

เทสิทิพย์

ฉบับที่ ๑๑,๗๕๖

วันพุธที่ 1 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2555

หน้า ๑๔



กล้วยตากเคลือบช็อกโกแลต ขนาด 10 บาท



กล้วยตากเคลือบช็อกโกแลต บรรจุกล่องสวยงาม



'กล้วยตากเคลือบช็อกโกแลต'

ผลิตภัณฑ์จาก จ.พิษณุโลก



คุณวุฒิชัย ชะนะมา



ไซรัปผลิตจากกล้วยน้ำว้ากำลังได้รับความนิยมจากต่างประเทศ



การบรรจุของด้วยเครื่องจักรในห้องแอร์ปลอดฝุ่น

หลากหลายเรื่องราว

กคุณวุฒิชัย ชะนะมา ผู้จัดการวิสาหกิจชุมชนกล้วยตากนุฬา ค.เนินกุ่ม อ.บางกระทุ่ม จ.พิษณุโลก ที่ผลิตกล้วยตาก บางกระทุ่มมายาวนานมากกว่า 15 ปี ได้เห็นถึงขั้นตอนการผลิตกล้วยตากของ อ.บางกระทุ่ม มาโดยตลอด เริ่มตั้งแต่วิธีการทำ, การตลาด และการบรรจุหีบห่อจนมาถึงจุดที่กล้วยตาก อ.บางกระทุ่มเริ่มถึงจุดอิ่มตัว ตลาดไม่สามารถเติบโตไปได้มากกว่านี้ มีกรมวิทย์กล้วยตากอยู่เฉพาะกลุ่มยังไม่ครอบคลุมตลาดบนที่มีกำลังซื้อสูง เช่น ห้างสรรพสินค้าชั้นนำและตลาดต่างประเทศ ที่เขามีความสนใจบริโภคกล้วยตากจาก

ประเทศไทย แต่เขายังขาดความเชื่อมั่นในเรื่องของมาตรฐานความสะอาดของกล้วยตากที่จะจัดส่งให้เขา คุณวุฒิชัยจึงมีแนวคิดที่จะขยายตลาดของกล้วยตากให้กว้างออกไปให้กล้วยตากสามารถเป็นสินค้าที่ซื้อไปเป็นของฝากที่มีคุณค่า คุณมีราคา และรสชาติอร่อย จึงได้เปลี่ยนแปลงรูปแบบการผลิตกล้วยตากแบบดั้งเดิมที่ต้องตากแดด เป็นอบแห้ง มีแมลงมาตอมให้เข้าสู่ขั้นตอนที่สะอาด และได้มาตรฐานให้ผู้บริโภคมั่นใจในความสะอาด

คุณวุฒิชัยเล่าต่อไปว่า ได้รับความช่วยเหลือจากหลาย ๆ หน่วยงานเช่น ภาควิชาฟิสิกส์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร, สำนักงานสนับสนุนงานวิจัย (สกว.), กรมพลังงาน ฯลฯ ที่นำงานวิจัยมาช่วยพัฒนารูป

แบบของการผลิตกล้วยตากให้เกิดความปลอดภัย ถูกสุขอนามัย จึงเป็นที่มาของ เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ แบบกรีนเฮาส์ (พาราโบลาโรโตม) ที่มีขนาด 8x20 เมตร ที่จะสามารถอบกล้วยตากได้ครั้งละประมาณ 1,400

หวี ซึ่งในขณะนี้มียูอยู่ 2 โคน โดยข้อดีของโรงอบแบบพาราโบลาโรโตม คือ เป็นโรงอบกล้วยตากแบบปิด ทำให้สะอาดจากฝุ่นละออง แมลง ฯลฯ แล้วยังทำให้การอบกล้วยตากแห้งเร็วขึ้นจากเดิมเคยตากกล้วย 7 วัน ก็เหลือเพียง 4 วันอีกอย่าง

โรงเรือนยังกันฝนได้จึงลดปัญหาการสูญเสียเรื่องของการตากกล้วยในช่วงฤดูฝนได้เป็นอย่างมาก เมื่อพัฒนาในขั้นตอนการผลิตได้สะอาด

[ต่อฉบับหน้า]

แล้วผ่านมาตรฐานระบบสุขลักษณะที่ดีในการ
ผลิตอาหาร หรือ GMP

ปัจจุบันคุณวุฒิชัยได้พัฒนาในเรื่อง
ของผลิตภัณฑ์ คือ คิดทำ "กล้วยตากเคลือบ
ช็อกโกแลต" ที่ใช้เวลาคิดค้นในเรื่องของการ
คิดสูตรช็อกโกแลตนานถึง 1 ปี จนได้สูตร
ช็อกโกแลตที่มีความอร่อย รสชาติเข้ากันได้ดี
กับกล้วยตาก ช็อกโกแลตไม่ละลายหรือละลาย
เมื่อบรรจุอยู่ในซอง โดยคุณวุฒิชัยเล่าว่า ตัว
ช็อกโกแลตที่นำมาใช้เคลือบเป็นช็อกโกแลต
เกรดดี เมื่อทานแล้วจะละลายในปากไม่ติดฟัน
เมื่อพัฒนากล้วยตากเคลือบช็อกโกแลตแล้ว
ทดสอบตลาดจนแน่ใจว่าตลาดผู้บริโภคชอบใจ
ในรสชาติและราคาที่ตั้งไว้คือ ชิ้นละ 10 บาท
จึงต้องมาทำบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม มีความต่าง
จากบรรจุภัณฑ์กล้วยตากที่มีในท้องตลาด และที่
สำคัญต้องมีแบรนด์เพื่อให้ลูกค้าจดจำได้ คุณวุฒิ
ชัยจึงใช้ชื่อว่า "บานาน่า โซโซตี้" (Banana
Society) ที่จะเน้นการส่งขายตลาดบน หรือห้าง
สรรพสินค้าชั้นนำ รวมถึงการส่งออกขายยังต่าง
ประเทศ เช่น แคนาดา, ฝรั่งเศส ฯลฯ

โดยทั้ง 2 ตลาดตอนนี้เติบโตขึ้นต่อ
เนื่องทุกปี.

นักวิทย์ ชัยเรืองยศ