

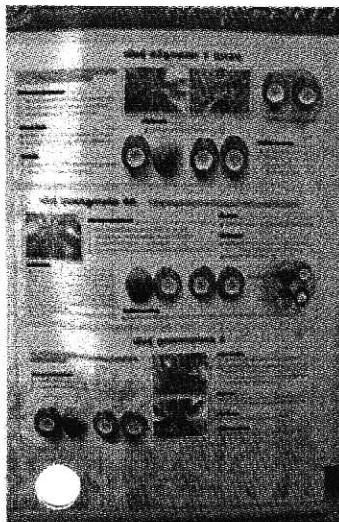
# รายงานพิเศษ มหัศจรรย์มะพร้าวไทย

ทวีลาภ ภาวะเกด

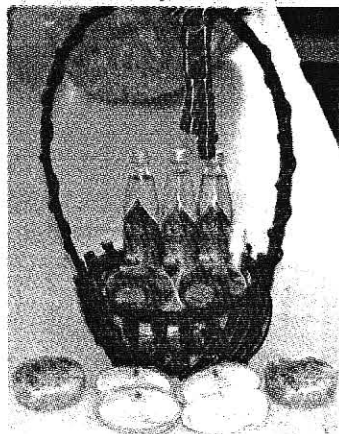
## คุณ

วัลลี อ่อนมุข เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป 7 รักษาราชการแทน ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร กล่าวถึงกรรมวิธีทำน้ำมันมะพร้าวแบบสกัดเย็นว่า ชาวไทยใช้น้ำมันมะพร้าวในชีวิตประจำวันมานานแล้ว แต่ในสมัยก่อนเป็นแค่น้ำมันมะพร้าวจากการคั้นกะทิสดๆ แล้วนำไปเคี่ยว ทั้งที่มะพร้าวมีประโยชน์มากกว่านั้น เพราะสามารถนำมาทาผิว หรือใช้ประโยชน์ในเรื่องอื่นๆ ได้อีกมากมาย ดังนั้น ปัจจุบันจึงมีการเปลี่ยนรูปแบบในการนำมะพร้าวมาใช้ประโยชน์ที่มีประโยชน์หลายหลาก เพราะน้ำมันมะพร้าวถือเป็มะเข็มน้ำมันเชิงซ้อนที่แต่ก่อนคิดว่าเป็นอันตราย

แต่ขณะนี้พบว่าโมเลกุลของน้ำมัน



พื้นที่มะพร้าวของศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร



ของที่ระลึกจากน้ำมันมะพร้าว

# กรรมวิธีทำน้ำมันมะพร้าวแบบสกัดเย็น



คุณดำรงค พงศ์มานะวุฒิ  
ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร



คุณวัลลี อ่อนมุข



คุณวิไลวรรณ ทวีศรีศรี

มะพร้าวค่อนข้างสิ้น ทำให้การเคลื่อนย้ายเวลาเข้าไปในร่างกาย จึงเดินทางเร็ว ส่งผลให้เกิดการย่อยสลายได้เร็ว ไม่เหมือนไขมันที่เมื่อมีตัวซึ่งมีโมเลกุลยาวมาก เมื่อ

โมเลกุลยาวโอกาสที่คาร์บอนจับตัวจึงง่ายมาก น้ำมันมะพร้าวเป็นน้ำมันที่สามารถบริโภคได้ เพราะมีประโยชน์ในการทำให้ระบบหล่อลื่นในลำไส้ทำงานได้ดีมาก ใน

น้ำมันมะพร้าวมีราคาลิตรละประมาณ 350 บาท จากเงินลงทุนลิตรละประมาณ 100 บาทเท่านั้น แต่ก็ขึ้นอยู่กับราคามะพร้าวในช่วงนั้นๆ ด้วย และการลงทุนในเรื่องอุปกรณ์จะลงทุนเฉพาะในช่วงเริ่มต้นเท่านั้นต่อไปก็สามารถใช้อุปกรณ์ชุดเดิมได้ โดยเสียแต่ค่ามะพร้าวที่นำมาเป็นวัตถุดิบเท่านั้น

