

สารพัน

เรียบเรียง... อภิชาติ ศรีสอาด
ศุภวรรณ ไชยเสน



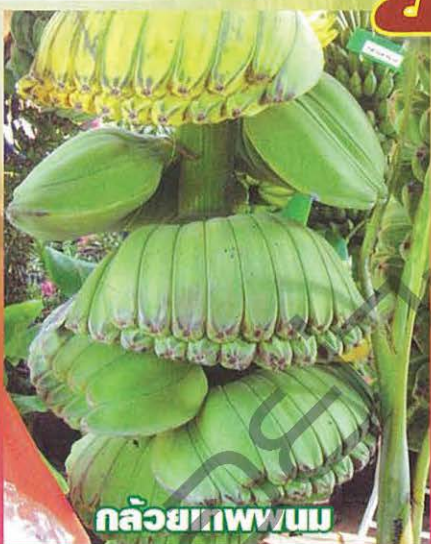
กล้วย

พิมพ์ครั้งที่ 2

ยอดนิยม



กล้วยไข่ทองร่วง



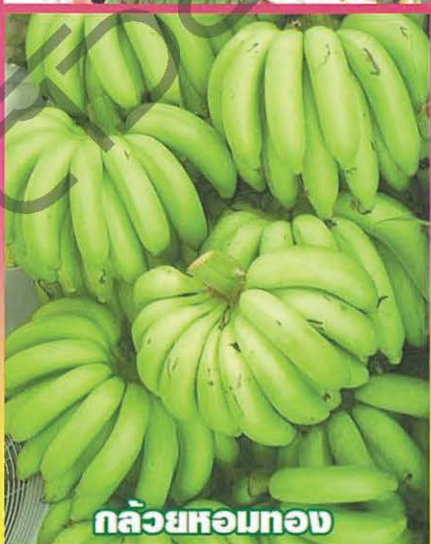
กล้วยเทพพนม



กล้วยนาก



กล้วยเทพรส



กล้วยหอมทอง



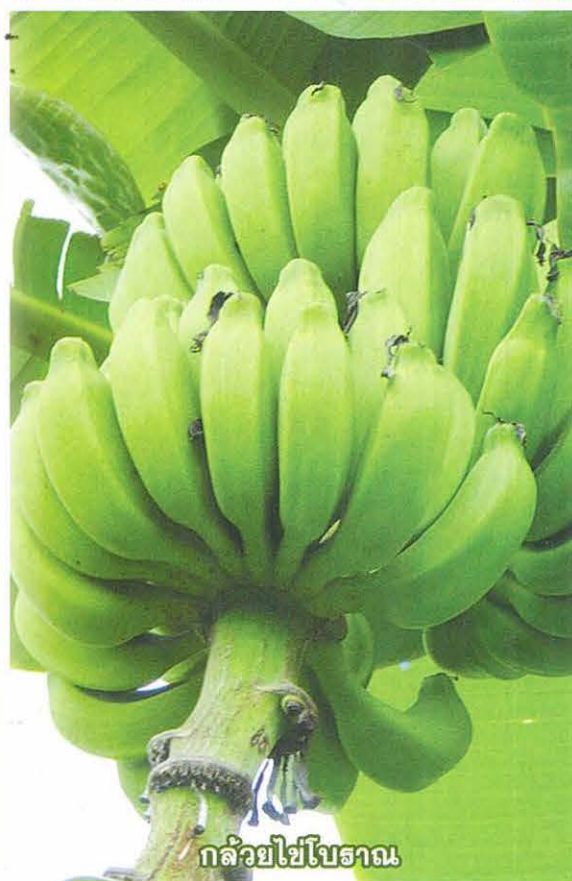
กล้วยน้ำว้าดำ

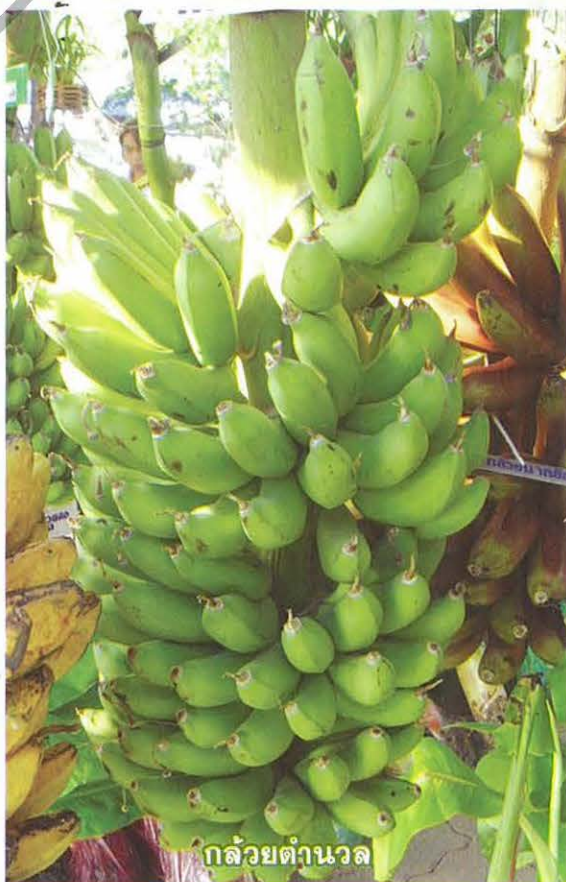
แนะนำกล้วยสายพันธุ์ใหม่ “กล้วยไข่เกษตรศาสตร์ 2”
สายพันธุ์อื่นๆ ที่ตลาดต้องการ **27 สายพันธุ์** **150.-**

วิธีปลูกและดูแลกล้วยแต่ละสายพันธุ์

เทคนิคการขยายพันธุ์ โดยวิธีเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ

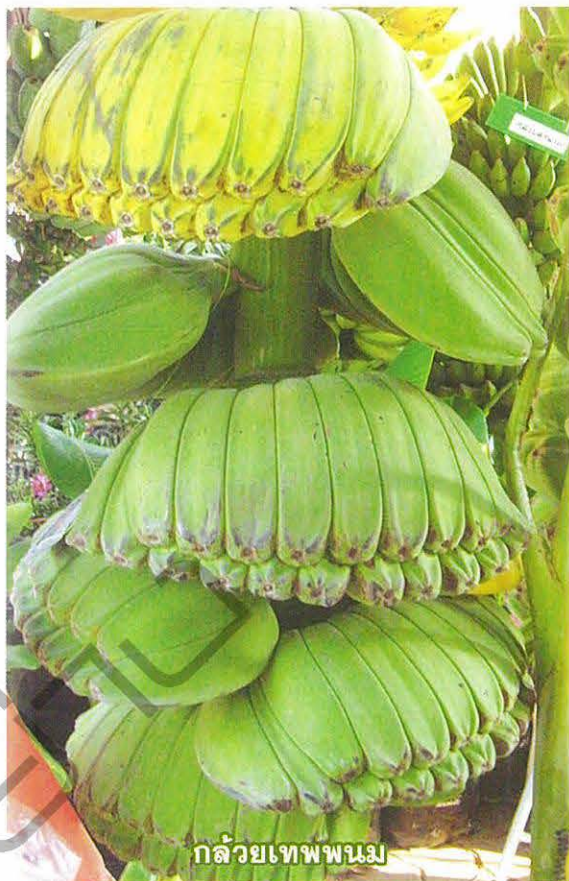




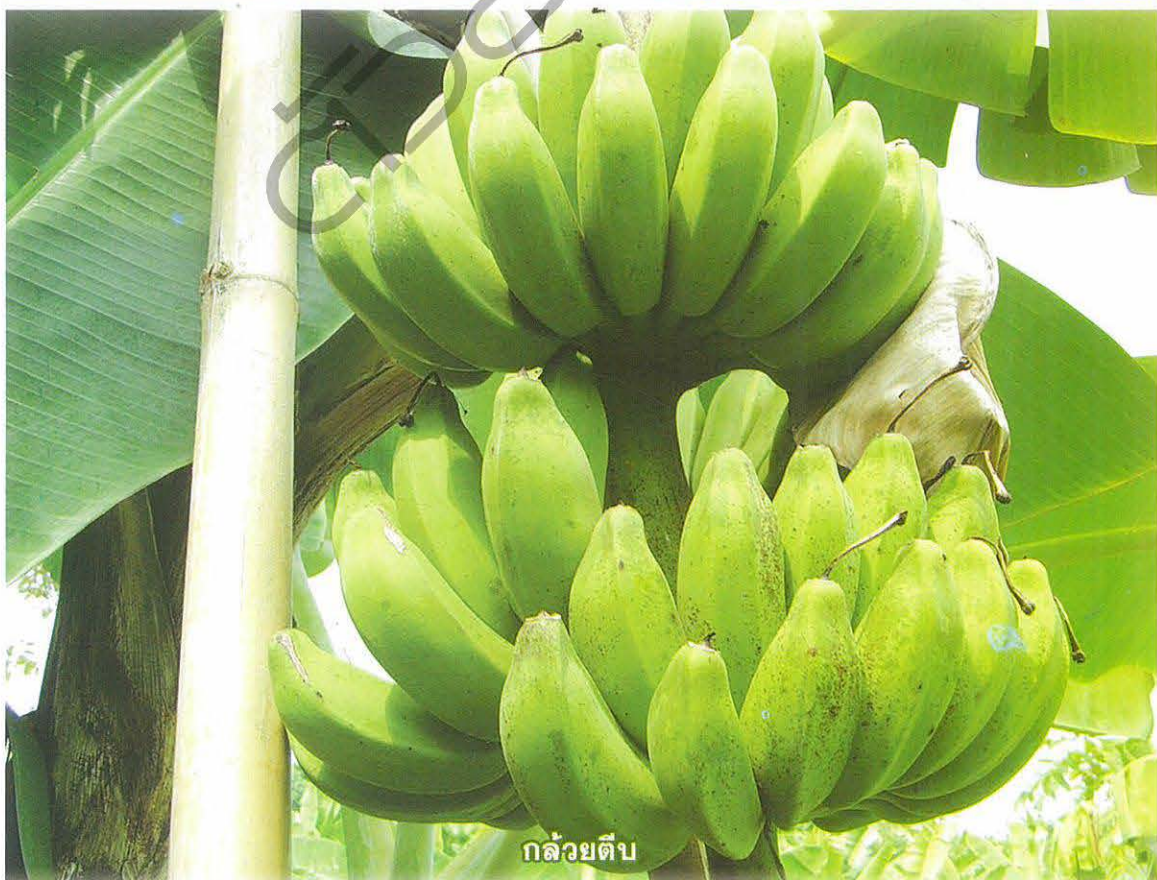




กล้วยนมสาวธอค์



กล้วยเทพพนม



กล้วยดิบ



กล้วยนางพญา



กล้วยนาก



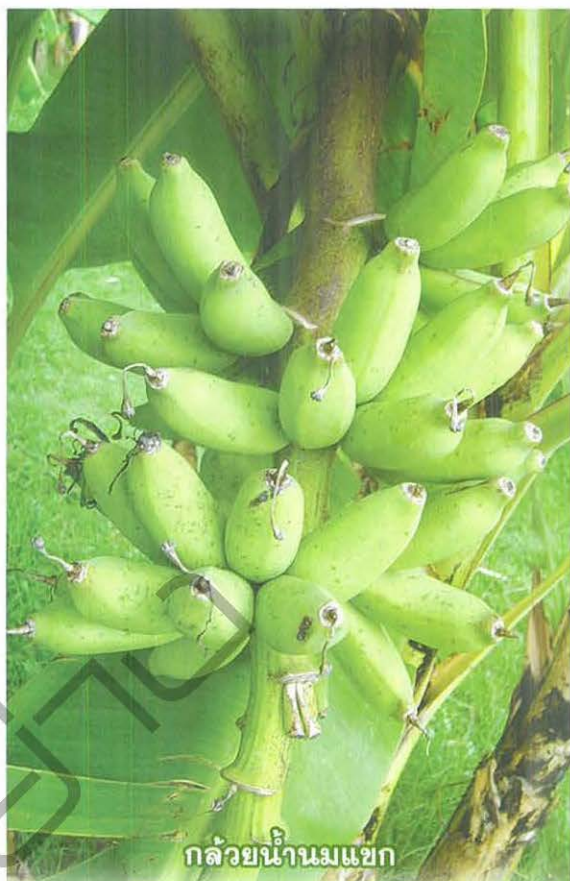
กล้วยนมสาว



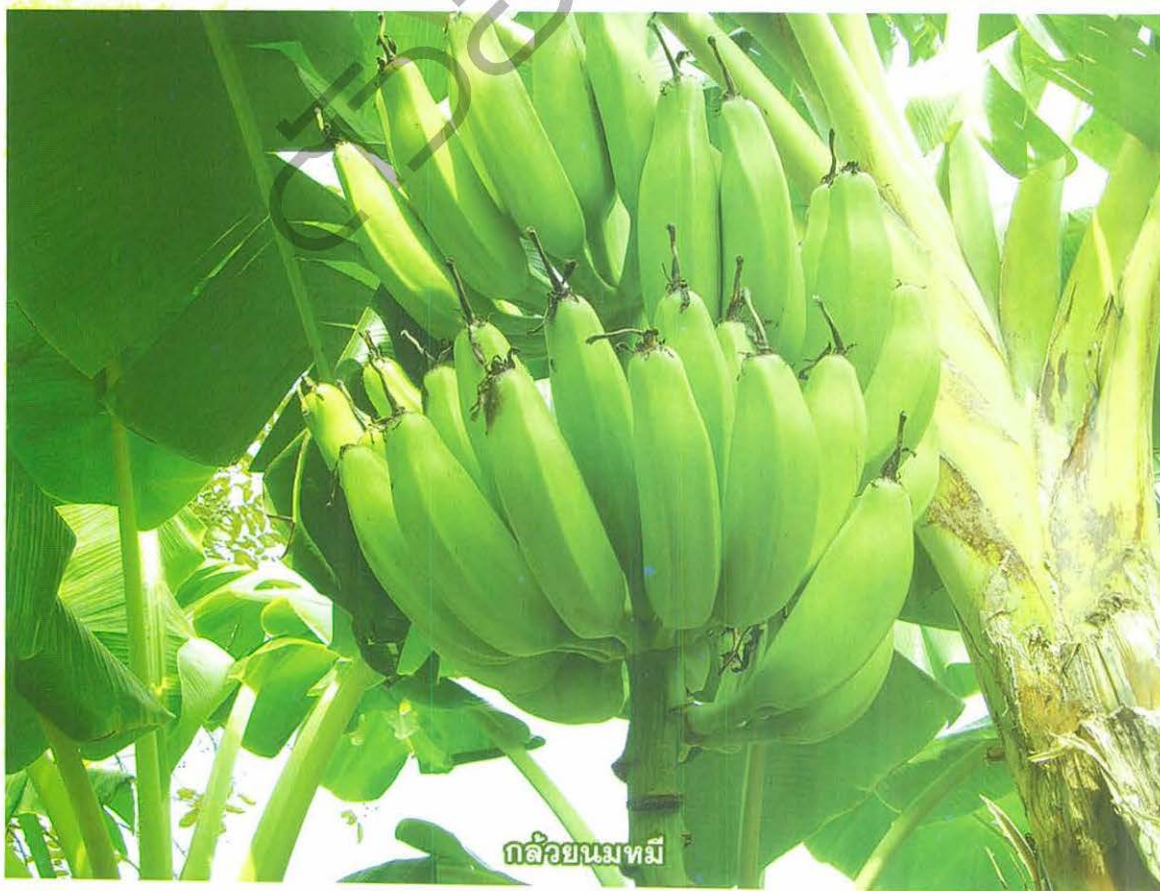
กล้วยเทพธิดา



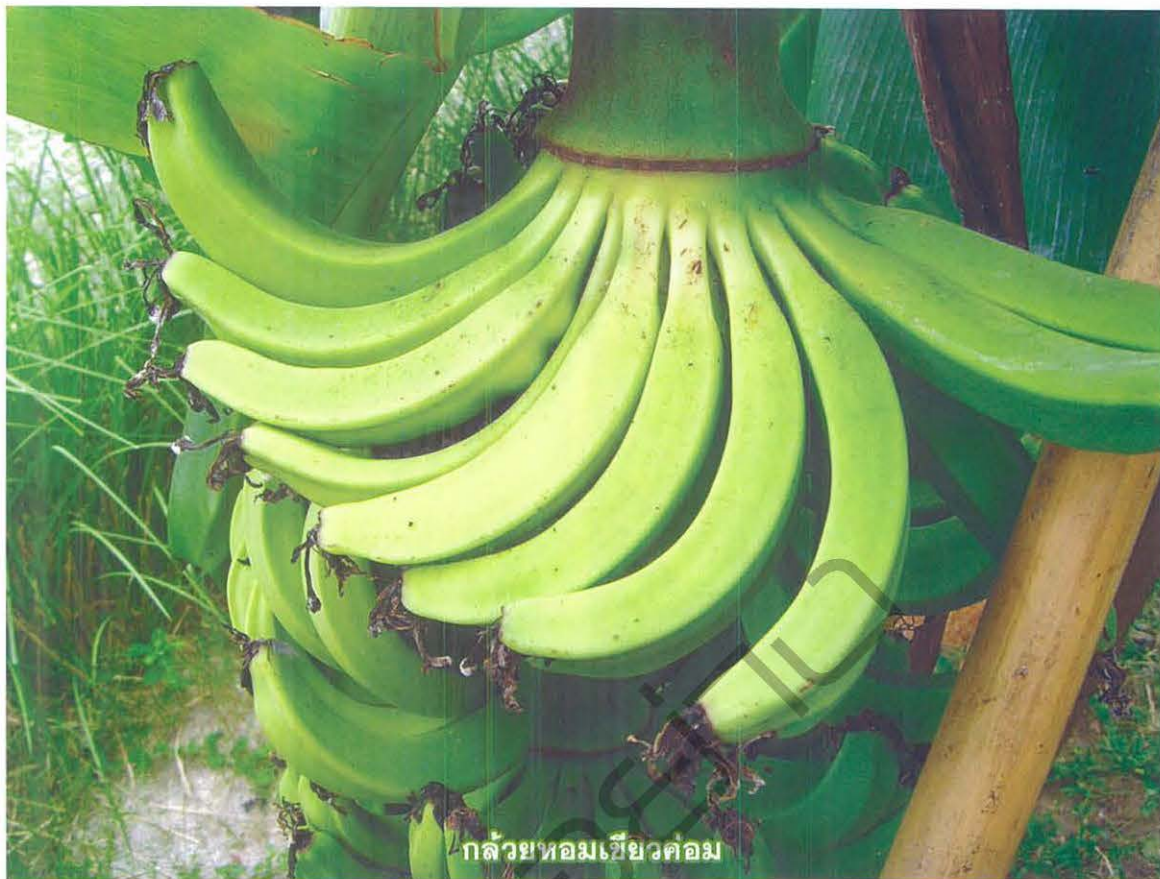
กล้วยน้ำไท



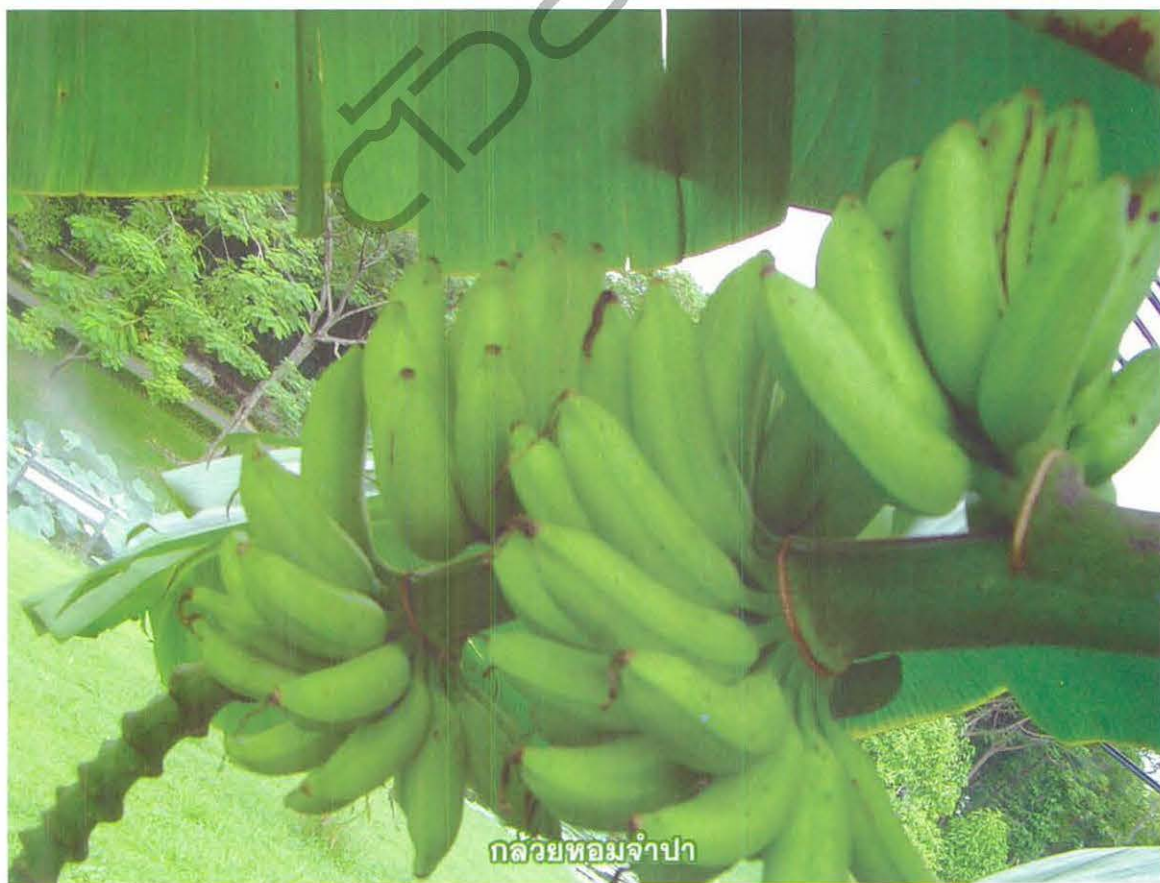
กล้วยน้ำนมแขก



กล้วยนมหมี่



กล้วยหอมเขียวคอม



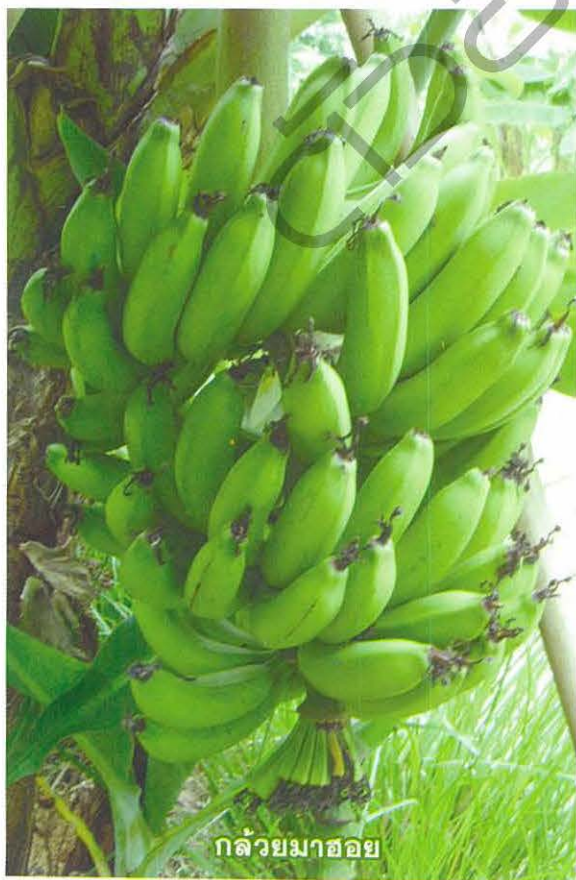
กล้วยหอมจำปา



กล้วยหักมุกพม่า



กล้วยหักมุกนวลท้ายาง



กล้วยมาฮอย



กล้วยหักมุกนวล

สารพัน
กล้วย
ยอดนิยาม

สารพันกล้วยยอดนิยม

หนังสือเฉพาะกิจในเครือนิตยสารไม่ลองไม่รู้

โดย :	อภิชาติ ศรีสอาด
