



กัญญากร
ki_dakon@thaimail.com

“กล้วยตากแม่ตะเพียน”

รวยแบบกล้วยๆ ด้วยตลาดแปรรูป

จากแม่ค้าช็อกกล้วยดิบในท้องถิ่นส่งขายตามตลาด วันนี้ “แม่ตะเพียน” กลายเป็นชื่อของโรงงานชื่อดังในจังหวัดพิจิตร หนึ่งในผู้ผลิตกล้วยแปรรูปของไทยที่ไม่ธรรมดา!!

คุณบุญส่ง แสงสมัย ทายาทแม่ตะเพียน เจ้าของโรงงานแปรรูปในนาม “หจก.แม่ตะเพียนการเกษตร” ตั้งอยู่ที่ 75 หมู่ 5 ตำบลท่าโพ อำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร ย้อนความถึงที่มาของธุรกิจว่า ในอดีตราวปี 2532 อาชีพเดิมของครอบครัวเป็นเพียงพ่อค้าแม่ค้าคนกลาง ศึกษานในชุมชนท่าโพ และตำบลใกล้เคียงที่มีจำนวนมาก ซึ่งหมายถึง “กล้วยน้ำว้า” นำไปขายที่ตลาดสี่มุมเมืองในกรุงเทพฯ

“ตอนนั้นก็ซื้อขายกันธรรมดา ไม่น่าเชื่อว่ามีลูกค้าต้องการมากขึ้นๆ บางวันต้องหามาส่งขายถึงสิบตัน ปีต่อมาเราเลย

เริ่มรับซื้อกล้วยตากที่บรรจุใส่ถุงเรียบร้อยแล้วมาขายเพิ่ม นำไปขายส่งตามตลาดสี่มุมเมือง และสถานที่ต่างๆ มีลูกค้าเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ อีก คราวนี้เลยรับซื้อกล้วยดิบทั่วไปในชุมชนท่าโพ และจากอำเภอ บางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก นำมาตากเองขายเอง โดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์ แล้วติดตราแม่ตะเพียนเป็นสัญลักษณ์ที่ลูกค้ากล้วยตากให้รู้ว่ามีมาจากที่ไหน”

คุณบุญส่ง หรือ “เฮียส่ง” ที่คนพิจิตรเรียกขานในปัจจุบันบอกต่อว่า เมื่อตลาดมีความต้องการบริโภคเป็นจำนวนมากขึ้น จึงคิดค้นวิธีการผลิตใหม่ ให้เพียงพอกับความต้องการ และปรับปรุงให้ได้มาตรฐาน มีคุณภาพมากขึ้น โดยสร้างโรงงานเป็นรูปเป็นร่างในปี 2539 จดทะเบียนเป็นโรงงานกล้วยตากแม่ตะเพียน ดำเนินกิจการเองโดยมีคนงานเพิ่มมากขึ้นจาก 10-15 คน เป็น 30-40 คน นำคู่มือมาช่วยคงความหวานสดของกล้วย โดยเน้นความปลอดภัยจากสารปนเปื้อน ปรุงรสอร่อยด้วยสูตรเฉพาะตัว โดยกล้วยต้องมีความเป็นมัน คงสีธรรมชาติ ถูกหลัก

อนามัย และสามารถเก็บไว้รับประทานได้นานวัน

แม้เบื้องต้นจะเป็นโรงงานเล็กๆ ลงทุนไม่มากแต่ก็ผ่าน อย.จากสาธารณสุข จังหวัดพิจิตร สร้างความเชื่อมั่นให้แก่ลูกค้ามากขึ้น ต่อมาเฮียส่งยังคงมุ่งพัฒนาธุรกิจ ในปี 2546 เขายกระดับมาตรฐานกรรมวิธีการผลิต โดยได้รับงบประมาณการช่วยเหลือจากสำนักงานอุตสาหกรรมภาค 3 จังหวัดพิจิตร จนได้มาตรฐาน GMP ซึ่งเป็นสิ่งที่ครอบครัว แสงสมัย และสมาชิกทุกคนในโรงงานมีความภูมิใจเป็นอย่างมาก ทั้งยังปรับปรุงรูปแบบการบรรจุให้หลากหลายและทันสมัย เพื่อดึงดูดใจผู้บริโภค



