

# ถ่านกะลามะพร้าวอัดแท่ง

## เปลี่ยนจากวัสดุเหลือทิ้งให้มีค่า ของ วิฑูรย์ บุญยะเกต

**1**ใครจะคิดว่ากะลามะพร้าวที่เหลือทิ้งอยู่เกลื่อนกลาด อาจจะเป็นของไร้ค่ากับคนทั่วไป แต่จะกลับกลายเป็นของมีราคาเมื่อไปอยู่ในมือของเด็กหนุ่มเมืองปากน้ำโพที่นำมาเผาเป็นถ่านแล้วอัดเป็นแท่งกลับมาใช้ประโยชน์ได้อีกครั้งหนึ่ง

“ครอบครัวมีอาชีพขายมะพร้าวชุดคั้นเป็นกะทิ อยู่ที่ตลาดอำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ วันๆหนึ่งเราจะมียะลามาพร้าวทิ้งเหลือเยอะมาก บางที่เราต้องขายไปในราคาถูกหรือบางครั้งเราก็ต้องนำไปทิ้งโดยเปล่าประโยชน์ ผมเลยคิดว่ากะลามะพร้าวมันน่าจะนำมาแปรรูปให้เกิดประโยชน์ได้มากกว่านี้”

นี่เป็นความคิดเบื้องต้นของคุณ วิฑูรย์ บุญยะเกต เด็กหนุ่มวัย 27 ปี ผู้ที่ได้นำกะลามะพร้าวมาผลิตถ่านกะลามะพร้าวอัดแท่งออกมาจำหน่าย ที่แปรเปลี่ยนจากวัสดุไร้ค่าให้กลับมามีราคา

“หลังจากนั้นผมก็หาข้อมูลจนทราบว่าทางจังหวัดเชียงใหม่ มีการทำถ่านอัดแท่งจากกะลามะพร้าวอยู่ ก็เลยไปขอศึกษาดูงานแล้วนำกลับมาผลิตและทำจำหน่ายที่บ้านดู ตั้งแต่ปลายปี44”

“ตอนที่ตัดสินใจทำถ่านกะลามะพร้าวอัดแท่งขาย ผมต้องซื้อเครื่องอัดแท่งถ่านมาจากเชียงใหม่ในราคา45,000บาท ที่เรายอมลงทุนเพราะผมคิดดูแล้วว่าเรื่องถ่านมันยังไปได้ ประกอบกับไม้ที่ใช้เผาถ่านก็หายากขึ้น



ถ่านอัดแท่งกะลามะพร้าว

เชื่อเพลิงอื่นที่มีราคาแพงขึ้น ค่าน้ำมัน ค่าไฟฟ้า ค่าแก๊สหุงต้ม ถ้าเราทำถ่านอัดแท่งมันจะเป็นการใช้ประโยชน์จากกะลามะพร้าวที่เราต้องทิ้งๆขว้างๆให้มีคุณค่ามากขึ้นก็เลยตัดสินใจทำ”

### กว่าจะเป็นถ่านกะลามะพร้าวอัดแท่ง

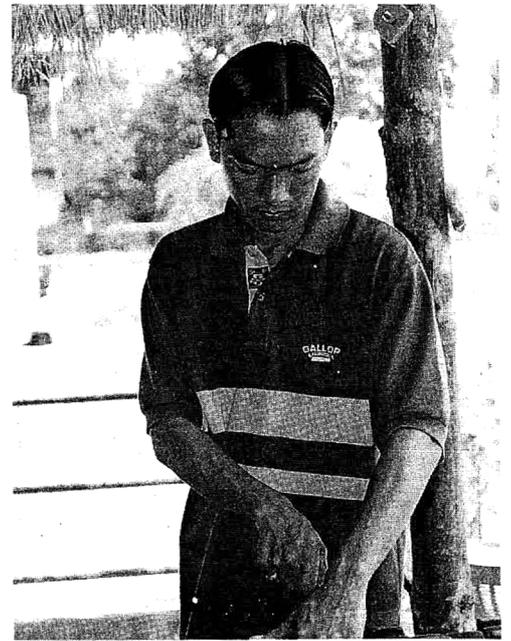
การผลิตถ่านกะลามะพร้าวอัดแท่งมีหลาย กระบวนการแต่ก็ไม่ได้ยุ่งยากซับซ้อนมากนัก เริ่มจากขั้นตอนการเผากะลามะพร้าวให้เป็นถ่าน ขั้นตอนการนำถ่านกะลามะพร้าวมาผสมกับแป้งมัน ขั้นตอนการบดและอัดถ่านกะลามะพร้าวให้เป็นแท่ง และสุดท้ายคือการนำแท่ง

