

ปีที่ 31 ฉบับ 10705 วันพุธที่ 10 มกราคม พ.ศ. 2561 หน้า 24

● สาลีบี๋ กับพิลา  
กรุงเทพธุรกิจ

## กล้วยผง-ส้จากถิ่น วิทย์สร้างไอทีอุปโภคบริโภค

กล้วยผงเพิ่มโปรไบโอติกของ  
สมุทรสงครามแก้ปัญหากล้วยราคาต่ำ หรือ  
ผลเสียต่อธรรมชาติจากดินเนคาของอุดรธานี  
นอกจากเพิ่มมูลค่าให้สินค้าพื้นบ้านแล้วยัง  
เพิ่มรายได้และคุณภาพชีวิตของชุมชนหรือ  
วิสาหกิจชุมชนท้องถิ่นได้ด้วย เป็นตัวอย่าง  
ความสำเร็จในการสร้างเอสเอ็มอีและไอทีอุป  
โภคบริโภค จากโครงการทุนเครือข่ายวิสาหกิจ  
นวัตกรรมของสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ  
(องค์การมหาชน) หรือ สนช.

วิทยาศาสตร์เพื่อสังคมและเศรษฐกิจ  
ฐานราก ได้ผลิดอกออกผลจากการผลักดัน  
วิสาหกิจชุมชนให้ใช้นวัตกรรมแก้ปัญหาท้องถิ่น  
เกิดเป็นผลิตภัณฑ์นวัตกรรมที่สร้างรายได้และ  
เพิ่มคุณภาพชีวิต เป็นหนึ่งในนโยบายของ  
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่ตอบรับ  
นโยบายรัฐบาลในการลดความเหลื่อมล้ำ

### กล้วยผงแก้ปัญหาเกษตรกร

ในพื้นที่สมุทรสงครามเริ่มส่งเสริม  
การปลูกกล้วยน้ำว้าเขียวเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่น  
มีลักษณะสีเขียว ปลายจุกแหลม รสชาติ  
เหมาะแก่การบริโภคทั่วไป แต่เมื่อชาวบ้านจาก  
วิสาหกิจชุมชนบ้านสบายใจ สมุทรสงคราม  
ที่ปลูกกล้วยน้ำว้าเขียวเป็นรายได้หลักของ  
ท้องถิ่นพบว่า เริ่มมีการปลูกกล้วยเพิ่มทำให้  
มีโอกาที่จะราคาตกและล้นตลาด อีกทั้ง  
กล้วยสดมีอายุการเก็บรักษาสั้นเพียง 1  
สัปดาห์ จึงมองหาวิธีที่จะเพิ่มมูลค่า

ในช่วงแรกวิสาหกิจชุมชนบ้านสบายใจ  
เข้าร่วมโครงการของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม  
โดยมีอาจารย์พิสุทธิ บุตรสุวรรณ สถาบัน  
ค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เป็นที่ปรึกษา  
โจทย์คือ เครื่องดื่มในลักษณะกล้วยผงชง  
สำเร็จรูป ที่ใช้กล้วยเป็นวัตถุดิบหลักและ  
ให้คงกลิ่นกล้วยไว้เป็นเอกลักษณ์

แต่ปัญหาสำคัญของการผลิตกล้วยผง  
ด้วยวิธีการอบแห้งและบดแบบเดิมๆ คือ  
ละลายน้ำได้ยาก มีรสขม มีสีน้ำตาล และมี  
กลิ่นเหม็นหืน จึงขอรับทุนเครือข่ายวิสาหกิจ  
นวัตกรรมของ สนช. นำเทคโนโลยีด้านอาหาร  
นำมาปรับปรุงการละลายของผงกล้วยที่วิจัย  
ใช้แป้งจากธัญพืช (มอลโทเดกซ์ทริน) ร่วมกับ  
การออกแบบสูตรในอัตราส่วนที่เหมาะสมเพื่อ  
ปรับปรุงคุณสมบัติ ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์  
กล้วยผงชนิดละลายทันทีหรือละลาย  
ดีที่สุดไม่ต่ำกว่า 85%

จุดเด่นของกล้วยผงคือ คุณค่าทาง  
โภชนาการสูงจากอินนูลินและโอลิโกฟรุคโตส  
สารสำคัญที่ทำให้มีดัชนีน้ำตาลต่ำและคุณสมบัติ  
เป็นแป้งทนการย่อย ซึ่งมีคุณสมบัติเป็น  
พรีไบโอติกเสริมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์  
โพรไบโอติกช่วยให้ระบบย่อยอาหารทำงานได้ดี  
ผลิตเอนไซม์ย่อยอาหารและสารอาหาร  
ที่ดีมีประโยชน์ต่อสุขภาพ



ตัวอย่างผลงานของ สนข. ที่ได้ร่วมสร้างสรรค์สินค้าชุมชนของวิสาหกิจนวัตกรรมเชิงสังคม

**ปัจจุบัน เครื่องดื่ม**

กล้วยผงถูกต่อยอดเชิงพาณิชย์ภายใต้แบรนด์ ดีปายณะ และนำไปทดลองตลาดเบื้องต้นในร้าน

ขายของฝากที่ตลาดน้ำ

อัมพวาและห้างสรรพสินค้า

พบว่า ผู้บริโภคตอบรับดีทั้งรสชาติ

คุณค่าทางโภชนาการและราคาที่ยอมรับได้

นับเป็นการนำสินค้าท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์

และเรื่องราวสร้างธุรกิจชุมชนได้อย่างยั่งยืน

**สีย้อมผ้าจากดิน**

ขณะที่วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้ามัดหมี่ย้อมสีครามธรรมชาติจากอุดรธานี ก็เป็นอีกหนึ่งแห่งที่ขอรับทุนเครือข่ายวิสาหกิจ



นวัตกรรม เมื่อต้องเผชิญปัญหาแข่งขันสูง จึงต้องปรับปรุงคุณภาพเพื่อให้แข่งขันได้ โดยเฉพาะในเรื่องต้นทุนการผลิตโดยมี รศ.สุพรรณิ ฉายะบุตร ศูนย์วิจัยวัสดุเพื่อ งานศิลปะและออกแบบ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร เป็นที่ปรึกษา

คณะวิจัยมองเห็นจุดแข็งจากภูมิปัญญาท้องถิ่น แต่ปัญหาคือ กระบวนการผลิตใช้เวลานาน จากขั้นตอนการย้อมและเทคนิคที่ซับซ้อนและสีไม่สม่ำเสมอ จึงไม่ตอบสนองความต้องการลูกค้าที่มีอยู่จำนวนมาก ดังนั้น วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้ามัดหมี่ย้อมสีครามธรรมชาติ จึงมีแนวคิดในการนำดินนาคา ซึ่งเป็นดินที่อยู่ในท้องถิ่นมาใช้เป็นสีย้อมให้เกิดความสม่ำเสมอ

การพัฒนาในครั้งนี้เป็นการออกแบบระบบการผลิตสีผงธรรมชาติดูดซับด้วยดินนาคา สำหรับตกแต่งสิ่งทอ โดยใช้เทคโนโลยี

การดูดซับสารให้สีธรรมชาติลงบน

พื้นผิวของดินนาคา

ได้เป็นสีย้อมธรรมชาติ

ที่ละลายน้ำได้กว่า

20 เกรดสี สามารถใช้

วิธีการย้อมเย็นไป

ประยุกต์ใช้ในงานย้อม

และงานพิมพ์สิ่งทอ

ได้หลากหลาย

ผลการทดลองการนำดินนาคาเป็นตัวดูดซับสีย้อม ทำให้ผ้าที่ผ่านการย้อมให้สีสม่ำเสมอและคงทน เนื่องจากมีโครงสร้างที่ช่องว่างในการดูดซับสีได้ และสามารถปลดปล่อยออกมาในการย้อมสี ถือเป็นนวัตกรรมการผลิตผงสีดินที่เกิดเป็นธุรกิจใหม่ให้กับชุมชน