

เรื่องเล่าความสำเร็จ : การสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยของกลุ่มแม่บ้านเยาวชน กศน.

กลุ่มแม่บ้านเยาวชน กศน. บ้านห้วยสาริกา ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี มีอาชีพการทำผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ (จากกล้วยน้ำว้า) ได้แก่ กล้วยม้วนรสชาติต่างๆ ในกระบวนการทำกล้วยม้วน เริ่มต้นจากการนำกล้วยมาปอกเปลือกแช่น้ำเกลือใสเป็นแผ่นบาง แล้วนำมาม้วน หลังจากนั้นจึงทำการทอด ปั่นรสและบรรจุ ซึ่งพบว่าในขั้นตอนการม้วน จะมีเศษกล้วยน้ำว้าเหลือทิ้งเป็นจำนวนมากและไม่ได้ใช้ประโยชน์ ทางกลุ่มจึงต้องการใช้ประโยชน์จากเศษกล้วยเหล่านี้ เพื่อพัฒนาเป็นกล้วยผงหรือแป้งกล้วยและนำไปใช้ในการทำขนมอบ ซึ่งมีอุปกรณ์การทำของกลุ่มอยู่แล้ว

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา) โดยการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปจากเศษกล้วยน้ำว้า เป็นกล้วยผงหรือแป้งกล้วย และพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ขนมอบ อาทิ คุกกี้กล้วยกรอบ ขนมปังปอนด์แป้งกล้วย ขนมปังแป้งกล้วยไส้ต่างๆ และโดนัทแป้งกล้วย แก่กลุ่มแม่บ้านเยาวชน กศน. บ้านห้วยสาริกา จำนวน 59 คน ผลที่ได้รับ คือทางกลุ่มแม่บ้านเยาวชน กศน. บ้านห้วยสาริกา โดยการนำของนางสุขุมาช เต็มศักดิ์ ซึ่งใช้อุปกรณ์ที่กลุ่มมีอยู่แล้ว คือเครื่องผสมแป้ง เต้าอบ เป็นต้น มีการทำแปรงจากเศษกล้วยน้ำว้า และผลิตภัณฑ์ขนมอบจากแป้งกล้วย เพื่อจำหน่ายในชุมชนและงานเทศกาลต่างๆ ในจังหวัดเพชรบุรี รวมถึงเป็นเครือข่ายในการทำแป้งกล้วยสำหรับงานวิจัยของคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ซึ่งสามารถสร้างอาชีพให้แก่ชุมชนได้อีกแนวทางหนึ่ง