เลขมาตรฐานสากล ISBN :	978-616-90067-8-7
ประจำหนังสือ	สารพันกล้วยยอดนิยม
พิมพ์ครั้งที่ 1	เดือนเมษายน 2553
ข้อมูลทางบรรณานุกรม	กองบรรณาธิการ
สารพันกล้วยยอดนิยม	152 หน้า : ภาพประกอบ
	บรรณาธิการเล่ม อภิชาติ ศรีสอาด
	รวบรวมและเรียบเรียง อภิชาติ ศรีสอาด, ศุภวรรณ ใจแสน
กองบรรณาธิการ :	อ.เพ็ญใจ บุญทรัพย์, ลีวาพร จันทุมมี, อติสร ลินทอง, อัมพา คำวงษา, รสริน เกลี้ยงเกลา, ศุภวรรณ ใจแสน
ฝ่ายศิลปกรรมพิเศษ :	เฉลิมพงษ์ กวินรจิตมงคล
ที่ปรึกษาฝ่ายกฎหมาย :	สมนึก พุ่มไฉยา
ที่ปรึกษา :	สุราษฎร์ ทองมาก, ประเวศ แสงเพชร, ทิพย์ภวัลย์ เอี่ยมบรรณพงษ์
แม่พิมพ์สี-ขาวดำ :	บริษัท กราฟฟิค ปริ้นติ้ง พรีเมลส์ ซิสเต็มส์ (ประเทศไทย) จำกัด โทร. 0-2886-8899-903
