

๑ เรียน เขายกย่องออกกันว่า เป็น ราชแห่งผลไม้ (King of Fruit) ที่ ๑ ใครๆ ก็ชื่นชอบอย่างรับประทาน โดยเฉพาะทุเรียนหวานของที่เป็นพระเอกในบรรดาทุเรียนทุกพันธุ์ เพราะอุดมไปด้วยน้ำสีทอง เมล็ดเล็ก รสชาติหวานหอม โกรอนเปี่ยมล้น เนื้อไม่เหล กสีน้ำเงินแรง เก็บไว้ได้นาน สุกอมเขียวจิ้น ได้ ขนส่งไปไกล ก็ไม่เสียหายง่าย ที่สำคัญ เป็นทุเรียนพันธุ์เดียวที่นำมาแปรรูปเชิงอุตสาหกรรมแบบง่ายๆ ได้ และผลิตภัณฑ์ ได้คุณภาพ โดยเฉพาะการทำทุเรียนทอดกรอบที่จัดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารประเภท ขนมเคี้ยว (Snack) ที่กำลังมาแรง จนเดียว นี้ต่างประเทศօเครชเช้ามากจากผลิต สังกันไม่ทัน ขณะที่คนไทยกลุ่มใหญ่โดย เฉพาะเยาวชนกับนิยมพากันฝรั่งหอด ขามะขามเดี่ยวกรุบกรอบพากช้าวเกรียง จากแป้งสีรีสีดำ ตามด้วยสารร้ายหอด สารพัดอย่าง จาจะไนกันไม่หมด ก็เป็น เรื่องไม่แปลก มีสุภาษิตไทยบทหนึ่งที่ เผยแพร่ไว้ว่า “ใกล้เกลือกินด่าง” ซึ่งแสดงถึง กับสถานการณ์จริงๆ ทำไม่จึงเป็นเช่นนั้น ลองมาพิจารณาสิ่วหากหน่วยงานเกี่ยวข้อง กำหนดกลยุทธ์การพัฒนาผลิตภัณฑ์และ ส่งเสริมด้านตลาดให้ดีและเป็นระบบแล้ว ทุเรียนทอดกรอบของไทยจะขยายตลาด ทั่วโลกในประเทศและไปอินเตอร์ได้ คลุยขึ้น จะทำเงินเข้าประเทศได้มากmany มหาศาล และช่วยแก้ไขปัญหาทุเรียน สั่นตลาดได้แบบカラ์

ภูมิปัญญาชาวบ้าน : พัฒนาการสู่สากล

หากย้อนดูความเป็นมาของทุเรียนทอด กรอบ ก็พบว่า ได้พัฒนาขึ้นจากภูมิปัญญา ชาวบ้านที่จังหวัดจันทบุรี ทำให้ผลงานนี้รับ หรือพัฒนาจากนักวิชาการ หรือสถาบันวิจัย อะไร จากการสอบถามผู้รู้ในวงกว้างของ พอกสนใจได้ว่า ราษฎร ปี 2534-2535 กลุ่มแม่ บ้านเกษตรกรได้ทดลองนำทุเรียนหวาน หองที่แก้ดัดไปปลูกทดสอบ แล้วก็พบว่า ให้ ลักษณะที่ดีทั้งสีสัน ความกรอบ รสชาติ อร่อยหวานมัน เป็นได้ดีนั้น และทำได้เจ้าบุ รุ้นตอนไม่ยุ่งยากอะไร ที่สำคัญผลิตภัณฑ์ ทุเรียนทอดกรอบสามารถเพิ่มมูลค่าจาก ทุเรียนสดได้มากถึง 100% ตอนแรกๆ การ แปรรูปทุเรียนทอดกรอบก็ยังไม่胫เป็น แบบคงที่คงอยู่ เช่น เรื่องพันธุ์ทุเรียน อะไรที่หอดแล้วให้ผลดีที่สุด วิธีการปอก เปลือกทุเรียน การเลือกขนาดความแก่ของ ทุเรียนว่าแก่หรือดิบหรือเก็บสด จะหด ด้วยความร้อนขนาดไหนที่เหมาะสม ก็ตามที่

พัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำส้ม

มนตรี คำขาว / วนุช สีแดง

ทุเรียนทอดกรอบ สเนกไทยไปอินเตอร์



หันนั้นทุเรียนหนาก็มีลิเมตร์ ปริมาณน้ำอ ทุเรียนหนาเท่านั้นหอดแต่ละครั้ง ทันก้ากุนนี้ แล ลย แล้วพยายามหอดได้ใหม การเก็บรากษา เรียงกากาที่ไปลังเกตตี้ไป แล้วค่อยๆ บีบปูรุ่งองค์ประกอบและเทคนิควิธีการ หอด จนกระหั้งได้อย่างค้าวมรู้ในจุดที่ เหมาะสมสมลงตัว จึงผลิตเป็นการค้าอย่าง จริงจังและขยายสู่อุตสาหกรรมส่งออกถึง ปัจจุบัน

เทคโนโลยีและวิธีการผลิต

จากจุดเริ่มต้นที่มีการพัฒนาในเทคนิค และวิธีการผลิตที่เหมาะสมนั้น มีขั้นตอนที่ ต้องมีการปรับปรุงและพัฒนาภัณฑ์ใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับตลาดที่เปลี่ยนไป ต่อมาเกิดติดตั้งเกอร์ โลโก้ ตรายี่ห้อของ แต่ละคน เพื่อให้ลูกค้ารู้ได้ และลักษณะ ของถุงบรรจุก็เปลี่ยนไป มีการออกแบบให้ สวยงาม มีขนาดบรรจุหลายขนาด รูปทรง ลักษณะ ลดดูดตา ติดสติ๊กเกอร์ หลากหลาย

1. ความแก่ของทุเรียนนั้น ความมีความ แก่อุ่นระหว่าง 70-80% เพราะหากใช้ทุเรียน

ที่แก่ท่านเมกอบสุกมากหอดจะเปลี่ยนเป็นลี น้ำตาล (Brown) หรือสีน้ำตาลไหม้ เพราะ ปริมาณน้ำตาลของน้ำอุ่นเรียนที่มีมากขึ้น (แป้งเปลี่ยนเป็นน้ำตาล) และเมื่อหัวตาล เลื่อน้ำร้อนจะทำให้มันเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล

2. ความหนาของการหั่นแผ่นทุเรียนที่ ไม่คงที่ จะออกหนาหรือบางไป เพราะช่วง แรนนิ่งไส้มือหั่นด้วยมีดยังไม่มีเครื่องหั่น (Slicer) ทำให้การหั่นขาดความหนาของ แผ่นทุเรียนไม่สม่ำเสมอ คงกินกันบ่นว่าไม่ อร่อย ต่อมาเมื่อเครื่องสไลเซอร์ที่รับขนาด ความหนาการหั่นทุเรียนได้ ความหนาคงที่ สม่ำเสมอ แล้วก็หันทุเรียนได้รวดเร็วมากขึ้น จึงหอดได้เร็วและปริมาณมากขึ้น โดยใช้ เครื่องหั่นที่หันหัวที่หันด้วยมือ

3. การเก็บทุเรียนหอดกรอบไว้นาน ไม่ปัญหาเรื่องหอดกรอบมีกลิ่นเหม็นหรือ เพาะภูมิคุ้มกัน oxidation ทำให้เก็บไว้ได้ ไม่นาน วางแผนชั้นขายมีปัญหาคุณภาพ ลูกค้าซื้อไปแล้วก็ต้องหันหัวหอด กอดกรอบไม่เป็นที่ยอมรับ ยอดขายไม่เพิ่ม ต่อมาจึงมีเทคนิคการหอดกรอบไว้นาน โดยใช้ อบและ/or เตาอบไอล์ฟั่นทั้งขนาดเล็ก และตู้อบขนาดใหญ่เพื่อให้ทุเรียนหอดกรอบ แห้งที่สุด ก่อนบรรจุลงชามหนา หรือใส่ลง ในถุงเก็บสต็อก (Stock) ไว้ขายต่อไป

