



องค์ความรู้ : การผลิตน้ำมันจากต้นกระตูดไก่ดำ



วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรบ้านแท่น
เบอร์โทรศัพท์ 0930257017
FB: สมุนไพรบ้านแท่น



การเตรียมสารสกัดกระตูดไก่ดำในน้ำมัน

1. ให้นำกระตูดไก่ดำทั้งต้น หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ลงในโหล หมักด้วยเอทิลแอลกอฮอล์ 95% นาน 7-14 วัน กรองเอาแต่สารสกัดแอลกอฮอล์
2. นำมาเคี่ยวกับน้ำมันคาโนล่า ในอัตราส่วน 1:1 โดยใช้ไฟปานกลางจนแอลกอฮอล์ระเหยออกหมด จะได้สารสกัดกระตูดไก่ดำในน้ำมัน

วิธีการทำ

1. นำพืชมะเขือเทศ การบูร เบนทอล มาบดแยกชนิดให้ละเอียด เเทรรวมกับไนโตรยสแทนเลส คนให้ละลาย
2. เติมน้ำมันยูคาลิปตัส น้ำมันระกำ และน้ำมันเป็ยว คนให้เข้ากัน เเทรียมไว้
3. ตวงสารสกัดกระตูดไก่ดำ และน้ำมันแก้วตามอัตราส่วนที่กำหนด เเทรรวมกันในภาชนะผสม คนให้เข้ากัน
4. เติมน้ำมันละลายแต่งกลิ่น/รสสัมผัสที่เตรียมไว้ลงไป คนให้เข้ากัน
5. บรรจุใส่ขวด ปิดฝา ตัดฉลาก

วัสดุ อุปกรณ์

1. ต้นกระตูดไก่ดำ
2. เอทิลแอลกอฮอล์ 95%
3. น้ำมันคาโนล่า
4. พืชมะเขือเทศ
5. การบูร
6. เบนทอล
7. น้ำมันยูคาลิปตัส
8. น้ำมันระกำ
9. น้ำมันเป็ยว

ค่าใช้จ่ายและผลตอบแทน

ต้นทุนการผลิต 12 บาทต่อชิ้น
ราคาจำหน่าย 25 บาทต่อชิ้น
กำไร 13 บาทต่อชิ้น

แนวทางการต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์
การขอสถานที่ผลิต (GMP)

ผู้ถอดองค์ความรู้

นางสาวนารีรัตน์ แสนเมืองจีน
นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
สำนักงานเกษตรอำเภอสนม