



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

เรื่อง กล้วยกวนลานดอกไม้



รายละเอียด

บทนำ

กล้วยกวนเป็นผลไม้แปรรูปชนิดหนึ่งที่น่ากล้วยมาแปรรูปเพื่อคงสภาพกล้วยไม่ให้เกิดเน่าเสียและสามารถ



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

เก็บไว้ได้นาน กล้วยกวนลานดอกไม้เป็นกล้วยกวนแปรรูปของกำแพงเพชร โดยเริ่มจากนางสาวรุ่งนภา ไทวิจิตร ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนสามัคคี ที่ได้อบรมกับสมาชิกและองค์การบริหารส่วนตำบล เพื่อคิดค้นทำผลิตภัณฑ์กล้วยกวน จนได้รับเป็นสินค้า OTOP 5 ดาว ของกำแพงเพชร บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อการศึกษา 1) ประวัติความเป็นมาของกล้วย 2) ลักษณะและรสชาติของกล้วยกวน 3) วัสดุผลิตภัณฑ์ 4) กระบวนการผลิต/ขั้นตอนการใช้งาน 5) รางวัลและเกียรติบัตรที่ได้รับ

ประวัติความเป็นมาของกล้วย

กล้วยเป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่มีผู้คนนิยมปลูกตามบ้านและบริเวณมากที่สุดในถิ่นกำเนิดในเอเชียใต้และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ พบมากที่สุดในประเทศอินเดีย มีหมอบของกรุงโรมมีนามว่า แอนโทนิอุส มูซา ได้นำหน่อกล้วยจากประเทศอินเดียมาปลูกในอียิปต์เมื่อประมาณ 2,000 ปี จนมีการแพร่ขยายพันธุ์ไปในดินแดนแอฟริกาและชาวอาหรับ ในช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 15 พ่อค้าชาวโปรตุเกสได้เดินเรือไปยังทวีปแอฟริกาและได้นำกล้วยไปขายตามหมู่เกาะคะเนรี ซึ่งตั้งอยู่นอกชายฝั่งตะวันตกเฉียงเหนือของทวีป หลังจากนั้น ชาวสเปนจึงได้นำกล้วยจากหมู่เกาะคะเนรีเข้าไปปลูกในหมู่เกาะอินดีสตะวันตกในอเมริกากลาง ส่งผลให้ดินแดนในอเมริกากลางมีการปลูกกล้วยเป็นพืชเศรษฐกิจกันอย่างแพร่หลาย และนับตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 19 เป็นต้นมา ได้กลายเป็นแหล่งปลูกกล้วยส่งเป็นสินค้าออกมากที่สุดของโลก (มูลนิธิโครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน, ม.ป.ป.) แสดงให้เห็นว่ากล้วยมีต้นกำเนิดจากประเทศอินเดีย และได้มีพ่อค้าได้นำกล้วยไปแพร่ขายตามพื้นที่ต่างๆจนเกิดได้รับความนิยมของชาวอาหรับ มีการนำกล้วยไปประกอบอาหารจนเป็นที่เลื่องชื่อ ต่อมามีการขยายแพร่พันธุ์กล้วยจากอินเดียไปยังพื้นที่เอเชียตะวันออกเฉียงใต้รวมทั้งพื้นที่ในประเทศไทยด้วย

