



กล้วยไทยไปนอก

เขียนโดย สุชสันต์ สุทธิผลไพบูลย์

กล้วย เป็นพืชดั้งเดิมของทวีปเอเชียตอนใต้และตะวันออกเฉียงใต้ มีผู้กล่าวกันว่า กล้วยเป็นอาหารชนิดแรกและพืชที่มนุษย์ปลูกไว้ตามบ้าน โดยปลูกกันมากในประเทศอินเดีย เมียนมาร์ จีนตอนใต้ แล้วกระจายไปยังเกาะต่าง ๆ ในมหาสมุทรแปซิฟิก ประมาณก่อนคริสต์ศักราช 327 ปี ได้มีการนำกล้วยจากอินเดียไปยังอาหรับ ซึ่งได้แพร่ต่อไปยังอาฟริกาตะวันตก อันคำว่า banana น่าจะมาจากรากศัพท์แหล่งนี้ และใช้กันแพร่หลายโดยพ่อค้าชาวพอร์ตูเกสเดินทางไปค้าขายตามภูมิภาคต่าง ๆ ต่อจากนี้ก็นำไปยังหมู่เกาะแคนารี ณ จุดนี้เข้าใจกันว่าหลังจากโคลัมบัสค้นพบทวีปอเมริกา ได้มีการนำกล้วยไปสู่ทวีปนี้ และการปลูกเพิ่มมากขึ้นอย่างรวดเร็วจนเป็นพืชเศรษฐกิจของบางประเทศในอเมริกากลางและอเมริกาใต้ในศตวรรษที่ 19

สำหรับประเทศไทยพบกล้วยป่าอยู่ 4 ชนิด และเป็นพืชเก่าแก่ ดังจะเห็นได้จากสมัยโบราณใช้ส่วนต่าง ๆ ของต้นกล้วย อาทิเช่น ผล ใบ กาบ ลำต้น ในพิธีต่างๆ ทางศาสนา กล้วยที่ปลูกตามบ้านและในไร่นามีหลายชนิดหลายพันธุ์ด้วยกัน จากบันทึกหลักฐานของชาวต่างประเทศที่มาเยือนเมืองไทยปี 2020 ได้พบกล้วยวงช้างหรือกล้วยร้อยหวี ปี 2484 เป็นต้นมา ได้มีผู้สนใจและอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์รวบรวมพันธุ์ทั้งกล้วยป่าและกล้วยที่ปลูกได้ 323 สายพันธุ์ เมื่อได้มีการจำแนกพันธุ์ตามชุดโครโมโซม พบว่า มีพันธุ์กล้วยประมาณ 56 สายพันธุ์ ปัจจุบันได้รวบรวมรักษาพันธุ์ไว้ที่สถานีวิจัยปากช่อง จังหวัดนครราชสีมาในที่นี้ขอกกล่าวถึงกล้วยที่ปลูกเป็นลำต้นลดหลั่นไป ดังนี้

1. กล้วยน้ำว่า ปลูกกันทุกจังหวัดทั่วประเทศ ที่ปลูกเป็นการค้ามีอยู่ทั่วไป เนื้อกล้วยนี้มีคุณค่าทางอาหารมากใช้เป็นอาหารเด็กก่อน รับประทานผลสด ใช้ทำขนมได้หลายชนิด เช่น ขนมกล้วย ขนมกล้วยบวชชี กล้วยเชื่อม กล้วยทอด กล้วยฉาบ กล้วยตาก กล้วยกวน เป็นต้น หนึ่งมีบางประเทศนำผลกล้วยมาแปรรูปเป็นเบียร์ ไวน์ น้ำส้ม น้ำผลกล้วย กล้วยผง แป้งกล้วย กล้วยกระป๋อง พิวรีกล้วย

2. กล้วยไข่ ปลูกทั่วไปตามสวนหลังบ้านทุกภาค เป็นกล้วยที่มีรสชาติใช้ในประเทศกาลสารทไทย รับประทานผลสด เป็นเครื่องเคียงของข้าวเม่าคลุกและกระยาสารท นอกจากนี้ยังใช้ทำกล้วยเชื่อม กล้วยบวชชี ข้าวเม่าทอด

