

กล้วย

จากวิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี

กล้วย เป็นพรรณไม้ล้มลุกในสกุล *Musa* มีหลายชนิดในสกุล บางชนิดก็ออกหน่อแต่ว่าบางชนิดก็ไม่ออกหน่อ ใบแบนยาวใหญ่ ก้านใบตอนล่างเป็นกาบยาวหุ้มห่อซ้อนกันเป็นลำต้น ออกดอกที่ปลายลำต้นเป็น *ปลี* และมักยาวเป็นงวง มีลูกเป็นหวี ๆ รวมเรียกว่า *เครือ* พืชบางชนิดมีลำต้นคล้ายปาล์ม ออกใบเรียงกันเป็นแถวทำนองพัดคลี่ คล้ายใบกล้วย เช่น กล้วยพัด (*Ravenala madagascariensis*) ทว่าความจริงแล้วเป็นพืชในสกุลอื่น ที่มีโชทั้งปาล์มและกล้วย

เนื้อหา

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

อนุกรมวิธาน

การจำแนกกลุ่มของกล้วย

การจำแนกตามลักษณะทางพันธุกรรม

การจำแนกตามวิธีการนำมาบริโภค

การใช้ประโยชน์

อาหารที่ทำจากกล้วย

อ้างอิง

แหล่งข้อมูลอื่น

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

กล้วยเป็นไม้ล้มลุกขนาดใหญ่^[1] ทุกส่วนเหนือพื้นดินของกล้วยเจริญจากส่วนที่เรียกว่า "หัว" หรือ "เหง้า"^[2] ปกติแล้ว ต้นกล้วยจะสูงและแข็งแรงพอสมควร ทำให้เข้าใจผิดว่าเป็นต้นไม้ ซึ่งแท้จริงแล้วส่วนที่คล้ายกับลำต้นคือ "ลำต้นเทียม" (pseudostem) ใบของกล้วยประกอบด้วย "ก้านใบ" (petiole) และแผ่นใบ (lamina) ฐานก้านใบแผ่ออกเป็นกาบ กาบที่รวมตัวกันอย่างหนาแน่นทำให้เกิดลำต้นเทียม มีหน้าที่ชูก้านใบ พยุงให้พืชตั้งตรงดุกคล้ายต้นไม้ เมื่อแรกเจริญขอบของกาบจะจรดกันคล้ายท่อ เมื่อมีใบเจริญขึ้นใหม่ที่ใจกลางลำต้นเทียม ขอบกาบที่จรดกันนั้นก็แยกออกจากกัน^[3] พันธุ์กล้วยนั้นมีความผันแปรมากขึ้นอยู่กับพันธุ์ปลูกและสภาพแวดล้อม โดยมากสูงประมาณ 5 เมตร (16 ฟุต) จาก 'กล้วยหอมแคระ (Dwarf Cavendish)' ซึ่งสูงประมาณ 3 เมตร (10 ฟุต) ไปจนถึง 'กล้วยหอมทอง (Gros Michel)' ที่สูงประมาณ 7 เมตร (23 ฟุต) หรือมากกว่า^{[4][5]} ใบแรกเจริญจะดเป็นเกลียวก่อนที่จะแผ่ออก อาจยาวได้ถึง 2.7 เมตร (8.9 ฟุต) และกว้าง 60 ซม. (2.0 ฟุต)^[6] แผ่นใบมีขนาดใหญ่ ปลายใบมน รูปใบขอบขนาน โคนใบมน มีสีเขียว^[7] ใบฉีกขาดได้ง่ายจากลม ทำให้บางครั้งมองดูคล้ายใบเฟิร์น^[8] รากเป็นระบบรากฝอย แผ่ไปทางด้านกว้างมากกว่าทางแนวดิ่งลึก



