



การปลูกกล้วย

ให้ผลผลิตดี

เพื่อให้ผลผลิตมีคุณภาพ



กล้วยที่ปลูกเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญมี 3 ชนิด คือ

- 1 กล้วยน้ำว้า
- 2 กล้วยหอม
- 3 กล้วยไข่

มณฑล ว่างศ์มณีโรจน์ รงรอง หอมหวล สุลักษณ์ แจ่มจรัส สามารถ เศรษฐวิทยา อำนวยการ ยอดเพชร และ นิวัฒน์ กระทุมรัตน์ ศูนย์ปฏิบัติการวิจัยและเรือนปลูกพืชทดลอง ศูนย์วิจัยและบริการวิชาการ คณะเกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม โทรศัพท์ 0 3435 1399 และ 08 3315 5018

การขยายพันธุ์

ส่วนของกล้วยที่ใช้ขยายพันธุ์ มี 2 ชนิด

1 หน่อใบดาบ มีใบ 2-3 ใบกางแล้วแต่ยังไม่มาก โดยเลือกจากต้นแม่ที่ให้ผลผลิตดีไม่มีโรคและแมลง (หน่อหนัก 2-5 กก.)



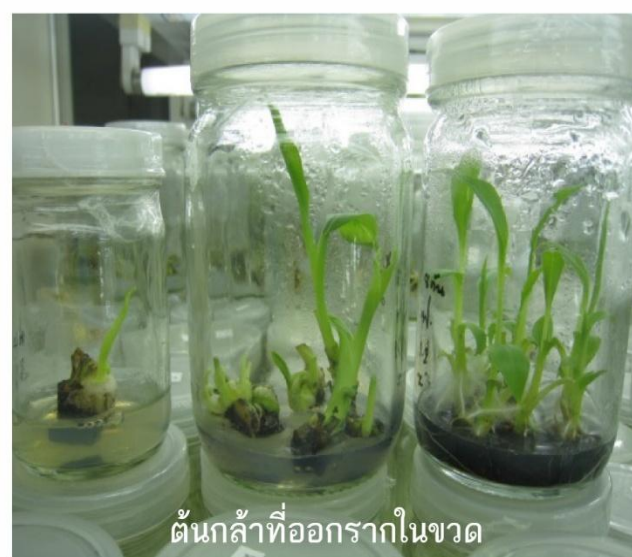
2 ต้นกล้าจากการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ ต้นสูงตั้งแต่ 15 ซม. ขึ้นไป เป็นต้นพันธุ์ที่สะอาดปราศจากโรคแมลง ปลูกและออกผลได้ในเวลาใกล้เคียงกันร้อยละ 80



หน่อกล้วยก่อนผ่าชำเชื้อ



คัดเลือกตา



ต้นกล้าที่ออกรากในขวด

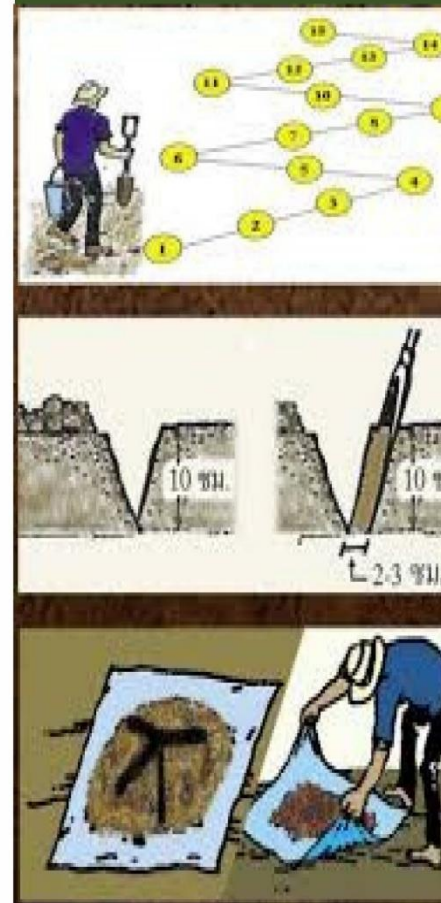


ต้นกล้าเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพร้อมปลูกลงแปลง

การปลูก

วิธีการปลูกกล้วยแปลง

1 การเก็บตัวอย่างดินเพื่อการวิเคราะห์



2 การเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ปลูก



ปลูกพืชตระกูลถั่วประมาณ 45 วัน เมื่อมีดอกเต็มที่แล้วจึงไถกลบทิ้งไว้อีก 45 วัน เพื่อให้อยสลาย