3. กล้วยหอมทอง ปลูกทั่วไปทุกภาคมากน้อยต่างกัน นิยมรับประทานผลสดกัน แปรรูปเป็นส่วนผสมฟรุทสลัด เค้กกล้วยหอมมีส่วนน้อย ชาวต่างชาติใช้รับประทานกับเนยแข็งทำให้รสอร่อยขึ้นตามความนิยม

กล้วย เป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักกันมานานแล้ว จากข้อมูลการปลูกกล้วยน้ำว่า กล้วยไข่ กล้วยหอม ของกองแผนงาน กรมส่งเสริมการเกษตร มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปี ตลอดมาจนถึงปี 2541 มีดังนี้

ชนิด	พื้นที่ปลูก (ไร่)			ผลิตผล(ตัน)
	ไม่ให้ผล	ให้ผล	รวม	
1. กล้วยน้ำว่า	209,745	560,659	770,404	1,119,140
2. กล้วยไข่	20,069	61,798	81,867	104,735
3.กล้วยหอมทอง	13,607	43,722	57,329	115,073
4.กล้วยหอมอื่น ๆ	4,389	13,745	18,134	35,582

สำหรับ กล้วยน้ำว่าจังหวัดที่ปลูกมากที่สุด คือ อุบลราชธานี 53,407 ไร่ได้ 80,850 ตัน อำเภอที่ปลูกมากได้แก่ อำเภอนาเยีย บ้านมือ หนงหาร รองลงมาคือ เลย 47,339 ไร่ 56,032 ตัน อำเภอได้แก่ เชียงคาน ปากชม เมือง ชุมพร 45,429 ไร่ 84,912 ตัน อำเภอได้แก่ ละแม สวี ท่าชะ นครราชสีมา 35,190 ไร่ 31,723 ตัน อำเภอได้แก่ เลิงสาง ขามสะแกแสง โชคชัย วังน้ำเขียว เพชรบุรี 25,334 ไร่ 48,483 ตัน อำเภอได้แก่ ท่ายาง แก่งกระจาน ระนอง 22,691 ไร่ 57,946 ตันอำเภอได้แก่ เมือง กระบุรี กะเปอร์ ละอุ่น อุตรดิตถ์ 20,880 ไร่

32,636 ตัน อำเภอได้แก่ ท่าปลา เมือง ลับแล ชัยภูมิ 16,390 ไร่ 25,691 ตัน อำเภอได้แก่ ดอนสวรรค์ ดอนสาร จัตุรัส สงขลา 15,796 ไร่ 26,915 ตัน อำเภอได้แก่ สะบ้าย้อย รัตนภูมิ สะเดา กาฬสินธุ์ 14,530 ไร่ 26,254 ตัน อำเภอได้แก่ หนองกรศรี ท่าคันโท กุฉินารายณ์ พิษณุโลก 13,962 ไร่ 19,223 ตันอำเภอได้แก่ บางระกำ พรหมพิราม ชาติตระการ **ส่วนกล้วยไข่ จังหวัดที่ปลูกมากที่สุด คือ กำแพงเพชร 22,797 ไร่ได้ 60,597 ตัน อำเภอที่ได้แก่ เมืองกิ่ง ไกล้มพินคร คลองลาน คลองขลุง ตาก 22,656 ไร่ 43,219 ตันอำเภอได้แก่ ท่า ยาง หนองหญ้าปล้อง และ กล้วยหอมทอง จังหวัดที่ปลูกมากที่สุด คือ ชุมพร 5,572 ไร่ได้ 10,145 ตันอำเภอได้แก่ เมือง ละแม รongลงมา คือ ระนอง 5,361 ไร่ 20,736 ตัน อำเภอได้แก่ กิ่งสุขสำราญ เมือง สุโขทัย 5,052 ไร่ 14,944 ตัน อำเภอได้แก่ สวรรค์โลก สุราษฎร์ธานี 4,113 ไร่ 2,138 ตัน อำเภอได้แก่ พนม จันทบุรี 3,591 ไร่ 6,976 ตัน ได้แก่อำเภอแก่งหางแมว เพชรบุรี 2,005 ไร่ 4,460 ตัน ได้แก่อำเภอท่ายาง และกล้วยหอมอื่น ๆ มีกล้วยหอมเขียวรวมอยู่ ด้วยที่ปลูกให้ผล 5,312 ไร่ได้ผลผลิต 11,068 ตัน**

