



ปีที่ 64 ฉบับที่ 22079 วันอังคารที่ 8 ตุลาคม พ.ศ. 2556 หน้า 16

แกะกล่องสินค้าสหกรณ์

‘กล้วยหน้าธัญพืช’

ภูมิปัญญาท้องถิ่นบ้านลาดบัวขาว

หลายคนคงรู้จักกล้วยกันดี มีทั้งกล้วยหักมุก กล้วยน้ำว้า กล้วยหอม กล้วยไข่ และปัจจุบันมีการนำมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า สร้างอาชีพ สร้างรายได้ ฉบับวันนี้ จึงขอพาท่านผู้อ่านไปรู้จักกับผลิตภัณฑ์กล้วยๆ ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรลาดบัวขาว สังกัดสหกรณ์การเกษตรบ้านโป่ง จำกัด ภายใต้ชื่อ **ผลิตภัณฑ์กล้วยหน้าธัญพืช**

ผลิตภัณฑ์กล้วยหน้าธัญพืช ได้รับการตอบรับอย่างดีจากผู้บริโภค เพราะมีธัญพืชที่มีประโยชน์ต่อร่างกายเป็นส่วนประกอบ และมีขั้นตอนการทำที่ไม่ยาก โดยเริ่มตั้งแต่การคัดเลือกกล้วยหักมุกดิบมาลวกให้เป็นแผ่นบางๆ ทอดในน้ำมันด้วยไฟแรง ทิ้งไว้ให้เย็น นำน้ำปรุง ซึ่งมีส่วนผสมของน้ำตาลทราย เกลือ น้ำพริกเผา ที่เคี่ยวด้วยกันจนเหนียวข้น ทาให้ทั่วแผ่นกล้วยที่ทอดแล้ว โรยด้วยถั่วเหลือง และงา จากนั้นนำเข้าเตาอบ เพื่อไล่ความชื้น 1-2 ชั่วโมง ก่อนบรรจุซอง

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรลาดบัวขาว ได้รับการสนับสนุน และส่งเสริมจากเจ้าหน้าที่ส่งเสริมสหกรณ์สำนักงานสหกรณ์จังหวัดราชบุรีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์มาอย่างต่อเนื่อง ทั้งการแปรรูปและดัดแปลงผลิตภัณฑ์ทั้งผักและผลไม้หลากหลายชนิด อาทิ กล้วยท็อปปิ้ง ข้าวเกรียบผักผลไม้ ข้าวตังหน้าธัญพืช และยังได้พัฒนาเป็นศูนย์เรียนรู้ชุมชนในการให้ความรู้แก่นักเรียน นักศึกษา กลุ่มอาชีพองค์กรต่างๆ รวมทั้งบุคคลทั่วไป ตั้งแต่การปลูกกล้วยซึ่งเป็นวัตถุดิบในการแปรรูป



ผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต การบรรจุ การตลาด

จุดเด่นของ**ผลิตภัณฑ์กล้วยหน้าธัญพืช** นอกจากความอร่อย ยังช่วยเสริมเส้นใยอาหาร เพราะในกล้วยจะมีไฟเบอร์ ช่วยป้องกันการเกิดโรคมะเร็งลำไส้ ถั่วเหลืองอุดมไปด้วยโปรตีน ช่วยระบบขับถ่าย ที่สำคัญผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค และได้รับใบอนุญาตการใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรแปรรูปตลอดจนได้รับการคัดเลือกให้เป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว ที่มีชื่อเสียงของเมืองราชบุรี เป็นเครื่องหมายันดี

หากท่านสนใจอยากจะลองชิม สามารถติดต่อได้ที่ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรลาดบัวขาว เลขที่ 92/4 หมู่ที่ 1 บ้านหัวคันจันทร์ ตำบลลาดบัวขาว อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี 70110 หรือโทร. 0-3230-1234, 08-9547-6375