

วิทยาการ-เกษตร

กล้วยหอมทอง...มูลค่าเพิ่ม

แปรรูปเป็นผงพร้อมดื่ม-กิน

โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์

ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มี ดร. กิตติ ลิ้มสกุล เป็นผู้อำนวยการโครงการวิจัยพัฒนาส่งเสริมการผลิตและการตลาดได้รวบรวมงานศึกษาวิจัยผลิตภัณฑ์เด่นจำนวน 18 รายการ มีความคืบหน้าไปมาก ทั้งการพัฒนาผลิตภัณฑ์หลายประเภทให้มีคุณภาพ การบรรจุภัณฑ์และการผลิตสินค้าต่อเนื่อง เพื่อเพิ่มมูลค่าได้ทดลองตลาดไปแล้วระยะหนึ่ง

ข้อมูลจาก สหกรณ์การเกษตรทำ-

ยาง จำกัด จังหวัดเพชรบุรี ทำให้ทราบว่า ผลผลิตกล้วยหอมทองปลอดสารพิษเป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ ยังสามารถพัฒนาศักยภาพสินค้าได้มากกว่าที่เป็นอยู่ ผลผลิตกล้วยหอมทองที่ส่งออก จะถูกคัดเฉพาะเกรดดีไปเท่านั้น ส่วนกล้วยหอมทองที่ตกเกรด มีการวางขายภายในบ้านเรา สนนราคาถูกมาก เพียงกิโลกรัมละไม่กี่บาท จึงมีแนวคิดในการนำมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าขึ้น

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ประกอบด้วย ผศ.ดร.วิรัช กระแสฉัตร เป็นหัวหน้าทีม ดร.ธำรงค์ เมฆโหรา และ ดร.โอปอล์ สุวรรณเมฆ ผู้ผลิตงาน "วิจัยกล้วยหอมทองผงหรือแป้งกล้วยหอมทองปลอดสารพิษ" ขึ้น

ปัจจุบันสามารถผลิตกล้วยหอมทองผงหรือแป้งกล้วยหอมทองเป็นที่สำเร็จเรียบร้อยแล้ว กำลังนำมาใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร เบเกอรี่และทดแทนการนำเข้าแป้งข้าวสาลีจากต่างประเทศ

ในหัวแรก...ของงานวิจัย เริ่มจากทดลองนำกล้วยดิบปอกเปลือกแช่น้ำ แช่สารละลาย, กรดมะนาว ประมาณ 30 นาที นำมา

หันตามขวาง เข้าตู้อบความร้อนในอุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 24 ชั่วโมงหรือ 1 วันเต็มๆ จึงนำออกมาวางตั้งให้เย็นจึงนำไปบดหยาบและบดละเอียดอีกครั้งจนให้กลายเป็นผงแป้ง

ผงกล้วยดิบที่ได้ นำไปผสมกับน้ำร้อนก็สามารถบริโภคได้ทันที!!!

ถ้าดับ ต่อมาเป็นการนำกล้วยสุก ใช้วิธีการทำลึกแนวไปอีกแบบโดยนำมาปอกเปลือกผสมตัวเจียว เพื่อไม่ให้กล้วยติดเครื่องอัดบด หลังจากนั้นนำ



ผลผลิตกล้วยหอมทองเป็นผงบรรจุถุง.

กล้วยสุก ปริมาณผงกล้วยหอมทองที่ได้จะตกอยู่ใน 20% จาก 100% ส่วนที่ขาดหายไปคือปริมาณน้ำในกล้วยนั่นเอง



ดร.ธำรงค์ เมฆโหรา



ดร.โอปอล์ สุวรรณเมฆ

สถาบันค้นคว้าพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่เดินร่วมแนวทางการวิจัยประสานมือในงานนำผลผลิตกล้วยหอมทองผงมาเข้าห้องแล็บวิเคราะห์ และค้นคว้า

เข้าเครื่อง Double Drum Dryer เป็นเครื่องปั่นให้แห้ง เร็วกว่าเครื่องอบ โดยมีอุณหภูมิประมาณ 140 องศาเซลเซียส ระยะเวลาก็ตองแล้วแต่ปริมาณกล้วยที่ใส่ลงไป เมื่ออบเป็นที่เรียบร้อยแล้วจนกลายเป็นผง

หาธาตุอาหาร พบว่าประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต, น้ำตาล, แคลเซียม, ฟอสฟอรัส, เหล็ก, ไนอะซิน, โปรตีน, วิตามิน B1 และวิตามิน E แร่ธาตุที่มีประโยชน์เหล่านี้ นั้น ได้มาจากการนำกล้วยหอมทองผงมาผสมข้าว, พักทอง หรือพืชที่มีคุณค่าเข้าไปด้วย ก่อนใส่แพ็คเกจจิ้ง...เพื่ออุตสาหกรรมอาหาร, เบเกอรี่, สังขยา, ลูกกอล์ฟ หรือจะเป็นเครื่องดื่มก็พร้อมเพื่อสุขภาพที่ดี.

ไชยรัตน์ สัมจุน