

แบบถอดองค์ความรู้ของเกษตรกรต้นแบบในพื้นที่

เรื่อง.... เทคนิคการทำน้ำมะพร้าวสกัดเย็นคุณภาพสูง

ชื่อเกษตรกร	นายพศิน พัฒนเปนชัย
อายุ	54 ปี
เกิดวันที่	31 มกราคม 2505
เลขบัตรประจำตัวประชาชน	3610500166004
ที่อยู่	437 หมู่ที่ 1 ต.กุยบุรี อ.กุยบุรี จ.ประจวบคีรีขันธ์
โทรศัพท์	081 - 1963457



ความเป็นมา

นายพศิน พัฒนเปนชัย เกิดในครอบครัวที่ประกอบอาชีพเกษตรกร ภูมิลำเนาเดิมอยู่จังหวัดอุทัยธานี หลังจากจบการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพแล้ว ปี2525 ได้เข้ามาทำงานด้านคอมพิวเตอร์และอิเล็กทรอนิกส์บริษัทแห่งหนึ่งในกรุงเทพมหานคร ต่อมาสมรสกับนางพิสมัย พัฒนเปนชัย สาวชาวสวนในอำเภอกุยบุรี และได้เริ่มอาชีพทำสวนที่บ้านเกิดของภรรยาเป็นอาชีพเสริม ทุกสุดสัปดาห์จะกลับมาดูแล และจัดการสวนมะพร้าวจนเกิดความผูกพันและรักในอาชีพเกษตรกรรม ในปี 2548 จึงได้ลาออกจากงานบริษัทเพื่อมาเป็นเกษตรกรชาวสวนมะพร้าวเต็มตัว โดยเริ่มแรกปลูกพืชแบบผสมผสานในพื้นที่รวมทั้งสิ้นกว่า 20ไร่

ในปี 2553 สวนมะพร้าวถูกหนอนหว่าด้าและแมลงศัตรูทำลายอย่างรุนแรง ส่งผลให้ผลผลิตมะพร้าวลดลงอย่างมาก ประกอบกับมีภรรยาเข้ามาช่วยทำไร่จากต่างประเทศทำให้รายได้จากการผลิตมะพร้าวซึ่งเป็นพืชหลักของสวนลดลงอย่างมาก จึงได้คิดหาวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตโดยการแปรรูปเป็นน้ำมะพร้าวสกัดเย็น

องค์ความรู้ในการประกอบอาชีพและงานที่ภาคภูมิใจ

เทคนิคการทำน้ำมะพร้าวสกัดเย็น

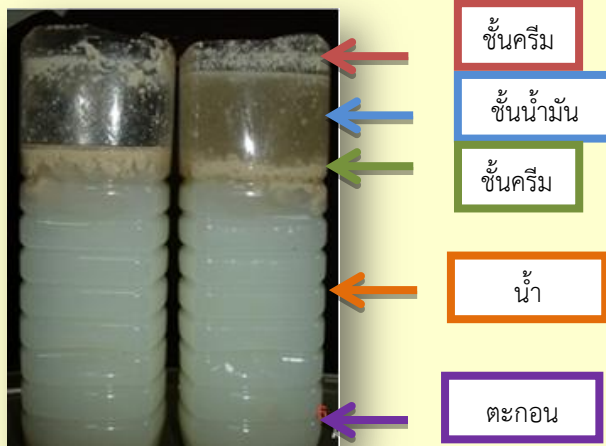
อุปกรณ์

๑. มะพร้าวสุด ๑ กิโลกรัม
๒. ถูพลาสติก ๑ ใบ
๓. ผ้าขาวบาง ๑ ผืน
๔. ภาชนะพลาสติกใสมีฝาปิด 1 ชุด
๕. ขวดบรรจุน้ำมะพร้าวสกัดเย็น ๓ ขวด



