

แบบจัดเก็บองค์ความรู้

องค์ความรู้ เรื่อง.....การทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น.....
 เจ้าของความรู้ชื่อ.....นายพุทธชาย หลวงวิเศษ.....
 ตำแหน่ง.....ประธานศูนย์ศูนย์เครือข่ายเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านเวียงคะดี.....
 สังกัด.....สำนักงานเกษตรอำเภอสังขละบุรี.....
 วันที่บันทึกความรู้...๑๒/เมษายน/๒๕๖๕



กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ (ขององค์ความรู้)	ข้อแนะนำ/เอกสารอ้างอิง/คู่มือต่างๆ ที่จำเป็นสำหรับปฏิบัติงานในกิจกรรมนั้น เช่น พ.ร.บ. ระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่...มาตรา...วรรค....บรรทัดที่....)/ ข้อพึงระวัง (ถ้ามี)
ขั้นตอนการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น ๑.นำมะพร้าวที่แก่จัดมาผ่าและหั่นเป็นชิ้นบางๆ ๒.นำชิ้นมะพร้าวที่ได้จากการหั่นนำไปตากแดด ประมาณ ๒-๓ วัน ๓.จากนั้นนำชิ้นมะพร้าวที่ตากแดดแล้วมาใส่ เครื่องบีบอัดสกัดน้ำมัน ๔.นำน้ำมันที่ได้ไปกรองเพื่อให้ได้น้ำมันที่ไม่มี ตะกอน ๕.นำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นที่ได้ ไปบรรจุลงขวด ภาชนะที่มีฝาปิด พร้อมจำหน่าย **เทคนิคการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น ๑.ควรเลือกมะพร้าวที่แก่จัด ไม่มีมะพร้าวที่งอก เข้ามาปน เพราะจะทำให้มะพร้าวมีกลิ่นเหม็น หืน ๒.ควรขึ้นมะพร้าวให้แห้งสนิทเพราะเป็นการเอาน้ำ ออกจากชิ้นมะพร้าว	ข้อแนะนำ ๑.น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นไม่มีกระบวนการผ่าน การใช้ความร้อนดังนั้นถ้ามีการเปิดใช้งานน้ำมัน มะพร้าวแล้วควรใช้ให้หมดภายใน ๒ เดือน และ ถ้ายังไม่ได้เปิดใช้น้ำมันมะพร้าวจะมีอายุการใช้ งานได้ประมาณ ๖ เดือน
ผู้บันทึกความรู้ ชื่อ – สกุล...น.ส.จุฑามาศ ป้อมแสง... ตำแหน่ง...นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ สังกัด...สำนักงานเกษตรอำเภอสังขละบุรี..... ติดต่อได้ที่...สำนักงานเกษตรอำเภอสังขละบุรี.....โทร.....๐๘๑-๒๙๙๙๙๒๖.....	