

ว.พัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าว

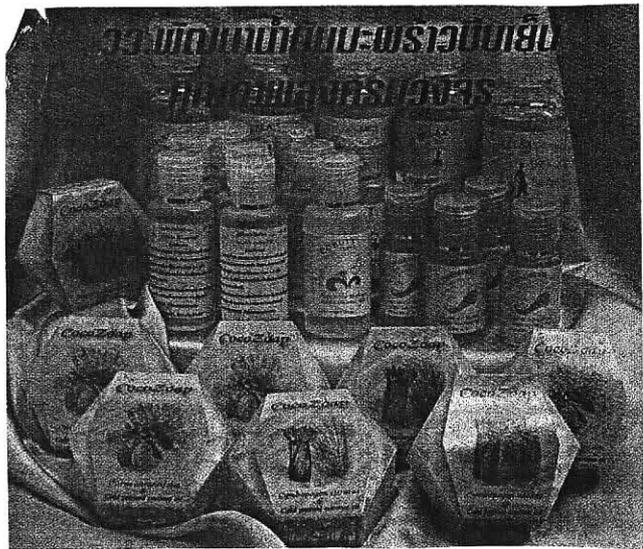
บิบบิเยนคุณภาพสูง ครอบคลุม

ท้องโลก ผลิตภัณฑ์

ผ่านไปหลายสัปดาห์แล้วสำหรับคอลัมน์ท้องโลกผลิตภัณฑ์ ที่ผู้เขียนได้นำผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ มาเสนอแก่ผู้อ่าน ที่ผ่านมาทั้งหมดเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเกษตรกรต่าง ๆ ซึ่งเราคนไทยก็ควรสนับสนุนกลุ่มเกษตรกรต่าง ๆ อยู่แล้ว เพื่อให้เขามีโอกาสสร้างงานสร้างเงินที่นอกเหนือไปจากอาชีพหลัก การทำไร่ ทำนา...ที่เข้ามาแต่บรรพบุรุษแต่หาได้ยกฐานะให้ดีขึ้นได้ไม่

สำหรับคอลัมน์ท้องโลกผลิตภัณฑ์นี้ มิใช่แต่จะนำเสนอเฉพาะผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเกษตรกรหรือสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์เท่านั้น ผลิตภัณฑ์จากที่อื่น ๆ ที่น่าสนใจก็จะหามาแนะนำเช่นกัน หรือหากผู้ใดมีข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่ขอเน้นว่า ต้องเกี่ยวข้องกับการเกษตรบ้าง ก็สามารถให้คำแนะนำผู้เขียนได้โดยอาจจะเขียนจดหมายกระดาษ หรือจดหมายอิเล็กทรอนิกส์มาได้ที่ rajadhani@hotmail.com ผู้เขียนจะน้อมรับคำแนะนำด้วยความยินดีเป็นอย่างยิ่ง

ส่วนวันนี้ขอฉีกออกจากผลิตภัณฑ์ของเกษตรกร แต่ก็ยังเป็นผลิตภัณฑ์ของนักวิชาการจาก สถาบันเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ที่พัฒนากระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าวบิบบิเยนคุณภาพสูง หรือที่เรียกว่า Virgin Coconut Oil ซึ่งน้ำมันมะพร้าวดังกล่าวมีลักษณะใสและคงคุณสมบัติดั้งเดิมของน้ำมันมะพร้าวไว้อย่างครบถ้วนพร้อมต่อขยายพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งยาและเครื่องสำอาง ซึ่งพร้อมถ่ายทอดสู่ภาคอุตสาหกรรมนำไปผลิตเชิงพาณิชย์