พันธุ์กล้วยที่ปลูกในประเทศไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณนั้น มีทั้งพันธุ์พื้นเมืองดั้งเดิม และนำเข้ามาจากประเทศใกล้เคียง โดยสายพันธุ์กล้วยยอดนิยมนที่พบเห็นได้บ่อยในเมืองไทย ดังเช่น กล้วยไข่ กล้วยหอม กล้วยน้ำว้า กล้วยเล็บมือนาง และกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยที่คนไทยส่วนใหญ่นิยมรับประทาน เนื่องจากกล้วยน้ำว้าสามารถนำส่วนต่าง ๆ มาใช้ประโยชน์ทั้งผล ใบตอง และหยวก ออกผลผลิตได้ง่าย สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลากหลาย เช่น กล้วยบวชชี กล้วยปิ้ง กล้วยเชื่อม กล้วยกวน เป็นต้น และกล้วยน้ำว้ายังเป็นกล้วยที่ทนต่อสภาพอากาศของประเทศไทยอย่างยิ่งโดยเฉพาะฤดูร้อนที่กล้วยน้ำว้าทนต่อสภาพอากาศได้ดีที่สุดกล้วยน้ำว้าในประเทศไทยเป็นกล้วยที่เกิดจากการผสมข้ามพันธุ์ของกล้วยป่า 2 ชนิด ได้แก่ *Musa acuminata* และ *Musa balbisaina* มีถิ่นกำเนิดอยู่ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ในประเทศไทยมีการปลูกกล้วยน้ำว้าแบ่งออกเป็น 3 กลุ่มใหญ่ คือ กลุ่มกล้วยน้ำว้าไส้ขาว กลุ่มกล้วยน้ำว้าไส้เหลือง และกลุ่มกล้วยน้ำว้าไส้แดง โดยกล้วยน้ำว้าในแต่ละกลุ่มก็มีลักษณะการใช้งานที่เหมาะสมที่แตกต่างกันขึ้นอยู่กับนำไปใช้ประโยชน์ เช่น กล้วยน้ำว้าไส้ขาว ที่รู้จักกันดีคือ “กล้วยน้ำว้ามะลิอ่อน” เป็นกล้วยน้ำว้าไส้ขาว เมื่อนำไปทำ “กล้วยตาก” จะได้กล้วยตากที่มีสีเหลืองสวย ไม่ดำคล้ำ หรือเอาไปทำกล้วยแผ่นอบก็จะมีสีเหลืองสวยพอดี ไม่เหลืองมากเหมือนกลุ่มกล้วยน้ำว้าเหลือง



ส่วนกล้วยน้ำว้ากลุ่มไส้เหลืองเหมาะสำหรับการกินผลสด ทำกล้วยเชื่อม กล้วยทอด กล้วยบวชชี เป็นกล้วยที่เหมาะสำหรับการแปรรูปทำขนมใช้งานได้หลากหลายที่สุด สดท้ายคือ กล้วยน้ำว้ากลุ่มไส้แดง เป็นกล้วยที่ติดผลค่อนข้างดก ไส้กลางค่อนข้างแข็ง มีความฝาด จะเหมาะนำไปทำกล้วยเชื่อมหรือทำให้ข้าวต้มมัด เพราะไส้ของกล้วยมีความแข็งไม่ละ กล้วยน้ำว้ากลุ่มไส้แดงนั้น ไม่เหมาะที่จะนำไปทำกล้วยตาก เพราะกล้วยตากที่มีสีคล้ำดำ สีไม่สวย ดูเหมือนกล้วยตากเก่า (กองบรรณาธิการเทคโนโลยีชาวบ้าน, 2563) แสดงให้เห็นว่ากล้วยน้ำว้าในไทยมี 3 ชนิดคือ กล้วยน้ำว้าขาว กล้วยน้ำว้าเหลือง และกล้วยน้ำว้าแดง โดยกล้วยทั้ง 3 ชนิดนี้ กล้วยที่เหมาะสมแก่การนำไปประกอบอาหาร การแปรรูปมากที่สุดคือกล้วยน้ำว้าเหลือง เพราะกล้วยน้ำว้าขาวจะมีรสชาติที่หวานจัด จึงอาจไม่เหมาะนำไปทำอาหารหรือแปรรูปในเรื่องของรสชาติที่หวานจัด ส่วนกล้วยน้ำว้าแดงจะค่อนข้างแข็ง มีรสฝาด ไม่เหมาะต่อการทำอาหารหรือทำผลิตภัณฑ์กล้วยแปรรูป ดังนั้นกล้วยน้ำว้าเหลืองจึงนิยมในการทำอาหารและทำผลิตภัณฑ์แปรรูปกล้วยน้ำว้ามากที่สุดนั่นเอง

กล้วยน้ำว้าสามารถแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็น กล้วยตาก กล้วยเชื่อม กล้วยฉาบ เคลือบคาราเมล เป็นต้น สำหรับในพื้นที่ชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนสามัคคี ได้นำกล้วยน้ำว้า มาแปรรูปทำเป็นกล้วยกวนและต่อยอดมาเป็นผลิตภัณฑ์ประจำอำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร เนื่องจากกล้วยน้ำว้ามีผลผลิตเป็นจำนวนมาก ปลูกง่าย ทนต่อสภาพอากาศในประเทศไทย ดังนั้นวิธีการแก้ไขของชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนสามัคคีที่ดีที่สุดคือการนำกล้วยมาแปรรูปเป็นกล้วยกวนเพื่อขายและเก็บรักษาให้นานยิ่งขึ้น

