



ข่าวสารชมรมรักกล้วย

ผลิตภัณฑ์ชมรมอบจากแป้งกล้วย

ปัจจุบัน ครอบครัวคนไทยให้ความสนใจในการบริโภคอาหารประเภทขนมอบ เช่น ขนมปัง เค้ก คุกกี้ และอื่น ๆ เพิ่มมากขึ้น เนื่องจากสภาวะที่เร่งรีบในชีวิตประจำวัน ประกอบกับขนมอบเป็นผลิตภัณฑ์ที่สะดวกในการซื้อและบริโภค จึงส่งผลให้อุตสาหกรรมใช้วัตถุดิบในการผลิตเพิ่มขึ้นทุกปี

แป้งสาลี เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบทุกชนิด และต้องนำเข้าจากต่างประเทศซึ่งมีราคาสูงซึ่งเมื่อก่อนการศึกษาการใช้แป้งกล้วยทดแทนแป้งสาลีในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบ จึงเป็นแนวทางหนึ่งที่ช่วยส่งเสริมการใช้แป้งกล้วยซึ่งเป็นวัตถุดิบท้องถิ่นให้มีบทบาทในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ลดปริมาณการนำเข้าแป้งสาลีจากต่างประเทศ และยังได้รับคุณค่าทางโภชนาการ ได้แก่ คาร์โบไฮ

เดรต เส้นใยอาหาร วิตามิน A และ C ในปริมาณที่สูงด้วยการใช้แป้งกล้วยทดแทนแป้งสาลีนั้น คณะผู้วิจัยได้ทดลองเบื้องต้นในผลิตภัณฑ์ 5 ชนิด คือ ขนมปัง เค้ก คุกกี้ โดนัท ขนมเบี๊ยะไหว้พระจันทร์ โดยใช้อัตราส่วนส่วนทดแทน 0, 25, 50, 75, 100 เปอร์เซ็นต์ ผลการศึกษาพบว่า

ขนมปัง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์ ได้ทดลองใช้แป้งกล้วยทดแทนแป้งขนมปัง ในปริมาณ

25 เปอร์เซ็นต์ พบว่า ได้ลักษณะผลิตภัณฑ์ที่ดีเมื่อใช้ในปริมาณ 50 เปอร์เซ็นต์ ผลิตภัณฑ์ไม่ขึ้นฟู แข็ง และร่วน

เค้ก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู มีลักษณะดีเมื่อใช้แป้งกล้วยทดแทนแป้งเค้ก ในปริมาณ 25 เปอร์เซ็นต์ เมื่อเพิ่มปริมาณเป็น 50 เปอร์เซ็นต์ ผลิตภัณฑ์จะมีลักษณะร่วนซุย มีสีคล้ำ

คุกกี้ สามารถใช้แป้งกล้วยทดแทนแป้งอบเนกประสงค์ได้ในปริมาณ 50 เปอร์เซ็นต์ ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะดี เมื่อเพิ่มปริมาณแป้งกล้วยเป็น 75 เปอร์เซ็นต์ พบว่า ผลิตภัณฑ์ร่วนและแตกง่าย

โดนัท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์ ทำให้สุกโดยการทอดในน้ำมัน สามารถใช้แป้งกล้วยทดแทนแป้งขนมปัง และแป้งอบเนกประสงค์ได้

25 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งพบว่าผลิตภัณฑ์มีลักษณะดีตามลักษณะที่ดีของโดนัทยีสต์

ขนมเบี๊ยะไหว้พระจันทร์ ศึกษาการใช้แป้งกล้วยทดแทนทั้งในส่วนเปลือก และส่วนไส้ (ไส้ทุเรียน) พบว่า ใช้ทดแทนได้ 50 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งยังคงได้ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์ เนื่องจากสีของแป้งกล้วยเป็นผลดีต่อสีของผลิตภัณฑ์ เพราะขนมเบี๊ยะไหว้พระจันทร์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ต้องการให้เกิดสีน้ำตาลในส่วนเปลือก

● ผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากแป้งกล้วย

ขนมไทยแต่โบราณมีรสชาติ และลักษณะไม่แตกต่างกันมากนัก มีเครื่องปรุงหลักไม่กี่ชนิด เรียกชื่อขนมแตกต่างกันตามรูปร่างหน้าตา และรสชาติ แต่ขนมไทยในปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงทั้งในด้านวัตถุดิบ รสชาติและรูปร่างของขนม โดยมีการใช้เนยเค็มและทอโคโลยีที่ทันสมัย เครื่องมือเครื่องใช้ที่สะดวก รวดเร็ว มาใช้ในงานครัว ทำให้ประหยัดเวลา แรงงาน และสามารถดัดแปลงนำวัตถุดิบที่มีอยู่มาใช้ให้เกิดประโยชน์ได้มากขึ้น

ในปัจจุบันมีพฤติกรรมกรรมการบริโภคของคนไทยเราเปลี่ยนแปลงไปมาก ประชาชนหันมาสนใจบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้น ดังนั้นได้จากแนวโน้มการแข่งขันในตลาดอาหารเพื่อสุขภาพที่สูงขึ้นทุกปี และราคาของผลิตภัณฑ์ค่อนข้างสูง จึงได้ทดลองเสริมแป้งกล้วยในผลิตภัณฑ์ขนมไทยบางชนิด เพื่อเพิ่มคุณค่า

ทางโภชนาการให้แก่คนไทย และลดปริมาณการใช้แป้งชนิดอื่น และหากคนไทยหันมาบริโภคผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากแป้งกล้วย นอกจากจะเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร โดยส่งเสริมการใช้ผลิตผลภายในประเทศแล้วยังได้คุณค่าทางโภชนาการเป็นอาหารเสริมสุขภาพได้อีกด้วย ผู้วิจัยจึงได้นำแป้งกล้วย มาใช้ในงานพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยดังนี้

ขนมลูกชุบและเม็ดขนุน เป็นขนมที่ใช้กล้วยเราแปรรูปเป็นหลัก โดยผสมกับน้ำตาลทรายและกะทิ มีการเสริมแป้งกล้วยนำวางลงไปเพื่อเพิ่มกลิ่นและรสชาติของขนม สูตรนี้สามารถทำเป็นผลิตภัณฑ์ขนมชนิดอื่นได้ เช่น ขนมถั่วแระ วันตาแมว ฯลฯ จะทำให้ได้รสชาติอร่อย มีกลิ่นหอม แต่มีปัญหาคือ ถ้าเสริมแป้งกล้วยนำวางไปมากจะทำให้สีของขนมคล้ำ จึงใช้ได้ไม่ปริมาณจำกัด เพียง 10 เปอร์เซ็นต์

ขนมดอกจอก ใช้แป้งกล้วยนำวางเสริมในส่วนผสม 20 เปอร์เซ็นต์ ได้ขนมที่มีเนื้อสัมผัสกรอบร่วน มีกลิ่นหอมของแป้งกล้วย รสหวานเล็กน้อย เก็บได้นาน เหมาะสำหรับเป็นขนมขบเคี้ยวสำหรับเด็ก หรือรับประทานเป็นขนมหวาน

โดย วลัย หุตะโกวิท 1 บุชรา สร้อยระย้า 2 ดวง แช สุขโช 2, เทืองฟ้า เมฆเกรียงไกร 2 รัมภา สุวรรณฤกษ์ 2, จุฑา วิริยะ 2 วไลกรณ์ สุทธา 2

หนังสือแนะนำ สำหรับบุคคลกร

จำหน่ายโดย **วี.บี.บี.ซี.ซี. เซ็นเตอร์**

สาขา สยามคณพิชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ /บางเขน

โทร.940-6161 กด 0

สาขา สหกรณ์ ร.ร. สาธิตเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ /บางเขน

โทร./โทรสาร 579-7820

หรือหาซื้อได้ที่
ร้านหนังสือ มหาวิทยาลัยแม่โจ้
อาคารเทอดกสิกร (โรงอาหารใหม่) ม.แม่โจ้
อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ 50290
โทร. (053)878038-45 ต่อ 1415

รายชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	ปีพิมพ์	ราคา
1. พันธุ์ไม้ผลการค้าในประเทศไทย	ชัชชัย รัตนเลิศ	2542	250.
2. คู่มือการทำสวนส้มอย่างมืออาชีพ	เปรมปริ ฒ สงขลา	2544	280.-
3. การจัดการศัตรูพืช	คณะเกษตร ม.เกษตรศาสตร์	2544	220.-
4. การออกแบบและเทคโนโลยีการให้น้ำแก่พืช	ดิเรก ทองอร่าม	2543	380.-
5. สารเคมีป้องกันและกำจัดโรคพืช	ธรรมศักดิ์ สมมาตย์	2543	250.-
6. ชื่อพรรณไม้ในเมืองไทย	สะอาด บุญเกิด	2543	450.-
7. พืชผักในตระกูลกุยชื้อเฟอร์	รศ.ดร. โฉน ยอดเพชร	2542	230.-
8. การเพาะเลี้ยงเห็ด	ค.ชนพร เบลิมวัฒน์	2544	250.-
9. เกษตรสำหรับเด็ก	อุทัย สงวนพงศ์	2544	95.-
10. ชื่อไม้ พืชมงคลที่ 3	อภิสรสา สมิต์	2544	250.-
11. เกษตรยั่งยืน วิธีการเกษตรแห่งอนาคต	กรีนเนท	2544	295.-
12. เทคโนโลยีการเพาะเห็ด	ดร.ปัญญา โพธิ์สุติรัตน์	2538	250.-
13. วิทยาศาสตร์ทุ่งหญ้า	นิวัติ เรืองพานิช	2543	180.-
14. การเลี้ยงห่าน	อภิชัย รัตนวราหะ	2544	45.-
15. การปลูกพืชไร่นาน	นพดล เรียบเลิศหิรัญ		95.-

รายชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	ปีพิมพ์	ราคา
16. การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ	นิวัติ เรืองพานิช		350.-
17. คัมภีร์รับศบคางคน ขายพันธุ์ไม้เชิงธุรกิจ	ทิว มะเหลียง		130.-
18. เกษตรยั่งยืนการใช้น้ำปุ๋ย	เว็ล คุชกุล		70.-
19. ลูบไล้	พวรินทร์ มะโนชัย		150.-
20. เลี้ยงปลาที่ใส่สายแก๊ส	ชัชชัย นิลวณิช		210.-
21. ชีวิตวัยประมง	สังขญา ทรรพนิพนธ์		190.-
22. การเลี้ยงปลาทะเลสวยงาม	หัตพล กระฉ่างตรา		200.-
23. Wild Orchids of Thailand (กล้วยไม้ในประเทศไทย) พิมพ์ใหม่	Nanuyya Vaddhanaphuti		850.-
24. พืชหายาก (พิมพ์ใหม่)	เอี่ยมพร วิสิมหมาย		1,500.-
25. ปรับปรุงพันธุ์พืชความหลากหลายของแนวเขต	กัญญา ลิมพันธ์ารักษ์		220.-
26. การเลี้ยงชันสุกซีฟิโนไลด์	กมลชัย ตระจวนิชนาม		160.-
27. ไร่นาน ยุคโลกาภิวัตน์	วิระเดช พะยาศิริพงศ์		200.-
28. พันธุ์ไม้เขตรักษาพันธุ์	พรรณแพญ ฉายปริธา		650.-
29. ไร่นานประเทศไทย	ดวงพร สุวรรณกุล	2544	370.-
30. พรรณไม้วงศ์กระดังงา	ดร.ปิยะ เบลิมวัฒน์	2544	465.-
31. เลี้ยงสัตว์ในประเทศไทย	ดวงพร สุวรรณกุล	2544	150.-

ระเบียบการสั่งซื้อ ส่งจดหมายสั่งซื้อพร้อมแจ้งชื่อหนังสือและผู้แต่งที่ท่านต้องการไปยังร้าน พร้อมส่งชงนารันตีตามมูลค่าหนังสือ พร้อมค่าส่ง(ลงทะเบียน) เล่มแรก 10 บาท เล่มต่อไปเล่มละ 8 บาท ราคานี้ส่งจ่าย ปรณ. เกษตรศาสตร์ ในนาม คุณ วิไลลักษณ์ คงสินสุวรรณ วี.บี. บี.ซี.ซี. เซ็นเตอร์ ตึกสยามคณพิชสวนแห่งประเทศไทย ประตู 1 ม.เกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ 10900 หน่วยราชการ ร้านที่ซื้อไปจำหน่ายให้ส่วนลดพิเศษผู้สนใจขอรายชื่อหนังสือได้ที่

ข่าวดี ! สำหรับสมาชิกและผู้สนใจทั่วไป
ลดพิเศษ 15 % ทุกวันพุธ
ที่สาขา สยามคณพิชสวน