ต้นกล้วยที่มีผลและหัวปลี

เมื่อกล้วยเจริญเติบโตเต็มที่ หัวจะสร้างใบสุดท้ายที่เรียกว่า "ใบธง"^[7] จากนั้นจะหยุดสร้างใบใหม่ และเริ่มสร้างช่อดอก (inflorescence) ลำต้นที่มีช่อดอกอ่อนบรรจุอยู่ จะพัฒนาขึ้นภายในลำต้นเทียม จนในที่สุดมันก็โผล่ออกที่ด้านบนลำต้นเทียม^[9] แต่ละลำต้นเทียมจะสร้างช่อดอกเพียงช่อเดียว ซึ่งรู้จักกันในชื่อ "ปลี (banana heart)" (บางครั้งมีกรณีพิเศษ เช่นกล้วยในประเทศฟิลิปปินส์สร้างปลีขึ้นมาห้าหัว^[10]) ช่อดอกประกอบด้วยกลุ่มของช่อดอกย่อยเป็นกลุ่มๆ มีใบประดับสีม่วงแดงหรือที่เรียกว่า "กาบปลี"^[7] (บางครั้งมีการเข้าใจผิดเรียกเป็นกลีบดอก) ระหว่างแถวของช่อดอกย่อย ช่อดอกย่อยแต่ละช่อมีดอกเรียงซ้อนกันอยู่ 2 แถว ดอกตัวเมีย (ที่สามารถเจริญเป็นผลได้) จะอยู่ในช่อดอกย่อยที่บริเวณโคนปลี (ใกล้กับใบ) ดอกตัวผู้จะอยู่ที่ปลายปลี หรือส่วนที่เรียกว่า "หัวปลี"^[7] รังไข่อยู่ต่ำกว่าซึ่งหมายความว่ากลีบดอกขนาดเล็กและส่วนอื่นๆ ของดอกจะอยู่ในปลายรังไข่^[11] หลังจากให้ผล ลำต้นเทียมจะตายลง แต่หน่อหรือตะเกียงจะพัฒนาขึ้นจากตา (bud) ที่หัว ส่งผลให้กล้วยเป็นพืชหลายปี หากเกิดขึ้นหลายหน่อพร้อมกันจะเรียกว่า "การแตกกอ"^[7] ในระบบการเพาะปลูก จะอนุญาตให้เจริญเติบโตเพียงหน่อเดียวเท่านั้นเพื่อให้ง่ายต่อการจัดสรรพื้นที่^[12]

ผลกล้วยพัฒนาจากดอกเพศเมีย กลุ่มของดอกเพศเมีย 1 กลุ่มเจริญเป็นผลเรียกว่า "หวี (hands)" ซึ่งหวีหนึ่งๆ มีผลกล้วยประมาณ 20 ผล กลุ่มหวีบนช่อดอกเจริญเป็น "เครือ (banana stem)" ซึ่งอาจมี 3-20 หวี ผลของกล้วยมีการเจริญได้โดยไม่ต้องผสมพันธุ์ จึงทำให้กล้วยส่วนใหญ่ไม่มีเมล็ด^[7]

กล้วย

ต้นกล้วย
สปีชีส์
<i>Musa acuminata</i>
<i>Musa balbisiana</i>
ลูกผสม
<i>Musa × paradisiaca</i>
กลุ่มพันธุ์ปลูก
ดูพันธุ์กล้วย
ถิ่นกำเนิด
เอเชียตะวันออกเฉียงใต้, เอเชียใต้



หัวกล้วย เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 25 ซม. (10 นิ้ว)

ผลกล้วยได้รับการบรรยายเป็น "leathery berry (ลูกเบอร์รี่ที่คล้ายแผ่นหนัง)"^[13] มีชั้นป้องกันภายนอก (เปลือก) มีสายบางๆ ตามยาว (มัดท่อลำเลียงโฟลเอ็ม) อยู่ระหว่างเปลือกและส่วนที่รับประทานได้ภายใน เนื้อกล้วยมีเนื้อนิ่มสีเหลือง มีรสหวานคล้ายขนม เมล็ดกล้วยมีลักษณะกลมเล็ก บางพันธุ์มีขนาดใหญ่ เปลือกหนาแข็ง มีสีดำ สำหรับในสายพันธุ์ปลูก เมล็ดกล้วยมีขนาดเล็กมากเกือบจะไม่มีเลย เหลือแค่เพียงจุดสีดำเล็กๆ ภายในเนื้อกล้วยเท่านั้น^[14]

