หน้า ๗
เล่ม ๑๑๙ ตอนพิเศษ ๓๙ ง ราชกิจจานุเบกษา ๒ พฤษภาคม ๒๕๔๕

ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เรื่อง มาตรฐานทุเรียนของประเทศไทย
พ.ศ. ๒๕๔๕

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงในมาตรฐานทุเรียนของประเทศไทยให้ครอบคลุมรวมถึงข้อกำหนดเกี่ยวกับเรื่องทุเรียนผลแก่ ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางการค้า และการคุ้มครองผู้บริโภค รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงให้ยกเลิกประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง มาตรฐานทุเรียนของประเทศไทย พ.ศ. ๒๕๔๑ ลงวันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๔๑ และออกประกาศกำหนดมาตรฐานทุเรียนของประเทศไทยขึ้นใหม่ ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๔๕
ชูชีพ หาญสวัสดิ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง มาตรฐานทุเรียนของประเทศไทย พ.ศ. 2545, ราชกิจจานุเบกษา 119, ตอนพิเศษ 39 ง (2 พ.ค. 2545) 7 (ท้ายประกาศ 8 หน้า)

มาตรฐานทุเรียนของประเทศไทย
(THAILAND STANDARD FOR DURIANS)

ข้อ 1 นิยาม (DEFINITION)

มาตรฐานนี้ใช้กับผลไม้ที่มีชื่อทางการค้าว่า "ทุเรียน" (Durian) มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า "*Durio zibethinus* Murr." อยู่ในวงศ์ Bombacaceae สำหรับการบริโภคสดทั้งผล

ข้อ 2 ข้อกำหนดเรื่องคุณภาพ (PROVISIONS CONCERNING QUALITY)

2.1 คุณภาพขั้นต่ำ (Minimum Requirements)

ผลทุเรียนต้องผ่านการเก็บเกี่ยวอย่างถูกต้อง ตามกระบวนการเก็บเกี่ยว และการดูแลภายหลังการเก็บเกี่ยว เพื่อให้ได้คุณภาพที่เหมาะสมกับพันธุ์และแหล่งผลิต ผลทุเรียนต้องแก่ (เป็นไปตามข้อกำหนดเรื่องทุเรียนผลแก่ในภาคผนวก) และสภาพของผลอยู่ในสภาพที่ยอมรับได้เมื่อถึงปลายทาง สีของผล (เปลือกผล) และเนื้อจะแตกต่างกันไปตามสายพันธุ์

ทุกชั้นของมาตรฐานทุเรียนต้องมีคุณภาพดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะมีข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละชั้น และเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนที่ยอมให้มีได้ตามที่ระบุไว้

- เป็นผลทุเรียนสดทั้งผล
- มีลักษณะคุณภาพที่ดี ไม่เน่าเสีย
- สภาพความสมบูรณ์ภายนอก ปลอดจากศัตรูพืชและความเสียหายอันเนื่องจากศัตรูพืชเท่าที่ปฏิบัติได้ มีตำหนิได้เล็กน้อย แต่ไม่มีผลกระทบถึงภายใน
- ปลอดจากความเสียหายอันเนื่องมาจากอุณหภูมิต่ำ
- ปลอดจากกลิ่นผิดปกติ

2.2 การแบ่งชั้นคุณภาพ (Classification)

แบ่งเป็น 3 ชั้นคุณภาพดังนี้

(1) ชั้นพิเศษ (Extra Class)

(2) ชั้นหนึ่ง (Class I)

(3) ชั้นสอง (Class II)

2.2.1 สภาพความสมบูรณ์ภายนอก

(1) ชั้นพิเศษ

ผลทุเรียนชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดีที่สุด ตรงตามพันธุ์ ปลอดจากศัตรูพืช มีตำหนิเล็กน้อยที่ไม่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน และไม่มีผลกระทบถึงสภาพภายใน และมีคุณลักษณะตามข้อกำหนดเฉพาะ

(2) ชั้นหนึ่ง และชั้นสอง

ผลทุเรียนชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดี ตรงตามพันธุ์ ปลอดจากศัตรูพืช มีตำหนิได้เล็กน้อย แต่ไม่มีผลกระทบถึงสภาพภายใน และมีคุณลักษณะตามข้อกำหนดเฉพาะ