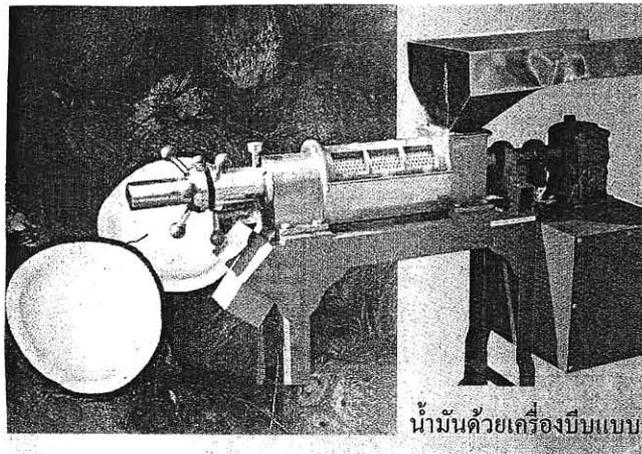
อย่างครบวงจร...ต่อไปนี้เป็นข้อมูลจาก วว.ซึ่งมีไว้ดังนี้...

โดยทั่วไปน้ำมันมะพร้าวที่ทำการผลิตในระดับอุตสาหกรรมต้องนำเนื้อมะพร้าวผ่านความร้อนสูง แล้วจึงนำไปบิบบิอัดจนเกิดความร้อนในเนื้อมะพร้าวนั้น ทำให้ได้เนื้อมะพร้าวที่ผ่านการทำให้แห้งด้วยการ ตากแดดเป็น

ระยะเวลาหลายวัน ก่อนนำมาผ่านความร้อนสูงนั้น ทำให้น้ำมันมีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ ส่งผลให้คุณค่าของน้ำมันมะพร้าวลดลง ในขณะที่การผลิตน้ำมันมะพร้าวบิบบิเยนคุณภาพสูงจะให้

น้ำมันมะพร้าวที่มีกลิ่นหอมกรสรธรรมชาติของน้ำมันมะพร้าวและยังคงอุดมด้วยสารต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสารต้านอนุมูลอิสระ เหนืออย่างยิ่งสำหรับใช้ในการผลิตยาและเครื่องสำอางถือเป็นความสำเร็จของการนำวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตทางการเกษตรของประเทศอีกด้วย

วว.ใช้วิธีการผลิตน้ำมันมะพร้าวบิบบิเยนคุณภาพสูง โดยการบิบบิ



สกัดจากเนื้อมะพร้าวสดที่ผ่านการขูดและอบแห้งที่อุณหภูมิต่ำ ซึ่งต้องอบเนื้อมะพร้าวทันทีหลังจากการ กะเทาะเปลือกเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของแบคทีเรีย โดยปัจจัยสำคัญที่ทำให้ น้ำมันมะพร้าวมีคุณภาพสูงคือ ปริมาณความชื้นของเนื้อมะพร้าวหลังอบและอุณหภูมิที่ใช้การอบ

นอกจากนี้ วว.ยังได้นำน้ำมันมะพร้าว บีบเย็นมาต่อยอดพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์หลากหลาย ในรูปแบบของผลิตภัณฑ์ยา ได้แก่ น้ำมันนวดไฟลโคล โดยนำน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ผสมกับสารสกัดไฟล เป็นน้ำมันนวดที่มีสรรพคุณบรรเทาอาการเคล็ดขัดยอก ปวดบวมและฟกช้ำ รวมทั้งได้พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อความงาม อันได้แก่ สบู่สมุนไพรโคโคไซป ผสมน้ำมันตะไคร้หอม ตะไคร้ไทย แผลกมะนาว ขมิ้น ซึ่งผ่านการทดสอบฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาและประเมินความปลอดภัยเรียบร้อยแล้ว พบว่าสามารถทำความสะอาดผิวพรรณ ซ้ำเชื้อและให้ความสดชื่นพร้อมบำรุงผิวได้เป็นอย่างดี.... นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์อื่น ๆ อีกมากมาย

ผู้สนใจสอบถามเทคโนโลยีมะพร้าว บีบเย็นคุณภาพสูงได้ที่ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและนิเวศวิทยา วว. โทร. 0-2579-1121-30 และด้านผลิตภัณฑ์ได้ที่ ฝ่ายเภสัชและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ วว.โทร. 0-2577-9000 เวลาราชการ.

อีร์ ศรีชัย