



A DELICIOUS MEMENTO OF THAILAND

ของกำนัลสำหรับทุกโอกาส

ผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปเหมาะจะเสนออย่างยิ่งสำหรับนำไปเป็นของฝากเพราะมีให้เลือกมากมายตามความชอบและมีบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามชวนรับประทาน สะดวกในการพกพา อีกทั้งยังสามารถเก็บไว้ได้นาน จึงเป็นของขวัญของฝากที่ถูกต้องทั้งผู้ให้และผู้รับ

Processed fruits are ideal gifts for all occasions. With a taste of the tropics in every bite, nothing makes for a better memento of a visit to Thailand. So take home a long lasting souvenir you can really enjoy, and relive fantastic memories with each mouthful.

ผลไม้ไทย... ความประทับใจไม่รู้จบ

Thai fruit... remarkable
flavours of Thailand



กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์
Department of Internal Trade, Ministry of Commerce

Tel. 0-2547-5300-8 FAX. 0-2-547-5300
E-mail : comprodit.go.th Website : <http://www.dit.go.th>

THAI FRUIT...
processed to
perfection

ถนอมรส ถนอมคุณค่า





A rich range of long-lasting
fruits and flavours

ด้วยความอุดมสมบูรณ์
และปัจจัยต่าง ๆ ที่เอื้ออำนวยต่อการ
เกษตรกรรม ทำให้ประเทศไทยมีผลผลิตผลไม้
ในแต่ละปีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๘-๙ ล้านตัน ซึ่งนอกจาก
จะใช้บริโภคภายในประเทศและส่งออกในรูปแบบของ
ผลไม้สด ผลไม้แช่เย็น และแช่แข็งแล้ว ยังมีการนำมา
แปรรูปเพื่อเก็บรักษาไว้บริโภคหรือส่งออกอีกด้วย ซึ่งทำให้
ได้ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายออกไปทั้งในด้านรสชาติ รูปลักษณะ
สีกลิ่น ฯลฯ

ผลไม้แปรรูปของไทยมีทั้งที่ใช้กรรมวิธีและเทคโนโลยีสมัย
ใหม่ในลักษณะอุตสาหกรรมโรงงาน เช่น ผลไม้อบแห้ง ผลไม้
กระป๋อง น้ำผลไม้ ฯลฯ และผลไม้แปรรูปที่เกิดจากภูมิปัญญาไทย
แต่ดั้งเดิมที่สืบทอดและถ่ายทอดมาสู่ปัจจุบัน เช่น ผลไม้แช่อิ่ม ผลไม้
ดอง ผลไม้กวน ผลไม้ตากแห้ง ผลไม้หมัก ซึ่งเป็นธุรกิจขนาดเล็ก
หรือธุรกิจในระดับครัวเรือน

Blessed with sunshine, rains and fertile soil,
Thailand produces a tropical fruit harvest of epic pro-
portions – more than six million tons annually – and
unparalleled variety. This rich bounty not only meets local
demand but is also exported worldwide in fresh, refrig-
erated and frozen form, as well as processed to preserve
a rich range of long-lasting fruit flavours. Processed
without delay, the fruit loses none of its healthy
qualities, remaining as wholesome and delicious as the
day it was picked.

Processed fruits can be grouped into two broad
categories: that processed on an industrial scale using
advanced technology such as dehydrated fruits, canned
fruits, fruit juices etc., and those processed on a small or
family business scale, using traditional methods
passed on from generation to generation
such as preserves and
pickles.



THE CHOICE IS YOURS

หลากหลายรูปแบบผลไม้ไทยแปรรูป

ผลไม้กระป๋อง ประเทศไทย นับเป็นผู้ผลิตผลไม้กระป๋องรายสำคัญของโลก ผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อว่ามีรสชาติเป็นที่ถูกใจชาวลิ้มลองอย่างยิ่ง เช่น สับปะรดกระป๋อง ลำไยกระป๋อง เงาะอัดไส้สับปะรด ลิ้นจี่กระป๋อง ฝรั่งต็อกเทล เป็นต้น

Canned fruit :

Thailand is among the world's major manufacturers of canned fruits including, canned pineapple, longan, pineapple-stuffed rambutan, lychee and fruit cocktail.

