

การใช้วัสดุเหลือใช้จากการกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ เป็นส่วนผสมในการผลิตสมูทตี้

สุครารัตน์ ตรีเพชรกุล¹ กนกวรรณ พันธุ์ดี² และ แสงชัย เอกประทุมชัย³

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (บางขุนเทียน) แขวงท่าข้าม เขตบางขุนเทียน กรุงเทพฯ 10150

บทคัดย่อ

ในกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์มีครีมโปรดีนและน้ำทึ้งเป็นของเหลวใช้ที่เกิดขึ้นประมาณร้อยละ 80 ของปริมาณน้ำและน้ำภาคที่ทั้งหมดที่ใช้ในกระบวนการผลิต การศึกษานี้จึงสนใจพัฒนาผลิตภัณฑ์สมูทตี้จากของเหลวใช้ในกระบวนการผลิตโดยใช้ครีมโปรดีนทดสอบการใช้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ในการผลิตสมูทตี้และใช้น้ำทึ้งทดสอบการใช้น้ำในการผลิตถ่ายด่าง วัดถุประส่งค์ของงานวิจัยคือการศึกษาผลของสัดส่วนของน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ต่อครีมโปรดีนต่อคุณภาพของสมูทตี้ทั้งทางกายภาพและเคมี โดยการแบ่งผู้ประเมินน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ต่อครีมโปรดีน (โดยน้ำหนัก) เป็น 5 ระดับได้แก่ 100:0 (ชุดทดลองที่ 1 หรือชุดควบคุม, S1_(100:0)), 75:25 (ชุดทดลองที่ 2, S2_(75:25)), 50:50 (ชุดทดลองที่ 3, S3_(50:50)), 25:75 (ชุดทดลองที่ 4, S4_(25:75)) และ 0:100 (ชุดทดลองที่ 5, S5_(0:100)) ตามลำดับ จากการเบรี่ยบเทียบลักษณะทางกายภาพของสมูทต์ชุดควบคุมกับชุดทดลองที่ 2 – 5 พบว่าการเพิ่มสัดส่วนของครีมโปรดีนลงผลต่อลักษณะทางกายภาพของสมูทต์คือความแข็งตัวของสมูทต์ลดลง สมูทต์สีน้ำตาลและกลิ่นเหม็นทึบเพิ่มขึ้น รวมทั้งปริมาณฟองหลังเขย่าหันทีและความคงทนของฟองเพิ่มขึ้น แต่การเพิ่มสัดส่วนของครีมโปรดีนไม่มีผลต่อความสามารถในการละลายน้ำซึ่งวัดในรูปการกร่อนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \geq 0.05$) สำหรับสมบัติทางเคมีของสมูทต์พบว่าชุดทดลอง S4_(25:75) และ S5_(0:100) มีค่าสารที่ไม่ละลายในอุตสาหกรรมประมาณร้อยละ 1.53 และ 1.95 ตามลำดับ และชุดทดลอง S3_(50:50), S4_(25:75) และ S5_(0:100) มีปริมาณไขมันทั้งหมดประมาณร้อยละ 65.9, 59.8 และ 52.1 ตามลำดับซึ่งไม่มีอยู่ในช่วงที่มาตรฐานสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) (2543) และมาตรฐานมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์-ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (มก.-ธ.ก.ส.) (2550) กำหนด ส่วนค่า pH ของทั้ง 5 ชุดทดลองอยู่ในช่วง 9.4 – 9.8 ซึ่งอยู่ในเกณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับนำไปใช้ จากการพิจารณาสมบัติทางกายภาพและเคมีพบว่า สมูทต์ชุดทดลองที่ 2 S2_(75:25) ที่ใช้ครีมโปรดีนร้อยละ 25 และน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ร้อยละ 75 มีลักษณะทางกายภาพและสมบัติทางเคมีใกล้เคียงกับสมูทต์ชุดควบคุม (S1_(100:0)) หากที่สุดและอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานที่สมอ. และมก.-ธ.ก.ส. กำหนด

คำสำคัญ : สมูทตี้ / น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ / ครีมโปรดีน

