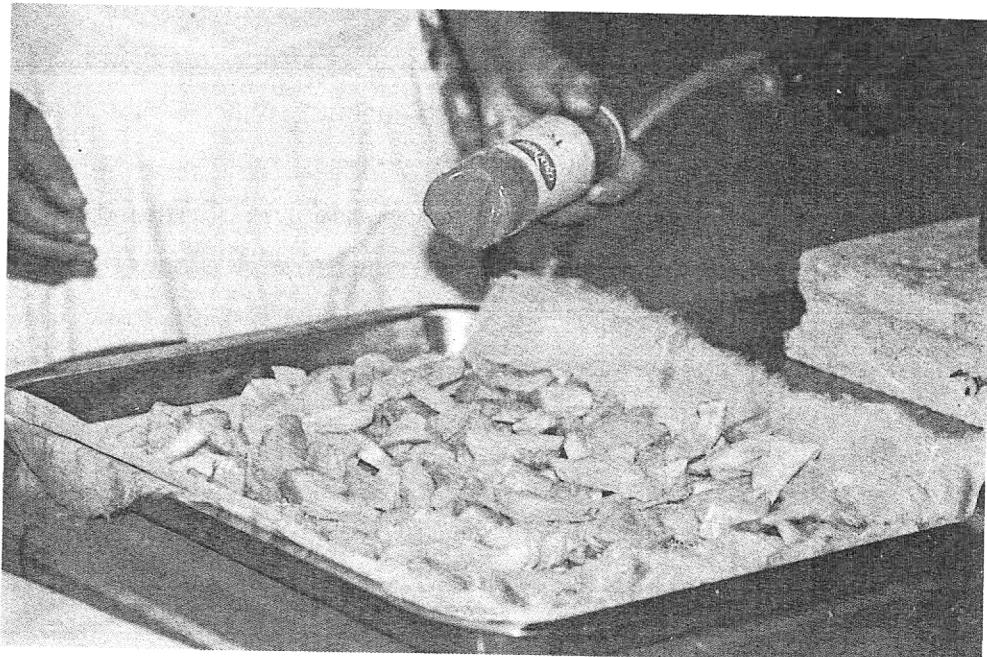


ทุเรียนทอดกรอบ

ความกูมิใจ ของนักวิจัย
และนักส่งเสริม



เบวลักษณ์ ลงทัน

ศูนย์วิจัยพืชสวนเชียงราย กรมวิชาการเกษตร

ทุเรียนทอดกรอบได้มาจากการทดลองนี้อีกครั้งที่ใกล้แก่ของพันธุ์ที่เหมาะสม เช่น หนองทอง ชะนีและก้านยาว เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่จำหน่ายทั่วไปในไทย ขณะนี้ การได้ทราบความเป็นมาของทุเรียน ทอดกรอบ จะเป็นตัวอย่างหนึ่งในการดำเนินงานวิจัยและส่งเสริมงานด้านเกษตรสู่เกษตรกร นำไปได้ว่าทุเรียนทอดกรอบเป็นผลงานที่นำ

ความกูมิใจอย่างสูง มาสู่นักวิจัยของกรมวิชาการเกษตรและนักส่งเสริมของกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ย้อนหลังไปเมื่อหน้าทุเรียนแก่ที่เมืองจันทบุรีในปี ๒๕๓๒ นับเป็นจุดเริ่มแรกของการค้นพบและศึกษาวิธีทำทุเรียนทอดกรอบที่ศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี จังหวัดจันทบุรี โดยวันหนึ่งคณานักวิชาการของศูนย์ฯ เช่น อธีตผู้

