

กล้วยตากและกล้วยคั้นรูป

กล้วยเป็นพันธุ์ไม้ในตระกูล **Musaceae** มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า **Musa Spp.** เป็นพืชเมืองร้อนที่ชอบขึ้นในแถบเหนือและใต้เส้นศูนย์สูตรภายใน 30 องศา โดยทั่ว ๆ ไปในอุณหภูมิที่ไม่ต่ำกว่า 21-22 องศาเซลเซียส และที่ ๆ มีฝนตกไม่น้อยกว่า 4 นิ้ว และขึ้นได้ในดินแทบทุกชนิด

กล้วยมีหลายชนิด ที่รู้จักกันดีในเมืองเรามีกล้วยน้ำว้า กล้วยหอม กล้วยไข่ กล้วยหอมจันทร์ กล้วยน้ำ กล้วยนาค และกล้วยเล็บมือนาง เป็นต้น

จากสถิติการปลูกกล้วยในประเทศไทย กล้วยที่ปลูกกันมากคือ กล้วยน้ำว้า รองลงมาคือกล้วยหอม และกล้วยไข่ โดยเฉพาะกล้วยน้ำว้าขึ้นนิยมปลูกกันแทบทุกบ้าน เพราะปลูกง่าย และใบกล้วยหรือใบตองนำมาใช้ประโยชน์ได้มาก

ตามสถิติล่าสุดที่กรมส่งเสริมการเกษตรได้รวบรวมไว้ ผลผลิตของกล้วยต่อปีมีตัวเลขดังนี้ คือ กล้วยน้ำว้า 1,082,669 กิโลกรัม กล้วยหอม 144,481 กิโลกรัม และกล้วยไข่ 125,182 กิโลกรัม ส่วนกล้วยชนิดอื่นมีจำนวนไม่มาก และมีความสำคัญทางเศรษฐกิจน้อย

เมื่อพูดถึงราคา กล้วยน้ำว้ามีราคาถูกที่สุด คนไทยเราใช้ทำอาหารและผลิตภัณฑ์มากกว่ากล้วยชนิดอื่น กล้วยหอมสุกนิยมบริโภคสด ๆ เป็นของหวานและของว่าง ใช้ทำอาหารน้อย และเป็นกล้วยที่ชาวต่างประเทศนิยม จึงปลูกกันเป็นสินค้าส่งออกไปขายต่างประเทศกันมาก กล้วยที่จะส่งเป็นสินค้าออกจะต้องตัดจากต้นขณะที่กล้วยแก่ยังดิบอยู่ เมื่อตัดเป็นหวีแล้ว บรรจุลงภาชนะและขนส่งในอุณหภูมิต่ำประมาณ 13°ซ (55°ฟ) เมื่อถึงปลายทางจึงจะทำการบ่มเพื่อให้สุกและจำหน่ายต่อไป สำหรับชาวตะวันตกนอกจากรับประทานสด ๆ แล้ว ยังนิยมใช้กล้วยหอมทำอาหารทั้งคาวและหวาน เช่น ใส่ในสลัดรวมกับผักอื่น ๆ ทอดและรับประทานกับอาหารเนื้อ ใช้ในการทำเค้ก ขนมปังหวาน

พุดดิ้ง ผสมไอศกรีม ทำเครื่องดื่ม ซุปแป้งทอดและทำคัสตาร์ด เป็นต้น

ในด้านคุณค่าทางอาหาร กล้วยเหล่านี้มีคุณค่าทางอาหารใกล้เคียงกัน กล่าวคือ ในปริมาณเนื้อกล้วย 100 กรัม มีความชื้น 65.6 ถึง 73.6 กรัม โปรตีน 1.0 ถึง 1.6 กรัม ไขมัน 0.1 ถึง 0.6 กรัม คาร์โบไฮเดรต 16.7 ถึง 31.8 กรัม และค่าความร้อน 103.9 ถึง 137.4 แคลอรี