จากการสำรวจพฤติกรรมผู้บริโภคกล้วยกวนของผู้บริโภค กลุ่มเป้าหมายซึ่งเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยว พบว่า ผู้บริโภคต้องการให้กล้วยกวนมีรสชาติไม่หวานมากนัก เนื้อสัมผัสไม่เหนียวเกินไป สีของกล้วยกวนไม่ดำ และให้มีกลิ่นรสของกล้วยมากขึ้น ในการศึกษาเปรียบเทียบองค์ประกอบทางเคมีของกล้วยน้ำว้า 3 ชนิดคือ กล้วยน้ำว้าไส้ขาว กล้วยน้ำว้าไส้เหลือง และกล้วยน้ำว้าไส้แดง พบว่าปริมาณความชื้น (74.88-75.21), โปรตีน (2.24-2.40), ไขมัน (0.12-0.13), คาร์โบไฮเดรต (19.56-19.86), เถ้า (2.11-2.68) และเยื่อใย (74.88-75.00) ค่าความเป็นกรด ต่าง (4.55-4.61) และปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (22.81-23.03) ไม่แตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น ร้อยละ 95 เมื่อนำกล้วยทั้ง 3 ชนิด มาทดลองทำกล้วยกวน พบว่า กล้วยกวนที่ทำจากกล้วยน้ำว้าไส้เหลืองได้คะแนนความชอบทางด้านสี เนื้อสัมผัสและความชอบโดยรวมเฉลี่ยสูงสุด (สุพร ชุ่มจิตต์, 2544) แสดงให้เห็นว่า ในการสำรวจพฤติกรรมผู้บริโภคกล้วยกวนของผู้บริโภคนั้น ส่วนใหญ่ผู้บริโภคชอบ กล้วยกวนที่ทำมาจากกล้วยน้ำว้าไส้เหลืองมากที่สุด เนื่องจากสีสวย รสชาติหวานพอดี ส่วนกล้วยน้ำว้าไส้ขาว ที่ทำกล้วยกวนจะมีรสชาติที่หวานที่สุด ซึ่งแตกต่างจากจากกล้วยน้ำว้าไส้แดงมีรสฝาดและมีสีดำเข้มดูไม่น่าทาน ดังนั้นกล้วยน้ำว้าไส้เหลืองจึงเป็นที่นิยมในการทำกล้วยกวนและตอบโจทย์แก่ผู้บริโภคมากที่สุด

กล้วยกวนลานดอกไม้ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนสามัคคี ซึ่งจัดตั้งกลุ่มขึ้น เมื่อวันที่ 23 ธันวาคม



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

2543 นางสาวรุ่งนภา ไหววจิตร ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนสามัคคี ได้มีการอบรมกันในจำนวนสมาชิก 25 คน โดยการอบรมขององค์การบริหารส่วนตำบลทั้งตำบล เพื่อคิดค้นทำผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปจนเป็นของขึ้นชื่อของอำเภอลานดอกไม้ ที่ได้รับรางวัลมากมาย ซึ่งกล้วยกวนลานดอกไม้เป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปมาจากกล้วยน้ำว้าเนื่องจากกล้วยน้ำว้ามีต้นทุนต่ำ ปลูกง่าย ทนต่อสภาพอากาศในประเทศไทย ซึ่งแตกต่างจากกล้วยไข่ที่มีต้นทุนสูงและปริมาณน้อย จนได้เป็นผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP ระดับห้าดาว

