

กล้วยหอมทองปทุม

กลุ่มแปลงใหญ่กล้วยหอมทองตำบลนพรัตน์ อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี

ชื่อทางวิทยาศาสตร์ : Musa (AAA Group) “Kluai hom” ความสูงของลำต้น 2.5 – 3 เมตร เครือหนึ่งประมาณ 4 – 6 ทิว และทิวละประมาณ 12 -16 ผล ลักษณะกล้วยหอมทองปทุม มีผลใหญ่ยาว หน้าตัดค่อนข้างกลมปลายคอดเล็กน้อย ผิวฉนวน เปลือกบาง ผลดิบจะมีสีเขียวฉนวน แต่เมื่อผลสุกแล้วจะมีสีเหลืองทองฉนวน เนื้อมีความเหนียวและแน่น รสชาติหอม หวาน มีค่าความหวานตั้งแต่ 16 - 23 องศาบริกซ์ และเป็นสินค้าที่ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)

กล้วยหอมทองปทุม เป็นพืชเศรษฐกิจที่มีความสำคัญชนิดหนึ่งของจังหวัดปทุมธานี มีการปลูกทุกอำเภอ โดยปลูกมากที่สุดอำเภอหนองเสือ และตำบลนพรัตน์เกษตรกรได้รวมตัวกันเป็นกลุ่มแปลงใหญ่กล้วยหอมทองตำบลนพรัตน์ มีสมาชิก 23 ราย พื้นที่ 800 ไร่ โดยกระบวนการผลิตของกลุ่มได้รับรองมาตรฐาน (GAP) และสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) เพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคในด้านความปลอดภัย และเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า

คุณค่าทางโภชนาการ

วิตามินและแร่ธาตุ เช่น โปแทสเซียม วิตามินซี วิตามินบี6 และ สารต้านอนุมูลอิสระ
ประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น ช่วยระบบย่อยอาหาร เพิ่มพลังงาน

ช่องทางการจำหน่าย มี 2 ส่วน

ส่วนที่ 1 กล้วยผลสด ช่องทางการจำหน่าย ได้แก่ ตลาดไท (แผงตนเอง)/ พ่อค้าคนกลาง/ ตลาดจริงใจในเครือเซ็นทรัล/ จำหน่ายให้กับเอกชน เพื่อจำหน่ายในร้านสะดวกซื้อ (7 – Eleven)/ จำหน่ายให้กับโรงแรมและร้านอาหาร/

ส่วนที่ 2 ผลิตภัณฑ์แปรรูป ช่องทางการจำหน่าย ตลาดออนไลน์ (Facebook : Somrit Farm – สวนสัมฤทธิ์/TikTok : กล้วยหอมทองปทุมรัตน์)/ ที่ทำการกลุ่ม/ ซื่อเป็นของฝาก/ งานจัดแสดงสินค้าต่างๆ ทั้งนี้กล้วยหอมทอดสุญญากาศ (กล้วยป๊อบ) มีการส่งจำหน่ายไปยังประเทศเกาหลีใต้

การเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า

กลุ่มนำผลผลิตกล้วยบางส่วนหรือกล้วยตากเกรด มาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า ได้แก่ ผลิตภัณฑ์กล้วยหอมทอดกรอบ และกล้วยหอมทอดสุญญากาศ (กล้วยป๊อบ)

มาตรฐาน ออย.

สถานที่ผลิตอาหารโดยผลผลิตและผลิตภัณฑ์ของกลุ่มได้รับมาตรฐาน ออย. จำนวน 5 ชนิด

- กล้วยผลสด 1

- ผลิตภัณฑ์ 4 ชนิด ได้แก่ หอมนอกรอบ 3 รสชาติ (ดั้งเดิม/หวาน/ชาวนคริม) กล้วยหอมทองป๊อบ

ZERO WASTE

โยกล้วยผลิตเป็นถุงใส่ผลผลิต/ปุ๋ยหมัก/ผ้าโยกล้วย

การส่งเสริมและพัฒนาสินค้า กล้วยหอมทอง แปลงใหญ่กล้วยหอมทอง หมู่ที่ 2 ตำบลนพรัตน์ อำเภอหนองเสือ

กระบวนการผลิต

1. การปรับปรุงบำรุงดิน โดยเก็บตัวอย่างดินและน้ำให้ พต. วิเคราะห์
2. การทำกล้วยต้นเตี้ย เพื่อลดความเสี่ยงจากภัย โดยขยายผลงานวิจัยของ วว. ในพื้นที่แปลงใหญ่
3. การพัฒนาสินค้าด้านการวิจัย
 - 1) แปลงทดสอบ เพื่อป้องกันความเสียหายจากภัย
 - 2) ศึกษาการนำเศษซากวัสดุ/ผลผลิตตกเกรด สร้างมูลค่า

มาตรฐานการผลิต

พัฒนากระบวนการผลิต เพื่อรับรองมาตรฐาน โดยเกษตรกรได้รับรองมาตรฐาน GAP ครบทุกราย

การแปรรูปและมาตรฐานผลิตภัณฑ์

1. ส่งเสริมการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า พัฒนาความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ตามความต้องการของตลาด ผลผลิตได้รับรองมาตรฐาน GAP GI และ อย. โดยได้รับมาตรฐาน อย. จำนวน 5 ชนิด

- 1) กล้วยผลสด
- 2) ผลิตภัณฑ์ 4 ชนิด ได้แก่ หอมนอกรอบ 3 รสชาติ (ดั้งเดิม/หวาน/ชาวนคริม) กล้วยหอมทองป๊อบ
2. พัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่ม การตลาดและการประชาสัมพันธ์
 - 1) จัดเวทีเชื่อมโยงการผลิตและการตลาด
 - 2) ประชาสัมพันธ์สินค้าและความเชื่อมั่นสู่ผู้บริโภค

ZERO WASTE

นำเศษวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรสร้างมูลค่าเพิ่ม อาทิ ไยกกล้วยผลิตเป็นถุงใส่ผลผลิต/ผ้าไยกกล้วย/ปุ๋ยหมัก