

พันธุ์ลำไยรับประทานสด

ปัจจุบันพันธุ์ลำไยที่เกษตรกรนิยมปลูกร้อยละ 95 เป็นลำไยพันธุ์ดอเนื่องจากสามารถบริโภคสดและแปรรูปได้แต่ยังมีพันธุ์ลำไยที่เหมาะสมสำหรับรับประทานสดที่น่าสนใจคือพันธุ์สีชมพู เบี้ยวเขียวเขียงใหม่แก้วและพวงทองซึ่งเป็นพันธุ์ที่มีคุณภาพดีเยี่ยมรสชาติหวานกรอบกลิ่นหอมดังนั้นน่าจะมีการนำพันธุ์เหล่านี้กลับคืนสู่ตลาดเพื่อเป็นการสร้างความหลากหลายให้กับผู้บริโภคอีกด้วย

1. พันธุ์ดอหรืออีดอ เป็นลำไยพันธุ์เบาคือออกดอกและเก็บผลก่อนพันธุ์อื่นชาวสวนนิยมปลูกมากที่สุดเพราะเก็บเกี่ยวได้ก่อนทำให้ได้ราคาดีตลาดต่างประเทศนิยมบริโภค

สามารถจำหน่ายทั้งผลสดและแปรรูปทั้งลำไยกระป๋องและลำไยอบแห้งขนาดผลค่อนข้างใหญ่กว้าง 27 เซนติเมตรหนา 2.4 เซนติเมตรสูง 2.5 เซนติเมตรทรงกลมแบนเบี้ยวยกป่าข้างเดียวผิวสีน้ำตาลมีกระหรือตาห่างสีน้ำตาลเข้มเนื้อค่อนข้างเหนียวสีขาวขุ่นปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำ 20 Brix เมล็ดขนาดใหญ่ปานกลางรูปทรงกลมแบนเล็กน้อย

2. พันธุ์ชมพูหรือสีชมพู เป็นลำไยพันธุ์กลางเป็นพันธุ์ที่มีคุณภาพดีเยี่ยมรสชาติหวานกรอบกลิ่นหอมเหมาะสำหรับรับประทานสดเป็นที่ยอมรับสำหรับผู้บริโภคภายในประเทศผู้ต้นสูงโปร่งถิ่นเพาะหักง่ายการเจริญเติบโตดีไม่ทนแล้งเกิดดอกติดผลง่ายปานกลาง การติดผลไม่สม่ำเสมอ ช่อผลยาว ผลขนาดใหญ่ปานกลาง ขนาดผลเฉลี่ย กว้าง 2.9 เซนติเมตร และสูง 2.7 เซนติเมตร ผลทรงค่อนข้างกลม เบี้ยวเล็กน้อย สีน้ำตาลอมแดง ผิวเรียบ มีกระสีคล้ำตลอดผล เปลือกหนา แข็งและเปรี้ยวเนื้อหนาปานกลางนิ่มและกรอบ สีชมพูเรื่อยๆ ยิ่งผลแก่จัด สีของเนื้อยิ่งเข้ม เนื้ออ่อนรสหวานกลิ่นหอมปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำประมาณ 21-22 Brix เมล็ดค่อนข้างเล็ก

3. พันธุ์เบี้ยวเขียวหรืออีเบี้ยวเขียวเป็นลำไยที่มีคุณภาพดีเยี่ยมโดยในประเทศออสเตรเลียมีนักวิจัยทดสอบลำไยพันธุ์ต่างๆทั่วโลกรวมแล้วพันธุ์ของไทยพบว่าลำไยพันธุ์เบี้ยวเขียวเป็นพันธุ์ที่มีคุณภาพดีเป็นลำไยพันธุ์หนักที่เก็บผลผลิตได้เข้ากว่าพันธุ์อื่นๆเจริญเติบโตดีทนแล้งได้ดีแต่มีก่อนแอต่อโรคพุ่มไม้กว่าดกออกดอกเว้นปีช่อพลหวมผลขณะเด็กมีสีเขียวลำไยพันธุ์เบี้ยวเขียวแบ่งได้เป็น 2 ชนิดคือเบี้ยวเขียวเขียงใหม่และเบี้ยวเขียวป่าเส้า

