



ประเภท : บทความ

หัวข้อข่าว : ทุเรียนกระดุมเนื้อหอมยอดส่งออกเต็มแต่คนไทยไม่นิยม

โดย : สมจิตร

ลงวันที่ : สัปดาห์ที่ 3 เดือน พฤษภาคม พ.ศ.2562

เข้าชม : 1782

ทุเรียนกระดุมเนื้อหอมยอดส่งออกเต็มแต่คนไทยไม่นิยม

พาไปเข้าสวนทุเรียน พันธุ์กระดุม ที่ปริมาณพื้นที่ปลูกลดน้อยลง เพราะชาวจีนที่ไม่นิยมรับประทาน เพราะผลเล็ก เนื้อน้อย เมล็ดใหญ่

แต่ในปีใกล้กลับได้รับความนิยมจากต่างประเทศสูงขึ้น ทำให้มีราคาสูงกว่าทุเรียนหมอนทอง ติดตามกับคุณจินตนา กุศล ผู้สื่อข่าว

ทุเรียนพันธุ์โบราณ เนื้อละเอียด สีเนื้อเหลืองเข้ม ผลทรงกลม ค่อนข้างเล็ก กลิ่นหอมอ่อนๆ ไม่รุนแรง มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ คือหวานมัน แต่ข้อด้อย ของทุเรียนกระดุมทอง คือ ขึ้นเนื้อละเอียดไม่หนามาก เมล็ดใหญ่ และเมื่อ สุกอม รสชาติจะหวานอมขม ชาวจีนที่ไม่นิยมรับประทาน ในปีการผลิตนี้ เกษตรอำเภอสูงได้สำรวจราคาผลไม้ พบว่าทุเรียนพันธุ์กระดุมทอง มีราคาสูงขึ้น ราคาใกล้เคียง 130-135 บาท จากปกติทุเรียนกระดุมราคาใกล้เคียง 60-70 บาท

ทั้งที่ทุเรียนพันธุ์กระดุมทองที่นิยมปลูกกันมากในอำเภอสูง ทำให้ผลผลิตแล้วจำนวน 5,200 ไร่ สามารถสร้างรายได้ให้ชาวสวนทุเรียนกระดุมเป็นเม็ดเงินจำนวนถึง 800 กว่าล้านบาท วนเกษตร เจริญใจ เกษตรอำเภอสูง ด้านเจ้าของสวนทุเรียนกระดุม ในพื้นที่ตำบลซึ่ง อำเภอสูง จังหวัดจันทบุรี เปิดเผยว่า ในปีนี้เป็นครั้งแรก ที่สามารถขายทุเรียนกระดุม ได้ราคา สูงกว่า ทุเรียนหมอนทอง โดยมีพ่อค้าจากลุ่มน้ำรับซื้อ เพื่อส่งไปขายประเทศจีนโดยตรง ทั้งนี้มีการติดต่อ ตกลงซื้อกันล่วงหน้าก่อนเห็นผลผลิต ทุเรียนกระดุมทองมีพื้นที่ปลูกลดลง ต่างจากหมอนทอง แต่กลับมีความต้องการจากต่างประเทศสูงขึ้น โดยพ่อค้าชาวจีนให้ความเห็นว่า ทุเรียนผลเล็ก ประมาณ 2-3 กิโลกรัม และเปลือกออกง่ายสะดวกในการรับประทาน ด้านรสชาติก็ไม่ด้อยไปกว่ากัน อยู่ที่คุณภาพ

มานพ พมรอรช เจ้าของสวนทุเรียน กล่าวว่า ทุเรียนแต่ละสายพันธุ์ มีความแตกต่างกัน หากต้องการ โดนใจสายพันธุ์ไหนแล้ว ควรศึกษา เพื่อที่จะเลือกช่วงเวลารับประทานได้พอเหมาะ รสชาติหวานอร่อยตามที่ต้องการ อย่างเช่น ทุเรียนพันธุ์กระดุม มีอายุการเก็บผลผลิตหลังดอกบาน ในระยะเวลาเพียงแค่ 90-100 วัน หมอนทองระยะการเก็บผลผลิตได้ระหว่าง 140-150 วัน หากเลยระยะทางแก่จัดไปแล้วเนื้อจะเละและหวานลดน้อย หรือถ้าหาก สายทุเรียนเลิฟเวอร์ ที่ชอบรับประทานทุเรียน เนื้อหามัง ที่ผู้ขาย หรือชาวสวน จะเข้าใจตรงกันว่า หมายถึงทุเรียน ที่เมื่อใช้ช้อนกดไปที่ผิวเนื้อจะมีคามนุ่ม แต่ไม่เละ ไม่ติดนิ้วมือ เมื่อหยิบขึ้นมามาทานก็จะไม่ติดมือ ไม่ใช่ทุเรียนที่แข็ง ทานแบบกรอบนอก นุ่มใน

ข้อมูลข่าวและที่มา

ผู้สื่อข่าว : จินตนา กุศล

ผู้เรียบเรียง : อรรธรณ วงศาโรจน์

แหล่งที่มา : สทท.จันทบุรี