

กิจกรรมวิถี
การตากกล้วย
ที่มีคุณภาพในโคม
พาราโบลาของ
ตราสินค้า “บานา

‘ไชร้ปกล้วยตาก’ ผลงาน ม.ศิลปากร

เกาะประต
แคมป์

นำ ‘ไชร้ป’ ร่วมกับ “Innovative House”
ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรม
ศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
ม.ศิลปากร โดย ผศ.ดร.บัณฑิต อินวงศ์
ผู้ประสานงานโครงการ Innovative House
และอาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยี
อาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยี
อุตสาหกรรม ม.ศิลปากร ร่วมกับ
อาจารย์อรรณพ ทักษณอุดม แห่งคณะ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
มทร.ล้านนา จ.พิษณุโลก ศึกษาวิจัยพบว่า
กล้วยมีแร่ธาตุสูง โดยเฉพาะโพแทสเซียม
น้ำตาลฟรุกโตสสูงมาก จึงได้รับการ
สนับสนุนจาก สกว.พัฒนากระบวนการ



ผลิตและเครื่องจักรต้นแบบ สร้างโรงงานผลิต
ที่ จ.พิษณุโลก

การต่อยอดกระบวนการผลิตจากกล้วย
ตากของ อ.บางกระทุ่ม จ.พิษณุโลก ของ
‘บานาน่าไชร้ป’ จากแบบดั้งเดิมที่ตากแดด
กลางแจ้ง มาออกแบบสร้างเครื่องอบแห้ง
พลังงานแสงอาทิตย์แบบกรีนเฮาส์ หรือเรียก
ว่า ‘พาราโบลาโคม’ เพื่อควบคุมอุณหภูมิ

ความชื้น และระยะเวลาการตาก ทำให้
กล้วยตากมีคุณภาพดี

การพัฒนากระบวนการผลิตไชร้ป
กล้วยตากระดับอุตสาหกรรมโดยไม่เป็น
พิษต่อสิ่งแวดล้อมและไม่สิ้นเปลือง



พลังงาน สามารถกระจายผลิตภัณฑ์ไป
ยังต่างประเทศ ใช้ทดแทนการนำเข้า
เปิดไชร้ปและแอปเปิ้ลไชร้ปจากต่าง
ประเทศ รวมทั้งทดลองนำไปใช้เป็น
ส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ และสร้าง
มูลค่าเพิ่มในการใช้ประโยชน์จากกา
กล้วยหลังใช้ผลิตไชร้ปกล้วยตากอีกด้วย