4. พันธุ์แก้วหรืออีแก้ว เป็นลำไยพันธุ์หนัก ลำต้นไม่ค่อยแข็งแรง กิ่งเปราะหักง่าย เปลือกลำต้นสีน้ำตาลปนแดงเขียว เป็นพันธุ์ที่เจริญเติบโตดีมากทนแล้งได้ดี พันธุ์แก้วแบ่งได้เป็น 2 ชนิด คือ แก้วยอดแดงและแก้วยอดเขียว ลักษณะแตกต่างกันที่สีของใบอ่อนและสีของยอด

- แก้วยอดแดงมีใบอ่อนหรือยอดเป็นสีแดง

- แก้วยอดเขียวมีใบอ่อนหรือยอดเป็นสีเขียวเกิดดอกและติดผลค่อนข้างยาก อาจให้ผลเว้นปี ช่อ ดอกสั้น ขนาดผลในช่อมักไม่สม่ำเสมอ

ผลมีขนาดใหญ่ถึงปานกลางกว้าง 2.8 เซนติเมตร หนา 2.6 เซนติเมตร ผลทรงกลมเบี้ยว ฐานผลนูน ผิวสีน้ำตาลมีกระสีคล้ำตลอดผล เมื่อจับรู้สึกสากมือ เปลือกหนามาก เนื้อหนาแน่น แข็งและกรอบ สีขาวขุ่น รสหวานแหลม กลิ่นหอม มีน้ำปานกลาง เมล็ดขนาดค่อนข้างเล็ก แก้วยอดแดงออกดอกง่ายกว่าแก้วยอดเขียว และมีเนื้อสีค่อนข้างขุ่นน้อยกว่าแก้วยอดเขียว จึงนิยมปลูกกันมากกว่าแก้วยอดเขียว

5. พันธุ์พวงทอง เป็นพันธุ์ที่มีช่อดอกขนาดใหญ่ ขนาดผลกว้าง 2.5 เซนติเมตร หนา 2.3 เซนติเมตร สูง 2.4 เซนติเมตร ผลทรงค่อนข้างกลมและเบี้ยวเล็กน้อยผิวสีน้ำตาลมีกระสีน้ำตาล เนื้อหนา กรอบ สีขาวครีม รสหวาน ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำประมาณ 22 Brix

การตัดแต่งช่อผลลำไย

ได้มีการทดลองเพิ่มขนาดและคุณภาพของต้นลำไยที่ติดผลดก เช่น การใส่ปุ๋ย และการใช้สารควบคุมการเจริญเติบโตพืช แต่ก็ยังไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควร จนกระทั่งได้มีการทดลองตัดช่อ ผลออกบางส่วนซึ่งพบว่าสามารถเพิ่มขนาดของผลลำไยได้เป็นที่น่าพอใจ เมื่อเปรียบเทียบกับต้นลำไยที่ไม่ได้ปลดผลออกเลย

ประโยชน์ของการตัดแต่งช่อผล

1. สามารถเพิ่มขนาดของผลลำไยได้เป็นที่น่าพอใจ
2. เกษตรกรจะมีรายได้ต่อต้นมากกว่าต้นไม้ที่ไม่ได้ปลดผล

วิธีการตัดแต่งช่อผล

1. กรณีลำไยติดผลดก(มากกว่า 100 ผล/ช่อ) ควรทำการตัดแต่งออกบ้าง การตัดแต่งควรทำในช่วงติดผลอ่อนหรือผลมีขนาด 0.5 เซนติเมตรหรือขนาดเท่าเมล็ดถั่วเหลือง เพื่อช่วยให้ผลที่เหลือมีขนาดโตขึ้น
2. ตัดแต่งช่อผลด้วยกรรไกร โดยตัดเข้ามาจากปลายช่อ 1/3 ส่วน หรือตัดออกครึ่งหนึ่งของช่อผลเพื่อให้เหลือผลประมาณ 40 – 60 ผล ผลผลิตจากการตัดแต่งช่อผล ขนาดผลของลำไยจะโตขึ้น โดยจะโตกว่าที่ไม่ตัดแต่ง