อนุกรมวิธาน

ส ก ล *Musa* จัดอยู่ในวงศ์ *Musaceae* ตามระบบ *APG III* กำหนดให้ *Musaceae* อยู่ในอันดับ *Zingiberales* เป็นส่วนหนึ่งในเครือบรรพบุรุษ *commelinid* ของพืชใบเลี้ยงเดี่ยว

บางแหล่งอ้างว่าชื่อ *Musa* ได้รับการตั้งชื่อตามแอนโตนิอุส มูซา (Antonius Musa) นักพฤกษศาสตร์และแพทย์ประจำพระองค์ของจักรพรรดิออกัสตัส^[15] แหล่งอื่นกล่าวว่าคาโรลัส ลินเนียสผู้ตั้งชื่อสกุลในปี ค.ศ. 1750 ได้ดัดแปลงมาจากคำว่า *mauz* ซึ่งแปลว่ากล้วยในภาษาอาหรับ คำว่า *banana* ในภาษาอังกฤษมีรากมาจากภาษาไวโอลอฟคำว่า *banaana*^[16] มีพืช 70 ชนิดในสกุล *Musa* ที่ได้รับการบันทึกใน World Checklist of Selected Plant Families (รายการตรวจสอบวงศ์พืชทั่วโลก) เมื่อเดือนมกราคม ค.ศ. 2013^[17] มีหลายชนิดที่ผลรับประทานได้ ขณะที่บางชนิดปลูกไว้เป็นไม้ประดับ^[15]



ดอกตัวเมีย (ซึ่งจะเจริญไปเป็นผล) มีกลีบดอกและส่วนอื่นที่ปลายรังไข่ (รังไข่อยู่ต่ำกว่า (inferior))

การจัดจำแนกกล้วยเป็นปัญหามานานสำหรับนักอนุกรมวิธาน เดิมลินเนียสจำแนกกล้วยออกเป็นสองชนิดบนพื้นฐานของการนำไปใช้เป็นอาหารคือ *Musa sapientum* สำหรับกล้วยและ *Musa paradisiaca* สำหรับกล้วยภายหลังชื่ออีกหลายชนิดก็ถูกเพิ่มเติมเข้าไป อย่างไรก็ตาม วิธีการนี้ได้พิสูจน์ว่าไม่น่าเชื่อถือที่จะจัดการจำนวนพันธุ์ปลูกซึ่งมีจำนวนมากในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ซึ่งเป็นศูนย์กลางความหลากหลายของสกุล หลายพันธุ์ปลูกที่ได้รับการตั้งชื่อได้ถูกพิสูจน์ว่าเป็นเพียงชื่อพ้อง^[18]

ในชุดเอกสารที่ตีพิมพ์หลัง ค.ศ. 1947 เออร์เนสต์ ชีสแมน (Ernest Cheesman) แสดงให้เห็นว่า *Musa sapientum* และ *Musa paradisiaca* ของลินเนียสเป็นแค่พันธุ์ปลูกและสืบเชื้อสายมาจากกล้วยป่าสองชนิด คือ *Musa acuminata* และ *Musa balbisiana* ซึ่งได้รับการจัดจำแนกโดยลุยจี อโลยซีอุส คอลลา (Luigi Aloysius Colla)^[19] เขาแนะนำให้ยกเลิกสปีชีส์ของลินเนียสและสนับสนุนให้จัดจำแนกกล้วยใหม่ตามกลุ่มที่มีลักษณะวิยาที่ต่างกันสามกลุ่ม กลุ่มที่แสดงออกตามลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของ *Musa balbisiana* กลุ่มที่แสดงออกตามลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของ *Musa acuminata* และกลุ่มที่แสดงออกตามลักษณะทางพฤกษศาสตร์ที่ผสมกันระหว่างสองชนิดข้างต้น^[18] นักวิจัยนอร์แมน ซิมมอนด์ (Norman Simmonds) และ เคน เชปเฟด (Ken Shepherd) เสนอระบบการตั้งชื่อบนพื้นฐานของจีโนมใน ค.ศ. 1955 ระบบนี้ได้จัดความยากและความไม่สอดคล้องของการจัดจำแนกกล้วยก่อนหน้านี้ที่ตั้งอยู่บนพื้นฐาน *Musa sapientum* และ *Musa paradisiaca* ของลินเนียส ถึงอย่างไรก็ตาม ปัจจุบันชื่อเดิมยังคงถูกใช้โดยผู้แต่งบางคนซึ่งนำไปสู่ความสับสน^{[19][20]}