4. เมื่อมีการผลิตทุเรียนหอดกรอบกัน มากขึ้น ด้านคุณภาพของทุเรียนหอดกรอบ รสชาติก็ไม่สม่ำเสมอ เพราะประสบการณ์ และวิธีการของแต่ละคน (เจ้า) แตกต่างกัน ความที่เพิ่งติ่งตัน ตันน้ำมานาตรฐานและราคา ขายที่แตกต่างกัน โดยเฉพาะลักษณะของทุเรียน หอดมีความหลากหลายตั้งแต่ออกเหลืองเหลือง เหลืองเหลือง และเหลืองออกน้ำตาล ปั้นกันบ้าง เพรา (ไม่คัดเกรด) จึงมีการ แต่งติดสีเหลืองลงในน้ำมันปาล์มที่ห้าหอ โดยใช้ชี้มันผงเติมลงไปเล็กน้อยเพื่อให้ ทุเรียนหอดกรอบออกสีเหลืองของหองน้ำร้อน ประมาณ ชั่วโมง ก็พอจะได้ เพราะยังดีติดกับ ทุเรียนพันธุ์ทุกชนิดหอดห้องที่ว่าสีทุเรียนหอด กรอบดังเหลืองหองด้วย

5. การบรรจุภูมิที่ตอนแรกนั้นก็ยังคง เพียงใส่ถุงพลาสติกใส่พับปากถุงแล้วมีข บากถุงด้วยแม็กซ์ 2-3 จุด ก็ใช้ได้แล้ว ไม่มีป้ายบอกว่าหอดหรือแหล่งผลิต เป็นแพ ชากันน้ำขายกันตามตลาดนัด օกว่าง เทศกาลและ/or ร้านขายของฝากที่ว่า ต่อมาเกิดติดตั้งเกอร์ โลโก้ ตรายี่ห้อของ แต่ละคน เพื่อให้ลูกค้ารู้ได้ และลักษณะ ของถุงบรรจุก็เปลี่ยนไป มีการออกแบบให้ สวยงาม มีขนาดบรรจุหลายขนาด รูปทรง ลักษณะ ลดดูดตา ติดสติ๊กเกอร์ หลากหลาย

6. การคัดขนาดแผ่นทุเรียนทอกรอบในระยะแรกที่ผลิตขึ้นจะมีแบบเบบผลม ซึ่งไม่คัดเกรดทุเรียนทอกรอบนี้ ถือได้ว่าเป็นต้นแบบที่ขาดหายไปแล้ว เนื่องจากคุณภาพของต้นแบบนี้ไม่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ ต่อมาจึงมีการคัดเกรดทุเรียนทอกรอบเป็น 3 เกรด (ขนาด) ซึ่งใหญ่ ชั้นกลาง และชั้นเล็ก (จิ๋ว) ราคาขายก็แตกต่างกันไปตามขนาดดังนี้ เมื่อการสร้างมูลค่าเพิ่มและเป็นทางเลือกให้ลูกค้าว่า ต้องการขนาดแบบไหน เพราะจะมีค่าถูกค่าส่วนตัวสูงกว่า ต้องการขนาดแบบไหน เพราจะมีค่าถูกค่าส่วนตัวสูงกว่า ต้องการขนาดแบบไหน แต่เมื่อเป็นทางเลือก (จิ๋ว เกรด C) ไปเป็นส่วนประกอบของอาหารอื่นๆ อีกทีหนึ่ง

จากภูมิปัญญา :

