

ปีที่ 22 ฉบับที่ 7478  
14 มีนาคม พ.ศ. 2552

หน้า 8

# แปลงโฉมกล้วยอบสวนผึ้ง

**t d r e s**

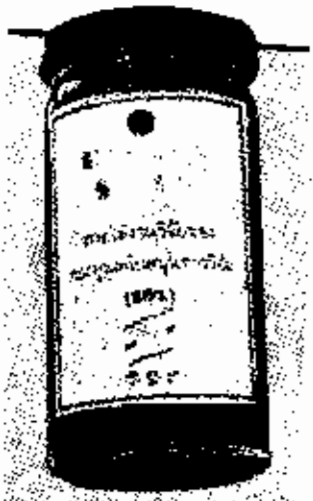
วัลย์ สุภน  
wala@nationgroup.com

**พ**ืชผลประเภท กล้วย นับเป็นผลผลิตที่คนไทยรู้จัก และคุ้นเคยเป็นอย่างดี จากการสำรวจพื้นที่ใน **เขตอุทยานธรรมชาติวิทยา ตามพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี** ซึ่งตั้งอยู่ในบริเวณชายแดน ไทย-พม่า มีประชาชนทั้งคนไทย กะเหรี่ยงและมอญอาศัย อยู่ พบว่าผู้คนชนบทในอำเภอสวนผึ้ง มีการปลูกกล้วย ตามบ้าน ริมหาด โดยเฉพาะพี่น้องชาวไทยเชื้อสายกะเหรี่ยง ที่ปลูกกล้วยตามทาบเขาหรือปลูกเป็นแปลงสวนขนาดใหญ่ เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัวที่น้องชาวไทย และชาวไทยเชื้อสายกะเหรี่ยงและมอญในพื้นที่ดังกล่าว

**มหาวิทยาลัยศิลปากร** ร่วมกับ **กรมพลังงานทดแทน กระทรวงพลังงาน** ได้ร่วมกันจัดสร้าง **เครื่องอบแห้ง พลังงานแสงอาทิตย์** ในบริเวณโครงการอุทยานธรรมชาติ วิทยาตามพระราชดำริ เพื่อพัฒนาการผลิต 'กล้วยอบ' ด้วยเครื่องอบแห้งที่ได้มาตรฐาน โดยคณาจารย์ในภาควิชา เทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้ถ่ายทอด เทคโนโลยีที่ได้จากการวิจัยค้นคว้าด้วยการผลิตกล้วยอบ แห้งได้อย่างถูกวิธี ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยจากเชื้อโรค และได้คุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

กล้วยอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ของชุมชนดังกล่าว อุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุต่างๆ เป็นอาหารสุขภาพ ระดับแนวหน้า ราคาอ่อมเยา นอกจากรับประทานเป็น 'ของว่าง' เพียงอย่างเดียวแล้ว ยังนำมาประยุกต์เพื่อใช้ รับประทานได้หลากหลายแบบได้อีกด้วย เช่น

- ใส่ในอาหารประเภท 'จานเสิร์ฟ'
- ใส่ผสมกับ 'ธัญพืช' นานาชนิด แล้วรับประทานคู่กับ นมสด เป็นอาหารเช้าที่มากด้วยคุณค่า



กล้วยอบด้วยลม



๑ เบนเกอร์ใส่กล้วยตาก รูปทรงสวยงามน่ารับประทาน

( ต่อหน้า หน้า ๙ )

นอกจากนี้ยังสามารถนำ 'กล้วยอบ' มาสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดอื่นๆ เช่น