สำนักพิมพ์ :	บริษัท นาคา อินเตอร์มีเดีย จำกัด เลขที่ 81 ม.4 ซ.เพชรเกษม 102/3 ถ.เพชรเกษม แขวงหลักสอง เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160 โทร. 0-2809-4211-2 โทรสาร 0-2809-4213 www.nakaintermedia.com, e-mail : api_naka@yahoo.co.th

คำนำ

กล้วยในโลกมีทั้งหมด 323 สายพันธุ์ เป็นกล้วยพื้นเมืองของไทย 53 สายพันธุ์ ทั้งทานได้และทานไม่ได้ ซึ่งประโยชน์ของกล้วยขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ ส่วนใหญ่แล้วจะนำมาทานในรูปแบบทานผลสด และนำมาแปรรูป เช่น กล้วยตาก กล้วยฉาบ กล้วยบวชชี หรือแม้แต่นำมาทำส้มตำ แต่ถ้าเป็นสายพันธุ์ที่ทานไม่ได้ก็มักจะใช้ประโยชน์จากใบ เช่น ทำเป็นเชือกเพื่อใช้ในการงานฝีมือต่างๆ บางสายพันธุ์ก็นำใบไปประกอบเป็นเครื่องบูชาในงานมงคลต่างๆ นอกจากนี้ยังมีการนำมาปลูกเป็นไม้ประดับอีกด้วย