ผลิตภัณฑ์เด่นของการแปรรูปกล้วยในปัจจุบันก็คือ “กล้วยอบน้ำผึ้งป่าเพียน” ในบรรจุภัณฑ์สีสวยสด จำหน่ายไปทั่วประเทศ เป็นที่นิยมและเป็นที่รู้จักทั่วไป ปัจจุบันมีตัวแทนจำหน่ายทุกจังหวัด อีกทั้งยังสามารถนำส่งออกไปขายยังต่างประเทศ เช่น จีน เกาหลี

โอกาสเดียวในรอบปี โทร.ก่อนมีสิทธิ์ก่อน

.เป็นเจ้าของธุรกิจหรือเก่าแก่ใหญ่ ด้วยเงินลงทุนเริ่มต้นเพียง 65,000 บาท

บริษัทผู้ผลิตและนำเข้า หรือเป็นตัวแทนผู้ผลิต อะไหล่รถจักรยานยนต์และยานยนต์ ภายใต้เครื่องหมายการค้า HURRICANE อาทิเช่น หัวเทียน ตลับลูกปืน น้ำมัน เป็นต้น และเครื่องหมายการค้าอื่นๆ ในเครืออีกเป็นจำนวนมาก ต้องการรับสมัครตัวแทนจำหน่ายจังหวัดละ 1 ตัวแทน ด้วยข้อเสนอทางธุรกิจที่สุดยอดเยี่ยมต่อไป

เป็นเจ้าของธุรกิจ หรือเก่าแก่ใหญ่ ประจำจังหวัดหรือเขตด้วยเงินเริ่มต้นเพียง 65,000 บาท แล้วท่านจะได้รับสิทธิ์และรายได้ รวมทั้งการช่วยเหลือหรือสนับสนุนจากบริษัท และบริษัทในเครือในหลายๆ ด้าน กระทั่งคุณสามารถประกอบธุรกิจให้ประสบความสำเร็จได้

สนใจสอบถามรายละเอียดได้ที่

บริษัท ตากสินคอร์ปอเรชั่น แอนด์เอเจนซี่ จำกัด

53/9 ซอยพัฒนาที่ดิน ถนนสุขาภิบาลลาดพร้าว แขวง/เขต ลาดพร้าว กรุงเทพมหานคร 10230 หรือ

โทร. 0-2539-2855 กด 1 มือถือ 08-6351-4437-8



และอเมริกา กลายเป็นสินค้าส่งออกที่สร้างรายได้ให้กับคนงานได้มีงานทำตลอดปี และสร้างชื่อเสียงให้กับประเทศ

“ตอนแรกผมก็ไม่คิดว่าจะมาถึงจุดนี้นะ ไม่คิดว่าเมื่อนอกจะมาทานกล้วยตากบ้านเรา แต่ 10% ของผลผลิตที่นี่ต้องเตรียมไว้เพื่อการส่งออกแล้วก็มีแนวโน้มจะไปได้ดีอย่างจีนตอนนี้ตลาดดีมาก เกาหลีก็มาแรงเพราะพวกเขาเชื่อว่ากล้วยเป็นอาหารสุขภาพ มีประโยชน์ต่อร่างกาย ซึ่งคนเอเชียที่นั่นให้ความสนใจในเรื่องนี้อยู่แล้ว” เสริม



แต่ถ้าจะมาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพอย่างที่ตลาดต้องการ บรรดากล้วยดิบที่เสียสับซื้อเป็นหมื่นๆ กิโลกรัมต่อเดือน ต้องผ่านกระบวนการมากมาย เริ่มตั้งแต่การรับซื้อกล้วยดิบจากประชาชนในหมู่บ้าน จากตำบลใกล้เคียง และจากต่างจังหวัด นำกล้วยมาเรียงให้เป็นกองพอประมาณ แล้วคลุมผ้ายางปิดให้สนิททั้งกองกล้วย คลุมไว้ประมาณ 24 ชั่วโมง จากนั้นเปิดผ้าคลุมออก แล้วปล่อยทิ้งไว้ 72 ชั่วโมง กล้วยจะสุกสามารถปอกได้

