

การแปรรูปกล้วย

เมื่อปลูกกล้วยกินกันมากขึ้น ผลผลิตกล้วยที่ไม่ได้ขนาดตามที่ต้องการอาจจะเหลือทิ้ง ดังนั้น เพื่อไม่ให้ประโยชน์ จึงควรนำมาแปรรูป เพื่อให้เก็บได้นานขึ้น อีกทั้งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลผลิต ด้วย

ก. การแปรรูปจากกล้วยดิบ

๑. การทำกล้วยอบเนย กล้วยฉบับ หรือ "กล้วยกรอบแก้ว"

ใช้กล้วยดิบ เช่น กล้วยน้ำว้า กล้วยหอม กล้วยหักมูก นำมาฝานบางๆ ตามยาว หรือตามยาว อาจจะผึ่งลมสักครู่ หรือผ่านลงกระเทียนที่กีด และหยอดในกระทะที่ใส่น้ำมันพืช เมื่อขึ้นกล้วยสุกจะลอย กีตักขึ้นและซับน้ำมันด้วยกระดาษฟาง จากนั้นอาจนำไปคลุกเนย เรียกว่า กล้วยอบเนย หรือฉบับให้หวานด้วยการนำไปคลุกกับน้ำตาลที่เคี่ยวจนเกือบแห้งในกระทะ เรียกว่า กล้วยฉบับ หรือนำนำไปคลุกในน้ำเชื่อม แล้วเอาลงหอดอีกครั้งอย่างรวดเร็ว เรียกว่า กล้วยกรอบแก้ว

๒. แป้งกล้วย

นำกล้วยดิบมาหั่นให้สุก ปอกเปลือก หั่น แล้วอบให้แห้ง แล้วบดให้ละเอียดเป็นแป้ง ใช้ทำขนมกล้วย และบัวลอย หรือผสมกับแป้งเค้กใช้ทำคุก กีด ทำให้มีกลิ่นหอมของกล้วย

ข. การแปรรูปจากกล้วยสุก

๑. น้ำผลไม้

นำเนื้อกล้วยที่สุกมาหักใส่โอนไซเม็ปเกทโนไอลิติก (pectinolytic) ความเข้มข้น ๐.๐๑ % เพื่อย่อย และบ่มไว้ที่อุณหภูมิ ๔๕ องศาเซลเซียส นาน ๑ ชั่วโมง จะได้น้ำกล้วยที่ใส

๓. เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

ประเทศไทยเป็นทวีปแอฟริกา เช่น ยูกันดา รวันดา บูรุนดี คงโก และแทนซาเนีย นิยมน้ำกล้วยมาทำเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ตั้งแต่ในประเทศไทยยูกันดา เรียกเครื่องดื่มนี้ว่า วารากิ (Waragi) ประเทศไทยรังสรรค์เนื้อกล้วยสุกบดเหลวผสมกับน้ำ และทำให้ร้อน ๖๕ - ๗๐ องศาเซลเซียส นาน ๑ ชั่วโมง แล้วทำให้เย็นลงที่อุณหภูมิ ๔๐ องศาเซลเซียส ต่อมาใส่เอนไซม์เพกทินase (pectinase) ทิ้งไว้นาน ๒๕ ชั่วโมง ภายใต้บรรยากาศที่เพิ่มความบอนไดออกไซด์ นำส่วนที่เป็นกากมาบด แล้วนำส่วนที่เป็นน้ำมา

หมักด้วยเชื้อ *Saccharomyces cerevisiae* ที่อุณหภูมิ ๒๕ องศาเซลเซียส ภายใต้บรรยากาศที่มี
คาร์บอนไดออกไซด์ หรือในโตรเจน จะได้สุราผลไม้ที่ทำจากกล้วย

๓. กล้วยตาขอก (banana figs)

นำกล้วยที่สุกอมมาปอกเปลือก และนำไปตากแดด ๑ - ๒ แฉด จากนั้นมาคลึงเพื่อให้กล้วยนุ่ม แล้ว
นำไปตากอีก ๕ - ๖ แฉด หรือจนกว่ากล้วยจะแห้งตามต้องการ (ในทุกๆ วันที่เก็บ ให้นำกล้วยทั้งหมด
มารวมกัน น้ำหวานจากกล้วยจะออกมากทุกวัน และกล้วยจะช้ำ แล้วนำไปตากแดด) ระวังอย่าให้
แมลงวันตอม ส่วนการตากอาจใช้แสงอาทิตย์ หรือเตาอบขนาดใหญ่ที่ใช้พลังงานแสงอาทิตย์หรือ
ไฟฟ้า

๔. กล้วยกวน

นำกล้วยสุกอมมาปอกเปลือกแล้วเคลือกับน้ำตาลและกะทิ นำไปกวนในกระทะที่ไม่เป็นสนิม กวนที่ไฟอ่อนๆ
จนสุกเหนียว ปั้นเป็นก้อนกลม หรือสีเหลี่ยม และห่อตัวยกระดานแก้ว

๕. ทองฟีกกล้วย

คล้ายกล้วยกวน แต่ใส่แบบแซ จึงทำให้แข็งกว่ากล้วยกวน

๖. ข้าวเกรียบกล้วย

ใช้กล้วยสุกผสมกับแป้งและเกลือ อาจเติมน้ำตาลเล็กน้อยนวดแล้วทำเป็นแท่งยาวๆ นึ่งให้สุก เมื่อสุก
ปล่อยทิ้งไว้ให้เย็น ฝานเป็นชิ้นบางๆ ตากแดดให้แห้ง แล้วนำมาหยอดรับประทานเป็นอาหารว่าง ข้าว
เกรียบกล้วยนี้หากใช้กล้วยที่มีกลิ่นจะทำให้ห้อม

กล้วยนอกจากน้ำมันแพรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่ได้กล่าวมาแล้ว คนไทยยังนำ ผล ปลี และ
ห ragazzi กล้วยมาทำอาหารทั้งคาวและหวานอีกด้วย เช่น กล้วยเชื่อม ขนนกกล้วย ข้าวต้มผัด แกงเลียงหัว
ปลี ยำหัวปลี หยอดมันหัวปลี และแกงห ragazzi กล้วยกล้วยจึงเป็นพืชที่คนไทยคุ้นเคยและใช้ประโยชน์จาก
ทุกส่วนของกล้วยได้นานนับการ