

เปิดตำรับเรื่อง 'กล้วย ๆ'

นี่ ¹ กวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (มจธ.) สร้างความแปลกใหม่ด้วยการเปิดตัว บานานา แกลอรี่ เพื่อเป็นตัวอย่างของการพัฒนาและใช้ประโยชน์จากกล้วยผลไม้ที่รู้จักกันดีให้เกิดประโยชน์ที่หลากหลายด้วยการผสมผสานเทคโนโลยีสมัยใหม่ และเป็นแนวทางใหม่เพื่อส่งเสริมผลิตผลทางเกษตรกรรมให้แก่เกษตรกรไทย

รศ.ดร.นพดล เจียมสวัสดิ์ นักวิจัยของห้องปฏิบัติการ แมมส์ (MAMS-Molecular Sieve and Applied Membrane System Lab) ภาควิชาวิศวกรรมเคมี วิทยาเขตบางขุนเทียน มจธ. เผยว่า เขาได้รับแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงานนี้มาจากอาของตน ซึ่งนำสูตรกล้วยตองนำฝิ่งสูตรดั้งเดิมของชาวจีน นำมาผลิตและออกจำหน่ายเมื่อ 30 ปีที่แล้วในหมู่บ้านแสงอรุณ อ.ทับสะแก จังหวัดประจวบคีรีขันธ์



น้ำกล้วยหวานกว่าน้ำถั่วบีบ

² ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวทำให้เขาคิดปรับเอาภูมิปัญญาชาวบ้านมาใช้กับผลผลิตที่มีอยู่หลากหลายในบ้านของเรา ซึ่งก็คือกล้วย รศ.ดร.นพดลได้เปลี่ยนกล้วยที่คนเห็นเป็นของธรรมดาเป็นผลิตภัณฑ์หลากหลายรูปแบบ โดยไม่จำเป็นต้องคงรูปเดิมของมัน แต่เมื่อมาถึงทุกวันนี้การใช้วิธีคั้นหรือสกัดออกมาด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่ก็จะได้เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพหรือเครื่องดื่มที่ให้กำลังเพราะกล้วยประกอบด้วย กรดอะมิโน วิตามินโดยไม่เสียคุณค่าหรือเสียคุณค่าน้อยที่สุด

ห้องปฏิบัติการแมมส์ได้ตั้งขึ้นมาเมื่อ 6 เดือนที่แล้ว ได้ทดลองนำสวนต่างๆ

ของกล้วยมาแปรรูป เริ่ม
ตั้งแต่วิธีการผลิตเชือก
และกระดาษจากกล้วย
เหตุที่เริ่มจากกระดาษ
และเชือก

รศ.ดร.นพดลได้
อธิบายว่า “กระดาษ
จากต้นกล้วยที่ใช้ใน
ประเทศล้วนแต่นำเข้า
จากต่างประเทศ โดยเฉพาะ
กระดาษประเทศศรีลังกา

เพื่อนำมาใช้ทำถุงชา แต่กล้วยที่ปลูกอยู่
มากมายทั่วทุกภาคของประเทศกลับไม่
ถูกนำมาใช้ประโยชน์ เพียงแต่นำมาปรับ
ประยุกต์กรรมวิธีและผสมสีให้มีความ
หลากหลายก็จะได้ผลิตภัณฑ์เป็นกระดาษ
ที่มีความสวยงาม สามารถนำไปใช้
ประโยชน์ได้หลากหลาย”

โครงการต่อมาคือ การใช้ประโยชน์
จากกล้วยในส่วนอื่นๆ โดยเล็งไปที่ผล
ของกล้วยนั้นเมื่อรับประทานของน้ำตาล

ในปริมาณที่สูงมากจาก
น้ำตาลที่อยู่ภายในกล้วย
และน่าจะเป็นหนทาง
ส่งเสริมได้ถึงระดับ

