BangkokBizNews.com
กรุงเทพธุรกิจ

ปีที่ 26 ฉบับที่ 8964 วันจันทร์ที่ 8 เมษายน พ.ศ. 2556 หน้า 2

วศ.ฯ ม.ศิลปากรจับมือเอกชน คิดค้นไซรัปกล้วยตากจำหน่าย

ดากกรรมวิธีการตากกล้วยที่มีคุณภาพในโดมพาราโบลาของตราสินค้า "บานาน่า โซไซตี้" ร่วมกับ "Innovative House" ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ม.ศิลปากร พัฒนาต่อยอดกระบวนการผลิตจากกล้วยตากธรรมดาสู่น้ำเชื่อมจากกล้วย (Banana Syrup) ในระดับอุตสาหกรรม โดยไม่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อม ให้คุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน สร้างทางเลือกให้แก่ผู้ป่วยโรคเบาหวานที่ต้องการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด และเป็นหนึ่งในโครงการที่ได้รับคัดเลือกผลงานวิจัยดีเด่นประจำปี 2554 จากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

ผศ.บัณฑิต อินณวงศ์ ผู้ประสานงานโครงการ Innovative House และอาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ม.ศิลปากร เปิดเผยว่า ผลิตภัณฑ์ไซรัปกล้วยตากเกิดจากการต่อยอดกระบวนการผลิตจากกล้วยตากของ อ.บางกระทุ่ม จ.พิษณุโลก ของ **วุฒิชัย ชะนะมา** ผู้สร้างตราสินค้า "บานาน่า โซไซตี้" ซึ่งก่อนหน้านั้นได้ปรับเปลี่ยนรูปแบบกระบวนการผลิตกล้วยตากแบบดั้งเดิมที่ตากแดดในที่อยู่กลางแจ้ง ไม่สะอาด มีจุดด่าง ขึ้นรา ให้ได้มาตรฐาน

โครงสร้างของกล้วยมีแร่ธาตุสูงโดยเฉพาะโปแตสเซียม น้ำตาลฟลุกโตสสูงมาก ถ้าทำเป็นไซรัปน่าจะดีมาก



ผลิตภัณฑ์ไซรัปจากกล้วยตากที่มีวางจำหน่ายทั่วไปตามร้านค้าแล้ว

(ต่อด้านหลัง)

ตามระบบการผลิตอาหารปลอดภัยมากขึ้น

ทั้งนี้ โดยได้ขอความช่วยเหลือจากทีมวิจัยของมหาวิทยาลัยศิลปากร ออกแบบสร้างเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบกรีนเฮาส์ หรือเรียกว่า "พาราโบลาโดม" เพื่อควบคุมอุณหภูมิความชื้นและระยะเวลาการตาก ทำให้กล้วยตากมีคุณภาพดี ไม่มีจุด สีสวยสม่ำเสมอ น่ารับประทาน

ที่ผ่านมา เนื่องจากกระบวนการผลิตกล้วยตากก็ยังมีกล้วยตากขนาดไม่ได้มาตรฐานเช่นขนาดเล็กเกินไป สีบริเวณผิวไม่สม่ำเสมอหรือมีตำหนิต่างๆ ทำให้ผลิตผลตกค้างไม่ได้คุณภาพ และราคาจำหน่ายของกล้วยตากตกเกรดมีราคาถูกมาก จึงต้องหาแนวทางในการแก้ไขปัญหาโดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ให้มีความหลากหลายขึ้น เช่น ไซรัปกล้วยตาก

"เมื่อเราได้ศึกษาวิจัยแล้ว พบว่ากล้วยน่าสนใจมาก เพราะโครงสร้างของกล้วยมีแร่ธาตุสูง โดยเฉพาะโปแตสเซียม น้ำตาลฟลุกโตสสูงมาก ถ้าทำเป็นไซรัปน่าจะดีมาก จากนั้น จึงได้ขอการสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) เพื่อทำโครงการพัฒนากระบวนการผลิตไซรัปกล้วยตากขึ้นมา ตลอดจนเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตในระดับต้นแบบ (Pilot Scale) แล้วสร้างโรงงานผลิตที่จ.พิษณุโลก เพื่อทดลองผลิตและจัดจำหน่าย พบว่าได้ผลการตอบรับที่ดีมากจากผู้บริโภค"

โครงการ "การพัฒนากระบวนการผลิตไซรัปกล้วยตาก" มี ผศ.บัณฑิต อินณวงค์ ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ม.ศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จ.นครปฐม และ **อรรณพ ทัศนอุดม** อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา จ.พิษณุโลก ร่วมกันวิจัย

โครงการนี้ได้รับรางวัลในกลุ่มงานวิจัยและพัฒนาดีเด่น ปี 2554 จากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ในการพัฒนากระบวนการผลิตไซรัปกล้วยตากระดับอุตสาหกรรม โดยไม่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมและไม่สิ้นเปลืองพลังงาน สามารถกระจายผลิตภัณฑ์ไปยังต่างประเทศ ใช้ทดแทนการนำเข้าเมเปิ้ลไซรัปและแอปเปิ้ลไซรัปจากต่างประเทศ รวมทั้งทดลองนำไปใช้เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ และสร้างมูลค่าเพิ่มในการใช้ประโยชน์จากกากกล้วยหลังใช้ผลิตไซรัปกล้วยตาก อีกด้วย

ปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์จากกล้วยตากของตราบานาน่าโซไซตี้ (Banana Society) มีวางจำหน่ายที่ร้านจำหน่ายของฝากของที่ระลึก ในจังหวัดพิษณุโลก, เลมอน ฟาร์ม, โกลเดน เพลส, เดอะมอลล์เอ็มโพเรียม พารากอน และห้างเซ็นทรัลทุกสาขา

การนำความรู้จากงานวิจัยมาใช้และต่อยอด ย่อมเกิดประโยชน์กับผู้ประกอบการเป็นอย่างมาก นอกจากจะช่วยยกระดับผลิตภัณฑ์เดิมที่มีอยู่ให้ดีขึ้นแล้ว ยังพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ออกสู่ตลาดและผู้บริโภคอีกด้วย