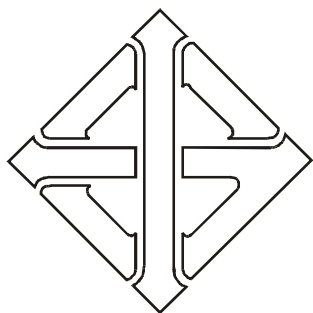




มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

THAI INDUSTRIAL STANDARD

มอก. 2318–2549

ทุเรียนกวน

DURIAN PASTE

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

กระทรวงอุตสาหกรรม

ICS 67.080.10

ISBN 978-974-292-290-0

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ทุเรียนกวน

มอก.2318–2549

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
กระทรวงอุตสาหกรรม ถนนพระรามที่ 6 กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ 0 2202 3300

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 124 ตอนพิเศษ 49 ง
วันที่ 25 เมษายน พุทธศักราช 2550

คณะกรรมการวิชาการคณะที่ 977
มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ทุเรียนแปรรูป

ประธานกรรมการ

นางลดาวัลย์ จิ่งสมานกุล

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

กรรมการ

นายจิรัชย์ มูลทองโร่ย

นายปรีชญ์ พงศ์มรกต

นางวรรณิ บุญสวัสดิ์

นางสาวจรรวณ จินตกานนท์

นางสาวอภิญญา จุฑาทู

นางอรทัย ศิลปภาพร

สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค

บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน)

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาบายศรี

บริษัท เจียรทวิ จำกัด

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กรรมการและเลขานุการ

นายณฤทธิ์ ฤกษ์ม่วง

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ปัจจุบันมีการนำทุเรียนสดมาแปรรูปเป็นทุเรียนกวนเป็นจำนวนมากเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์และช่วยให้สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน ดังนั้น เพื่อให้มีการผลิตทุเรียนกวนที่มีคุณภาพดี และเพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค จึงกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมทุเรียนกวน ขึ้น

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลการศึกษาของสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย กรมส่งเสริมการเกษตร จากนักวิชาการ และผู้ทำ และเอกสารต่อไปนี้ เป็นแนวทาง

Bacteriological Analytical Manual (BAM), 18th Edition, Revision A, 1998

Official Methods of Analysis of AOAC International, 17th Edition, 2000

มอก. 34-2546

ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับ
สุขลักษณะอาหาร

คณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมได้พิจารณามาตรฐานนี้แล้ว เห็นสมควรเสนอรัฐมนตรีประกาศตาม
มาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511



ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม

ฉบับที่ 3638 (พ.ศ. 2549)

ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

พ.ศ. 2511

เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ทุเรียนกวน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรมออกประกาศกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ทุเรียนกวน มาตรฐานเลขที่ มอก. 2318-2549 ไว้ ดังมีรายละเอียดต่อท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ 22 ธันวาคม พ.ศ. 2549

โสมิต ปันเปี่ยมรัษฎ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ทุเรียนกวน

1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ครอบคลุมทุเรียนกวนที่ทำจากเนื้อทุเรียนทุกพันธุ์ที่สามารถนำมากวนได้

2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 ทุเรียน หมายถึง พืชที่มีชื่อทางพฤกษศาสตร์ว่า *ดูริโอ ซีเบทีนัส* เมอร์. (*Durio zibethinus* Murr.)
- 2.2 ทุเรียนกวน หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเนื้อทุเรียนสุกที่สุด สะอาด อยู่ในสภาพดีไม่เน่าเสีย อาจเป็นเนื้อทุเรียนพันธุ์เดียว เช่น หมอนทอง ชะนี กระดุม หรือหลายพันธุ์ผสมกันก็ได้ นำมากวนโดยใช้ความร้อนตามความเหมาะสมอาจเติมน้ำตาลทรายเพื่อให้ได้รสชาติ และความเหนียวตามต้องการ

3. คุณลักษณะที่ต้องการ

3.1 ลักษณะทั่วไป

ต้องมีลักษณะเหนียวพอเหมาะมีเนื้อเนียนไม่เหลวอาจมีเนื้อทุเรียนชิ้นเล็กปนบ้างเล็กน้อย
การทดสอบให้ทำ โดยการตรวจพินิจ

