



ปีที่ 64 ฉบับที่ 22130 วันพฤหัสบดีที่ 28 พฤศจิกายน พ.ศ. 2556 หน้า 16



เกาะกลองสินค้าสหกรณ์

กล้วยฉาบเบรกแตก กรอบอร่อยแบบจุดไม่อยู่

ฉบับวันนี้ ขอพาท่านผู้อ่านขึ้นเมืองเหนือ จังหวัดอุตรดิตถ์ เพื่อทำความรู้จักกับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้ไทย คือ ผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบเบรกแตก ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลขุนฝาง สังกัดกลุ่มเกษตรกรทำสวนขุนฝาง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลขุนฝาง ได้ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วย ได้แก่ กล้วยฉาบ กล้วยกวน เพื่อเพิ่มมูลค่ากล้วยสร้างรายได้ชุมชน

ตำบลขุนฝาง มีพื้นที่ปลูกกล้วยทั้งหมดประมาณ 4,000 ไร่ ส่วนใหญ่เป็นกล้วยน้ำว้า และกล้วยหักมุก โดยได้ผ่านการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยในการผลิต (GAP) จากกรมส่งเสริมการเกษตร ซึ่งกล้วยที่ปลูกในตำบลขุนฝาง นอกจากจะนำมาแปรรูปในท้องถิ่นแล้ว ยังส่งขายเป็นกล้วยดิบเพื่อนำไปทำเป็นกล้วยตากที่โรงงานผลิตรายใหญ่ในจังหวัดพิษณุโลก

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลขุนฝาง เริ่มดำเนินการในปี 2538 โดยได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานสหกรณ์จังหวัดอุตรดิตถ์ พร้อมสอนการทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย และส่งเสริมองค์ความรู้เรื่องของการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และได้รับการสนับสนุนจากกลุ่มเกษตรกรทำสวนขุนฝาง ในการส่งเสริมการปลูกกล้วยด้วยปุ๋ยอินทรีย์

ในช่วงแรก กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลขุนฝาง ผลิตกล้วยกวนเป็นหลัก กล้วยที่



กวนเสร็จแล้วจะนำมาห่อด้วยพลาสติกบรรจุเป็นทรงสี่เหลี่ยมขนาดพอดีคำ แล้วบรรจุลงในกล่องกระดาษพิมพ์ลายสวยงาม จนได้รับคัดเลือกให้เป็นสินค้า OTOP ของจังหวัดอุตรดิตถ์

ต่อมาได้พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ "กล้วยฉาบเบรกแตก" โดยนำกล้วยห่ามฝานเป็นแผ่นบางๆ จากนั้นนำไปทอดให้กรอบ ก่อนจะบรรจุลงจำหน่าย มีรสชาติหวานมัน กรอบอร่อย กินแล้วหยุดไม่อยู่ จึงเป็นที่มาของชื่อ "กล้วยฉาบเบรกแตก" โดยได้รับรองมาตรฐานสินค้าสหกรณ์ (สมส.) เป็นเครื่องหมายการค้า

หากผู้อ่านท่านใดสนใจ เพิ่มความมั่นใจ ด้วยผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบเบรกแตก สามารถสอบถามรายละเอียดได้ที่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลขุนฝาง เลขที่ 13 หมู่ 6 ตำบลขุนฝาง อำเภอเมือง จังหวัดอุตรดิตถ์ หรือโทร. 0-87845-5931