



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทอฟฟี่กล้วยจากกล้วย

Development toffy product of banana.

โดย อาจารย์ประเทือง โชคประเสริฐ (โทร. 081 594 2158)

และ นางสาวสร้อยฟ้า เครือเช้า มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ธันวาคม 2559

“กล้วย” เป็นพืชที่นิยมปลูกกันทั่วไปตามบ้านเรือน ควบคู่กับวิถีชีวิตของคนไทยมาเป็นเวลานาน “กล้วย” นั้นมีประโยชน์มากมายหลายอย่าง นอกจากผลของกล้วยที่นำมาใช้เป็นอาหารแล้ว ส่วน อื่นๆ ของต้นกล้วยก็ยังสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้อีกหลายอย่าง เช่น ใบตอง ใช้ห่อของ, ปลี ใช้เป็นอาหาร, ลำต้น ใช้เป็นอาหารสัตว์ เป็นต้น

ประโยชน์ที่ได้จากกล้วยน้ำว้านั้นมีมากมายทีเดียว ซึ่งมีพลังงานจากน้ำตาลธรรมชาติที่มีอยู่ในกล้วยน้ำว้า โดยมีน้ำตาลธรรมชาติอยู่ 3 ชนิดด้วยกัน คือ ซูโครส ฟรุคโตส และกลูโคส ส่วนแร่ธาตุและวิตามินที่มีอยู่ในกล้วยน้ำว้าก็มีทั้ง แมกนีเซียมและโพแทสเซียม ที่ช่วยป้องกันโรคความดัน มีวิตามินบี 6 ที่ช่วยกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกัน มีวิตามินบี 1 บี 2 วิตามินซี และยัง มีวิตามินเอมากที่สุดในการตากกล้วยทั้งหลายอีกด้วยที่พิเศษสุดก็คือ ในกล้วยน้ำว้าจะมีโปรตีนอยู่ด้วย

****วิธีสังเกตว่าลูกอมกวนได้ที่หรือยัง ทำได้โดยใช้ช้อนตักขนมจากกระทะขึ้นมาเล็กน้อยแล้วหยอดลงในน้ำ หากละลายไปกับน้ำแสดงว่ายังใช้ไม่ได้ แต่ถ้าหยอดลงไปแล้วจับตัวเป็นก้อน ใช้มือบีบหรือปั้นได้แสดงว่าลูกอมนั้นได้ที่****

*****การใช้กระทะทองเหลืองกวนจะช่วยให้ขนมขึ้นเหนียวเร็วและสุกอย่างสม่ำเสมอเพราะโลหะประเภททองเหลืองจะนำและกระจายความร้อนได้ดี***



วัตถุดิบ

- 1.1) กัลล้วย 300 กรัม เช่น (กล้วยหอม, กล้วยไข่, กล้วยน้ำว้า)
- 1.2) น้ำตาลทราย 100 กรัม
- 1.3) กลูโคสไซรัป (แบบแซะ) 50 กรัม
- 1.4) กะทิ 300 กรัม (กะทิกล่องหรือกะทิดั่นสด)
- 1.5) น้ำเปล่า 100 กรัม
- 1.6) งาขาว (ใส่ตามความชอบ)



วัสดุอุปกรณ์

- 2.1) กระทะทองเหลือง
- 2.2) ไม้พาย
- 2.3) ถาด
- 2.4) กระทะห่อทอฟฟี่
- 2.5) เครื่องปั่น
- 2.6) มีด
- 2.7) เตาแก๊ส
- 2.8) เครื่องชั่งดิจิตอล



ภาพประกอบ	วิธีการทำ
	นำกล้วยสุกมาปอกเปลือกและเอาเส้นใยออกและล้างน้ำให้สะอาด
	นำกล้วยที่ล้างน้ำแล้วมาปั่นละเอียด
	นำ กะทิ น้ำตาลทราย กลูโคสไซรัป ใส่ลงในกระทะทองเหลืองและยกขึ้นตั้งไฟกลาง คนส่วนผสมด้วยไม้พายไปเรื่อยๆ จนเดือดและละลายเข้ากัน
	กวนให้เข้ากันจากนั้นใส่กล้วยลงไป ในกระทะทองเหลืองหรือไฟอ่อนลง เคี่ยวส่วนผสมไปเรื่อยๆ จนข้นเหนียวขึ้น
	ปิดไฟ ยกลง ตักทอฟฟี่กล้วยลงในกระดาษไขแล้วตัดเป็นสี่เหลี่ยมแล้วบรรจุใส่กระดาษห่อทอฟฟี่
	วิธีสังเกตว่า ลูกอมกวนได้ที่หรือยังทำได้โดยใช้ช้อนตักจากกระทะขึ้นมาเล็กน้อยแล้วหยอดลงในน้ำ หากละลายไปกับน้ำแสดงว่ายังใช้ไม่ได้ แต่ถ้าหยอดลงไปแล้วจับตัวเป็นก้อนใช้มือบีบหรือปั้นได้แสดงว่าลูกอมนั้นได้ที่