3.2 สี กลิ่นรส และเนื้อสัมผัส

- 3.2.1 ต้องมีสีตามลักษณะเฉพาะของส่วนประกอบที่ใช้ในภาชนะบรรจุเดียวกันต้องมีสีสม่ำเสมอไม่เข้มหรืออ่อนจนเกินไป
- 3.2.2 ต้องมีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของส่วนประกอบที่ใช้ ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็น รสเปรี้ยว และกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์
- 3.2.3 เนื้อสัมผัส ต้องเหนียวนุ่มตามลักษณะเฉพาะของพันธุ์ทุเรียนที่ใช้กวน
เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ 9.1 แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคนไม่น้อยกว่า 4 คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ 2 คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

3.3 สิ่งแปลกปลอม

ต้องปราศจากสิ่งแปลกปลอม เช่น เส้นผม เปลือกทุเรียน เศษเชือก เศษไนล่อน ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกลของแมลง หนู นก ขนสัตว์
การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

3.4 วอเตอร์แอกทิวิตี (a_w)

ไม่เกิน 0.8

การทดสอบให้ใช้เครื่องวัดวอเตอร์แอกทิวิตีที่ควบคุมอุณหภูมิได้ที่ (25 ± 2) องศาเซลเซียส

4. วัตถุเจือปนอาหาร

4.1 สี

ห้ามใช้สีสังเคราะห์ทุกชนิด

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC วิธีที่ 930.38

4.2 วัตถุกันเสีย

ห้ามใช้วัตถุกันเสียทุกชนิด

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC วิธีที่ 983.16

5. สุขลักษณะ

5.1 สุขลักษณะในการทำทุเรียนกวน ให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร มาตรฐานเลขที่ มอก.34

5.2 จุลินทรีย์

5.2.1 โคลิฟอร์ม (Coliform) โดยวิธีเอ็มพีเอ็น (MPN) ต้องน้อยกว่า 3 ตัวอย่าง 1 กรัม

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม BAM, 8th ed., Rev. A

5.2.2 ยีสต์ ต้องไม่เกิน 10 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม BAM, 8th ed., Rev. A

5.2.3 รา ต้องไม่เกิน 10 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม BAM, 8th ed., Rev. A

5.2.4 สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 0.01 กรัม

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม BAM, 8th ed., Rev. A

5.2.5 ซาลโมเนลลา (*Salmonella*) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม BAM, 8th ed., Rev. A

6. การบรรจุ

6.1 ให้บรรจุทุเรียนกวน ในภาชนะบรรจุที่แห้ง สะอาด ปลอดภัย ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ผนึกได้ เรียบร้อย

6.2 น้ำหนักสุทธิของทุเรียนกวนในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

7. เครื่องหมายและฉลาก

- 7.1 ที่ภาชนะบรรจุทุเรียนกวนทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน
- (1) ชื่อผลิตภัณฑ์
 - (2) น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัมหรือกิโลกรัม
 - (3) ส่วนประกอบที่สำคัญแสดงเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ
 - (4) พันธุ์ของทุเรียนที่นำมาใช้กวน
 - (5) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความ “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”
 - (6) ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
- ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

8. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- 8.1 การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสินให้เป็นไปตามภาคผนวก ก.

9. การทดสอบ

- 9.1 สี กลิ่นรส และเนื้อสัมผัส
- 9.1.1 ผู้ตรวจสอบ ต้องเป็นผู้ชำนาญในการตรวจสอบทุเรียนกวนอย่างน้อย 5 คน ทุกคนจะแยกกันตรวจ และให้คะแนนโดยอิสระ
 - 9.1.2 หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นตารางที่ 2

ตารางที่ 2 หลักเกณฑ์การให้คะแนน
(ข้อ 9.1.2)