ปัจจุบัน ชื่อวิทยาศาสตร์ซึ่งเป็นที่ยอมรับของกล้วยคือ *Musa acuminata* Colla และ *Musa balbisiana* Colla สำหรับสปีชีส์บรรพบุรุษ และ *Musa* × *paradisiaca* L. สำหรับลูกผสม *M. acuminata* × *M. balbisiana*^[21] ชื่อพ้องของ *M. × paradisiaca* ประกอบด้วย:

- ชื่อชนิดย่อยและชื่อพันธุ์จำนวนมากของ *M. × paradisiaca*, รวมถึง *M. p.* subsp. *sapientum* (L.) Kuntze
- Musa* × *dacca* Horan.
- Musa* × *sapidisiaca* K.C.Jacob, nom. superfl.
- Musa* × *sapientum* L. และชื่อพันธุ์จำนวนมากของมัน รวมถึง *M. × sapientum* var. *paradisiaca* (L.) Baker, nom. illeg.

โดยทั่วไปแล้ว การจัดจำแนกพันธุ์ปลูกของกล้วยในปัจจุบันยึดตามระบบของซิมมอนด์และเชปเฟด พันธุ์จะได้รับการจัดกลุ่มบนพื้นฐานของจำนวนโครโมโซมที่มีและสปีชีส์ที่เป็นบรรพบุรุษ ดังนั้นกล้วยไข่ (Latundan banana) ที่จัดอยู่ในกลุ่ม AAB แสดงให้เห็นว่ามันเป็น triploid (มีโครโมโซม 3 ชุด) ที่กำเนิดมาจากทั้ง *M. acuminata* (A) และ *M. balbisiana* (B) สำหรับรายชื่อพันธุ์กล้วยภายใต้การจัดจำแนกด้วยระบบนี้สามารถดูเพิ่มได้ที่พันธุ์กล้วย

ใน ค.ศ. 2012 ทีมนักวิทยาศาสตร์ประกาศว่าพวกเขาได้ประสบความสำเร็จในการร่างลำดับจีโนมของ *Musa acuminata*^[22]

การจำแนกกลุ่มของกล้วย

การจำแนกกลุ่มของกล้วยทำได้ 2 วิธี คือ จำแนกตามวิธีการนำมาบริโภค และจำแนกตามลักษณะทางพันธุกรรม

การจำแนกตามลักษณะทางพันธุกรรม

หลังปี ค.ศ. 1955 นักวิชาการได้จำแนกพันธุ์กล้วยตามพันธุกรรมโดยใช้จีโนมของกล้วยเป็นตัวกำหนดในการแยกพันธุ์ กล้วยที่นิยมบริโภคกันในปัจจุบันมีบรรพบุรุษเพียง 2 ชนิด คือ กล้วยป่า และกล้วยตานี กล้วยที่มีกำเนิดจากกล้วยปามีจีโนมเป็น AA กล้วยที่มีกำเนิดจากกล้วยตานีมีจีโนมเป็น BB ส่วนกล้วยที่เกิดจากลูกผสมของกล้วยทั้ง 2 ชนิดจะมีจีโนมแตกต่างกันไป นอกจากนี้ ซิมมอนด์และเชปเฟดได้เสนอให้ใช้ลักษณะทางสัณฐานวิทยารวมทั้งหมด 15 ลักษณะ มาเป็นเกณฑ์ในการพิจารณา คือ สีของกาบใบ ร่องของกาบใบ ก้านช่อดอก ก้านดอก ออวูล ใหล่ของกาบปลี การม้วนของกาบปลี รูปร่างของกาบปลี ปลายของกาบปลี การขีดของกาบปลี รอยแผลของกาบปลี กลีบรวมเดี่ยว สีของดอกเพศผู้ สีของยอดเกสรเพศเมีย และสีของกาบปลี^[7]