2.2.2 สภาพความสมบูรณ์ภายในเมื่อสุก

สภาพความสมบูรณ์ภายในเมื่อสุก ไม่มีอาการผิดปกติมากจนตลาดไม่ยอมรับ มีสีเนื้อ กลิ่น และรสชาติตรงตามพันธุ์

ข้อ 3 ข้อกำหนดเฉพาะ (SPECIFICATION)

ทุเรียนแต่ละพันธุ์ในแต่ละชั้นคุณภาพต้องเป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะตามรายละเอียดในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ข้อกำหนดเฉพาะทางด้านจำนวนพูสมบูรณ์และน้ำหนักของทุเรียนแต่ละพันธุ์ในหนึ่งผลของทั้งสามชั้นคุณภาพ

ชั้นคุณภาพ / พันธุ์	ชั้นพิเศษ (Extra)		ชั้นหนึ่ง (I)		ชั้นสอง (II)	
	จำนวนพูสมบูรณ์[1/] (พู)	น้ำหนักต่อผล[2/] (กิโลกรัม)	จำนวนพูสมบูรณ์ (พู)	น้ำหนักต่อผล (กิโลกรัม)	จำนวนพูสมบูรณ์ (พู)	น้ำหนักต่อผล (กิโลกรัม)
ชะนี	ไม่น้อยกว่า 4	2.2 - 4.0	3	2.0 - 4.0	2 - 3	มากกว่า 1.5 แต่น้อยกว่า 2.0
			มากกว่า 3	2.0-น้อยกว่า 2.2		
				มากกว่า 4.0 - 4.2		
หมอนทอง	ไม่น้อยกว่า 4	2.5 - 5.0	3	2.0 - 5.0	2	1.8 - 5.0
			มากกว่า 3	2.0 - น้อยกว่า 2.5	มากกว่า 2	มากกว่า 1.8 แต่น้อยกว่า 2.0
ก้านยาว	3 - 5	2.0 - 3.5	3 - 5	มากกว่า 1.5 แต่น้อยกว่า 2.0	2 - 3	1.0 - 1.5
				มากกว่า 3.5 - 4.0		
กระดุมทอง	5	มากกว่า 2.0	4 - 5	มากกว่า 1.5 แต่น้อยกว่า 2.0	2 - 3	1.3 - 1.7
			3	มากกว่า 1.7		

[1/] พูสมบูรณ์ คือ ลักษณะภายนอกของพูทุเรียนที่เป็นพูเต็มตลอดความยาวของผล

[2/] น้ำหนักทุเรียนชั่งชั่ง ณ จุดที่ทำการซื้อขาย

ข้อ 4 ข้อกำหนดเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน (ระดับคุณภาพที่รับได้)
(PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES)

4.1 **ชั้นพิเศษ** ยอมให้มีชั้นหนึ่งปะปนได้ไม่เกินร้อยละ 10 ของจำนวนผล

4.2 **ชั้นหนึ่ง** ยอมให้มีชั้นสองปะปนได้ไม่เกินร้อยละ 10 ของจำนวนผล

4.3 **ชั้นสอง** ยอมให้มีผลทุเรียนที่ไม่เข้าชั้นสอง แต่ผ่านข้อกำหนดขั้นต่ำปะปนได้ไม่เกินร้อยละ10 ของจำนวนผล

4.4 ความคลาดเคลื่อนนี้ไม่อนุญาตให้ทุเรียนอ่อนซึ่งต่ำกว่ามาตรฐานปะปนมา

ข้อ 5 ข้อกำหนดเรื่องการจัดเรียง (PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION)

5.1 ความสม่ำเสมอ (Uniformity)

ทุเรียนที่บรรจุในแต่ละภาชนะบรรจุต้องเป็นชั้นและพันธุ์เดียวกัน คุณภาพต้องสม่ำเสมอ

5.2 การบรรจุหีบห่อ (Packaging)

ต้องบรรจุในภาชนะบรรจุที่สามารถเก็บรักษาทุเรียนได้เป็นอย่างดี วัสดุที่ใช้ในการบรรจุต้องสะอาดและมีคุณภาพเพื่อป้องกันความเสียหายอันจะมีผลต่อทุเรียน การปิดฉลากต้องใช้หมึกพิมพ์หรือกาวที่ไร้พิษ