การดูแลรักษาหลังตัดแต่งช่อผล

1. การให้ปุ๋ย

ในระยะติดผลถึงเก็บเกี่ยวอัตราการให้ปุ๋ยขึ้นอยู่กับปริมาณผลผลิตต่อต้น เช่น ถ้าติดผลมากก็ใส่มากติดน้อยก็ลดปริมาณลง โดยแบ่งใส่ 2-3 ครั้ง ในปริมาณเท่าๆกัน

2. การให้น้ำ

การให้น้ำหลังตัดแต่งช่อผล ควรให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ ซึ่งสำหรับปริมาณการให้น้ำแต่ละครั้งขึ้นอยู่กับสภาพภูมิอากาศ และคุณสมบัติของดินที่สามารถอุ้มน้ำไว้ให้ต้นลำไยใช้ในควมลึกประมาณ 30 เซนติเมตร โดยถ้าหากหน้าดินเริ่มแห้งก็สามารถให้น้ำได้เลย

3. การป้องกันกำจัดโรคและแมลง

โรคและแมลงศัตรูลำไยที่สำคัญในช่วงเมล็ดเท่าถั่วเหลืองถึงเก็บเกี่ยว ได้แก่ เพลี้ยหอย มวนลำไยและโรคผลแตก ผลลาย โดยศัตรูลำไยเหล่านี้จะฉีดพ่นยาตามช่วงเวลาของการระบาด

4. การเก็บเกี่ยว

เริ่มตัดแต่งข้อผลในระยะที่เหมาะสม (เมล็ดเท่าถั่วเหลือง)ถึงเก็บเกี่ยวได้จะใช้เวลาประมาณ 3 เดือน

โรคและแมลงศัตรูลำไย

1. โรคและแมลงระยะใบอ่อน

1.1 หนอนคืบเขียว

ทำลายโดยกัดกินใบลำไย ทำให้ลำต้นลำไยชะงักการเจริญเติบโต

การป้องกันกำจัด

1. กำจัดวัชพืชซึ่งเป็นที่หลบอาศัยของผีเสื้อวัย
2. กำจัดเศษผลไม้ในบริเวณสวนซึ่งจะดึงดูดให้ผีเสื้อหลายชนิดเข้ามาในสวน
3. หากพบระบาดมากใช้สารกำจัดแมลงแลมปีดาไซฮาโลทริน ฉีดพ่นในอัตรา 12 มิลลิตรต่อน้ำ 20

ลิตร

1.2 แมลงค่อมทอง

มักจะพบเข้าทำลายโดยกัดกินใบอ่อนลำไย ทำให้ขอบใบแห้ง ความเสียหายรุนแรงในต้นอ่อนทำให้ต้นชะงักการเจริญเติบโต

การป้องกันกำจัด

1. แมลงค่อมทองชอบอยู่รวมกันเป็นกลุ่ม และเมื่อถูกรบกวนจะทิ้งตัวลงบนดิน ใช้ผ้าใบรองใต้ต้นเขย่าตัวลงมาทำลาย
2. ใช้สารป้องกันกำจัดแมลงคาร์บาริล ฉีดพ่นในอัตรา 60 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร ให้ทั่วใบอ่อน

1.3 อาการหงิกเป็นพุ่มไม้กวาด

พบได้ตลอดปี สาเหตุผลไร่ลำไยทำให้ข้อใบและดอกแสดงอาการม้วนหงิกแห้งเป็นสีน้ำตาล

การป้องกันกำจัด

1. เลือกกิ่งที่ไม่มีอาการพุ่มแฉ้มาปลูก
2. ถ้าพบข้อใบหรือดอก ที่แสดงอาการหงิกให้ตัดไปฝังหรือเผาเพื่อกำจัดไรในข้อ
3. ใช้สารกำจัดไร เช่น กำมะถันผง ฉีดฝนในอัตรา **200** กรัมต่อน้ำ **20** ลิตร

2. โรคและแมลงระยะออกดอก

2.1 เพลี้ยหอยหลังเต่า

ตัวอ่อนและตัวเต็มวัยอาศัยดูดกินน้ำเลี้ยงบริเวณข้อใบอ่อน ข้อดอก และผลลำไย โดยพบอยู่รวมกันเป็นกลุ่มใหญ่

