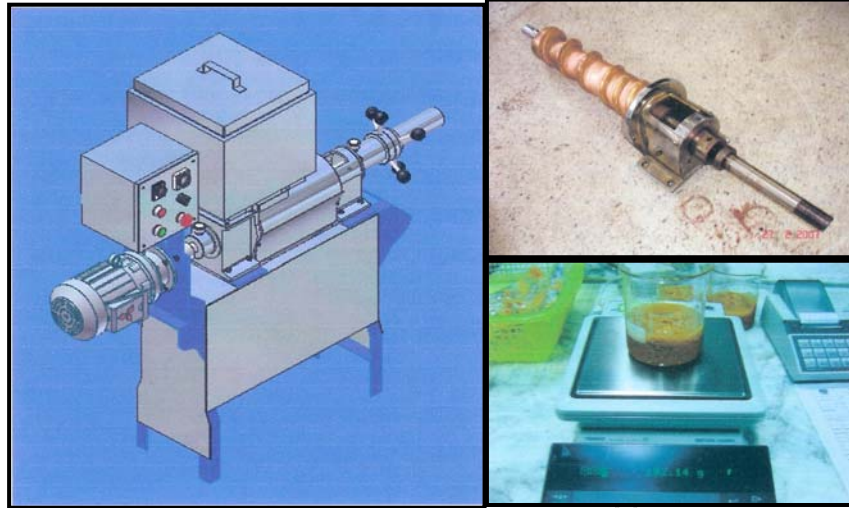




## ความรู้จากผลงานวิจัย

ชื่อความรู้ เครื่องบีบน้ำมันมะพร้าว



ภาพประกอบ

คำอธิบายความรู้

ในการวิจัยเชิงปฏิบัติการทดลองในเครื่องบีบน้ำมันมะพร้าวกึ่งอัตโนมัติ จากการศึกษากระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าว มีอยู่หลายแนวทาง ไม่ว่าจะการนำเนื้อมาตากแดดแล้วนำมาบีบน้ำมันหรือการนึ่งมะพร้าวที่เหลืองใช้แล้ว นำมาตากแดดและนำมาบีบน้ำมัน สามารถได้น้ำมันทั้ง 2 อย่าง คือ ถ้านำเนื้อมะพร้าวมาบีบต้องตากแดด 3 แดด จึงจะให้น้ำมันสูงสุดเท่ากับ 47.13 กรัม ส่วนถ้านำกากมาอัดบีบต้องตากแดด 3 ครั้ง สามารถให้น้ำมันสูงสุด 273.01 กรัม

ดังนั้นเราสามารถนำมะพร้าวที่นำมาคั้นกะทิตามตลาด ที่เหลือกากแล้วนำไปตากแดดประมาณ 3 ครั้ง แล้วนำมาอัดบีบก็จะได้น้ำมันมาใช้เป็นการ (Recycle) รีไซเคิล และลดของเสียของสังคมในปัจจุบัน

เจ้าของความรู้

ผู้ช่วยศาสตราจารย์วัลลภ ภูผา

คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

1381 ถนนพินุทธ์สงคราม แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กรุงเทพมหานคร 10800

โทรศัพท์ 0-2913-2424 ต่อ 150 โทรสาร 0-2913-2424 ต่อ 151