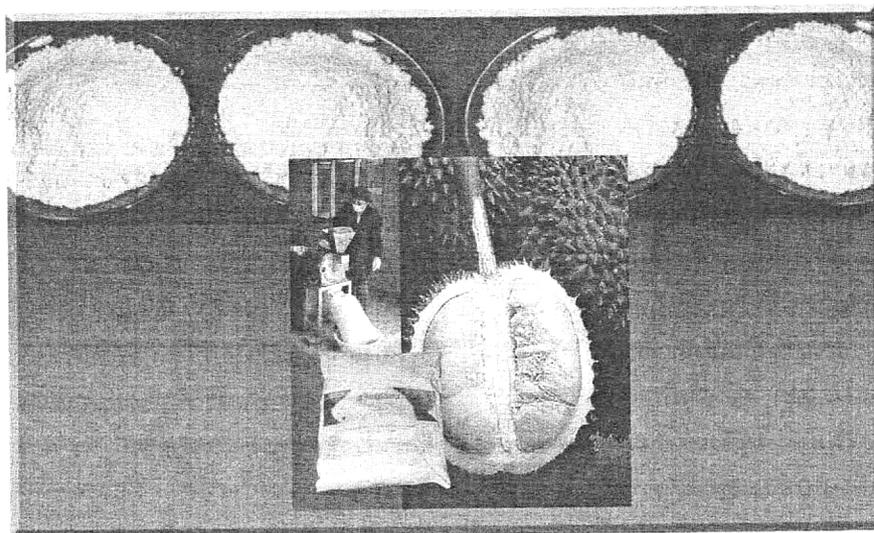


## ทุเรียนดิบบดแห้ง



สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ได้รับเงินอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย (สกว.) ให้ดำเนินโครงการ “การพัฒนาทุเรียนและผลิตภัณฑ์จากทุเรียน” โดยการแปรรูปเป็นทุเรียนดิบบดแห้ง นับเป็นแนวทางหนึ่งในการแก้ปัญหาทุเรียนล้นตลาดในฤดูกาล นอกจากนี้ยังเป็นการแก้ปัญหาการสูญเสียอันเกิดจากทุเรียนอ่อนเนื่องจากการตัดหรือเนื่องจากการหล่นตามธรรมชาติด้วย

ปัจจุบันมีการแปรรูปทุเรียน โดยนำเนื้อทุเรียนที่แช่แข็งมาผ่านเป็นแผ่นบางๆ แล้วนำไปทอด ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้มีขนาดไม่สม่ำเสมอ แตกหักระหว่างทอด อีกทั้งวัตถุดิบคือทุเรียนจะเก็บโดยการแช่แข็งที่อุณหภูมิ  $-18^{\circ}$  ซึ่งเป็นสาเหตุที่ทำให้ต้นทุนการผลิตมีราคาสูง เพื่อแก้ปัญหาดังกล่าว วว. ได้วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีต้นทุนการผลิตต่ำลง สามารถเก็บรักษาวัตถุดิบไว้ที่อุณหภูมิของ

ห้องได้ โดยให้พัฒนาเป็นผงแห้ง หรือเรียกว่าทุเรียนดิบบดแห้ง ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตที่สามารถพัฒนาขั้นอุตสาหกรรมได้ ทุเรียนดิบบดแห้งที่ วว. พัฒนาขึ้นนี้มีความละเอียดขนาดสามารถผ่านรูเปิด ขนาด 1 มม. ได้ และแนวคิดในการทำผลิตภัณฑ์ใหม่จากทุเรียนดิบบดแห้ง คือ การทำอาหารขบเคี้ยวด้วยกระบวนการอัดสุกแบบเกลียว ซึ่ง วว. มีเครื่องอัดเกลียวสุกที่มีกำลังการผลิต ขนาด 50-80 กก./ชม. อยู่แล้ว ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเครื่องดังกล่าวจะมีรูปร่างคล้ายขนมขบเคี้ยวที่มีขายในท้องตลาด โดยมีส่วนประกอบของทุเรียนดิบบดแห้ง 25% ที่เหลือเป็นข้าวเจ้า ข้าวเหนียว (พ.ศ. 2539)