วิธีทำ

เลือกมะพร้าวแกงไม่มียอดไม่มีกลิ่นเปรี้ยว นำมาชูดโดยใช้จนถึงผิวกลางซึ่งเป็นส่วนที่มีวิตามินอีสูงที่สุด นำมะพร้าวที่ชูดแล้วมาผสมกับน้ำอุ่นในอัตรา ๑ : ๑ (มะพร้าว ๑ กิโลกรัม ต่อ น้ำอุ่น ๑ กิโลกรัม) คั้นให้กะทิออกมามากที่สุดนำกะทิที่ได้มากรองใส่ภาชนะใสตั้งทิ้งไว้ ประมาณ ๒๐ นาที เพื่อให้กะทิกับน้ำแยกชั้นกัน (ซึ่งจะใช้ถุงพลาสติกใสในขั้นตอนนี้เพื่อความสะอาดก่อนการจัดการในขั้นต่อไป) หลังจากกะทิกับน้ำแยกชั้นกันดีแล้วเอาถุงพลาสติกเพื่อเอาส่วนของน้ำออกทิ้งไปคงเหลือไว้เฉพาะส่วนของกะทิ นำกะทิที่ได้ใส่ภาชนะหมักที่เตรียมไว้ (ควรเป็นภาชนะที่ใสและมีฝาปิด) ปิดฝาตั้งไว้ในที่ร่ม ๒๔ - ๔๘ ชั่วโมงที่อุณหภูมิปกติ เมื่อครบกำหนดจะได้ชั้นของน้ำมันทั้งหมด ๕ ชั้น ดังนี้



เมื่อได้น้ำมันที่แยกเป็นชั้น ๆ แล้ว ลอกชั้นครีมชั้นบนสุดออก นำผ้าขาวบางพับทบกันประมาณ ๘ ทบ วางบนภาชนะที่จะใช้กรองน้ำมันมะพร้าว ตักชั้นน้ำมันใสๆ กรองด้วยผ้าขาวบาง จะได้น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์ไว้ใช้ได้

สรุปองค์ความรู้ที่ได้

๑. การนำผลผลิตทางการเกษตรมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า
๒. กระบวนการสกัดน้ำมันมะพร้าวจำเป็นต้องอาศัยอุณหภูมิต่ำในการหมักจึงจะเกิดการแยกตัวของกะทิออกเป็นชั้นจำนวน ๕ ชั้น
๓. ในกระบวนการหมักเพื่อให้เกิดน้ำมันมะพร้าวจำเป็นต้องมีน้ำเป็นองค์ประกอบในสัดส่วนที่เหมาะสมจะทำให้ได้น้ำมันมะพร้าวในปริมาณสูงที่สุด (โดยเฉลี่ยแล้วมะพร้าวชูด ๑ กิโลกรัม จะได้น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์ ๓๐๐ มิลลิเมตร)
๔. มะพร้าวที่นำมาทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นต้องเป็นมะพร้าวที่แก่จัด นำมาชูดและคั้นสดใหม่ ๆ จึงจะได้น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นที่มีคุณภาพและได้ปริมาณที่สูงสุด
๕. ส่วนของเนื้อมะพร้าวที่ติดกะลาเป็นส่วนที่มีวิตามินอีสูงที่สุด จึงต้องชูดหรือกะเทาะออกมาให้ได้มากที่สุด

ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

๑. การสนใจ ศึกษาค้นคว้าหาความรู้ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีใหม่ๆ ในกระบวนการผลิตอยู่เสมอ
๒. ใช้ความรู้และประสบการณ์ในการแก้ไขและพัฒนากระบวนการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ
๓. มีการวางแผนการผลิตและการตลาด สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลผลิตมะพร้าวที่ไม่ได้ขนาด
๔. กระบวนการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและรักษาสมดุลของระบบนิเวศได้อย่างยั่งยืน
๕. สามารถถ่ายทอดความรู้และเป็นแหล่งเรียนรู้แก่เกษตรกรในชุมชน

แนวคิดในการทำงาน

กระบวนการศึกษาค้นคว้า สังเกต และเรียนรู้อยู่เสมอ นำมาซึ่งความสำเร็จ

หลักคิดในการประกอบอาชีพเกษตรกร

ทำการเกษตรโดยคำนึงถึงระบบนิเวศ ใช้ทรัพยากรต้นทุนที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า พัฒนาต่อยอดความรู้จากประสบการณ์

ที่มาของข้อมูล (ผู้ถอดองค์ความรู้)

ชื่อ-นามสกุล นางสาวบุษกร ทองสุข
ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ
สังกัด สำนักงานเกษตรอำเภออุบลบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