* Corresponding author : E-mail : sudarut.tri@kmutt.ac.th

¹ อาจารย์ สาขาวิชาการจัดการทรัพยากรัชวิภาค คณะทรัพยากรัชวิภาคและเทคโนโลยี

² ผู้ช่วยวิจัย สถาบันพัฒนาและฝึกอบรมโรงงานแบบ

³ อาจารย์ สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะทรัพยากรัชวิภาคและเทคโนโลยี

Utilization of by-products Derived from the Virgin Coconut Oil Manufacturing Process for Soap Preparation

Sudarut Tripetchkul^{1*}, Kanokwan Pundee²

and Saengchai Akeprathumchai³

King Mongkut's University of Technology Thonburi (Bang Khun Thian),

Tha Kham, Bang Khun thian, Bangkok 10150

Abstract

The virgin coconut oil manufacturing process produces two major wastes, coconut whey protein and wastewater, which are generally discarded, causing environmental problems. To add value to such wastes, the present study aimed to develop a soap product using coconut whey protein and wastewater instead of virgin coconut oil (VCO) and water, respectively. The objective of the study was to investigate the influence of the VCO to the coconut whey protein ratio on the quality of the soap. The ratio of virgin coconut oil to coconut whey protein (w/w) was varied at 5 levels: 100:0 (treatment 1 control, S_{1(100:0)}), 75:25 (treatment 2, S_{2(75:25)}), 50:50 (treatment 3, S_{3(50:50)}), 25:75 (treatment 4, S_{4(25:75)}) and 0:100 (treatment 5, S_{5(0:100)}). Results revealed that an increase in the proportion of coconut whey protein affected the physical properties of the soap, i.e., a decrease in the soap's hardness, an increase in rancidity, volume of flash foam and foam stability. However, increasing the proportion of coconut whey protein did not significantly affect the solubility, as expressed in terms of the erosion ($p \geq 0.05$). It was found that as the percentage of coconut whey protein increased, namely $\geq 50\%$, the quality of the soap produced declined: the ethanol-insoluble matters of S_{4(25:75)} and S_{5(0:100)} were 1.53 and 1.95%, respectively, while the total fatty matters of S_{4(25:75)} and S_{5(0:100)} were 59.8 and 52.1%, respectively, which do not conform with the soap standards specified by the Thai Industrial Standards Institute (2000) and Kasetart University-Bank for Agriculture and Agricultural Cooperatives (2007). The pHs of all treatments were in the range of 9.4–9.8, which is considered suitable for use. Both the physical and chemical properties of soap prepared using the ratio of virgin coconut oil to coconut whey protein of 75:25 (S_{2(75:25)}) were comparable to those of virgin coconut oil soap (control) and conformed well with the soap standards.

Keywords : coconut whey protein / soap / virgin coconut oil

* Corresponding author : E-mail : sudarut.tri@kmutt.ac.th

¹ Lecturer, Division of Natural Resource Management, School of Bioresources and Technology.

² Assistant researcher, Pilot Plant Development and Training Institute.

³ Lecturer, Division of Biotechnology, School of Bioresources and Technology.