การดูแลกล้วยในแต่ละสายพันธุ์นั้นมีความแตกต่างกัน แต่สิ่งสำคัญที่จะต้องดูแลเป็นพิเศษคล้ายๆ กัน คือ น้ำ เพราะกล้วยเป็นพืชที่มีใบใหญ่และกว้าง จึงมีพื้นที่ใบในการปรุงอาหารและคายน้ำมาก อีกทั้งกล้วยบางสายพันธุ์จะมีระบบรากสั้น และแผ่กระจายทางด้านข้างไม่ยาวมาก เช่น กล้วยไข่ จึงควรจัดให้ปลูกอยู่ในเขตชลประทาน หรือบริเวณที่สามารถนำน้ำไปใช้ในฤดูแล้งได้

หนังสือเล่มนี้ได้รวบรวมสายพันธุ์กล้วยที่ทานได้และนิยมปลูกในเมืองไทย 41 สายพันธุ์ไว้ให้เกษตรกรที่สนใจได้ศึกษา ผู้เรียบเรียงหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะช่วยสร้างประโยชน์ และก่อให้เกิดการผลักดัน กระตุ้นให้เกิดการพัฒนาทั้งสายพันธุ์และแนวทางการบำรุงรักษากล้วย อันจะนำไปสู่ความก้าวหน้าให้กับวงการเกษตรไทย

หากมีข้อมูลส่วนใดขาดตกบกพร่อง กรุณาแจ้งมาที่สำนักพิมพ์ เพื่อจะนำไปปรับปรุงให้ถูกต้องและสมบูรณ์ที่สุด เพื่อประโยชน์สำหรับผู้อ่านต่อไปในอนาคต

สารบัญ

สายพันธุ์กล้วย	4
การเลือกสายพันธุ์กล้วยที่จะใช้ปลูก	5
สายพันธุ์กล้วยที่นิยมรับประทาน	5
GAP กล้วย ระบบการจัดการคุณภาพกล้วยสำหรับเกษตรกร	55
แผนควบคุมการผลิต การเตรียมแปลงและหน่อพันธุ์	56
การจัดการเพื่อเสริมความสมบูรณ์ดินและได้ผลิตผลตรงตามความต้องการของตลาด	57
การจัดการเพื่อผลิตกล้วยที่ปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง	60
การจัดการเพื่อผลิตกล้วยที่ปลอดภัยจากศัตรูพืช	61
การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว	63
ระเบียบปฏิบัติ GAP (Good Agricultural Practice)	64
คำแนะนำหลักการปฏิบัติตามระบบการผลิตกล้วย	66
โรคของกล้วย (DISEASES)	75
โรคและศัตรูกล้วย	76
การปลูกและการดูแล	90
การปลูกกล้วย	91
แผนผังการปลูกกล้วย	93
เทคนิคการปลูกกล้วย	95
การขยายพันธุ์จากหน่อ	96
ขั้นตอนการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ	98
ฤดูกาล, การให้น้ำ	102
วิธีการให้น้ำ	103
การใส่ปุ๋ย	105
วิธีการกำจัดวัชพืช	107
การตัดแต่งหน่อ Sucker Pruning or Desuckering	112
การห่อเครือกล้วย	115
การบ่มกล้วย	117
ตลาดของกล้วย	119
ศูนย์วิจัยพืชสวนแพร่ เพิ่มทางเลือกให้เกษตรกร	
ต้นปลูกกล้วยไซ้ส่งออก...ช่วยเพิ่มรายได้	121
“กล้วยไซ้ส่งออก” ที่ทองผาภูมิ อาชีพทำเงินของ “จำลอง สิงหา”	123
กล้วยไซ้ส่งนอกกรุง ลงทุนน้อยรายได้งาม เพียงข้ามปีได้เงินแสน!!!	126
เยี่ยมเยียนสหกรณ์ทำยาง ตามดูกล้วยหอมของไทย โกอินเตอร์อย่างภาคภูมิใจ	129



กล้วย

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Musa sapientum* Linn
 ชื่อสามัญ : Banana และ Plantain
 วงศ์ : Musaceae

มนุษย์เราใช้ประโยชน์จากกล้วยมาช้านานแล้ว ไม่ว่าจะรับประทานหรือใช้ประกอบพิธีกรรมต่างๆ นอกจากคุณประโยชน์ต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ กล้วยยังมีคุณค่าทางโภชนาการสูง อีกทั้งมีสรรพคุณป้องกันและรักษาโรคได้หลากหลาย

พฤกษศาสตร์กล้วย

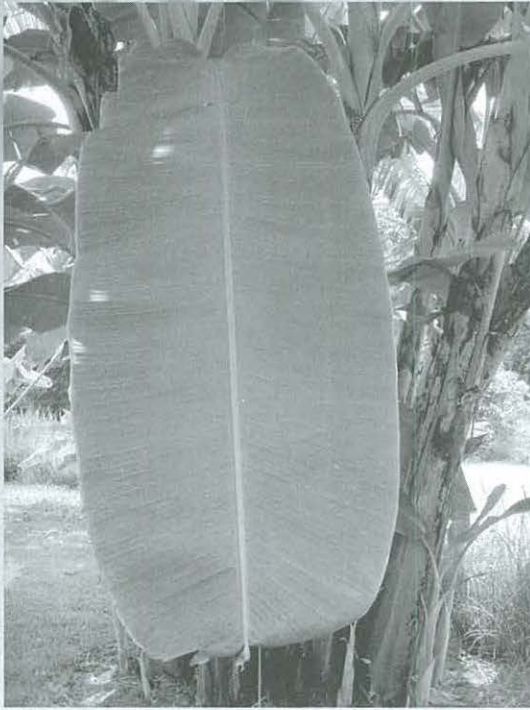
กล้วยเป็นไม้ล้มลุกขนาดใหญ่ มีอายุหลายปี ลำต้นตั้งตรง เมื่อโตเต็มที่จะมีความสูง 2-9 เมตร ซึ่งมีส่วนประกอบของต้นกล้วย ดังนี้

ลำต้นเทียม (pseudostem) คือลำต้นกล้วย เหนือดินที่เห็นอยู่ทั่วไป ลำต้นเทียมไม่ใช่ลำต้นกล้วย เป็นเพียงกาบใบกล้วยที่โอบเข้ามาประกบกันแน่น ช้อนๆ กันหลายๆ กาบ กาบใบแรกอยู่รอบนอกจะเป็น กาบใบแคบ กาบใบชั้นที่ 2 เป็นกาบใบกว้างและกาบใบชั้นที่ 3 เป็นกาบใบแก่ ริมกาบใบที่ขนานกันมาเรื่อยๆ จะค่อยๆ เรียวเข้าหากันที่ปลาย ทำให้กาบใบแข็งแรง สามารถรองรับน้ำหนักก้านใบที่ใหญ่โตและค่อนข้างหนักของใบกล้วยได้