กล้วยมีวิตามินอยู่หลายชนิด ได้แก่ วิตามินเอ (A) บีหนึ่ง(B1) หรือโซเอมีน ไบโอฟเลวิน ในอาซีน แอสคอร์บิกแอซิด หรือวิตามินซี แพนโทเทนิกแอซิด และไฟรีดอกซิน วิตามินเหล่านี้มีอยู่ในกล้วยพันธุ์ต่างๆ ในปริมาณที่ไม่แตกต่างกันมากนัก นอกจากนี้ในกล้วยยังมีเกลือแร่ พวกแคลเซียม ฟอสฟอรัส และเหล็ก ในปริมาณต่าง ๆ กันตามชนิดของกล้วย

ในทางโภชนาการกล้วยซึ่งเป็นอาหารประจำบ้านของคนไทยจึงเป็นผลไม้ที่มีคุณค่าทางอาหารสูง ในบรรดากล้วยต่าง ๆ กล้วยน้ำว้ามีประโยชน์มากที่สุดสำหรับคนไทย เพราะนอกจากจะใช้รับประทานสด ๆ เมื่อสุกได้ตั้งแต่ทารกแรกเกิดไปจนถึงผู้ใหญ่แล้ว ยังใช้ประกอบอาหารได้หลายอย่างทั้งคาวและหวาน และใช้ได้ทุกระดับของความสุก (ripeness) หรือใช้ได้ตั้งแต่ยังดิบไปจนสุกและงอม ส่วนกล้วยที่เหลือใช้เมื่อสุกงอมก็นำไปตากให้แห้ง และเก็บไว้รับประทานได้นาน

การเก็บถนอมกล้วยแบบทำเป็นกล้วยตาก เป็นวิธีที่ง่ายที่สุด และประหยัดด้วย นิยมทำกันมากในประเทศที่ปลูกกล้วย ที่ว่าทำได้ง่ายก็คือ เพียงแต่เอากล้วยงอมมาปอกแล้วนำไปตากแดดจนแห้งก็ใช้ได้ แต่การทำเป็นอุตสาหกรรม และให้มีคุณภาพดีจะต้องมีการควบคุมกรรมวิธี และใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสม จึงจะได้ผลิตภัณฑ์ที่สะอาดถูกสุขลักษณะ และมีคุณภาพดีกว่าการตากธรรมดาที่ไม่ได้มีการควบคุม

กล้วยตาก (banana figs) กล้วยตากที่ทำกันมากในประเทศไทยเรานิยมใช้กล้วยน้ำว้า เพราะมีทุกฤดูกาล และราคาถูก ความจริงกล้วยชนิดอื่น เช่น กล้วยหอม กล้วยไข่ กล้วยเล็บมือนาง ก็ใช้ทำกล้วยตากได้ แต่ราคาต้นทุนสูงกว่า เท่าที่กรมวิทยาศาสตร์ได้ทดลองทำมาแล้ว กล้วยตากที่ทำจากกล้วยหอม กล้วยไข่ กล้วยเล็บมือนาง เมื่อตากแห้งมีรสอร่อย และกลิ่นหอมกว่ากล้วยน้ำว้า แต่สีจะเข้มกว่า เนื่องจากกล้วยเหล่านี้มีปริมาณน้ำตาลสูงกว่ากล้วยน้ำว้า สียอมเปลี่ยนแปลงโดยความร้อนได้ง่าย (caramelization)

กล้วยตากที่ทำกันทั่วไปในประเทศไทย มีกรรมวิธีที่คล้าย ๆ กันคือ บ่มกล้วยให้สุกงอม ปอกเปลือกแล้วนำไปตากทันที จนผิวนอกของกล้วยแห้งลงพอประมาณ หรือตากสัก 3-4 แดดก็นำมาคดหรือบ่มให้แบน แล้วนำไปตากอีก 2-3 แดด จนแห้ง ทิ้งแล้วแต่อากาศ กล้วยตากที่มีคุณภาพดีจะมีความชื้นประมาณไม่เกินร้อยละ 20 มีสีน้ำตาลอ่อน รสหวานและกลิ่นหอมตามลักษณะของกล้วยตาก

