

ชื่อเรื่อง	การวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการแปรรูปทุเรียนทอดชนิดเฟรนฟราย
ผู้แต่ง	พรทิพย์ วิสารทานนท์, พัชรี ลิ้มปิยะเจียร และ อกนิษฐ์ พิศาลวัชรินทร์
ที่มา	บทคัดย่อผลการทดลองสิ้นสุดโครงการวิจัยและพัฒนาด้านพืชและเทคโนโลยีการเกษตร ปีงบประมาณ 2549. กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2549. 150 หน้า.
คำสำคัญ	ทุเรียน; ทุเรียนทอด

บทคัดย่อ

การแปรรูปทุเรียนทอดชนิดใหม่เพื่อเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ เป็นการลดการสูญเสียของทุเรียนสดในช่วงผลผลิตล้นตลาด และความเสียหายจากการรอจำหน่าย อีกทั้งทุเรียนทอดกรอบชนิดแผ่นที่มีจำหน่ายในปัจจุบัน มีรสชาติมัน เป็นที่นิยมของผู้บริโภค และมีการส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศ จึงวิจัยเพื่อพัฒนาทุเรียนทอดชนิดใหม่ขึ้น ด้วยการศึกษารูปการทอดทุเรียนชนิดแท่ง (French fried-type) เพื่อประเมินคุณลักษณะของทุเรียนหมอนทองที่มีอายุการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมกับอุณหภูมิการทอด ความชื้นและการดูดซับน้ำมันของผลิตภัณฑ์ในการแปรรูปทุเรียนทอดชนิดเฟรนฟราย จากการศึกษาระยะเวลาเก็บเกี่ยวทุเรียนสามวันก่อนสุกพบว่าปริมาณแป้งโดยเฉลี่ยมากกว่า 34.9% มีปริมาณน้ำตาลต่ำกว่า 1% ส่วนทุเรียนที่มีอายุเก็บเกี่ยวห้าวันก่อนสุกมีปริมาณแป้งโดยเฉลี่ย 20% เมื่อศึกษาการดูดซับน้ำมันของทุเรียนเฟรนฟรายทอดที่อุณหภูมิ 160°C 180°C และ 200°C พบว่าทุเรียนที่ทอดที่อุณหภูมิสูงขึ้น มีการดูดซับน้ำมันลดลง อีกทั้งปริมาณการดูดซับน้ำมันยังขึ้นกับปริมาณความชื้นที่สูญเสียขณะทอด ปริมาณการดูดซับน้ำมันเพิ่มขึ้นเมื่อสูญเสียความชื้นขณะทอดเพิ่มขึ้น การทอดทุเรียนเฟรนฟรายที่อุณหภูมิ 160°C และ 180°C มีความกรอบนุ่ม สี และรสเป็นที่ยอมรับในการทดสอบชิม หากแต่อุณหภูมิ 180°C มีการดูดซับน้ำมันลดลง