

ปีที่ 22 ฉบับที่ 7478 ๗  
14 มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๒ ๗ ๙๖ ๑ ๘

# แปลงโฉมกลัวข้อบกวนผู้

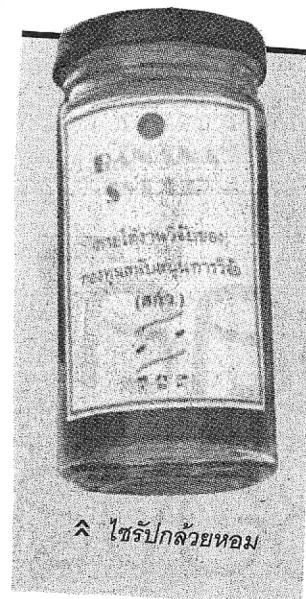
**t dress**

ວລັງຍໍສຸກາຄສ  
walan@nationgroup.com

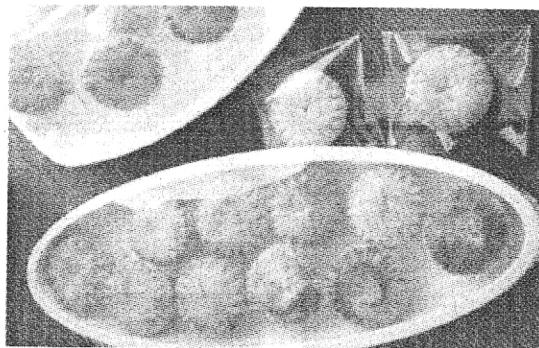
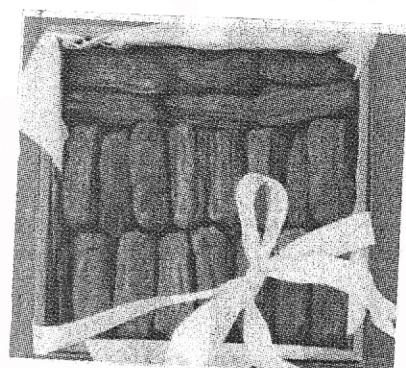
๑๖ ชผลประлага ก้าวัย นับเป็นผลผลิตที่คุณไทรรัจก  
และคุณเคยเป็นอย่างดี จากการสำรวจพื้นที่ใน  
เขตอุทยานธรรมชาติวิทยา ตามพระราชดำริ  
สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี  
อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี ซึ่งตั้งอยู่บริเวณชายแดน  
ไทย-พม่า มีประชาชนทั้งคนไทย กะเหรี่ยงและมอญอาศัย  
อยู่ พบรากผู้คนชนบทที่ในอำเภอสวนผึ้ง มีการปลูกกล้วย  
ตามบ้าน ริมทาง โดยเฉพาะพื้นท้องชาวไทยเชื้อสายกะเหรี่ยง  
ที่ปลูกกล้วยตามหมู่บ้านหรือปลูกเป็นแปลงสวนขนาดใหญ่  
เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัวพื้นเมืองชาวไทย  
และชาวไทยเชื้อสายกะเหรี่ยงและมอญในพื้นที่ตั้งกล่าว  
มหาวิทยาลัยศิลปากร ร่วมกับ กรมพัฒนาชนบทและ  
กระทรวงพลังงาน ได้ร่วมกันจัดสดรังส์ เครื่องของแห่ง  
พลังงานแสงอาทิตย์ ในบริเวณโครงการอุทยานธรรมชาติ  
วิทยาตามพระราชดำริ เพื่อพัฒนาการผลิต 'กล้วยอบ'  
ด้วยเครื่องอบแห้งที่ได้มาตรฐาน โดยคณะกรรมการวิชา  
เทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้ถ่ายทอด  
เทคโนโลยีที่ได้จากการวิจัยค้นคว้าด้วยการผลิตกล้วยอบ  
แห้ง ที่อย่างถูกวิธี ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยจากเชื้อโรค  
และได้คุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

กล่าวโดยแห่งพัฒนาและอาทิตย์ของชุมชนดังกล่าว  
อุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุต่างๆ เป็นอาหารสุขภาพ  
ระดับแนวหน้า ราคาย่อมเยา นอกจากนี้ยังรับประทานเป็น  
‘ของว่าง’ เพียงอย่างเดียวแล้ว ยังนำมาระยักด้วยเพื่อให้  
รับประทานได้หลากหลายแบบ ได้แก่ ด้วยด้วยน้ำ

- ใส่อาหารประเพกษา 'งานสลัด'
  - ใส่ผสมกับ 'อั้งเปี๊ช' นานาชนิด แล้วรับประทานคู่กับนมสด เป็นอาหารเข้าที่มากด้วยคุณค่า



