

## การสกัดน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ด้วยวิธีการหมัก



กระแสการดูแลสุขภาพสภาพและความงามด้วยวิถีทางธรรมชาติกำลังมาแรง ปัจจุบัน ประชาชนจำนวนมากไม่น้อยให้ความสนใจเกี่ยวกับการนำน้ำมันจากพืชมาใช้ดูแลร่างกาย และน้ำมันชนิดหนึ่งที่กำลังได้รับความนิยมคือน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ เพราะน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์มีคุณสมบัติในการให้ความชุ่มชื้น ช่วยชะลอความเหี่ยวย่นของผิวหนัง ดังนั้น จึงมีผู้สนใจนำน้ำมันมะพร้าวมาใช้เพื่อการนวด หรือเป็นส่วนผสมการผลิตเครื่องสำอางประเภทบำรุงผิวพรรณ

สำหรับวิธีการสกัดน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ที่น่าสนใจคือ การหมัก เพราะจากการทดสอบทางวิทยาศาสตร์พบว่า น้ำมันมะพร้าวที่สกัดด้วยวิธีหมักนี้ จะมีคุณภาพสูงมากและเป็นประโยชน์ต่อร่างกาย อีกทั้งไม่สิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายในด้านการผลิตมากนัก

### ขั้นตอนการสกัดน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ด้วยวิธีการหมัก

#### อุปกรณ์

- ภาชนะสำหรับหมัก เช่น ไห ขวดโหลแก้ว
- ผ้าขาวบาง หรือตะแกรงลวดตาถี่
- สายยาง สำหรับดูดน้ำมันออกจากภาชนะหมัก
- กะละมัง
- เนื้อมะพร้าวสดขูด 2 กิโลกรัม
- น้ำอุ่น 2 ลิตร



## วิธีทำ

1. ชูดมะพร้าวใส่กะละมัง เสร็จแล้วเติมน้ำอุ่นลงไป
2. คั้นน้ำกะทิในกะละมัง ใช้ผ้าขาวบางหรือตะแกรงกรองเอากากมะพร้าวออก
3. นำน้ำกะทิที่คั้นได้ ใส่ภาชนะสำหรับหมัก ปิดฝาทิ้งไว้ **2-3** วัน ถ้าภาชนะที่ใช้เป็นโหล แก้วจะดีมาก เพราะผู้ทำสามารถมองเห็นชั้นหรือระดับของน้ำมันอย่างชัดเจน ซึ่งจะสะดวกเวลาดูน้ำมันออกจากภาชนะ
4. หลังจากตั้งน้ำกะทิทิ้งไว้ **2-3** วัน น้ำมันมะพร้าวจะลอยตัวอยู่ด้านบนของภาชนะ ให้ใช้สายยางดูดออกมา แล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง เสร็จแล้วจึงบรรจุขวดที่มีฝาปิด เพราะจะทำให้เก็บน้ำมันมะพร้าวได้นาน

**ข้อควรระวัง** ในระหว่างดูน้ำมันออกจากภาชนะหมัก ผู้ทำควรพยายามอย่าให้น้ำติดมาด้วย มิฉะนั้น อาจต้องนำไปอุ่นอีกครั้งเพื่อไล่น้ำหรือความชื้นออก วิธีการเพียงเท่านี้ก็ได้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ที่มีกลิ่นหอม สีสวย คุณภาพดี

การสกัดน้ำมันมะพร้าว สามารถทำได้ง่ายและใช้เงินลงทุนไม่สูง ส่วนช่องทางการจำหน่ายในขั้นต้น ผู้ทำควรนำน้ำมันมะพร้าวบรรจุขวดเพื่อจำหน่ายอย่างเดียวก่อน ถ้าสินค้าได้คุณภาพมาตรฐานตามที่กำหนด ก็สามารถทำส่งออกได้ เพราะต่างประเทศมีความต้องการน้ำมันประเภทนี้มาก

การสกัดน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ด้วยวิธีการหมัก เป็นการสกัดน้ำมันมะพร้าวด้วยวิธีธรรมชาติอย่างง่าย ไม่สิ้นเปลือง และน้ำมันที่ได้ก็เป็นน้ำมันบริสุทธิ์ คุณภาพดี มีกลิ่นหอมของมะพร้าว เหมาะสำหรับผู้ที่สนใจที่ต้องการหาอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

วิธีทำน้ำมันมะพร้าวสกัดแบบเย็น มีวิธีการทำดังนี้

1. คั้นกะทิ แบบไม่ต้องเติมน้ำ
2. ใส่ถุงพลาสติก นำเข้าตู้เย็น ช่องธรรมดา เป็นเวลา อย่างน้อย **24** ชั่วโมง
3. นำออกมาจากตู้เย็น จะพบว่า กะทิจะแยกชั้น เป็น **2** ชั้น ชั้นบนเป็นครีมกะทิ ส่วนชั้นล่าง เป็นน้ำเปรี้ยว ให้ทำการเจาะถุง เอาน้ำเปรี้ยวออก แล้วมัดรูที่เจาะไว้ ด้วยยางรัดของ จากนั้นนำเข้าตู้เย็นช่องแช่แข็ง แช่ไว้สัก **36** ชม.จนแข็งดี
4. นำออกมาตักไว้ข้างนอก รอจนกระทั่งกะทิที่แข็งตัวค่อยๆละลายและจะแยกชั้นจนเห็นชัดเจน **3** ชั้น
  - ชั้นบนสุดเป็นครีม
  - ชั้นกลางเป็นน้ำมันมะพร้าว
  - ส่วนชั้นล่างเป็นน้ำเปรี้ยว

5. ให้ทำการตัด เอาเฉพาะส่วนที่เป็นน้ำมันมะพร้าว ไปใช้ประโยชน์

6. ควรเก็บไม่ให้โดนอากาศ และแสง ควรใช้ขวดสีชา เช่นขวดลิโพ ขวดเบียร์



ขอบคุณที่มา : [kasetporpeang.com](http://kasetporpeang.com) และ คมสัน หุตะแพทย์. "การสกัดน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ด้วยวิธีธรรมชาติ". วารสารเกษตรกรรมธรรมชาติ, (เมษายน 2545) :15-17