อุตสาหกรรม เช่น การ
ผลิตน้ำกล้วยซึ่งเพิ่ม
มูลค่าให้กับกล้วยได้ และ
ขณะนั้นเครื่องดื่มจากผล
ไม้โดยเฉพาะน้ำผลไม้
จากตะวันออกอย่าง
กล้วยหรือขนุน กำลังเป็น
ที่นิยมทั้งในสหรัฐ

อเมริกา ยุโรปและญี่ปุ่น ซึ่งกำลังสนใจใน
เรื่องสุขภาพเป็นอย่างมาก หรือแม้แต่
ตลาดภายในประเทศของเราก็มีการ
ดื่มน้ำผึ้ง แต่กล้วยทั้งถูกและยังให้คุณค่า
สูง ก็น่าจะนำมาใช้ทดแทนกันได้”

กล้วยเป็นแหล่งของแร่ธาตุและ
วิตามินที่มีประโยชน์อย่างยิ่งต่อร่างกาย
เพราะมันประกอบด้วยคาร์โบไฮเดรต
น้ำตาลฟรุคโตส กลูโคส และฟรุคโต
โอลิโกแซคคาไรด์ (Fructo oligosac-
caride) มีวิตามิน บี1 บี2 บี3 บี6 และ
บี12 วิตามินเอ และวิตามินอี

รวมทั้งเป็นผลไม้ที่มีโปรแตสเซียม
สูงที่สุดชนิดหนึ่ง ในเรื่องของสุขภาพ



Banana Drink น้ำกล้วยพร้อมดื่ม

กล้วยยังมีกรดอะมิโนอยู่อย่างครบถ้วน
โดยเฉพาะอย่างยิ่งเป็นที่น่าสนใจ ใน
ปัจจุบันคือ กรดอะมิโนไทโรซีน
(Tyrosine) และฟีนิลอะลานีน
(Phenylalanine) ซึ่งเป็นสารตั้งต้นการ
สร้างโดพามีน (Dopamine) ซึ่งทำหน้าที่
ในด้านควบคุมการเคลื่อนไหวของ
ร่างกายและอารมณ์ เป็นสารต่อต้านโรค
พาร์คินสันด้วย

ส่วนกรดอะมิโนทริปโทฟาน
(Tryptophan) เป็นสารเริ่มต้นที่สำคัญ
ของร่างกายในการสร้างสาร นิวโรทรานส์
มิเตอร์ (Neuro transmitter) ซึ่งเป็น
สารจำเป็นสำหรับส่งผ่านคลื่นสมอง

นอกจากทางห้องปฏิบัติการจะผลิต
น้ำจากผลกล้วยแล้วยังมีผลิตภัณฑ์อื่นๆ
อีกอย่างเช่น วิ-นาโน เป็นเครื่องดื่มให้
ประโยชน์เสริมสุขภาพได้เพราะอุดมไป
ด้วยกรดอะมิโน วิตามินและไฟเบอร์
พอกๆ กับน้ำลูกพรุนที่จำหน่ายใน
ท้องตลาดและต้องนำเข้าจากต่างประเทศ
หรือนำเข้ามาจากกล้วยที่ใช้เป็น
ผลิตภัณฑ์หัวเชื้อสำหรับใช้ผสมใน
อุตสาหกรรมไอศกรีม เบเกอรี่ และ
อุตสาหกรรมเครื่องดื่มต่างๆ และยังใช้
บริโภคในรูปแบบเดียวกับน้ำผึ้งได้ด้วย
หรือจะเป็นน้ำซอสจิ้มอาหาร ซึ่งมี
ส่วนผสมของพริกและเนื้อกล้วย เฉพาะ
เนื้อกล้วยขาว ทำให้ได้รับประโยชน์
กลมกล่อม เมื่อรับประทานจะรู้สึกถึงความ
เข้มข้นของกล้วยด้วย

ส่วนที่เหลือจำพวกกากหรือเปลือก
ก็จะนำไปเลี้ยงเป็นอาหารของไส้เดือน
ได้โดยไม่เสียเปล่า เปลือกกล้วยก็นำไปทำ
อาหารได้ สรุปลแล้วกล้วยแทบจะหา
ประโยชน์ได้ทุกส่วนของต้น