



บ้ามันรำข้าวสกัดเย็น ไร้สารพิษจากนาอินทรีย์ เครื่องข่ายกสิกรรมไร้สารพิษ จ.ลพบุรี

สำหรับคนที่สนใจในเรื่อง สุขภาพคงจะเคยได้ทราบข้อมูลเกี่ยวกับ น้ำมันรำข้าวมากบ้าง น้ำมันรำข้าวมีสารที่มี ประโยชน์อย่างเท่า กรณีมันไม่อิ่มตัว เธิงเดียว สารแ去买มา โกรชานอล็อกไดค์

เด่นกว่าน้ำมันพืชชนิดอื่น มีวิตามินอี และสารต้านอนุมูลอิสระอีกหลายชนิด สารเหล่านี้เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพมาก ผู้ป่วยในห้องติดก็พบว่า มีน้ำมันรำ ข้าวจำนวนอยู่แต่ก็เป็นน้ำมันรำข้าวที่

ผ่านกรรมวิธี มีการใช้ สารละลายเป็นตัวสกัด และใช้ความร้อนสูงใน กระบวนการซึ่งทำให้สาร อาหารที่เป็นประโยชน์





อาจารย์เขียววชิร ทบุกอน

เมื่อวันนี้ เมื่อบริโภคเราจะได้คุณค่าแค่เท่าน้ำมัน แต่น้ำมันรำข้าวที่สกัดด้วยน้ำมันเย็น (Cold Pressed Oil) จะไม่ผิดความร้อนสูงหรือสารเคมีใดๆ จึงทำให้ความนุ่มนวลและสารอาหารที่เป็นประโยชน์อยู่ในน้ำมันรำข้าว น้ำมันรำข้าว ยังคงอยู่ในน้ำมันรำข้าว น้ำมันรำข้าว เป็นสกัดเย็นจะมีให้เห็นตามร้านสุขภาพ แพทย์ยังมีน้อยและมีราคาที่ค่อนข้างแพง ถ้าพุดกันตามจริงน้ำมันรำข้าว

นี่เป็นในบ้านเรายังมีไม่มากนัก โดยเฉพาะอย่างยิ่งน้ำมันรำข้าวที่มาจากข้าว อินทรีย์ยังหาได้ยาก ถึงแม้จะมีการผลิตให้ทำเกษตรอินทรีย์ แต่โดยรวมที่ห้ามห้ามจะยังมีไม่มากนัก และที่ผ่านมาเราเพียงแต่ขายข้าวและน้ำรำข้าวไปเป็นอาหารสัตว์ ส่วนใหญ่จะมีมีความกู้ในการบีบหัวมัน และขาดเครื่องมือที่เหมาะสม ทำให้เกษตรกรขาดโอกาส ถ้ารายได้เพิ่มจากการแปรรูปข้าว ด้วยความพร้อมในปัจจัยต่างๆ มีนาข้าว อินทรีย์ มีโรงสีของตัวเองเพื่อสีข้าว อินทรีย์โดยเฉพาะทำให้ อาจารย์เขียววชิร พยายาม เกษตรกรอ่านหาอ่านหุ้น จังหวัด

“เรามีแปลงนาข้าวอินทรีย์ ปลูกข้าวหอมมะลิ แปลงข้าวหอมนิลอินทรีย์ ที่ฟ้านมาได้พลดพลิกต์กัน 120-150 กัน/ไร่ รำข้าวอินทรีย์จะเป็นรำอินทรีย์ เราป่องสีข้าวเองซึ่งสอดคล้องในการบีบหัวมัน เราถือเลยทำโรงงานบีบหัวมัน เรายังทำโรงงานบีบหัวมันขนาดกลางขึ้นมา พม.เองก็มีเกษตรกรมาอบรมเกษตรอินทรีย์เรื่อยๆ เราถืออย่างพยายามรำข้าว แปลงน้ำมันรำข้าวที่ดีในราคาก็ไม่แพงจนเกินไป เพื่อให้คนเข้าถึงในเรื่องสุขภาพดีๆ