การป้องกันกำจัด

1. ตัดส่วนที่ถูกเพลี้ยหอยทำลายไปเผาหรือฝัง
2. เพลี้ยหอยหลังเต่าเข้ามาทำลายมากควรใช้คาร์โบซัลแฟนในการฉีดพ่น อัตรา **80** มิลลิลิตรต่อน้ำ **200** ลิตร

2.2 เพลี้ยไฟ

เป็นแมลงขนาดเล็ก และพบปริมาณมากช่วงแล้ง หรือฝนทิ้งช่วง

การป้องกันกำจัด

1. ตรวจสอบดูเพลี้ยไฟที่ข้อดอกโดยการเคาะข้อดอกลงบนกระดาษขาว พบมากช่วงฝนทิ้งช่วง
2. หากระบาดรุนแรง ควรฉีดพ่นสารเคมีกำจัด เช่น แลมปีดาไซฮาโลทริน ในอัตรา **10** มิลลิลิตร ต่อน้ำ **20** ลิตร

3. โรคแมลงระยะติดผล

3.1 เพลี้ยหอยหลังเต่า

3.2 มวนลำไย

มวนลำไยหรือแมงแกง ทำลายโดยดูดกินน้ำเลี้ยงบริเวณยอดอ่อน ก้านข้อดอกทำให้เหี่ยวแห้งและดูดกินน้ำเลี้ยงจากผลอ่อนทำให้ผลอ่อนแห้งและร่วง

3.3 โรคผลแตกผลลาย

การแปรรูปลำไย

ลำไยแห้งเปลือกตากแห้ง



ส่วนประกอบ

- ผลลำไย 1 กิโลกรัม
- น้ำ 1 ลิตร
- โซเดียมไฮดรอกไซด์ 5 กรัม หรือ 3-4 ช้อนชา
- เครื่องมือ ตู้อบลมร้อน

กรรมวิธี

1. ตัดลำไยให้เหลือก้านติดขั้วเล็กน้อย ล้างน้ำให้สะอาดผึ่งให้แห้ง
2. ต้มน้ำให้เดือด เติมโซเดียมไฮดรอกไซด์ คนจนละลาย
3. ลวกผลลำไยในสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อน นาน 2 นาทีเอาขึ้นล้างในน้ำเย็นให้หมดต่าง
4. เรียงผลลำไยบนตะแกรง ตากในตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส จนลำไยแห้งใช้เวลาประมาณ 30-35 ชั่วโมง
5. บรรจุในภาชนะที่สะอาดแห้งและปิดสนิท

ส่วนประกอบ

1. ผลลำไย 1 กิโลกรัม
2. น้ำเกลือสำหรับดอง 1.3 ลิตรประกอบด้วย
3. น้ำ 1200 ลิตร
4. เกลือ 100 กรัม หรือ 10 ช้อนโต๊ะ
5. แคลเซียมคลอไรด์ 2.5 กรัม (หรือ น้ำปูนใส)
6. กรดซิตริก (กรดมะนาว) 12 กรัม หรือ ประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ
7. โซเดียมเบนโซเอท 0.5 กรัม หรือประมาณครึ่งช้อนชา ต้มให้ละลายทันที

กรรมวิธี

- ล้างลำไยทั้งเปลือกให้สะอาด
- บรรจุในภาชนะที่จะใช้ดอง
- เทน้ำเกลือที่เตรียมไว้ให้ท่วมผลลำไย ใช้ของหนักทับหรือวางไม้ไผ่ขัดขวางบนให้ลำไยจมอยู่ในน้ำเกลือ
- ดองไว้ 10 วัน รับประทานได้ ถ้าต้องการเก็บไว้นานควรลดประมาณเกลือลง

ลำไยกวนปรุงรส

ส่วนประกอบ

1. เนื้อลำไย 1 กิโลกรัม
2. น้ำตาลทราย 300 กรัม
3. กรดซิตริก (กรดมะนาว) 12 กรัม หรือ 1 ช้อนโต๊ะ
4. เกลือ 20 กรัม หรือ 2 ช้อนโต๊ะ
5. ซะเอม 8 กรัม หรือ 3 ช้อนโต๊ะ



