

ปีที่ 31 ฉบับ 10721 วันจันทร์ที่ 29 มกราคม พ.ศ. 2561 หน้า 24

# มร.ปิ่นกล้วยหอมทอง

## ● บุษกร กุศล กรุงเทพธุรกิจ

# สมาร์ทฟู้ดปทุมฯ

ปทุมธานีเป็นแหล่งปลูกกล้วยหอมทองใหญ่สุด ป้อนผลผลิตเข้าโมเดิร์นเทรด-เซเว่นฯ สร้างรายได้สะพัดกว่า 1,000 ล้านบาท ทางจังหวัดจึงร่วมกับมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (มธ.) สถาบันการศึกษาในพื้นที่ทำการวิจัยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตซึ่งมีอยู่ประมาณ 30% ที่คุณภาพต่ำกว่ามาตรฐานส่งออก โดยผลิตภัณฑ์เป้าหมายคือ “ไซร์ปกล้วยหอมทอง”

ข้อดีของไซร์ปกล้วยหอมทองที่พัฒนาจากงานวิจัยคือ เป็นน้ำเชื่อมกล้วยที่ไม่มีการปรุงแต่งรสชาติ สี กลิ่น จากการทดสอบเบื้องต้นพบว่ามีความสมบัติเป็นฟรีไบโอติกส์ ที่ช่วยส่งเสริมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์โพรไบโอติกส์ในลำไส้และในเนื้อกล้วยยังมีสารอาหารสำคัญอย่างธาตุโพแทสเซียมซึ่งเป็นแหล่งพลังงานที่ดูดซึมง่าย จึงเหมาะกับผู้ที่เล่นกีฬา

### วิจัยเพิ่มมูลค่าตัดเกรด

รศ.เทพปัญญา เจริญรัตน์ หัวหน้าสาขาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ กล่าวว่า ประมาณ 30% ของผลผลิตกล้วยหอมทองในปทุมธานีจะมีคุณภาพต่ำกว่ามาตรฐานส่งออก เนื่องจากปัญหาการเพาะปลูกและการเก็บเกี่ยว จึงเกิดแนวคิดในการบูรณาการความร่วมมือด้านงานวิจัยภายในมหาวิทยาลัยภายใต้โครงการ สมาร์ท ฟู้ด อินโนโพลิส@ธรรมศาสตร์และจังหวัดปทุมธานี เพื่อพัฒนาภาคการเกษตรและอุตสาหกรรมแปรรูปกล้วยหอมทองตลอดทั้งห่วงโซ่อุปทาน

“เราตั้งเป้าให้ปทุมธานีเป็นจังหวัดนวัตกรรมต้นแบบ ในการพัฒนาพืชเศรษฐกิจให้มีคุณค่าและมูลค่าเพิ่ม โดยได้รับงบประมาณสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ 8 ล้านบาท”

เริ่มจากการนำกล้วยหอมทองเกรดมาตรฐานการส่งออกมาแปรรูปสร้างมูลค่าเพิ่มจากราคาจำหน่ายกิโลกรัมละ 10-25 บาท โดยมีเป้าหมายการพัฒนาคือ บานาน่าไซร์ปของปทุมธานี ให้เป็นที่รู้จักและยอมรับในแวดวงโรงแรม ห้างทศแทนเมเบิลไซร์ปหรือน้ำผึ้งที่นิยมเสิร์ฟให้กับลูกค้า แต่ระหว่างกระบวนการผลิตไซร์ปกล้วยจะได้ น้ำกล้วยหอมทอง 100% ซึ่งยังไม่เคยมีในตลาดจึงผลิตออกมาวางจำหน่ายในรูปแบบน้ำกล้วยหอมทองพร้อมดื่ม เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ในตลาดน้ำผลไม้ที่มีแนวโน้มการเติบโตสูง

“ส่วนไซร์ปกล้วยหอมทองมีรสชาติแตกต่างจากไซร์ปกล้วยตาก เพราะเป็นกลิ่นกล้วยหอมทองผสมคาราเมลรสหอมหวาน จากนั้นนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ขนมและเครื่องดื่มได้อีก ดังนั้น จึงต้องการพัฒนาต่อยอดเพื่อให้คนไทยมีโอกาสรับประทานผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบจากไซร์ปกล้วยหอมทองมากขึ้น จากที่ส่วนใหญ่ไม่รู้ว่าจะนำไซร์ปไปใช้ประโยชน์อะไรได้บ้าง”

### ยกระดับสินค้าเกษตรขึ้นห้าง

ในการพัฒนาต่อยอดการใช้ประโยชน์ไซร์ปกล้วยหอมทองนี้ ได้ประสานความร่วมมือกับคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบัน



นักวิจัย มธ. ศึกษาแปรรูปเพิ่มมูลค่ากล้วยหอมทอง  
ที่คุณภาพต่ำกว่ามาตรฐานการส่งออก

เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) นำไปพัฒนาเป็นขนมขบเคี้ยว 2 รายการ คือ เยลลี่และกราโนลาซึ่งนิยมรับประทานมือเข้ากับโยเกิร์ตหรือนม และเครื่องดื่มจะเป็นโปรตีนเวย์จากกล้วยหอมทองไม่ได้แต่งกลิ่นรส ส่วนอีกผลิตภัณฑ์เป็นเครื่องดื่มกล้วยหอมผสมวิตามินซี

“เหตุผลที่ส่งต่องานวิจัยให้ทางทีม สจล. เนื่องจากเป็นผู้ที่เชี่ยวชาญด้านผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว แต่เห็นไซร์ปู้แล้วว่าต้องนำไปพัฒนาต่อยอดออกมาเป็นผลิตภัณฑ์อะไรได้บ้าง ให้มีอายุการเก็บได้นานและนำไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์ได้ จะทำให้การต่องานวิจัยทำได้รวดเร็วส่งผลดี

ในวงกว้างต่อเกษตรกร อีกทั้งเพิ่มปริมาณความต้องการในตลาด สร้างรายได้เพิ่มแก่เกษตรกร จึงเปิดกว้างให้กับผู้ที่เชี่ยวชาญนำไปขยายผลต่อและแล้วเสร็จภายใน 1 ปี”

ปัจจุบันภาพรวมงานวิจัยกล้วยหอมทองปทุมธานี ยังไม่เสร็จสมบูรณ์ 100% คาดว่าภายใน ต.ค. นี้จะเปิดโอกาสให้เอกชนที่สนใจเข้ามารับการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่เชิงพาณิชย์ ด้วยการมาซื้ออนุสิทธิบัตรงานวิจัยในมหาวิทยาลัยและพันธมิตร ขณะเดียวกันก็จะวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่างๆ ออกมานำเสนอ อาทิ นมอัดเม็ดรสกล้วยหอมทองผสมแคลเซียม ครีมซอสกล้วยหอมทองสำหรับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เป้าหมายโครงการวิจัยนี้เพื่อชุมชนโดยนางงานวิจัยในหึ่งลงมาแก้ปัญหาให้กับเกษตรกรสู่ห้างได้จริง