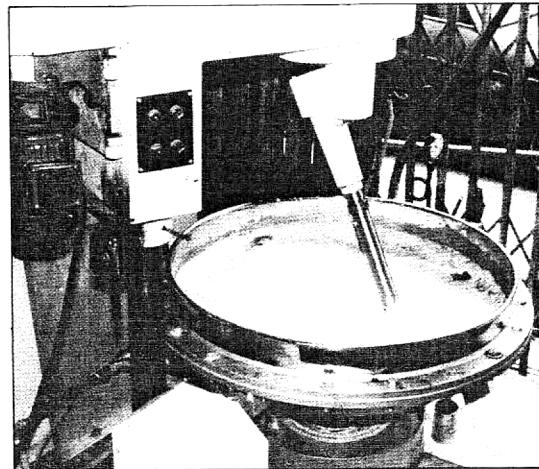




ก เรียนเป็นผลให้เกิดก้าวที่มีชื่อของประเทศไทย ซึ่งนิยมเรียกว่าเป็นผลลัพธ์สด ในปัจจุบันมีพัฒนาการที่นิยมปฏิบัติมากที่เพียง 2 พันครั้ง คือ พัฒนาห้องทดลองและพัฒนาชีวะนี้ นอกจาก การบริโภคสดแล้วได้มีการนำทุเรียนหมอน กองห้ามมาหั่นเป็นแผ่นแล้วหยอดรับประทาน เช่นเดียวกับมันฝรั่ง และทุเรียนที่ได้ ขึ้นมาทำทุเรียนน้ำ สำหรับการกวนทุเรียน ในสมัยก่อนใช้ทุเรียนป่าซึ่งไม่นิยมรับประทานสดและมีราคากูมากกว่าเนื้อสัตว์ เช่น เพื่อขายทั่วไป แต่ในปัจจุบันมีแนวโน้มว่าทุเรียนป่าจะเริ่มหายากขึ้น เพราะมีการเลี้ยงอย่างทุเรียนป่าด้วยทุเรียนพันธุ์ถิ่นที่ห้ามอน กองและชนนี้ ดังนั้น การกวนทุเรียนจาก ทุเรียนพันธุ์หมอน กองและชนนี้จึงมีมากขึ้น เนื่องจากมีราคาถูกลง

การกวนทุเรียน ในระดับอุตสาหกรรม



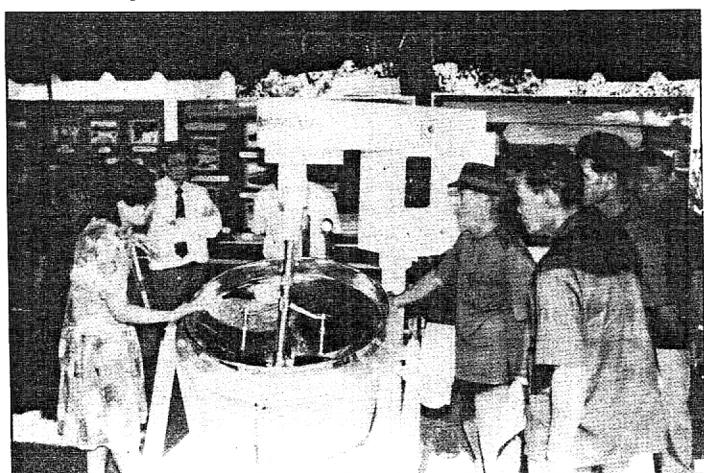
รูปแสดงการกวนทุเรียน
ด้วยเครื่องกวนทุเรียน

12 กิโลกรัม ใช้เวลาในการกวนทุเรียนแต่ละ กระยะประมาณ 2-3 ชั่วโมง

ปัจจุบันการกวนทุเรียนไม่จำเป็นต้องรีบ กวนในช่วงฤดูที่ทุเรียนออกมากตามฤดูกาลไป เพราะมีเครื่องมือสำหรับกวนทุเรียนจากทุเรียนแข็งได้



รูปแสดงการกวนทุเรียนแบบชาวบ้าน



รูปแสดงลักษณะเครื่องกวนทุเรียน

การกวนทุเรียนในระดับอุตสาหกรรมใน ครอบครัวมีนานาด้านแล้ว โดยมีการกวนมาก ที่จังหวัดจันทบุรี ชุมพร นครศรีธรรมราช ยะลา และอุดรธานี การกวนส่วนใหญ่ใช้ พืชเป็นเชื้อเพลิง และกวนได้ครั้งละ 5-7 กิโลกรัมทุเรียนกวน จากเนื้อทุเรียนสด 10-

ดังนั้น ในช่วงที่ทุเรียนถูกจึงสามารถเก็บ เนื้อทุเรียนแข็งไว้เพื่อกวนเมื่อถึงเวลาที่ ต้องการใช้ ทำให้ได้ทุเรียนกวนที่ใหม่มอย เสมอตลอดทั้งปี

เครื่องกวนทุเรียนดังกล่าวสามารถบรรบายน์ การกวนทุเรียนในระดับอุตสาหกรรมนี้ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วท.) เป็นผู้ติดตั้งขึ้น โดยในช่วงที่ทุเรียนมีราคากูควรแก้เนื้อทุเรียนเพื่อเก็บ

