

ไซรัปกล้วย..อร่อยได้กลิ่นหอมธรรมชาติ

เอกชนพบวิธีเพิ่มมูลค่ากล้วยตากราคาถูกให้เป็นน้ำหวานผลไม้ ป้อนอุตสาหกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ เจาะกลุ่มตลาดผู้บริโภคต้องการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดและผู้ป่วยเบาหวาน

นายศิริ วณฺวานิช กรรมการผู้จัดการบริษัท ศิริวานิช (เอส แอนด์ ดับเบิลยู) จำกัด เปิดเผยผลิตภัณฑ์ใหม่ น้ำหวานจากกล้วยสามารถทดแทนไซรัปจากผลไม้มาเข้าอย่างไม่เปลืองและแอปเปิ้ล



โดยได้รับความร่วมมือจากคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ซึ่งออกแบบเครื่องต้นแบบเก็บน้ำหวานจากกล้วยตาก และสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติอนุมัติเงินอุดหนุน ในโครงการแปลงเทคโนโลยีเป็นทุน วงเงินไม่เกิน 5.50 ล้านบาท ระยะเวลาไม่เกิน 1 ปี จากมูลค่าโครงการรวมประมาณ 1 ล้านบาท

กล้วยตากในตูบลมร้อน 1,500 กิโลกรัม จะให้น้ำหวานประมาณ 100 กิโลกรัม นักวิจัยนำน้ำกล้วยซึ่งเก็บโดยใช้เครื่องต้นแบบฯ มาผ่านกระบวนการกรองและทำระเหยแบบสุญญากาศที่อุณหภูมิต่ำ จึงคงคุณค่าของสารอาหารและวิตามินตามธรรมชาติ จากนั้นบรรจุขวดเพื่อความสะอาดของผู้บริโภค

น้ำหวานที่ได้ให้ค่าความหวานมากกว่า 70 องศาบริกซ์ มีส่วนประกอบของน้ำตาลโมเลกุลเดี่ยว ซึ่งร่างกายสามารถดูดซึมไปใช้ได้ทันที ทำให้มีผลต่อระดับน้ำตาลในเลือดน้อยกว่าการบริโภคน้ำตาลซูโครส (น้ำตาลทราย) จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภค ที่ต้องการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด โดยเฉพาะผู้ป่วยเบาหวาน

“นวัตกรรมไซรัปกล้วย แสดงให้เห็นว่าคนไทยสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากวัตถุดิบที่มีในประเทศ ขณะที่ผลิตภัณฑ์แปรรูปกล้วย ส่วนใหญ่อยู่ในรูปของการถนอมอาหารโดยทำให้แห้ง เช่น กล้วยตาก กล้วยอบ กล้วยฉาบ แบ่งบดจากเนื้อกล้วย หรือในรูปแบบอื่น เช่น กล้วยกวนและขนมจากกล้วย ซึ่งใช้กล้วยสุกเป็นส่วนผสม ไม่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้มากนัก”นายศิริ กล่าว