ลำต้นเทียม





ใบกล้วย หรือที่เรียกกันว่าใบตอง ใบเป็นใบเดี่ยวสีเขียวขนาดใหญ่ ผิวใบด้านบนเรียบ เป็นมัน ท้องใบสีนวล มีลักษณะยาวรี ขนาดกว้าง 50-70



ลำต้นของกล้วยจะมีลักษณะต่างกันไปขึ้นอยู่กับสายพันธุ์

เซนติเมตร ใบยาว 1.5-4 เมตร เส้นกลางใบใหญ่และแข็ง ก้านใบคือ ส่วนของก้านถึงตัวใบยาวสัก 50 เซนติเมตร ลักษณะเส้นใบจะเรียงขนานกัน ทำมุมเกือบตั้งฉากกับก้านใบตรงกลาง เมื่ออายุต้นกล้วยมากขึ้น ใบจะค่อยๆ เรียวเล็กลง จนกระทั่งแห้งตายใบใหม่จะออกมาทดแทนกันทุกๆ 7-10 วัน ต้นกล้วย 1 ต้นจะมีใบหมุนเวียน ชั่วอายุชั้ยประมาณ 35-50 ใบ

ลำต้นแท้ (corn) ลำต้นแท้ของต้นกล้วยเป็นลำต้นใต้ดิน คือเหง้ากล้วยที่มีขนาดใหญ่ เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 30 เซนติเมตร ลักษณะของเหง้ากล้วยประกอบไปด้วยโคนต้นเทียม ตากกล้วยมีอยู่ทั่วไปบนเหง้า เฉพาะตาที่อยู่ใจกลางของเหง้าเท่านั้น ที่จะเติบโตไปเป็นช่อดอก ตาอื่นๆ จะเติบโตไปเป็นเหง้าอ่อน จากเหง้าอ่อนจึงจะเติบโตแทงหน่อออกมาเป็นต้นกล้วยต้นใหม่ ดังนั้น ลำต้นแท้คือเหง้านั่นเอง

ราก ต้นกล้วยเริ่มต้นจะมีรากแก้วสีขาว ต่อมารากแก้วจะเจริญเติบโตเป็นรากฝอย ซึ่งระยะอ่อนจะเป็นรากฝอยสีขาว เมื่อต้นแก่ตัว



รากกล้วยและเหง้ากล้วย

ก็กลายเป็นรากฝอยสีน้ำตาล ประสานกันเป็นร่างแห กระจายอยู่ใต้ดินเป็นแพกว้าง

หน่อกล้วย เมื่อตาเจริญเติบโตเป็นเหง้า เหง้าแทงยอดเป็นหน่อแล้ว หน่อเหล่านี้ก็คือ ต้นอ่อนของต้นกล้วย มี 4 ประเภท คือหน่ออ่อน หน่อใบแคบ หน่อแก่ หน่อใบกว้าง

ช่อดอก ดอกของกล้วยออกเป็นช่อ (inflorescence) อยู่ที่ปลายยอด ลักษณะห้อยหัวลง สีแดงคล้ำ เรียกว่า ปลี (banana flower)

เมื่อต้นกล้วยที่ปลูกด้วยหน่อเติบโตอายุได้ 7-8 เดือน ต้นกล้วยต้นนี้ก็กลายเป็นหน่อแก่แล้ว ช่อดอกก็จะเริ่มเจริญเติบโต ซึ่งช่อดอกเกิดจากตาที่อยู่กลางเหง้า ต้นใต้ดินเจริญเติบโตทะลุเหง้า ผ่านกลางลำต้นเทียมขึ้นมาโผล่ที่กลางยอดต้นกล้วย ใช้เวลาแทงช่อดอกรวดเร็วมากเพียง 1 เดือน เท่านั้น ก็จะปรากฏปลีให้เห็นกลางยอดต้นกล้วย ดอกกล้วยจะเป็นดอกประเภทมีเครือปลีที่ยาว

เมื่อเปิดภายในกาบปลีดู จะเห็นดอกเดี่ยวเรียงกันรองรับกลุ่มดอก ตั้งแต่ข้อแรกจนถึงข้อที่ 5-15 ของช่อดอกเป็นดอกตัวเมีย ส่วนปลายของช่อดอกเป็นดอกตัวผู้ อันเป็นความตั้งใจของธรรมชาติที่ไม่ต้องการให้เกิดการผสมพันธุ์กันเองของพ่อแม่ต้นเดียวกัน เพราะกว่าที่กาบปลีซึ่งคลุมดอกตัวผู้จะเปิดออก ดอกตัวเมียบักริยไปหมดแล้ว

ก้านเครือระหว่างหวีจะยึดห่างออกจากกัน กาบปลีที่หุ้มดอกก็จะม้วนเปิดออกและร่วงหลุดไป ซึ่งกาบปลีจะทยอยม้วนตัวขึ้นวันต่อมวันนั้นหมายความว่าอายุของหวีกล้วยแต่ละหวีไม่เท่ากัน กล้วยในเครือเดียวกันจึงค่อยๆ ทยอยกันสุกวันต่อวันเช่นกัน

ผลกล้วย ผลของกล้วยทั้งหมดบนก้านดอกรวม เรียกว่า เครือ (Bunch) ส่วนผลกล้วยแต่ละ



กลุ่มแต่ละช่อ เรียกว่า หวี (hand) แต่ละผลเรียกว่า ผลกล้วย (finger) กล้วยเครือหนึ่งอาจจะมีจำนวนหวี 5-15 หวี และแต่ละหวีมีจำนวนผลตั้งแต่ 5-20 ผล ขนาดของผลเมื่อโตเต็มที่ประมาณ 5-15 เซนติเมตร กว้าง 2.5-5 เซนติเมตร ผลสุกโดยทั่วไปมีเปลือกสีเหลือง แต่อาจมีสีเขียว หรือแดงก็ได้แล้วแต่พันธุ์ กล้วยส่วนใหญ่ที่เรารับประทานไม่มีเมล็ด ทั้งนี้ เพราะผลกล้วยเกิดขึ้นได้ด้วยกระบวนการ parthenocarpic คือ การเกิดเนื้อได้โดยไม่ต้องผสมพันธุ์





เนื้อส่วนใหญ่ันเกิดจากขอบนอกของร่องของรังไข่ การขยายตัวของผนังกันรังไข่ และแกนกลาง และขยายไปทั่วรังไข่จนกระทั่งผลแก่ไขหรือโอรุลมีการ หดตัวลงในระยะแรกและจะเห็นเป็นเม็ดสีน้ำตาล เล็กๆ ฝังอยู่ในเนื้อเมื่อผลแก่ แต่ใช้ว่ากล้วยจะไม่มี เมล็ดเสียทั้งหมด เพราะหากได้รับการผสมจาก ละอองเกสรที่มากพอ กล้วยก็จะมีเมล็ดได้เหมือนกัน