ให้สูงไว้ที่อุณหภูมิ 120 °เซลเซียส สูงสุด ที่เพียงพอ กับการกวนขนาดต่าง ๆ นอกจากนี้ ได้ออกแบบเป็นพายของกระดาษเพื่อการ กวนทุเรียนที่มีความหนาแน่นมากโดยเฉพาะ กระดาษที่มีความจุประมาณ 100 ลิตร จึงสามารถ ทำการกวนทุเรียนโดยใช้เนื้อทุเรียนสดตั้งแต่ 50-70 กิโลกรัม สำหรับการกวนทุเรียนแข็งแล้ว

แม้กระทั่งไว้โดยเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 °

เซลเซียส แล้วก่อนนำไปเผาทุเรียนแข็ง

นี้มีกระบวนการด้วยเครื่องกวนทุเรียน

การเก็บทุเรียนแข็งเพื่อการแปรรูปทุเรียน ออกก่อน แล้วบรรจุเนื้อทุเรียนในถุงพลาสติกใส่ภาชนะไปแข็งเป็นก้อน ๆ วท. ใช้ ถุงหุ้มกันน้ำไปแข็งเป็นก้อน ก้อน ๆ ต่อ กัน 11 นิวว์ 11 นิวว์ 3 ซ.ม. ซึ่งจะได้น้ำหนัก เนื้อทุเรียนหนัก 2 กิโลกรัมต่อต่อ ก้อน เมื่อเนื้อทุเรียนแข็งตัวจึงสามารถแยกเดือนนำไป ได้กล่องกระดาษถูกพูดเป็น : double wall ขนาด กว้าง x ยาว x สูง เท่ากัน 38 x 48 x 26 ซ.ม. จากนั้นนำไปแข็งห้องแข็งไว้ การ จัดการกับการแปรรูปทุเรียนเพื่อแข็งแข็งนี้ ให้อิทธิพลต่อ น้ำหนักและปริมาตรของเนื้อทุเรียนที่นำไปแข็งแข็งควรน้อยที่สุด เพื่อประ ภัยคงทนในการเก็บเนื้อทุเรียนแข็ง การ เก็บเนื้อทุเรียนทั้งเม็ดแข็งแข็งเป็นการจัด การที่เสียเงินในการแข็งแข็งมากกว่าการแข็งแข็งเนื้อทุเรียนที่ไม่มีเม็ด

เครื่องกวนทุเรียนนี้ประกอบด้วยกระดาษ เสตเตนเลสที่ใช้กวน ซึ่งตั้งอยู่บนกระดาษอิฐ ใบหนึ่ง โดยมีช่องว่างระหว่างกระดาษหักสอง ใบนี้เพื่อบรรจุน้ำ กระดาษหักสองใบนี้จะประ บกันแน่นและสามารถดูดซึมน้ำได้ กระดาษหักที่ต้องหักก่อนการใช้เครื่องกวน ต้องหัก 25 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว อย่างกุญแจที่ชี้ระ หัวงกระดาษหักสองใบในอุปกรณ์ควบคุมด้วยตัว ตั้งอุณหภูมิซึ่งมีสเกลของอุณหภูมิตั้งแต่ 30- 130 °เซลเซียส แต่ก่อการใช้งานในการกวนส่วน

การดำเนินการแข็งเพื่อสับปานเป็นรืนลึก ลงในกระดาษให้ดีโดยใช้ไม้ปีบประทบ 50% ของน้ำหนักก่อนนำไปเผาทุเรียนแข็ง เพื่อรักษาเนื้อทุเรียนละลายและสุกหัวที่เว้นกัน การ กวนจากเนื้อทุเรียนแข็งเพื่อใช้เวลาประมาณ 4 ชั่วโมง เครื่องกวนใช้มอเตอร์ขนาด 2 แรงม้า สำหรับไฟฟ้า 2 สาย และขนาด 3 แรงม้าสำหรับไฟฟ้า 3 สาย การกวนทุเรียนแข็ง เครื่องนี้จะใช้กาวปืนเชื่อมเพลิงประมาณ 0.4- 0.5 กิโลกรัม กาวต่อเม็ดเนื้อทุเรียนกวน 1 กิโลกรัม สำหรับการบรรจุแบบที่ไม่มีอากาศ หลีกอยู่ภายใน คือให้ใช้ชานบารุงรูปแบบพิ ภัณฑ์เนื้อทุเรียนกวน เมื่อบรรจุแล้วควรห่อ เย็นลงโดยเร็ว

อนึ่ง เครื่องกวนนี้สามารถใช้กวนเหล็ก กันที่อ่อน ๆ เช่น ถัก กวน ไส้เข็มมีหัว กะละแม และพัคน้ำพรมิกมา เป็นต้น

สนใจขอรายละเอียดเพิ่มเติมที่สถาบัน วิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย โทร. ๕๗๙-๕๘๕๙, ๕๗๙-๑๑๒๑-๓๐ ๕๒๐๗, ๕๑๑๐

