

ผลิตภัณฑ์ทุเรียน

n เรียน มีชื่อทางพฤกษศาสตร์ว่า Durio zibethinus Murray เป็นผลไม้เขต้อนที่มีรสชาติดี จัดอยู่ในวงศ์ Bombacaceae มีแหล่งกำเนิดในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยเฉพาะมาเลเซีย อินโดนีเซีย พิลิปปินส์ และประเทศไทย ทุเรียนเจริญได้ดีในเขตอุ่นและอากาศชื้นบริเวณพื้นที่ใกล้เส้นศูนย์สูตร สำหรับประเทศไทย มีปลูกมาก ที่จังหวัดนนทบุรี จันทบุรี ตราด ระยอง ปราจีนบุรี และบางจังหวัดทางภาคใต้

ทุเรียนทั้งผลสามารถเก็บรักษาไว้ได้ที่อุณหภูมิ 4-5 องศาเซลเซียส และความชื้นสัมพัทธ์ ร้อยละ 85-90 ทุเรียนมีหลายพันธุ์ แต่ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ ได้แก่ พันธุ์ชนิด ก้านยาว หมอนทอง และกระดุม เนื้อทุเรียนมีสีขาว ครีม เหลืองทอง หรืออ่อนสีเหลืองสด ซึ่งขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ กลิ่นที่รุนแรงของทุเรียนเกิดจากสารประกอบไฮโอล (thiol compounds) และกลิ่นหอมของทุเรียนเกิดจากสารประกอบพลาสเทอร์ (ester) เนื้อทุเรียนใช้รับประทานได้หรือใช้เป็นส่วนผสมของอาหารประเภทต่างๆ ได้ เช่น ไอศกรีม ซอฟฟ์ เค้ก หรือนำไปเก็บถนอมโดยใช้น้ำตาล หรือการทำแห้ง

ทุเรียนแช่อิ่ม

ส่วนประกอบ	เนื้อทุเรียนหั่ม
	น้ำตาลทรายขาว 500 กรัม
	โซเดียมเมตาไบแซลไฟต์ 1 กรัม หรือประมาณ 1/2 ช้อนชา
	น้ำปูนใส หรือ สารละลายแคลเซียมคลอไรด์ ร้อยละ 1
กรรมวิธี	<ol style="list-style-type: none"> 1. แช่น้ำทุเรียนในน้ำปูนใส หรือสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ นาน 30 นาที 2. นำเนื้อทุเรียนขึ้นผึ่งบนตะแกรง 3. เตรียมน้ำเชื่อม โดยนำน้ำตาลทราย 300 กรัม และโซเดียมเมตาไบแซลไฟต์ 1 กรัม ละลายในน้ำ 1 ลิตร ต้มให้เดือด กรอง แล้วตั้งไว้พอดี 4. นำเนื้อทุเรียนจากข้อ 2 ลงแช่ นาน 1 คืน

ทองม้วนทุเรียน

ส่วนประกอบ	เนื้อทุเรียนสุกนด	500 กรัม
	แป้งสาลี	250 กรัม
	น้ำตาลทรายขาว	200 กรัม
	น้ำกะทิคั้นขั้น	200 มิลลิลิตร (คั้นจากเนื้อมะพร้าวอ่อน 100 กรัม)
กรรมวิธี	<ol style="list-style-type: none"> 1. ผสมเนื้อทุเรียนด้วยแป้งและน้ำตาลทราย เติมน้ำกะทิ คนให้ส่วนผสมละลายเข้ากันดี 2. อังพิมพ์ของม้วนให้ร้อน ทาน้ำมันเล็กน้อยแล้วหยดส่วนผสมลง บีบพิมพ์ให้ปิดสนิท ผิงไฟให้แป้งเหลืองทั้ง 2 ด้าน โดยการกลับพิมพ์ 3. เปิดพิมพ์แกะทองม้วนออก แล้วม้วนเป็นรูปกลมๆ (หรือรูปอื่น) ขณะที่ยังร้อนอยู่ ทิ้งไว้ให้เย็น 4. เก็บในภาชนะที่สะอาด แห้งและปิดสนิท 	

“ผลิตภัณฑ์ทุเรียน” วารสารกรมวิทยาศาสตร์บริการ 49, 156 (พ.ค. 2544) 36