3 เตรียมแปลงปลูก



ไถพลิกดินตากแดด 1 สัปดาห์ และไถยกร่อง

กล้วยน้ำว้า ใช้ระยะปลูก 3x3 เมตร (175 ต้น/ไร่) ปลูก 3x3.5 เมตร (133 ต้น/ไร่) 4 x 4 เมตร (100 ต้น/ไร่) ถ้าปลูกชิดเกินไป โรคระบาดง่าย

กล้วยหอมและกล้วยไข่ ใช้ระยะปลูก 2x2 เมตร (400 ต้น/ไร่) หรือ 2x2.5 เมตร (320 ต้น/ไร่) เนื่องจากไว้หน่อจากต้นแม่เพียงรุ่นเดียว)

4 ขุดหลุมปลูก



6 การตัดแยกหน่อกล้วย

อาจขุดไปปลูกเพิ่มหรือตัดทิ้งเมื่อปลูกได้ 3-4 เดือน
กล้วยน้ำว้า กล้วยเริ่มแตกหน่อให้ไว้หน่อเพียงหน่อเดียว และทุก ๆ 3-4 เดือน จึงไว้หน่อเพิ่ม
กล้วยหอมและกล้วยไข่ เมื่อปลูกได้ 2-3 เดือน เริ่มแตกหน่อ ให้ไว้หน่อเพียง 1 หน่อ

5 การใส่ปุ๋ยและพูนโคนกล้วย



กล้วยน้ำว้า
หลังปลูก 1 เดือน ใส่ปุ๋ยสูตรตัวหน้าสูง เช่น 21-7-14 หรือ 27-6-6 หรือ 16-16-16 ทั้งนี้ขึ้นกับความอุดมสมบูรณ์ของดิน
หลังปลูก 3-6 เดือน ใส่ปุ๋ย 16-16-16 หรือ ปุ๋ยคอก
หลังปลูก 10-12 เดือน กล้วยเริ่มแตกปลีใส่ปุ๋ย 13-13-21
กล้วยหอม และ กล้วยไข่
หลังปลูก 1 เดือน ใส่ปุ๋ยสูตรตัวหน้าสูงเช่น 21-7-14 หรือ 27-6-6 หรือ 16-16-16 ทั้งนี้ขึ้นกับความอุดมสมบูรณ์ของดิน
หลังปลูก 3 เดือน ใส่ปุ๋ย 16-16-16 พร้อมปุ๋ยคอก
หลังปลูก 6-10 เดือน เริ่มแทงปลี ใส่ปุ๋ย 13-13-21

ขุดหลุม 50x50x50 ซม. ใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก 1-2 กก./หลุม คลุกเคล้ากับดินร่อนกัน

อายุของต้นกล้วยและผลกล้วย เพื่อกำหนดวันเก็บเกี่ยว

ชนิดกล้วย	เริ่มปลูก-ตกปลี	ตกปลี-ผลแก่	รวมอายุ
กล้วยไข่, กล้วยหอม	6 - 8 เดือน	1.5 - 2 เดือน	8 - 10 เดือน
กล้วยน้ำว้าวาลจันทร์	10 - 12 เดือน	4.5 เดือน	14.5 - 16.5 เดือน
กล้วยน้ำว้ากาบขาว, มะลิอ่อน, ปากช่อง 50	10 - 12 เดือน	4 เดือน	14 - 16 เดือน
กล้วยหิน	18 เดือน	4 - 5 เดือน	22 - 23 เดือน
กล้วยหักมุก	8 - 10 เดือน	2 - 3 เดือน	10 - 12.5 เดือน



การไว้หน่อกล้วย



ตัดแต่งหรือประมาณ 6-8 ใบ



การตัดต้นเพื่อเก็บเกี่ยวผลผลิต

ล้างทำความสะอาดและส่งจำหน่ายกล้วย





การแปรรูปผลผลิตกล้วย

มณฑา วงศ์มณีโรจน์ รงรอง หอมหวล สลักษณ์ แจ่มจรัส และรัตน อเอการมย์

ศูนย์ปฏิบัติการวิจัยและเรือนปลูกพืชทดลอง คณะเกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จ.นครปฐม
โทรศัพท์ 034-351399 ต่อ 440 และ 083-3155018