1. บทนำ

จังหวัดประจวบคีรีขันธ์เป็นจังหวัดที่มีผลผลิตมะพร้าวมากที่สุดในประเทศไทย ประมาณ 0.53 ล้านตัน ในปี พ.ศ.2551 [1] ผลผลิตมะพร้าวตั้งกล่าว ส่วนหนึ่งจะถูกส่งให้กับโรงงานโดยตรง ผลผลิตมะพร้าวน้ำงา เกษตรกรชาวสวนมะพร้าวได้มีการรวมกลุ่มนำมาปรุงรูปเป็นน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ (Virgin Coconut Oil) สำหรับกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ กลุ่มเกษตรกรใช้การสกัดแบบเบียก คือ นำเนื้อมะพร้าวสดมาคั้นน้ำ กะทิ จากนั้นนำน้ำกะทิที่ได้ไปแยกอาบน้ำมันออก โดยวิธีการหมัก (Fermentation process) [2] ได้ส่วนที่เป็นน้ำมันประมาณร้อยละ 20 และส่วนที่เป็นของเหลวทึ้งคือครีมโปรตีนและน้ำที่มีปริมาณรวมมากถึงร้อยละ 80 ของปริมาณน้ำและน้ำกะทิทึ้งหมดที่ใช้ในการผลิต จากการที่จังหวัดประจวบคีรีขันธ์มีกลุ่มผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ประมาณ 30 ราย รวมปริมาณน้ำทึ้งทั้งหมดในพื้นที่ประมาณ 840,000 ลิตรต่อปี (ไม่นับรวมกับน้ำทึ้งจากการกระบวนการล้างทำความสะอาดภาชนะหมัก) [3] นับได้ว่า เป็นปริมาณน้ำเสียเกิดขึ้นที่ค่อนข้างสูง จากการที่สถานที่ผลิตของแต่ละรายอยู่ห่างกันจึงเป็นการยากที่จะรวบรวมน้ำทึ้งดังกล่าวมาบำบัดร่วม ณ ที่ได้ทึ้งเนื่องจากการขนส่งที่ยุ่งยากและต้องใช้จ่ายสูง แนวทางการบำบัดน้ำเสียจึงเป็นไปได้ยาก ณ ปัจจุบันชาวบ้านทำการกำจัดน้ำทึ้งที่ยังไม่ผ่านการบำบัดเหล่านี้โดยการปล่อยทึ้งลงสู่พื้นดินและแหล่งน้ำ ก่อให้เกิดปัญหาทั้งในด้านล้วนแล้วและสุขภาพอนามัยของชาวบ้านในพื้นที่ใกล้เคียง เช่น แหล่งน้ำธรรมชาติเป็นแหล่งที่สำคัญอยู่ด้วย เกิดกลืนเหม็นรบกวนผู้อุทิศตนในบริเวณใกล้เคียง ปัญหาด้านเบรี้ยวทำให้ไม่สามารถใช้พื้นที่เพื่อการเพาะปลูกพืชผลได้ เป็นต้น แนวทางหนึ่งในการแก้ไขปัญหาคือการนำเอาของเหลวทึ้งได้แก่ ชั้นครีมโปรตีนและน้ำทึ้งมาใช้ประโยชน์แทนการปล่อยทึ้งลงสู่พื้นดิน

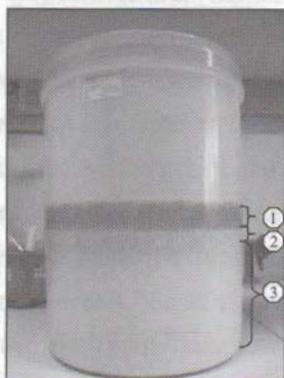
สูญคือเกลือของการด้วยมันซึ่งผลิตโดยอาศัยหลักการเกิดปฏิกิริยาสaponification reaction) คือปฏิกิริยาระหว่างด่างและไขมัน [4] ทำให้เกิดสูญซึ่งเป็นของแข็งที่มีลักษณะลื่นและให้พองเมื่อละลายน้ำ โดยทั่วไป เมื่อใช้น้ำมัน 1 ส่วนผสมกับสารละลายด่างจะได้สูญ 1.5 ส่วนโดยประมาณ [5] โดยสมบัติของสูญนั้นแตกต่างกัน

ตามชนิดของไขมันที่ใช้ในการผลิต [6] น้ำมันมะพร้าว
บริสุทธิ์เป็นน้ำมันชนิดหนึ่งที่นิยมนำมาผลิตสูตร เนื่องจาก
มีลักษณะขาวใส บริสุทธิ์ มีกลิ่นหอมของมะพร้าว มีความ
หนืดตัว และยังมีส่วนประกอบของวิตามินอีซึ่งมีสมบัติใน
การด้านอนุมูลอิสระ สูตรที่ผลิตจากน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์
จะมีเสาวนาริสุทธิ์ปราศจากสิ่งปลอมปน มีกลิ่นหอมอ่อนๆ
ให้ฟองตี ละลายน้ำได้ดีแม้ในน้ำกระด้าง สามารถช่วยรักษา
ลิ่งสกปรกได้ดี [5, 6] อย่างไรก็ตามสูตรจากน้ำมันมะพร้าว
บริสุทธิ์มีลักษณะแข็งและอาจทำให้ผิวแห้ง นอกจากราบ
น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ยังมีราคาค่อนข้างสูงจึงนิยมใช้
น้ำมันอื่นๆ ร่วมด้วยเพื่อเพิ่มความชุ่มชื้นและลดตันทุนใน
การผลิต เช่น การใช้น้ำมันมะพร้าวร่วมกับน้ำมันปาล์มใน
อัตราส่วน 1:1 – 2:1 เป็นต้น เพื่อให้สูตรมีความนุ่มนวล
และให้ความชุ่มชื้นต่อผิว [7]