สายพันธุ์กล้วย

- ทั่วโลกทั้งหมดมี 323 สายพันธุ์
- กล้วยพื้นเมืองไทยมี 53 สายพันธุ์

กรมส่งเสริมการเกษตรรวบรวมไว้มี 56 สายพันธุ์ (สภาพเนื้อเยื่อ) ที่ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนา อาชีพ การเกษตรจังหวัดชลบุรี (พันธุ์พืชเพาะเลี้ยง) ดังนี้

1. ไข่ทองเอย
2. ไข่ทองศรีสะเกษ
3. ไข่พระตะบอง
4. ไข่จีน
5. หอมพระประแดง
6. หอมอีสาน

7. หอมทองปาก
8. หอมทองผลสั้น
9. หอมทองทุมอด
10. หอมค่อม
11. หอมเขียว
12. หอมจำปา
13. หอมเล็ก
14. น้ำว่าอุบล
15. น้ำว่ามะลิอ่อง
16. น้ำว่าขาว
17. น้ำว่าดำ
18. น้ำว่าขาวกำแพงเพชร
19. น้ำว่านวลจันทร์
20. น้ำว่าลูกไล่ดำ
21. ตานี
22. หอมกระเทียม
23. ตีบ
24. หักมุกนวล
25. หักมุกเขียว
26. นางนวล
27. น้ำว่าใหญ่จันทร์บุรี
28. น้ำพระประแดง
29. น้ำว่าค่อม
30. โอกินาวา
31. ดินเต่า
32. นมสวรรค์
33. ป้านครศรีธรรมราช
34. น้ำนม
35. กล้วยมัน
36. ป่า 24 รองวังแพร่
37. ซาบ้า
38. นมสาว
39. นมสาวนครศรีฯ
40. นมสาวสวนผึ้ง
41. พม่าแหกคุก

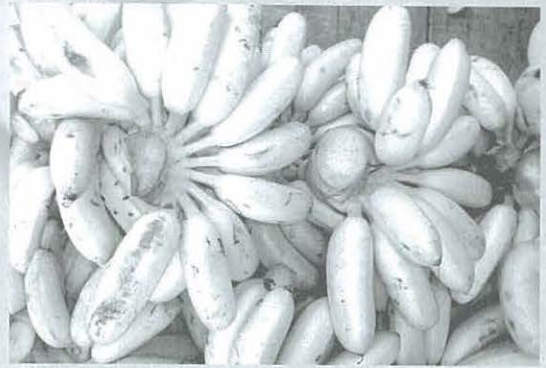


42. สพก.1
43. ส้ม
44. ป่า
45. ป่าปลีเหลือง
46. ลังกานครสวรรค์
47. ร้อยหวี
48. นมหมี
49. ส้มโม่ลำปาง
50. Muse coceinse
51. Sike
52. Pa (patthalong)
53. FHIA-02
54. ชูเปอร์แคระ
55. แดง(วัดพระพะยอม)
56. อีจาวทำช้างอุบล

การเลือกสายพันธุ์กล้วยที่จะใช้ปลูก

พันธุ์กล้วยที่ปลูกเพื่อรับประทานนั้นมีอยู่มากมาย ในประเทศไทยมีมากกว่า 50 ชนิด แต่ถ้าจะมาดูจากการใช้ประโยชน์แล้ว แบ่งออกได้ดังนี้

1. ปลูกเพื่อใช้ใบ ได้แก่ กล้วยตานี กล้วยน้ำว้า
2. ปลูกเพื่อรับประทานผลสด ได้แก่ กล้วยหอม กล้วยไข่ กล้วยน้ำว้า ชนิดต่างๆ
3. ปลูกเพื่อใช้ผลนำไปประกอบอาหาร หรือแปรรูป ได้แก่ กล้วยน้ำว้า กล้วยหักมุก กล้วยหิน กล้วยกลาย กล้วยงาช้าง กล้วยนางพญา เนื้อกล้วย



เหล่านี้มีแป้งมาก เมื่อทำให้สุกด้วยความร้อนจะทำให้มีรสหวาน อร่อยกว่าทานสด ถ้าผลสดที่สุกจะมีรสหวานอมเปรี้ยว ส่วนใหญ่กล้วยเหล่านี้มีต้นสูงใหญ่และมีความแข็งแรงทนทานต่อโรคมากกว่ากล้วยไข่และกล้วยหอม

4. ปลูกเพื่อใช้เส้นใย เพื่อนำไปทำเชือก กระเป๋า เส้นใยกระดาศ ได้แก่ กล้วยหอมคาเวนดิช

สายพันธุ์กล้วยที่นิยมรับประทาน

กล้วยกล้วย ต้มรับประทานได้เนื้อเหนียว

กล้วยกุ้งเขียว ผลใช้รับประทานสด (กล้วยพันธุ์จากกล้วยนาก)



กล้วยกุ้งเขียว

กล้วยชม ผลใช้รับประทานสด

กล้วยชี้แมวดาใหญ่ ผลใช้รับประทานสด

กล้วยไข่ ผลใช้รับประทานสด และแปรรูป

กล้วยไข่เกษตรศาสตร์ 2 ผลใช้รับประทาน

สด และแปรรูป

กล้วยไข่ทองเงย ผลใช้รับประทานสด และ
ทำกล้วยทอด

กล้วยไข่โบราณ ผลใช้รับประทานสด

กล้วยไข่พระตะบอง ผลใช้รับประทานสดแต่
มีรสเปรี้ยว และทำกล้วยบวชชี

กล้วยครั่ง ผลใช้รับประทานสด

กล้วยงาช้าง ผลใช้รับประทานสด นำไปต้ม
หรือหนึ่งเนื้อผลจะเหนียวขึ้น

กล้วยตานี ใบใช้ทำงานฝีมือปลีใช้ปรุงอาหาร
เหง้าใช้ทำแกงคั่วได้ ผลอ่อนใช้ทำส้มตำ ผลแก่ใช้น้ำ
มาทำน้ำลัม

กล้วยตีบ ผลใช้รับประทานสด

กล้วยไข่ทองร่วง ผลใช้รับประทานสด

กล้วยเทพรส ผลใช้รับประทานสดและแปรรูป

กล้วยนมสวรรค์ ผลใช้รับประทานสด

กล้วยนมสาว ผลใช้รับประทานสด

กล้วยนมหมี ผลใช้รับประทานสด

กล้วยนวล ใช้รับประทานสด ผลดิบใช้เป็น
เครื่องเคียง หรือปลูกประดับ

กล้วยนาก ผลใช้รับประทานสด ใบประกอบ
เครื่องบูชาเทวดาในงานมงคล

กล้วยนางพญา ผลใช้รับประทานสดใช้ทำ
ข้าวต้มมัด รสชาติดี

กล้วยน้ำไท ผลใช้รับประทานสด

กล้วยน้ำนม ผลใช้รับประทานสด

กล้วยน้ำผาด ผลใช้รับประทานสด

กล้วยน้ำว้า ผลใช้รับประทานสดและแปรรูป

กล้วยน้ำว้าเขียว ผลใช้รับประทานสด และ
แปรรูป

กล้วยน้ำว้าค่อม ผลใช้รับประทานสดและ
แปรรูป

กล้วยน้ำว้าดำ ผลใช้รับประทานสด

กล้วยน้ำว้านวล ผลใช้รับประทานสดใช้ทำ
ข้าวต้มมัด

กล้วยน้ำว้าลูกไล่ดำ ผลใช้รับประทานสด

กล้วยนิ้วจระเข้ ผลใช้รับประทานสด

กล้วยนิ้วมือนาง ผลใช้รับประทานสด

กล้วยป่าใบกระ การใช้ประโยชน์ หัวปลีนำ
มาปรุงอาหารคาว รสชาติดี ใบตองใช้รองพื้นตะกร้า
สำหรับบรรจุพืชผลทางการเกษตร

