

ເລີ່ມ ເມສ ຕອນພິເສດ ພກ ຈ

หน้า ๓๒  
ราชกิจຈານເບກຍາ

๒๕ ເມພາຍນ ແກສອ

## ປະກາສກຮຽງອຸຕສາຫກຮຽມ

ฉบับທີ ៣៦៣៨ (ພ.ສ. ២៥៥៩)

ອອກຕາມຄວາມໃນພຣະຣາຊບໍ່ຢູ່ຕົມາຕຽນພລິຕັກັນທີ່ອຸຕສາຫກຮຽມ

ພ.ສ. ២៥១១

ເຮືອ ກໍານົດມາຕຽນພລິຕັກັນທີ່ອຸຕສາຫກຮຽມ

ຖ່ວເຮືອກວນ

ອາຫຍໍານາງຕາມຄວາມໃນນາທາ ១៥ ແຫ່ງພຣະຣາຊບໍ່ຢູ່ຕົມາຕຽນພລິຕັກັນທີ່ອຸຕສາຫກຮຽມ  
ພ.ສ. ២៥១១ ຮັ້ນຕີວ່າກາຮກຮຽງອຸຕສາຫກຮຽມອອກປະກາສກໍານົດມາຕຽນພລິຕັກັນທີ່ອຸຕສາຫກຮຽມ  
ຖ່ວເຮືອກວນ ມາຕຽນເລກທີ່ ມອກ. 2318 - 2549 ໄວ້ ດັ່ງນີ້ມາຮັບຮັດຕ່າງໆ  
ກົດເຂົ້າໃຈກວ່າມີການແຈ້ງການ

ປະກາສ ໃ ວັນທີ ២២ ຂັນວາຄມ ພ.ສ. ២៥៥៩

ໂມສີຕ ປັ້ນເປີ່ມຮ້າຍ

ຮັ້ນຕີວ່າກາຮກຮຽງອຸຕສາຫກຮຽມ

# มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

## ทุเรียนกวน

### 1. ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ครอบคลุมทุเรียนกวนที่ทำจากเนื้อทุเรียนทุกพันธุ์ที่สามารถนำมารับประทานได้

### 2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 ทุเรียน หมายถึง พืชที่มีชื่อทางพฤกษศาสตร์ว่า ดูริโอ ซีเบทินัส เมอร์. (*Durio zibethinus* Murr.)
- 2.2 ทุเรียนกวน หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเนื้อทุเรียนสุกที่สุด สะอาด อยู่ในสภาพดีไม่เน่าเสีย อาจเป็นเนื้อทุเรียนพันธุ์เดียว เช่น หมอนทอง ชะนี กระดุม หรือ hairy พันธุ์ผสมกันก็ได้ นำมาราบโดยใช้ความร้อนตามความเหมาะสมอาจเติมน้ำตาลทรายเพื่อให้ได้รสชาติ และความเนียนยวานตามต้องการ

### 3. คุณลักษณะที่ต้องการ

#### 3.1 ลักษณะทั่วไป

ต้องมีลักษณะเหมือนกวนไม่เหลวอาจมีเนื้อทุเรียนชั้นเล็กปนบ้างเล็กน้อย การทดสอบให้ทำ โดยการตรวจพิจ

#### 3.2 สี กลิ่นรส และเนื้อสัมผัส

- 3.2.1 ต้องมีสีตามลักษณะเฉพาะของส่วนประกอบที่ใช้ในภาชนะบรรจุเดียว กันต้องมีสีสม่ำเสมอไม่เข้มหรืออ่อนจนเกินไป
- 3.2.2 ต้องมีกลิ่นรสดตามลักษณะเฉพาะของส่วนประกอบที่ใช้ ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็น รสเปรี้ยว และกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์
- 3.2.3 เนื้อสัมผัส ต้องเนียนนุ่มตามลักษณะเฉพาะของพันธุ์ทุเรียนที่ใช้กวน เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คัดแนนตามข้อ 9.1 และ ต้องได้คัดแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตัวตรวจสอบทุกคนไม่น้อยกว่า 4 คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ 2 คะแนน จากผู้ตัวตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

#### 3.3 สีสันเปลกลolor

ต้องปราศจากสีสันเปลกลolor เช่น เส้นผม เปลือกทุเรียน เศษเชือก เศษไนล่อน ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลของแมลงหบูน นก ขนสัตว์ การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพิจ

#### 3.4 วอเตอร์แอคทิวิตี้ ( $a_w$ )

ไม่เกิน 0.8

การทดสอบให้ใช้เครื่องวัดวอเตอร์แอคทิวิตี้ที่ควบคุมอุณหภูมิได้ที่  $(25 \pm 2)$  องศาเซลเซียส

#### 4. วัตถุเจือปนอาหาร

##### 4.1 สี

ห้ามใช้สีสังเคราะห์ทุกชนิด

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC วิธีที่ 930.38

##### 4.2 วัตถุกันเสีย

ห้ามใช้วัตถุกันเสียทุกชนิด

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC วิธีที่ 983.16

#### 5. สุขลักษณะ

5.1 สุขลักษณะในการทำทุเรียนกวน ให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร มาตรฐานเลขที่ มอก.34

##### 5.2 จุลินทรีย์

5.2.1 โคลิฟอร์ม (Coliform) โดยวิธีเอ็มพีเอ็น (MPN) ต้องน้อยกว่า 3 ตัวอย่าง 1 กรัม  
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม BAM,8th ed., Rev. A

5.2.2 ยีสต์ ต้องไม่เกิน 10 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม  
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม BAM,8th ed., Rev. A

5.2.3 รา ต้องไม่เกิน 10 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม  
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม BAM,8th ed., Rev. A

5.2.4 สถาฟิโลค็อกคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 0.01 กรัม  
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม BAM,8th ed., Rev. A

5.2.5 ชาลโมเนลลา (*Salmonella*) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม  
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม BAM,8th ed., Rev. A

#### 6. การบรรจุ

6.1 ให้บรรจุทุเรียนกวน ในภาชนะบรรจุที่แห้ง สะอาด ปลอดภัย ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ผนึกได้ เรียบร้อย

6.2 นำหนักสูตรอิขของทุเรียนกวนในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

## 7. เครื่องหมายและฉลาก

- 7.1 ที่ภาชนะบรรจุทุกเรียนกวนทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน
- (1) ชื่อผลิตภัณฑ์
  - (2) น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัมหรือกิโลกรัม
  - (3) ส่วนประกอบที่สำคัญแสดงเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ
  - (4) พันธุ์ของพืชที่นำมายังกวน
  - (5) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความ “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”
  - (6) ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
- ในการนี้ที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

## 8. การซักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- 8.1 การซักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสินให้เป็นไปตามภาคผนวก ก.

## 9. การทดสอบ

### 9.1 สี กลิ่นรส และเนื้อสัมผัส

- 9.1.1 ผู้ตรวจสอบ ต้องเป็นผู้ชำนาญในการตรวจสอบทุกเรียนกวนอย่างน้อย 5 คน ทุกคนจะแยกกันตรวจ และให้คะแนนโดยอิสระ
- 9.1.2 หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นตารางที่ 2

**ตารางที่ 2 หลักเกณฑ์การให้คะแนน  
(ข้อ 9.1.2)**

ลักษณะที่ ตรวจสอบ	ระดับการตัดสิน	คะแนนที่ได้
สี	สีสม่ำเสมอตามลักษณะเฉพาะ และเป็นไปตามพันธุ์ของทุเรียนที่นำมาใช้กวน สีสม่ำเสมอตามลักษณะเฉพาะและเป็นไปตามพันธุ์ของทุเรียนที่นำมาใช้กวน อาจมีส่วนที่เป็นสีเข้มและสีอ่อนจากเศษเนื้อทุเรียนได้บ้างเล็กน้อย สีสม่ำเสมอตามลักษณะเฉพาะและเป็นไปตามพันธุ์ของทุเรียนที่นำมาใช้กวน มีส่วนที่เป็นสีเข้มและสีอ่อนจากเศษเนื้อทุเรียนเห็นได้ชัดเจน หรือมีส่วนที่ เป็นสีเข้มจากการใหม้ สีไม่สม่ำเสมอ มีสีเข้มมากหรืออ่อนมาก สีเข้มมากจนคล้ำ หรืออ่อนมากจนผิดปกติของทุเรียนกวน	5 4 3 2 1
กลิ่นรส	กลิ่นรสหอมหวานตามลักษณะเฉพาะของทุเรียนกวน กลิ่นรสตีตามลักษณะเฉพาะของทุเรียนกวน กลิ่นรสตีตามลักษณะเฉพาะของทุเรียนกวน อาจมีกลิ่นใหม้ได้เล็กน้อย กลิ่นอัน หรือกลิ่นใหม้เล็กน้อย หรือกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ กลิ่นหนึ้น กลิ่นเหม็น หรือกลิ่นใหม้ รสเปรี้ยว หรือกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์	5 4 3 2 1
เนื้อสัมผัส	เหนียวแน่นดีตามลักษณะเฉพาะของทุเรียนกวน อาจมีเศษเนื้อทุเรียนที่เป็น <sup>ไม้</sup> เตี้ยงเล็กน้อย เหนียวแน่นอาจมีเศษเนื้อทุเรียนที่เป็นเตี้ยงป่นได้เล็กน้อย เหนียวค่อนข้างนิ่มและมีเศษเนื้อทุเรียนที่เป็นเตี้ยงที่สัมผัสได้ชัดเจน เหนียวค่อนข้างแข็งมีเกล็ดน้ำตาลป่นเล็กน้อย นิ่มเกินไป หรือแข็ง	5 4 3 2 1