การจำแนกตามวิธีการนำมาบริโภค

การจำแนกกล้วยตามวิธีการที่นำมาบริโภคสามารถแบ่งกล้วยออกเป็น 2 กลุ่มคือ กล้วยกินสด เป็นกล้วยที่เมื่อสุกสามารถนำมารับประทานได้ทันที โดยไม่ต้องนำมาทำให้สุกด้วยความร้อน เพราะเมื่อสุก เนื้อจะนิ่ม มีรสหวาน เช่น กล้วยไข่ กล้วยหอมทอง กล้วยหอมเขียว และกล้วยที่ใช้ประกอบอาหาร เป็นกล้วยที่เมื่อคิมนิ่มเป็งมาก เนื้อค่อนข้างแข็ง เมื่อสุกยังมีส่วนของแป้งอยู่มากกว่ากล้วยกินสดมาก เนื้อจึงไม่ค่อยนิ่ม รสไม่หวาน ต้องนำมาต้ม เผา ปิ้ง เชื่อม จึงจะทำให้อร่อย รสชาติดีขึ้น เช่น กล้วยกล้วย กล้วยหักมุก กล้วยเล็บช่างุก

ในพื้นที่ เช่น ทวีปอเมริกาเหนือและทวีปยุโรป ผลไม้สกุล *Musa* ที่วางจำหน่ายได้แบ่งเป็น "กล้วย" และ "กล้วย" บนพื้นฐานของการนำไปใช้เป็นอาหาร ดังนั้น ผู้ผลิตและซีกิตา (Chiquita) ซึ่งเป็นผู้จัดจำหน่ายได้ผลิตวัสดุประชาสัมพันธ์สำหรับตลาดอเมริกาที่บอกว่า "กล้วยไม่ใช่กล้วย" ความแตกต่างนั้นคือกล้วยมีแป้งมากกว่าและหวานน้อยกว่า นิยมทานสุกกว่ากว่าทานดิบ มีเปลือกหนาสีเขียว เหลือง หรือดำ ซึ่งสามารถใช้บอกสถานะของความสุกอมได้^[23] ลินเนียสได้สร้างความแตกต่างระหว่างกล้วยและกล้วยดังกล่าวขึ้นเมื่อแรกตั้งชื่อ "สปีชีส์" ทั้งสองของ *Musa*^[24] สมาชิกของพันธุ์กล้วย "กลุ่มย่อยกล้วย" ที่เป็นอาหารที่สำคัญมากในแอฟริกาตะวันตกและละตินอเมริกามีลักษณะยาวแหลม ซึ่งมันได้รับการจำแนกกว่าเป็นกล้วยแท้โดยพลอตซ์และคณะ (Ploetz et al.) ต่างจากกล้วยที่ใช้ประกอบอาหารพันธุ์อื่น^[25] กล้วยที่สูงแอฟริกาตะวันออก (East African Highland banana) ซึ่งเป็นกล้วยที่ใช้ประกอบอาหารในแอฟริกาตะวันออกนั้น จัดอยู่ในกลุ่มอื่น^[5] ดังนั้น จึงไม่มีคุณสมบัติเป็นกล้วยแท้ตามคำนิยามนี้