กล้วยเป็นพืชที่มีความสำคัญกับชีวิตคนไทยมาช้านาน เราสามารถพบเห็นต้นกล้วยได้ทั่วไปตามบ้านเรือนที่อยู่อาศัย ท้องทุ่ง ตามหัวไร่ ปลายนา เราใช้ประโยชน์จากกล้วยได้ทุกส่วนไม่ว่าจะเป็นใบ ลำต้น เหง้า ผล ปลี ราก คนไทยเอง รวมทั้งคนต่างชาตินิยมรับประทานกล้วย เพราะกล้วยอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ วิตามิน ทั้งนี้ นอกจากการรับประทานผลสุกของกล้วยหรือนำมาประกอบอาหารแล้ว ยังสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น กล้วยฉาบ กล้วยตาก กล้วยอบเนย ทอฟฟี่ แป้งกล้วย กล้วยกรอบปรุงรส ขนมปุยฝ้ายกล้วย และแยมกล้วย เป็นต้น เพื่อช่วยป้องกันกล้วยสดล้นตลาด ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา และ ส่งเสริมให้มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยชนิดใหม่ๆ สามารถเพิ่มมูลค่า และ สร้างรายได้ให้กับเกษตรกรผู้ปลูกกล้วย

การแปรรูปผลผลิตกล้วย

- 1.ขนมปุยฝ้ายกล้วยน้ำว้า
- 2.กล้วยกรอบปรุงรส

ส่วนผสมและขั้นตอนการแปรรูปผลผลิตกล้วย

1.ขนมปุยฝ้ายกล้วยน้ำว้า

(สูตรจากตำราอาหารคาวหวานจากกล้วยน้ำว้า. 2559. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ ม.เกษตรศาสตร์)

ส่วนผสม

แป้งเค้ก (ตราพัดโบก)	550 กรัม
ผงฟู	15 กรัม
เบกกิ้งโซดา	10 กรัม
กล้วยน้ำว้าสุกงอม	700 กรัม
น้ำตาลทราย	100 กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	200 กรัม
เกลือป่น	5 กรัม
ไข่ไก่ (ไข่เฉพาะไข่แดง)	6 ฟอง
นมสด	200 กรัม
น้ำส้มสายชู	20 กรัม
น้ำมันรำข้าว	250 กรัม
กล้วยตาก หรือ ลูกเกด	80 กรัม

ขั้นตอนการทำ

- 1.นำแป้ง ผงฟู เบกกิ้งโซดา ร่อนรวมกัน พักไว้



2. ขยำกล้วยน้ำว้าสุกงอม น้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว เกลือป่นผสมจนน้ำตาลละลาย
3. นำส่วนผสมข้อ 2 ไปตีด้วยเครื่องตี 15-20 นาที



4. ใส่ไข่แดง ตีต่อไปอีก 5 นาที
5. ใส่ส่วนผสมนมสด น้ำส้มสายชู ตีต่อ 5 นาที พอครบปิดเครื่อง ยกลง



6. นำแป้งที่เตรียมไว้ใส่ลงในส่วนผสมกล้วยกับน้ำมันในส่วนผสมข้อ 5 จนหมด (แป้ง 3 ส่วน น้ำมัน 2 ส่วน เริ่มต้นด้วยแป้ง จบลงด้วยแป้ง)
7. ตักส่วนผสมใส่ประมาณ 3/4 ของถ้วยกระดาษ โรยด้วยกล้วยตากหั่นเต๋า



8. นำซึ้งใส่น้ำตั้งไฟให้เดือด พอเดือดใส่ถ้วยขนมลงนึ่งด้วยไฟแรง 12-15 นาที จนสุก จะได้เป็นปุยฝ้ายที่มีลักษณะรอยแตกด้านบนหน้าขนม



2.กล้วยกรอบปรุงรส

ส่วนผสม

กล้วยน้ำว้าแก่จัดและดิบ	น้ำมันพืช
เกลือป่น	เนยสด
สารปรุงแต่งกลิ่นรส เช่น รสบาร์บีคิว และ ปาปรีก้า	

ขั้นตอนการทำ

1. แกะเปลือกกล้วยออก แช่วัวทั้งผลในน้ำเกลือเข้มข้นร้อยละ 0.5 (เกลือ 10 กรัมต่อน้ำสะอาด 2 ลิตร) นานประมาณ 30 นาที เพื่อล้างยางและลดปัญหากล้วยเปลี่ยนสีดำหรือน้ำตาล
2. หั่นกล้วยเป็นชิ้นบางด้วยตัวสไลด์ หรือใช้มีดสแตนเลส



3. ทอดกล้วยในน้ำมันใช้ไฟค่อนข้างอ่อน พอเหลืองกรอบ นำขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน
4. นำไปอบในตู้อบ ใช้ความร้อนระดับปานกลาง ประมาณ 30 นาที
5. เนยสดนำมาทำให้ละลายแล้วนำกล้วยที่อบคลุกผสม



6. นำมาผสมกับเครื่องปรุงแต่งรส เช่น เติม รสบาร์บีคิว และ ปาปรีก้า (ตามชอบ)
7. บรรจุถุงหรือกระปุกโพลีเอทิลีนชนิดหนา หรืออะลูมิเนียมฟอยล์ลามเนต

