



การโยงผลทุเรียน

วิธีการโยงผลทุเรียนที่ถูกต้องสามารถลดการร่วงของผล และกิ่งหักหรือกิ่งฉีกเนื่องจากลมแรงได้ การโยงผลทุเรียนต้องผูกเชือกโยงกับกิ่งทุเรียนให้เลยตำแหน่งเชื่อมต่อระหว่างขั้วผลกับกิ่งไปทางด้านปลายยอดของกิ่ง โดยพยายามสอดติ่งเชือกโยงเหนือกิ่งทำมุมกว้างในแนวขนานกับกิ่งนั้น แล้วดึงปลายเชือกผูกรั้งกับต้นให้ตึงพอประมาณ สังเกตได้จากกิ่งนั้นยกระดักสูงขึ้นเล็กน้อย และสามารถเคลื่อนไหวได้ค่อนข้างเป็นอิสระ เชือกโยงกิ่งหรือผลทุเรียนต้องเป็นวัสดุที่ทนทานต่อแรงดึงค่อนข้างสูง ควรใช้เชือกโยงหลายสีในกรณีที่มีผลทุเรียนหลายรุ่นในต้นเดียวกัน โดยแบ่งสีโยงแต่ละรุ่น เมื่อผลทุเรียนอายุประมาณ 5-6 สัปดาห์หลังดอกบาน และทำการตรวจความถูกต้องของรุ่นของผลเพื่อแยกรุ่นให้ถูกต้องยิ่งขึ้น เมื่อทุเรียนขึ้นพุ่มอายุประมาณ 8-9 สัปดาห์หลังดอกบาน จะสามารถช่วยทำให้การเก็บเกี่ยวถูกต้อง สะดวก ไม่ต้องใช้ความชำนาญสูง

การตรวจสอบการสุกแก่ของทุเรียน

หลังจากที่ได้ดำเนินการผลิตทุเรียนจนได้ทุเรียนที่มีคุณภาพแล้ว ขั้นตอนที่สำคัญอีกขั้นตอนหนึ่ง คือ การเก็บเกี่ยว ทั้งนี้เกษตรกรต้องเก็บเกี่ยวเฉพาะผลทุเรียนที่แก่จัดซึ่งสามารถพัฒนาเป็นทุเรียนสุกหลังจากเก็บเกี่ยวจากต้นแล้ว และมีคุณภาพการรับประทานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคได้ การตรวจสอบความแก่ของผลทุเรียน สามารถทำได้ 2 วิธี คือ

1. การตรวจสอบทางจิตวิสัย (Subjective) เป็นวิธีการตรวจสอบคุณภาพด้วยตา หรือ มือสัมผัส หรือการชิม โดยใช้การสังเกต และพิจารณาการเปลี่ยนแปลงของส่วนประกอบภายนอกและลักษณะภายในผลทุเรียนร่วมกัน ซึ่งทุเรียนผลแก่จะมีลักษณะที่สามารถสังเกตได้ ดังนี้

- ❖ ก้านผล แข็ง สีเข้ม สากมือ ปากปลิงบวมโตเห็นรอยต่อชัดเจน
- ❖ หนาม ปลายหนามแห้ง สีน้ำตาลเข้ม เปราะและหักง่าย หนามกางออก ร่องหนามห่าง เมื่อบีบหนามเข้าหากันจะรู้สึกว่ามีสปริง
- ❖ รอยแตกระหว่างพู ผลทุเรียนแก่จัดจะสังเกตเห็นรอยแยกบนพูได้ชัดเจน
- ❖ เคาะผล เมื่อเคาะผลทุเรียนแก่ จะได้ยินเสียงโปรงกว่าเคาะผลทุเรียนอ่อน เนื่องจากผลทุเรียนแก่จะมีช่องว่างระหว่างเปลือกกับเนื้อ

- ❖ สีเนื้อ/เมล็ดและกลิ่น พันธุ์กระดุมทองผลดิบ จะมีเนื้อสีเหลือง กลิ่นหอมเล็กน้อย เมล็ดสีน้ำตาล พันธุ์ชะนีผลดิบ จะมีเนื้อสีเหลือง กลิ่นหอมเล็กน้อย มันเล็กน้อย เมล็ดสีน้ำตาลปนครีม ในขณะที่ทุเรียนพันธุ์หมอนทองผลดิบ จะมีเนื้อสีขาวปนเหลืองอ่อน กลิ่นหอมเล็กน้อย มันน้อย รสหวานน้อย เมล็ดสีครีมปนน้ำตาล

การตรวจสอบโดยใช้ลักษณะทางจิตวิสัยนี้ มีความผิดพลาดเกิดขึ้นได้ง่าย เนื่องจากต้องอาศัยทักษะ ความชำนาญ และประสบการณ์เฉพาะด้าน จึงจะสามารถตรวจสอบได้แม่นยำ และเนื่องจากการตัดสินใจ ต้องใช้การสังเกตและพิจารณาประกอบกัน ดังนั้นเมื่อต้องตรวจสอบผลทุเรียนเป็นปริมาณมาก อาจทำให้ผลการตรวจสอบผิดพลาดได้

2. การตรวจสอบทางวัตถุวิสัย (Objective) เป็นการวัดคุณภาพโดยอาศัยเกณฑ์ที่วัดออกมาเป็นตัวเลขได้ โดยใช้เครื่องมือเข้าช่วย เป็นวิธีการตรวจสอบที่มีข้อมูลถูกต้อง มีเหตุผล สามารถตรวจสอบ และสอบทานได้ตลอดเวลา เป็นวิธีที่มีความเที่ยงตรงมากขึ้น และมีข้อผิดพลาดน้อย ลักษณะหรือองค์ประกอบของทุเรียนที่สามารถนำมาใช้เป็นวิธีตรวจสอบความแก่ทางวัตถุวิสัย ได้แก่