แนวทางหนึ่งที่จะแบ่งกล้วยออกเป็นกล้วยกินสดและกล้วยที่ใช้ประกอบอาหาร ซึ่งกล้วยเป็นกลุ่มย่อยหนึ่งของกล้วยที่ใช้ประกอบอาหาร^[26] คือ พันธุ์ปลูก triploid กำเนิดมาจาก *M. acuminata* เพียงลำพังจะเป็นกล้วยกินสด ในขณะที่ พันธุ์ปลูก triploid ที่เป็นลูกผสมระหว่าง *M. acuminata* และ *M. balbinosa* (โดยเฉพาะกลุ่มย่อยกล้วยเป็นกลุ่มย่อยของกลุ่ม AAB) เป็น "กล้วย" (ในที่นี้หมายถึงกล้วยที่ใช้ประกอบอาหาร)^{[27][28]} เกษตรกรรายย่อยในประเทศโคลอมเบียปลูกพันธุ์กล้วยหลากหลายมากกว่าสวนเชิงพาณิชย์ขนาดใหญ่ จากการศึกษาพันธุ์ปลูกเหล่านี้แสดงว่ากล้วยสามารถจัดกลุ่มได้อย่างน้อยสามกลุ่มตามพื้นฐานของลักษณะ ได้แก่ กล้วยกินสด กล้วยที่ใช้ประกอบอาหารที่ไม่ใช่กล้วย และกล้วย แม้ว่าจะมีการคาบเกี่ยวกันระหว่างกล้วยกินสดและกล้วยที่ใช้ประกอบอาหาร^[29]

ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ศูนย์กลางความหลากหลายของกล้วย ทั้งกล้วยป่าและกล้วยพันธุ์ ความแตกต่างระหว่าง "กล้วย" และ "กล้วย" กลับไม่มีความหมาย ตามข้อมูลของวาลมาเยอร์ (Valmayor) และคณะ กล้วยหลายพันธุ์ใช้ทั้งรับประทานสดและประกอบอาหาร กล้วยที่ใช้ประกอบอาหารที่มีแป้งมีขนาดเล็กกว่ากล้วยรับประทานสด ช่วงสี ขนาด และรูปทรง หลากหลายนกว่ากล้วยที่ปลูกหรือขายในแอฟริกา ยุโรป หรืออเมริกา^[24] ภาษาเรียกในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ไม่บ่งชี้ถึงความแตกต่างระหว่าง "กล้วย" และ "กล้วย" เหมือนอย่างในภาษาอังกฤษ (และภาษาสเปน) ดังนั้น ทั้งพันธุ์กล้วยหอมเขียว (Cavendish banana) ซึ่งเป็นกล้วยรับประทานสดที่รู้จักกันดี และพันธุ์กล้วยหิน (Saba banana)^[30] ที่นิยมใช้ประกอบอาหาร ถูกเรียกว่า *pisang* (ป้าง) ในประเทศมาเลเซียและประเทศอินโดนีเซีย, *กล้วย* ในประเทศไทย และ *chuo* (ชวย) ในประเทศเวียดนาม^[31] กล้วยเฟอ (Fe'i banana) ที่ปลูกและรับประทานในหมู่เกาะของมหาสมุทรแปซิฟิก มีต้นกำเนิดที่แตกต่างโดยสิ้นเชิงจากกล้วยโบราณและกล้วย กล้วยเฟอส่วนมากจะใช้ประกอบอาหาร แต่กล้วยคาราต (Karat banana) ที่มีลักษณะสั้นป้อม มีเปลือกสีแดงสดต่างจากกล้วยรับประทานสดทั่วไป ใช้กินสด^[32]

สรุปแล้ว ในเชิงพาณิชย์ในยุโรปและอเมริกา (แม้ไม่จัดเป็นพื้นที่เพาะปลูกขนาดเล็ก) ได้แยกความแตกต่างระหว่าง "กล้วย" ซึ่งรับประทานสดและ "กล้วย" ที่ใช้ประกอบอาหาร ขณะที่ในพื้นที่อื่นๆ ของโลก โดยเฉพาะอินเดีย เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และหมู่เกาะในมหาสมุทรแปซิฟิก มีกล้วยหลายชนิดและไม่มีการแยกความแตกต่างระหว่างกล้วยทั้งสองกลุ่ม และไม่มีการแยกคำในภาษาถิ่น กล้วยเป็นหนึ่งในกล้วยหลายชนิดที่ใช้ประกอบอาหาร ซึ่งไม่แตกต่างจากกล้วยรับประทานสด

