

อาหาร 16 (1) 2529

การผลิตทุเรียนผงเพื่อเป็นวัตถุคิบสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

The Production of Durian Powder as a Raw Material for Food Industries

วิชัย หาดทิพยานาสันต์

ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

การทดลองได้เลือกทุเรียนพันธุ์ซันนีในการผลิตทุเรียนผงโดยใช้ Drum Dryer การเตรียม Durian Paete ที่มีสัดส่วนของ เแข็งทงหมด ต่อน้ำเป็น 1 : 2 นำปั่นเข้าสู่ Drum Dryer ที่ควบคุมความเร็วรอบ 3 rpm อุณหภูมิที่ผิวจลุกกลิ้ง 130° ช. ระยะห่างจลุก กลิ้ง 0.15 ม. จะได้ทุเรียนผงที่มีความชื้นต่ำกว่า 5% มีสีเหลืองและกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ทุเรียนผงที่เก็บในถุงอลูมิเนียมจะมีอายุ

การเก็บได้เกิน 1 ปี แต่ถ้าเก็บทุเรียนผงในถุงพลาสติกจะเก็บได้นานไม่เกิน 6 เดือน ทุเรียนผงจะเริ่มเป็นก้อนแข็งที่ระดับความชื้น 6.5 % สีและกลิ่นก็เปลี่ยนไปค่อนข้าง ส่วนราคาของทุเรียนผง 1 กิโลกรัมได้เนื้อจากทุเรียนสด 3 กิโลกรัม หรือเทียบเท่าหนักตั้งผล 14.28 กิโลกรัม กิจเป็นเงิน 285.60 บาท

การรอมควันลำไยด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไนโตรออกไซด์ เพื่อควบคุมโรคเน่าของลำไย

Fumigation with sulfur dioxide to control rot in longan

ชัย ชิง ทองคี อนวัช สุวรรณกุล

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย กระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการพัฒนา

ลำไย (Euphoria Longana, Lamk)
เป็นไม้ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่ง
ของประเทศไทย นอกจากเป็นที่นิยมบริโภค

ภายในประเทศไทยอย่างแพร่หลายแล้วยังส่งเป็นสินค้าออกไปขายต่างประเทศ แต่เนื่องจากลำไยเป็นผลไม้ที่มีอายุการเก็บรักษาสั้นมาก