ถ่านไปตากแดดหรืออบให้แห้งก่อนการส่งไปจำหน่าย

รายละเอียดแต่ละขั้นตอนนั้นได้คุณวิฑูรย์ อธิบายเพิ่มเติมว่า

“ขั้นตอนการเผากะลามะพร้าวให้เป็นถ่าน เริ่มจากการเลือกเฉพาะกะลาเท่านั้นอย่ามีวัสดุอื่นปนมาด้วย เพราะจะมีผลต่อคุณภาพของถ่านนำมาตากแดดให้แห้ง 1-2 แดด จากนั้นนำกะลามาเผาในถังน้ำมัน200ลิตรที่เปิดฝาข้างบนออก ให้นำปิบหรือวัตถุอื่นก็ได้มาวางตรงกลางถึง นำกะลาใส่ลงมาแล้วตั้งปิบออกจะมีช่องว่างตรงกลางให้จุดไฟเผากะลาตรงนั้นเมื่อติดดีแล้วเราก็นำกะลามาใส่จนเต็มถัง ไฟจะลุกติดขึ้นมาจนไหม้กะลาหมด และกะลาจะยุบ

การผลิตถ่านกะลามะพร้าวอัดแท่งมีหลายกระบวนการ  
แต่ก็ไม่ได้ยุ่งยากซับซ้อนมากนัก  
เริ่มจากขั้นตอนการเผากะลามะพร้าวให้เป็นถ่าน  
ขั้นตอนการนำถ่านกะลามะพร้าวมาผสมกับแป้งมัน  
ขั้นตอนการบดและอัดถ่านกะลามะพร้าวให้เป็นแท่ง  
และสุดท้ายคือการนำแท่งถ่านไปตากแดด  
หรืออบให้แห้งก่อนการส่งไปจำหน่าย



คุณวิฑูรย์ บุญยะเขต  
เจ้าของอัดแท่งกะลามะพร้าว

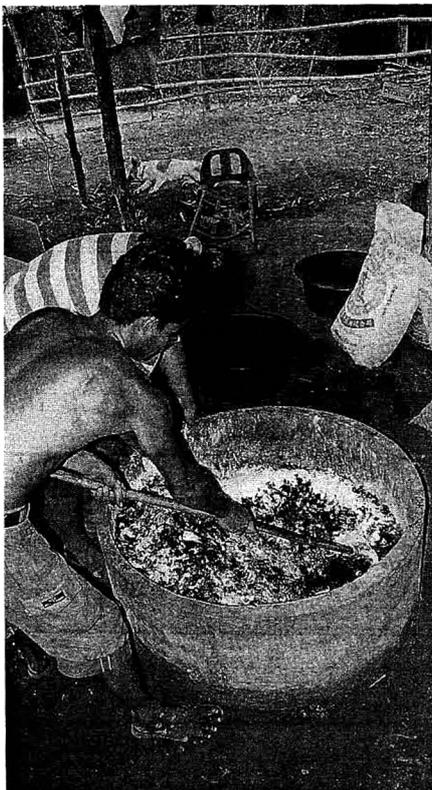
ลงเหลือ 1 ใน 3 ของถัง ใช้เวลาเผา  
ประมาณ 3-4 ชม. เราสามารถเติม  
กะลาใหม่ลงไปได้จนเต็มถัง ทิ้งไว้ให้  
ไฟไหม้จน 5 นาที ให้ใช้ไม้คนถ้าเปลว  
ไฟติดขึ้นมาแสดงว่ายังใช้ไม่ได้ แต่ถ้า  
คนแล้วไม่มีเปลวไฟติดขึ้นมาแสดงว่าใช้ได้  
วิธีดับให้ใช้กระสอบป่าน 2 ใบ ซ้อนกัน  
ชุบน้ำให้เปียก แล้วนำไปปิดปากถังป้อง  
กันอากาศเข้าไปทำให้ถ่านดับ”

“เมื่อได้ถ่านกะลามะพร้าวแล้ว เราจะ  
นำมาผสมกับแป้งมันเพื่อให้ถ่านจับตัว

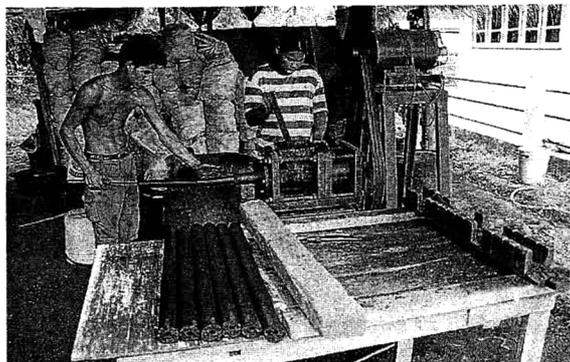
เป็นก้อน โดยใช้ แป้งมัน 1 กก.  
ต่อถ่านกะลา 20 กก. นำมาผสมกัน  
คั่วบดซีเมนต์ โรยแป้งมันลงไป  
คลุกเค้าและพรมน้ำนิดหน่อยพอเค้าให้  
แป้งมันจับติดเนื้อถ่าน และคลุกเค้าจน  
แป้งมันเป็นสีเดียวกันกับเนื้อถ่านก็เป็น  
อันใช้ได้”