2. วิธีการศึกษา

2.1 การเตรียมน้ำทึบจากกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบหมัก

นำหัวกะทิมาผสมกับน้ำอุ่นอุณหภูมิ 50°C ในอัตราส่วน 1:1 (โดยปริมาตร) ตั้งทึบไว้ที่อุณหภูมิห้องประมาณ 24 ชั่วโมง จะเกิดการแยกเป็น 3 ชั้น (รูปที่ 1) ได้แก่ ชั้นบนสุด (1) คือน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ ชั้นที่ (2) คือ ครีมโปรตีน และชั้นล่างสุด (3) คือชั้นน้ำทึบ เมื่อครบ 24 ชั่วโมงทำการแยกน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ออกจากส่วนของเหลือทึบ ได้แก่ ครีมโปรตีนและน้ำทึบ โดยการตักออกแล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง ส่วนของเหลือทึบ (ครีมโปรตีนและน้ำทึบ) ถูกนำไปใช้เป็นวัตถุดินในการทำสมู๊ฟ



รูปที่ 1 หัวกะทิที่ผ่านการหมักนาน 24 ชั่วโมง เกิดการแยกชั้นออกเป็น 3 ชั้น ได้แก่
 (1) น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์
 (2) ชั้นครีมโปรตีน และ
 (3) ชั้นน้ำทึบ

2.2 การศึกษาสมบัติทางกายภาพและเคมีของของเหลือทึบ

วิเคราะห์สมบัติของครีมโปรตีนและน้ำทึบจากกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ โดยนำตัวอย่างที่เตรียมในข้อ 2.1 มาศึกษาสมบัติทางกายภาพและเคมีได้แก่ ความชื้น (Moisture content), ค่าสปอนนิฟิเดชัน (Saponification value) และปริมาณไขมันทั้งหมด (Total fatty matter) โดยวิธีของ American Oil Chemists' Society (AOCS) [11] และวิเคราะห์ปริมาณโปรตีนและค่า pH โดยวิธีของ Association Office Analytical Chemists International (AOAC) [12]

2.3 การศึกษาการใช้ของเหลือทึบจากการกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ทดแทนการใช้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ในการทำสมู๊ฟ

การศึกษาแบ่งเป็น 5 ชุดทดลอง ชุดทดลองที่ 1 ($S_1_{(100:0)}$) เป็นชุดควบคุมใช้น้ำมันมะพร้าวเป็นวัตถุดินหลัก ชุดทดลองที่ 2 ($S_2_{(75:25)}$), 3 ($S_3_{(50:50)}$), 4 ($S_4_{(25:75)}$) และ 5 ($S_5_{(0:100)}$) แบร์เพนปริมาณน้ำมันมะพร้าวต่อครีมโปรตีนในสัดส่วนแตกต่างกันดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 สัดส่วนของวัตถุดินหลักในการผลิตสมู๊ฟ

ชุดทดลอง	น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ : ครีมโปรตีน (โดยน้ำหนัก)
$S_1_{(100:0)}$ (ชุดควบคุม)	100:0
$S_2_{(75:25)}$	75:25
$S_3_{(50:50)}$	50:50
$S_4_{(25:75)}$	25:75
$S_5_{(0:100)}$	0:100

2.3.1 วัตถุดินที่ใช้ในการทำสมู๊ฟ

- 1) น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ โดยแบร์เพนสัดส่วนโดยน้ำหนักดังแสดงในตารางที่ 1
- 2) ครีมโปรตีน ที่เตรียมได้จากข้อ 2.1 โดยแบร์เพนสัดส่วนโดยน้ำหนักตามตารางที่ 1
- 3) โซเดียมไฮดรอกไซด์ (NaOH) ปริมาณดังที่ใช้คำนวณได้จากสมการที่ (1)

$$\text{ดังที่ใช้} = \text{ปริมาณไขมัน} \times \text{SAP ของไขมัน} \quad (1)$$

โดยค่า SAP ของชั้นครีมโปรตีน = 0.120 g NaOH (ตารางที่ 2)