คุณภาพของกล้วยตากจะดีหรือไม่ นอกจากจะขึ้นอยู่กับกรรมวิธีแล้ว ยังขึ้นอยู่กับระยะเวลาในการผลิตคือ เริ่มตั้งแต่การปอกกล้วยไปจนถึงการตากเสร็จ ยิ่งใช้เวลานานเท่าใดก็จะ ได้กล้วยตากคุณภาพดีเท่านั้น หากใช้เวลานาน เช่น ทิ้งกล้วยที่ปอกไว้นานก่อนตาก ใช้เวลาตากนาน จะเป็นด้วยแดดไม่ดี หรือเหตุอื่นใดก็ตามที่ทำให้ระยะเวลาตากนาน จะเป็นเหตุให้กล้วยตากมีสีเข้มไปจนถึงคล้ำ แล้วก็จะมึผลไปถึงกลิ่นรสของผลิตภัณฑ์ซึ่งจะด้อยลงด้วย ทั้งนี้อาจเกิดจากปฏิกิริยาเคมีระหว่างสารบางอย่างในกล้วย และออกซิเจนในอากาศ

ปัจจุบันนี้ มีผู้ผลิต กล้วยตาก เป็น อุตสาหกรรมกันมาก นอกจากจำหน่ายภายในประเทศแล้วยังส่งเป็นสินค้าออกด้วย มีการใช้เตาตากกันมากขึ้นทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณสมบัติดีขึ้นเพราะสะอาด และใช้เวลาสั้นในการตาก

กรมวิทยาศาสตร์ได้เคยให้คำแนะนำแก่ผู้ผลิตในด้านอุปกรณ์ และกรรมวิธีการผลิตกล้วยตาก อาทิเช่น

แบบเตาอบ รวมทั้งกรรมวิธีการตากที่ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี เก็บได้นาน การปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะ การใช้สารเคมี (pre-treatment) เช่น น้ำยาทำให้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์แช่กล้วยที่ปอกแล้วทันที ซึ่งจะช่วยรักษาสีกล้วยในระหว่างการตาก และป้องกันเชื้อราในระหว่างการเก็บ ตลอดจนให้คำแนะนำในเรื่องที่เกี่ยวกับภาชนะบรรจุ

นอกจากนี้ได้ทดลองทำกล้วยตากโดยวิธีเดียวกัน แต่ในรูปอื่น ๆ อีกมาก เช่นกล้วยตากที่ไม่บ่มให้แบนดังที่ทำสับทอดกันมา กล้วยหั่นตามยาวของผล ตามขวางของผล

กล้วยคืนรูป (rehydrated banana) กล้วยคืนรูปเป็นกล้วยตากอีกแบบหนึ่งที่กรมวิทยาศาสตร์ได้ทดลองทำขึ้น

กล้วยคืนรูปคือ กล้วยตากชนิดที่เมื่อนำมาต้มกับน้ำแล้ว จะกลับ คืนสภาพเป็น กล้วย ในลักษณะ ที่จะใช้ประกอบอาหารได้ เช่น กล้วยสด

กล้วยตากโดยวิธีธรรมดา ทำจากกล้วยที่สุกงอม หากใช้กล้วยที่ไม่สุกงอมมาทำ จะได้ผลิตภัณฑ์ที่แข็งและมีรอยแฉียงขาว ๆ ติดอยู่ไม่น่าดู ทั้งนี้เนื่องจากยังมีแป้งในกล้วย ที่เหลือจากการ เปลี่ยนเป็น น้ำตาลอยู่มาก กล้วยตากที่ทำจากกล้วยงอม เมื่อนำมาต้มกับน้ำเพื่อคืนรูปจะมีสภาพอ่อน นำมาใช้ประกอบอาหารทั่ว ๆ ไปไม่สู้เหมาะเพราะเนื้ออ่อนเกินไป กล้วยที่ใช้ประกอบอาหารได้เหมาะคือ กล้วยที่สุกพอดี

กรม วิทยาศาสตร์ ได้ ทดลอง ใช้กล้วย ที่สุก พอเหมาะแก่การประกอบอาหารมาตากให้แห้ง เพื่อทดลองเก็บถนอมและประกอบอาหาร และเนื่องจากกล้วยไม่งอมเมื่อทำให้แห้งแล้ว จะมีรอยแฉียงขาวบนกล้วย ทำให้มีลักษณะไม่น่ารับประทาน จึงได้ทดลองลวกกล้วยก่อนการตาก ทั้งนี้เพื่อให้แป้งที่มีอยู่สุกเสียก่อน