เชี่ยวชาญไม้ผล คุณไไฟโรจน์ ผลประสิทธิ์ ดร.หรรษ์ หรรษ์ประดิษฐ์ อธีตผู้อ่านวิการศูนย์ฯ ได้พิจารณาคิดผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อทุเรียน เนื่องจากผลทุเรียนมีราคาตกต่ำในบางช่วง ในเย็นวันเดียวกันคุณวรรณะ ปีนกินาล ซึ่งขณะนั้น ปฏิบัติงานอยู่ที่ศูนย์ฯ (ปัจจุบันเกณฑ์อายุราชการ) ได้นำเนื้อทุเรียนดิบหั่นบางและหอด มาให้ผู้เขียนชิม ๒ ชิ้น ผู้เขียนติดใจในรสชาติที่อร่อย แปลกใหม่อย่างยิ่ง ขณะกำลังเข้าอนคืนนั้นได้ความคิดว่าที่ศูนย์ฯ กำลังศึกษาดัชนีการเก็บเกี่ยวทุเรียนพันธุ์ต่างๆ จากอายุการนานของดอก จึงควรศึกษา อายุเนื้อทุเรียนที่จะนำมาหอดกรอบ ถึงแม้ ผู้เขียนขณะนั้นอยู่ในตำแหน่งนักวิชาการ เกษตร ๕ ปฏิบัติงานด้านเรือนเพาะชำ มิได้ ปฏิบัติงานด้านวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว แต่มีแรงดลใจว่าไม่ควรปล่อยโอกาสที่จะทำ ประโยชน์ให้เกษตรกรผ่านไป และความที่ติด ใจในรสชาติของทุเรียนหอดกรอบ มั่นใจว่า หลายคนต้องชอบจึงตัดสินใจทำการศึกษา

รุ่งเช้าผู้เขียนได้รับแบ่งเนื้อทุเรียน พันธุ์ชนนี้ และก้านยาวที่ทราบอายุแน่นอน จากการผูกดอกเมื่อตอกเริ่มบาน จึงได้หอด และซิมเองโดยเบรี่ยนเทียบรสชาติกับพันธุ์ ชุมพูครี พันธุ์พื้นบ้านที่เนื้อมาก แต่หอดแล้วรสชาติจีดแบบกระดาษ เพราะเนื้อมีแป้ง น้อย ได้ทำซ้ำและให้คุณงานช่วยชิม จากนั้น ๒ สัปดาห์ ผู้เขียนได้เขียนเอกสารเผยแพร่ ถึงวิธีทำและผลกำไร เพื่อแจ้งที่ห้องสมุด ของศูนย์ฯ

ต่อไปเป็นภาคส่งเสริมจากเจ้าหน้าที่ กรมส่งเสริมการเกษตรที่ ผู้เขียนมิได้รู้

ล่วงหน้า หลังจากได้แจกเอกสารเผยแพร่ที่ ศูนย์ฯ ไม่นาน ได้มีการประชุมถ่ายทอด เทคโนโลยีที่ศูนย์ฯ โดยมิได้มีการบรรยาย เรื่องทุเรียนหอดกรอบ แต่เจ้าหน้าที่กรมส่ง เสริมการเกษตร ได้ประกาศในห้องประชุมนัด แนะที่จะส่งเสริมเรื่องทุเรียนหอดกรอบ ซึ่งก่อ ความแปลกใจให้ผู้เขียน ผู้เขียนจึงได้กล่าว ในที่ประชุมว่าเป็นผู้ศึกษา จากนั้นผู้เขียน ได้ปรับรวมตัดสินไม้ผลที่จังหวัดระยอง ได้ พ布ข้อความแนะนำการทำทุเรียนหอดกรอบติด ส่งเสริมอยู่บนกระดานแผ่นใหญ่ของสำนัก งานเกษตรอำเภอ ผู้เขียนดีใจมากที่ได้เห็น ข้อความส่งเสริมซึ่งเป็นเช่นเดียวกับข้อความใน เอกสารเผยแพร่ที่ศูนย์ฯ และเมื่อได้เข้าร่วม ตัดสินการประกวดผลไม้ที่เดินท่องงาน กี พบก ลุ่มแม่น้ำบ้านกำลังหอดทุเรียนหอดกรอบ ได้แต่มองดูด้วยความปลื้มใจ โดยไม่มี ครุตราบว่าผู้เริ่มศึกษายังอยู่ตรงนั้น

ในเวลาต่อมาทางศูนย์ฯ ได้มีการ ทดลองความชอบทุเรียนกวนจากพ่อค้าชาว เอเชีย เช่น สิงค์โปร์ มาเลเซีย อี่องกง ประมาณ ๒๐ คน ที่สวนคุณสมบูรณ์ แจ่มวากี เกษตรกรชั้นนำของจังหวัดบุรี ผู้เขียนจึงร่วมกับ คุณสมบูรณ์ หอดทุเรียนหอดกรอบให้พ่อค้าซื้อ ทุกคนซื้อบนราษฎร์ และสนใจผลิตภัณฑ์ อย่างมาก