๔ ไชรัปภลวัณฑ์



▲ เปเกอริส์เล็ก漉ว์ตาก อุปทรงสวยงามน่ารับประทาน

( ពេលខ្លះខល់ )

นอกจากนี้ยังสามารถนำ ‘กล้วยอบ’ มาสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดอื่นๆ เช่น

- นานาน่าก้มมีเยลลี่ ที่มีส่วนผสมของเจลาตินกับเนื้อกล้วยอบแห้ง ให้ความแข็ง มีดหยุ่นและ

ความเหนียวแบบเยลลี่

- แมม ที่มีเนื้อกล้วยอบแห้งผสมอยู่ ใช้ทำข้นปั้ง หาราหัวงชั้นของขนมเค้ก ใช้เป็นไส้ในแมมโรล  
หรือนำมาตัด成ชิ้นๆ ให้รสชาติอร่อยแบบไทยๆ

- Pastry Filling นำกล้วยอบแห้งมาเป็นส่วนผสมเพื่อทำเป็นไส้เพสท์วี(ข้นมอบ) ซึ่งจะมีลักษณะขัน  
เหนียว ใช้สำหรับเบเกอรี่ประเภทพาย hardt และเดนิช

- ชีเรียลเบร์ นำกล้วยอบแห้งมาผสมกับช็อปปิ้งชีน ให้รสชาติที่คุ้บกรอบอร่อยและหนึ่วานีบ  
เคี้ยวกำลังดี

- กล้วยอบแห้งเคลือบช็อกโกแลต ผลการทดสอบและทดลองของคณาจารย์ ยังได้รับการยอมรับจาก  
ผู้บริโภคทั้งในเรื่องของกลิ่น รสชาติและผิวสัมผัส ในระดับสูงสุดอีกด้วย และยังคาดลักษณะของโกแลต  
ได้อย่างสวยงามหลากหลายแบบอีกด้วย

นอกจากนี้ยังมีอีก 2 เมนูที่ ข้าวสตูดิโอ โดยพุดส์โตรีสต์ สุธิพงษ์ สุริยะ ส่วนเข้าไปร่วมคิดค้นและ  
พัฒนาสูตรอาหารเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกล้วยอบพลั้งงานและอาทิตย์ เป็นแนวคิดใหม่ที่คุ้มค่า  
กันเป็นอย่างดี คือ ขันมีไข่นกกระทา (ไข่นกกระทาไส้กล้วยตากสวนผึ้ง) ให้ความกรุบกรอบด้านนอกด้วยรส

หวานธรรมชาติของมันแทรกผสมเบื้องในเนาประสงค์ ไส้สักกล้วยตากไว้ภายใน ขันมีไข่นกกระทา (ขันมีไข่นกกระทา  
กล้วยตากเฉล็ก) หมายเป็นของว่างสำหรับงานปาร์ตี้เนื่องมุ่งเพื่อนฝูง เพียงน้ำพิมพ์ลงกลมมากดขันมีไข่  
ขนาดพอ适 ใส่เส้นไหมอย่างที่มีกล้วยเป็นส่วนผสม นำลงไปหยอดพอสุกเหลือง รับประทานขณะร้อน ให้รสชาติ  
หวานนุ่มด้วยเนื้อของกล้วยนั้นเอง

ผู้สนใจผลิตภัณฑ์กล้วยอบพลั้งงานและอาทิตย์ในโครงการอุทยานธรรมชาติวิทยาตามพระราชดำริ  
สมเด็จพระเพลศรัตนราชสูดฯ สยามบรมราชกุมารี เพื่อสนับสนุนกิจกรรมของชุมชน ติดต่อได้ที่ กลุ่มพัฒนา  
อาชีพโครงการอุทยานธรรมชาติวิทยา เลขที่ 254 หมู่ที่ 7 ตำบลสวนผึ้ง อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี 70180  
โทรศัพท์ 086-172-4232 หรือหาชื่อได้ที่ ร้านกุฟ้า สำหรับผู้สนใจไปเยี่ยมชมโครงการหรือขอสูตรอาหารที่ทำ  
จากกล้วยอบพลั้งงานและอาทิตย์ที่ผ่านการค้นคว้าและทดลองของคณาจารย์ ติดต่อได้ที่ หัวหน้าโครงการ  
ผศ.ดร.บุศรากรณ์ มหาโยธี และ ผศ.ดร.ประสงค์ ศิริวงศ์วิสาชาติ ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะ  
วิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ม.ศิลปากร จ.นครปฐม 73000 โทรศัพท์/โทรสาร 034-219-361  
อีเมล busarakorn@yahoo.com และ siriwong@kanate.su.ac.th

ช่วยกันลงสมัครและสนับสนุนสินค้าจากชุมชน สร้างความยั่งยืน ให้กับเกษตรกรไทยและมีส่วนร่วมใน  
การอนุรักษ์ป่าและธรรมชาติต่อไป