- ❖ อายุผลทุเรียน โดยนับจากจำนวนวันหลังดอกบาน ทั้งนี้อายุผลมีความสัมพันธ์ในทางบวกกับความบริบูรณ์ทางสรีรวิทยา (Physiological maturity) คือ ความบริบูรณ์ทางสรีรวิทยาจะมากขึ้นตามอายุของผลที่มากขึ้นทั้งนี้จุดเริ่มต้นที่ผู้บริโภคมารับในคุณภาพของทุเรียนนั้น ทุเรียนต้องมีความบริบูรณ์ทางสรีรวิทยาอย่างน้อย 75% สำหรับต่างประเทศ และมากกว่าหรือเท่ากับ 85% สำหรับตลาดภายในประเทศ หรือตลาดที่สามารถขนส่งได้ภายใน 1-2 วัน อายุผลที่เก็บเกี่ยวจะแตกต่างกันเล็กน้อยในแต่ละปี หรือในแต่ละท้องถิ่น ขึ้นอยู่กับภูมิอากาศ ถ้าอุณหภูมิเฉลี่ยค่อนข้างสูงทุเรียนจะแก่เร็วกว่าปีที่มีอุณหภูมิเฉลี่ยต่ำกว่า เป็นต้น
- ❖ เสียงเคาะผลทุเรียน ผลทุเรียนที่เริ่มแก่จะเกิดช่องว่างระหว่างเปลือกกับเนื้อของผล ทำให้เกิดเสียงที่แตกต่างกันเมื่อทำการเคาะ เมื่อนำมาสัมพันธ์กับเทคนิคการตรวจสอบความแก่ของผลไม้ด้วยความถี่ธรรมชาติ สามารถใช้ในการคัดแยกความแก่ของผลทุเรียน
- ❖ น้ำหนักแห้งของเนื้อทุเรียน เมื่อนำการเปลี่ยนแปลงลักษณะภายในของทุเรียนผลดิบพันธุ์ต่าง ๆ เช่น ความหวาน ความมัน ความกรอบ ความเหนียว เส้นใย และกลิ่นของเนื้อดิบ เป็นต้น

การเก็บเกี่ยวผลผลิตทุเรียน

การตัดผลทุเรียน ควรตัดเหนือปลิงของก้านผลด้วยมีดคมและสะอาดและส่งผลทุเรียนลงมาจากต้น เพื่อให้คนที่รอรับอยู่ด้านล่าง ระวังอย่าให้ผลตกกระทบพื้น วิธีที่นิยมใช้ในการเก็บเกี่ยวคือการใช้เชือกโรย หรือใช้กระสอบป่านตัวรับผล ห้ามวางผลทุเรียนลงบนพื้นดินในสวนโดยตรง เพื่อเป็นการป้องกันเชื้อราที่เป็นสาเหตุของโรคผลเน่าติดไปกับผลทุเรียนและควรทำความสะอาด คัดคุณภาพ คัดขนาดก่อนจำหน่าย

วิธีเก็บเกี่ยว

1. สังเกตก้านผล ก้านผลจะแข็งและมีสีเขียวเข้มขึ้น เมื่อลูบจะรู้สึกสากมือ เมื่อจับก้านผลแล้วแกว่งผลทุเรียน จะรู้สึกว่าก้านผลทุเรียนยืดหยุ่นมากขึ้น ก้านผลบริเวณปากปลิงจะบวมโตเห็นรอยต่อชัดเจน
2. สังเกตหนาม ปลายหนามแห้งมีสีน้ำตาลเข้ม เปราะและหักง่าย ดังนั้นเมื่อมองจากด้านบนของผล จะเห็นหนามเป็นสีเขียว หนามมีลักษณะกว้างออก ร่องหนามห่าง เวลาบีบปลายหนามเข้าหากันจะรู้สึกว่ายืดหยุ่น
3. สังเกตรอยแยกระหว่างพู ผลทุเรียนที่แก่จัดจะสังเกตเห็นรอยแยกบนพูได้อย่างชัดเจน ยกเว้นบางพันธุ์ที่ปรากฏไม่เด่นชัด เช่น พันธุ์ก้านยาว
4. การชิมปลิง ผลทุเรียนที่แก่จัด เมื่อตัดขั้วผลหรือปลิงออกจะพบน้ำใสซึ่งไม่ข้นเหนียวเหมือนในทุเรียนอ่อนและเมื่อใช้ลิ้นแตะชิมดูจะมีรสหวาน
5. การเคาะเปลือกหรือกรีดหนาม เมื่อเคาะเปลือกผลทุเรียนที่แก่จัดจะมีเสียงดังหลวม ๆ เนื่องจากมีช่องว่างระหว่างเปลือกและเนื้อภายในผล เสียงหนักหรือเบาแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับพันธุ์และอายุของต้นทุเรียน
6. การปล่อยให้ทุเรียนร่วง ปกติดอกทุเรียนแต่ละรุ่นในแต่ละต้นจะบานไม่พร้อมกันและมีช่วงต่างกันไม่เกิน 10 วัน ดังนั้นเมื่อมีผลทุเรียนในต้นเริ่มแก่ สุก และร่วงก็เป็นสัญญาณเตือนว่าผลทุเรียนที่เหลือในรุ่นนั้นแก่แล้วสามารถเก็บเกี่ยวได้
7. การนับอายุ โดยนับอายุผลเป็นจำนวนวันหลังดอกบาน เช่น
 - พันธุ์ชะนี ใช้เวลา 100-105 วัน
 - พันธุ์กระดุม ใช้เวลา 90 ถึง 100 วัน
 - พันธุ์ก้านยาว ใช้เวลา 120 ถึง 135 วัน
 - พันธุ์หมอนทอง ใช้เวลา 140 ถึง 150 วัน เป็นต้น