ลักษณะที่ ตรวจสอบ	ระดับการตัดสิน	คะแนนที่ได้
สี	สีสม่ำเสมอตามลักษณะเฉพาะ และเป็นไปตามพันธุ์ของทุเรียนที่นำมาใช้กวน	5
	สีสม่ำเสมอตามลักษณะเฉพาะและเป็นไปตามพันธุ์ของทุเรียนที่นำมาใช้กวน อาจมีส่วนที่เป็นสีเข้มและสีอ่อนจากเศษเนื้อทุเรียนได้บ้างเล็กน้อย	4
	สีสม่ำเสมอตามลักษณะเฉพาะและเป็นไปตามพันธุ์ของทุเรียนที่นำมาใช้กวน มีส่วนที่เป็นสีเข้มและสีอ่อนจากเศษเนื้อทุเรียนเห็นได้ชัดเจน หรือมีส่วนที่ เป็นสีเข้มจากการไหม้	3
	สีไม่สม่ำเสมอ มีสีเข้มมากหรืออ่อนมาก	2
	สีเข้มมากจนคล้ำ หรืออ่อนมากจนผิดปกติของทุเรียนกวน	1
กลิ่นรส	กลิ่นรสมหอมหวานตามลักษณะเฉพาะของทุเรียนกวน	5
	กลิ่นรสดีตามลักษณะเฉพาะของทุเรียนกวน	4
	กลิ่นรสดีตามลักษณะเฉพาะของทุเรียนกวน อาจมีกลิ่นไหม้ได้เล็กน้อย	3
	กลิ่นอับ หรือกลิ่นไหม้เล็กน้อย หรือกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์	2
	กลิ่นหืน กลิ่นเหม็น หรือกลิ่นไหม้ รสเปรี้ยว หรือกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์	1
เนื้อสัมผัส	เหนียวนุ่มดีมากตามลักษณะเฉพาะของทุเรียนกวน อาจมีเศษเนื้อทุเรียนที่เป็น ไตแข็งเล็กน้อย	5
	เหนียวนุ่มอาจมีเศษเนื้อทุเรียนที่เป็นไตแข็งปนได้เล็กน้อย	4
	เหนียวค่อนข้างนิ่มและมีเศษเนื้อทุเรียนที่เป็นไตแข็งที่สัมผัสได้ชัดเจน	3
	เหนียวค่อนข้างแข็งมีเกล็ดน้ำตาลปนเล็กน้อย	2
	นิ่มเกินไป หรือแข็ง	1

ภาคผนวก ก.

การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- ก.1 รุ่น ในที่นี้ หมายถึง ทุเรียนกวนที่มีส่วนประกอบเดียวกัน ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ในระยะเวลาเดียวกัน หรือที่มีการซื้อขายหรือส่งมอบในระยะเวลาเดียวกัน บรรจุในภาชนะบรรจุชนิดเดียวกัน
- ก.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้ หรืออาจใช้แผนการชักตัวอย่างอื่นที่เทียบเท่ากันทางวิชาการกับแผนที่กำหนดไว้
- ก.2.1 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรสและเนื้อสัมผัส สิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก
- ก.2.1.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน ตามจำนวนที่กำหนดในตารางที่ 1 นำตัวอย่างทั้งหมดไปตรวจสอบเครื่องหมายและฉลาก แล้วจึงตรวจสอบการบรรจุ ลักษณะทั่วไป สิ่งแปลกปลอม สี กลิ่นรส และเนื้อสัมผัส
- ก.2.1.2 จำนวนตัวอย่างที่ไม่เป็นไปตามข้อ 3.1 และข้อ 3.2 ต้องไม่เกินเลขจำนวนที่ยอมรับที่กำหนดในตารางที่ 1 และตัวอย่างทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 3.3 ข้อ 6. และ 7. จึงจะถือว่าทุเรียนกวนรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ตารางที่ 1 แผนการชักตัวอย่างสำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และเนื้อสัมผัส

(ข้อ ก.2.1)

ขนาดรุ่น หน่วยภาชนะบรรจุ	จำนวนตัวอย่าง หน่วยภาชนะบรรจุ	เลขจำนวนที่ยอมรับ
ไม่เกิน 25	3	0
26 ถึง 150	8	1
151 ถึง 280	13	2
281 ถึง 500	20	3
เกิน 500	32	5

ก.2.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบบอเตอร์แอคติวิตี และวัตถุเจือปนอาหาร

- ก.2.2.1 ให้ใช้ตัวอย่างที่เหลือจากข้อ ก.2.1 แบ่งตัวอย่างมาจากภาชนะบรรจุ ภาชนะบรรจุละเท่า ๆ กัน นำมาผสมกันให้ได้น้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า 500 กรัม เก็บไว้ในภาชนะที่ป้องกันความชื้นได้ สะอาด แห้ง แล้วปิดให้สนิทในกรณีที่ตัวอย่างมีปริมาณไม่เพียงพอให้ชักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน ให้ได้น้ำหนักรวมตามที่กำหนด

ก.2.2.2 ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 3.4 และข้อ 4. จึงจะถือว่าทุเรียนกวนรุ่มนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ก.2.3 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบจุลินทรีย์

ก.2.3.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันจำนวน 2 หน่วยภาชนะบรรจุ และมีน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า 500 กรัม

ก.2.3.2 ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 5.2 จึงจะถือว่าทุเรียนกวนรุ่มนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ก.3 เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างทุเรียนกวน ต้องเป็นไปตามข้อ ก.2.2.2 และข้อ ก.2.3.2 ทุกข้อ จึงจะถือว่าทุเรียนกวนรุ่มนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้