ลพบุรี ผู้ที่ทำเกษตรอินทรีย์จนประสบความสำเร็จ มีข้าวที่ได้ผลผลิตสูง และผ่านมาตรฐานของกรมวิชาการเกษตร ได้รับตรา Organic Thailand ทันมา นำรำข้าวปลดสารเคมีพลิตเป็นน้ำมันรำข้าวด้วยวิธีสกัดเย็น เพื่อส่งเสริมให้มีผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพในห้องตลาดมากขึ้น ให้คนได้ใช้ผลิตภัณฑ์ที่ดีในราคานี้ ไม่แพงเกินไป ปลอดภัย และเป็นตัวอย่างของการทำเกษตรที่ครบวงจร ตั้งแต่การทำปุ๋ยอินทรีย์ ปลูกข้าวอินทรีย์ สีข้าว และบีบหัวมันรำข้าวอินทรีย์

น้ำมันรำข้าวผลิตผลจาก รำ คุณค่าไม่ควรปล่อยทิ้งไป

จากข้าวเปลือก 1 ตัน (1,000 กิโลกรัม) เราจะได้ข้าวกล้อง 770 กิโลกรัม เมื่อขัดสีจะได้รับ 110 กิโลกรัม ซึ่งตามปกติรำข้าว(Crude Bran)ปริมาณ 1 ตันจะคิดเป็นมูลค่าประมาณ 5,000 บาท ฉะนั้นรำข้าว 1 กิโลกรัมจะมีราคาเพียง 5 บาท ซึ่งถือว่าน้อยมาก การนำรำข้าวมาบีบหัวมันรำข้าวค่าสูงกว่ากิโลกรัมละ 500-

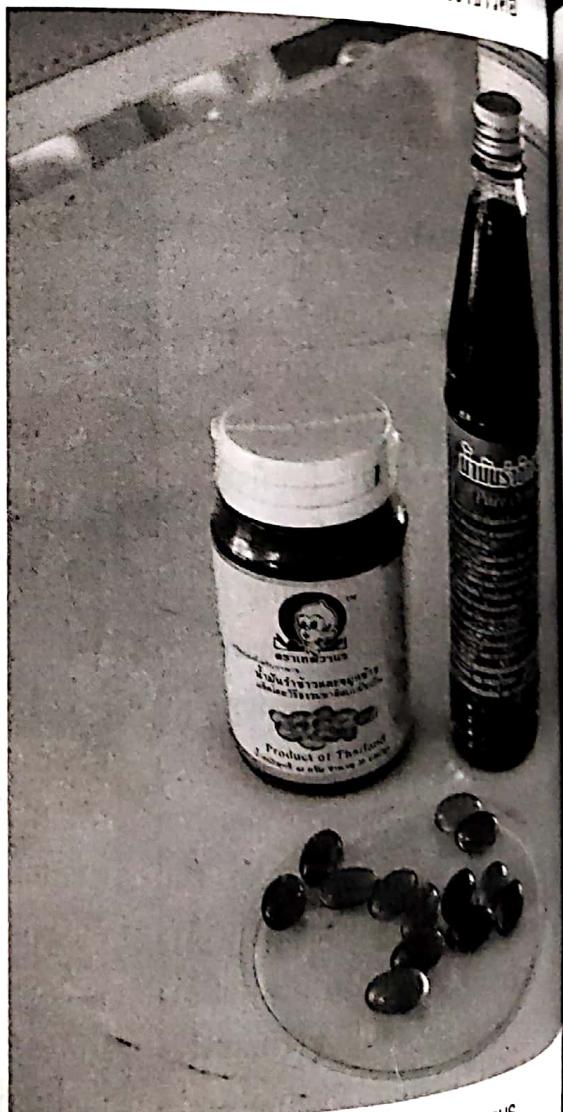
1,000 บาทจึงเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มรูปแบบนี้ รวมทั้งได้น้ำมันที่ยังอุดมไปด้วยสารอาหารมากับประโยชน์ ถ้าเป็นรำข้าวที่ปลูกแบบนี้ใช้สารเคมี น้ำมันรำข้าวที่ออกมาก็เป็นน้ำมันรำข้าวอินทรีย์