กรรมวิธี

- ปอกเปลือกลำไย คว้านเมล็ดออก ล้างด้วยน้ำสะอาด ได้เนื้อลำไยสด
- หั่นเนื้อลำไยเป็นชิ้นเล็กๆ เติมส่วนผสมทั้งหมดยกขึ้นตั้งไฟอ่อนๆ กวนจนแห้ง บรรจุในภาชนะที่สะอาดแห้งและปิดสนิท หรือห่อด้วยกระดาษแก้วใส

ลำไยแช่อิ่ม

ส่วนประกอบ

1. เนื้อลำไย
2. น้ำตาลทราย
3. กรดซิตริก (กรดมะนาว)
4. โซเดียมเมตาไบซัลไฟท์

กรรมวิธี

- ปอกเปลือกลำไย คว้านเมล็ดออก ล้างด้วยน้ำสะอาด ได้เนื้อลำไยสด
- ลวกเนื้อลำไยในน้ำเดือด นาน **2** นาที
- เตรียมน้ำเชื่อมให้มีความเข้มข้นร้อยละ **30** (น้ำตาลทราย **300** กรัม น้ำ **1** ลิตร)
- เติมกรดซิตริก (กรดมะนาว) **10** กรัม และโซเดียมเมตาไบซัลไฟท์ **1** กรัม คนให้ละลาย
- บรรจุเนื้อลำไยในขวดโหลที่สะอาด เทน้ำเชื่อมลงไปให้ท่วมเนื้อลำไย
- รุ่งขึ้นเอาเนื้อลำไยขึ้นจากน้ำเชื่อม เพิ่มความเข้มข้นของน้ำเชื่อมทุกวันโดยการเติมน้ำตาลทรายขาววันละ **100** กรัมแล้วต้มน้ำเชื่อมให้เดือดก่อนนำลำไยลงแช่ทุกครั้ง
- ทำเช่นนี้จนกระทั่งได้น้ำเชื่อมที่มีความเข้มข้นร้อยละ **70**
- นำเนื้อลำไยขึ้นผึ่งให้แห้ง แล้วบรรจุในภาชนะที่สะอาด แห้งและปิดสนิท

ลำไยเคลือบน้ำตาล

ส่วนประกอบ

1. เนื้อลำไย
2. น้ำตาลทราย
3. กรดซิตริก (กรดมะนาว)
4. โซเดียมเมตาไบซัลไฟท์

กรรมวิธี

- นำเนื้อลำไยแช่ขี้น้ำล้างในน้ำเชื่อมเจือจาง
- เอาขึ้นผึ่งหรืออบให้แห้ง จนเป็นเกล็ดน้ำตาลเคลือบบางๆ
- บรรจุในภาชนะที่สะอาดแห้งและปิดสนิท

เครื่องต้อน้ำลำไยชนิดเป็นเม็ด (granule) จากลำไยแห้ง

ส่วนประกอบ

1. เนื้อลำไย 100 กรัม
2. น้ำตาลทราย 400 กรัม
3. น้ำ 1 ลิตร



เครื่องมือ ตู้อบลมร้อน

กรรมวิธี

- ใช้เนื้อลำไยแห้งแช่น้ำค้างคืนให้อัตราส่วน เนื้อลำไยต่อน้ำ **1:10** ทิ้งไว้ประมาณ **1** คืน
- แล้วนำมาต้มจนได้น้ำลำไยข้นประมาณ **100** กรัม ใช้เวลาประมาณ **1** ชั่วโมงครึ่ง
- กรองน้ำลำไยด้วยผ้าขาวบาง
- ตากใส่ตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ **55** องศาเซลเซียส จนเกือบแห้ง ใช้เวลาประมาณ **2** ชั่วโมง
- เติมน้ำตาลทรายขาวคลุกให้เข้ากัน ตากต่อจนแห้ง ใช้เวลาประมาณ **6-8** ชั่วโมง
- ตีปนเป็นผง เติมน้ำร้อยละ **4** ของน้ำหนักลำไยผง คลุกให้เข้ากัน
- แล้วนำไปร่อนบนตะแกรงเบอร์ **8** เพื่อให้เป็นเม็ดหยาบๆ
- นำไปตากต่อในตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ **55** องศาเซลเซียส จนแห้ง ใช้เวลาประมาณ **1** ชั่วโมง
- บรรจุในภาชนะที่สะอาดแห้งและปิดสนิท

