



เกษตรสร้างสรรค์

ทำรับอาหารเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรแปรรูป

ลงขายทุเรียน



โครงการทำรับอาหารสร้างมูลค่าสินค้าเกษตร ปีงบประมาณ 2564
กรมส่งเสริมการเกษตร

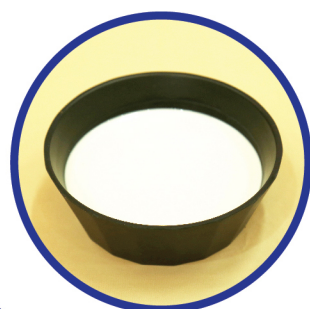
ส่วนผสม

- เนื้อทุเรียนสุก(หมอนทอง) 1,400 กรัม
- นมข้นจืด 300 มิลลิลิตร
- น้ำเชื่อม 400 มิลลิลิตร

ส่วนผสมน้ำเชื่อม

(น้ำตาลต่อน้ำ 1 : 1 แล้วตั้งไฟให้ละลาย)

- เจลาติน 4 แผ่น
(แผ่นละ 2 กรัม) 8 กรัม
- เกลือป่น 10 กรัม



ลังขงทุเรียน



วิธีทำ

- 1 นำเจลาตินไปแช่ในน้ำเย็นเพื่อให้เจลาตินนุ่มลง
- 2 นำเนื้อทุเรียน น้ำเชื่อม เกลือป่น นมข้นจืดใส่ในโถปั่น ปั่นให้ละเอียดจนส่วนผสมเข้ากัน
- 3 นำส่วนผสมที่ปั่นแล้วใส่ในภาชนะ กวนด้วยไฟอ่อนจนส่วนผสมเริ่มงวด โดยจะต้องกวนไปในทิศทางเดียวกัน
- 4 ใส่เจลาตินที่แช่น้ำแล้วลงไป แล้วกวนต่อ 3 - 5 นาที แล้วตักใส่ภาชนะพร้อมเสิร์ฟ

เทคนิคการผลิต

การเติมกรดเบนโซอิก (INS 210)
หรือเกลือเบนโซเอท (INS 211 212)
ปริมาณไม่เกิน 1 กรัม ต่อกิโลกรัม
ในขั้นตอนปั่นผสม
สามารถเก็บผลิตภัณฑ์
ที่อุณหภูมิห้องได้นาน 1 ปี

วิธีการเก็บรักษา

ควรเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
ที่อุณหภูมิ 1 - 5 องศาเซลเซียส
เพื่อชะลอการเสื่อมเสียของอาหาร

● **ต้นทุนการผลิต** ประมาณ 700 บาท



สังขยาทุเรียน



ที่ปรึกษา

นายเข้มแข็ง	ยุติธรรมดำรง	อธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร
นายขจร	เราประเสริฐ	รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร
นางอุบล	มากอง	ผู้อำนวยการกองพัฒนาเกษตรกร

คณะผู้จัดทำ

นางสาวฉัฐสินี	หาญกิตติชัย	ผู้อำนวยการกลุ่มพัฒนาแม่บ้านเกษตรกรและเคหกิจเกษตร
นางขวัญจิตต์	เกตุกัน	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการพิเศษ
นางสาวสุตาภา	ทองสมจิต	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
นายจักรวัน	เอี่ยมประเสริฐ	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
นางสาวลลิตา	ศิริเสาร์	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
นายวิโรจน์	กิจไมตรี	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ
นางสาวกัญญวดี	ช่องพิทักษ์	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร
นายธีรวัชร	ดิษยะไชยพงษ์	ผู้อำนวยการฝ่ายประชาสัมพันธ์ สมาคมเชฟประเทศไทย ผู้เชี่ยวชาญคิดค้นและจัดทำตำรับอาหาร (ผู้พัฒนาตำรับ)
ดร.รพีรดา	เทพประดิษฐ์	อาจารย์คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยทักษิณ ผู้เชี่ยวชาญและรับรองตำรับอาหาร (ผู้รับรองตำรับอาหาร)

ผู้ทรงคุณวุฒิ

ดร.พงศ์พันธุ์	ศรัทธาทิพย์	รองคณบดีฝ่ายวิเทศสัมพันธ์ และกิจการพิเศษ คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี มหาวิทยาลัยขอนแก่น
นายสุวิทย์	ศิระสวัสดิ์	ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของตำรับอาหาร นายกสมาคมเชฟจังหวัดขอนแก่น ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของตำรับอาหาร



สังขยาทุเรียน



กรมส่งเสริมการเกษตร