ค่า SAP ของน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ = 0.1814 g NaOH [6]

- 4) น้ำ สำหรับละลายด่างโดยใช้น้ำธรรมชาติสำหรับชุดควบคุม ($S_1_{(100:0)}$) และน้ำทึบสำหรับชุดทดลองที่ 2 - 5 (ตารางที่ 1) ปริมาณน้ำที่ใช้คำนวณได้จากสมการที่ (2) [5]

$$\text{น้ำที่ใช้} = \text{ปริมาณดังที่ใช้} \times 2.33 \quad (2)$$

ตารางที่ 2 สมบัติทางกายภาพและเคมีของชั้นครีมโปรดีนและน้ำทึ้งจากการบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบิสุทธิ์

พารามิเตอร์	ชั้นครีมโปรดีน	น้ำทึ้ง
ความชื้น (%)	22.51 ± 0.06^a	88.90 ± 0.04^b
ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH)	3.58 ± 0.07^a	4.57 ± 0.01^b
ไขมัน (%)	56.11 ± 0.03^a	0.21 ± 0.03^b
โปรตีน (%)	5.63 ± 0.23^a	2.14 ± 0.12^b
กรดไขมันอิสระ (% lauric acid)	1.65 ± 0.06^a	3.92 ± 0.02^b
ค่าสปอนพิเพชัน (SAP, g NaOH)	0.12 ± 0.00^a	0.03 ± 0.00^b

หมายเหตุ : ตัวอักษรภาษาอังกฤษแสดงการเปรียบเทียบค่าทางสถิติของตัวอย่าง 2 ชนิดของแต่ละแ鼹ที่ค่าความชื้น 95%

2.3.2 ขั้นตอนการทำสูตร

1) ละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ในน้ำ ใช้แห้งแก้ว คนจนโซเดียมไฮดรอกไซด์ละลายหมดความทึ้งไว้ให้อุณหภูมิลดลงเหลือ $40-45^{\circ}\text{C}$

2) นำส่วนของน้ำมันตามสัดส่วนในตารางที่ 1 ใส่ภาชนะแห้งแก้วคนให้ส่วนของครีมโปรดีนและน้ำมันมะพร้าวบิสุทธิ์เข้ากันอุ่นให้ร้อนประมาณ $40-45^{\circ}\text{C}$

3) เทสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ในข้อ 1) ลงในน้ำมันในข้อ 2) คนให้เข้ากัน อย่างน้อย 45 นาที จนส่วนผสมจับตัวเป็นเนื้อสูตรลักษณะคล้ายนมข้น

4) ยกเทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ ทึ้งไว้จนแข็ง

2.3.3 วิธีวิเคราะห์

นำตัวอย่างสูตรในแต่ละชุดการทดลองมาตรวจวัดสมบัติทางกายภาพและเคมี ตามที่มาตรฐานผลิตภัณฑ์สูตรก่อนของมาตรฐาน สมอ. [13] และมาตรฐานผลิตภัณฑ์มก.-ธ.ก.ส. [14] กำหนด

- สมบัติทางกายภาพ

1) ลักษณะทั่วไป ทั้งลักษณะเนื้อสูตร สี และกลิ่น โดยการสังเกตด้วยตาเปล่า [13, 14]

2) ความชื้น โดยการอบที่อุณหภูมิ $105 \pm 2^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 1 ชม. แล้วนำมาซึ่งหน้าหักที่หายไป [11]

3) ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) โดยเครื่อง pH meter รุ่น Consort C830 [12]

4) ปริมาตรฟองหลังเขย่าทันที (Flash foam)

