

## แบบสรุปลองค์ความรู้จากการดำเนินการโครงการส่งเสริมการเกษตร ปี 2552

องค์ความรู้จากโครงการ

โครงการส่งเสริมการผลิตสินค้าเกษตรที่ปลอดภัยและได้มาตรฐาน

โครงการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน

โครงการศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงชุมชน

แหล่งที่มาขององค์ความรู้

ชื่อ.....นางรจนา โภคสมบัติ.....

ที่อยู่.....160 หมู่ 4 ตำบลท่าพริก อำเภอเมือง จังหวัดตราด.....

ชื่อผู้รวบรวมองค์ความรู้

ชื่อ.....นางวาสนา บุญพร้อมอาสา.....

ตำแหน่ง.....นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ.....

สังกัด.....สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองตราด.....

\*\*\*\*\*

### วิสาหกิจชุมชนกล้วยน้ำว้าอบแผ่นบ้านตรอกแซง

กล้วยน้ำว้าอบแผ่น สินค้า 1 ผลิตภัณฑ์ 1 ตำบล ของตำบลท่าพริก อำเภอเมืองตราด จังหวัดตราด เป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นรูปธรรม เห็นผลอย่างชัดเจนในขณะนี้ ซึ่งได้รับการคัดเลือกให้เป็น 1 ใน 9 ของผลิตภัณฑ์ดีเด่นของจังหวัด ดำเนินการมาแล้ว 8 ปี และได้จดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนเมื่อปี 2549 โดยใช้ชื่อวิสาหกิจชุมชนกล้วยน้ำว้าอบแผ่นบ้านตรอกแซง หมู่ 4 ตำบลท่าพริก อำเภอเมือง จังหวัดตราด

#### ประวัติความเป็นมาการจัดตั้ง

ที่มาของผลิตภัณฑ์ กล้วยน้ำว้าอบแผ่น เริ่มทำกล้วยน้ำว้าอบแผ่นตั้งแต่ปี 2545 โดยใช้ชื่อกลุ่มแม่บ้านตรอกแซง หมู่ที่ 4 ตำบลท่าพริก มีเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรประจำตำบลเป็นที่ปรึกษา และนำไปศึกษาดูงานที่ อำเภอบ่อไร่ และกลับมาวางแผนคิดทำตลอดถึงการหาตลาดจำหน่าย ทั้งยังได้รับความร่วมมือ จาก อบต.ท่าพริก ที่สนับสนุนในห้วงประมาณในการจัดซื้อตู้อบ ส่วนผู้ใหญ่บ้านและผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านและชาวบ้านมาช่วยทำเครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำจุดที่ตั้งของกลุ่มจะอยู่บริเวณติดกับศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลท่าพริก นางรจนา โภคสมบัติ ประธานกลุ่มแม่บ้านฯ เล่าถึง ที่มาของผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้าอบแผ่นว่า เริ่มจากการรวมกลุ่มสมาชิกแม่บ้านเกษตรกรจำนวน 15 คน ช่วยกันทำส่วน อุปกรณ์ โต๊ะ ชั้นวางเครื่องมือต่างๆ จะขอแรงสามี ซึ่งเป็นผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 4 นายสรศักดิ์ โภคสมบัติ (เสียชีวิตแล้ว) และแรงงานผู้ชายในหมู่บ้านมาช่วยลงแรงทำส่วนตู้อบ