“ถ้าเครื่องอัดแท่งถ่านดีก็นำ  
มาอัดเป็นแท่งถ่านได้เลย แต่ถ้า  
เครื่องอัดคุณภาพไม่ดี ให้นำถ่านที่ผสม  
แป้งมันแล้วมาบดเป็นผงก่อน ซึ่งจะ

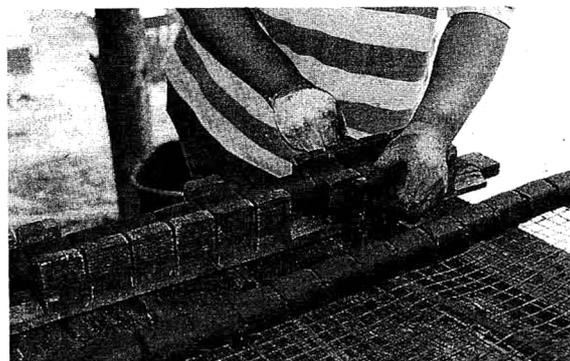
ช่วยอัดถ่านเป็นแท่งได้ง่ายขึ้น แล้วเรา  
ก็นำแท่งถ่านมาตัดเป็นท่อนตามขนาด  
ที่เราต้องการ จากนั้นเราก็นำไปตากแดดซัก  
5-6 วันก็จะแห้งหรือถ้าเราต้องการให้ไว  
ก็ใส่ตู้อบ 8 ชม. ก็ใช้ได้ แล้วเราก็จะมา  
บรรจุถุงจำหน่ายต่อไป”



ถ่านกะลามะพร้าว  
ใส่ผงแป้งมันลงไป คลุกเค้าให้เข้ากัน



อัดเป็นแท่งด้วยเครื่องอัด



ใช้มีดตัดให้มีขนาดตามที่เราต้องการ

ถ่านอัดแท่งกะลา  
มะพร้าวคุณภาพที่  
เหมาะร้านอาหาร

ปัจจุบันคุณวิฑูรย์  
ส่งถ่านอัดแท่งกะลามะพร้าว  
ให้กับร้านอาหารต่างๆ เดือน  
หนึ่งประมาณ 5-6 ตัน ซึ่ง  
ทำรายได้ไม่น้อยเลยทีเดียว  
ช่วงแรกมีปัญหาด้านการ  
ตลาดพอสมควร เนื่องจาก  
ถ่านกะลามะพร้าวอัดแท่ง  
มีราคาสูงกว่าถ่านปกติและ  
คนไม่เข้าใจ

“ในช่วงแรกคน  
เขาไม่เข้าใจว่านี่คือถ่าน  
บางคนเขาจะคุ้นเคยกับถ่าน



ตากแดด 5-6 แดด หรือจนกว่าจะแห้ง

เก่าๆ เขาไม่กล้าจะเปลี่ยนมาใช้พ็อคครัว เขาจะไม่คุ้มเคย แล้วถ่านของเราแพงกว่า ถ่านทั่วไป 2 เท่า แต่ถ่านกะลามะพร้าวอัดแห้งจะมีความคงทนกว่าทั่วไป 2-3 เท่า และให้ไฟที่แรงกว่า ซึ่งเราต้องอธิบายให้เขาเข้าใจ ร้านอาหารเมื่อเขาได้ทดลองใช้แล้วก็จะติดใจในความสะดวกสบายที่ไม่ต้องเปลี่ยนถ่านบ่อยๆ และขี้เถ้าที่หนักกว่าถ่านทั่วไปทำให้ไม่ฟุ้งกระจาย โดยเฉพาะร้านหมูกระทะ ร้านจิ้มจุ่ม จะชอบถ่านชนิดนี้มาก"

" ถ่านทั่วไปชาวบ้านจะขาย กิโลกรัมละ 4 บาท ของเราจะขายโลละละ 8-12 บาท ที่แพงกว่าเพราะว่าเราจะรับซื้อถ่านกะลามะพร้าวที่ชาวบ้านเผามาให้กิโลกรัมละ 3 บาท ค่าแรงงานที่ใช้ผสมถ่าน อัดถ่านต่างๆจึงทำให้แพงกว่า ปัจจุบันนี้ส่งถ่านให้กับร้านอาหารที่ จ.พิษณุโลก นครสวรรค์ อ่างทอง เลย "