การนับวันหรืออายุของผลจะแตกต่างกันเล็กน้อยในแต่ละปีและในแต่ละท้องถิ่น ขึ้นอยู่กับสภาพภูมิอากาศ เช่น ถ้าปีใดมีอุณหภูมิเฉลี่ยค่อนข้างสูง ผลทุเรียนจะแก่เร็วกว่าปีที่มีอุณหภูมิเฉลี่ยต่ำกว่า

การจัดการผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว

คัดแยกผลที่มีตำหนิแยกไว้ต่างหาก ขนย้าย วางเรียง ให้เป็นระเบียบบนพื้นที่สะอาดเพื่อรอการขนส่งไปยังโรงคัดบรรจุ การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวที่โรงคัดบรรจุ

1. คัดเลือกผลผลิตที่ด้อยคุณภาพด้วยสายตา เช่น ทุเรียนอ่อน มีตำหนิ โรคและแมลง เป็นต้นแยกไว้ต่างหาก
2. คัดขนาดและคัดคุณภาพ ตามมาตรฐานคุณภาพของทุเรียน
3. ทำความสะอาดผลทุเรียนที่คัดคุณภาพแล้ว โดยใช้แรงลมเป่า เพื่อกำจัดเศษวัสดุและแมลงบางชนิดออกจากผิวผล จากนั้นจุ่มผลทุเรียนในสารละลายของสารเคมีเบนโนมีล+กรดฟอสฟอรัส เพื่อป้องกันโรคผลเน่า
4. จุ่มผลทุเรียนในสารละลายเอทธิฟอน 1,000-2,000 พีพีเอ็ม หรือจุ่มเฉพาะส่วนก้านผลในสารละลายเอทธิฟอน 10,000 พีพีเอ็ม ในกรณีที่ต้องขนส่งทุเรียนทางอากาศ ซึ่งใช้เวลาประมาณ 2-3 วันก่อนถึงผู้บริโภค เพื่อให้ผลทุเรียนสุกเสมอกัน
5. ผึ่งผลให้แห้งบนแท่นรองรับสินค้า เมื่อผลทุเรียนแห้งแล้วจึงติดป้ายซื้อสินค้าที่ขั้วผลทุเรียน แล้วจึงบรรจุลงกล่องกระดาษลูกฟูก ขนาดบรรจุ 10 กิโลกรัมต่อกล่อง แล้วขนย้ายด้วยรถพ่วงสินค้าห้องเย็นไปยังท่าเรือหรือท่าอากาศยาน เพื่อจำหน่ายในตลาดต่างประเทศหรือเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85-90 % เพื่อรอการขนส่ง ไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศต่อไป

การเก็บรักษาผลผลิตทุเรียน

1. อุณหภูมิและความชื้น

อุณหภูมิและความชื้นเป็นปัจจัยสำคัญในการยืดอายุการเก็บรักษาทุเรียนให้นานขึ้น ในสภาพอุณหภูมิห้องปกติ (28–30 องศาเซลเซียส) ผลทุเรียนแก่จะสุกภายใน 4–7 วัน หลังจากนั้นผลจะเหลืองและแตกเนื่อเนิมลงและมีความแฉะมากขึ้นจนรับประทานไม่ได้ การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำที่เหมาะสม (14-15 องศาเซลเซียส) ช่วยชะลอการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและทำให้เก็บรักษาทุเรียนได้นาน 10-16 วัน การเก็บรักษาทุเรียนดิบที่อุณหภูมิต่ำเกินไป ผลทุเรียนอาจแสดงอาการสะท้านหนาว (Chilling injury, CI) ได้ อาการที่พบคือทุเรียนไม่สุก เปลือกเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล เมื่อนำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องทุเรียนจะแสดงอาการรุนแรงขึ้นคือ เปลือกปริ หนาม ก้านและปลิงเหี่ยว ผิวเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลคล้ำและเน่าเสียง่าย ความรุนแรงของอาการขึ้นกับอายุการเก็บเกี่ยว ความสุก อุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสม

ความชื้นของอากาศมีผลต่อการสูญเสียน้ำของผลไม้ โดยอัตราการสูญเสียน้ำของผลไม้จะสูงเมื่อเก็บรักษาในสภาพที่มีความชื้นสัมพัทธ์ต่ำ ทุเรียนที่เก็บในอุณหภูมิต่ำที่มีความชื้นสัมพัทธ์ ประมาณ 75-85% พบว่าเนื้อส่วนที่ติดขั้วเมล็ดมีการเปลี่ยนแปลงเป็นจุดสีน้ำตาลภายใน 1-2 สัปดาห์ อาการจะรุนแรงมากขึ้น

เมื่อเก็บรักษาไว้นานขึ้น และยังมีผลกระทบทำให้ทุเรียนสุกไม่สม่ำเสมอ ดังนั้นจึงควรเก็บรักษาทุเรียนในสภาพที่มีความชื้นสูงประมาณ 90% แต่ก็มักพบว่าสิ่งที่เป็นปัญหาตามมาคือการเน่าเสียของผลทุเรียน

2. การใช้สารเคลือบผิว

คุณสมบัติที่สำคัญของสารเคลือบผิว คือ ช่วยลดการสูญเสียน้ำจากผลิตภัณฑ์ ลดอัตราการหายใจชะลอการสุกของผลไม้โดยลดการแลกเปลี่ยนก๊าซออกซิเจนระหว่างบรรยากาศกับตัวผลผลิต และลดการผ่านเข้าออกของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์สู่ภายนอก ซึ่งการลดระดับออกซิเจนและการเพิ่มคาร์บอนไดออกไซด์ภายในผลทำให้ผลผลิตมีอัตราการหายใจต่ำลง ส่งผลให้การสร้างและการทำงานของ เอทิลีนเกิดขึ้นได้น้อย เนื่องจากคาร์บอนไดออกไซด์จะขัดขวางการทำงานของเอทิลีนจึงสามารถชะลอการสุกได้อีกด้วย

