

<b>หัวข้อวิจัย</b>	การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากกล้วยเล็บมือนางเพื่อแก้ปัญหาการตลาดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรพ่อดาหินช้าง จ.ชุมพร กรณีศึกษา กล้วยกวนสำหรับทำไส้ขนมปังกรอบ
<b>คณะผู้วิจัย</b>	ผู้ช่วยศาสตราจารย์วันดี แก้วสุวรรณ ลัญจกร จันทร์อุดม จันทิรา วงศ์วิเชียร
<b>คณะ</b>	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
<b>สถาบัน</b>	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
<b>ปี</b>	2558

### บทคัดย่อ

กล้วยเล็บมือนางเป็นวัตถุดิบสำคัญและหลักในกลุ่มวัตถุดิบสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนจังหวัดชุมพร และยังสามารถทำการตลาดในกลุ่มผลิตภัณฑ์ใหม่ได้อีกมากมาย โดยเฉพาะการนำมาทำขนมปังไส้ที่มีคุณสมบัติเหมาะสมในการเป็นไส้ขนมโดยเฉพาะขนมปังกรอบ ซึ่งมีปัจจัยที่ควรคำนึงถึงคือ ความหวาน ความมัน และความชื้น เป็นต้น ดังนั้นการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากกล้วยเล็บมือนางเพื่อแก้ปัญหาการตลาดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรพ่อดาหินช้าง จ.ชุมพร กรณีศึกษา กล้วยกวนสำหรับทำไส้ขนมปังกรอบ จึงศึกษาเนื่องจากมีกล้วยอบที่ตกเกรดจำนวนมากที่สามารถนำมาเพิ่มมูลค่าได้ รวมทั้งกล้วยสุกที่จัดจำหน่ายไม่ทันและกล้วยอบก็มีมากพอโดยมีการศึกษาและพบว่าเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคด้วยการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ด้านต่างๆ จากการทดลองวิจัยในห้องปฏิบัติการจำนวนอย่างละ 7 treatment สำหรับกล้วยสุก และกล้วยอบ และคัดเลือกมาคือกล้วยเล็บมือนาง (สุก) กวน treatment 7 ประกอบด้วย กล้วยเล็บมือนาง (สุก) 2 กิโลกรัม กะทิ 500 กรัม น้ำตาล 200 กรัม และ กล้วยเล็บมือนาง (อบ)กวน treatment 6 ประกอบด้วยกล้วยอบ 1 กิโลกรัม กะทิ 250 กรัม น้ำ 250 กรัม น้ำตาล 200 กรัม เป็นที่ยอมรับมากที่สุดด้วยคะแนนการยอมรับเฉลี่ย 7.20 และ 7.38 สำหรับขนมปังกรอบไส้กล้วยเล็บมือนาง(สุก)กวน และไส้กล้วยเล็บมือนาง (อบ) กวน ตามลำดับ

ผลการทดสอบจากผู้บริโภคและกลุ่มสมาชิกแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 100 คน ด้วยแบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส 5 ระดับ พบว่า treatment 7 ขนมปังกรอบไส้กล้วยเล็บมือนาง (สุก)กวน พบว่าผลิตภัณฑ์แปลกใหม่จึงเป็นที่ยอมรับ แต่มีข้อเสนอแนะลดปริมาณกะทิ และความ

(3)

หวาน และความชื้น แต่ชอบที่ไม่พบความหนึบ เหนียว จึงนำมาปรับปรุงโดยพิจารณา treatment 3 ทั้งกล้วยสุก และกล้วยดิบ และปรับให้กล้วยกวนมีความชื้นน้อยลงโดยการรีดแผ่นและอบลมร้อนที่ 65 องศาเซลเซียส 30 นาที และตัดเป็นแผ่นเพื่อสะดวกในการเก็บรักษา เมื่อนำทดสอบโดยผู้บริโภค จำนวน 100 คนให้การยอมรับ treatment 3 ประกอบด้วยซึ่งประกอบด้วย กล้วยเล็บมือนาง (อบ) 1 กิโลกรัม กะทิ 250 มิลลิลิตร น้ำ 250 มิลลิลิตร น้ำตาล 100 มิลลิลิตร และกล้วยเล็บมือนาง (สุก) 2 กิโลกรัม กะทิ 250 มิลลิลิตร น้ำ 250 มิลลิลิตร น้ำตาล 100 มิลลิลิตร และคะแนนการยอมรับเฉลี่ยเพิ่มจาก 4.29 เป็น 4.46 สำหรับขนมปังกรอบไส้กล้วยเล็บมือนาง(สุก)กวน และเพิ่มจาก 4.25 เป็น 4.53 สำหรับขนมปังกรอบไส้กล้วยเล็บมือนาง(อบ)กวน และเมื่อนำมาบรรจุในซองพลาสติก OPP เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องสามารถเก็บได้นานมากกว่า 30 วัน ในขณะที่บรรจุในซองอลูมิเนียมฟอยล์ สามารถเก็บรักษาได้นานกว่า 45 วัน โดยพิจารณาจากการยอมรับลักษณะเนื้อสัมผัสขนมที่คงรักษาความกรอบเป็นที่ยอมรับของผู้ทดสอบที่ผ่านการฝึกฝนแล้วจำนวน 7 คน และเมื่อพิจารณาคุณค่าทางโภชนาการ การประเมินคุณค่าทางโภชนาการด้วยโปรแกรม INMUCAL nutrient version 3 ของขนมปังกรอบไส้กล้วยกวน 100 กรัม คือ ขนมปังกรอบไส้กล้วยเล็บมือนาง(สุก)กวน ประกอบด้วยพลังงาน คาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน เท่ากับ 357.64 กิโลแคลอรี 61.38 กรัม 6.19 กรัม และ 12.89 กรัม เป็นต้น โดยมีสัดส่วน คาร์โบไฮเดรต : โปรตีน : ไขมัน เท่ากับ 3.74 : 0.38 : 1.77 และขนมปังกรอบไส้กล้วยเล็บมือนาง(อบ)กวน ประกอบด้วย พลังงาน : โปรตีน : ไขมัน เท่ากับ 3.28 : 0.37 : 0.89 ตามลำดับ