



สกัดน้ำมันมะพร้าวด้วยวิธีเหวี่ยง เกรดเอ-ไร้กาก-บริสุทธิ์

เชื่อได้แน่นอน มั่นใจได้ชัวร์ น้ำมันมะพร้าวใส่แจ้วบริสุทธิ์จากเครื่องเหวี่ยง ๒๕ องศาเซลเซียส ผลงานการคิดค้นของทีมีวิจัยจากภาควิชาการวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรีซึ่งนำโดยรศ. วีระชัย แก่นทรัพย์ ให้คุณค่าผลิตภัณฑ์เกรดเอ สูงที่สุดกว่ากรรมวิธีผลิตแบบอื่น.

รศ.วีระชัยระบุว่า จากการศึกษาค้นคว้าทดลองตามกรรมวิธีหลากหลายรูปแบบจนได้วิธีหนึ่งที่ได้น้ำมันมะพร้าวคุณภาพดีเยี่ยมและสูงที่สุดในตอนนี้คือ **เอ็กซ์ตรา เวิร์จิ้น โคโคไนท์ ออยล์** เป็นน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ที่ได้จากวิธีการเหวี่ยงซึ่งมีกรรมวิธีผลิตแบ่งเป็น ๒ แบบ คือ สกัดแบบแห้งและแบบเปียก โดยแบบเปียกเป็นการนำเนื้อมะพร้าวไปลดความชื้นด้วยกรรมวิธีต่างๆ ซึ่งวิธีการนี้มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ.

ส่วนกรรมวิธีสกัดแบบแห้งนั้น หัวหน้าที่มีวิจัยคนเดิมระบุว่าเป็นการนำเนื้อมะพร้าวไปลดความชื้นด้วยวิธีต่างๆ จากนั้นจะใช้เครื่องบีบเพื่อบีบน้ำมันออกมาจากเนื้อมะพร้าว เช่นการนำเนื้อมะพร้าวสดไปอบแห้งที่อุณหภูมิไม่เกิน ๕๐ องศาเซลเซียส ใช้เวลา ๓๐-๔๕ นาที แล้วนำเนื้อมะพร้าวที่แห้งนั้นมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆนำไปบีบด้วยเครื่องบีบแบบไฮดรอลิก.

“เมื่อได้น้ำมันมะพร้าวมาแล้วก็นำไปกรองหลายๆ ชั้น ทิ้งไว้ ๑ อาทิตย์ ได้น้ำมันที่ได้



มากกว่าอีกครึ่งที่จะได้น้ำมัน

ออกมาแบบบีบเย็น ซึ่งการทำแบบนี้จะทำให้สูญเสียคุณภาพของน้ำมันมะพร้าวไปไม่น้อย เนื่องจากคุณอุณหภูมิที่ใช้ในการทำและยังเสียเวลามากอีกด้วย.”

รศ.วีระชัยยังกล่าวถึงวิธีการผลิตน้ำมันมะพร้าวที่ทางภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ (มจธ.) ได้ศึกษาและแนะนำก็คือ การผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์จากวิธีการเหวี่ยง จะได้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ออกมาปริมาณมากและดีที่สุดในขณะนี้นับรองผลว่าเป็นผลิตภัณฑ์เกรด เอ คุณภาพสูง การเหวี่ยงนี้เป็นกรรมวิธีการผลิตน้ำมันมะพร้าวโดยใช้อุณหภูมิที่ต่ำ และน้ำมันมะพร้าวที่ได้ก็ออกมามีความบริสุทธิ์.

สำหรับขั้นตอนการผลิต รศ.วีระชัยอธิบายว่า เริ่มจากการชูดเนื้อมะพร้าวออกจากลูกมะพร้าวที่ได้จากต้นไม่เกิน ๒๔ ชั่วโมง

อุณหภูมิสูงกว่านี้จะ

เป็นการทำลายคุณภาพของน้ำมันมะพร้าวและถ้าทำอุณหภูมิต่ำกว่า ๒๔ องศาเซลเซียส ก็จะทำให้เป็นไข) จากนั้นนำน้ำกะทิที่ได้ไปทำการแยก.

โดยการเหวี่ยงที่ค่าความเร็วสูงศูนย์กลาง ๖.๐๐๐ เท่าของโลก (เหวี่ยงที่อุณหภูมิ ๒๕ องศาเซลเซียส) นาน ๓ นาที น้ำกะทิจะแยกตัวออกมาเป็น ๒ ชั้น คือ น้ำกับหัวกะทิ แยกน้ำออกแล้วนำไปเก็บที่อุณหภูมิ ๒๕ องศาเซลเซียสเป็นเวลา ๑๒-๑๘ ชั่วโมง น้ำมันมะพร้าวก็จะแยกตัวออกมา จากนั้นนำน้ำมันมะพร้าวไปเหวี่ยงแยกอีกครั้งให้ได้น้ำมันที่ใสปราศจากกากที่ละเอียด น้ำมันที่ได้มานั้นคุณภาพสูงใช้เวลาน้อยแถมยังได้น้ำมันมะพร้าวปริมาณมากตามต้องการจึงเรียกว่า **เอ็กซ์ตรา เวิร์จิ้น โคโคไนท์ ออยล์** น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์โดยวิธีการเหวี่ยง ส่วนเครื่องเหวี่ยงนี้สนนราคาอยู่ที่ประมาณ ๔ แสนบาท.

สนใจสอบถามรายละเอียดและข้อมูลการผลิต น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ **เอ็กซ์ตรา เวิร์จิ้น โคโคไนท์ ออยล์** โดยวิธีการเหวี่ยงเพิ่มเติมได้ที่รศ.วีระชัย แก่นทรัพย์ ภาควิชาการวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี โทร. ๐-๑๕๑๓-๑๐๑๗ ๑

