

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ การสำรวจกระบวนการผลิตเนื้อลำไยอบแห้งในจังหวัด
เชียงใหม่และลำพูน

ผู้เขียน จิตมาพร บัลลังก์แก้ว

ปริญญา วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ ศ. ดร. นิธิยา รัตนานนท์

บทคัดย่อ

การสำรวจกระบวนการผลิตเนื้อลำไยอบแห้ง ทั้งชนิดเนื้อสีทองและสีน้ำตาลดำของ
ผู้ประกอบการรายย่อยในเขตจังหวัดเชียงใหม่และลำพูนในช่วงฤดูการผลิตปีพ.ศ. 2547 จำนวน 24
ราย เป็นผู้ประกอบการผลิตเนื้อลำไยอบแห้งสีทองจำนวน 12 ราย ผู้ประกอบการผลิตเนื้อลำไยอบ
แห้งสีน้ำตาลดำจำนวน 12 ราย พบว่าลักษณะของสถานที่ผลิตมี 2 แบบ คือ เป็นแบบอาคารเปิดโล่ง
และอาคารปิดติดมุ้งลวด เตอบที่ใช้ในกระบวนการผลิตเนื้อลำไยอบแห้งสีทองมี 5 ชนิด คือเตอบ
แก๊ส เตอบลมร้อนแบบหมุน เตอบฟืน เตอบแบบอุโมงค์ และเตอบไอน้ำ เตอบฟืนได้รับความนิยม
นิยมมากที่สุด กระบวนการผลิตเนื้อลำไยอบแห้งสีทองใช้ผลลำไยสดร่วงเฉพาะเกรด AA และ A
การคว้านเมล็ดอาจใช้ตุ้ตู่ หรือปลายซ้อนสแตนเลสที่ลับจนคม ล้างเนื้อลำไยด้วยน้ำสะอาด 2-3
ครั้ง อาจใช้น้ำบ่อ น้ำบาดาล หรือน้ำประปา แล้วแช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ เรียง
เนื้อลำไยคว่ำลงที่ละผล หรือเกลี่ยให้เต็มภาชนะ อุณหภูมิและระยะเวลาที่ใช้ในการอบแห้ง สำหรับ
เตอบฟืนมี 7 แบบ และเตอบแก๊สมี 4 แบบ เนื้อลำไยที่อบแห้งถูกนำมาตัดแต่ง คัดแยกสีให้
สม่ำเสมอขึ้น และคัดคุณภาพตามลักษณะการจึกขาดของผล จำแนกออกเป็น 3 เกรด คือ AA, A
และ B บรรจุในภาชนะเพื่อจำหน่ายหรือเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องหรือในห้องเย็น ส่วนการผลิตเนื้อ
ลำไยอบแห้งสีน้ำตาลดำใช้เตอบแก๊สที่ไม่มีการพลิกกลับผลลำไย หรือผลิตจากเนื้อลำไยอบแห้ง

สีทองที่มีสีคล้ำและไหม้เกรียม หรือผลลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่มีลักษณะผลบวม แตก และเปื้อน น้ำหนัก น้ามาแกะเปลือกเอาเมล็ดออก เนื้อลำไยอบแห้งสีทองสามารถนำมาบริโภคได้ทันที แต่ เนื้อลำไยอบแห้งสีน้ำตาลดำต้องผ่านความร้อนโดยการต้มให้เดือดก่อนนำมาบริโภค ผลการสำรวจ ยังพบว่า ในกระบวนการผลิตมีการปฏิบัติที่ไม่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต ตั้งแต่อาคารสถานที่ที่ใช้ประกอบการ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล และบุคลากร ดังนั้น จึงจำเป็นต้องมีการให้ความรู้เกี่ยวกับระบบการผลิตที่ ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เนื้อลำไยอบแห้งที่ได้ที่มีคุณภาพดี และสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Independent Study Title Survey of the Drying Longan Flesh in Chiang Mai and Lamphun Provinces