จากการสัมภาษณ์ รุ่งนภา ไหววจิตร (สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2564) ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนสามัคคี พบว่า รุ่งนภา ไหววจิตร ได้ทำส้มโอกวนมาก่อน หลังจากนั้นได้นัดอบรมกันในสมาชิก 25 คน กับทางองค์การบริหารส่วนตำบลว่าจะทำผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปเพิ่มเติม จึงได้คิดค้นในการทำผลิตภัณฑ์กล้วยกวนและจัดออกจำหน่ายตามตลาดมอกล้วยไข่ แต่แรกกล้วยกวนนั้นได้ห่อกล้วยกวนด้วยกระดาษแก้วแต่ไม่เป็นจุดที่สนใจของลูกค้า จนได้เห็นแม่ค้าขายสับปะรดที่ห่อสับปะรดรูปแบบคล้ายข้าวต้มมัด จึงได้จุดคิดไอเดียในการทำกล้วยกวนในรูปแบบของข้าวต้มมัด และได้มีการนำผลิตภัณฑ์กล้วยกวนลานดอกไม้บรรจุในชะลอมเป็นทรงซ้อทำให้เป็นที่จุดสนใจของลูกค้าที่ตลาดมอกล้วยไข่เป็นอย่างมาก จนมีผู้ติดตามและสนใจในการทำกล้วยกวนที่มากขึ้นจนมีสมาชิกที่ทำกล้วยกวนปัจจุบันทั้งหมด 30 คน

ลักษณะและรสชาติของกล้วยกวน

จากการสัมภาษณ์ รุ่งนภา ไหววจิตร (สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2564) ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนสามัคคี มีที่อยู่จัดตั้งที่บ้านเลขที่ 3 หมู่ที่ 11 ถนน - ตำบลลานดอกไม้ อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร พบว่า กล้วยกวนลานดอกไม้มีรสชาติ หวาน มัน อร่อยถูกสุขลักษณะ มีคุณค่าทางโภชนาการ ป่ม โดยธรรมชาติไม่ใช้แก๊สและไม่ใช้วัตถุกันเสีย ลักษณะของกล้วยกวนเป็นชิ้นเล็กสี่ด้าพอดีค่า บรรจุภัณฑ์ห่อด้วยกระดาษแก้วสามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์ได้ง่ายสะดุดตา มีการห่อเป็นมัดเหมือนข้าวต้ม โดยใช้ใบตองห่อและมัดรวมเป็นช่อสวยงาม เป็นบรรจุภัณฑ์ที่รักษาสีเงาดี

วัสดุผลิตภัณฑ์

จากการสัมภาษณ์ รุ่งนภา ไหววจิตร (สัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2564) ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนสามัคคี ในเรื่องของส่วนผสมที่ผลิตกล้วยกวนลานดอกไม้ชิ้นนี้ไม่มีส่วนผสมที่ใช้วัตถุกันเสีย กล้วยที่นำมาใช้นั้นมาจากสวนที่ปลูกเองทั้งหมด ส่วนผสมในการทำกล้วยกวนลานดอกไม้มี 1.กล้วยน้ำว้าสุก 2.กะทิ 3.น้ำตาลทราย 4.เบะแซ 5.เกลือ และ 6.นมข้นหวาน

- | | | |
|-------------------|-----|----------|
| 1. กล้วยน้ำว้าสุก | 10 | กิโลกรัม |
| 2. กะทิ | 2 | กิโลกรัม |
| 3. น้ำตาลทราย | 500 | กรัม |



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

4. แปะแซ 1 กิโลกรัม

5. เกลือ 2 ช้อนชา

6. นมข้นหวาน 1 กระป๋อง

ส่วนผสมที่ผลิตกล้วยกวนลานดอกไม้ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนสามัคคีจะไม่มีส่วนผสมในเรื่องของสารกันเสีย ปรากฏจากสารพิษ ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค สามารถทานได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่

กระบวนการผลิต/ขั้นตอนการใช้งาน

จากการสัมภาษณ์ รุ่งนภา ไหววิจิตร (การสัมภาษณ์, 14 ตุลาคม 2564) ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนสามัคคีในเรื่องของกระบวนการผลิตกล้วยกวนลานดอกไม้ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนได้ใช้อุปกรณ์และเทคโนโลยีที่ทันสมัย ถูกสุขอนามัย ไม่ใส่สารกันเสีย มีพนักงานสวมเครื่องแต่งกายและถุงมือก่อนเริ่มการผลิตกล้วยกวน ขั้นตอนการทำกล้วยกวนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนสามัคคีมีดังนี้

1. นำกล้วยน้ำว่าที่สุกแล้วไปปอกให้ละเอียด
2. นำกล้วยที่ปอกละเอียดแล้วไปกวนกับกะทิจนสุก
3. เมื่อกล้วยกวนจนสุกแล้วจึงใส่ น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย แปะแซและเกลือแล้วกวนต่อไปเรื่อยๆจนเหนียวและกะทิแตกมัน (จะสังเกตได้จากกระทะจะเลื่อมกล้วยเริ่มจะไม่ติดกระทะ)
4. เมื่อกล้วยเหนียวแล้วและกะทิแตกมันแล้วจึงใส่นมข้นหวานเป็นลำดับสุดท้ายและกวนต่อไปเรื่อย ๆ โดยใช้ไฟอ่อน ๆ โดยกวนต่อไปประมาณ 8 ชั่วโมงจึงใช้ได้
5. เมื่อกล้วยเสร็จแล้วจึงตักออกใส่ถุงประมาณ 3 กิโลกรัม ใส่แบบรัดให้เรียบเป็นแผ่น พักทิ้งไว้ให้เย็น 1 คืน
6. ตัดเป็นชิ้นเล็กตามขนาดที่ต้องการแล้วนำไปห่อด้วยกระดาษแก้วหรือใบตองแห้งแล้วจึงบรรจุใส่ถุงหรือกล่อง

แสดงให้เห็นว่ากระบวนการผลิตกล้วยกวนลานดอกไม้ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนได้ใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีที่ทันสมัย ถูกสุขอนามัย พนักงานสวมเครื่องแต่งกายและถุงมือก่อนเริ่มปฏิบัติงาน ซึ่งได้มาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด และมีใบรับรองยืนยัน

รางวัลและเกียรติบัตรที่ได้รับ

จากการสัมภาษณ์ รุ่งนภา ไหววิจิตร ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนสามัคคี ได้ทำกล้วยกวนลานดอกไม้จนประสบความสำเร็จ มีการประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนสามัคคีดีเด่นในระดับภาคและระดับเขตลำดับที่ 1 เป็นผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP ระดับห้าดาวมา 4 ปีซ้อน และได้ลำดับที่ 4 ในรอบประเทศ รางวัลและเกียรติบัตรที่ได้รับของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนสามัคคีมี 28 รายการดังนี้

1. ได้รับประกาศนียบัตร เพื่อแสดงว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจน ได้รางวัลชนะเลิศ การประกวดกลุ่ม



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

แม่บ้านเกษตรกร ระดับจังหวัด ประจำปี 2546

2. ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับสามดาว ประจำปี 2547 (กล้วยกวน)
3. ได้รับเกียรติบัตรแห่งภูมิปัญญาเกษตรไทย เพื่อแสดงว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนเป็นผู้อนุรักษ์ และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านแปรรูป ดีเด่น รางวัลที่ 2 จังหวัดกำแพงเพชร (22 ก.ย. 2547)
4. ได้รับประกาศนียบัตร เพื่อแสดงว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนได้รับรางวัลที่ 1 การประกวด แข่งขันการห่อกล้วยไข่กวน (14 ต.ค. 2547)
5. ได้รับใบอนุญาตการใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานระบบการผลิตสินค้าเกษตรชุมชนแปรรูป (กล้วยกวน เลขที่รหัส กษ 04389900-0004-052) (16 ก.พ. 2548)
6. ได้รับใบอนุญาตการใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานระบบการผลิตสินค้าเกษตรชุมชนแปรรูป (ส้มโอทิพย์ ชากังราว เลขที่รหัส กษ 04389900-0004-782) (16 ก.พ. 2548)
7. ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน (รหัสทะเบียน 6-62-01-07/1-002) (18 พ.ย. 2548)
8. ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับสามดาว ประจำปี 2549 (กล้วยกวน)
9. ได้รับโล่เกียรติบัตร รางวัลที่ 1 ในการประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่นระดับจังหวัด ประจำปี 2549
10. ได้รับวุฒิบัตร เพื่อแสดงว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจน ได้เข้ารับการอบรมตามโครงการอบรม การจัดทำบัญชีวิเคราะห์ต้นทุน และแผนธุรกิจ ภายใต้โครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ OTOP ปี 2549 (11 ตุลาคม 2549)
11. ได้รับประกาศนียบัตร เพื่อแสดงว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจน ได้รับการรับรองว่ากล้วยกวน และส้มโอทิพย์ชากังราว มีคุณภาพได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์สินค้ามาตรฐานสหกรณ์ (10 เม.ย. 2551)
12. ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับสองดาว ประจำปี พ.ศ.2552 (กล้วยกวน) (23 ธันวาคม 2551)
13. ได้รับประกาศนียบัตร เพื่อแสดงว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจน ได้รางวัลที่ 1 ในการประกวดกลุ่ม แม่บ้านเกษตรกรดีเด่น ประจำปี 2552 (14 กันยายน 2552)
14. ได้รับเกียรติบัตรเพื่อแสดงว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจน ได้รางวัลชนะเลิศ การประกวดการจัด ร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในงานประเพณี “นบพระ-เล่นเพลง” และงาน กาชาดจังหวัดกำแพงเพชร ประจำปี 2553 (8 มีนาคม 2553)
15. ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับห้าดาว ประจำปี 2553 (กล้วยกวน) (16 กันยายน 2553)
16. ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับห้าดาว ประเภทอาหาร (กล้วยกวน) (1 มีนาคม 2556)
17. ได้รับเกียรติบัตร เพื่อแสดงว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจน ได้รางวัลชนะเลิศ การประกวดบุรุษ จำหน่ายสินค้า OTOP ในงานประเพณี “สารทไทยกล้วยไข่เมืองกำแพง” ประจำปี 2556 (10 ตุลาคม 2556)