เครื่องตีมลำไยผง (ทำจากลำไยสด)

ส่วนประกอบ

1. เนื้อลำไย 100 กรัม
2. น้ำตาลทราย 600 กรัม
3. โซเดียมเมตาไบซัลไฟท์ 1 กรัม
4. น้ำ 1 ลิตร



เครื่องมือ ตู้อบลมร้อน

กรรมวิธี

- ปอกเปลือกลำไย คั่วานเมล็ดออก ล้างด้วยน้ำสะอาด ได้เนื้อลำไยสด
- เตรียมสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟท์ โดยละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟท์ 1 กรัม ต่อน้ำ 1 ลิตร
- แช่เนื้อลำไยในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟท์ นาน 15 นาที
- ตากใส่ตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส จนเกือบแห้ง ใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง
- นำขึ้นผึ่งให้สะเด็ดน้ำ ลวกในน้ำเดือด 2 นาที เติมน้ำเล็กน้อย ตีปนเนื้อลำไยกับน้ำ
- กรองน้ำลำไยด้วยผ้าขาวบาง
- ตากน้ำลำไย ในตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส จนน้ำลำไยข้น ใช้เวลาประมาณ 4 ชั่วโมง
- เติมน้ำตาลทรายขาวคลุกให้เข้ากัน ตากต่อจนแห้ง ใช้เวลาตากประมาณ 2 ชั่วโมง
- ตีปนเป็นผง บรรจุในภาชนะที่สะอาดแห้งและปิดสนิท

หมายเหตุ : อาจใช้ตู้อบลมชนิดที่ใช้ไฟฟ้าหรือใช้พลังงานที่เหมาะสมอย่างอื่นและสามารถทำเครื่องตีมลำไยชนิดเม็ดจากลำไยสดได้เช่นเดียวกับจากลำไยแห้งโดยใช้กรรมวิธีเดียวกัน

น้ำลำไยหวานเข้มข้น (ทำจากลำไยสด)

ส่วนประกอบ

1. เนื้อลำไย 500 กรัม
2. น้ำเชื่อม (2:1) 1.5 ลิตร
3. กรดซิตริก (กรดมะนาว) 1 กรัม หรือประมาณ 1/4 ช้อนชา



กรรมวิธี

- ปอกเปลือกลำไย คว้านเมล็ดออก ล้างด้วยน้ำสะอาด ได้เนื้อลำไยสด
- นำเนื้อลำไยตีให้ละเอียดด้วยเครื่องตีไฟฟ้า ผ่านตะแกรงหรือผ้ากรองอย่างหยาบ
- ผสมน้ำลำไยกับน้ำเชื่อม เติมกรดซิตริก
- ต้มให้เดือดก่อนบรรจุขวดที่สะอาด ปิดจุก

หมายเหตุ: วิธีทำน้ำเชื่อม ใช้น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัมต่อน้ำสะอาด 1 กิโลกรัม ต้มให้เดือด กรอง ถ้าเก็บในตู้เย็นไม่ต้องเติมสารกันเสียแต่ถ้าเก็บที่อุณหภูมิห้อง ต้องเติมโซเดียมเบนโซเอท 0.5 กรัม หรือประมาณ 1/4 ช้อนชาต่อ น้ำลำไยหวานเข้มข้น 1 กิโลกรัมก่อนบรรจุขวด เวลาต้องการดื่มให้ผสมน้ำ 2 เท่า เติมน้ำแข็งตามความพอใจ

น้ำลำไยหวานเข้มข้น (ทำจากลำไยแห้ง)

ส่วนประกอบ

1. เนื้อลำไยแห้ง 50 กรัม หรือครึ่งขีด
2. น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม
3. น้ำ 1 1/4 ลิตร

