

ทุเรียนกวนไร้น้ำตาล



หนุ่มเมืองจันทร์เผชิญวิกฤติผลไม้ราคาตกต่ำ หันหน้าเข้าหาองค์กรวิจัยใช้ “วทน.” พัฒนาทุเรียนกวนไร้น้ำตาลบรรจุในหีบห่อพิเศษยืดอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือน โดยไม่ใส่สารกันเสีย และกะทิทุเรียนชนิดแห้งยกระดับสู่สินค้าของฝากระดับพรีเมียม

ตั้งแต่ปี 2542-2543 ที่ผลไม้ราคาตกลงเรื่อยๆ “สมบัติ บารุงพนิชถาวร” เกษตรกรชาวสวนผลไม้ในจันทบุรี เมืองผลไม้ยอดฮิต ไม่ว่าจะเป็น เงาะ มังคุด ทุเรียน ฯลฯ มองเห็นวิกฤติที่ชาวสวนถึงขั้นต้องทิ้งมังคุดให้เน่าไปกับต้น เพราะถ้าจ้างคนงานเก็บมังคุดมาขาย ราคาต่ำจนไม่คุ้มค่าแรง

“ตอนนั้นหลังบ้านมีสวนมังคุดเล็กๆ อยู่ จึงเริ่มหาทางออกใหม่ โดยแปรรูปเป็นมังคุดกวน ผลตอบรับดีมาก เพราะเป็นสินค้าใหม่ที่ตลาดตอนนั้นยังไม่มีเคยมี ต่อมาก็ขยายไปที่สละกวนและเงาะกวน” สมบัติกล่าว

เมื่อทำได้ดีก็มีคนทำตาม เขาจึงพยายามพัฒนาไปข้างหน้าจนกระทั่งไปศึกษาพบข้อมูลของเทคโนโลยีฟรีซดราย แต่ในตอนนั้นยังมีต้นทุนสูง จึงหันไปหาเครื่องทอดสุญญากาศ กลายเป็นผลไม้ทอดสุญญากาศ ไร้น้ำมัน

ปี 2557 เขาเข้าร่วมโครงการ NAPIA ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์พัฒนานวัตกรรมด้วยโจทย์ที่จะสร้างทุเรียนกวนปราศจากน้ำตาล เพราะทุเรียนกวนทั่วไปจะใส่น้ำตาล 10-30% แล้วแต่สูตรของแต่ละแห่งและใช้เวลา กวนนาน จึงอยากลดเวลา กวนด้วย

อย่างไรก็ตาม ของสดก็ยังไม่เก็บได้ไม่นานพอ โดยเฉพาะเมื่อต้องการขยายช่องทางจำหน่ายเข้าไปในห้างสรรพสินค้า ที่กำหนดอายุการวางจำหน่าย 6 เดือนขึ้นไป เจ้าของแบรนด์ “จ๊อบผลไม้แปรรูป” จึงมองหาทางออกและพบกับสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

บุษกร ประดิษฐนิยกุล นักวิจัยอาวุโส ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย วว. กล่าวว่า จากโจทย์ของผู้ประกอบการ ทีมวิจัยจึงมองที่บรรจุภัณฑ์ โดยคัดเลือกฟิล์มสำหรับบรรจุภัณฑ์ชั้นนอกและชั้นใน ที่สามารถยืดอายุการเก็บรักษา เก็บกลิ่นทุเรียนกวน และคงสี กลิ่น รสชาติไว้ โดยที่ต้นทุนไม่สูงเกินไป



“เราเลือกใช้ฟิล์มต่างๆ ที่มีขายในท้องตลาดมาทดลอง สำหรับบรรจุภัณฑ์ชั้นในที่จะหุ้มตัวทุเรียนกวน และบรรจุภัณฑ์ชั้นนอกสำหรับเป็นซองใส่ใส่ทุเรียนแท่ง และตรวจสอบเป็นระยะ เพื่อดูอายุการเก็บรักษา การคงสภาพผลิตภัณฑ์ภายใน และปัจจัยที่เกี่ยวข้อง จนกระทั่งมีฟิล์มเพียงหนึ่งเดียวที่สามารถตอบโจทย์ได้ทั้งหมด เก็บรักษาได้นานถึง 6 เดือน”

ที่มา : กรุงเทพธุรกิจ 26 ก.ย. 2559