การใช้ประโยชน์

กล้วยเป็นพืชที่ใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย ใบกล้วยในภาษาไทยอาจเรียกว่า "ตองกล้วย" (ตอง หมายถึง ใบไม้ที่เอาไปใช้ประโยชน์ได้ ซึ่งไม่จำกัดเฉพาะใบกล้วย) ใช้ห่ออาหารและทำงานฝีมือหลายชนิด ขณะที่ใบกล้วยที่ไม่แก่หรืออ่อนเกินไป เรียกว่า "ใบเพสลาด"^[33] ลำต้นใช้ทำเชือกกล้วย กระทง^[34] กล้วยสามารถนำมาพอกหน้าได้ ซึ่งจะช่วยเพิ่มความชุ่มชื้นให้แก่ผิว ลดความหยาบกร้านบนผิว ด้วยการใช้กล้วยสุกหนึ่งผลนำมาบดให้ละเอียด แล้วเติมน้ำผึ้ง 2 ช้อนโต๊ะ จากนั้นคลุกให้เข้ากันแล้วนำมาพอกหน้าทิ้งไว้ประมาณ 15 นาทีแล้วล้างออก

อาหารที่ทำจากกล้วย

ส่วนต่าง ๆ ของกล้วยนำมาทำอาหารได้หลายส่วน ทั้งหัวปลี หยวกกล้วย ผลทั้งสุกและดิบ ตัวอย่างเช่น กล้วยแขก กล้วยบวชชี กล้วยปิ้ง กล้วยตาก กล้วยเชื่อม ข้าวเม่าทอด กล้วยทอด กล้วยกวน^[35]

อ้างอิง

- Picq, Claudine & INIBAP, eds. (2000). *Bananas* (PDF) (English ed.). Montpellier: International Network for the Improvement of Banana and Plantains/International Plant Genetic Resources Institute. ISBN 978-2-910810-37-5. Archived from the original (PDF) on April 11, 2013. สืบค้นเมื่อ January 31, 2013.
- Stover & Simmonds 1987, pp. 5–9.
- Stover & Simmonds 1987, pp. 13–17.
- Nelson, Ploetz & Kepler 2006, p. 26.
- Ploetz et al. 2007, p. 12.
- "Banana from "Fruits of Warm Climates" by Julia Morton". Hort.purdue.edu. Archived from the original on 2009-04-15. สืบค้นเมื่อ 2009-04-16.
- กล้วย (http://kanchanapisek.or.th/kp6/New/sub/book/book.php?book=30&chap=6&page=chap6.htm), สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ เล่มที่ 30
- Greeneearth, Inc., Banana Plant Growing Info (http://www.bananaplants.net/bananainfo.html). Retrieved 2008-12-20.
- Stover & Simmonds 1987, pp. 9–13.
- Angolo, A. (May 15, 2008). "Banana plant with five hearts is instant hit in Negros Occ". ABS-CBN Broadcasting Corporation. สืบค้นเมื่อ 2008-05-17. Unknown parameter |storyid= ignored (help)
- Office of the Gene Technology Regulator 2008.
- Stover & Simmonds 1987, pp. 244–247.
- James P. Smith, *Vascular Plant Families*. Mad River Press, 1977.
- N.W. Simmonds (1962). "Where our bananas come from". *New Scientist*. Reed Business Information. **16** (307): 36–39. ISSN 0262-4079. สืบค้นเมื่อ June 11, 2011.
- Liberty Hyde Bailey, *The Standard Cyclopedia of Horticulture*. 1916. pp. 2076–9 (http://books.google.com/books?id=uZMDAAAAMAAJ&pg=PA2076)
- "Online Etymology Dictionary". สืบค้นเมื่อ Aug 5, 2010.

17. Search for "Musa", *World Checklist of Selected Plant Families*, Royal Botanic Gardens, Kew, สืบค้นเมื่อ 2013-01-06

18. International Network for Improvement of Banana and Plantain. Asia and the Pacific Office; Ramón V. Valmayor. *Banana cultivar names and synonyms in Southeast Asia*. Bioversity International. ISBN 978-971-91751-2-4. สืบค้นเมื่อ October 2, 2011.

19. "Musa paradisiaca". <http://www.users.globalnet.co.uk/>. Archived from the original on 2008-09-05. External link in `|publisher=` (help)

20. Michel H. Porcher; Prof. Snow Barlow (July 19, 2002). "Sorting Musa names". The University of Melbourne. สืบค้นเมื่อ January 11, 2011.

21. "Musa paradisiaca", *World Checklist of Selected Plant Families*, Royal Botanic Gardens, Kew, สืบค้นเมื่อ 2013-01-06

22. doi:10.1038/nature11241 (<https://dx.doi.org/10.1038%2Fnature11241>)

This citation will be automatically completed in the next few minutes. You can [jump the queue](#) or [expand by hand](#)

23. "Our plantains: What is a plantain?". Chiquita. Archived from the original on January 15, 2013. สืบค้นเมื่อ February 2, 2013.

24. Valmayor et al. 2000, p. 2.

25. Ploetz et al. 2007, pp. 18–19.

26. Office of the Gene Technology Regulator 2008, p. 1.

27. Stover & Simmonds (1987, p. 183). "The Horn and French group of plantain cultivars (AAB) are preferred for cooking purposes over ABB cooking bananas ... As a result the AAB plantains fetch a higher price than the ABB cooking bananas."

28. Qi, Baoxiu; Moore, Keith G. & Orchard, John (2000). "Effect of Cooking on Banana and Plantain Texture". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. **48** (9): 4221–4226. doi:10.1021/jf991301z. PMID 10995341.

29. Gibert, Olivier; Dufour, Dominique; Giraldo, Andrés; Sánchez, Teresa; Reynes, Max; Pain, Jean-Pierre; González, Alonso; Fernández, Alejandro & Díaz, Alberto (2009). "Differentiation between Cooking Bananas and Dessert Bananas. 1. Morphological and Compositional Characterization of Cultivated Colombian Musaceae (*Musa* sp.) in Relation to Consumer Preferences". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. **57** (17): 7857–7869. doi:10.1021/jf901788x. PMID 19691321.

30. "กล้วยหิน", ดวงจันทร์ เกรียงสุวรรณ, พืชผักผลไม้ไทยมีคุณค่าเป็นทั้งอาหารและยา, บทความวิทยุรายการสาระความรู้ทางการเกษตร งานศูนย์บริการวิชาการและฝึกอบรม, ฝ่ายวิจัยและบริการวิชาการคณะทรัพยากรธรรมชาติมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์วิทยาเขตหาดใหญ่ พ.ศ. 2548

31. Valmayor et al. 2000, pp. 8–12.

32. Engelberger 2003.

33. คมคิด • ธุรกิจนิวเจน, 'ข้าวต้มมัด'โกอินเตอร์ โซว์รากเหง้า ความประณีตขนมไทย โดย กุญฑนาท สุนตพัฒน์. คมชัดลึกปีที่ 15 ฉบับที่ 5364: วันจันทร์ที่ 27 มิถุนายน พ.ศ. 2559

34. ประโยชน์ของกล้วย, สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ เล่มที่ 30

35. การแปรรูปกล้วย, ซาลาเมเนเดอร์กล้วย สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ เล่มที่ 30

แหล่งข้อมูลอื่น

ดึงข้อมูลจาก "<https://th.wikipedia.org/w/index.php?title=กล้วย&oldid=8601524>"

หน้านี้แก้ไขล่าสุดเมื่อวันที่ 26 พฤศจิกายน 2562 เวลา 11:44 น.

อนุญาตให้เผยแพร่ภายใต้สัญญาอนุญาตครีเอทีฟคอมมอนส์ แบบแสดงที่มา-อนุญาตแบบเดียวกัน และอาจมีเงื่อนไขเพิ่มเติม ดูรายละเอียดที่ [ข้อกำหนดการใช้งาน Wikipedia®](#) เป็นเครื่องหมายการค้าจดทะเบียนของมูลนิธิวิกิมีเดีย องค์กรไม่แสวงผลกำไร

[ติดต่อเรา](#)