การเคลือบผิวทุเรียนพันธุ์ชะนีด้วย Sta-Fresh # 7055 ความเข้มข้น 20 % หรือ Tandam ความเข้มข้น 8 % ที่ผสมหรือไม่ผสม GA3 ความเข้มข้น 100 ppm. จะช่วยรักษาคุณภาพทุเรียนได้นานขึ้น 2-6 วัน เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง โดยทุเรียนมีคุณภาพการรับประทานที่ดี แต่การใช้สารเคลือบผิวความเข้มข้นสูงเกินไปอาจมีผลเสียทำให้ทุเรียนสุกไม่สม่ำเสมอหรืออาจไม่สุกได้

3. การเก็บรักษาในสภาพควบคุมบรรยากาศ (Controlled atmosphere storage, CA)

ในสภาพบรรยากาศที่มีออกซิเจนต่ำ(2-5%) และ/หรือมีคาร์บอนไดออกไซด์สูง (3-10%) จะช่วยชะลอการเปลี่ยนแปลงทางเคมีภายในผลไม้ เช่นเดียวกับการใช้สารเคลือบผิว แต่การเก็บในสภาพที่มีการควบคุมสัดส่วนของก๊าซที่แน่นอนและคงที่ช่วยควบคุมการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลผลิตได้ดีขึ้น ในการทดลองเก็บรักษาทุเรียนพันธุ์หมอนทองในสภาพบรรยากาศที่มีออกซิเจนผสมกับไนโตรเจนให้มีออกซิเจนความเข้มข้น 3-10% เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15°C ความชื้นสัมพัทธ์ประมาณ 90-95% นั้น พบว่าสภาพบรรยากาศที่มีออกซิเจนความเข้มข้น 3-5% ทำให้ทุเรียนสุกไม่สม่ำเสมอ ส่วนสภาพบรรยากาศที่มีออกซิเจนความเข้มข้น 7-10% นั้นพบว่าสามารถบ่มทุเรียนให้สุกได้ภายหลังการเก็บรักษา โดยไม่มีอาการผิดปกติแม้จะเก็บรักษานาน 4 สัปดาห์ แต่ปัญหาสำคัญที่พบคือการเน่าเสียทั้งที่เกิดจากเชื้อที่แฝงมากับผลทุเรียนและจากการเน่าเสียสู่ผลทางขั้วและก้านผล ดังนั้นการจะเก็บทุเรียนสดทั้งผลให้ได้นาน 3-4 สัปดาห์ เพื่อการส่งออกทางเรือไปยังประเทศที่นอกเหนือจากตลาดหลักในปัจจุบันนั้นจะต้องมีวิธีควบคุมโรคระหว่างการเก็บรักษาด้วย

4. การลดอุณหภูมิ (precooling)

การลดอุณหภูมิของผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว เป็นการทำให้อุณหภูมิของผลผลิตลดลงหรือเย็นลงจนถึงอุณหภูมิขนส่งและ/หรือเก็บรักษา ก่อนที่จะทำการขนส่งหรือเก็บรักษาที่อุณหภูมิที่ต้องการ การลดอุณหภูมิของผลผลิตจะช่วยระบายความร้อนและลดอัตราการหายใจของผลผลิตให้ต่ำลง เพราะผลผลิตส่วนใหญ่จะมีอัตราการหายใจสูงขึ้น 2-3 เท่า ทุก ๆ 10 องศาเซลเซียส ที่สูงขึ้นจากอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษา การลดอุณหภูมิของผลผลิตจึงช่วยชะลอการเปลี่ยนแปลงทางสรีระและการเสื่อมคุณภาพของผลผลิต นอกจากนี้ยังช่วยลดการสูญเสียน้ำ การผลิตเอทิลีนและการแพร่กระจายของโรคด้วย

การลดอุณหภูมิควรปฏิบัติตั้งแต่การเก็บเกี่ยว คือ เก็บเกี่ยวผลิตผลในช่วงของวันที่มีอากาศเย็น เมื่อเก็บเกี่ยวแล้วควรรวบรวมในที่ร่ม ที่มีการระบายอากาศดี เพื่อลดการสะสมของความร้อนซึ่งจะเร่งการสุกหรือเสื่อมคุณภาพเร็วขึ้น ผลิตผลที่ผ่านขั้นตอนการเตรียมหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุหีบห่อแล้วควรรีบลดอุณหภูมิก่อนการเก็บรักษาหรือการขนส่งในตู้สินค้าปรับอุณหภูมิ ภายใต้อุณหภูมิที่เหมาะสม เพราะตู้สินค้าไม่ได้ออกแบบระบบทำความเย็นมาเพื่อรับภาระความร้อนจากสินค้าที่ไม่มีการลดอุณหภูมิก่อน ดังนั้นการไม่ลดอุณหภูมิของผลิตผลก่อนการเรียงในตู้สินค้าอาจมีผลทำให้การลดอุณหภูมิของผลิตผลภายในตู้สินค้าช้าลง และมีผลต่อเนื่องถึงคุณภาพผลิตผลได้ เช่น สุกหรือเน่า นอกจากนี้อาจทำให้ระบบทำความเย็นทำงานหนักเกินไปและเสียหายได้

การลดอุณหภูมิมียุทธวิธี ได้แก่ การเก็บในห้องเย็น (Room cooling) การเก็บในห้องเย็นที่มีระบบลมอัด (Forced air cooling) ซึ่งช่วยให้การหมุนเวียนของอากาศเย็นผ่านผลิตผลได้เร็วขึ้น การใช้น้ำเย็นไหลผ่านผลิตผล (Hydrocooling) เป็นต้น ปัจจุบันมีผู้ส่งออกทุเรียนบางราย ทำการลดอุณหภูมิโดยการเก็บในห้องเย็นจนทุเรียนมีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิที่จะส่งออก แต่การลดอุณหภูมิทุเรียนนั้นยังไม่เป็นที่นิยมกันมากเพราะเป็นการเพิ่มค่าใช้จ่าย ประกอบกับตลาดใหญ่ของทุเรียนในปัจจุบันคือ ประเทศจีน ใช้เวลาการขนส่งสั้น (โดยเฉลี่ย 5-6 วัน) ทำให้ผู้ส่งออกให้ความสนใจการลดอุณหภูมิของทุเรียนน้อย ที่สำคัญคือต้องการให้ทุเรียนไปถึงตลาดปลายทางในสภาพที่สุกพร้อมรับประทานประกอบกับตลาดส่วนใหญ่เป็นตลาดสดและขายอย่างรวดเร็ว คือ ขายหมดภายใน 1-2 วัน