รายละเอียดของบรรจุภัณฑ์ (Description of Containers)

บรรจุภัณฑ์ต้องมีคุณภาพ ถูกอนามัย ถ่ายเทอากาศได้ และมีคุณสมบัติทนทานต่อการปฏิบัติการขนส่ง และรักษาผลทุเรียนได้ บรรจุภัณฑ์ต้องปราศจากกลิ่น และวัตถุแปลกปลอม

ข้อ 6 เครื่องหมายหรือฉลาก (MARKING OR LABELLING)

6.1 เครื่องหมายหรือฉลากที่ผล (Marking or Labelling on the Fruit)

ให้ปิดฉลากเพื่อแจ้งชั้นคุณภาพ ชื่อพันธุ์ และแหล่งผลิตที่ขั้วผล

6.2 บรรจุภัณฑ์สำหรับขายส่ง (Non-retail Containers)

ต้องประกอบด้วยข้อความดังต่อไปนี้ (จะระบุในเอกสารกำกับสินค้าหรือเป็นฉลากติดกับภาชนะบรรจุก็ได้)

6.2.1 ข้อมูลผู้ขายส่ง

ต้องระบุชื่อที่อยู่ของผู้ขายส่ง ผู้บรรจุและหมายเลขรหัสสินค้า

6.2.2 ประเภทของผลิตผล

ให้ปิดชื่อทุเรียน และชื่อพันธุ์ทุเรียน

6.2.3 ข้อมูลแหล่งผลิต

ต้องระบุประเทศไทย และจังหวัดแหล่งผลิตในประเทศ

6.2.4 ข้อมูลเชิงพาณิชย์

(1) ชั้นคุณภาพ

(2) น้ำหนัก

6.2.5 เครื่องหมายการตรวจสอบทางราชการ (ทางเลือก)

ข้อ 7 สุขลักษณะ (HYGIENE)

ผลิตผลในมาตรฐานนี้ ให้ดำเนินการไปตามหลักการทั่วไปของการปฏิบัติที่ถูกต้องทางการเกษตร (Good Agricultural Practice: GAP)

ภาคผนวก : ข้อกำหนดเรื่องทุเรียนผลแก่

ทุเรียนแก่ต้องเป็นผลทุเรียนที่สามารถพัฒนาเป็นทุเรียนสุก ซึ่งมีคุณภาพการรับประทานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค หลังจากเก็บเกี่ยวจากต้นแล้ว ผลทุเรียนแก่ มีลักษณะภายนอกและภายในที่สามารถสังเกตและตรวจสอบได้ ดังนี้

1. ลักษณะภายนอก

1.1 ก้านผล ก้านผลแข็ง สีเข้ม เมื่อสัมผัสจะรู้สึกสากมือ บริเวณปากปลิงบวมโต เห็นรอยต่อชัดเจน เมื่อจับก้านผลแล้วแกว่งผลทุเรียนจะรู้สึกว่าก้านผลแข็งและมีสปริงมากขึ้น

1.2 หนาม ปลายหนามแห้ง สีน้ำตาลเข้ม เปราะ และหักง่าย หนามกางออก ร่องหนามห่าง เมื่อบีบหนามเข้าหากันจะรู้สึกว่ามีสปริง

1.3 รอยแยกระหว่างพู ผลทุเรียนแก่จัดจะสังเกตเห็นรอยแยกบนพูได้ชัดเจน ยกเว้นพันธุ์ก้านยาว

2. ลักษณะภายใน

ลักษณะภายในของผลทุเรียนแก่แต่ละพันธุ์ที่สังเกตและตรวจสอบได้ ต้องเป็นไปตามรายละเอียดในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ลักษณะภายในชั้นต่ำของผลทุเรียนแก่ที่มีความแก่ร้อยละ 75