18. ได้รับประกาศนียบัตร เพื่อแสดงว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจน ได้รางวัลที่ 1 การประกวดกล้วยไข่รังนก ในงานประเพณี “สารทไทยกล้วยไข่เมืองกำแพง” ประจำปี 2557 (25 กันยายน 2557)
19. ได้รับอนุญาตให้แสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.35/2546) (4 ธันวาคม 2557)
20. ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับห้าดาว ประจำปี 2559 (กล้วยกวน) (15 กรกฎาคม 2559)
21. ได้รับประกาศนียบัตร เพื่อแสดงว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจน ได้รางวัลที่ 1 การประกวดแข่งขันการทำกล้วยไข่ชุบซ็อกโกแลต ในงานประเพณี “สารทไทยกล้วยไข่เมืองกำแพง” ประจำปี 2559 (4 ตุลาคม 2559)
22. ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับสี่ดาว ประเภทอาหาร (มะม่วงกวน) (25 ตุลาคม 2559)
23. ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับสี่ดาว ประเภทอาหาร (ประเภทอาหาร) (25 ตุลาคม 2559)
24. ได้รับเกียรติบัตร เพื่อแสดงว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจน ได้ร่วมกิจกรรมและสนับสนุนทุนการศึกษาเนื่องในวันเด็กแห่งชาติปีงบประมาณ 2560 (14 มกราคม 2560)
25. ได้รับประกาศนียบัตร เพื่อแสดงว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจน ได้รางวัลที่ 1 การประกวดแข่งขันการทำกล้วยไข่อบสอดไส้ ในงานประเพณี “สารทไทยกล้วยไข่เมืองกำแพง” ประจำปี 2560 (25 กันยายน 2560)
26. ได้รับเครื่องหมายผลิตภัณฑ์ OTOP กรมการพัฒนาชุมชน “Premium” รหัสเครื่องหมาย S/62/0012 (26 กันยายน 2560)
27. ได้รับเครื่องหมายผลิตภัณฑ์ OTOP กรมการพัฒนาชุมชน “Standard” รหัสเครื่องหมาย S/62/0100 (26 กันยายน 2560)
28. ได้รับเกียรติบัตร เพื่อแสดงว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนสามัคคี ได้เข้าร่วมในกิจกรรม “ตลาดนัดการศึกษาและอาชีพ” ปีการศึกษา 2560 (3 ธันวาคม 2560)
29. ได้รับอนุญาตให้แสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.35/2558) (28 มีนาคม 2561)
แสดงให้เห็นว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนสามัคคีได้รับรางวัลทั้งหมด 28 รางวัล โดยรางวัลที่ได้รับนั้นมีทั้งโล่รางวัล เกียรติบัตร และใบอนุญาตทะเบียนเครื่องหมายรองรับมาตรฐานการผลิตสินค้า ซึ่งสามารถ гаранต์ได้ว่าผลิตภัณฑ์กล้วยกวนลานดอกไม้นั้นได้มาตรฐาน มีเครื่องหมายสินค้ารองรับ และรางวัลที่เชื่อถือได้