หลังจากนั้นทางศูนย์ฯ ได้จัดนิทรรศการ และได้พิมพ์เอกสารเผยแพร่ “ทุเรียนหอด กรอบ” เป็นทางการ มีการออกข่าวทางทีวี หนังสือพิมพ์เดลินิวส์เขียนหัวข้อข่าวว่า “ชาวสวนตีนทุเรียนหอดกรอบอิตทั่วจังหวัด” ขณะเดียวกันผู้เขียนได้เขียนบทความลง

พิมพ์ในข่าวสารสถาบันวิจัยพีชสวนปีที่ ๓ ฉบับที่ ๔ กรกฎาคมถึงกันยายน ๒๕๓๒ โดยใช้ชื่อสกุลก่อนสมรส (ชีรเวช) ต่อมาในต้นปี ๒๕๓๓ สินค้าได้เริ่มมีขายในตลาดจังหวัดระยอง โดยบรรจุถุงพลาสติกไม่มีตราการค้า

จากนั้นในต้นปี ๒๕๓๓ ผู้เขียนได้ศึกษาต่อระดับปริญญาเอกที่อสเตรเลีย จากความช่วยเหลือของผู้เชี่ยวชาญชาวออสเตรเลีย ระหว่างศึกษาในกลางปี ๒๕๓๗ ได้กลับมาเยี่ยมบ้าน โดยมีได้ทราบความคืบหน้าของที่เรียนทอดกรอบแต่อย่างใด ขณะเดินชื้อสินค้าที่แผนกซุปเปอร์มาร์เก็ต ได้พบถุงที่เรียนทอดกรอบขายโดยมีตราการค้า ผู้เขียนเจอ “นะจังจัง” รูสีกุณิใจที่ได้ทำประโยชน์ต่อเกษตรกร ถึงแม้จะนี้ได้จบการศึกษาจะใช้ผลงานนี้ในการปรับเปลี่ยนระดับไม่ได้ ทั้งผลงานนี้ไม่เคยเขียนเป็นทะเบียนวิจัยของ กรมฯ และมีผู้ทารบความเป็นมาของผลงานน้อยมาก

สินค้าที่เรียนทอดกรอบในไทยจะไม่เกิดเป็นรายแรกของโลก ถ้าไม่มีความคิดเริ่มต้นจากนักวิชาการของศูนย์วิจัยพีชสวนจันทบุรี การทดลองของคุณวรรณะ ปั่นกีบala การติดสินใจศึกษาข้ามคืนของผู้เขียน การส่งเสริมที่รวดเร็วของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร และการพัฒนาของผู้ผลิต เนื่องจากในอนาคตจะมีการส่งเสริมสู่ตลาดต่างประเทศ ถ้าเป็นไปได้ควรมีการจดสิทธิบัตร “ที่เรียนทอดกรอบ” ของประเทศไทยต่อไป

ถ้าท่านต้องขาดทุนเพราะ

๑. ในช่วงที่ผลผลิตมีมาก ที่เรียนพันธุ์

จะนี้และก้านยางมีราคากู๊ก

๒. ผลทุเรียนพันธุ์ก้านยางที่แก่ในช่วงฝนตกชุด มักเกิดอาการเสื่อม ทำให้ต้องจำหน่ายในราคากู๊ก

๓. ผลทุเรียนใหญ่ที่ร่วง เนื่องจาก

- สภาพดันไม่สมบูรณ์

- ลมพายุพัดกิ่งฉีกหัก

- ผลร่วงหล่นก่อนโดยไม่ทราบสาเหตุ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ที่เรียนพันธุ์หมอนทอง

ดังนั้น ถ้ามีการนำเนื้อที่เรียนดิบมาทำ เป็นผลิตภัณฑ์ประรูปจำหน่าย

๑. จะช่วยเพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกร

๒. เป็นการทำที่เรียนที่ร่วงหล่นเสียหาย มาใช้ประโยชน์ได้อีก

๓. เป็นการเพิ่มมูลค่าของที่เรียนในกรณีที่ที่เรียนราคากดต่ำ

ข้อมูลเบื้องต้น ที่ได้จากการศึกษา

๑. เนื้อที่เรียนพันธุ์จะนี้ที่มีอายุ ๑๐๐ วัน และพันธุ์ก้านยางที่มีอายุ ๑๐๐-๑๑๐ วัน หลังดอกบานมีคุณภาพเหมาะสมที่จะใช้ทำประรูปเป็น “ที่เรียนทอดกรอบ”