อนึ่งส่วนต่าง ๆ ของต้นกล้วยใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย เช่น **ใช้ปลีเมื่อต้มสุก ลักษณะคล้ายเนื้อไก่เป็นอาหารแทนผัก รวมทั้งใช้กาบกล้วยฉลุเป็นลวดลายประดับ เมรุศพอย่างสวยงาม หรือฉีกเป็นริ้วตากแห้งทำเป็นเชือกผูกของ ถักเป็นของใช้ ต่าง ๆ อาทิ กระเป๋าถือ หรือหันหอยกกล้วยเป็นแว่นใช้เลี้ยงสุกร ใบสดใช้ห่อของ หรือเย็บเป็นกระทงใส่อาหาร อื่นๆ ประดิษฐ์เย็บเป็นบายศรีใช้ในงานพิธีต่าง ๆ ส่วนใบแห้งใช้ฆวนบุหรือสูบ ผลใช้รับประทานได้ทั้งอ่อน ดิบ สุก ทำเป็นอาหาร ขนหลายชนิด ความอร่อยมากน้อยเท่าใดขึ้นอยู่กับชนิดของกล้วย บางชนิดเมื่อสุกมี รสหวานอร่อยใช้รับประทานสด บางชนิดต้องนำมาต้มเผือก่อนจึงจะรสดี ที่ประเทศอู กันดามีประชาชนรับประทานกล้วยวันละ 4-4.5 กก. ใช้แทนเนื้อสัตว์ได้ด้วย **กล้วย เป็นผลไม้ที่มีคุณค่าทางอาหารพอ ๆ กับมันฝรั่ง พลังงานสูงแต่มีไขมัน คอเรสเตอ รอลและเกลือแร่ต่ำ** จึงเหมาะเป็นอาหารของผู้ที่ต้องการลดคอเลสเตอรอล คนชรา ผู้ที่เป็น โรคเกี่ยวกับทางเดินอาหารสามารถลดแก๊สในกระเพาะซึ่งเกิดจากความเครียด และเด็ก ที่ท้องเสียบ่อย ๆ นอกจากนี้ยังมีวิตามินเอ บี 6 และซีอีกด้วย จากวิทยานิพนธ์ ปริญาตรีกสิกรรมและสัตวบาล ปี 2503 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ของคุณชูจิตร สมบัติพานิช ซึ่งได้ศึกษาคุณค่าอาหารของผลกล้วยน้ำว้า กล้วยหอม กล้วยไข่ กล้วย หักมุก ในปริมาณกรัมต่อ 100 กรัมของน้ำหนักสดผลสุกไว้ ดังนี้**

องค์ประกอบทางเคมี	กล้วยน้ำว้า	กล้วยหอม	กล้วยไข่	กล้วยหักมุก
● ความชื้น	69.02	77.169	70.66	72.02
● ไขมัน	0.76	0.73	0.84	0.83
● โปรตีน	0.90	1.82	1.45	1.18
● คาร์โบไฮเดรต	22.21	18.42	18.41	16.49
● เถ้า	0.72	0.65	0.61	0.54
● แคลเซียม (มก.)	19.99	14.27	13.54	21.67
● ฟอสฟอรัส (มก.)	25.10	21.09	24.71	25.79
● เหล็ก (มก.)	11.39	8.71	6.71	8.27
● วิตามินเอ (IU)	281.37	-	-	278.52
● วิตามินบี 6 (IU)	118.40	197.20	589.40	582.20
● วิตามินซี (มก.)	18.35	11.06	16.91	14.99

