

ปีที่ 28 ฉบับที่ 9836 วันศุกร์ที่ 28 สิงหาคม พ.ศ. 2558 หน้า 7

‘กล้วยกรุบกริบ’เด่นจากเวที



creative

● บุขร กุ๋มเส

ก กล้วยกรุบกริบ (crispy banana) สแน็คเพื่อสุขภาพจากกล้วยหอมสุกหอม ผ่านกระบวนการทำแห้งแล้วนำไปชุบหรือเคลือบด้วยช็อกโกแลตและไวท์ช็อกโกแลต เพื่อเพิ่มความหลากหลายของรสชาติ ฝาด้านคู่แข่ง 15 ทีมคว้ารางวัลจากการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร “Food Innovation Contest 2015” จากสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย

กิจจา หลังเตจาและศุภานัฐ ด่านรัตนโกสินทร์ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 คณะเทคโนโลยีอาหาร วิทยาลัยนวัตกรรมเกษตรเทคโนโลยีชีวภาพและอาหาร มหาวิทยาลัยรังสิต และทีมงาน ตั้งใจสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกล้วยหอมสุกตลาด ภายใต้แนวคิดอร่อยและดีต่อสุขภาพ พร้อมทั้งตั้งเป้าไปไกลถึงการเป็นคู่แข่งของโตเกียววานาน่า ขนมของฝากยอดนิยมจากญี่ปุ่น

● แตกต่างอย่างมีสไตล์

“การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไม่ใช่เรื่องใหม่

แต่หากจะขายในร้านค้าสะดวกซื้อหรือในห้างสรรพสินค้า ต้องสร้างจุดขายที่แตกต่างทั้งเรื่องวัตถุดิบ การผลิตและบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้ผู้บริโภคอยากทดลองชิม” กิจจา กล่าวถึงที่มาของแนวคิดการทำสแน็คกล้วย

โจทย์เริ่มแรกมาจากวิทยานิพนธ์ก่อนสำเร็จการศึกษา ก็คือ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยนำกล้วยมาเป็นวัตถุดิบ ขณะที่ผลิตภัณฑ์จากกล้วยตามท้องตลาดมีจำนวนมาก ไม่ว่าจะเป็น ขนมไทย ขนมฝรั่ง จะทำอย่างไรให้เกิดความแตกต่างและสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้ โดยเฉพาะกล้วยหอม ทั้งสองจึงมีแนวคิดว่าจะนำกล้วยหอมสุกที่เหลือทิ้งมาแปรรูปเป็นขนมกรุบกรอบที่อร่อยแปลกตาและไม่เค็มขมมากก่อน

กระทั่งได้ไอเดียว่าต้องเป็นขนมขบเคี้ยวรับประทานเป็นอาหารว่างสำหรับวัยรุ่นและวัยทำงาน ไม่ว่าจะเป็นคนชาติไหนก็สามารถรับประทานได้ ส่งผลให้ตลาดกว้างขึ้น จนกระทั่งมหาวิทยาลัย “กล้วยกรุบกริบ” ด้วยคุณสมบัติที่แตกต่างจากผลิตภัณฑ์กล้วยแต่ใกล้เคียงกับคุกกี้

กิจจา กล่าวว่า จากการศึกษาของวิจัยส่วนใหญ่เป็นการนำกล้วยไปอบแห้งหรือทำเป็นขนม เพื่อนำไปเป็นส่วนผสมของวัตถุดิบอื่นๆ และเพื่อยืดอายุการเก็บผลผลิต

แต่กล้วยกรุบกริบเป็นการนำกล้วยหอมที่สุกอมงกมันโดยผสมน้ำและนำไปผ่านกระบวนการทำแห้งที่เรียกว่า Foam mat drying ซึ่งเป็นวิธีการที่ไม่ซับซ้อนและมีประสิทธิภาพในการทำแห้งกล้วยหอมสุกให้เป็นกล้วยกรอบได้ โดยคงกลิ่นและรสชาติไว้ได้มากที่สุด หลังจากนำไปตรวจสอบคุณค่าทางสารอาหารยังพบว่า ยังอยู่ครบถ้วน

“จากกล้วยสุกราคาถูกหวีละ 8-10 บาท มาแปรรูปผ่านกระบวนการผลิตทำให้ผลิตภัณฑ์กลายเป็นใหม่ก่อนเพื่อให้ระเหยน้ำเร็ว ใช้ระยะเวลาอบสั้น เนื่องจากแผ่นกล้วยมีรูพรุนคล้ายฟองน้ำส่งผลให้กล้วยมีความกรอบมากขึ้น ด้วยต้นทุนการผลิตที่ต่ำ ทำให้โอกาสคืนทุนเร็ว ที่สำคัญคือมีจุดขายที่โดดเด่นจากคุณค่าด้านโภชนาการที่ดีกว่าขนมขบเคี้ยวทั่วไป”

● เเวทีแจ้เกิดนักวิทยาศาสตร์อาหาร

สองหนุ่มได้ศึกษาตลาดแปรรูปกล้วย ด้วยการเสิร์ชหาข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต ดูกระบวนการผลิต ทดลองทำและชิมกันเป็นว่าเล่น เพื่อให้ได้ขนมขบเคี้ยวแนวใหม่ที่ต่างจากกล้วยหอมสุก โดยใช้กล้วยถึง 99% ไม่ผสมสารปรุงแต่งใดๆ ส่งผลให้ผลงานดังกล่าวได้รับรางวัลชมเชยจากการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร

พวกเขาบอกว่า เเวทีการประกวดนี้มีความสำคัญอย่างยิ่ง นอกจากจัดขึ้นเพื่อสนับสนุนและพัฒนาความรู้ของนักศึกษาในระดับปริญญาตรีด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ให้มีเวทีในการแสดงออกซึ่งความรู้ ความสามารถทางด้านวิชาการ เพื่อเสริมสร้างความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษา หน่วยงานภาครัฐและเอกชนในการสนับสนุนกิจกรรมของนักศึกษา

ที่สำคัญคือ เเวทีนี้ยังเพื่อเปิดโอกาสให้ภาคเอกชนและหาบุคลากรที่มีคุณภาพจากสถานศึกษาเข้าร่วมทำงานในองค์กร และได้คัดเลือกผลิตภัณฑ์อาหารที่เข้าร่วมการประกวดไปพัฒนาในเชิงพาณิชย์ต่อไป

หลังจากสำเร็จการศึกษา ทั้งคู่มือแผนลงทุนต่อยอดงานวิจัยนี้ให้กลายเป็นธุรกิจในอนาคต อาจเริ่มจากการจ้างผลิตภายใต้สูตรตนเองก่อน จนกระทั่งได้ปริมาณที่เหมาะสมจึงลงทุนตั้งโรงงานผลิต เชื่อมั่นว่ามีโอกาสที่แทรกเข้าไปในตลาดขนมขบเคี้ยวได้อย่างแน่นอน พร้อมทั้งจะพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากผลผลิตทางการเกษตรที่มีอยู่ในประเทศ ออกมาทำตลาดอย่างต่อเนื่องทั้งในประเทศและต่างประเทศ