การแก้ปัญหา และสร้างมูลค่าเพิ่ม

จากข้อมูลของการส่งเสริมการเกษตรและสานักงานเศรษฐกิจการเกษตร (ภาครัฐ) ที่สำรวจข้อมูล แล้วสูงไว้ว่า มีพืชที่ปลูกทุเรียนกว่า 800,000 ไร่ ให้ผลผลิตแต่ละปีในจังหวัดระยอง จังหวัดชลบุรี และตราด อยู่ระหว่าง 700,000-800,000 ตัน โดยผลผลิตทุเรียนจะออกตั้งแต่เดือนมิถุนายน-กรกฎาคม ของทุกปี โดยเฉพาะผลผลิตจะมากมาตั้งแต่กลางเดือนมิถุนายน ราคาน้ำทุเรียนจะต่ำมาก น้ำทุเรียนที่ภาคตะวันออกต้องห้ามแก้ไขโดยใช้เงินแทรกแซงราคา สนับสนุนเพิ่มทุนเนินให้กับสถานบันกเกษตรและใช้มาตรการการกระจายผลผลิตออกนอกพื้นที่ โดยต้องใช้หน่วยงาน และบุคลากร ดำเนินการเพื่อรอดมกัน เท้าแก้ไขปัญหาผลผลิต ส่วนเกินที่ตลาดในจังหวัดไม่สามารถซื้อได้ แม้ว่าจะช่วยลดภาระของชาห์หรือแก้ไขปัญหา ปลัดบ้านก ตามที่ไม่ยัง ยืน ต้องพยายามแก้ปัญหานั้น ทุกปีมีรากฐาน ดังนั้น สิ่งที่จะมีทางแก้ปัญหาแบบดาวรุนนั้น ของทางมีหลายแบบ แต่สิ่งที่นี่ ที่เป็นไปได้ก็คือการแปรรูปเป็น ทุเรียนทอกรอบและรูปผลิตภัณฑ์ ทุเรียนอื่นๆ กวน อบแห้ง ห่อฟิล์ม เช่นพีโวฟิล์ม เป็นและบรรจุลงกระป๋อง สีหัวแนววัสดุคิดค้นการพัฒนาทุเรียน ทอกรอบที่เป็นสเนก (Snack) ระดับอินคอร์น มีความเป็นไปได้สูงมาก คาดว่าในส่วนของรายละเอียดคืออะไร หากพิจารณาผลิตทุเรียนทั้งหมดใน



ประเทศไทยแต่ละฤดูแล้วจะพบว่า เป็นทุเรียนหม่อนทอง ราคากว่า 70-80% และช่วงที่ทุเรียนออกมากและมีปัญหาที่เป็นทุเรียนหม่อนทองนี้แหล่ ดังนั้น หากเราตัดวงจรทุเรียนหม่อนทองไม่ให้เข้าตลาดผลผลิตเสียส่วนหนึ่ง ตรงนี้ก็จะทำให้ผลผลิตทุเรียนในตลาดลดลงอย่างหลุดเหลือไป ส่วนที่ตัดออกไปนั้น จะเป็นทุเรียนแท้ 70-80% ที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการทำทุเรียนทอกรอบซึ่งจะง่ายต่อการบริหารจัดการมาก เพียงแต่ ส่งเสริมสนับสนุนดำเนินงบประมาณหมุนเวียนให้กับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหรือโรงงานอุตสาหกรรมขนาดเล็ก (SML) ในรูปของเครื่องมืออุปกรณ์ส่งเสริมโรงงานอุตสาหกรรม ขนาดเล็ก-กลาง-ใหญ่ ให้เข้ามาลงทุน หรือสนับสนุนเงินทุนหมุนเวียนให้พวากษา ประมาณว่า ผลผลิตที่ออกมานั้นตลาด จะอยู่ระหว่าง 30,000- 40,000 ตัน เท่านั้น หากเฉลี่ย

ราคาน้ำทุเรียนที่ซื้อกลับทุเรียนทอกรอบ ก็จะใช้เงินหมุนดอกเบี้ยต่ำ หรือปลอดดอกเบี้ย สัก 800-1,000 ล้านบาท เท่านั้น ก็จะทำให้เกิดการแปรรูปทุเรียนทอกรอบได้ตัวห่วง 3,000-4,000 ตัน เอาไว้ขาย ออกขายหมุนเวียนตลาดในประเทศและส่งออกต่างประเทศบางส่วน สามารถเก็บสต็อก (Stock) ไว้ประจำหน่วยได้นาน 1-2 ปี โดยไม่เสื่อมคุณภาพ ตรงนี้เป็นจุดเด่นของทุเรียนทอกรอบที่เหนือกว่าผลไม้ทอกรอบชนิดอื่นๆ และจากประสบการณ์ของผู้ผลิตที่เก็บทุเรียนทอกรอบไว้ในห้องเก็บความชื้นของไร่ลงทุนไม่มาก แต่หากจะเก็บในห้องเย็นขนาดใหญ่ ก็ว่ากันว่าต้องใช้เงินจากการสำรวจข้อมูลการตอบรับของผู้บริโภคในประเทศและແບບօเรียนน์ตือร์แอล์ เพียงแต่การกระจายสินค้าสู่ต่างจังหวัดและการทำตลาดต่างประเทศยังไม่ค่อยดีเท่านั้น ผลผลิตแปรรูปจึงจะต้องตัวอยู่ในห้องหัวด้วยของจังหวัดเชียงใหม่ ตราด และจังหวัดข้างเคียงใกล้ๆ ส่วนตลาดต่างประเทศนั้น รู้สึกว่าเป็นผู้นำร่องโดยนำทุเรียนทอกรอบออกโซนตามเทศบาลงานส่งเสริมการตลาดระหว่างประเทศ หรือทำโรดโชว์ (Road Show) ร่วมกับศูนย์การค้าเกษตรอื่นๆ จะช่วยให้การตลาดขยายตัวได้เร็วขึ้น