กล้วย นอกจากจะเป็นอาหารและใช้ประโยชน์อื่น ๆ แล้ว สมัยก่อนชาวบ้านของเราและในต่างประเทศ**ใช้เป็นสมุนไพรรักษาโรคต่างๆ** พอสรุปได้ดังนี้ **ใช้น้ำคั้นจากราก**ซึ่งมีสารแทนนินช่วยรักษา**แผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวก แก้ปวดฟัน รักษาโรคขัดเบา** นำกากกล้วยมาวางที่ลำตัวจะช่วย**ลดไข้** น้ำยางจากกากกล้วยช่วยทำให้**หายปวดจากงูกัด** ใบใช้อั้งไฟมาประคบบริเวณ**ปวดเมื่อย บรรเทาอาการอักเสบ** ใบอ่อนใช้แทนผ้าพันแผล **ปลีบำรุงน้ำนมมารดา** ปลีตากแห้งใช้รักษา**โรคโลหิตจาง**เพราะธาตุเหล็กมาก เปลือกกล้วยใช้ทาบริเวณ**ยุग्มดกัด ผื่นคัน** ก้านกล้วยมีสารแทนนินใช้**ห้ามเลือด** ผลสุกมีสารเพคตินเป็น**ยาระบายอ่อนๆ** **แก้ท้องผูก** ถ้าเคี้ยวให้ละเอียดจะช่วยการทำงานของกระเพาะดีขึ้นและทำให้**ท้องไม่อืด**

จากข้อมูลการผลิตกล้วยหอมล่าสุดปี 2540 ขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติพบว่า ปริมาณการผลิตกล้วยของประเทศต่าง ๆ ทั่วโลกประมาณ 58.975 ล้านตัน **ทวีปเอเชียเป็นแหล่งที่ใหญ่ที่สุด** 26.203 ล้านตัน โดยอินเดียผลิตมากที่สุด 9.935 ล้านตัน อินโดนีเซีย 4.768 ล้านตัน ฟิลิปปินส์ 3.5 ล้านตัน จีน 3.141 ล้านตัน ไทย 1.7 ล้านตัน เวียดนาม 1.282 ล้านตัน ทวีปรองลงมาคืออเมริกาใต้ อเมริกาเหนือ กลางและแอฟริกา 15.466, 8.765 และ 7.176 ล้านตัน ตามลำดับ แต่ข้อมูลล่าสุดจากแหล่งเดียวกันเท่าที่ได้รับมีการส่งออกในตลาด

โลก 13.335 ล้านตัน ประเทศที่ส่งออกได้แก่ อีควอดอร์ 3.41 ล้านตัน คอสตาริกา 2.28 ล้านตัน โคลัมเบีย 1.36 ล้านตัน กัวเตมาลัน 6.35 แสนตัน ปานามา 6 แสนตัน ฮอนดูรัส 5.3 แสนตัน ในเอเชียส่วนใหญ่บริโภคภายในแต่ละประเทศ ฟิลิปปินส์ ส่งออกมากที่สุด 1.213 ล้านตัน อินโดนีเซีย 55,318 ตัน มาเลเซีย 35,675 ตัน เวียดนาม 10,200 ตัน สำหรับไทยเมื่อปี 2532 ส่งออกกล้วยไข่ 3,578 ตันกล้วยหอมทองเพียง 1,560 กก. และมีแนวโน้มลดลงตามลำดับจนถึงปี 2541 เหลือกล้วยไข่เพียง 1,026 ตันมูลค่า 9.7 ล้านบาท ส่งออกเป็นลูกค้ารายใหญ่เพียงรายเดียวที่ซื้อเกือบทั้งหมดตลอดปี แต่กล้วยหอมทองเพิ่มเป็น 764 ตันมูลค่า 20.9 ล้านบาท โดยญี่ปุ่นซื้อมากที่สุด 714 ตันมูลค่า 19.8 ล้านบาท ที่เหลือไต้หวัน จีน และฮ่องกงซื้อเพียง 31,15 และ 5 ตัน ตามลำดับ นอกจากนี้ยังมีกล้วยสดอื่น ๆ น้อยมากเพียง 560 กก. มูลค่า 35,164 บาทซึ่งอิตาลีซื้อไป 550 กก. และ กล้วยตาก 89 ตันมูลค่า 22.3 ล้านบาท ประเทศที่ซื้อมูลค่ามากลดหลั่นลงมาได้แก่ เนเธอร์แลนด์ เยอรมนี ฝรั่งเศส ญี่ปุ่น นิวซีแลนด์ สหราชอาณาจักร อิตาลี สหรัฐอเมริกา ไต้หวัน สิงคโปร์ เดนมาร์ก ฮ่องกง