การทำถ่านอัดแห้งนอกจากใช้กะลามะพร้าวเป็นวัตถุดิบแล้ว คุณวิฑูรย์ ยังแนะนำอีกว่าวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร อื่นๆก็สามารถนำมาทำได้เช่นกัน เช่น แกรบ ซังข้าวโพด ขี้เถ้าไม้ เป็นต้น โดยกรรมวิธีการผลิตทำได้เหมือนกัน

"จากการที่ทดลองนำวัสดุเหลือใช้อื่นๆมาผลิตเป็นถ่านอัดแห้ง เมื่อนำ

มาใช้งานจะพบว่าคุณภาพของถ่านอัดแห้ง จากกะลามะพร้าวดีที่สุด รองลงมาคือจากซังข้าวโพด ขี้เถ้า ไม้ แกลบ ตามลำดับ"

สำหรับผู้สนใจติดต่อไปได้ที่ **วิฑูรย์ บุญยะเกตุ** บ้านเลขที่ 167 หมู่ 4

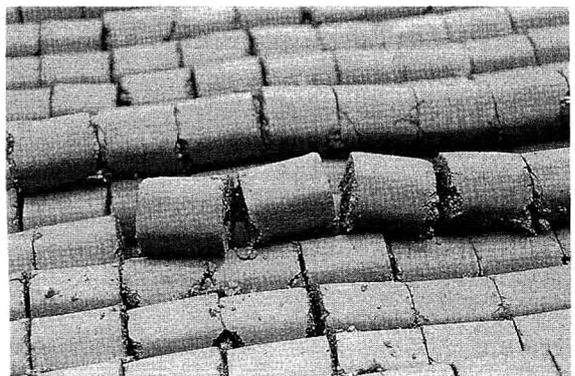
ตำบลโกรกพระ อำเภอโกรกพระ

จังหวัดนครสวรรค์ หรือโทรศัพท์ (01

688-1710 ●

### การผลิตถ่านอัดแห้งจากวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร

1. เลือกวัสดุทางการเกษตรที่เหลือใช้เช่น ซังข้าวโพด แกลบ เปลือกหรือต้นถั่วเหลือง นำมาเผาให้เป็นถ่านแต่ต้องระวังอย่าให้เป็นขี้เถ้า ตำหรือบดให้เป็นผง

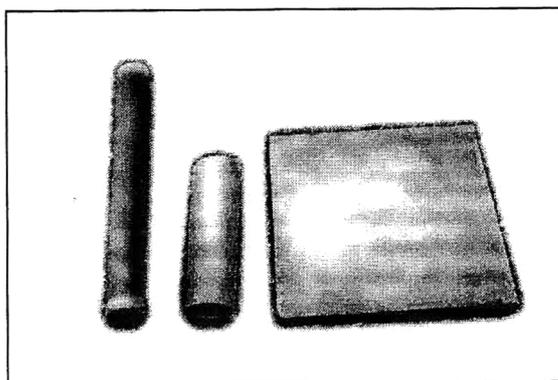


2. นำมาผสมกับ วัสดุทางการเกษตรที่มีความ

เหนียวเป็นกาว เช่น แป้งมัน แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้าหรือกล้วยสุกอมก็ได้ เพื่อช่วยจับยึดผงถ่านให้ติดกันแน่น โดยใช้ถ่านประมาณ 10-20 ส่วนต่อวัสดุทางการเกษตรที่มีความเหนียวเป็นกาว 1 ส่วน (โดยน้ำหนัก) นำมาผสมให้เข้าอาจใช้น้ำผสมลงไปนิดหน่อยเพื่อให้แป้งจับเกาะติดผงถ่าน

3. นำมาอัดเป็นแท่งถ่านด้วยเครื่องอัด หรือถ้าไม่มีให้ใช้ ก)กระบอก

ไม้ไผ่หรือท่อพีวีซีตัดให้ยาวพอประมาณ ข)แท่งอัดถ่านเป็นแท่งทรงกลมตัน มี



ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางใกล้เคียง

รูปร่างของกระบอกไม้ไผ่

หรือท่อพีวีซี และยาวกว่า

เล็กน้อย ค)แผ่นไม้รองอัด

วิธีอัดให้นำกระบอกมาวาง

บนแผ่นไม้รองอัด จากนั้น

นำส่วนผสมถ่านมาใส่ให้

เต็มกระบอก แล้วใช้แท่งอัด

ถ่านกดอัดลงไปให้แน่นพอ

ประมาณ จากนั้นยกกระบอกแล้วใช้แท่งอัดถ่านดันถ่านออก นำไปตากแดดให้แห้ง

จากนั้นนำไปใช้งานหรือเก็บไว้ในที่ร่มไว้ใช้งานต่อไป