มาตรฐานสินค้าเกษตร: ทุเรียน

การกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรของทุเรียนจำเป็นต้องมีการกำหนดคุณภาพขั้นต่ำของทุเรียนเอาไว้ โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (2556) ได้กำหนดมาตรฐานของทุเรียนไว้ดังนี้ คือ

1. ข้อกำหนดขั้นต่ำ

1.1 ผลทุเรียนทุกชั้นคุณภาพต้องเป็นไปตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะมีข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละชั้นคุณภาพและเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนที่ยอมให้มีได้ตามที่ระบุไว้

- ❖ เป็นทุเรียนทั้งผลที่มีขั้วผล
- ❖ ตรงตามพันธุ์
- ❖ สด
- ❖ สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
- ❖ ไม่มีรอยแตกที่เปลือก
- ❖ ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อลักษณะภายนอกของผลทุเรียน

- ❖ ไม่มีร่องรอยความเสียหายเนื่องมาจากศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของเนื้อทุเรียน
- ❖ ไม่มีความเสียหายเนื่องจากอุณหภูมิต่ำ และ/หรืออุณหภูมิสูง
- ❖ ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
- ❖ เมื่อผลทุเรียนสุก ไม่มีคามผิดปกติของเนื้อ ได้แก่ แขน เต่าเผา ไล่ซิม ถ้ามีอย่างใดอย่างหนึ่ง
- ❖ หรือรวมกันต้องไม่เกิน 5% ของส่วนที่บริโภคได้

1.2 ผลทุเรียนต้องแก่ได้ที่ขึ้นกับพันธุ์ ฤดูกาล และแหล่งที่ปลูก มีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การบรรจุและการขนส่งอย่างระมัดระวัง เพื่อให้อยู่ในสภาพที่ยอมรับได้เมื่อถึงปลายทาง

2. การแบ่งชั้นคุณภาพ

ผลทุเรียนตามมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ แบ่งเป็น 3 ชั้นคุณภาพ ดังนี้

2.1 ชั้นพิเศษ (Extra Class)

ผลทุเรียนในชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดีที่สุด มีลักษณะหนามสมบูรณ์ ต้องมีจำนวนพูสมบูรณ์ ไม่น้อยกว่า 4 พู ไม่มีคามผิดปกติด้านรูปร่างและไม่มีตำหนิ ในกรณีที่มีความผิดปกติหรือตำหนิ ต้องมองเห็นได้ไม่ชัดเจน และไม่มีผลกระทบต่อลักษณะภายนอก คุณภาพของเนื้อทุเรียน คุณภาพระหว่างการเก็บรักษาและการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ

2.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

ผลทุเรียนในชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดี อาจมีความผิดปกติหรือตำหนิได้เล็กน้อย ดังต่อไปนี้

- ❖ ความผิดปกติเล็กน้อยด้านรูปร่าง โดยจำนวนพูสมบูรณ์ไม่น้อยกว่า 3 พู และพูไม่สมบูรณ์อีก 2 พู และไม่ทำให้รูปร่างผลทุเรียนเสียไป
- ❖ ตำหนิเล็กน้อยซึ่งเกิดจากกระบวนการก่อนและหลังการเก็บเกี่ยวหรือการขนส่ง เช่น รอยแผลเป็นตื้นๆ และหนามหักหรือชำ โดยขนาดของตำหนิโดยรวมต้องไม่เกิน 10% ของพื้นที่ผิวของผลทุเรียน

ความผิดปกติหรือตำหนิจะต้องไม่มีผลกระทบต่อลักษณะภายนอก คุณภาพของเนื้อทุเรียน คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ

2.3 ชั้นสอง (Class II)

ผลทุเรียนในชั้นนี้รวมผลทุเรียนที่มีคุณภาพไม่เข้าชั้นที่สูงกว่า แต่มีคุณภาพตามข้อกำหนดขั้นต่ำที่กำหนดในข้อ 1 ผลทุเรียนในชั้นนี้มีความผิดปกติหรือตำหนิได้ ดังต่อไปนี้

- ❖ ความผิดปกติด้านรูปร่าง โดยจำนวนพูสมบูรณ์ไม่น้อยกว่า 2 พู และพูไม่สมบูรณ์อีก 2 พู และไม่ทำให้รูปร่างทุเรียนเสียไป

- ❖ ต่ำหนักเล็กน้อยซึ่งเกิดจากกระบวนการก่อนและหลังการเก็บเกี่ยวหรือการขนส่ง เช่น รอยแผลเป็นต้น ๆ และหนามหักหรือซ้ำ โดยขนาดของตำหนิโดยรวมต้องไม่เกิน 10% ของพื้นที่ผิวของผลทุเรียนความผิดปกติหรือตำหนิจะต้องไม่มีผลกระทบต่อลักษณะภายนอกคุณภาพของเนื้อทุเรียนคุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ

3. ขนาด

3.1 ผลทุเรียนที่เป็นพันธุ์ทางการค้าทั่วไปต้องมีน้ำหนักต่อผล ดังนี้

- 3.1.1 พันธุ์ชะนี ไม่น้อยกว่า 1.5 kg (กิโลกรัม) และไม่มากกว่า 4.5 kg
- 3.1.2 พันธุ์หมอนทอง ไม่น้อยกว่า 1.5 kg และไม่มากกว่า 6 kg
- 3.1.3 พันธุ์ก้านยาว ไม่น้อยกว่า 1.5 kg และไม่มากกว่า 4 kg
- 3.1.4 พันธุ์กระดุมทอง ไม่น้อยกว่า 1.3 kg และไม่มากกว่า 4 kg
- 3.1.5 พันธุ์นวลทองจันทร์ ไม่น้อยกว่า 1.5 kg และไม่มากกว่า 4.5 kg
- 3.1.6 พันธุ์พวงมณี ไม่น้อยกว่า 1.0 kg
- 3.1.7 พันธุ์หลงลับแล ไม่น้อยกว่า 1.0 kg
- 3.1.8 พันธุ์อื่น ๆ ที่เป็นพันธุ์ทางการค้า ไม่น้อยกว่า 0.5 kg

3.2 การกำหนดรหัสขนาดของทุเรียนพิจารณาจากน้ำหนักต่อผล ดังตาราง

ตารางที่ 1 ขนาดของผลทุเรียน

รหัสขนาด	น้ำหนัก/ผล (กิโลกรัม)
1	> 4
2	> 3-4
3	> 2-3
4	> 1-2
5	0.5-1

4. เกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพและขนาดที่ยอมให้มีได้ในแต่ละภาชนะบรรจุ/รุ่นที่ส่งมอบ สำหรับผลทุเรียนที่ไม่เป็นไปตามคุณภาพและขนาดที่ระบุไว้ มีดังนี้

4.1 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพ

4.1.1 ชั้นพิเศษ (Extra Class)

ความคลาดเคลื่อนยอมให้มีได้ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของผลทุเรียนที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นพิเศษ (ข้อ 2.2) แต่เป็นไปตามคุณภาพชั้นที่หนึ่ง (ข้อ 2.2) หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นหนึ่ง (ข้อ 4.1.2) ทั้งนี้ไม่ให้มีความคลาดเคลื่อนของจำนวนพู

4.1.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

ความคลาดเคลื่อนยอมให้มีได้ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของผลทุเรียนที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นหนึ่ง (ข้อ 2.2) แต่เป็นไปตามคุณภาพชั้นสอง (ข้อ 2.3) หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นสอง (ข้อ 4.1.3) ทั้งนี้ไม่ให้มีความคลาดเคลื่อนของจำนวนพู

4.1.3 ชั้นสอง (Class II)

ความคลาดเคลื่อนยอมให้มีได้ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของผลทุเรียนที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดชั้นสอง (ข้อ 2.3) หรือไม่ได้ตามข้อกำหนดขั้นต่ำ (ข้อ 1) แต่ต้องไม่มีผลเน่าเสียหรือมีลักษณะอื่นที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค

4.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องขนาด

ผลทุเรียนทุกรหัสขนาด มีผลทุเรียนที่ขนาดใหญ่หรือเล็กกว่าถัดไปหนึ่งชั้นปนมาได้ไม่เกิน 25% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของผลทุเรียน

5. การบรรจุ

5.1 ภาชนะบรรจุ

ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพ ुकสุลักษณะ ไม่มีกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม สามารถป้องกันความเสียหายที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของผลทุเรียนได้ วัสดุที่ใช้ภายในภาชนะบรรจุต้องสะอาด และมีคุณภาพหากมีการใช้วัสดุโดยเฉพาะกระดาษหรือตราประทับที่มีข้อมูลทางการค้าต้องใช้หมึกพิมพ์หรือกาวที่ไม่เป็นพิษ

5.2 ความสม่ำเสมอ

ผลทุเรียนที่บรรจุในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องมีการจัดเรียงสม่ำเสมอทั้งในเรื่องของพันธุ์ คุณภาพ และขนาด กรณีที่มองเห็นผลทุเรียนจากภายนอกภาชนะบรรจุ ผลทุเรียนส่วนที่มองเห็นต้องเป็นตัวแทนของผลิตผลทั้งหมด

6. ฉลากและเครื่องหมาย

6.1 ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดที่ภาษาชนะบรรจ
สิ่งห่อหุ้ม สิ่งผูกมัด ป้ายสินค้าหรือบนผลิตภัณฑ์ โดยต้องมองเห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่หลุดลอก ไม่เป็นเท็จ หรือ
หลอกลวง ดังต่อไปนี้

- ❖ ชื่อผลิตภัณฑ์ ให้ระบุข้อความว่า “ทุเรียน” และ “ชื่อพันธุ์ทุเรียน”
- ❖ น้ำหนักสุทธิ
- ❖ ชั้นคุณภาพ
- ❖ รหัสขนาด และ/หรือขนาด
- ❖ ข้อมูลผู้ผลิต และ/หรือผู้นำเข้า และ/หรือผู้จำหน่าย
- ❖ ให้ระบุชื่อและที่อยู่ของสถานที่ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือจัดจำหน่าย ทั้งนี้อาจแสดงชื่อ
และที่อยู่สำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือแบ่งบรรจุก็ได้ กรณีที่นำเข้า ให้ระบุชื่อและที่อยู่
ของผู้นำเข้า
- ❖ ข้อมูลแหล่งผลิต
- ❖ ให้ระบุประเทศผู้ผลิต ยกเว้นกรณีที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศ
- ❖ วันที่ผลิต และ/หรือบรรจุ
- ❖ ภาษา

**กรณีที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้

**กรณีที่ผลิตเพื่อการส่งออกให้แสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศได้

6.2 ผลิตภัณฑ์ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

ต้องมีข้อความที่ระบุในเอกสารกำกับสินค้า ฉลาก หรือแสดงไว้ที่ภาษาชนะบรรจ โดยข้อความ
ต้องมองเห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่หลุดลอก ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ดังต่อไปนี้

