

ทำการศึกษาการผลิตทุเรียนทอดกรอบ เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงคุณภาพให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค โดยเลือกศึกษาตัวแปรคือ สารปรับปรุงคุณภาพ 3 ชนิด ได้แก่ แคลเซียมคลอไรด์, แคลเซียมไฮดรอกไซด์ และแคลเซียมซัลเฟต ความเข้มข้นของสารละลายเกลือ 2 ระดับ ได้แก่ 0.5 และ 1.0 เปอร์เซ็นต์ และอุณหภูมิที่ใช้ทอด 3 ระดับ ได้แก่ 160, 170 และ 180 องศาเซลเซียส นำผลิตภัณฑ์ทุกหน่วยการทดลองมาทดสอบการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัส โดยวิธีบล็อคไม่สมมาตรแบบสมดุล (BIB) พบว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการยอมรับมากที่สุดคือ การใช้ทุเรียนดิบพันธุ์หมอนทองที่มีระยะสุก 80 เปอร์เซ็นต์ ผ่านการแช่สารละลายเกลือแคลเซียมคลอไรด์ ความเข้มข้น 0.5 เปอร์เซ็นต์ และทอดที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ผลิตภัณฑ์มีสีเหลือง กรอบ หวาน และมีมัน