การทดลอง นำกล้วยน้ำว้าที่แก่จัดมาบ่มให้สุกเป็น 2 ระดับ คือระดับที่เริ่มสุก ขนาดที่เปลือกยังมีสีเขียวอยู่บ้างบริเวณจุด และระดับที่ 2 สุกมากขึ้น ขนาดเปลือกกล้วยเหลืองหมด กล้วยทั้งสองระดับนี้



ระดับที่เหมาะสมแก่การบริโภคสด ๆ และการประกอบอาหาร

กรรมวิธีการตากโดยใช้กล้วยสุก 2 ระดับ มีดังนี้

1. ปอกกล้วย และหั่นตามยาว 1 ครั้ง หรือ 2 ครั้ง หรือผ่าสี่ แล้วแช่ในสารละลายของโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ ร้อยละ 2.5 เพื่อป้องกันการเปลี่ยนสีในระยะก่อนลวก

2. ลวกในน้ำเดือด 1/2-1 นาที ตามขนาดกล้วย

3. ตากในเตาอบอุณหภูมิระหว่าง 50° ซ ถึง 65° ซ จนเหลือความชื้นไม่เกินร้อยละ 20

4. เก็บกล้วยใส่ขวดกันอากาศ

ผลของการตาก กล้วยสุกระดับที่ 1 มีสีอ่อนกว่ากล้วยสุกระดับที่ 2 ลักษณะกล้วยแข็งไม่มาก และมีกลิ่นกล้วยอยู่ แต่น้อยกว่ากล้วยตากธรรมดา

การกัณรูป ได้นำกล้วยตากแห้งมาต้มในน้ำเดือด 5-10 นาที กล้วยกัณรูปได้ประมาณร้อยละ 80 ของกล้วยสด สีเหลืองแกมน้ำตาลจะเปลี่ยนเป็นสีของกล้วยสด กล้วยตากแห้งที่เก็บไว้ 3 เดือน เมื่อนำมา กัณรูป ได้ผลเช่นเดียวกัน

การลวกกล้วยก่อนตาก นอกจากจะทำให้แข็งในกล้วยที่ยังไม่เปลี่ยนเป็นน้ำตาลสุกแล้วยังเป็นการทำลายเอนไซม์ **polyphenoloxidase** ซึ่งเป็นตัวทำให้เกิดการเปลี่ยนสี ระหว่าง การตากได้ ประการหนึ่ง อีกด้วย กล้วยที่ลวกแล้วเมื่อนำ ไปตากยังมีการ เปลี่ยนสี ได้นั้น เนื่องมาจากการเปลี่ยนสีของกล้วย ซึ่งเกิดจากเหตุอื่นที่ไม่ใช่จากเอนไซม์ (**non-enzymic discoloration**) แต่สีที่เกิดขึ้นนั้นละลายได้ในน้ำ เมื่อนำกล้วยตากที่ทำโดยวิธีนี้มาต้มกับน้ำเพื่อให้คืนรูป สีที่เกิดขึ้นนั้นละลายลงไปอยู่ในน้ำหมด กล้วยกัณรูปที่ได้จึงมีสีเหมือนกล้วยสด

สำหรับกล้วยหอม เมื่อทดลองลวกน้ำแล้วตากปรากฏว่ากล้วยมีลักษณะเหลืองติดเครื่องตากจึงไม่เหมาะแก่การนำมาทำกล้วยกัณรูป

การทดลองใช้กล้วยกัณรูปทำอาหาร ได้นำกล้วยกัณรูปมาทอดในน้ำมันเล็กน้อย กล้วยทอดที่ได้มีลักษณะเหมือนใช้กล้วยสดทอด ได้ทดลองทำกล้วยบวดชี กล้วยที่หั่นชิ้นบางๆจะพองเท่ากล้วยสด กล้วย

ที่เห็นขึ้นค่อนข้างหนาจะไม่ค่อยพอง ได้ทดลองทำขนม
กล้วย ขนมที่สุกแล้วมีลักษณะเหมือนทำจากกล้วยสด
จากการทดลองแสดงว่า กล้วยที่ตากโดยวิธีใหม่
นี้ สามารถนำมาใช้ทำอาหารได้หลายอย่างเช่นเดียวกับ