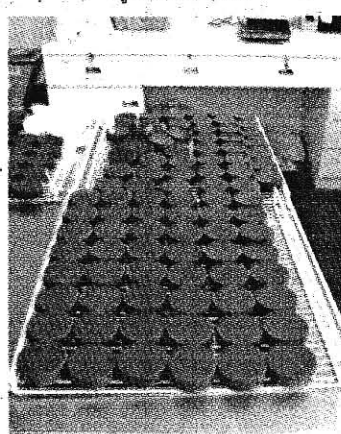
“เกษตรกรรายได้อ่อนใจทำน้ำมันมะพร้าวสามารถ โทร. สอบถามมาก่อนได้ที่หมายเลข (077) 556-073 โทรสาร (077) 556-026 ทางศูนย์ยินดีให้คำแนะนำ หรือถ้าสนใจจะเข้ารับการอบรมที่ศูนย์ เรามีที่พักไว้บริการด้วย” คุณวัลลี กล่าว

คุณวิไลวรรณ ทวีศรีศรี นักวิชาการเกษตร ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร กล่าวว่า นับตั้งแต่ 2548 ที่เริ่มผลิตน้ำมันมะพร้าวด้วยวิธีสกัดเย็น และออกไปเผยแพร่ความรู้แก่เกษตรกรก็ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี สังเกตได้จาก การได้รับเชิญไปเป็นวิทยากรเพื่อเผยแพร่ความรู้เรื่องนี้อยู่เสมอ นอกจากนี้ ยังมีการเปิดอบรมที่ศูนย์ รุ่นละประมาณ 50 คน พร้อมกันนั้น ศูนย์วิจัยฯ ชุมพร ยังไปร่วมออกนิทรรศการทางวิชาการตามสถานที่ต่างๆ เพื่อเผยแพร่ความรู้ในเรื่องนี้ด้วย

“ผู้ที่ผ่านการอบรมส่วนใหญ่มักจะโทร. มารายงานผลให้ทราบว่าการนำความรู้ไปปฏิบัติได้ผลเป็นที่น่าพอใจ เช่น ในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ที่มีโครงการสร้างอาชีพให้เกษตรกร เราก็เดินทางไปช่วยให้ความรู้แก่พวกเขา โดยทางศูนย์ได้ดำเนินการสนับสนุนการใช้ประโยชน์จากมะพร้าวควบคู่กับการอนุรักษ์พันธุกรรมมะพร้าว โดยได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์และการนำไปใช้ประโยชน์



สบู่น้ำมันมะพร้าว



สบู่น้ำมันมะพร้าว

ช่วงเช้าและก่อนนอนหากสามารถรับประทานน้ำมันมะพร้าวได้สัก 1 ช้อนชา จะทำให้ระบบขับถ่ายทำงานได้ดีขึ้น

กรรมวิธีทำน้ำมันมะพร้าวแบบสกัดเย็น เริ่มมีการทำเมื่อประมาณ 4 ปี โดยมีการออกไปเผยแพร่ให้บรรดาเกษตรกรรายย่อยมีรายได้เสริมจากวิธีนี้ จนบางรายกลายเป็นรายได้หลัก แล้วนำไปแปรรูปเป็นสบู่ ครีมหากันเส้นเท้าแตกได้ด้วย สำหรับต้นทุนการผลิตนั้น มะพร้าว 6-7 ลูก จะได้น้ำมันมะพร้าว 1 ลิตร ส่วนอุปกรณ์ที่ใช้ก็ไม่ยุ่งยากอะไร สามารถใช้สิ่งที่มีอยู่แล้ว นั่นคือ หม้อตุ๋น ขวดโหลแก้ว และเครื่องครັวที่ล้นมืออยู่ประจำบ้านทุกบ้าน ขณะนี้

## ประโยชน์และวิธีใช้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์

1. ถนอมรักษาให้เส้นผมดกดำ เป็นเงางาม ช่วยจัดรังแคและเชื้อรา รักษาอาการผมร่วง  
**วิธีการใช้** ใช้โลมผมด้วยน้ำมัน นวดคลึงศีรษะ แล้วใช้ผ้าชุบน้ำอุ่นโพกศีรษะไว้ 30 นาที ก่อนสระผม
2. ปกป้องผิวจากแสงแดดให้ความชุ่มชื้นแก่ผิวหนัง ลดริ้วรอยฝ้า กระ จุดด่างดำบนใบหน้า  
**วิธีการใช้** ทาน้ำมันและนวดก่อนออกไปกลางแจ้ง หรือก่อนลงว่ายน้ำ หรืออาบน้ำแดด
3. บำรุงผิวหน้า ปรับสภาพผิวให้นุ่มนวล แต่งตั้ง มีสุขภาพดี ลดการเกิดสิว และการสะสมของสารเคมีบนใบหน้า  
**วิธีการใช้** ใช้สาลีชุบน้ำมันแล้วเช็ดทำความสะอาด และใช้ทา นวดผิวหน้าหลังอาบน้ำเช้าและก่อนนอน
4. ลดอาการคันแสบ แสบคันตามผิวหนัง และรักษาทำเบื่อยเนื่องจากเชื้อราและแบคทีเรีย  
**วิธีการใช้** ทาบริเวณผิวหนังที่บวมแดง อักเสบและแสบคันจากการติดเชื้อ
5. ปรับสภาพผิวหนังด้าน และคันเท้าแตก  
**วิธีการใช้** ทาน้ำมันมะพร้าวและนวดคลึงบริเวณส้นเท้า ก่อนนอน จะทำให้เท้านุ่มนวล
6. กระตุ้นการทำงานของระบบประสาท รักษากระดูกกล้ามเนื้อและเนื้อเยื่อที่บาดเจ็บ  
**วิธีการใช้** ใช้นวดตัว เพื่อผ่อนคลาย และบำรุงผิวพรรณ

จะเปิดการฝึกอบรมให้แก่กลุ่มเกษตรกร เป็นระยะ เพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิตมะพร้าวให้สูงขึ้น เกษตรกรชาวสวนมะพร้าวอยู่ได้อย่างยั่งยืน และร่วมอนุรักษ์พันธุกรรมมะพร้าวไทยด้วย คุณวิไลวรรณ กล่าว

คุณวิไลวรรณ เปิดเผยถึงอุปกรณ์ ขั้นตอนการทำน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ คำแนะนำในการผลิต รวมทั้งประโยชน์และวิธีการใช้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ ดังนี้

### อุปกรณ์ที่ใช้

1. ตาขัง
2. เข็มน้ำพลาสติก มีขีดบอกระดับน้ำใช้ตวงน้ำ
3. โถพลาสติก หรือโอแก้วใส
4. ผ้าขาวบาง 2 ผืน ใช้กรองกะทิ และน้ำมัน
5. กระบวย หรือทัพพี สำหรับตักน้ำมัน
6. กะละมังสำหรับคั้นกะทิ
7. หม้อเคลือบ สำหรับระเหยน้ำออกจากน้ำมัน
8. เตาแก๊สปีดนิค
9. ตูยีน หรือถังน้ำแข็ง
10. ขวดบรรจุน้ำมันเพื่อจำหน่าย

### ขั้นตอนการทำน้ำมันบริสุทธิ์

1. คั้นกะทิ โดยผสมน้ำต่อมะพร้าวชุดในอัตรา 1 : 1
2. นำน้ำกะทิที่ได้ ใส่ในตูยีน หรือช่องทำน้ำแข็ง หรือแช่ในถังน้ำแข็ง เพื่อให้กะทิแยกชั้นชัดเจน
3. แยกเอาชั้นครีมชั้นบนของกะทิ มาใส่โอแก้ว

4. ปิดโอแก้วด้วยผ้าขาวสะอาด ตั้งไว้ 36-48 ชั่วโมง ในที่สะอาด อากาศโปร่ง จะสังเกตเห็นชั้นน้ำมัน เมื่อครบ 24 ชั่วโมง ตั้งไว้จนน้ำมันแยกชั้นสมบูรณ์
5. ตักน้ำมันออกมากรองด้วยผ้าขาวบางที่พับไว้หลายชั้น
6. ไล่น้ำออกไปจากน้ำมันที่กรองได้ด้วยหม้อต้ม 2 ชั้น สังเกตว่าไม่มีฟองปุดขึ้นมาแล้ว จึงได้ใช้
7. ตั้งทิ้งไว้อีก 1 สัปดาห์ เพื่อให้ไขมันใสและตะกอนต่างๆ จะตกไปที่ก้นภาชนะ
8. บรรจุขวด จำหน่ายปลีกและส่ง

### คำแนะนำในการผลิต

1. ผ่ามะพร้าว แล้วล้างน้ำให้สะอาดก่อนนำมาขูด
2. ไม่ใช้มะพร้าววงและมะพร้าวที่มีตาขึ้นแฉะ เพราะหากมีจุลินทรีย์ปะปน จะได้น้ำมันที่มีกลิ่นแรงไม่เป็นที่ต้องการของตลาด
3. มะพร้าวขูดต้องนำมาคั้นกะทิทันทีที่ไม่ทิ้งไว้หรือแช่ตู้เย็น เพราะหากมีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ทำให้ไม่เกิดการแยกชั้นน้ำมัน
4. หากคั้นกะทิด้วยมือ ควรคั้นนานๆ เพื่อให้ได้กะทิที่มีความเข้มข้น
5. ควรใช้ภาชนะพลาสติกใสเป็นโอแก้ว เพื่อสังเกตการแยกชั้นน้ำมันได้ง่าย
6. **ไม่ตั้งโอแก้วในห้องครัว เพราะจะมีเชื้อราขึ้นที่ผิวกะทิ**




# ทางเลือกใหม่



## ของเกษตรกร...ยุคพอเพียง

ออกแบบ ผลิต ติดตั้ง ซ่อมผลิดอาหาร สุก ร โ ค ใ ก้ กุ้ง ปลา เครื่องบด วัตถุประสงค์, เครื่องผสมอาหารแนวตั้ง แนวนอน, เครื่องอัดเม็ด ลอยน้ำ, เครื่องสับย่อยวัตถุประสงค์, เครื่องอัดถ่านไร่คว้น, เครื่องอัดเม็ดปุ๋ยชีวภาพ, เครื่องอัดถ่านไร่คว้น, งานปั้นเม็ดปุ๋ย

**รับสมัครตัวแทน !**  
 ช่างไฟฟ้า/ช่างเขียนแบบ 2 ตำแหน่ง ใช้ Autocad ได้

		
เครื่องผสมแนวนอน	สายพานลำเลียง	เครื่องอัดถ่านแท่ง
		
เครื่องผสมถังกลม	ท่ออบเม็ดอาหาร, ปุ๋ย	เครื่องบดแบบตั้งโต๊ะ
		
งานปั้นเม็ดปุ๋ย	เครื่องบดพดลมชุด	ตะแกรงร่อน
		
เครื่องอัดเม็ดลอยน้ำ	เครื่องอัดเม็ด	เครื่องสับหิน

นอกจากนี้ จำหน่าย วัตถุประสงค์อาหารสัตว์ ทุกชนิด กากถั่วเหลือง กากคาโนลา ตีดีจีเอส กากน้ำตาล(วินัส) ปลาป่น เนื้อป่น ใ ก้ ป่น ร้า ปลาขี้ขาว ข้าวโพดบด อาหารปลา อาหารสุกร อาหารสุนัข แมว รากคัพเคซ ให้คำปรึกษาด้านการเลี้ยงสัตว์ พร้อมสูตรอาหาร

บจก.พี.ที.จี.สตีล.ดีวิลอปเม้นท์/หจก.พงศธรวัตถุประสงค์ กรุ๊ป

206 ม.3 ถ.โคกกรวด-ขามทะเลสอ อ.เมือง จ.นครราชสีมา 30280

เครื่องจักร โทร. 044-291789-90 แฟกซ์ 044-291789

วัตถุประสงค์ โทร. 044-291800-1 แฟกซ์ 044-291804

www.ptg2552.com E-mail : ptg2552@hotmail.com