ทุเรียนทอกรอบ

สูตรกลุ่มแม่บ้าน
ยาดีพาพันนา จังหวัดระยอง
จากการไปเยี่ยมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ยาดีพาพันนา ตำบลตระพัง อ่าเภอเมือง จังหวัดระยอง ซึ่งอยู่ใกล้ๆ กับตลาดผลไม้ตระพัง ตลาดผลไม้ประจำจังหวัดที่จัดเป็นจุดท่องเที่ยวเชิงเกษตรดีพัฒนา คุณสมคิด เชื้อบำรุง ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรยาดีพาพันนา คุณวิภาดา ชัยศรี ประษิรัมพันธ์ และสมาชิกกลุ่มที่กำลังทำทุเรียนทอกรอบกันอยู่ จึงได้ขอร้องการทำการทุเรียนทอกรอบมาเล็กน้อย เพื่อเป็นความรู้ซึ่ง คุณสมคิด เชื้อบำรุง และสมาชิกแต่ละท่านแลกเปลี่ยน经验和วิธีการทำทุเรียนทอกรอบให้ ดังนี้

เครื่องมือและอุปกรณ์ประกอบด้วย กระถางใบบัวขนาดใหญ่ที่หยอดทุเรียน เตาแก๊ส น้ำมันปาล์มถุงแพทต์ ตะเกียงใส่ทุเรียนทอกรอบ เครื่องหั่นทุเรียน สาม กะละมัง ตะแกรงรองคัดขนาดชิ้นทุเรียนทอกรอบ ทุเรียนหม่อนทองผลใหญ่ น้ำหนัก 5-10 กิโลกรัม ต่อผล ความกว้าง 75-80% (ยังไงสัก) มีดปอกเปลือกทุเรียน ถุงพลาสติก บรรจุขนาด 5-10 กิโลกรัม และกระดาษหับน้ำหนัก เริ่มต้นจากการเตรียมทุเรียนที่จะทำ

สรุปขั้นตอนการทำทุเรียนทดสอบ
เตรียมทุเรียนห่อนหองแกะเปลือกใหญ่ น้ำหนัก 5-10 กิโลกรัม/ผล
ผ่าเอาเปลือกออก/แกะ เพื่อผ่าเมล็ดออก ผ่าเนื้อเป็น 2 ชิ้น
หันเป็นชิ้นบางๆ ขนาด 1-2 มิลลิเมตร ด้วยเครื่องหัน
นำลงทอดในน้ำมันหรืออุ่นปานกลาง (ไฟกลาง) เดือดจัด ประมาณ 15 นาที สังเกตว่าสีเหลือง
ตักขึ้นวางบนตะแกรง ประมาณ 5 นาที ให้สีเดือน้ำมัน
คัดเกรดโดยผ่านตะแกรงร้อน เป็น 3 ขนาด แผ่นใหญ่/แผ่นกลาง และแผ่นเล็ก (จิ๋ว)
แยกบรรจุลงแพ็ค ขนาด 5-10 กิโลกรัม เก็บไว้ในห้องมีด รอจ้าวหน่าย
อบในตู้อบลมร้อนได้น้ำมัน นาน 1 ชั่วโมง
บรรจุลงขนาด 500 กรัม 300 กรัม 250 กรัม 150 กรัม ติดสติ๊กเกอร์ลงขายหรือวางขายที่ร้าน