เราได้ขออนุญาตเรื่องน้ำมันรำข้าวทางอินเตอร์เน็ต เอกสารทางการแพทย์บ้าง เอกสารทางการแพทย์บ้าง ก็เห็นว่าน้ำมันจากรำข้าวมีประโยชน์มาก แต่เราไม่ได้ใช้ประโยชน์จากรำที่เรามีอยู่มากเท่าที่ควร ตอนแรกเราเราก็ไม่มีความรู้เรื่องการบีบหัวมันรำข้าวอินทรีย์ ก็ได้ความช่วยเหลือจากคุณพรเทพ อนกุลังสุขดี ซึ่งเป็นคนพัฒนาเครื่องบีบหัวมันขนาดเล็กมาให้ความรู้เรื่องการสกัดน้ำมันด้วยเครื่องสกุ๊ปเพรสขนาดเล็ก เพราะเห็นว่าเรามีศักยภาพในเรื่องวัสดุดีๆ เราระบุลงนาข้าวอินทรีย์ ปลูกข้าวหอมมะลิและข้าวหอมนิลอินทรีย์ ที่ฟ่านมาได้ผลผลิตกัน 120-150 ตัน/ไร่ รำที่ออกมาก็จะเป็นรำอินทรีย์ เราป่องสีข้าวเองซึ่งสอดคล้องในการบีบหัวมัน เราถือเลยทำโรงงานบีบหัวมันขนาดกลางขึ้นมา พม.เองก็มีเกษตรกรมาอบรมเกษตรอินทรีย์เรื่อยๆ เราถืออย่างพยายาม

ว่าเข้าผิวพรรณดีขึ้น ผ่านทาง หน้า
เปล่งปลั่ง ไม่หมองคล้ำเหมือนเดิม
ที่เราแนะนำให้ทานก็จะเป็นรังสี 2
แคปซูล หรือถ้ามีอาการมากก็ใช้ 2 แคปซูล
แต่เมื่อหมดอาการก็ควรหยุด
และหันมาบริโภคน้ำมันหลักแทน
ผสานกันไป เช่น น้ำมันงา น้ำมันมะพร้าว
น้ำมันทานตะวัน เป็นต้น

การบีบน้ำมันจาก ให้คงคุณค่า

โดยปกติการนำรำข้าวมาบีบ
เย็นด้วยเครื่องสกรูเพรสเป็นรูปแบบที่คง
คุณค่าสารที่เป็นประโยชน์อยู่ค่อนรำข้าว
แต่สิ่งที่เป็นปัญหา กับน้ำมันรำข้าวคือ



มีคนนำไปใช้แล้วมาเล่าให้ฟังอาจารย์บอก
ว่า

“ที่เขาเอาไปใช้แล้วมาเล่าให้เราฟังก็
มีหลายคน เกษตรกรคน
หนึ่งเขามีอาการเห็นบัวพาอ
ลงกินหอย หรือคนที่เป็น
อัมพาตที่ขาดง้ออาไปกิน
อาการดีขึ้นเริ่มชัยบได้
บางคนมีอาการปวดหัว
เป็นไมเกรน เชกินแบบ
แคปซูลไป 3 เม็ดก็ประ�ว
ว่าหลับง่ายขึ้นไม่ปวดหัว
มีคนบีบนาหัวนคนหนึ่ง
น้ำตาลในเลือดเช้าขึ้นไปที่
500 กรัม เชกินน้ำมันรำ
ข้าว 2 เดือน กดดีขึ้น เดือน
แรกน้ำตาลในเลือดลดเหลือ
240 เดือนที่ 2 เหลือ 110
เบาหวานมันยังทำให้เกิด
ผลเรื้อรัง พอกเอาน้ำมันรำ
ข้าวทา ก็ช่วยให้แพลทายไว
ในเรื่องความสูญความงาม
ผู้หญิงที่นำไปทานரากเห็น

รำข้าวที่สูบใหญ่ขายเป็นอาหารหมู

ความรู้เรื่องน้ำมันรำข้าว และอยากรอดิต
น้ำมันรำข้าวที่ดีในราคานี้เพงจนเกินไป
เพื่อให้คนเข้าถึงในเรื่องสุขภาพดีได้
อาจารย์เซาว์วัชพูดถึงที่มาของการผลิต
น้ำมันรำข้าวอินทรีย์

คุณค่าทางอาหาร มีอยู่ ประโยชน์มีมากทั้งภายใน นอกภายนอก

จากข้อมูลของสารต่างๆ ที่ได้
จากการตรวจสอบน้ำมันรำข้าว บวกกับ
ประสบการณ์จากการพูดคุยกับคนที่นำ
ไปใช้ อาจารย์เซาว์วัชบอกว่า น้ำมันรำ
ข้าวแบบบีบเย็นจะอุดมไปด้วย โอลิฟ
นอล โดยทั่วไปที่ไม่ได้สกัดแบบบีบจะได้
ประมาณ 4,000 ppm. แต่จากการสกัด
เย็นจะได้ประมาณ 14,000-20,000 ppm.
วิตามินอ วิตามินบี เม็ดแคโรทีน สี
สารเหล่านี้จะเป็นตัวช่วยในเรื่องการลดไขมัน
ในเลือด ช่วยในการไหลเวียนของโลหิต
บำรุงสมอง สร้างภูมิคุ้มกัน ป้องกันมะเร็ง ในแง่ประโยชน์ต่อผิวจะ
ป้องกันรังสีuv วิตามินบำรุงผิว จากที่