กล้วยสด อีกทั้งยังเป็นการสะดวกในการใช้ประกอบ
อาหารในกรณีเดินทางไกลหรือในยามคับขัน และเป็น
ที่คาดหมายว่า อาจทำเป็นสินค้าส่งออกไปขายในประ-
เทศที่ต้องการใช้กล้วยได้อีกด้วย



เกลือจากนาเกลือภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ต่อจากหน้า 34)

ดาลรายใหญ่ที่สุดในภาคนี้ ทั้งยังเป็นแห่งแรกที่มีการ
ต้มเกลือจากบ่อบาดาล บริเวณที่ต้มเกลืออยู่หลังตลาด
ใกล้ที่ว่าการอำเภอ เคยมีเตาต้มเกลือขนาดใหญ่หลาย
ร้อยเตาเมื่อ พ.ศ. 2514 ได้เริ่มผลิตเกลือโดยวิธีทำนา
เมื่อ พ.ศ. 2516 เพียง 2-3 ไร่เท่านั้น แล้วได้ขยายมาก
ขึ้นทุกปี ในขณะที่เดียวกันการผลิตด้วยวิธีต้มด้วยฟืนก็
ลดลงได้เคยรายงานไว้ใน พ.ศ. 2516 ว่ามีผู้ต้มเกลืออยู่
ร้อยกว่าราย ใน พ.ศ. 2517-2518 เหลืออยู่เพียง 32
ราย ในการไปสำรวจครั้งนั้นพบว่ามีเหลืออยู่เพียง 5 ราย
เท่านั้น แต่มีนาเกลือเพิ่มขึ้นเป็นประมาณ 100 ไร่ นา
เกลือมีทั้งชนิดเป็นพื้นดินธรรมดา และพื้นทำด้วยคอน
กรีต แต่ส่วนใหญ่เป็นพื้นดินธรรมดา มีพื้นนากอนกรีต
เพียงประมาณ 10 ไร่ เกลือจากนากอนกรีตมีลักษณะ
ขาวสะอาด ผู้ผลิตใช้ผสมกับเกลือที่ผลิตจากการต้ม
ขายเป็นเกลือต้ม เกลือจากนาดินซื้อขายกันเพียงตันละ
120 บาท ส่วนเกลือต้มราคาตันละ 400-500 บาท การ
ผสมเกลือตากกับเกลือต้มทำให้ได้กำไรมากขึ้น

เกลือที่ผลิตได้ในอำเภอบรบือ นอกจากซื้อขาย
กันภายในจังหวัดและที่ใกล้เคียงแล้ว บางส่วนยังส่งมา
ถึงกรุงเทพฯ อีกด้วย เกลือต้มมีลักษณะคล้ายเกลือป่น
ขายได้ราคาเช่นเดียวกับเกลือป่น ส่วนเกลือจากนา
เกลือมีลักษณะเป็นเกลือเม็ด แต่มีคุณภาพดีกว่าเกลือ
สมุทร มีปริมาณความชื้น และมักเนเซียมต่ำมาก ส่วน
ปริมาณแคลเซียมและซัลเฟตค่อนข้างแตกต่างกัน บาง
ตัวอย่างมีต่ำกว่าอัตราเฉลี่ยของเกลือสมุทร แต่บางตัว
อย่างสูงกว่าเล็กน้อย เพราะเหตุที่เป็นเกลือคุณภาพดี
โรงงานอุตสาหกรรมหลายแห่งในกรุงเทพฯ จึงพอใจ
ใช้เกลือจากอำเภอบรบือ แม้จะต้องขนส่งมาไกล ต้น
ทุนการผลิตก็ต่ำมาก เพราะมีน้ำเกลือที่มีความเข้มข้น
ถึง 10 เท่าของน้ำทะเล เกลือชนิดนี้จึงสู้ราคาเกลือ
สมุทรได้ นอกจากนั้นในฤดูฝนไม่ค่อยมีสินค้าจากภาค
ตะวันออกเฉียงเหนือมากนัก รถบรรทุกชินดรีบบรรทุก
เกลือเข้ากรุงเทพฯ ในราคาต่ำกว่าปกติ ทำให้เกลือ
จากภาคนี้ระบายเข้าสู่กรุงเทพฯ ได้มากขึ้น

