

จากกล้วยธรรมดา...มาเป็นผลิตภัณฑ์ งานวิจัยจากพระจอมเกล้าธนบุรี



กล้วยตากแห้ง

เมื่อไม่นานมานี้ได้ไปเยือนชมงาน เปิดโลกเทคโนโลยีและสวนอุตสาหกรรม มจร.ครั้งที่ 1 ซึ่งจัดขึ้น ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี วิทยาเขตบางขุนเทียน ภายในงานมีผลงานวิจัยที่น่าสนใจมากมาย ซึ่งล้วนเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อเกษตรกร ต่อผู้ประกอบการและผู้สนใจโดยทั่วไป โดยเรื่องที่จะนำเสนอวันนี้เป็นเรื่องของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกล้วย ซึ่ง รศ.ดร.นพดล เขื่อนขันธ์ศรี แห่งภาควิชาวิศวกรรมเคมี มจร.เห็นว่า กล้วยเป็นผลไม้พื้นเมืองที่มีประโยชน์โดยสมบูรณ์ คือสามารถนำมาใช้ได้ทุกส่วน และเป็นผลไม้ที่มีคุณค่าทางอาหารมากมายจึงได้พัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยขึ้นมาอย่างหลากหลาย ดังนี้...



ไซรป์กล้วย เป็นน้ำผลไม้สกัดจากกล้วยแบบเข้มข้น มีความหวานไม่ต่ำกว่า 70% บริกซ์ (Brix = หน่วยความเข้มข้นของน้ำตาล) มีสีเหลืองเจือน้ำตาล ลักษณะทั่วไปคล้ายน้ำผึ้ง แต่รสชาติของความแตกต่างของกลิ่นกล้วย และความหวานอมเปรี้ยวของกล้วยไว้ กระบวนการไม่ใช้อุณหภูมิสูง จึงยังคงคุณค่าทางโภชนาการไว้ได้ดี เป็นผลิตภัณฑ์ที่เน้นจะให้เป็นวัตถุดิบในสายผลิตภัณฑ์อาหาร ขนมและเครื่องดื่ม เช่น ลูกสาวกรรม ไอศกรีม แยมจอร์ และเครื่องดื่มต่าง ๆ อีกทั้งยังสามารถใช้บริโภคในรูปแบบเดียวกับแยม น้ำผึ้งได้ และเมื่อบริโภคไซรป์กล้วย, น้ำผลไม้จากกล้วย เป็นน้ำผลไม้สกัดจากกล้วยแบบใน มีความเข้มข้นของน้ำตาลผลไม้ไม่เกิน 10%

กระบวนการไม่ใช้อุณหภูมิสูง จึงยังคงคุณค่าทางโภชนาการไว้ได้ดี, กล้วยตากแห้งถือว่าเป็นผลิตภัณฑ์พลอยได้ จากการผลิตน้ำผลไม้จากกล้วย และไซรป์กล้วย ซึ่งจะนำไปใช้ในการผลิตน้ำดื่มสมุนไพรจากกล้วยตากแห้ง, น้ำดื่มสายชู เป็น



น้ำดื่มสายชูหมักจากกล้วยตากแห้ง มีรสชาติเปรี้ยวเจือรสผลไม้ให้ความกลมกล่อม มีกลิ่นหอมของผลไม้ และกลิ่นจางของไวน์ มีสีเหลืองเจือน้ำตาลอ่อน มีความใสสวยงาม ผลิตภัณฑ์นี้จะเหมาะสำหรับผู้สนใจอาหารเพื่อสุขภาพ, ขอสงวนสิทธิ์เป็นขอสงวนลิขสิทธิ์เนื้อกล้วยน้ำว้า ให้ความเข้มข้นและช่วยให้อาหารของขอสงวนลิขสิทธิ์กลมกล่อมยิ่งขึ้น และยังคงคุณค่าทางโภชนาการของกล้วยอีกด้วย, กล้วยน้ำว้าเป็นผลิตภัณฑ์นวัตกรรมชนิดหนึ่งคือ

เนื่องจากน้ำผลไม้สกัดจากกล้วยมีความเข้มข้นของน้ำตาลผลไม้ประมาณ 10% ไฟเบอร์อาหารประมาณ 5% และมีสารสกัดจากธรรมชาติที่มีประโยชน์อย่างอื่นเจือ เพื่อปรับรสชาติ และปรุงแต่งคุณค่าอาหารให้เหมาะสม กระบวนการไม่ใช้อุณหภูมิสูงจึงยังคงคุณค่าทางโภชนาการไว้ได้ดี เน้นเพื่อการบำรุงสุขภาพและการให้เกลือแร่โพแทสเซียม และกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย ในการสร้างสารสำหรับส่งผ่านกลิ่นรสของ ซึ่งจะช่วยในการทำงานของสมองและร่างกาย ช่วยลดความเครียด ทำให้อารมณ์ดีและช่วยให้นอนหลับได้ง่าย นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์อื่น ๆ อีกมากมาย เช่น Blunana, Banana Energy Drink เป็นต้น..

นับเป็นอีกแนวทางหนึ่งในการแปรรูปกล้วย นอกเหนือไปจากการแปรรูปเป็นกล้วยตาก กล้วยอบ กล้วยแช่ ฯลฯ เช่นที่เราคุ้นเคย เชื่อว่าจะสามารถเพิ่มมูลค่าให้กับกล้วยที่ถูกทิ้งมากมายหลายชนิด แต่ยังคงขาดการพัฒนาในการผลิตและคุณภาพที่ทัดเทียมกับต่างประเทศ ผู้สนใจสอบถามได้ที่ สำนักงานเทคโนโลยี SMEs มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี โทร. 0-2470-8328-8.

จิรั ศรชัย