ทุเรียนทดสอบต้องเป็นพันธุ์ห่อนหอง เก่าแก่ และหากเป็นทุเรียนของจังหวัด จันทบุรี และร้อยเอ็ด จะมีคุณภาพการทดสอบกว่าจากภาคใต้ (ทุเรียนจากภาคใต้เนื้อมาก แห้งน้อย) เลือกเอาผลที่แก่เต็มที่มาผ่า และเอามีลีดออก ตัดแต่งเสาร่วนให้ออกให้หมด นำเข้าเครื่องหันแล้วแผ่นโดยตั้งเครื่องสไลซ์แผ่นให้มีขนาดความหนาของแผ่นทุเรียนประมาณ 1-2 มิลลิเมตร ขณะที่ปอกเปลือกทุเรียนและหันชิ้นทุเรียนที่ตั้ง น้ำมันไปร้อนๆ กัน เรียกว่าทำเย็นแบบหันไปหยอดไป การทดสอบให้ใช้กระทะใบใหญ่ ใส่น้ำมันปาล์ม 1 ปืน ตั้งไฟจนน้ำมันเดือดพลาณ (ร้อนจัด) แล้วลดความร้อนลงโดยใช้ไฟกลาง นำทุเรียนที่หันแล้ว ครั้งละประมาณ 1 กิโลกรัม ให้เวลาหยอดประมาณ 15 นาที ต่อกระทะ ระหว่างหยอดก็ลิกลักษณะแห้งๆ ทุเรียน 1-2 ครั้ง เพื่อให้ได้รับความร้อนทั่ว 2 ด้าน สังเกตว่าพอทุเรียนสุกเหลืองดีก็ตักขึ้นเพื่อในตะแกรงให้สีเดือน้ำมัน แล้วใส่เนื้อทุเรียนที่สไลซ์ไว้ลงหอดต่อ กันไปเลย ซึ่งทุเรียนที่หันแล้ว ที่ได้รับการทดสอบจะมีรสชาติอร่อยมาก

1 ชิ้ด ทุเรียนทดสอบที่ตักขึ้นเพื่อในตะแกรงให้สีเดือน้ำมัน จะใช้เวลาประมาณ 5-10 นาที จนคุณภาพเหลืองแล้ว จึงนำไปร่อนด้วยตะกรงจัดขนาด โดยแบ่งเป็นชิ้นทุเรียนออกเป็น 3 ขนาด คือ ชิ้นใหญ่ ชิ้นกลาง และชิ้นเล็ก ซึ่งจะได้ชิ้นใหญ่ 330 กรัม ชิ้นกลางประมาณ 150 กรัม และชิ้นเล็ก 70-80 กรัม หลังจากจัดขนาด (เกรด) แล้ว จะนำไปสู่ถุงพลาสติกใหญ่ใส่ทุเรียนทดสอบ ถุงจะใส่เป็นชิ้น ชิ้นลงกิโลกรัม สับด้วยกระดาษหับน้ำมัน ทุเรียนทดสอบแผ่นใหญ่บรรจุถุง 5-5.2 กิโลกรัม ชิ้นกลาง บรรจุถุง 7-8 กิโลกรัม และชิ้นเล็ก บรรจุถุง 9-10 กิโลกรัม ทุเรียนทดสอบบรรจุถุงจะนำเข้ารักษาไว้ในห้องมีด รอการนำออกจำหน่าย ซึ่งเก็บไว้ได้นาน 1-2 ปี ไม่เสียทุเรียนทดสอบของบานงส่วนหลังจากการซื้อขาย จันทบุรีจะนำสีเดือน้ำมันแล้ว จะนำไปอบในตู้อบลมร้อน ใช้เวลาอบประมาณ 1 ชั่วโมง ถึง 1 ชั่วโมงครึ่ง เพื่อให้น้ำมันออกให้มากที่สุด (ให้แห้ง) คัดเกรดอีกครั้งแล้วนำไปบรรจุ โดยบรรจุถุงใหญ่หันกับบรรจุ 500 กรัม ขายราคา 200 บาท ต่อถุง ขนาดบรรจุ 300 กรัม ขายราคา 120 บาท ต่อถุง ขนาดบรรจุ 250 กรัม ขายราคา 100 บาท ต่อถุง และขนาดบรรจุ 150 กรัม ขายราคา 60 บาท ต่อถุง