พันธุ์	ลักษณะภายในผลดิบ	น้ำหนักเนื้อแห้งชั้นต่ำ[1/] (ร้อยละ)	จำนวนวันสุกหลังเก็บเกี่ยวโดยประมาณในสภาพธรรมชาติ
ชะนี	เนื้อสีเหลือง กลิ่นหอมเล็กน้อย มันเล็กน้อย รสหวานน้อยถึงหวานปานกลาง เมล็ดสีน้ำตาลปนครีม	30	4-5
หมอนทอง	เนื้อสีขาวปนเหลืองอ่อน กลิ่นหอมเล็กน้อย มันน้อย และไม่มีน้ำในเนื้อรสหวานน้อยถึงหวานปานกลาง กรอบเล็กน้อย เมล็ดสีครีมปนน้ำตาล	32	6-9
กระดุมทอง	เนื้อสีเหลือง กลิ่นหอมเล็กน้อย มันปานกลาง เมล็ดสีน้ำตาล	27	4-5

[1/] **วิธีการตรวจสอบน้ำหนักเนื้อแห้งของทุเรียน**

1. ตรวจสอบผลทุเรียนดิบ ณ โรงบรรจุหีบห่อที่ผู้ประกอบการแจ้งความจำนงจะส่งออก โดยเลือกผลทุเรียนที่สงสัยว่าจะเป็นทุเรียนอ่อน (ต่ำกว่ามาตรฐาน) มาตรวจสอบ

2. นำผลทุเรียนในข้อ 1 มาผ่าตามขวางบริเวณส่วนกลางผล แล้วตัดเฉพาะเนื้อตามขวางของพูจากทุกพูภายในผลบริเวณที่ตัดขวางให้มีความหนาชิ้นละประมาณ 2.5 เซนติเมตร นำมาหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ ความหนาประมาณ 1 มิลลิเมตร เคล้ารวมกัน

3. สุ่มและชั่งตัวอย่างเนื้อทุเรียนในข้อ 2 ที่เคล้ารวมกันดีแล้วจำนวน 40 กรัม

4. นำตัวอย่างเนื้อทุเรียนในข้อ 3 มาเกลี่ยในภาชนะ (เช่น จานแก้ว จานกระเบื้อง หรือจานพลาสติก) ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 10 เซนติเมตร โดยเกลี่ยให้มีความหนาเสมอกันทั่วภาชนะ แล้วนำมาอบด้วยตู้ไมโครเวฟ ระดับความร้อนต่ำ (low) นาน 10 นาที แล้วนำมาชั่งหาน้ำหนักเนื้อแห้งโดยใช้เครื่องชั่งทศนิยม 1 ตำแหน่ง จากนั้นนำเข้าอบครั้งที่สองที่อุณหภูมิและเวลานานเท่าเดิม แล้วนำมาชั่งน้ำหนักเนื้อแห้งอีกครั้งหนึ่ง ทำเช่นนี้เรื่อยไปจนกระทั่งน้ำหนักเนื้อแห้งที่ชั่งได้ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

5. บันทึกน้ำหนักเนื้อแห้ง (กรัม) แล้วนำมาคำนวณหาร้อยละน้ำหนักเนื้อแห้งดังนี้

$$\text{ร้อยละน้ำหนักเนื้อแห้ง} = \frac{\text{น้ำหนักเนื้อแห้ง (กรัม)}}{\text{น้ำหนักเนื้อก่อนอบ (กรัม)}} \times 100$$

6. เทียบค่าร้อยละน้ำหนักเนื้อแห้งที่คำนวณได้กับเกณฑ์มาตรฐานตามตารางที่ 2 ดังนี้

6.1 พันธุ์ชะนี

ร้อยละน้ำหนักเนื้อแห้ง ขั้นต่ำเท่ากับ 30 ถือว่าระดับความแก่**ผ่าน สามารถส่งออกได้**

6.2 พันธุ์หมอนทอง

ร้อยละน้ำหนักเนื้อแห้ง ขั้นต่ำเท่ากับ 32 ถือว่าระดับความแก่**ผ่าน สามารถส่งออกได้**

6.3 พันธุ์กระดุมทอง

ร้อยละน้ำหนักเนื้อแห้ง ขั้นต่ำเท่ากับ 27 ถือว่าระดับ ความแก่**ผ่าน สามารถส่งออกได้**

7. หากพบทุเรียนอ่อนแม้เพียง 1 ผล ในข้อ 1 ให้ผู้ประกอบการดำเนินการคัดทุเรียนใหม่และรอการตรวจสอบรอบต่อไป