



กล้วยอบแห้งเคลือบน้ำผึ้ง

โดย อ. ดร. ประเทือง โชคประเสริฐ โทร 081 594 2158 และ น.ส. นวพร ไชยกาล มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ธันวาคม 2559

กล้วยอบแห้งเคลือบน้ำผึ้ง เป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วย เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา โดยการอบแห้ง ซึ่งกล้วยที่ใช้จะเป็นกล้วยที่มีระยะการสุกที่ 2 ถึง 3 อีกทั้งในกระบวนการนี้สามารถลดการเกิดสีน้ำตาลในกล้วยได้ และเพื่อเพิ่มรสชาติในกล้วยอบแห้งจะทำการเคลือบน้ำผึ้งอีกด้วย

วัตถุดิบ

- 1) กล้วยห่ามที่มีระยะ 2 ถึง 3
- 2) NaCl
- 4) น้ำสะอาด
- 5) น้ำผึ้ง
- 6) กลูโคสไซรัป (แบะแซ)
- 7) น้ำตาลทราย

เครื่องมือและอุปกรณ์

- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| 1) มีด หรือที่สไลด์ผลไม้ | 6) ถาดอะลูมิเนียม |
| 2) กระดาษไขสำหรับรองอบ | 7) ท็อปพี |
| 3) เขียง | 8) ถุงพลาสติกสำหรับบรรจุกล้วย |
| 4) กะละมังพลาสติก | 9) ตู้อบแห้ง |
| 5) ถ้วยตวงขนาด 1 ลิตร | 10) กระทะ |

วิธีการทำ

- 1) ปอกเปลือกกล้วยห่ามที่มีระยะ 2 ถึง 3 แล้วหั่นสไลด์ให้มีความหนา ประมาณ 3 มิลลิเมตร
- 2) จากนั้นนำไปแช่ลงในภาชนะที่มีน้ำเกลือ (เกลือ 5 กรัมต่อน้ำ 1 ลิตร) เป็นเวลา 15 นาที



- 3) แล้วนำขึ้นมาพักเพื่อให้แห้งเล็กน้อย จากนั้นเรียงบนถาดที่มีกระดาษไขสำหรับรองอบ ที่อุณหภูมิ 90 C° เป็นเวลา 1 ชั่วโมง



ในขั้นตอนการเตรียมน้ำผึ้งที่จะเคลือบกล้วยอบแห้ง

- 4) ละลายน้ำตาล 10 กรัม ในน้ำสะอาด 20 มิลลิตรลงในกระทะ โดยใช้ไฟอ่อน จากนั้นใส่ กลูโคสไซรัป (แบะแซ) ตามลงไป 20 กรัม แล้วเติมน้ำผึ้งลงไป 50 มิลลิตร จากนั้นเคี่ยวจนหนืดพอประมาณ
- 5) แล้วนำ น้ำผึ้งที่เตรียมไว้คลุกเคล้ากับกล้วยที่อบแห้ง แล้วนำไปอบอีกครั้งที่อุณหภูมิ 90 C° เป็นเวลา 15-30 นาที แล้วนำออกมาพักให้หายร้อนแล้วบรรจุลงในถุงพลาสติก จากนั้นซีลถุงเพื่อป้องกันความชื้นแล้วสามารถเก็บในอุณหภูมิห้องได้