ได้งบประมาณจัดซื้อจาก อบต. ท่าพริก 70,000 บาท จากนั้นการทำงานจะแบ่งสมาชิกกลุ่มแม่บ้าน 15 คน ออกเป็น 3 กลุ่มละ 5 คน ให้ทำงานกันกลุ่มละ 3 วัน ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันไป ใครมีธุระจำเป็นไม่มา ไม่เป็นไร แต่รายได้จะคิดตามวันที่มาทำงาน เวลาทำงานตั้งแต่ 08.00-16.00 น. หรือ 17.00 น. รายได้ ผลตอบแทน จะคิดเป็นงวดๆ ตามที่เสร็จและส่งไปขายประมาณ 3 วัน ต่องวด ระยะเวลาแรกๆ รายได้หัก ค่าใช้จ่ายตามจริงและหักเข้ากลุ่ม 1,000-2,000 บาท เพื่อนำไปลงทุนสร้างโรงบ่มกล้วยที่เหลือนำมาแบ่งเฉลี่ย เป็นค่าแรงของกลุ่มๆ ละ 5 คน จะได้คนละประมาณ 90 บาท/วัน ซึ่งรายได้ของสมาชิกอาจไม่มากนัก แต่ก็ชี้แจงว่า ต้องหักเงินเข้ากลุ่ม เพราะต้องการนำเงินลงทุนสร้างโรงบ่มกล้วยต่อมาปี 2548 อบต.ท่าพริก ได้ยกฐานะเป็นเทศบาลตำบลท่าพริกเนินทราย และได้สนับสนุนงบประมาณให้กับกลุ่ม ในการสร้างโรงเรือน 170,000 บาท พร้อมทั้งอุปกรณ์ในการบรรจุหีบห่อและทางสำนักงานเกษตรจังหวัด ตราด ได้สนับสนุนกล่องบรรจุภัณฑ์อุปกรณ์ต่างๆ พร้อมถ่ายทอดความรู้ด้านการบรรจุภัณฑ์และการผลิตตามระบบ GMP

### วัตถุประสงค์ของรวมกลุ่มและแปรรูป

1. เพื่อให้สมาชิกแม่บ้านและบุคคลทั่วไปนำไปปฏิบัติเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือน
2. เพื่อนำทรัพยากรในท้องถิ่นที่มีอยู่มาแปรรูปเพิ่มมูลค่าของผลผลิตและเก็บไว้ได้นาน
3. เพื่อให้เกษตรกรมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น รวมทั้งใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
4. เพื่อเสริมสร้างโภชนาการที่ดีให้แก่เกษตรกร

### การทำกล้วยน้ำว้าอบแผ่น

การทำกล้วยน้ำว้าอบแผ่น เป็นการแปรรูปผลผลิตอย่างง่ายๆ และเป็นการเพิ่มมูลค่าของผลผลิต ที่มีอยู่ในท้องถิ่น โดยเฉพาะกล้วยน้ำว้า ซึ่งมีการปลูกอยู่ทุกภาคของประเทศ

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านตรอกแซง หมู่ที่ 4 ตำบลท่าพริก อำเภอเมือง จังหวัดตราด ก็เป็นอีกกลุ่มหนึ่งที่มีผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้าอบแผ่น เป็นที่ขึ้นชื่อของตำบลและของชุมชน

### ขั้นตอนการแปรรูปกล้วยน้ำว้าอบแผ่น

#### ส่วนประกอบ

กล้วยน้ำว้า	1	หวี
น้ำสะอาด	1	ลิตร
เกลือป่น	20	กรัม

## วิธีทำ

1.เลือกกล้วยน้ำว้าใส่แดงที่สุกงอมมากๆ จนเปลือกเริ่มดำ ประมาณว่ากล้วยที่หักกล้วยตากทั่วไป และควรจะเป็นกล้วยลูกใหญ่เพราะจะใช้ลูกเดียวต่อหนึ่งแผ่น ถ้าลูกเล็กต้องใช้สองลูก คุณสมบัติของกล้วยใส่แดงจะมีรสชาติหวาน มีสีออกเหลืองๆ สวยเนื้อกล้วยจะนิ่ม ถ้าเป็นใส่ขาวใช้ได้ แต่หวานน้อยกว่า สีไม่สวย เนื้อจะไม่แข็ง ซึ่งกล้วยใส่สีแดงนี้หายาก เหมือนกัน ต้องสั่งซื้อกับขาประจำ แต่ราคาไม่แพงนัก อยู่ประมาณ 100 ลูก 30-40 บาท

2.ปอกเปลือกทำความสะอาด แล้วลอกเส้นในกล้วยออกด้วย แช่น้ำเกลือเพื่อให้ยางหลุด เนื้อกล้วยจะขาวสะอาด แต่เคล็ดลับความเค็มของเกลือจะทำให้กล้วยอร่อยขึ้น เพราะจะมีกล้วยที่อบแล้วจะมีรสเค็ม จากนั้นนำกล้วยใส่ตะกร้าพักน้ำให้สะเด็ดน้ำรอทับ