จะเป็นค่าทุเรียน น้ำมันปาล์ม ค่าแก๊สค่าแรงงาน/หันทุเรียน ค่าขนส่ง ถุงบรรจุฯลฯ รวมแล้วก็จะตกประมาณ 2,750 บาท ต่อตัน หรือเป็นตันทุนทุเรียนทดสอบประมาณ 275 บาท ต่อ กิโลกรัม

สำหรับค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานของกลุ่มแม่บ้านนี้ ประมาณ 400 บาท/วัน ค่าแรงงานกลุ่มแม่บ้านกล่าวว่าทางกลุ่มนี้สามารถดำเนินการทดสอบได้จริงในแต่ละปี ทางกลุ่มทำได้เพียง 40-50 ตันทุเรียนสด ต่อปี ซึ่งก็จะได้ทุเรียนทดสอบประมาณ 4-5 ตัน ต่อปี เท่านั้น ในความเป็นจริงทางกลุ่มอย่างกันจะทำทุเรียนทดสอบให้มากกว่านี้ เพราะพอถึงกลางปีก็จะขาดตลาดแล้ว แต่กลุ่มขาดเงินทุนหมุนเวียนมาดำเนินการ การขอเครดิตก็ต้องเสียดอกเบี้ยแพง ร้อยละ 10-12 บาท ต่อปี ดังนั้น หากภาครัฐสนับสนุนเงินกู้หมุนเวียนดอกเบี้ยต่ำหรือปลดดอกเบี้ย ก็จะช่วยให้กลุ่มมีงานทำมากขึ้น สร้างรายได้และอาชีพให้กลุ่มและชุมชน ที่สำคัญจะช่วยแก้ไขปัญหาผลผลิตทุเรียนสดให้ออกจากตลาดผลิตได้โดย

เพลี่ยนไปเป็นผลิตภัณฑ์ทุเรียนทดสอบที่สร้างมูลค่าเพิ่มและเป็นรากฐานได้ยาวนาน หากส่งเสริมและขยายให้เป็นอุตสาหกรรมระดับชุมชน หรือโรงงานมาตรฐานพร้อมกับการส่งเสริมการตลาดในประเทศและส่งออกต่างประเทศก็จะทำให้มีช่องทางตลาดเพิ่มขึ้น กลายเป็นสแนวรุกของอินเดียได้อย่างมากถูกใจ ที่สำคัญสามารถกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและกลุ่มอาชีพในจังหวัดรายอย่าง จันทบุรี และตราด จะมีอาชีพที่มีความมั่นคง มีรายได้ตลอดปี จุดนี้จึง盼การส่งเสริมการเกษตรแปลงพืชารณาด้วย ติดต่อแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นได้ที่ โทร. (038) 611-578, (089) 095-0035

ขอขอบคุณ คุณสมศักดิ์ เชื้อบำรุง และ สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรายได้พัฒนา ดำเนินการอย่างดี จังหวัด จันทบุรี คุณบุญชื่น โพธิ์แก้ว เจ้าของสวนขยายด้าซึ่งเกษตรกรต้องเรียกว่า เลขที่ 30 หมู่ที่ 3 ตำบลตลาด อำเภอเมืองจังหวัด จังหวัด รายอย

**บ้านไม่มีต้นไม้ บ้านนั้นมีน้ำ
บ้านไม่มีน้ำ บ้านนั้นมีเชื้อชีวิต
จะนั้น...ต้นไม้มีคือเชื้อชีวิต**

**เดือกดันไม้มีปุกไว้ข้างบ้าน
หากเป็นไม้ผลมงคล
สิทธิการจะได้ไว้ จะยิ่งทำให้สุขสบายแล**

ไม้พลดอบบ้าน

พับพ่อรังกี 2



เล่มละ 150 บาท