล หรือน้ำไปเก็บลงบนดินให้ใช้ได้ต่อ หรือการทำแห้ง

## ทุเรียนแห้งสำหรับอาหาร

ส่วนประกอบ	เมือทุเรียนหั่น	น้ำตาลกราดขาว	500 กรัม	โซเดียมเมต้าบิโซลไฟฟ์	1 กรัม หรือประมาณ 1/2 ช้อนชา
กรรมวิธี	1. ใช้น้ำอุ่นทุเรียนหั่นที่ร้อนระอุ	น้ำอุ่น	30 นาที	2. นำน้ำอุ่นทุเรียนหั่นที่ร้อนระอุ	ร้อนระอุ
	3. เผรีมน้ำเข้ม โดยนำน้ำตาลกราด 300 กรัม และโซเดียมเมต้าบิโซลไฟฟ์ 1 กรัม ละลายในน้ำ 1 ลิตร ต้มให้เดือด กรอง แล้วหั่นไปพออุ่น ๆ				
	4. นำน้ำอุ่นทุเรียนจากข้อ 2 ลงช่อง นาน 1 คืน				

## ทองม้วนทุเรียน

ส่วนประกอบ	เมือทุเรียนสุกนิด	500 กรัม	น้ำตาลกราดขาว	250 กรัม	น้ำตาลทิพย์	200 กรัม	น้ำกะทิคั้นขั้น	200 มิลลิลิตร (คั้นจากเนื้อมะพร้าวขาว 100 กรัม)
กรรมวิธี	1. ผสมน้ำอุ่นทุเรียนหั่นเป็นปุ๋ยและน้ำตาลกราด เดิมน้ำกะทิ คนให้ส่วนผสมละลายเข้ากันดี							
	2. ลังพิมพ์ทองม้วนให้ร้อน ทาน้ำมันเล็กน้อยแล้วหยดลงส่วนผสม บีบพิมพ์ให้ปิดสนิท ผิวไฟให้แป้ง เหลืองทั้ง 2 ด้าน โดยการถูพิมพ์							
	3. เปิดพิมพ์และหยอดทองม้วนออก แล้วม้วนเป็นรูปกลมๆ (หรือรูปอื่น) ตามที่ยังร้อนอยู่ ทิ้งไว้ให้เย็น							
	4. เก็บในภาชนะที่สะอาด แห้งและปิดสนิท							