



โครงการ การถ่ายทอดเทคโนโลยีจากผลงานวิจัยเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

- หลักสูตร** การทำแบ่งก๊วดยและผลิตภัณฑ์ขนมอบ
(วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำขนมอบจากแบ่งก๊วดย)
- วิทยากร** ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ
นางสาวอินทิธีมา หิรัญอัศวรงค์
นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร
นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๔๒ ๙๖๐๙ - ๑๕ ต่อ ๖๐๙๓ , ๖๐๙๔ โทรสาร ๐ ๒๒๔๒ ๐๔๒๓

www.clinictech.rmutp.ac.th

บทที่ 2

วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำขนมอบจากแป้งกล้วย

วัตถุดิบ

1. กล้วยดิบ แต่ต้องเป็นกล้วยที่ไม่มีเมล็ด ควรใช้ (กล้วยน้ำว้า กล้วยหอม กล้วยไข่ กล้วยหักมุก ฯลฯ) กล้วยน้ำว้าเพราะปลูกกันแพร่หลาย ปริมาณมากและราคาถูก กล้วยดิบที่ใช้ใ้ความสุกประมาณ ร้อยละ 70-80%
2. สารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ หรือ โปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ ความเข้มข้นร้อยละ 0.1

อุปกรณ์

1. มีด ที่หั่นอาหารเป็นชิ้นบางๆ เครื่องหั่นอาหาร
2. กะละมังสแตนเลสหรือกะละมังเคลือบ
3. เชียง
4. ทัพพี, ทัพพีโปร่ง
5. กระบอกลง ขนาด หรือ 2 ลิตร 1
6. เครื่องชั่ง
7. หม้อ
8. กระจัง, ตะแกรง
9. เต้าไฟ
10. ตู้อบแห้งโดยใช้ไฟฟ้าหรือแสงอาทิตย์
11. เครื่องบดของแข็ง เช่น เบรินเดอร์ (Blender)
12. เครื่องร่อนใช้ตะแกรงร่อน (ชนิดตาถี่)
13. ภาชนะบรรจุของแห้งสำหรับบรรจุแป้งกล้วย

ขั้นตอนการทำ

1. นำกล้วยดิบตัดแยกเป็นผล ล้างด้วยน้ำให้สะอาด
2. ลวกในน้ำเดือดเป็นเวลา 45 วินาที และแช่ในน้ำเย็นทันที
3. ปอกเปลือกและหั่นเป็นชิ้นบ้างๆ แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ ความเข้มข้นร้อยละ 0.1 เป็นเวลา 30 นาที (การเตรียมทำโดยชั่ง โซเดียมไบซัลไฟต์ 1 กรัม เติมน้ำให้ได้สารละลาย 1 ลิตร และคนให้ละลาย) นำขึ้นผึ่งให้สะเด็ดน้ำเกลี่ยบนถาดซึ่งเป็นตะแกรงโปร่ง
4. นำไปทำให้แห้ง โดยนำเข้าอบในตู้อบแห้งแบบใช้ลมร้อน ควบคุมอุณหภูมิ 55-60 °C หรือตากแดดให้แห้งโดยใช้แสงแดด หรือเครื่องอบแห้งพลังแสงอาทิตย์ จนแห้งกรอบ
5. นำไปบดเป็นผง แล้วร่อนผ่านตะแกรงร่อน (ชนิดตาถี่) (บรรจุในภาชนะบรรจุ)

ลักษณะที่ดีของแป้งกล้วย

เนื้อเนียนสม่ำเสมอ
สีคล้ำ
มีกลิ่นของกล้วยดิบอ่อนๆ

การเก็บรักษา บรรจุในภาชนะบรรจุซึ่งป้องกันอากาศ ความชื้น สัตว์กัดแทะ และแมลงต่างๆ เช่น ขวดแก้ว
กล่องพลาสติก กระจบอง ถุงพลาสติก ถุงอลูมิเนียม หรือถุงชนิดลามิเนต อาจบรรจุในระบบ
สุญญากาศ ซึ่งจะทำให้เก็บรักษาได้นานยิ่งขึ้น เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องปกติ

ปริมาณที่ได้ 200 กรัม ต่อกล้วยดิบ 1 กิโลกรัม

ทุน กิโลกรัมละประมาณ 30-40 บาท (ขึ้นกับราคากล้วย)

เครื่องมือ/อุปกรณ์ สำหรับแต่ละกลุ่ม

วัตถุดิบ

1. กล้วยน้ำว้าดิบ ความสุกประมาณร้อยละ 70-80 (สังเกตได้จากกล้วยยังมีเหลี่ยม) จำนวน 10 หวี
2. สารละลาย โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ ความเข้มข้นร้อยละ 0.1 จำนวน 10 ลิตร (เตรียมโดยชั่ง
โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ 10 กรัม เติมน้ำให้ได้สารละลาย 10 ลิตร และคนให้ละลาย)

อุปกรณ์

- | | | |
|--|-----|---------|
| 1. มีดที่หั่นเป็นชิ้นบางๆ เครื่องหั่นอาหาร | 3-5 | อัน |
| 2. กะละมังสแตนเลส หรือกะละมังเคลือบ | 3 | ใบ |
| 3. เขียง | 1 | อัน |
| 4. ทัพพี, ทัพพีโปร่ง | 1 | อัน |
| 5. กระจบองตวง ขนาด 1 หรือ 2 ลิตร | 1 | อัน |
| 6. เครื่องชั่ง | 1 | เครื่อง |
| 7. หม้อ | 1 | ใบ |
| 8. กระจบอง, กระจบอง, ตะแกรง | 3-5 | อัน |
| 9. เต้าไฟ | 1 | เตา |
| 10. ตู้อบแห้งโดยใช้ไฟฟ้าหรือแสงอาทิตย์ | 1 | เครื่อง |
| 11. เครื่องบดของแห้ง เช่น เบรินเดอร์ (Blender) | 1 | เครื่อง |
| 12. เครื่องร่อน ใช้ตะแกรงร่อน (ชนิดตาถี่) | 1-2 | อัน |
| 13. ภาชนะบรรจุของแห้ง สำหรับใช้บรรจุแบ่งกล้วย เช่น ถุงพลาสติก, ขวดแก้ว | | |