๒. เนื้อที่เรียนพันธุ์ก้านยางที่มีอายุเกิน ๑๑๕ วัน หลังดอกบาน เมื่อนำมาประรูป คุณภาพของผลิตภัณฑ์จะค่อนข้างแข็ง

๓. เนื้อที่เรียนที่ยังไม่เข้าสี เมื่อนำประรูปจะไม่กรอบและมีร่องรอยเนื่องจากมีน้ำมากและมีแป้งน้อย

วิธีทำ

๑. แกะเนื้อที่เรียนดิบ ให้คงรูปปุ๊

๒. ผ่าครึ่งพูตามยา แกะเมล็ดและเนื้อไส้ออกนำมาหั่นตามขวางหรือหั่นเฉือนให้เป็นชิ้นบางๆ

๓. ผึงชิ้นทุเรียนที่หั่นแล้วให้หมวดในที่ร่ม

๔. นำมากอตในน้ำมัน ใชไฟแรงปานกลาง เมื่อเริ่มเหลืองจึงตักขึ้นและปล่อยให้สะเด็ดน้ำมัน โรยเกลือและคลุกให้ทั่ว

๕. เก็บรักษาไว้ในภาชนะที่ปิดสนิท
ข้อควรระวัง

๑. ถ้าเก็บเนื้อทุเรียนที่หั่นไว้แล้วข้ามคืนโดยไม่หยอดมักจะขึ้นรา

๒. เนื้อทุเรียนที่มีสีเหลืองอ่อน สามารถเก็บไว้ในตู้เย็นได้นาน ๑ คืน แต่ถ้าเป็นเนื้อทุเรียนที่แก่จัดเมื่อเก็บไว้ในตู้เย็นเนื้อจะนิ่มใช้ไม่ได้

ความเป็นไปได้ในการผลิต

๑. ในการผลิตทุเรียนหยอดกรอบ ๑ กิโลกรัม ต้องใช้เนื้อทุเรียนดิบประมาณ ๒.๒ กิโลกรัม แกะจากทุเรียนดิบทั้งผลจำนวนประมาณ ๔ กิโลกรัม

๒. จากการทดสอบตลาด โดยบรรจุ

น้ำหนักถุงละ ๔๐ กรัม วางจำหน่ายถุงละ ๑๐ บาท ทุเรียนหยอดกรอบ จำนวน ๑ กิโลกรัม จะสามารถขายได้ราคาประมาณ ๒๕๐ บาท ราคาขายปลีก ถ้าขายส่งกิโลกรัมละ ๒๐๐ บาท แรงงาน ๑ คน ผลิตทุเรียนหยอดกรอบได้ ๑ กิโลกรัม ต่อวัน (๖ ชั่วโมง) ถ้าชาวสวนใช้ผลผลิตทุเรียนในสวนและแรงงานในครอบครัวจะได้กำไร ๑๗๐ บาทต่อวัน

ดังนั้น เกษตรกรชาวสวนทุเรียนจะสามารถใช้ผลผลิต ภายใต้ในสวนได้อย่างเต็มเม็ดเต็มหน่วย ไม่ต้องสูญเสียกับผลผลิตที่ร่วงหล่นหรือจำหน่ายไม่ได้ราคาอีกต่อไป

๓. หากการผลิตสามารถใช้ผลผลิตและแรงงานภายใต้ในครอบครัวได้ ก็จะเป็นอุดสาหกรรมภายในครัวเรือน ที่สามารถทำรายได้เพิ่มอีกทางหนึ่ง ซึ่งในอนาคตอาจขยายกิจการจากอุดสาหกรรมภายในครัวเรือนออกไป เป็นการผลิตในรูปแบบอุดสาหกรรมอย่างจริงจังได้

ในขณะนี้..... คุณเริ่มสนใจผลิตภัณฑ์ ประรูป “ทุเรียนหยอดกรอบ” สินค้าใหม่ของเมืองจันท์ แล้วหรือยัง ?

๑๐๐๐๐