



‘โซรี่ปกกล้วยตาก’ ทางเลือก..ผู้ป่วยเบาหวาน



การศึกษา
สู่เศรษฐกิจ

นับเป็นอีกหนึ่งความสำเร็จหลังจากภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร (มศก.) ร่วมมือกับสินค้ากล้วยตาก “บานาน่า โซโซตี้” พัฒนาต่อยอดกระบวนการผลิตจากกล้วยตากธรรมดา สู่น้ำเชื่อมจากกล้วยในระดับอุตสาหกรรม โดยไม่เพิ่มพิษต่อสิ่งแวดล้อมให้คุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน สร้างทางเลือกให้แก่ผู้ป่วยโรคเบาหวานที่ต้องการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดด้วย

นายบัณฑิต อินต

วงศ์ อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร บอกว่า ผลิตภัณฑ์โซรี่ปกกล้วยตากเกิดจากการต่อยอดกระบวนการผลิตจากกล้วยตาก “บานาน่า โซโซตี้” อ.บางกระพุ่ม จ.พิษณุโลก ซึ่งก่อนหน้านี้ได้ปรับเปลี่ยนรูปแบบกระบวนการผลิตกล้วยตากแบบดั้งเดิมที่ตากแดดในที่กลางแจ้ง ไม่สะอาด มีจุดต่าง ขึ้นรา ให้ได้มาตรฐานตามระบบการผลิตอาหารปลอดภัยมากขึ้น โดยทีมวิจัยจาก มศก.ออกแบบสร้าง “เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบกรีนเฮาส์” หรือเรียกว่า “พาราโบลาโดม” เพื่อ

ควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น และระยะเวลาการตาก ทำให้กล้วยตากมีคุณภาพดี ไม่มีจุด สีสวย สม่ำเสมอ นำรับประทาน

อย่างไรก็ตาม กระบวนการผลิตกล้วยตากยังมีกล้วยตากขนาดเล็กไม่ได้มาตรฐาน เช่น ขนาดเล็กเกินไป สิบบริเวณผิวไม่สม่ำเสมอ หรือมีตำหนิต่างๆ ทำให้ผลิตผลตกค้างไม่ได้คุณภาพ และราคาจำหน่ายของกล้วยตากดกเกรดมีราคา

ถูกมาก จึงหาแนวทางแก้ไขปัญหานี้ โดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ให้มีความหลากหลายขึ้น เช่น “โซรี่ปกกล้วยตาก”

ทั้งนี้ โครงการ “พัฒนากระบวนการผลิตโซรี่ปกกล้วยตาก” มีนายบัณฑิต และนายอรรณพ ทศนอุดม จากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา



จ.พิษณุโลก ร่วมกันวิจัย จนได้รับรางวัลในกลุ่มงานวิจัยและพัฒนาดีเด่น ปี 2554 จากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ในการพัฒนากระบวนการผลิตโซรี่ปกกล้วยตากระดับอุตสาหกรรม

ที่สำคัญใช้ทดแทนการนำเข้าเมเปิลโซรี่ปและแอปเปิลโซรี่ปจากต่างประเทศ โดยนำไปทดลองใช้เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ

นอกจากนี้ ยังสร้างมูลค่าเพิ่มในการใช้ประโยชน์จากกากกล้วยหลังใช้ผลิตโซรี่ปกล้วยตากได้อีกทาง