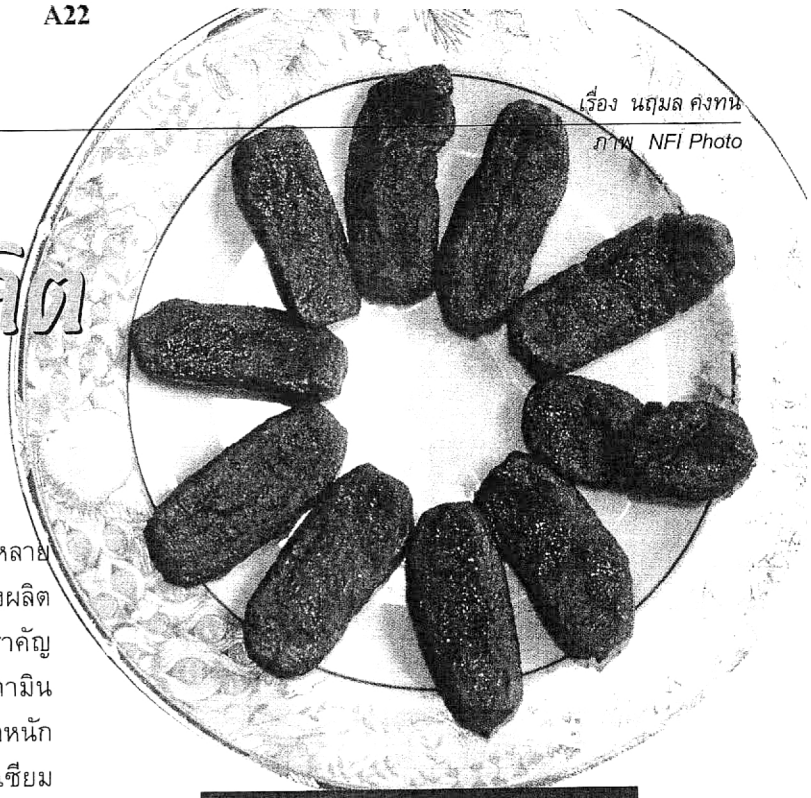
VILLAGE-LEVEL FOOD TECHNOLOGY

เรื่อง นฤมล คงทน
ภาพ NFI Photo

กรรมวิธีการผลิตกล้วยตาก



กล้วยน้ำว้า เป็นพืชเศรษฐกิจของที่สำคัญของพื้นที่หลายจังหวัดในประเทศไทย รวมทั้งจังหวัดพิษณุโลก ซึ่งเป็นแหล่งผลิตผลิตภัณฑ์จากกล้วยที่มีชื่อเสียง กล้วยเป็นผลไม้ที่มีความสำคัญทั้งในแง่ของการบริโภคสด และการแปรรูป อีกทั้งยังให้วิตามินและให้คุณค่าทางโภชนาการสูง โดยกล้วย 100 กรัมของน้ำหนักผลสุกจะให้พลังงาน 125-140 กิโลแคลอรี มีไฟเบอร์ แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก และเบต้า-แคโรทีนสูง

ถ้าคุณมีโอกาสท่องเที่ยวในจังหวัดพิษณุโลกแล้ว ก่อนกลับขอแนะนำให้ลองซื้อผลิตภัณฑ์จากกล้วยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจังหวัดพิษณุโลกกันสักหน่อย โดยเฉพาะอำเภอบางกระทุ่ม ไม่ว่าจะเป็น กล้วยตาก กล้วยอบเนย กล้วยอบน้ำผึ้ง กล้วยแดดเดียว และกล้วยบาบีคิว เป็นต้น

การผลิตผลิตภัณฑ์จากกล้วยนั้นทำได้ไม่ยาก แต่ต้องอาศัยการสังเกต และการเรียนรู้จนเกิดประสบการณ์ และความชำนาญ ฉบับนี้เราลองมาดูกันว่าการผลิตผลิตภัณฑ์จากกล้วย เช่น กล้วยตาก กล้วยอบ ที่มีเนื้อนุ่ม กลิ่นหอม มีรสหวานอร่อย สะอาด ปราศจากสิ่งสกปรกและแมลงต่างๆ นั้นเขาทำกันอย่างไร

กรรมวิธีการผลิตกล้วยอบในเชิงธุรกิจขนาดเล็ก

วัตถุดิบ กล้วยน้ำว้าสุก และเป็นกล้วยที่แก่เต็มที่ เนย วานิลา และเกลือ

อุปกรณ์ในการผลิต แบบพิมพ์ที่ใช้ทับกล้วย เตาอบและถ่าน มีดสำหรับตัดแต่ง กระด้งใช้สำหรับตากกล้วย ถังหมักกล้วย ถุงพลาสติก ผ้านวม และผ้ายาง

การควบคุมคุณภาพในระหว่างการผลิต

1. ควบคุมการบ่มกล้วยไม่ให้สุกจนเน่าเปื่อย
2. ระมัดระวังเรื่องการรักษาความสะอาดของกล้วย เช่น การล้างกล้วยด้วยน้ำที่สะอาด ถังสำหรับหมักกล้วยต้องล้างให้สะอาดเช่นกัน
3. ควรตากกล้วยในบริเวณที่โล่งมีแสงแดดเพียงพอ เพื่อป้องกันเชื้อรา
4. ในระหว่างการอบควรสังเกตสีของกล้วย ไม่ควรให้กล้วยมีสีแดงหรือดำ แต่ควรจะมีสีเหลืองอ่อนๆ

กรรมวิธีการผลิตกล้วยตาก

นำกล้วยสุกปลอกเปลือก ใส่ในกระด้ง แล้วนำไปตากแดด 1 วัน

↓

ล้างน้ำให้สะอาด

↓

ตัดปลายกล้วยที่ดำออก ลอกเยื่อกล้วยแล้วผ่าครึ่ง

↓

บ่มไว้ในถัง 1 คืน

↓

นำกล้วยที่บ่มแล้วไปทับด้วยแบบพิมพ์

↓

เรียงใส่กระด้งที่ทาเนยไว้ แล้วนำไปตากแดด 1 วัน

↓

นำมาใส่กระด้งอีกครั้ง ฉีดวานิลาให้ทั่ว เพื่อให้มีกลิ่นหอม

↓

นำกล้วยเข้าไปอบในตู้อบ

↓

นำกล้วยที่อบแห้งแล้วมาผึ่งลมให้เย็น แล้วบรรจุถุงพลาสติก

นฤมล คงทน. "กรรมวิธีการผลิตกล้วยตาก" *วารสารสถาบันอาหาร* 4, 19 (ก.ย.-ต.ค. 2544) 41