น้ำมันรำข้าวที่สกัดด้วยเครื่องสกอรูเพรส

ค่าความเป็นกรด(Acid Value) เมื่อมีการสกัดได้ร้าวอกมาค่าความเป็นกรดในรำข้าวจะเพิ่มขึ้นทุก 1 ชั่วโมง ดังนั้นสิ่งจำเป็นต้องนำมานึ่งน้ำมันก่อนที่ค่าความเป็นกรดจะเพิ่มขึ้น ไม่เช่นนั้นเมื่อค่ากรดมากเกินไปจะไม่ปลอดภัยในการบริโภค สถานที่บีบนำมันควรอยู่ใกล้แหล่งสิ่ริรักษา เช่นอาจารย์เซาร์วัชก์จะมีการบีบนำมันหลังจากสิ่งข้าวได้ร้าแลยก้าสีไม่เท่านั้นก็จะมีการนำรำข้าวมาอบ ซึ่งทำให้ถังไวน์ก่อนบีบนำมันได้นานขึ้น ค่าความเป็นกรดไม่เพิ่มขึ้น นำมันรำข้าวที่ออกมามีน้ำไปตรวจที่กรมวิทยาศาสตร์ค่าความเป็นกรดจะไม่เกินมาตรฐาน

“ตามมาตรฐานค่าความเป็นกรดต้องไม่เกิน 4% จากการอบรำข้าวก่อนบีบจะทำให้ค่าความเป็นกรดไม่เพิ่ม

“ตามมาตรฐานค่าความเป็นกรดต้องไม่เกิน 4% จากการอบรำข้าวก่อนบีบ จะทำให้ค่าความเป็นกรดไม่เพิ่มขึ้นที่เราทำได้น้ำมันรำข้าวค่าความเป็นกรดจะอยู่ที่ 1-2% ถ้าเราสีมาแต่น้อยก็จะบีบเลย

แต่ถ้าสีมาเยอะจะบีบไม่ทัน เราเก็บจำเป็นต้องอบไว้ แต่ถ้าเก็บไว้ไม่เกิน 5 วัน ก็จะบีบนำมาน้ำมันหมด ที่เราลองดูพออบแล้วจะเก็บไว้ได้ 7-10 วัน

ของเรายังเป็นอุดสาหกรรมขนาดเล็กแต่เก็บไว้ก็มีรำข้าวหมูนิยมมาให้ผลิตอยู่ตลอด”



การรำข้าวการบีบนำมันก่อนนำไปขายเป็นอาหารหมูเดือด
เกษตรกรรมธรรมชาติ 55

“ของเรานำการตรวจสอบสารสำคัญที่กรมวิทยาศาสตร์
จะได้การรับรองจากองค์กรอาหารและยา (อย.) เรียบร้อย
บ้านรำข้าวที่เราทำออกมานะ มีกลิ่นหอมของรำข้าวชัดเจน
กระบวนการของเราจะไม่เกิดการเหม็นหืนหรือตะกอน
ในเรื่องต้นทุนการผลิตก้ามรำเองก็ตัดตันทุนวัตถุดีไป
ถ้าต้องซื้อรำราคาก็มีการขับลง ที่เราทำตันทุนจะไปอยู่ที่ค่าแรง
การกรอง แต่พอสักดันบ้านแล้วกากี้สามารถทำเป็นปุย
หรือขายเป็นอาหารสัตว์ได้”

ในอนาคตเราจะกำลังจะเพิ่มเครื่องบีบบ้าน
ซึ่งจะทำให้กำลังการผลิตเพิ่มขึ้น”

มุ่งผลิตน้ำมันรำข้าวคุณภาพ สร้างโอกาสเข้าถึงผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ

น้ำมันรำข้าวในท้องตลาดจะมีหักที่บรรจุเป็นขวดและที่บรรจุแคปซูล จำนวนน้อย ซึ่งมีราคาที่ค่อนข้างแพง ผู้บริโภคบางส่วนเลือกหักกึ่งได้ยาก รวมทั้งไม่ทราบถึงกระบวนการผลิต แหล่งที่มาของรำข้าว การทราบรายละเอียดที่มากของผลิตภัณฑ์ที่หักกึ่งเป็นเรื่องที่จะช่วยให้เกิดความเชื่อมั่นมากขึ้น ซึ่งทางศูนย์ของอาชญากรัฐจะมีเกษตรกรและหน่วยงานภาครัฐดำเนินการอย่างต่อเนื่องที่ต้องการและสนับสนุนให้เกิดการผลิตที่มีคุณภาพ รวมทั้งการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้เรื่องการทำอาหารสัตว์ ให้กับเกษตรกรและหน่วยงานที่สนใจ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ ให้กับผู้ประกอบการและผู้บริโภค ในการใช้ส่วนผสมที่มีคุณภาพดี นำไปใช้ในอาหารสัตว์ ให้กับผู้บริโภค ที่ต้องการรับประทานอาหารที่มีคุณภาพดี ลดภาระต่อสิ่งแวดล้อม และช่วยให้เกษตรกรและผู้บริโภคได้รับประโยชน์อย่างมาก

“เรามองในแง่ช่วยให้คนสุขภาพดี ไม่ได้มองถึงเรื่องตัวเงินมากนัก

ตอนนี้ก็เริ่มน้ำมันรำข้าวอุปกรณ์หักน้ำมัน ของเราก็จะเหมือนหัวไปที่มีหัก รูปแบบบรรจุขวดและแบบแคปซูล น้ำมันรำข้าวของเราจะซื้อเทพวนร ซึ่งผ่านการตรวจสอบสารสำคัญที่กรมวิทยาศาสตร์ และได้การรับรองจากองค์กรอาหารและยา(อย.) เรียบร้อย น้ำมันรำข้าวที่เราทำอุปกรณ์หักน้ำมันรำข้าวจะมีกลิ่นหอมของรำข้าวซึ้งน้ำมันรำข้าวอินทรีย์ถือว่ามีอนาคตที่สดใสร้ามีการทำอย่างจริงจัง และมีการร่วมกันยกระดับการผลิตให้ได้มาตรฐานมากขึ้น ศูนย์การเรียนรู้ของอาจารย์เชาว์ ถึงแม้จะเริ่มผลิตน้ำมันรำข้าวได้ไม่นาน แต่ก็จะเริ่มน้ำร่องไปก่อนเพื่อในอนาคตจะเป็นศูนย์ต้นแบบให้สามารถร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการสักดันน้ำมันรำข้าวอินทรีย์ ฯลฯ เพื่อเป็นศูนย์กลางอินทรีย์ที่ครบวงจรต่อไป

อาจารย์เชาว์วัชถือเป็นตัวอย่างของเกษตรกรที่มุ่งมั่นในการทำเกษตรอินทรีย์ และมีการแบ่งปันความรู้โดยมี

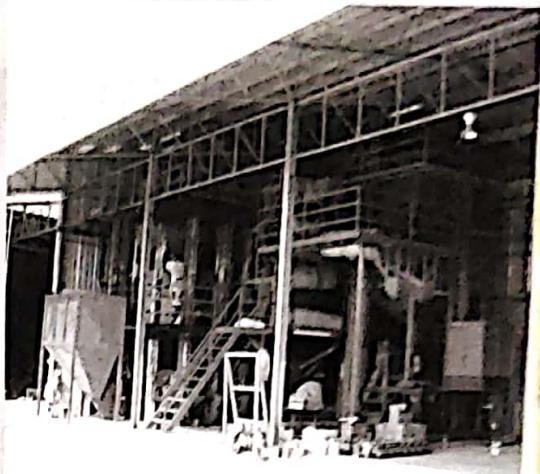
การบรรยายและเปิดโอกาสให้คณาจารย์ งานอยู่เสมอ การทำงานข้าวอินทรีย์และผลิตภัยอินทรีย์ประสิทธิภาพสูงที่ประเมิน ความสำเร็จเป็นเครื่องยืนยันได้อย่างหนึ่ง ในเรื่องการผลิตหัวน้ำมันรำข้าวอินทรีย์ ปลอดสารเคมีของอาจารย์เป็นอีกหนึ่งหนึ่งที่จะเป็นตัวอย่างให้เกษตรกรอีกคนอีกคน ได้เห็นถึงประโยชน์ของการแปลงผู้เช่าที่เหลือจากการลืมรำข้าวให้มีค่าเพิ่ม โดยเฉพาะอย่างยิ่งน้ำมันรำข้าวจากหัก ปลอดสารเคมีที่อาจารย์เชาว์วัชถือเป็น หมายไว้ โดยการใช้โรงสีใหม่ที่กำลังสร้างขึ้นเพื่อสีข้าวอินทรีย์ปลอดสารเคมีโดยเฉพาะ ซึ่งก็จะสร้างมูลค่าเพิ่มได้มากกว่าปัจจุบัน และสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคได้ว่าได้บริโภคน้ำมันรำข้าวที่ผลิตจากข้าวอินทรีย์ถือว่ามีอนาคตที่สดใสร้ามีการทำอย่างจริงจัง และมีการร่วมกันยกระดับการผลิตให้ได้มาตรฐานมากขึ้น ศูนย์การเรียนรู้ของอาจารย์เชาว์ ถึงแม้จะเริ่มผลิตน้ำมันรำข้าวได้ไม่นาน แต่ก็จะเริ่มน้ำร่องไปก่อนเพื่อในอนาคตจะเป็นศูนย์ต้นแบบให้สามารถร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการสักดันน้ำมันรำข้าวอินทรีย์ ฯลฯ เพื่อเป็นศูนย์กลางอินทรีย์ที่ครบวงจรต่อไป