กรรมวิธี

- ต้มเนื้อลำไยแห้งกับน้ำด้วยไฟอ่อนๆ ประมาณ 30 นาที
- ใส่น้ำตาลทราย คนให้ละลาย กรอง
- ต้มให้เดือดอีกครั้งก่อนบรรจุขวดที่สะอาด ปิดจุก

หมายเหตุ: วิธีเก็บและวิธีทำเป็นเครื่องดื่มเหมือนวิธีการของน้ำลำไยหวานเข้มข้น (ทำจากลำไยสด)

ลำไยกวน (ทำจากลำไยสด)

ส่วนประกอบ

1. เนื้อลำไยแห้ง 1 กิโลกรัม
2. น้ำตาลทราย 400 กิโลกรัม
3. แป้ง 50 กรัม

กรรมวิธี

- ปอกเปลือกลำไย คว้านเมล็ดออก ล้างด้วยน้ำสะอาด ได้เนื้อลำไยสด
- สับเนื้อลำไยเป็นชิ้นเล็กๆ
- นำขึ้นตั้งไฟเคี่ยวจนเกือบแห้ง เติมน้ำตาลทรายและแป้ง คนให้ละลาย
- กวนจนได้ที่
- บรรจุในภาชนะที่สะอาดแห้งและปิดสนิท หรือห่อด้วยกระดาษแก้วใส

ลำไยกวน (ทำจากลำไยแห้ง)

ส่วนประกอบ

1. เนื้อลำไยแห้ง 200 กรัม
2. น้ำตาลทราย 400 กรัม
3. แป้งแซ 50 กรัม



กรรมวิธี

- ต้มเนื้อลำไยแห้งในน้ำ ให้เนื้อลำไยแห้งพองตัว
- สับเนื้อลำไยให้เป็นชิ้นเล็ก
- นำขึ้นตั้งไฟเคี่ยวจนเกือบแห้ง เติมน้ำตาลทราย แป้งแซ คนให้ละลาย
- กวนจนข้นได้ที่
- บรรจุในภาชนะที่แห้ง สะอาดและปิดสนิท หรือห่อด้วยกระดาษแก้วใส

ลำไยในน้ำเชื่อม

ส่วนประกอบ

1. เนื้อลำไยพันธุ์กระโหลก เช่น อีตอ แห้ว เบี้ยวเขียว สีชมพู
2. น้ำตาลทราย 400 กรัม
3. กรดซิตริก (กรดมะนาว)
4. แคลเซียมคลอไรด์
5. น้ำ

กรรมวิธี

- ปอกเปลือกลำไย คว้านเมล็ดออก ล้างด้วยน้ำสะอาด ได้เนื้อลำไยสด
- เตรียมน้ำเชื่อมที่มีความเข้มข้นร้อยละ 30-35
- เติมแคลเซียมคลอไรด์ ร้อยละ 0.2 และ กรดซิตริก ร้อยละ 0.2 คนให้ละลาย
- บรรจุเนื้อลำไยลงในขวดแก้วสะอาดที่ทนความร้อนได้ หรือกระป๋องเติมน้ำเชื่อมร้อน
- ฆ่าเชื้ออากาศ ปิดฝากระป๋องหรือขวด
- นำไปต้มฆ่าเชื้อในน้ำเดือด

ลำไยแช่แข็ง

ส่วนประกอบ

1. เนื้อลำไยพันธุ์กระโหลก เช่น อีตอ แห้ว เบี้ยวเขียว สีชมพู
2. น้ำตาลทรายขาว
3. กรดแอสคอบิก
4. แคลเซียมคลอไรด์

กรรมวิธี

- ปอกเปลือกลำไย คว้านเมล็ดออก ล้างด้วยน้ำสะอาด ได้เนื้อลำไยสด
- เตรียมสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ และกรดแอสคอบิก
- โดยละลายแคลเซียมคลอไรด์ 1 กรัม และกรดแอสคอบิก 0.5 กรัม ในน้ำ 1 ลิตร
- แช่เนื้อลำไยในสารละลายที่เตรียมไว้ นาน 15 นาที
- นำขึ้นจุ่มในน้ำเชื่อมที่มีความเข้มข้นร้อยละ 35 (น้ำตาลทราย 350 กรัม ต่อน้ำ 1 ลิตร)
- เอาขึ้นวางบนตะแกรง ปล่อยให้แห้ง
- บรรจุถุงพลาสติกอย่างหนา ปิดถุง นำไปแช่แข็งที่อุณหภูมิ -40 องศาเซลเซียสทันที
- เมื่อลำไยแข็งดีแล้ว นำไปเก็บในตู้แช่แข็งที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส

ลำไยผง

ลำไยผงเป็นการแปรรูปลำไยประเภทหนึ่งที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับลำไยได้มากกว่าการแปรรูปแบบอื่น ๆ ช่วยแก้ปัญหาปริมาณลำไยล้นตลาด ราคาตกต่ำ สามารถแปรสภาพผลลำไยที่ไม่สวยและมีขนาดเล็กให้สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้ ทำให้มีลำไยบริโภคได้ตลอดทั้งปี ในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา สารโพแทสเซียมคลอเลต (KClO₃) เข้ามามีบทบาทต่อชาวสวนลำไยโดยนำสารมาใช้เร่งการออกดอกตลอดทั้งปี และให้ผลดก ทำให้ปริมาณลำไยล้นตลาด ราคาตกต่ำ จากปัญหาดังกล่าวทำให้มีการพยายามพัฒนาการผลิตลำไยผงในลักษณะโรงงานที่มีคุณภาพมาตรฐานและคงคุณสมบัติของลำไยครบถ้วน

โอกาสทางการตลาดของลำไยผงนั้นมีทั้งตลาดในประเทศและต่างประเทศ เพราะความต้องการบริโภคลำไยของตลาดทั้งภายในและภายนอกประเทศมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น หากผลผลิตลำไยออกตามฤดูกาลทำให้บางช่วงปริมาณลำไยไม่เพียงพอกับความต้องการบริโภคในช่วงนั้นๆ อีกทั้งมีราคาแพง จึงเปิดโอกาสให้ลำไยเข้ามาตอบสนองความต้องการได้ ส่วนตลาดต่างประเทศ ยอดการส่งออกลำไยสดปี 2544 มีมูลค่า 1,974.7 ล้านบาท โดยตลาดต่างประเทศที่สำคัญคือ ประเทศ อินโดนีเซีย มาเลเซีย ฮองกง ไต้หวัน และจีน ส่วนลำไยแห้งมีมูลค่าการส่งออก 1,309.7 ล้านบาท ในปี 2544 ตลาดส่งออกที่สำคัญคือ ประเทศจีน ฮองกง สิงคโปร์ เกาหลีใต้ สหรัฐอเมริกา และแคนาดา

ช่องทางการจำหน่ายก็เช่นเดียวกับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปทั่วไป คือ ตามร้านสะดวกซื้อในร้านค้าเฉพาะ และการจำหน่ายผ่านงานแสดงสินค้า หรือขายตรงไปยังกลุ่มเป้าหมาย โดยการแนะนำการใช้ผลิตภัณฑ์ลำไยผงไปใช้แทนลำไยสดหรือลำไยอบแห้งแบบเดิมในการทำเครื่องดื่ม หรืออาหารอื่น ๆ ที่มีความต้องการให้มีรสชาติของลำไย โดยการใช้ลำไยผงจะมีความยุ่งยากในการเก็บสต็อกสินค้าน้อยกว่าการเก็บลำไยสดหรือลำไยอบแห้งที่ต้องระวังการขึ้นรา

การลงทุนผลิตลำไยผง ใช้เงินทุนค่อนข้างต่ำ โดยส่วนใหญ่เงินลงทุนจะอยู่ที่ค่าเครื่องจักร หากลงทุนผลิตลำไยผง 1,000 กิโลกรัม/เดือน ต้องใช้เงินลงทุนประมาณ 270,000 บาท และจำหน่ายในราคา กิโลกรัมละ 100 บาท จะได้กำไรประมาณ 50 % ตลอดอายุโครงการภายใน 1 ปี จะสามารถคืนทุนภายใน 5-6 เดือน และมีอัตราผลตอบแทนจากการลงทุน (IRR) 15 % ต่อเดือนหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องและให้การสนับสนุน คือ สถาบันอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ และกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม