

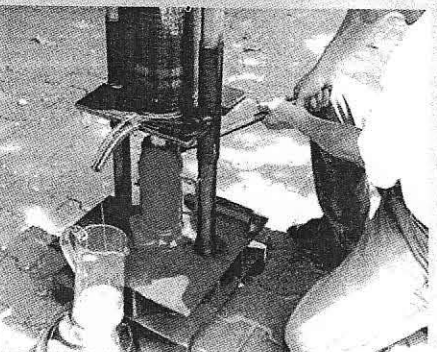
การสกัดน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ ด้วยเครื่องไฮดรอลิก



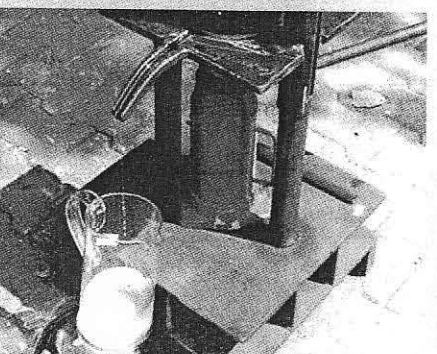
1. นำเนื้อมะพร้าวสดไปอบแห้งที่อุณหภูมิไม่เกิน 50 องศาเซลเซียส โดยใช้ระยะเวลา 30 - 45 นาที



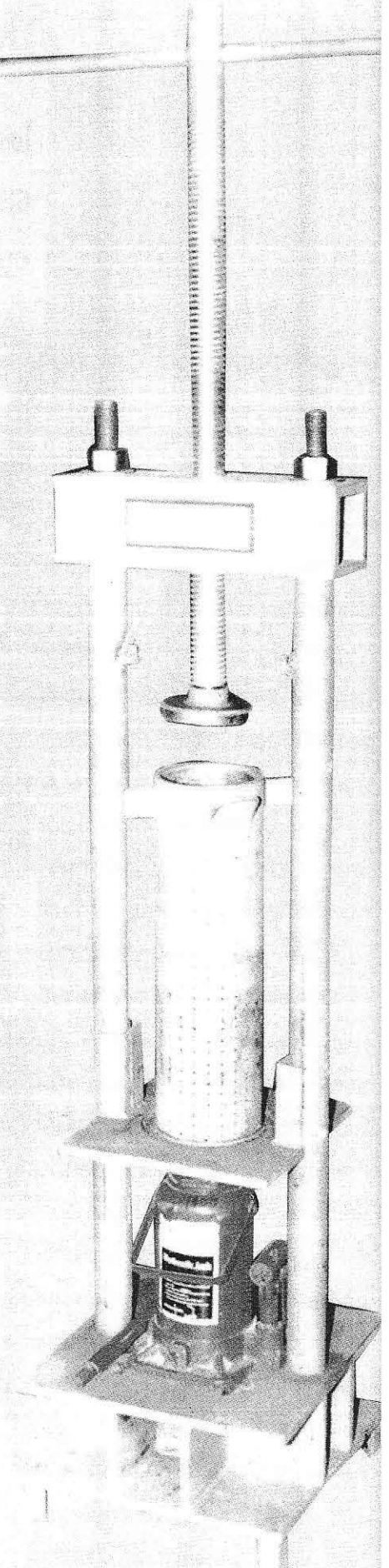
2. นำเนื้อมะพร้าวที่อบแห้งแล้ว มาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ นำไปปีบด้วยเครื่องบีบแบบไฮดรอลิก จะได้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ออกมา

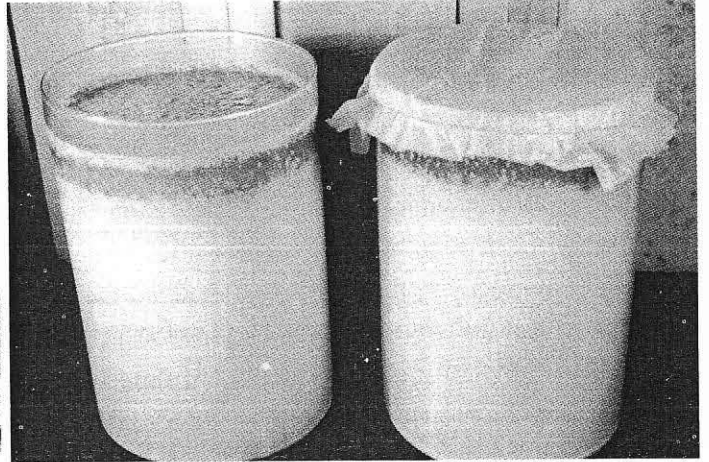
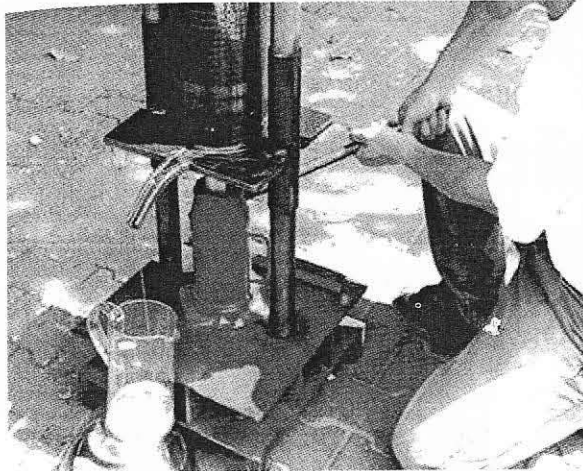


3. นำไปกรองด้วยผ้ากรองตาถี่หลายชั้น แล้วใส่ภาชนะที่มีฝาปิด ตั้งทิ้งไว้ 1 สัปดาห์ให้ตกตะกอน



4. นำเฉพาะน้ำมันใสๆ มากรองอีกครั้งหนึ่ง จะได้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็น (Cold pressed) นำไปบรรจุขวดสีชา หรือสีเขียว หรือสีน้ำเงิน ที่มีฝาปิด





การสกัดน้ำมันมะพร้าวแบบแห้งแบบเครื่องไฮดรอลิก การสกัดน้ำมันมะพร้าวแบบเปียกด้วยวิธีการหมัก

การสกัดน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ เป็นการสกัดจากเนื้อมะพร้าวสด ทำได้ 2 วิธีคือ

1. การสกัดแบบแห้ง เป็นการสกัดโดยใช้เนื้อมะพร้าวสดไปทำให้แห้งโดยใช้ความร้อนไม่สูงนัก คือประมาณ 40-50 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาสั้นๆคือประมาณ 30-45 นาที จากนั้นจึงนำไปบีบเอาน้ำมันออกมาโดยใช้เครื่องบีบอัดแบบเย็น (cold press) ซึ่งมีอยู่ 2 ชนิดคือ

1. เครื่องแบบไฮดรอลิก (Hydraulic) และ 2. เครื่องแบบเกลียวอัด (Screw press)

2. การสกัดแบบเปียก วิธีนี้ น้ำมันมะพร้าวจะถูกสกัดจากเนื้อมะพร้าวสดๆ น้ำกะทิจะถูกบีบออกจากเนื้อมะพร้าว จากนั้นจึงนำไปแยกเอาน้ำมันออกจากน้ำกะทิ วิธีการแยกน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ออกจากน้ำกะทิทำได้หลายวิธีคือ วิธีการเคี้ยว (Boiling) วิธีการหมัก (Fermentation) การแช่เย็น (Refrigeration) การใช้เอนไซม์ (Enzymes) และการใช้เครื่องเหวี่ยง (Centrifuge)

ในวิธีการสกัดน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ที่กล่าวมานี้ วิธีที่นิยมทำกัน มีวิธีการหมัก วิธีการบีบอัดด้วยเครื่องไฮดรอลิก

วิธีการบีบอัดด้วยเครื่องสกรูเพลส และการใช้เครื่องเหวี่ยง การสกัดโดยใช้เครื่องเหวี่ยงมักจะเป็นการสกัดน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ในระดับโรงงานที่ต้องใช้เครื่องมือเครื่องมือน้ำหนักค่อนข้างแพง แต่มีข้อดีตรงที่น้ำมันที่ได้มีคุณภาพดี ผ่านความร้อนน้อย และมีความชื้นปนอยู่น้อย ส่วนการสกัดน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ด้วยการบีบอัดด้วยเครื่องไฮดรอลิกหรือเครื่องสกรูเพลส ก็ทำให้ได้น้ำมันคุณภาพดี แต่ต้องลงทุนเรื่องเครื่องมือที่ราคาค่อนข้างแพง จึงเหมาะสำหรับในระดับการค้าหรือทำธุรกิจ วิธีที่ง่าย สะดวกและลงทุนต่ำก็คือวิธีการหมัก ถึงแม้จะมีปัญหาเรื่องความชื้นที่ปนอยู่ในน้ำมันอยู่บ้าง ซึ่งอาจจะนำน้ำมันไปผ่านความร้อนเพื่อไล่ความชื้น แต่น้ำมันที่ได้ก็มีคุณภาพดี และเป็นวิธีที่ผู้ผลิตรายเล็กรายใหญ่ทำจำหน่ายอยู่ในหลายประเทศ

วิธีการหมัก เป็นวิธีการดั้งเดิมของชาวฟิลิปปินส์ อินเดีย และชาวเกาะแปซิฟิก ทำโดยการคั้นน้ำกะทิจากเนื้อมะพร้าวสดจากลูกที่แก่จัดที่ควรจะมีไขมันจากต้นภายใน 24 ชั่วโมง แล้วนำไปหมักในภาชนะในสภาพไร้อากาศนาน 24-36 ชั่วโมง น้ำกะทิเป็นส่วนผสมของโปรตีนและ

ไขมัน ภายใน 17 ชั่วโมง เอนไซม์ที่มีตามธรรมชาติในมะพร้าวจะทำให้โปรตีนแตกตัว แยกออกจากน้ำมัน ดังนั้นเมื่อหมักน้ำกะทิทิ้งไว้ภายใน 36 ชั่วโมง น้ำกะทิจะแยกออกเป็น 3 ส่วน คือ น้ำมันมะพร้าวลอยตัวอยู่ด้านบน ซึ่งอาจจะมีกากกะทิลอยปนอยู่ด้านบนด้วย ตรงกลางระหว่างน้ำมันมะพร้าวกับน้ำก็จะเป็นกากกะทิ และส่วนล่างซึ่งมีปริมาณมากที่สุดก็คือน้ำ จากนั้นจึงแยกเอาน้ำมันมะพร้าวออกมารองจะได้ น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ใสไม่มีสี กลิ่นหอม เก็บไว้ในภาชนะที่ปิดแสงหรือขวดสีชา สีเขียว สีน้ำเงิน เก็บได้นานเป็นปีโดยไม่เสื่อมคุณภาพ การสกัดน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ด้วยวิธีการหมักนี้จะได้น้ำมันออกมาประมาณ 15 - 20% ของน้ำหนักเนื้อมะพร้าวที่นำมาสกัด

น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ เป็นน้ำมันที่มีคุณภาพสูง อุดมด้วยวิตามิน เกลือแร่ และสารต้านอนุมูลอิสระ มีกรดไขมัน lauric acid ถึง 50-57% เป็นน้ำมันพืชที่กำลังได้รับความสนใจ ที่สามารถนำไปใช้บริโภค ใช้ดูแลใบหน้า ผิวพรรณ และเส้นผม รวมทั้งนำไปทำผลิตภัณฑ์ธรรมชาตินานาชนิด●