Author Miss Jitimaporn Bullungkaew

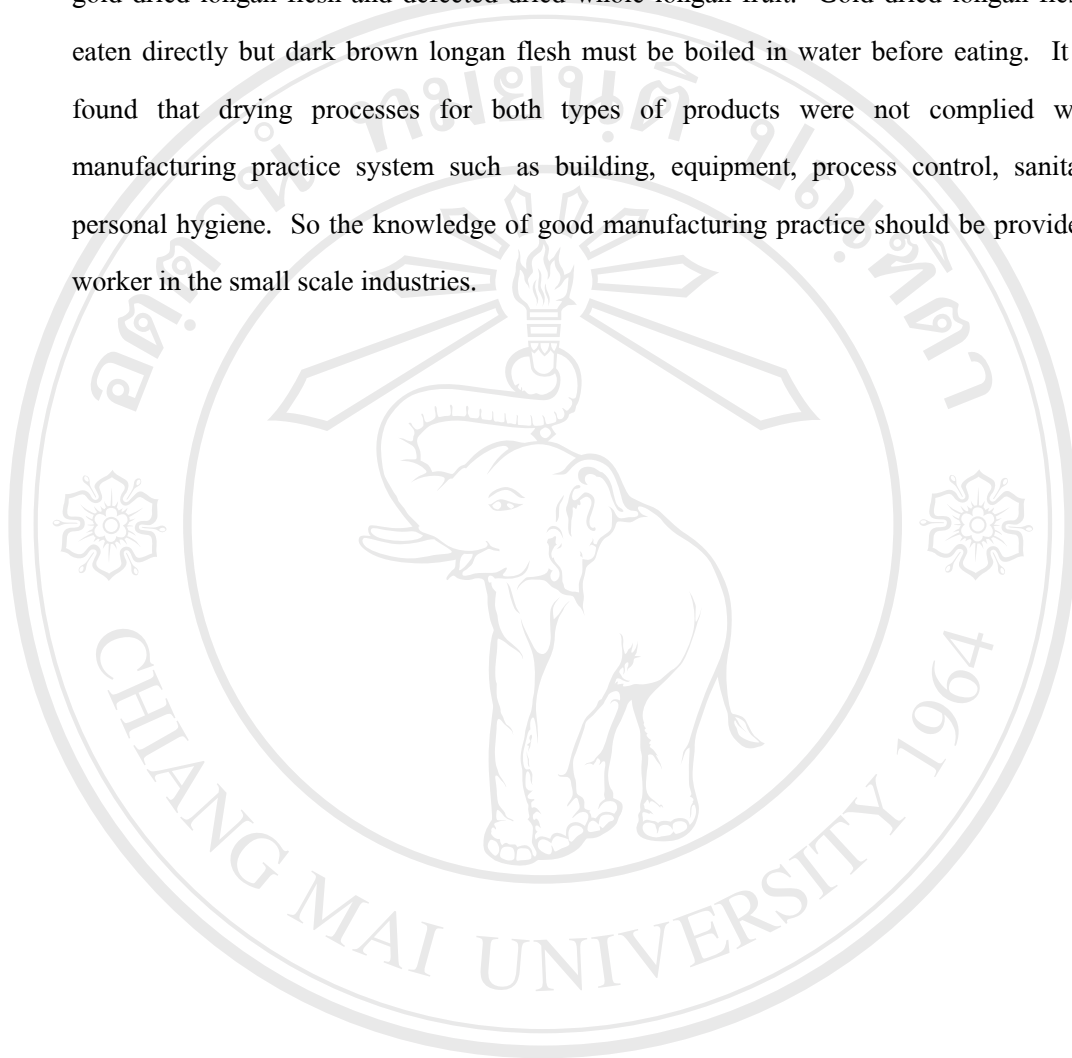
Degree Master of Science
(Food Science and Technology)

Independent Study Advisor Prof. Dr. Nithiya Rattanapanone

ABSTRACT

Drying processes of longan flesh from 24 commercial plants in Chiang Mai and Lamphun provinces were surveyed in the season of the year 2004. There were 12 plants to process golden dried longan flesh and 12 plants to process dark brown dried longan flesh. There were two types of buildings, opened and closed buildings, and 5 types of driers such as tray drier, rotated shelf-drier, kiln drier, tunnel drier and steam drier. The most popular was kiln drier. In the process, fresh longan fruit, AA and A grades were rinsed with water, deseeded with a pitter. The flesh was rinsed, dipped in a potassium metabisulfite solution, drained and individual fruit were placed orderly or spreaded on the screen. There were 7 and 4 patterns of drying temperatures and drying times for kiln drier and tray drier, respectively. The dried longan flesh was cooled, sorting and trimming to eliminate defects, and classified into 3 grades AA, A, and B according to the size, uniformity and color. Then, it was packed in plastic bags before storage at room temperature or in cold room. Drying process for dark brown dried longan flesh was used hot air drier without turn up side down the fruit. The dark brown dried longan flesh may be obtained from the dark

gold dried longan flesh and defected dried whole longan fruit. Gold dried longan flesh can be eaten directly but dark brown longan flesh must be boiled in water before eating. It was also found that drying processes for both types of products were not complied with good manufacturing practice system such as building, equipment, process control, sanitation and personal hygiene. So the knowledge of good manufacturing practice should be provided for the worker in the small scale industries.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved