

การสกัดน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ ด้วยวิธีธรรมชาติ

น้ำมันมะพร้าวสามารถสกัดได้จากเนื้อมะพร้าว ทั้งเนื้อมะพร้าวสด และเนื้อมะพร้าวแห้ง การสกัดเพื่อให้ได้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ควรเป็นวิธีการสกัดที่ไม่ใช้ความร้อน หรือใช้ความร้อนไม่มาก ไม่ใช้สารเคมีในการสกัด และไม่ผ่านการกลั่นไม่ฟอกสีและกำจัดกลิ่น น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ที่ได้จึงยังคงคุณสมบัติตามธรรมชาติ มีสีใส กลิ่นหอมของมะพร้าวยังคงอยู่ ที่สำคัญสารอาหารต่างๆ รวมทั้งกรดไขมันต่างๆ ซึ่งมีคุณสมบัติในการเพิ่มความชุ่มชื้น

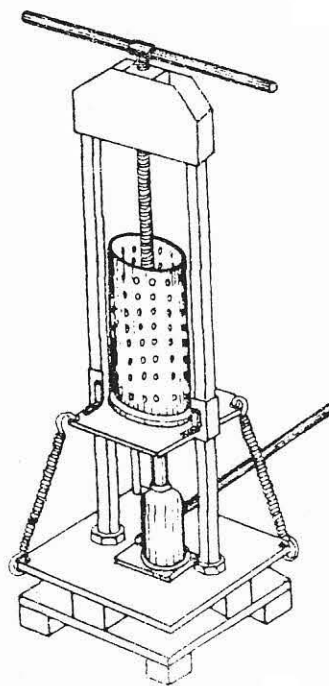
ต้านอนุมูลอิสระ ยังคงมีอยู่อย่างครบถ้วน ซึ่งผิดกับน้ำมันมะพร้าวที่สกัดจากโรงงานที่ใช้สารเคมีเป็นตัวสกัดน้ำมันและนำไปผ่านความร้อนสูงเพื่อระเหยตัวทำลายออกไปแล้วจึงนำไปกลั่น ฟอกสี ฟอกกลิ่น จึงทำให้คุณสมบัติที่มีประโยชน์ตามธรรมชาติของน้ำมันมะพร้าวเหลืออยู่น้อยมาก

การสกัดน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ด้วยวิธีธรรมชาติทำได้หลายวิธี ซึ่งก็จะทำให้ได้น้ำมันมะพร้าวที่มีความบริสุทธิ์แตกต่างกัน



1. บีบจากเนื้อมะพร้าวสด

วิธีแรกคือ บีบน้ำมันออกจากเนื้อมะพร้าวสด โดยขูดหรือย่อยเนื้อมะพร้าวให้เป็นชิ้นเล็กๆ แล้วบีบเอาน้ำมันโดยตรงด้วยเครื่องบีบอัด วิธีนี้จะได้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ที่สุด หรือที่ภาษาฝรั่งเศสเขาเรียกว่า Extra Virgin Coconut Oil วิธีนี้จะได้น้ำมันออกมาน้อย น้ำมันจะยังคงเหลืออยู่ในกากมะพร้าว ซึ่งสามารถนำไปสกัดด้วยวิธีอื่นๆต่อไป ซึ่งก็จะได้น้ำมันมะพร้าวที่มีความบริสุทธิ์น้อยลง นอกจากนั้นน้ำมันที่ได้จะยังคงมีน้ำหรือความชื้นปนอยู่ จะต้องนำไปแยกน้ำหรือความชื้นออกด้วยวิธีการหมักหรือความร้อนที่ไม่สูงนัก



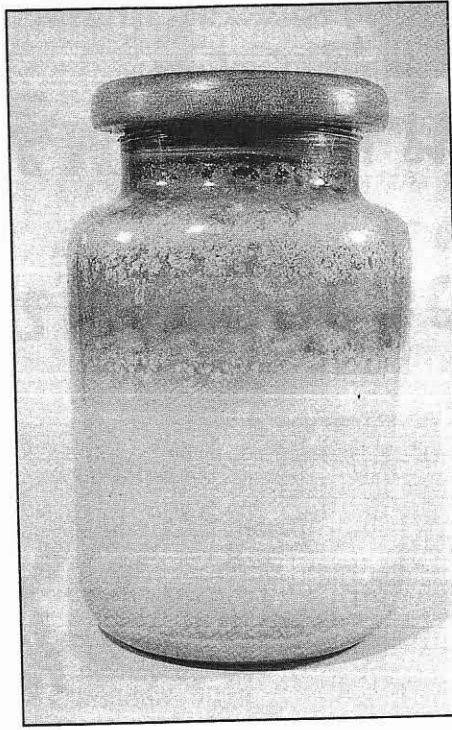
เครื่องบีบน้ำมันแบบ Screw Press

2. บีบจากเนื้อมะพร้าวแห้ง

วิธีที่สองก็คือ บีบน้ำมันออกจากเนื้อมะพร้าวแห้งด้วยเครื่องบีบอัด วิธีนี้จะต้องนำเนื้อมะพร้าวไปตากแห้ง เพื่อไล่ความชื้นจากเนื้อมะพร้าวเสียก่อน จากนั้นจึงค่อยเอาเนื้อมะพร้าวแห้งไปย่อยให้เป็นชิ้นเล็กๆ แล้วจึงนำไปบีบเอาน้ำมันด้วยเครื่องบีบอัด วิธีนี้จะได้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ (Virgin coconut oil หรือ Pure coconut oil) แต่คุณภาพของน้ำมันจะไม่ดีเท่าน้ำมันมะพร้าวที่สกัดจากเนื้อมะพร้าวสด

3. การหมักน้ำกะทิ

วิธีการนี้ เป็นวิธีการนี้เป็นวิธีการที่ดีที่อยากแนะนำให้ทำกัน เป็นวิธีการที่ง่าย และไม่ต้องใช้เครื่องมือในการบีบน้ำมันแต่อย่างใด เพียงใช้หลักการตามธรรมชาติ ให้น้ำมันแยกตัวออกจากน้ำเอง น้ำมันที่ได้ก็เป็นน้ำมันบริสุทธิ์คุณภาพดี มีกลิ่นหอมของมะพร้าว ทำได้โดยการคั้นน้ำกะทิจากเนื้อมะพร้าวสด จากนั้นนำน้ำกะทิไปหมักในภาชนะ ทิ้งไว้ 2-3 วัน น้ำมันจะแยกตัวออกจากน้ำ และตะกอนอื่นๆ เราก็จะได้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ (Virgin coconut oil) (ดูรายละเอียดในวิธีการสกัดน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ด้วยวิธีการหมัก)



4. การเคี้ยวน้ำกะทิ

วิธีการนี้เป็นวิธีการที่ชาวบ้านหรือครัวเรือนต่างๆ ทำกันโดยทั่วไป เป็นวิธีการที่ง่ายเช่นเดียวกัน แต่น้ำมันจะผ่านความร้อนสูงเป็นเวลานานในระหว่างการเคี้ยว ความบริสุทธิ์ของน้ำมันจึงลดลง ทำได้โดยการคั้นน้ำกะทิจากเนื้อมะพร้าวสด จากนั้นนำน้ำกะทิใส่กระทะนำไปตั้งไฟเคี้ยวจนน้ำมันมะพร้าวแยกตัวออกมา และน้ำระเหยออกไป เหลือน้ำมันมะพร้าวลอยอยู่ด้านบน และกากับตัวเป็นก้อนอยู่ก้นกระทะ จึงกรองเอาน้ำมันมะพร้าวมาใช้ กลิ่นของน้ำมันมะพร้าวที่เคี้ยวด้วยไฟจะไม่หอมเท่าแบบที่ได้จากการหมัก และคุณภาพของน้ำมันก็ไม่ดีเท่าแบบหมัก แต่จะได้ปริมาณน้ำมันที่มากกว่า

การสกัดน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ด้วยวิธีการหมัก

อุปกรณ์

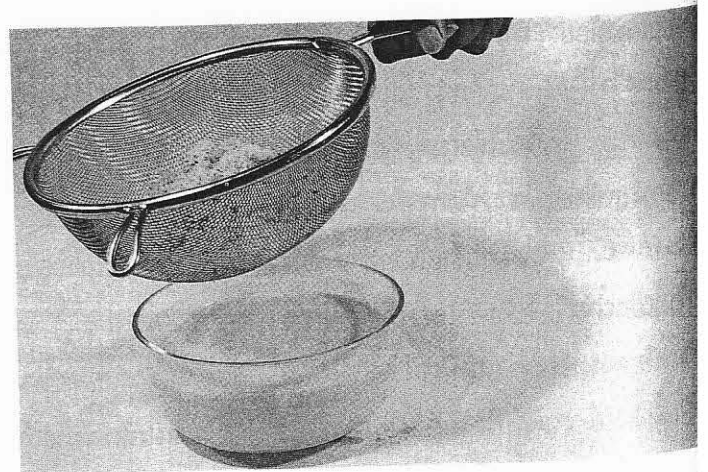
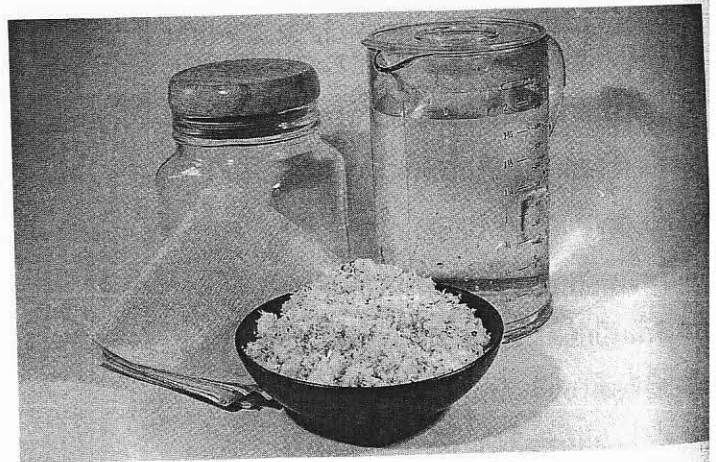
- ขวดโหลแก้วหรือไหหรือภาชนะอื่นๆ ใช้สำหรับหมัก
- ผ้าขาวบาง หรือตะแกรงลวดตาถี่
- สายยาง สำหรับดูดน้ำมันออกจากภาชนะหมัก
- กะละมัง

วัตถุดิบ

- เนื้อมะพร้าวสดขูด 2 กิโลกรัม
- น้ำอุ่น 2 ลิตร

วิธีทำ

1. นำเนื้อมะพร้าวขูดใส่กะละมัง แล้วเติมน้ำอุ่นลงไป แล้วคั้นน้ำกะทิในกะละมัง แล้วใช้ผ้าขาวบางหรือตะแกรงลวดกรองเอากากมะพร้าวทิ้งไป หรือนำไปใช้ประโยชน์อย่างอื่น

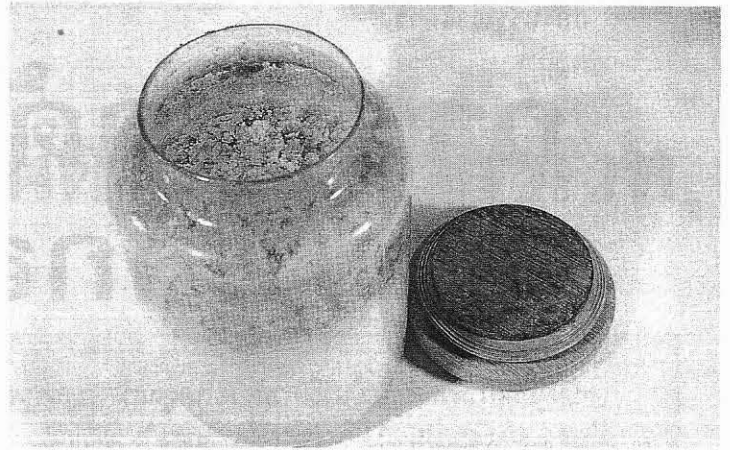


การหมักน้ำกะทิ วิธีการนี้

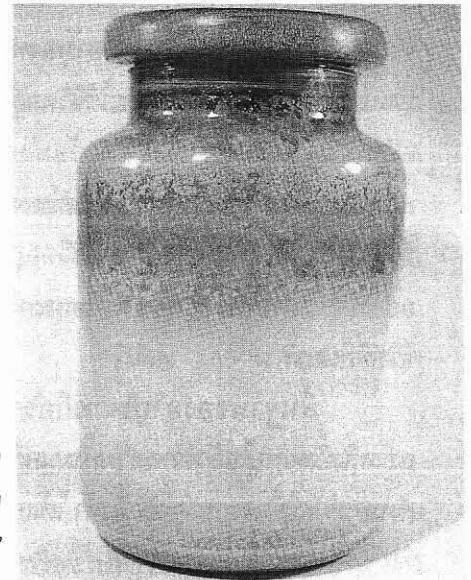
เป็นวิธีการนี้เป็นวิธีการที่ดีที่อยากแนะนำ
ให้ทำกัน เป็นวิธีการที่ง่ายและไม่ต้องใช้
เครื่องมือในการบีบน้ำมันแต่อย่างใด
เพียงใช้หลักการตามธรรมชาติ
ให้น้ำมันแยกตัวออกจากน้ำเอง
น้ำมันที่ได้ก็เป็นน้ำมันบริสุทธิ์คุณภาพดี
มีกลิ่นหอมของมะพร้าว ทำได้โดย
การคั้นน้ำกะทิจากเนื้อมะพร้าวสด จากนั้น
นำน้ำกะทิไปหมักในภาชนะ ทิ้งไว้ 2-3 วัน
น้ำมันจะแยกตัวออกจากน้ำ และตะกอนอื่นๆ
เราก็จะได้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์
(Virgin coconut oil)

3. หลังจากตั้งทิ้งไว้ 2-3 วัน น้ำมันมะพร้าวจึงจะลอยตัวอยู่ด้านบนของภาชนะ ใช้
สายยางดูดออกมาแล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง แล้วจึงบรรจุขวดมีฝาปิด เก็บไว้ได้นาน
ระหว่างการดูดน้ำมันออกจากภาชนะหมักพยายามอย่าให้น้ำติดมาระหว่างการดูดน้ำมัน
มีฉะนั้นอาจจะต้องนำไปอุ่นอีกครั้งเพื่อไล่น้ำหรือความชื้น หรือในทางกลับกันเราอาจใช้
ภาชนะที่มีก๊อกปิดเปิดอยู่ด้านล่างของภาชนะ เมื่อหมักได้ที่แล้ว ก็ทำการเปิดก๊อกเอาน้ำทิ้ง
ไป ก็จะเหลือเพียงน้ำมันในภาชนะหมัก เพียงเท่านี้ก็ได้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ที่มีกลิ่น
หอมสีใสคุณภาพดี

เอกสารอ้างอิง 1."การวิเคราะห์การผลิต การใช้ประโยชน์และการตลาดของมะพร้าวและผลิตภัณฑ์มะพร้าว ปริญญา
วารรณ ภาว ม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2531 2."รายงานการวิจัยการใช้มะพร้าวและผลพลอยได้ทางอุตสาหกรรม
กรรมเกษตรอย่างมีประสิทธิภาพของภาคใต้" นายไพศาล วุฒิจำนงค์ และนายไพบุลย์ ธรรมรัตน์วารลิก 2527
3.Coconut-Info.com



2. นำน้ำกะทิที่คั้นได้ ใส่ขวดโหล หรือไห หรือภาชนะอื่นๆ ถ้า
ใส่ขวดโหลแก้ว เมื่อน้ำมันแยกตัวออกจากน้ำแล้ว เราจะเห็นชั้นหรือ
ระดับของน้ำมันอย่างชัดเจน ซึ่งสะดวกในการดูดน้ำมันออกจากภาชนะ
ปิดฝา ตั้งทิ้งไว้ 24-36 ชั่วโมง น้ำมันจะเริ่มแยกตัวออกจากน้ำ ลอย
ขึ้นสู่ด้านบนของภาชนะ ส่วนน้ำซึ่งหนักกว่าน้ำมันจะอยู่ด้านล่างของ
ภาชนะ ปนอยู่กับกากและตะกอน



อะไรคือเนยมะพร้าว (coconut butter)

น้ำมันมะพร้าว หรือที่ภาษาอังกฤษเรียกว่า coconut oil ก็คือไขมันที่สกัดได้จากเนื้อมะพร้าวตามกรรมวิธีต่างๆ ที่กล่าวมา
ได้ไขมันที่อยู่ในรูปของของเหลว จึงถูกเรียกว่า น้ำมัน (oil) แต่เนื่องจากน้ำมันมะพร้าวเป็นไขมันที่อิ่มตัว (saturated oil) คือจะจับตัว
แข็งเป็นก้อนที่อุณหภูมิต่ำๆ เหมือนกับไขมันจากสัตว์ เช่น ไขมันหมู หรือ ไขมันวัว หมายความว่า เมื่อปล่อยให้เย็นน้ำมันมะพร้าวทิ้งไว้ น้ำ
มันมะพร้าวจึงจะจับตัวเป็นไข หรือก้อนไขมันสีขาว เจ้าก้อนไขมันสีขาวของน้ำมันมะพร้าวนี้แหละ เขาเรียกว่า เนยมะพร้าว หรือ
coconut butter มันก็ยังเป็นน้ำมันมะพร้าวนั่นเอง แต่จับตัวเป็นก้อนคล้ายเนย เขาจึงเรียกว่า เนย (butter) แต่คุณสมบัติต่างๆ ก็
ยังเหมือนเดิม เวลาจะใช้ก็เพียงแต่นำไปอุ่นให้ร้อน ก็จะกลับมาเป็นน้ำมันเหมือนเดิม หรือถ้าจะใช้ทาผิวหนัง ก็สามารถทาเนยมะพร้าว
ลงบนผิวได้โดยตรง เพราะอุณหภูมิจากร่างกายของเราจะทำให้เนยมะพร้าวละลายเป็นน้ำมัน แล้วซึมซาบเข้าสู่ผิวหนัง เช่นเดียวกับที่
เราใช้น้ำมันมะพร้าว