น้ำผลไม้

น้ำผลไม้ไทย มีหลากหลายบรรจุภัณฑ์ให้เลือก ทั้งที่บรรจุขวด กระป๋อง ถัง ถุง หรือน้ำผลไม้ที่คั้นสด ๆ หากแต่สิ่งที่ทำให้ น้ำผลไม้ เป็นที่กล่าวขวัญ ใ้แก่รสชาติที่เข้มข้น ความสดใหม่ ไม่ว่าจะ เป็น น้ำส้ม น้ำสับปะรด น้ำมะพร้าว น้ำมะม่วง น้ำมะขาม น้ำองุ่น น้ำลำไย น้ำลิ้นจี่ ฯลฯ ซึ่งล้วนช่วยดับกระหายและได้คุณค่าจากธรรมชาติ

Fruit juice :

A huge variety of fruit juices such as orange, pineapple, coconut, mango, tamarind, grape, longan and lychee are available in bottles, cans, and cartons, as well as fresh. These delicious juices all quench the thirst, and provide a wealth of vitamins and minerals.



ผลไม้อบแห้ง การอบแห้งผลไม้ของไทยมีทั้งชนิดที่คงรสชาติดั้งเดิมและทำให้รสชาติอร่อยแปลกแตกต่างออกไป แต่คุณค่าคุณค่าวิตามินในผลไม้ไว้ได้อย่างครบถ้วน อีกทั้งยังมีหลากหลายชนิดให้ลิ้มลอง ทำให้ผลไม้อบแห้งไทยเป็นผลิตภัณฑ์ที่กำลังได้รับความนิยมอย่างสูง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง มะม่วงอบแห้ง มะละกออบแห้ง ลำไยอบแห้ง ฝรั่งอบแห้ง สับปะรดอบแห้ง

Dehydrated fruit : Through this method, the original taste of fruit is preserved or enriched, and its nutritious value retained. Dehydrated fruit has rapidly gained in popularity in recent years, favourites being pineapple, longan, guava, papaya and mango.



ผลไม้แปรรูปแบบ

อิงธรรมชาติ คนไทยรู้จัก

การถนอมอาหารและแปรรูปอาหารในลักษณะต่าง ๆ มาแต่โบราณ จนสืบทอดมาเป็นศาสตร์ และเคล็ดลับความชำนาญเฉพาะที่ให้ความอร่อยไม่เหมือนใคร ไม่ว่าจะเป็นผลไม้ดอง เช่น

มะม่วง ฝรั่ง ฯลฯ ผลไม้กวน เช่น ทุเรียนกวน มะม่วงกวน มังคุดกวน ฯลฯ ผลไม้แช่อิ่ม ที่ให้รสชาติทั้งเปรี้ยว หวาน และเค็ม อย่าง มะดันหรือมะขม และผลไม้ตากแห้ง เช่น ถั่วลิสง ผลไม้หยี เช่น มะม่วงหยี ฝรั่งหยี ฯลฯ ตลอดจนผลไม้ทอดกรอบที่ขึ้นชื่ออย่าง ทุเรียนทอดกรอบ



Naturally processed

fruit : Unique Thai

preservation methods have been passed down through the generations, and are still very much in evidence today. Naturally processed fruits

include pickles, such as mangoes and guavas; fruit pastes, such as durian, mango, pineapple and mangosteen; preserved fruits, such as garcinia and star gooseberry; dried fruits like banana; "yee", or fruits preserved with sugar, salt and chilli, including mango and guava; as well as deep-fried fruits such as durian.



CLEANLINESS AND HYGIENE GUARANTEED

สะอาดปลอดภัยมั่นใจได้

การผลิตผลไม้แปรรูปในเมืองไทยมีการดูแลและตรวจสอบในเรื่องสุขลักษณะ และอนามัยอย่างเข้มงวด โดยหน่วยงานภาครัฐรวมทั้งการออกข้อกำหนดต่าง ๆ เช่น การใช้สีผสมอาหาร การใช้สารกันบูด สุขอนามัยของโรงงาน และกระบวนการผลิต เป็นต้น เพื่อให้ผลไม้แปรรูปไทยสะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐานสากล

นอกจากนี้ คนไทยเองยังมีความรู้อย่างดีซึ่งในการถนอมอาหารและเพิ่มสีสันให้น่ารับประทานด้วยการใช้วิธีการธรรมชาติ โดยไม่ต้องอาศัยสารเคมีใด ๆ

Cleanliness and hygiene are guaranteed by the state-of-the-art Thai food processing industry. Strictly overseen by government agencies, regulations concerning food colourings and preservatives, as well as manufacturing processes and factory hygiene, are stringently enforced. However, Thai processors are highly skilled in preserving a fruit's appearance, taste, and nutritional value, without resorting to the use of chemicals.