



4

หากไม่ได้กรองด้วยเครื่องกรองสุญญากาศ
ควรตุนไอน้ำที่ยังตกค้างในน้ำมันแล้วตั้ง
ทิ้งไว้ 1 สัปดาห์ ก่อนบรรจุ



5 น้ำมันที่ได้จะมีลักษณะใสพร้อมบรรจุ และพร้อมจำหน่าย

การผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์โดยเครื่องเหวี่ยง



1 เตรียมกะทิ

2 นำกะทิใส่เครื่องเหวี่ยงเพื่อ
เหวี่ยงแยกครีมหัวกะทิกับ
หางกะทิ



3

นำหัวกะทิใส่ช่องแช่แข็งในตู้เย็น
จนเนื้อครีมแข็งคล้ายไอศกรีม



4 นำภาชนะใส่ครีมแข็งวางลง
ในหม้อน้ำร้อนเพื่อหลอมครีม
แข็ง ให้น้ำมันละลายออกมา



5

ยกภาชนะออกจากหม้อน้ำร้อน
ตั้งไว้สักพักแล้วจึงตักน้ำมัน



6

กรองน้ำมันด้วยผ้ามีสลิ้น หรือ
เครื่องกรองแบบสุญญากาศ
(vacuum pump) แล้วนำไป
เหวี่ยงด้วยเครื่องให้น้ำมันใส



7

ระเหยน้ำโดยตั้งภาชนะที่ใส
น้ำมันในหม้อน้ำร้อนโดยควบคุม
อุณหภูมิของน้ำมันให้อยู่ที่
ประมาณ 65 °C



8

น้ำมันที่ได้จะมีลักษณะใสพร้อม
บรรจุและพร้อมจำหน่าย

หมายเหตุ กรรมวิธีการผลิตแบบหมัก แบบเหวี่ยง และแบบบีบ
ได้ปริมาณน้ำมันเป็น 20 24 และ 25% ของน้ำหนักมะพร้าวสด
และสามารถเพิ่มรายได้ให้กับมะพร้าวผลแก่อย่างน้อย 3 เท่า และ
น้ำมันจากกรรมวิธีหมัก และเหวี่ยง เก็บรักษาไว้ได้ 1 ปี และ
แบบบีบ เก็บได้ 1 ปีครึ่ง

ข้อมูล/ภาพ/เรียบเรียง :

- วิไลวรรณ ทวีศรี และ สุภาพร ชุมพงษ์
- ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร อ.สวี จ.ชุมพร
- โทรศัพท์ 077 556 073
- E-mail : chump1@doa.in.th

จัดพิมพ์โดย: ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร สถาบันวิจัยพืชสวน

พิมพ์ครั้งที่ 1 2556 จำนวน 5,000 ฉบับ



การผลิต

น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์



ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร
สถาบันวิจัยพืชสวน
กรมวิชาการเกษตร



การผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ สามารถทำได้จากวัตถุดิบเริ่มต้น 2 แบบ คือ

- (1) การผลิตจากกะทิ
- (2) การผลิตจากเนื้อมะพร้าวอบ

การผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์จากกะทิ สามารถทำได้ 2 วิธีโดย

- (1) การหมัก
- (2) การเหวี่ยง

การผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์จากเนื้อมะพร้าวอบทำได้โดยใช้เครื่อง

- (1) เครื่องบีบแบบสกรู (Screw press/Thai Stainless Steel Expeller)

- (2) เครื่องบีบแบบไฮดรอลิก (Hydraulic press)

- (3) เครื่องบีบแบบหมุน (Bridge press)

ปริมาณน้ำมันที่ได้จากการผลิตตามกรรมวิธีต่างๆ มีปริมาณน้ำมันแตกต่างกันไป

การผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์โดยการหมัก



- 1 คัดเลือกมะพร้าวไม่ออก ไม่เน่า นำไปซูด และคั้นกะทิ



- 2 การเตรียมน้ำกะทิโดยใช้มะพร้าวซูด : น้ำสะอาด ในอัตราส่วน 1:1



- 3 การทำให้กะทิแยกชั้นครีมทำได้ 2 วิธีคือ

3.1 แยกกะทิในถังน้ำแข็งหรือตู้เย็น แล้วตักแยกชั้นครีมใส่ภาชนะสำหรับหมัก



- 7 ตั้งน้ำมันทิ้งไว้ประมาณ 1 สัปดาห์หรือกรองด้วยกระดาษกรอง



3.2 แยกครีมโดยใช้น้ำร้อน 70-80°C ผสมกะทิคนให้เข้ากัน ปั่นทิ้งไว้ประมาณ 30 นาที ให้ไขมันลอยขึ้นอยู่ชั้นบนแล้ว ตักแยกชั้นครีมที่อยู่ชั้นบนใส่ภาชนะหมัก

- 4 ตั้งโถครีมกะทิไว้ ในกล่องโฟมหรือถังแช่ ที่ปรับอุณหภูมิภายในให้อุ่นด้วยหม้อน้ำร้อน จะเกิดการแยกชั้นเมื่อเวลาผ่านไป 16-24 ชม.

- 5 การกรอง โดยตักแยกชั้นของน้ำมันมากรองด้วยผ้าขาวบางพับ 8 ชั้น

- 6 ระเหยนํ้าออกจากน้ำมันด้วยการตั้งภาชนะที่ใส่น้ำมันในหม้อน้ำร้อนโดยควบคุมอุณหภูมิของน้ำมัน ให้อยู่ที่ประมาณ 65°C



- 8 ผลิตภัณฑ์พร้อมจำหน่าย

การผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์โดยการบีบด้วยเครื่องแบบสกรู แบบไฮดรอลิก และแบบคันหมุน



- 1 อบมะพร้าวซูดที่ 60°C 4 ชม. หรือทำให้น้ำหนักมะพร้าวซูดลดลง 50% โดยเครื่องอบลมร้อน



- 2 นำมะพร้าวอบไปหีบน้ำมันด้วยเครื่องชนิดต่างๆ

2.1 บีบอัดด้วยเครื่องสกรู (Screw press/Thai Stainless Steel Expeller)



- 2.2 บีบอัดด้วยเครื่องแบบไฮดรอลิก (Hydraulic press)

- 2.3 บีบอัดด้วยเครื่องแบบคันหมุน (Bridge press)



- 3 กรองน้ำมันที่บีบได้จากเครื่องชนิดต่าง ด้วยผ้ามัสลินหรือเครื่องกรองแบบสุญญากาศ (vacuum pump)

