

การผลิตไซรัปจากกล้วยไข่



กล้วยไข่ (Pisang Mas)

เป็นพืชเศรษฐกิจที่มีการปลูกกันมากในจังหวัดกำแพงเพชร และมีการปลูกทั่วไปทุกภาคของประเทศไทย เนื่องจากเป็นกล้วยที่มีรสชาติดี ใช้ในเทศกาลสารทไทย ผลกินสด เป็นเครื่องเคียงของข้าวเม่าและกระยาสารท ทำกล้วยเชื่อม ข้าวเม่าทอด กล้วยบวดชี



“กล้วยไข่” เป็นพืชที่มีสารอาหารมีประโยชน์ต่อมนุษย์มากมาย เช่น คาร์โบไฮเดรตมาก มีความหวานสูง แกลีโอล แร่ วิตามินเอ บี2 บี6 และ วิตามินซี ช่วยแก้ปัญหาอาการท้องผูกได้ เพราะเนื้อกล้วยไข่มีไฟเบอร์ชนิดไม่ละลายน้ำสูง กล้วยไข่ยังมีสารต้านอนุมูลอิสระอยู่มาก ซึ่งสารนี้ช่วยลดเลือนริ้วรอยชะลอความชราให้กับมนุษย์ ตลอดจนชะลอความเสื่อมของเซลล์ ที่สำคัญยังมีฤทธิ์ป้องกันการเกิดเซลล์มะเร็ง และยับยั้งการเจริญเติบโตของเซลล์เนื้อเยื่อร้ายได้



อาจารย์สุวิชญา รอดกำเหนิด
โปรแกรมวิชาชีววิทยา
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ไซรัปกล้วยไข่

ผลิตภัณฑ์สารให้ความหวานที่อยู่ในรูปของเหลว ซึ่งได้จากกระบวนการหมักกล้วยไข่กับน้ำตาลทราย โดยใช้เอนไซม์และจุลินทรีย์ในธรรมชาติเป็นตัวเร่ง กระบวนการหมัก ไซรัปกล้วยไข่ได้ประกอบด้วยน้ำตาล กลูโคส ฟรุคโตส และซูโคสสูง มีรสหวานอมเปรี้ยว ชื่น หืด สีเหลืองใส และมีกลิ่นอันเป็นเอกลักษณ์ของกล้วย ไข่



การใช้ประโยชน์ไซรัป

- ใช้เป็นสารให้ความหวานและกลิ่นรสใน ผลิตภัณฑ์อาหารต่าง เช่น ลูกอม เยลลี่ ไอศกรีม เค้ก วาฟเฟิล นม เป็นต้น
- ใช้เจือจางกับน้ำ เพื่อใช้เป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ หรือเป็นส่วนประกอบของค็อกเทล
- นำไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ เช่น แอลกอฮอล์ และน้ำส้มสายชูคุณภาพสูง ใช้เป็นสารให้สีในอาหารและ ยา



กระบวนการผลิตไซรัปกล้วยไข่

