

ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพผลทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่ส่งออกไปยังไต้หวัน

โชติช่วง เขียมฉวี*

บทคัดย่อ

ปัญหาการส่งออกทุเรียนไปยังไต้หวันคือทุเรียนปลายทางมีคุณภาพต่ำซึ่งเกิดจากทุเรียนอ่อน ทุเรียนสุกมากเกินไป และโรคผลเน่าหลังการเก็บเกี่ยว ทำให้ผู้นำเข้าในไต้หวันลดการนำเข้าทุเรียนจากประเทศไทยในบางขณะ ส่งผลให้ทุเรียนตกค้างอยู่ในตลาดมากและราคาทุเรียนตกต่ำ จึงได้ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพทุเรียนที่ส่งออกไปยังไต้หวันได้แก่ สภาพแหล่งที่มาของทุเรียน คุณภาพทุเรียนต้นทาง และสภาพการขนส่ง เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยข้างต้นกับคุณภาพของทุเรียนปลายทางพบว่า ผลทุเรียนที่มาจากแหล่งที่ไม่มีการจัดการด้านความสะอาดภายในสวนมีการเกิดโรคผลเน่ามากเมื่อถึงปลายทาง ผลทุเรียนต้นทางที่มีปริมาณน้ำหนักแห้งของเนื้อต่ำกว่า 30 เปอร์เซ็นต์ลงไปพบว่า คุณภาพทุเรียนปลายทางมีคุณภาพต่ำคือ ไม่มีกลิ่นหอม มีความหวานน้อยแต่มีความแน่น เนื้อต่ำกว่าผลที่มีน้ำหนักแห้งสูงกว่าเมื่อผลสุก ในด้านการขนส่งทุเรียนพบว่า ถ้าอุณหภูมิภายในตู้ต่ำสุดสูงกว่า 16 องศาเซลเซียส หรืออุณหภูมิภายในผลต่ำสุดมากกว่า 17 องศาเซลเซียส หรือระยะเวลาในการลดอุณหภูมิถึงจุดต่ำสุดมากกว่า 60 ชั่วโมง หรือใช้ระยะเวลาในการขนส่งมากกว่า 8 วัน ผลทุเรียนปลายทางมีคุณภาพต่ำคือผลทุเรียนแตกมาก และสีผิวเปลี่ยนเป็นสีเหลืองมาก เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ปัจจัยข้างต้นทั้ง 3 ปัจจัยกับคุณภาพปลายทางเปรียบเทียบกันพบว่า สภาพการขนส่งเป็นปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับคุณภาพปลายทางของทุเรียนมากที่สุด รองลงมาได้แก่ คุณภาพทุเรียนต้นทางและสภาพแหล่งที่มาของทุเรียนตามลำดับ

* วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 84 หน้า.

Factors Influencing Quality of Durian Fruit cv. Monthong Exported to Taiwan

Chotchuang Yiemchawe *

Abstract

The problems of durian exported to Taiwan (Republic of China) were inferior durian qualities, such as immature, overripe and rotten fruit upon arrival. As a result, exporters in Taiwan occasionally reduced the import volume of Thai durian. Consequently price of durian declined even in the local market. Factors influencing durian quality including orchard condition, quality of durian at origin (Thailand) and transit condition were investigated. The results showed that durian fruit from less sanitary orchard had more rotten fruit at destination. Qualities of durian fruit at origin were correlated their qualities at destination. Durian with pulp dry weight less than 30% were low in quality, sweetness, odor and pulp soften were low than fruit with higher dry weight. Regarding transit condition, it was found that when the minimum temperature during transit was over 16°C, or internal fruit temperature higher than 17°C, or temperature reduction time over 60 hours or time of traveling more than 8 days resulted in poor durian qualities, including fruit cracking and yellowed husk. Of three factors, the transit condition had the most influence than the quality at origin and orchard condition respectively.

* Master of Science (Agriculture), Department of Horticulture, Kasetsart University. 84 pages.