สำหรับญี่ปุ่นนำเข้ากล้วยหอมเขียวส่วนใหญ่ ประมาณปีละ 8.7 แสนตัน จากฟิลิปปินส์ จีน ไต้หวัน ประเทศอเมริกาใต้ ซึ่งบางส่วนมีสารพิษเคมีตกค้างเพราะขาดการควบคุมการผลิตที่รัดกุม ทำให้ชาวญี่ปุ่นกลุ่มหนึ่งได้สังเกตเห็นถึงภัยอันตรายในเรื่องนี้ ประกอบกับได้มีการรณรงค์เรื่องเกษตรธรรมชาติเพื่อให้มีการบริโภคผลผลิตผลเกษตรที่ปลอดภัย สหกรณ์ผู้บริโภคโตโตแห่งกรุงโตเกียวได้ให้ความสำคัญในด้านสุขภาพร่างกายแก่สมาชิกสหกรณ์ฯ จึงได้ติดต่อกับชุมนุมร้านสหกรณ์แห่งประเทศไทย จำกัด ขอให้ส่งออกกล้วยหอมทองที่ปราศจากสารเคมีตั้งแต่ปี 2535 เป็นต้นมาโดยสหกรณ์การเกษตรท่าช้าง จำกัด จังหวัดเพชรบุรี การกำหนดเงื่อนไขในการผลิตกล้วยหอมทองพอสรุปได้ ดังนี้

1. จะต้องไม่ใส่ปุ๋ยเคมี ฉีดพ่นสารพิษฆ่าแมลงเด็ดขาด
2. ขนาดกล้วยน้ำหนักไม่ต่ำกว่าลูกละ 100 กรัม สีผิวไม่ซ้ำ
3. กล้วยที่ส่งออกจะต้องไม่สุกก่อนถึงญี่ปุ่นมิฉะนั้นจะถูกนำเข้าและต้องนำไปทิ้ง
4. ถ้าเจ้าหน้าที่ด่านกักกันศัตรูพืชญี่ปุ่นตรวจพบโรคแมลงเพียงกล่องเดียวก็ต้องรมควันทั้งหมด

สหกรณ์การเกษตรท่ายาง จำกัด ได้วางแผนควบคุมการดำเนินงานปลูกกันกับสมาชิกเป็นไปด้วยดี ตลอดจนรวบรวมผลิตผลผ่านขบวนการทำความสะอาดบรรจุหีบห่อเพื่อส่งออกทางเรือซึ่งมีกล้วย 3 ชั้นด้วยกันคือ

1. ชั้น 1 มีน้ำหนักผลมากกว่า 150 กรัม
2. ชั้น 2 มีน้ำหนักผล 121-150 กรัม
3. ชั้น 3 มีน้ำหนักผล 100-120 กรัม