3.การทับกล้วย ถ้ากล้วยลูกใหญ่นำกล้วยที่ล้างน้ำเกลือผ่าสองซีก ลูกเล็กใช้สองลูก นำกล้วยวางบนแผ่นพลาสติก (ใช้ถุงพลาสติกผ่าออกได้) และใช้พลาสติกปิดทับกล้วย จากนั้นกดแผ่นไม้ลงมาทับกล้วยให้แบนและคลึงเบาๆ เพื่อให้เนื้อละเอียดมากขึ้น เครื่องมือที่ทับกล้วยนี้ ผู้ใหญ่สรรพคดี โภคสมบัติ ได้ช่วยคิดและทำมาให้กดทับกล้วย โดยใช้เนื้อไม้แข็งหนาที่ใส่กบเรียบร้อยขนาดกว้าง 6-8 นิ้ว หนา 1-1.5 นิ้ว ยาวประมาณ 18-20 นิ้ว ประกบกันและติดด้วยบานพับใหญ่ตรงกลาง 1 อัน ปลายไม้ใช้เลื่อยให้เล็กเป็นที่จับเพื่อให้สะดวกต่อการใช้งาน

4.การแต่งเนื้อกล้วย เนื้อกล้วยที่ถูกทับจนแบนและ จะต้องนำไปเกลี่ยรวมให้เป็นชั้นสี่เหลี่ยมหนาเล็กน้อย และปาดหน้าแป้งขนมปังที่เป็นหน้ากว้างๆ รูปสามเหลี่ยม จากนั้นจึงลงนำไปใส่ในถาดที่จะเข้าตู้อบ

5.การอบกล้วย จะใช้ถาดอลูมิเนียมขนาดใหญ่สำหรับใส่ตู้อบโดยเฉพาะ ก่อนใส่เนื้อกล้วยที่จะอบจะต้องรองด้วยพลาสติกก่อน การอบครั้งหนึ่งตู้อบจะอบได้ 240 ลูก จากานำกล้วยที่อบในตู้อบที่ละชั้นจนครบ 10 ชั้น จึงปิดตู้อบให้ทำงานประมาณ 4 ชม. ตู้อบจะต้องความร้อน 80-50 องศาเซลเซียส ซึ่งการตั้งความร้อนซึ่งต้องค่อยๆ ลดความร้อนลงมา ทั้งนี้เมื่อเข้าตู้อบได้ 2 ชั่วโมง ต้องสลับถาดกล้วยที่อยู่ชั้นบนลงมาข้างล่างและชั้นล่างขึ้นมาชั้นกลางบ้าง เพื่อให้แต่ละชั้นได้รับความร้อนทั่วถึง จากนั้นครบ 4 ชั่วโมงให้นำออกมาฟิงไว้ให้เย็นแล้วบรรจุใส่ถุง

6.การบรรจุถุง การบรรจุถุง จะแบ่งเป็นการบรรจุ 3 แบบ คือถุงเล็ก 5 ลูก จะมีทั้งเป็นแผ่นแบนๆ และม้วนขายส่งถุงละ 10 บาท ขายปลีก 15 บาท ใส่กล่อง 6 ลูก ขายส่ง 18 บาท ขายปลีก 20 บาท นางรจนา เล่าว่า จะมีการบรรจุถุงและใช้เครื่องพ่นปีกปากถุง ไม่มีอากาศเข้าไปได้ และมีโลโก้ที่เป็นตราผลิตภัณฑ์ “กล้วยน้ำว้าอบแผ่น” ของกลุ่มแม่บ้านตรอกแซง พร้อมเลข อย. ที่สาธารณสุขขอนแก่น วันเดือน ปี ที่หมดอายุ เพื่อเป็นการรับรองคุณภาพให้ผู้บริโภคมั่นใจในความสะดวกและมาตรฐานของสินค้า





ติดต่อได้ที่ คุณรจนา โภคสมบัติ 160 หมู่ 4 ต.ท่าพริก อ.เมือง จ.ตราด 23000 โทร.039-540351