



การใช้ประโยชน์ทางด้านอาหาร

- กล้วยหอม นิยมบริโภคสด
- กล้วยน้ำว่า หากเป็นกล้วยดิบที่แก่จัด ก็สามารถนำมาเป็นกล้วยฉาบชนิดแฉ้น ชนิดแผ่น และแป้ว กล้วยหากสุกมากก็ใช้แปรรูปเป็นกล้วยอบ เพื่อเป็นส่วนผสมของขนม เช่น ขนมกล้วยหรือนำมาถนอมเป็นกล้วยกวนได้
- กล้วยไข่ นิยมบริโภคสดและกล้วยไข่ที่ห้ามเกือบสุกจะนิยมทำกล้วยเชื่อมทั้งเปียกและแห้ง
- กล้วยหักมุก หากเป็นกล้วยหักมุกเขียว ใช้ทำกล้วยฉาบชนิดแฉ้นหรือแผ่น ทอดแล้วเนื้อจะมีสีเหลือง และกรอบ ส่วนกล้วยหักมุกขาว หรือเหลือง นิยมทำกล้วยปิ้งหรือเผา

การใช้ประโยชน์ทางด้านอื่นๆ

- เปลือกกล้วย นิยมนำไปแปรรูปโดยการตากแห้ง และใช้เป็นเชื้อเพลิงในการถนอมผลไม้แทนการใช้ฟืนซึ่งให้ไฟค่อนข้างแรง และสม่ำเสมอ
- ก้านกล้วย และต้นกล้วย สามารถนำไปฉีกแล้วตากแห้งทำเป็นเชือกกล้วย เพื่อนำมาสานเป็นรองเท้า กระเป๋า สาด และเสื่อ เป็นต้น

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ จังหวัดกำแพงเพชร

สแกน QR Code ด้านล่าง เพื่ออ่าน
E-Book และแผ่นพับด้านการเกษตร เพิ่มเติม



Website

<https://www.opsmoac.go.th/kamphaengphet>



จัดทำ : กลุ่มสารสนเทศการเกษตร
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด
กำแพงเพชร



การแปรรูปกล้วย

แผ่นพับด้านการเกษตร

โดย สำนักงานเกษตรและสหกรณ์
จังหวัดกำแพงเพชร



กล้วย เป็นพืชที่เกษตรกรไทยรู้จักเป็นอย่างดีปลูกได้ง่ายเจริญเติบโตดีและให้ผลได้ตลอดทั้งปี

รวมถึงยังให้คุณค่าทางโภชนาการสูง และสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ตลอดทุกส่วน โดยกล้วยจะชอบอากาศร้อนชื้น และต้องการดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ ร่วนซุย หรือเป็นดินเหนียวก็สามารถอุ้มน้ำได้ดี

เกษตรกรสามารถปลูกกล้วย เพื่อนำผลผลิตไปจำหน่าย หรือนำมาเพิ่มมูลค่าโดยการแปรรูปได้

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

ขึ้นอยู่กับประเภทของการแปรรูป เช่น หากนำไปทำเป็นกล้วยกวน ต้องใช้หม้อกวน หากนำไปทำเป็นกล้วยฉาบ ต้องใช้กระทะ

กล้วย เป็นพืชที่เกษตรกรไทยรู้จักเป็นอย่างดีปลูกได้ง่ายเจริญเติบโตดีและให้ผลได้ตลอดทั้งปี เกษตรกรสามารถปลูกกล้วย เพื่อนำผลผลิตไปจำหน่าย หรือนำมาเพิ่มมูลค่าโดยการแปรรูปได้



ขั้นตอนการดำเนินงาน

เทคโนโลยีการแปรรูปกล้วยทั้งด้านอาหาร และไม่ใช่อาหารสามารถสรุปได้ดังนี้

1. การอบหรือตาก เป็นการใช้นโยบายการตากแห้งหรืออบแห้งอุณหภูมิที่ใช้ไม่เกิน 70 องศาเซลเซียส เป็นการระเหยน้ำออก ทำให้น้ำตาลในกล้วยเพิ่มขึ้น แล้วบ่มในขั้นตอนสุดท้าย ก่อนนำออกสู่ตลาด

2. การทอด เป็นการใช้นโยบายการระเหยน้ำออก โดยการทอดในน้ำมันที่ร้อน อุณหภูมิที่ใช้ 160-180 องศาเซลเซียส

3. การปิ้ง เป็นการใช้นโยบายการปิ้งให้กล้วยสุกและร้อนระอุภายใน ผิวนอกจะแห้งแข็ง และเนื้อในนุ่ม อุณหภูมิความร้อนที่ใช้ปิ้ง จะสูงเกิน 100 องศาเซลเซียส

4. การต้มหรือนึ่ง กล้วยที่ห่ามจะไปต้มในน้ำร้อนหรือน้ำเดือด หรือนึ่งด้วยไอน้ำจนสุกและลอกเปลือกออกได้ง่าย หากต้มหรือนึ่งจนสุกจะใช้ทำกล้วยต้มผสมมะพร้าวคั่วลูกน้ำตาล

5. การแปรรูปเชือกกล้วย จะใช้มีด หรือเครื่องฉีก หรือ ดึงกานกล้วยออกเป็นเส้นๆ ตามยาว รมัด้วย กำมะถันแล้วตาก หรือ อบจนแห้งสนิท

6. การทำกระทวยใบตอง จะเลือกใช้ใบกล้วยที่ อ่อน – แคปานกลาง ที่มีสภาพสมบูรณ์มาทำความสะอาด อาจอบหรือนึ่งหรือจุ่มในน้ำร้อนให้เส้นใยอ่อนตัว และพับเป็นกระทวย อาจรมกำมะถัน แล้วตากให้แห้งสนิท