นอกจากนี้ยังทราบว่า มีผู้ส่งออกได้ซื้อกล้วยหอมทองจากสหกรณ์การเกษตรบ้านลาด จำกัด จังหวัดเพชรบุรี ส่งออกไปญี่ปุ่นและอื่น ๆ ด้วย เนื่องจากกล้วยเป็นผลไม้ที่รับประทานง่ายมีคุณค่าทางโภชนาการสูงย่อยง่าย ชาวญี่ปุ่นจึงนิยมเป็นอันดับ 3 รองจากส้มและแอปเปิ้ล การที่กล้วยหอมทองของเราส่งออกไปญี่ปุ่นได้ เพราะชาวญี่ปุ่นติดใจในรสอร่อย หอมหวาน เนื้อนุ่มละเอียด ยากที่จะหากกล้วยหอมชนิดอื่นเปรียบได้ ในขณะที่เดียวกันก็มีจุดอ่อนที่เปลือกบาง สุกเร็ว ช้ำไม่เหนียวหลุดง่าย ผิดกับกล้วยหอมเขียวที่ซื้อขายกันในตลาดโลกที่เปลือกหนา เหมาะต่อการขนส่งไกลๆ รสไม่หวานอร่อยเหมือนกล้วยหอมทอง แต่สหกรณ์ฯก็แก้ไขปัญหาเป็นผลสำเร็จ

เมื่อพิจารณาประเทศผู้ส่งออกกล้วยหอมเขียวรายใหญ่ปี 2538 ในตลาดโลกแล้วจะเห็นข้อมูล ดังนี้

1. อเมริกาใต้ มีอิเควดอร์ 3,065,504 ตัน โคลัมเบีย 1,360,278 ตัน
2. อเมริกากลาง-เหนือ ได้แก่ คอสตาริกา 1,880,191 ตัน กัวเตมาลา 635,503 ตัน
3. ปานามา 600,000 ตัน ฮอนดู 529,685 ตัน เม็กซิโก 158,663 ตัน
4. แอฟริกา ได้แก่ คาเมรูน 187,294 ตัน ไวออร์โคสต์ 176,531 ตัน โซมาเลีย 21,700 ตัน
5. เอเชีย มีฟิลิปปินส์ 1,213,411 ตัน อินโดนีเซีย 55,318 ตัน มาเลเซีย 35,675 ตัน เวียดนาม 10,200 ตัน ใต้หวันไม่ทราบปริมาณ ไทย 662 ตัน (กล้วยหอมทอง)

ปริมาณกล้วยหอมเขียวที่นำเข้ามากกว่าส่งออกและเฉพาะนำเข้าเท่านั้นของประเทศต่าง ๆ ในเอเชีย ได้แก่ ญี่ปุ่น 873,765 ตัน ซาอุดีอาระเบีย 175,000

ตัน เกาหลีใต้ 121,538 ตัน อิหร่าน 120,000 ตัน จีน 112,510 ตัน ตุรกี 87,759 ตัน สหรัฐอาหรับเอมิเรต 50,000 ตัน ฮองกง 44,781 ตัน สิงคโปร์ 29,047 ตัน คูเวต 22,062 ตัน เลบานอน 10,000 ตัน กาตาร์ 7,000 ตัน ส่วยยุโรป สหรัฐอเมริกาและแคนาดาโดยภาพรวมอยู่ห่างไกลจากไทยมาก มีการนำเข้ามากกว่าส่งออกรวม 4,902,688 ตัน 3,436,580 ตัน และ 399,551 ตัน ตามลำดับ ซึ่งยากที่จะแทรกตัวเข้าไปมีส่วนแบ่งการตลาดได้