- ❖ ชื่อผลิตภัณฑ์
- ❖ ให้ระบุข้อความว่า “ทุเรียน” และ “ชื่อพันธุ์ทุเรียน”
- ❖ น้ำหนักสุทธิ
- ❖ ชั้นคุณภาพ
- ❖ รหัสขนาดและ/หรือขนาด
- ❖ ข้อมูลผู้ผลิตและ/หรือผู้นำเข้าและ/หรือผู้จำหน่าย
- ❖ ให้ระบุชื่อและที่อยู่ของสถานที่ผลิตหรือแบ่งบรรจุหรือจัดจำหน่าย ทั้งนี้อาจแสดงชื่อ
และที่อยู่สำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือแบ่งบรรจุก็ได้ กรณีที่นำเข้า ให้ระบุชื่อและที่อยู่
ของผู้นำเข้า
- ❖ ข้อมูลแหล่งผลิต

- ❖ ให้ระบุประเทศผู้ผลิต ยกเว้นกรณีที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศ
- ❖ วันที่ผลิตและ/หรือบรรจุ
- ❖ ภาษา

6.3 เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร

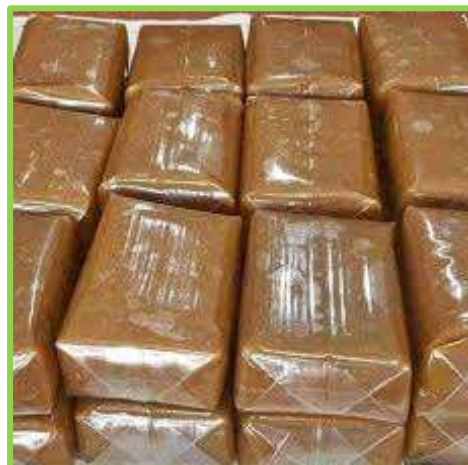
การใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ให้เป็นไปตามกฎกระทรวง เรื่อง กำหนดลักษณะของเครื่องหมาย การใช้เครื่องหมาย และการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานกับสินค้าเกษตร พ.ศ. 2553 และประกาศสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้อง

การแปรรูปผลผลิตทุเรียน

การแปรรูปทุเรียนเป็นการช่วยป้องกันปัญหาผลผลิตล้นตลาด หรือผลผลิตตกเกรดไม่ได้ขนาดตามที่ลูกค้าต้องการ นอกจากนี้ช่วงที่ทุเรียนออกผลและเนื้อสุกกำลังดีรสชาติอร่อยนั้นเป็นเพียงช่วงเวลาสั้นๆ ดังนั้นการแปรรูปทุเรียนทำให้สามารถเก็บรักษาให้คงสภาพ หรือรสชาติได้เป็นระยะเวลาเวลานานขึ้น โดยมีทั้งวิธีการแปรรูปเนื้อทุเรียนดิบและเนื้อทุเรียนสุกจัดเก็บช่วงที่รสชาติอร่อยที่สุดไปแล้ว เป็นขนมหวานและอาหารทานเล่น ตลอดจนการทำทุเรียนสุกที่พอดีสำหรับการส่งออก ทำให้สามารถยกระดับราคาผลผลิตทุเรียนไม่ให้ตกต่ำ และยังเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่ม ซึ่งจะทำให้สามารถขยายตลาดการค้าออกไปสู่ต่างประเทศได้

การแปรรูปผลผลิตทุเรียน สามารถทำได้หลายวิธีดังนี้

1. **ทุเรียนกวน** เป็นการแปรรูปด้วยน้ำตาล นำเนื้อทุเรียนที่สุกจัดแล้วผสมกับน้ำตาล โดยใช้ความร้อนกวนผสมให้กลมกลืนกันโดยมีรสหวาน และให้รสชาติเข้มข้นขึ้น



2. **ทุเรียนเชื่อม** เป็นการแปรรูปด้วยน้ำตาล โดยใช้ทุเรียนเนื้อแข็งหรือทุเรียนดิบมาแปรรูปเป็นขนมหวานที่เก็บได้นานขึ้น เนื้อสัมผัสของทุเรียนที่เชื่อมแล้วจะเหนียวหนึบคล้ายมันสำปะหลังเชื่อม



3. **ทุเรียนทอด** เป็นวิธีการแปรรูปด้วยความร้อนและน้ำมัน โดยเลือกใช้ทุเรียนดิบ ปัจจุบันได้รับความนิยมมากจากทั้งคนไทยและชาวต่างชาติ เพราะทุเรียนทอดไม่มีกลิ่นทุเรียนที่หลายๆ คนไม่ชอบ ทำให้แม้คนที่ไม่ชอบกินทุเรียนก็ยังชอบกินทุเรียนทอด



4. **ทุเรียนฟรีซดราย** (Freeze Dried Durian) เป็นการแปรรูปทำแห้งแบบเยือกแข็ง (Freeze Drying) คือ การทำให้น้ำที่อยู่ในเนื้อผลเปลี่ยนสถานะเป็นผลึกน้ำแข็งเล็กๆ ทั่วความดันสภาพแวดล้อมให้ต่ำกว่าบรรยากาศปกติ ผลึกน้ำแข็งจะระเหิดไปเป็นไอน้ำ โดยจะใช้เนื้อผลสด เนื้อทุเรียนที่ผ่านกระบวนการฟรีซดราย จะคงสภาพกลิ่น รสชาติ และคุณค่าทางโภชนาการไว้ใกล้เคียงผลสด สามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลานาน และเป็นที่นิยมส่งออกไปยังประเทศจีน



5. ทูเรียนแช่เยือกแข็ง เป็นการแปรรูปโดยใช้ความเย็น

- ❖ การแช่เยือกแข็งด้วยห้องทำความเย็นที่อุณหภูมิ -40 องศาเซลเซียส หลังจากนั้นจัดเก็บในอุณหภูมิ -25 องศาเซลเซียส เพื่อรักษาคุณภาพของเนื้อทุเรียนไว้ให้ดีที่สุด