บทสรุป

จากการศึกษาเรื่อง กล้วยกวนลานดอกไม้มี่วัดอุประสงค์ 1) ประวัติความเป็นมาของกล้วย พบว่า กล้วยเป็นผลไม้ที่มีคนนิยมปลูกและบริโภค โดยมีถิ่นกำเนิดมาจากประเทศอินเดีย มีการขยายแพร่พันธุ์กล้วยตามทวีปต่างๆ โดยเฉพาะทวีปเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ประเทศไทยเป็นอีกประเทศที่ได้รับความนิยมในการปลูกกล้วยเพื่อนำมาบริโภคและประกอบอาหาร กล้วยที่ใช้ส่วนใหญ่จะใช้กล้วยน้ำว่าเนื่องจากกล้วยน้ำว่าสามารถใช้ประโยชน์ได้



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ทั้งผล ลำต้น ใบ กลัวยน้ำว่าจะแบ่งได้ออกเป็น 3 ชนิดได้แก่ กลัวยน้ำว่าใส่ขาว กลัวยน้ำว่าใส่เหลืองและกลัวยน้ำว่าใส่แดง กลัวยที่สามารถประกอบอาหารและแปรรูปได้ดีที่สุดคือกลัวยน้ำว่าใส่เหลือง เพราะมีรสชาติหวาน กลิ่นหอม จึงได้รับความนิยมนำมาประกอบอาหาร ในจังหวัดกำแพงเพชร อำเภอเมือง มีกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เกาะน้ำโจนสามัคคีได้นำกลัวยน้ำว่าใส่เหลืองมาแปรรูปเป็นกลัวยกวนลานดอกไม้ โดยมีแกนนำ นางสาวรุ่งนภา ไหววจิตร ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนสามัคคีเป็นคนริเริ่มทำกลัวยกวนลานดอกไม้เพื่อรักษา สภาพของกลัวยไม่ให้เกิดการเน่าเสีย เป็นผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP ของจังหวัดกำแพงเพชร วัตถุประสงค์ 2) ลักษณะและรสชาติของกลัวยกวน พบว่า กลัวยกวนลานดอกไม้มีลักษณะเป็นช็อคกลัวยข้าวต้มมัด บรรจุภัณฑ์ ใช้ใบตอง ชั้นเล็กพอดีคำ เหมาะนำมาเป็นของฝากหรือนำมาบริโภค กลัวยกวนลานดอกไม้มีรสชาติที่หวานมัน มีคุณค่าทางโภชนาการ ไม่ใช้วัตถุกันเสีย บ่มโดยใช้แก๊สธรรมชาติ วัตถุประสงค์ 3) วัสดุผลิตภัณฑ์ พบว่า วัสดุในการผลิตกลัวยกวนลานดอกไม้ไม่ใช้วัตถุพิษที่มีส่วนผสมสารกันเสียลงไป สามารถบริโภคได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ วัตถุประสงค์ 4) กระบวนการผลิต/ขั้นตอนการใช้งาน พบว่า มีการใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีที่ทันสมัย สะอาด ถูกหลักอนามัย มีพนักงานสวมใส่ชุดและถุงมือทุกครั้งในการทำงาน วัตถุประสงค์ 5) รางวัลและเกียรติบัตรที่ได้รับ พบว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะน้ำโจนสามัคคีทำกลัวยกวนลานดอกไม้จนประสบความสำเร็จได้รับรางวัลต่าง ๆ มากมาย ไม่ว่าจะเป็นรางวัลด้านเกษตรกรดีเด่นลำดับที่ 1 ของระดับภาคและเขต รางวัลผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP ระดับห้าดาว

คำสำคัญ : กลัวยกวน

ที่มา : <https://acc.kpru.ac.th/KPPStudies/index.php?title=กลัวยกวนลานดอกไม้>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2022-06-02

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=2085&code_db=610008&code_type=01