



ພາບແຍ້

ວັນພຸດທີ ۰۵ ມິຖຸນາຍນ ພ.ສ. ແລະ ຕະໂ

"ຜລິກຖາເຮືອນກວນໄກຍໄມ່ໃສ່ນໍາຄາລແລະສາຣເຄມີ"

ຫ້ອງສະການປະຊາທິປະໄຕສົກລົງປະກາດ

ผลิตภัณฑ์เรียนกวน — โดยไม่ใส่น้ำตาลและสารเคมี

ศูนย์วิจัยพืชสวนจังหวัดจันทบุรี สถาบันวิจัยพืชสวน ร่วมกับฝ่ายวิเคราะห์อาหารทางจุลชีววิทยา และฝ่ายวิเคราะห์อาหารทางทางเคมี กองวิเคราะห์อาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้ทำการวิจัยปรับปรุงการผลิตทุเรียนกวน โดยการเก็บรักษาทุเรียนกวน กึ่งสำเร็จรูป ที่อุณหภูมิต่ำ จากผลงานวิจัยพบว่า การเก็บทุเรียนกวน กึ่งสำเร็จรูปพันธุ์หมอนทอง และพันธุ์ชานี โดยไม่ต้องใส่น้ำตาลและสารเคมีทุกชนิด ที่อุณหภูมิลบ ๒๐ องศาเซลเซียส สามารถควบคุมรักษาคุณภาพได้ผลดีมากและเมื่อนำมากรอบเป็นทุเรียนกวนสำเร็จรูป ภายหลังจากเก็บไว้นานถึง ๑๒ เดือน ปรากฏว่าคุณภาพด้านรสชาติความแห้งกรอบ กลิ่นและสี ยังคงสภาพที่ดีมาก

นายอ่อม พ เสนาณรงค์ รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์กล่าวว่า วิธีการนี้จะเป็นรูปแบบหนึ่ง ที่เหมาะสมสมในการเก็บรักษา เป็นระยะเวลานาน ที่ยวานาน จะช่วยให้เกษตรกรสามารถควบคุมการจำหน่ายทุเรียนกวนสำเร็จรูปให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดในแต่ละช่วงเวลาได้ และเป็นอีกรูปแบบหนึ่ง ที่เหมาะสมในการส่งออกต่างประเทศ เช่น ประเทศไทย เพื่อการแปรรูป หรือเป็นส่วนผสมของอาหารอย่างอื่น เพื่อให้เหมาะสมกับสนับสนุนในการบริโภคของชาวญี่ปุ่น

ทางกรมวิชาการเกษตรจึงได้ร่วมกับห้องค้าจังหวัดจันทบุรี บริษัทสยามจัสโก จำกัด และบริษัทจัสโก จำกัด (ประเทศไทย) ดำเนินโครงการวิจัยทดสอบตลาดประเทศไทย ที่ญี่ปุ่นกับผลิตภัณฑ์ทุเรียนกวน กึ่งสำเร็จรูป ซึ่งได้มีการลงนามร่วมในความตกลง เรียบร้อยแล้ว โดยนำไปเปรียบ หรือเป็นส่วนผสมของอาหาร อย่างอื่นที่เหมาะสมกับสนับสนุนของชาวญี่ปุ่น จำนวนอย่างน้อย ๕ ชนิด เพื่อทดสอบตลาดญี่ปุ่นในประเทศไทย รวมทั้งตรวจสอบข้อมูลการตลาดนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงทุเรียนกวน กึ่งสำเร็จรูป ให้ดียิ่งขึ้นพร้อมที่จะเป็นสินค้าส่งออกเพิ่มอีกชนิดหนึ่งของประเทศไทย

ผลการทดสอบและปรับปรุงผลิตสินค้าฯ ชนิดคือ

๑ ไอศครีมใช้น้ำผลไม้แทนนม เป็นการทดลองเพื่อตลาดประเทศไทย รัฐอเมริกา และต้องซื้อเทคโนโลยีจากอเมริกา ๒ เครื่องดื่มผสมน้ำทุเรียน ๓ เยลลิสสมทุเรียน ๔ ครีมผสมทุเรียน ๕ ท็อปฟิล์มสมทุเรียน ผลิตภัณฑ์ทั้ง ๕ ชนิด ต้องปรับปรุงคุณภาพ และรสชาติให้ดียิ่งขึ้นอีก และคาดว่าจะสามารถผลิต และทดสอบในแต่ละช่วงเวลาได้ ซึ่งจะต้องใช้ทุเรียน กวน กึ่งสำเร็จรูป พันธุ์หมอนทอง และชนิดจำนวนพันธุ์ละ ๓๐๐ กิโลกรัม