กล้วยพม่าแตกคูก ผลใช้รับประทานสด

กล้วยมัน ผลใช้รับประทานสด

กล้วยร้อยทวี ผลใช้รับประทานสดมี
ประโยชน์ทางสมุนไพร

กล้วยไร่ ผลใช้รับประทานสด

กล้วยเล็บช้างกุด ผลใช้รับประทานสด

กล้วยเล็บมือนาง ผลใช้รับประทานสดหรือ
แปรรูปเป็นกล้วยตาก กล้วยอบน้ำผึ้ง

กล้วยส้ม ผลใช้รับประทานสด

กล้วยสามเดือน ผลใช้รับประทานสด

กล้วยทก ปลีนำมาปรุงอาหาร

กล้วยหลวง ผลใช้รับประทานสด

กล้วยหวานทับแมว ผลใช้รับประทานสด

กล้วยหอมแกรนด์เนน ผลใช้รับประทานสด

กล้วยหอมเขียว ผลใช้รับประทานสด

กล้วยหอมเขียวค่อม ผลใช้รับประทานสด

กล้วยหอมจันทร์ ผลใช้รับประทานสด
เนื้อผลในสมัยโบราณใช้ผสมทำเนื้อพระสมเด็จ

กล้วยหอมทอง ผลใช้รับประทานสด

กล้วยหักมุก ผลใช้แปรรูป ผลสุกนำมาปิ้ง
หรือนำไปเชื่อม

กล้วยหิน ผลใช้รับประทานสด หรือนำไปต้มปิ้ง

กล้วยสา ผลใช้รับประทานสด



1.กล้วยกล้วย

ชื่อสามัญ	Plantain
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Musa</i> (AAB group) "Kluai Klai" กลุ่มย่อย <i>Plantain</i>
ชื่อพ้อง	กล้วยหมอนทอง
แหล่งที่พบ	พบทั่วไป

การใช้ประโยชน์ นิยมนำมาต้มรับประทานได้เนื้อเหนียว

ลักษณะทั่วไปของกล้วยกล้วย

ต้น ลำต้นสูง 3.5-4 ซม. กาบลำต้นด้านนอกสีชมพูแดงมีประดำ ค่อนข้างมาก ด้านในสีเขียวอ่อน

ใบ ก้านใบมีประดำเล็กน้อย มีร่องค่อนข้างแคบ มีปีก สีชมพูอ่อน

ดอก ช่อดอกประกอบด้วยดอกตัวเมีย ซึ่งมีดอกตัวผู้เป็นหมัน ไม่มีดอกตัวผู้หรือดอกกะเทย เมื่อดอกเป็นผลจึงไม่มีปลีเหลืออยู่ ก้านปลีไม่มีขน

ผล เครือหนึ่ง ๆ เมื่อดอกตัวเมียพัฒนาไปเป็นผลจะมี 12-13 ผล ผลยาวประมาณ 20 ซม. เส้นผ่านศูนย์กลาง 3-4.5 ซม. เรียงไม่เป็นระเบียบ ก้านผลสั้นโค้งงอ มีเหลี่ยม เปลือกค่อนข้างหนา เมื่อสุกสีเหลืองเนื้อสีส้ม รสหวาน ไม่มีเมล็ด



2.กล้วยกุ้งเขียว

ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Musa</i> (AAA group) "Kluai Kung Khiao"
ชื่อพ้อง	กล้วยหอมทอง (แพร่)
แหล่งที่พบ	พบได้ทั่วไป เป็นการกลายพันธุ์จากกล้วยนา

การใช้ประโยชน์ ผลรับประทานสด

ลักษณะทั่วไปของกล้วยกุ้งเขียว

ต้น ลำต้นสูง 2.5-3.5 เมตร เส้นผ่านศูนย์กลาง 18-22 เซนติเมตร กาบด้านนอกเขียวอมชมพู ด้านในเหลืองอมเขียว

ใบ ก้านใบสีเขียว ขอบก้านใบสีชมพู ร่องใบเปิด

ดอก ปลีรูปไข่สีแดงอมม่วง ปลายแหลม กาบปลีเปิดจะม้วนงอขึ้น

ผล เครือหนึ่งมี 5-6 หวี หวีหนึ่ง 12-14 ผล ผลไม่มีเหลี่ยมค่อนข้างกลม เปลือกบางคล้ายกล้วยหอม แต่ปลายผลมนผลยาว 12-14 เซนติเมตร กว้าง 3-4 เซนติเมตร ผลมีสีเหลืองอร่าม กลิ่นหอมฉุน



หนังสือคุณภาพ เชิงเกษตรและส่งเสริมอาชีพ ในเครือนิตยสาร "ไม่ลองไม่รู้"



สั่งซื้อได้ในนาม บริษัท นาคา อินเตอร์มีเดีย จำกัด

จัดทำภายใน ร้านซีอีดี, ร้านนายอินทร์, ศูนย์หนังสืออูฟา และร้านค้าชั้นนำทั่วประเทศ

ธนาคารนครหลวงไทย สาขาเพชรเกษม 69 บัญชีกระแสรายวัน เลขที่ 075-1-00947-3

ธนาคารกรุงเทพ สาขานองแรม บัญชีออมทรัพย์ เลขที่ 236-0-53809-0

ธนาคารสกลไทย สาขาเพชรเกษม 51 บัญชีออมทรัพย์ เลขที่ 723-2-47631-6

หมายเหตุ

กรุณาส่งสำเนาใบนำฝากของ

ธนาคารแนบมาด้วย หรือส่ง

แฟกซ์ มาที่ 0-28094213

ฟรี ! ค่าจัดส่งทั่วประเทศ

ทางธนาคาร สั่งจ่ายในนาม คุณอภิชาติ ศรีสอาด บริษัท นาคา อินเตอร์มีเดีย จำกัด

81 ม.4 ซ.เพชรเกษม 102/3 ต.เพชรเกษม แขวงหลักสอง เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160 โทร. 0-28094211-3

ณ ที่ทำการไปรษณีย์ ภาษีเจริญ กรุงเทพฯ 10160