## ภาคผนวก ก.

### การซักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- ก.1 รุ่น ในที่นี้ หมายถึง ทุเรียนกวนที่มีส่วนประกอบเดียวกัน ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ในระยะเวลาเดียวกัน หรือที่มีการซื้อขายหรือส่งมอบในระยะเวลาเดียวกัน บรรจุในภาชนะบรรจุชนิดเดียวกัน
- ก.2 การซักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการซักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้ หรืออาจใช้แผนการซักตัวอย่างอื่นที่เทียบเท่ากันทางวิชาการกับแผนที่กำหนดไว้
- ก.2.1 การซักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรสและเนื้อสัมผัส สิ่งแปรปรวน การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก
- ก.2.1.1 ให้ซักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน ตามจำนวนที่กำหนดในตารางที่ 1 นำตัวอย่างทั้งหมดไปตรวจสอบเครื่องหมายและฉลาก แล้วจึงตรวจสอบการบรรจุ ลักษณะทั่วไป สิ่งแปรปรวน สี กลิ่นรส และเนื้อสัมผัส
- ก.2.1.2 จำนวนตัวอย่างที่ไม่เป็นไปตามข้อ 3.1 และข้อ 3.2 ต้องไม่เกินเลขจำนวนที่ยอมรับที่กำหนดในตารางที่ 1 และตัวอย่างทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 3.3 ข้อ 6. และ 7. จึงจะถือว่าทุเรียนกวน รุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

**ตารางที่ 1 แผนการซักตัวอย่างสำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และเนื้อสัมผัส**

(ข้อ ก.2.1)

ขนาดรุ่น หน่วยภาชนะบรรจุ	จำนวนตัวอย่าง หน่วยภาชนะบรรจุ	เลขจำนวนที่ยอมรับ
ไม่เกิน 25	3	0
26 ถึง 150	8	1
151 ถึง 280	13	2
281 ถึง 500	20	3
เกิน 500	32	5

ก.2.2 การซักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และเนื้อสัมผัส

- ก.2.2.1 ให้ใช้ตัวอย่างที่เหลือจากข้อ ก.2.1 แบ่งตัวอย่างมาจากการทดสอบต่อร์แอคทิวิตี้ และวัตถุเจือปนอาหาร นำมาผสมกันให้ได้น้ำหนักร่วมไม่น้อยกว่า 500 กรัม เก็บไว้ในภาชนะที่ป้องกันความชื้นได้ สะอาด แห้ง แล้วปิดให้สนิทในกรณีที่ตัวอย่างมีปริมาณไม่เพียงพอให้ซักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน ให้ได้น้ำหนักร่วมตามที่กำหนด

ก.2.2.2 ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 3.4 และข้อ 4. จึงจะถือว่าทุkreียนกวนรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด  
ก.2.3 การซักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบจุลินทรี

ก.2.3.1 ให้ซักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันจำนวน 2 หน่วยภาคีนະบรรจุ และมีน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า 500 กรัม

ก.2.3.2 ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 5.2 จึงจะถือว่าทุkreียนกวนรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ก.3 เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างทุkreียนกวน ต้องเป็นไปตามข้อ ก.2.2.2 และข้อ ก.2.3.2 ทุกข้อ จึงจะถือว่าทุkreียนกวนรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้

---