ขั้นตอนต่อไปคือ ปอกกล้วยที่สุกแล้ว นำมาล้างเกลือ เพื่อล้างสิ่งสกปรก แล้วนำไปใส่ตู้อบด้วยอุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส ประมาณ 10 ชั่วโมง เทลงบนภาชนะ แล้วคลุมด้วยผ้ายางทิ้งไว้อีก 12 ชั่วโมง จากนั้นนำกล้วยไปอบในตู้อบรมร้อนอีก 4-5 ชั่วโมง แล้วจึงจะนำกล้วยมาตีแบน เสร็จแล้วนำกล้วยที่แบนแล้วไปเรียงในกะละมัง ทิ้งไว้ 12 ชั่วโมง แล้วจึงนำไปตากบนแผงสเตนเลสในตู้อบประมาณ 10 ชั่วโมง

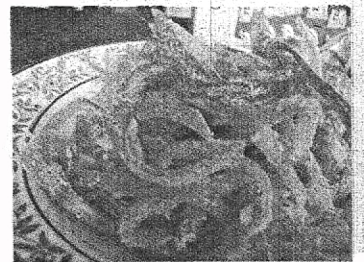
เท่านั้นไม่พอ ยังต้องนำกล้วยที่แบนแล้ว อบแล้ว มาเทใส่ภาชนะเพื่อคลุมผ้ายางทิ้งไว้ 12 ชั่วโมง เพื่อให้ได้กล้วยตากที่คงรสชาติตามธรรมชาติอย่างเอร็ดอร่อยที่สุด จึงจะนำมาคัดแยกขนาด และตกแต่งกล้วยให้เรียบร้อย บรรจุโดยการให้เครื่องรีดปิดปากถุงด้วยระบบสุญญากาศ ก่อนนำไปจำหน่าย

“เราสร้างผลิตภัณฑ์ ให้โดดเด่นตรงที่มีความหวาน อร่อย มีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีความสด เป็นธรรมชาติ ไม่แต่งแต่งสีใดๆ รับประทานได้ทุกเพศ ทุกวัย แต่สิ่งที่ผมภูมิใจก็คือธุรกิจของผม ช่วยส่งเสริมให้ประชาชนในหมู่บ้านมีรายได้ ทั้งในเรื่องของการปลูกพืชสวน และการทำงานในโรงงาน มีรายได้ตลอดปี เลี้ยงตนเองและครอบครัวได้ เป็นอาชีพที่สุจริต”

การแปรรูปกล้วยตากผลิดมากในช่วง กันยายน - มกราคม ของทุกปี เฉลี่ยเดือนละ 45,000 กิโลกรัม หากช่วงใดมียอดการจำหน่ายน้อย ทางโรงงานจะนำกล้วยตากมาเก็บสต็อกไว้



คุณบุญส่ง แสงสมัย



ในห้องเย็นอุณหภูมิ 2 องศาเซลเซียส จะช่วยเก็บรักษากล้วยตากไว้อยู่ได้เป็นปี ส่วนราคาจำหน่ายอยู่ที่ 20-50 บาท ต่อ กิโลกรัม

นอกจากนี้ ทางโรงงานยังขยายงานแปรรูปจากพืชสวนชนิดอื่นๆ อีก เช่น มะม่วง มะขาม เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ของว่างของฝากจากเมืองพิจิตรอีกหลากหลายชนิดที่ขายดิบขายดีไม่แพ้กัน ผู้สนใจสามารถหาซื้อได้ตามห้างสรรพสินค้าทุกแห่ง มีจำหน่ายในตลาดสี่มุมเมือง ตลาดไท และร้านค้าทั่วไป สนใจสั่งซื้อหรือขอข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ โทร. (056) 612-063 หรือ (056) 652-803

ถึงวันนี้พ่อค้าขายกล้วยที่เคยขายได้มากที่สุดครั้งละ 10 ตัน ได้กลายเป็นเฮียเจ้าของโรงงานมูลค่า 10 ล้านบาทสำเร็จ เขาทำได้อย่างไร? และผลงานของเขาจะอร่อยติดลิ้นได้มากน้อยแค่ไหน? ลองร่วมเดินทางกับคณะสวนเกษตรสัญจร ที่นิตยสารเทคโนโลยีชาวบ้านและนิตยสารเส้นทางเศรษฐี จัดขึ้นในวันที่ 24-25 มีนาคมนี้ เพื่อไปพิสูจน์ด้วยตัวคุณเอง!! ■