การกำหนดมาตรฐานกล้วยหอมสดในแต่ละประเทศมีความแตกต่างกันไป ส่วนมากใช้วิธีวัดขนาดเส้นรอบวงและความยาวของผล ข้อที่เหมือนกัน คือ **กล้วยจะต้องมีคุณภาพดี ผิวสะอาดปราศจากโรคแมลง ไม่มีรอยช้ำหรือกระทบกระเทือน ผลแก่จัด เนื้อแน่น สีสดใส มีรสชาติดี เมื่อสุกผิวเหลืองทั่วทั้งหมด** เช่น ญี่ปุ่นได้กำหนดมาตรฐานกล้วยหอมสดจากฟิลิปปินส์ในที่นี้ขอกกล่าวถึงกล้วยเต็มหวีเฉพาะเกรด ดังนี้ กล้วยหวีหนึ่งมี 14-22 ผลที่มีความยาว 20-27 ซม. เส้นผ่าศูนย์กลางของผลกลางหวี 3.2-4.0 ซม. น้ำหนักรวม 1.8-4.0 กก. โดยไม่มีรอยมีดบาด ผลแตกเนื่องจากการกระทบกระเทือนหรือเป็นแผลจนถึงเนื้อยาวเกิน 4 ซม. แม้แต่ผลเดี่ยว ที่ผลมีรอบแผลจุดต่างจากการสุก แสงแดด ปุ๋ย สารเคมีไม่เกิน 4 ตารางซม. กล่องที่บรรจุ 4-6 หวีน้ำหนัก 12-12.36 กก. การปนเปื้อนและการสะสมยาง ผุเน่า ความสกปรกและอื่น ๆ ได้ไม่เกิน 6 และ 2 ตารางซม. ต่อผล ตามลำดับ

นอกจากกล้วยหอมสดแล้วยังมีกล้วยตามคุณภาพดีที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในอำเภอสังขุม จังหวัดหนองคาย อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก ทำจากกล้วยน้ำว้าชาวพันธุ์มะลิอ่อน ซึ่งนิยมทำจากกล้วยที่สุกงอมแล้วมาปอกเปลือกเอาแต่เนื้อกล้วยไปตากแดด 1-2 แดด แล้วนำไปคลึงและกดแบนไม่มีการใส่น้ำตาล ปัจจุบันได้ใช้พลังงานแสงอาทิตย์มาทำเป็นเตาอบขนาดใหญ่ หรือเตาอบด้วยไฟฟ้า เชื้อเพลิงอื่น กล้วยตากที่ได้สะอาดไม่มีแมลงวันตอมและฝุ่นละอองเจือปน เท่าที่ทราบประเทศอูกันดาในอาฟริกาผลิตกล้วยตากออกจำหน่ายด้วย สหภาพยุโรปได้กำหนดมาตรฐานกล้วยตากไว้คือ ผลกล้วยตากมีสีเหลืองทองสม่ำเสมอ เนื้อแน่น รสหวาน ไม่มีน้ำตาลเคลือบ ไม่มีเชื้อรา แบคทีเรียและแมลงปะปน บรรจุในถุงพลาสติกหนัก 250 และ 500 กรัม แล้วใส่ในกล่องกระดาษหนัก 12.5 กก. กล้วยตากแบ่งตามความยาวมี 3 ชั้นดังนี้ ชั้น 1,2 และ 3 มีความยาวไม่ต่ำกว่า 4.5 นิ้ว 4-4.5 นิ้ว และต่ำกว่า 4 นิ้ว ตามลำดับ