ผู้อ่านที่สนใจขออภัยเพิ่มเติม หรือเกษตรกรและหน่วยงานที่ต้องการติดต่อขอดูงานสามารถติดต่อได้ที่ อาจารย์เชาว์วัช หนูทอง เครื่องข่ายกลิ่นกรรมเริ่สารพิช โรงน้ำชาโนรี จำกัด 3 เลขที่ 134 หมู่ 2 ต.หัวรุ้ง เจริญกิจ จ.ลพบุรี โทรศัพท์ 089-801-0.หัวรุ้ง จ.ลพบุรี โทรคัพท์ 089-801-

กระบวนการผลิตน้ำมันรำข้าว ของอาจารย์เชาว์วัช หุยทอง

กระบวนการสีข้าว

ในการสีข้าวครั้งแรกจะได้เกลบและข้าวกล้อง เมื่อนำข้าวกล้องไปขัดสิ่งที่สองจะได้รำและเมูกข้าวและข้าวขาว รำข้าวที่ป่นกับเมูกข้าวในการขัดครั้งนี้จะมีน้ำมันและสารอาหารมากที่สุดเท่าๆกันแก่การบีบนำมัน



กระบวนการอบรำข้าว

รำข้าวเมื่อผ่านการสีออกมาจะมีค่าความเป็นกรดเพิ่มขึ้นทุก 1 ชั่วโมง จะทำการอบด้วยเตาอบที่อุณหภูมิไม่เกิน 70 องศาเซลเซียสเป็นเวลาประมาณ 3 ชั่วโมง จากรำทั่วไปที่มีความชื้นอยู่ 14% ต้องอบให้ความชื้นเหลือไม่เกิน 5% จึงทำให้ค่าความเป็นกรดไม่เพิ่มขึ้น ซึ่งสามารถเก็บไว้บีบนำมันได้ 7-10 วัน

กระบวนการสกัดน้ำมัน

เครื่องที่ใช้บีบนำมันจะเป็นเครื่องสกรูเพรสชนาดเล็กที่ออกแบบมาให้ร้อนเตอร์ขนาด 1 แรงม้า ซึ่งใช้ไฟแบบ 1 เฟส ต่อปลั๊กไฟบ้านได้ การสกัดนำมันจะใส่รำข้าวที่ซองเต้มวัตถุดิน เกลียวของเครื่องจะพารำข้าวไหลไปบีบอัดที่งานอัดด้านในนำมันจะหลงมาที่ถาดรองนำมันด้านล่าง การรำจะถูกอัดเป็นแผ่นหรือก้อนออกอีกทางหนึ่ง เครื่องบีบนำมันแบบสกรูเพรสชนาดเล็กนี้จะใช้วัตถุ 100 กก. บีบนำมันรำข้าวได้ประมาณ 3 ลิตร/วัน



กระบวนการกรองนำมัน

นำมันที่ออกมามีสภาพเป็นอุดมด้วยจึงต้องทำการกรองจากตะกอนออก หากมีการตะกอนปนอยู่ในนำมันจะมีผลต่อการเกิดการบีบ การกรองทำได้โดยใช้กระดาษกรองขนาดความละเอียดที่ 5 ไมครอน ปล่อยให้น้ำมันไหลผ่านกระดาษลงภาชนะ จากนั้นจึงบรรจุใส่ขวดซึ่งควรเป็นขวดแก้ว