- ❖ การแช่แข็งด้วยไนโตรเจนเหลว (Nitrogen Freeze) โดยการใช้คุณสมบัติของไนโตรเจนเหลวเย็นจัดที่อุณหภูมิ -196 องศาเซลเซียส มาทำความเย็นในตู้ควบคุมอุณหภูมิ ให้แกนกลางผลทุเรียนมีอุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส ทำได้ทั้งทุเรียนผลสุกทั้งผล และเนื้อทุเรียน ซึ่งสามารถคงรสชาติดั้งเดิมไว้ได้ใกล้เคียงกับธรรมชาติ และเก็บรักษาได้ยาวนาน



การใช้ประโยชน์จากเปลือกทุเรียน

เปลือกทุเรียนเป็นวัสดุเหลือใช้ที่หาได้จากโรงงานแปรรูปทุเรียน และมีเป็นปริมาณมาก ในอดีตไม่มีการนำเปลือกทุเรียนมาใช้ประโยชน์ในแง่อื่นใด นอกเหนือจากการใช้เป็นพลังงานและ/หรือ เป็นปุ๋ย จากการศึกษาความเป็นไปได้ในการใช้ประโยชน์จากเปลือกทุเรียน พบว่า สามารถแปรรูปเป็นกระดาษได้ โดยมีขั้นตอนดังนี้ คือ

1. ล้างเปลือกทุเรียนที่แกะเนื้อออกแล้วด้วยน้ำให้สะอาด แช่สารละลายต่างทับทิม 30 นาที (ต่างทับทิม 1 กรัม หรือ ¼ ช้อนชา ผสมน้ำ 20 ลิตร) จากนั้นนำมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
2. ฉีกเศษกระดาษหรือกระดาษหนังสือพิมพ์เป็นชิ้นเล็ก ๆ แช่น้ำทิ้งไว้ 24 ชม.

3. ชั่งเปลือกทุเรียนและกระดาศตามอัตราส่วน 7:1 (เปลือกทุเรียน 7 ส่วนต่อกระดาศ 1 ส่วน) ในที่นี้จะใช้เปลือกทุเรียน 1.75 กิโลกรัม และกระดาศ 0.25 กิโลกรัม

4. นำเปลือกทุเรียนและกระดาศจากข้อ 3 มาต้ม 1 ชั่วโมง โดยใช้ น้ำ 4 ลิตร ทิ้งไว้ให้เย็น ก่อนนำไปปั่นให้ละเอียด

5. นำเปลือกทุเรียนและกระดาศที่ปั่นแล้วใส่ในถังที่เตรียมไว้ เติมน้ำ 40 ลิตร คนให้เข้ากัน ใช้ตะแกรงซึ่งผลิตจากไนลอน (เบอร์ 16) ตักเส้นใย พยายามให้ความหนาของเส้นใยสม่ำเสมอ นำไปตากแดด ประมาณ 5 ชั่วโมง เส้นใยจะแห้งสามารถลอกออกเป็นแผ่นกระดาศได้ นำไปเก็บไว้ในที่แห้งเพื่อใช้ใน งานประดิษฐ์ต่าง ๆ ต่อไป ทั้งนี้สามารถเพิ่มสีส่นได้ โดยเติมสีย้อมผ้าลงไปในถังก่อนตัก (สีย้อมผ้า 20 กรัมต่อ วัสดุดิบ 4 กิโลกรัม) หรือจะเติมลวดลาย โดยวางกลีบดอกไม้หลังจากช้อนเสร็จ ก่อนนำไปตากแดด จะได้ กระดาศเนื้อเยื่อเปลือกทุเรียนที่มีสีส่นโทนอ่อน นุ่มนวล ถ้าต้องการ สีส่นที่เข้ม สดใส หรือสีฉูดฉาด ไม่ซีดจางเร็ว ให้ย้อมสีเนื้อเยื่อเปลือกทุเรียนวิธีเดียวกับการย้อมสีผ้า ก่อนการเติมน้ำและตักเส้นใยด้วยตะแกรงดังกล่าว

กระดาศเปลือกทุเรียนสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลายอย่าง ทั้งในรูปแบบของใช้เบ็ดเตล็ด ของประดับตกแต่ง และอื่น ๆ ขึ้นอยู่กับความคิดสร้างสรรค์ของผู้ผลิต และควรเลือกให้เหมาะสมกับความหนา บาง สี และพื้นผิวของกระดาศ จะทำให้ได้ผลงานที่มีคุณค่าและ สวยงาม การผลิตกระดาศจากเปลือกทุเรียนนี้มีความเป็นไปได้สูงมากในการผลิตเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน และ อุตสาหกรรมเชิงพาณิชย์ เพื่อการส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศ นับเป็นการเพิ่มมูลค่าของเปลือกทุเรียน และเป็นอีกทางเลือกหนึ่งในการเพิ่มรายได้แก่เกษตรกร

กล่าวโดยสรุปทุเรียนสามารถแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลายแบบ เช่น ทุเรียนกวนสำเร็จรูป ทุเรียนกวน กึ่งสำเร็จรูป ทุเรียนทอดนึ่ง ทุเรียนทอดกรอบ ทุเรียนผง เพื่อนำไปพัฒนาเป็นขนม หรือผสมในอาหารอื่น ๆ การแปรรูปเป็นการใช้ประโยชน์ของเนื้อทุเรียนจากผลผลิตที่มีมากเกินความต้องการของตลาดบริโภคสด ช่วยทำให้ราคาทุเรียนสดไม่ตกต่ำจนเกินไป และสามารถเก็บผลิตภัณฑ์ไว้จำหน่ายได้เป็นเวลานาน ทำให้เกษตรกรมีรายได้ต่อเนื่องหลังฤดูกาลผลิตปกติ การนำเปลือกทุเรียนมาแปรรูปเป็นกระดาศ เป็นอีกแนวทางหนึ่งที่ช่วยเพิ่มรายได้ของเกษตรกร และใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรอย่างคุ้มค่า