การแปรรูปกล้วยที่น่าสนใจ ได้แก่ กล้วยกระป๋องใช้กล้วยน้ำว้า กล้วย
ไข่มุกสุกปอกเปลือกฝานบาง ๆ หรือบรรจุทั้งผลในน้ำเชื่อม ซึ่งอาจจะนำไปปรุงเป็น
กล้วยบวชชีและอื่น ๆ ได้ ปี 2541 ส่งออกกล้วยกระป๋อง 193 ตันมูลค่า 5.9
ล้านบาท โดยลูกค้ารายใหญ่สหรัฐอเมริกาสั่งเข้าไป 81.8 ตันมูลค่า 2.3 ล้านบาท
แคนาดา 35.5 ตันมูลค่า 1.19 ล้านบาท ฝรั่งเศส 38.7 ตันมูลค่า 1.17 ล้าน
บาท ส่วนที่เหลือ 6 ประเทศทางยุโรปและออสเตรเลียซื้อไป นอกจากนี้ยังส่งออก
กล้วยกวน 65 ตันมูลค่า 3.6 ล้านบาท ประเทศที่ซื้อมากที่สุดคือสหรัฐอเมริกา
35.5 ตันมูลค่า 2.95 ล้านบาท และมีผู้ซื้อรายย่อยอีก 8 ประเทศ ทางยุโรปรวม
ทั้งญี่ปุ่นและออสเตรเลียซื้อไป **ผลิตภัณฑ์กล้วยที่สำคัญน่าสนใจอีกชนิดหนึ่ง คือ พิวรี**
กล้วยใช้กล้วยสุกกอมบดละเอียดด้วยการไม่ใส่สารกันบูดและน้ำตาล บรรจุใน
กระป๋อง ขนาดเบอร์ 10 หน้า 3.3 กก. และกระป๋องขนาดใหญ่ 55 แกลลอน
หน้า 231 กก. ในสภาพปลอดเชื้อ แล้วให้ความร้อนที่ 109 องศา นาน 10 นาที
หลังจากนั้นเก็บในห้องสะอาดแห้งที่อุณหภูมิระหว่าง 0.21-1 ซ. ได้ไม่เกิน 3 เดือน
ซึ่งนำไปประกอบอาหารได้หลายอย่างด้วยการผสมกับนมหรือทำขนมต่างๆ อาทิ อาหาร
นมได้แก่ ไอศกรีม,โยเกิร์ต,sherbet, cottage,cheese, ขนมอบ , ขนมปัง, ขนมเค้ก,
tarts, muffin , โดนัท, icing ,banana cream pie , เครื่องดื่มคือ เครื่องดื่มผสมน้ำผลไม้
เครื่องดื่มของเด็ก food processor มี banana apple sauce, baby food , baby food
fruit ตลาดที่รับซื้อผลิตภัณฑ์นี้เช่น สหรัฐอเมริกา แคนาดา เยอรมนี สหราชอาณาจักร
ฝรั่งเศส อิตาลี เนเธอร์แลนด์ ออสเตรเลีย สวิตเซอร์แลนด์ สเปน ออสเตรีย
ญี่ปุ่น เป็นต้น

ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้ทดลองปลูกกล้วย
หอมคาเวนดิชหลายพันธุ์เพื่อเปรียบเทียบกับกล้วยหอมทองของเรา ที่วิทยาเขตกำแพง
แสน เมื่อปี 2531-32 ปรากฏว่า **กล้วยหอมแกรนด์เนน** ซึ่งประเทศที่ปลูกกล้วย
ส่งออกทั่วโลกได้รับความนิยมจากผู้บริโภคในประเทศผู้ซื้อมากกว่าชนิดพันธุ์อื่นได้ผลดี
ลำต้นแข็งแรงสูงประมาณ 1.72 เมตร เหมาะกับการดูแลรักษา ตกผลเร็ว ให้
ผลผลิตสูง ขั้วเหนียวเปลือกหนา 3 มม. คุณภาพดี เนื้อแน่น มีสีน้ำตาลความ
หวาน 18-19% บริคซ์ รสหวานคล้ายกล้วยหอมทองของเรามากที่สุด และ
สามารถขยายพันธุ์ด้วยการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อสนองความต้องการผู้ปลูกได้ ซึ่งควรจะได้
พิจารณาวางแผนส่งเสริมการส่งออกต่อไปด้วย

เนื่องจากสหกรณ์การเกษตรท่ายาง จำกัด มีความรู้ความชำนาญประสบการณ์
การผลิตการส่งออกกล้วยหอมทองอยู่แล้ว น่าจะได้มีการพิจารณาเพิ่มการส่งออกให้
มากขึ้นไปยังญี่ปุ่น จีน เกาหลีใต้ ฮองกง สิงคโปร์ ประเทศแถบตะวันออกกลาง ที่
ต้องการกล้วยหอมทองและ กล้วยหอมแกรนด์เนนอย่างใดก็ได้ ขณะเดียวกันก็ควรจะ
ได้หาทางช่วยเหลือแปรรูปกล้วยที่ตกเกรดให้เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ส่งออกให้ครบวงจร
เพื่อเพิ่มมูลค่าได้เงินตราต่างประเทศมากขึ้นโดยใช้การตลาดนำการผลิต