- **บานาน่าแกมมีเยลลี่** ที่มีส่วนผสมของเจลลาตินกับเนื้อกล้วยอบแห้ง ให้ความแข็ง ยืดหยุ่นและความเหนียวแบบเยลลี่
- **แยม** ที่มีเนื้อกล้วยอบแห้งผสมอยู่ ใช้ทาขนมปัง ทาระหว่างชั้นของขนมเค้ก ใช้เป็นไส้ในแยมโรล หรือนำมาตกแต่งหน้าเค้กให้รสชาติอร่อยแบบไทยๆ
- **Pastry Filling** นำกล้วยอบแห้งมาเป็นส่วนผสมเพื่อทำเป็นไส้เฟลทรี(ขนมอบ) ซึ่งจะมีลักษณะชิ้นเหนียว ใช้สำหรับเบเกอรี่ประเภทพาย ทาร์ต และเดนิช
- **ซีเรียลบาร์** นำกล้วยอบแห้งมาผสมกับธัญพืชอื่น ให้รสชาติที่กรุบกรอบอร่อยและเหนียวหนึบ เคี้ยวกำลังดี
- **กล้วยอบแห้งเคียวหรือโกแลต** ผลการทดสอบและทดลองของคณาจารย์ ยังได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคทั้งในเรื่องของกลิ่น รสชาติและผิวสัมผัส ในระดับสูงสุดอีกด้วย และังว่าตลาดสายช็อกโกแลต ได้อย่างสวยงามหลากหลายแบบอีกด้วย

นอกจากนี้ยังมีอีก 2 เมนูที่ **ชาวสตูดิโอ** โดยผู้คลไคลด์ **สุทธิพงษ์ สุริยะ** ส่วนเข้าไปร่วมคิดค้นและพัฒนาสูตรอาหารเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกล้วยอบพลังงานแสงอาทิตย์ เป็นเมนูอาหารว่างที่คนไทยคุ้นเคยกันเป็นอย่างดี คือ **ขนมไข่ทรงกระทาว** (ไข่ทรงกระทาวใส่กล้วยตากสวนผึ้ง) ให้ความกรุบกรอบต้านนอกด้วยรส

หวานธรรมชาติของมันเทศผสมแก๊งอเนกประสงค์ ใส่ใส่กล้วยตากไว้ภายใน **ขนมปังหน้ากุ้ง** (ขนมปังหน้ากล้วยตากและกุ้ง) เหมาะเป็นของว่างสำหรับงานปาร์ตี้ในหมู่เพื่อนฝูง เพื่อนำพิมพ์ทรงกลมมากดขนมปังขนาดพอดี ใส่ใส่ทุกอย่างที่มีกล้วยเป็นส่วนผสม นำลงไปทอดทอดสุกเหลือง รับประทานขณะร้อน ให้รสชาติหวานนุ่มด้วยเนื้อของกล้วยนั่นเอง

ผู้สนใจผลิตภัณฑ์กล้วยอบพลังงานแสงอาทิตย์ในโครงการอุทยานธรรมชาติวิทยาตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เพื่อสนับสนุนกิจกรรมของชุมชน ติดต่อได้ที่ **กลุ่มพัฒนาอาชีพโครงการอุทยานธรรมชาติวิทยา** เลขที่ 254 หมู่ที่ 7 ตำบลสวนผึ้ง อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี 70180 โทรศัพท์ 086-172-4232 หรือหาซื้อได้ที่ **ร้านภูฟ้า** สำหรับผู้สนใจไปเยี่ยมชมโครงการหรือขอสูตรอาหารที่ทำจากกล้วยอบพลังงานแสงอาทิตย์ที่ผ่านการค้นคว้าและทดลองจากคณาจารย์ ติดต่อได้ที่ หัวหน้าโครงการ **ผศ.ดร.บุศรากรณ์ มหาโยธี** และ **ผศ.ดร.ประสงค์ ศิริวงศ์ไธชาติ** ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ม.ศิลปากร จ.นครปฐม 73000 โทรศัพท์/โทรสาร 034-219-361 อีเมล busarakorn@yahoo.com และ siriwong@kanate.su.ac.th

ช่วยกันส่งเสริมและสนับสนุนสินค้าจากชุมชน สร้างความยั่งยืนให้กับเกษตรกรไทยและมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ป่าและธรรมชาติต่อไป 🌿