และปริมาตรฟองหลังตั้งทึ้งไว้ 5 นาที (Foam drainage) โดยนำสูตรก่อนประมาณ 15 กรัมละลายในน้ำกระดัง (MgCl₂ 0.0139% w/w และ CaCl₂ 0.0304% w/w) ปริมาตร 50 มล. เขย่าที่ความเร็วรอบ 150 rpm อุณหภูมิ 30°C นาน 5 นาที แล้วตวงน้ำสูตรปริมาตร 30 มล. โดยใช้กระบอกตวงเขย่าขึ้นลง จำนวน 5 ครั้ง ทำการบันทึกค่า Flash foam ซึ่งคือค่าปริมาตรของฟองเหนือส่วนของสารละลายสูตรหลังจากนั้นทึ้งไว้ 5 นาที ทำการบันทึกค่า Foam drainage ซึ่งเป็นค่าปริมาตรฟองหลังตั้งทึ้งไว้ 5 นาที [15]

5) การกรอง โดยละลายสูตรก่อน 15 กรัมในน้ำกระดังปริมาตร 50 มล. ไปเขย่าที่ความเร็วรอบและอุณหภูมิเดียวกับการวิเคราะห์ปริมาณฟองแต่ใช้ระยะเวลาในการเขย่า 5, 10 และ 15 นาทีตามลำดับ จากนั้นนำสูตรไปอบที่อุณหภูมิ 45°C เป็นเวลา 1 ชม. และซึ่งหน้าหักที่หายไป [15]

- สมบัติทางเคมี

1) ปริมาณไขมันทั้งหมด (Total fatty matter) ละลายสูตร 5 กรัมในน้ำร้อนปริมาตร 100 มล. นำไปให้เหตุด้วยกรด HCl 1 N จนมากเกินพอ แล้วสกัดไขมันออกด้วยบิโตรเลียมอีเทอร์ จากนั้นระเหยบิโตรเลียมอีเทอร์ออก แล้วซึ่งหน้าหักที่ปริมาณไขมันที่เหลือ [11]

2) ด่างอิสระ (%Na₂O) ต้มสูญ 5 กรัมในอุ่นหานอล 200 มล. จนละลายหมด จากนั้นนำไปไห้เหตุกับกรด HCl 0.1 N โดยใช้ฟินออลฟทาลีนเป็นอินดิเคเตอร์ [11]

3) สารที่ไม่ละลายในอุ่นหานอล ต้มสูญ 0.5 กรัม ในอุ่นหานอล 100 มล. จนละลายนำไปกรองผ่านกระดาษกรอง หลังจากนั้นนำกระดาษกรองไปอบที่อุณหภูมิ 105°C เป็นเวลา 3 ชม. แล้วนำมาซึ้งหน้าหันกที่เหลืออยู่ [11]

2.3.4 การวิเคราะห์ผลทางสถิติ

การวิเคราะห์ผลทางเคมีของแต่ละชุดทดลอง ประกอบด้วย 3 ชั้้า วิเคราะห์ ANOVA และ least significant digit (LSD) เพื่อดูความแตกต่างของพารามิเตอร์ในแต่ละชุดทดลอง โดยโปรแกรม minitab version 14 (Minitab Inc., United States)

3. ผลการศึกษาและวิจารณ์ผล

3.1 สมบัติทางกายภาพและเคมีของของเหลือทิ้งจากการกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวน้ำมันบริสุทธิ์

การศึกษาสมบัติทางกายภาพและเคมีของชั้นครีมโปรตีนและน้ำทึ้งเบื้องต้นทำให้สามารถประเมินความเป็นไปได้ในการนำวัตถุดิบทั้งสองชนิดมาใช้ในการทำสูญ ตารางที่ 2 พบว่าชั้นครีมโปรตีนมีค่า pH ค่อนข้างต่ำประมาณ 4.6 และมีกรดไขมันอิสระประมาณร้อยละ 1.65 ซึ่งเป็นผลมาจากการผลิตน้ำมันมะพร้าวน้ำมันบริสุทธิ์แบบหมักที่มีการผลิตกรดอินทรีย์ [16] และกรดไขมันอิสระสูงผลให้ pH ในชั้นครีมโปรตีนเป็นกรด นอกจานี้ในชั้นครีมโปรตีนยังมีไขมันอยู่ประมาณร้อยละ 56.1 ซึ่งมีศักยภาพที่จะนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตสูญได้ นอกจากไขมันแล้วในชั้นครีมนี้ยังพบว่ามีโปรตีนเป็นองค์ประกอบอย่างร้อยละ 5.83 สำหรับส่วนของน้ำทึ้ง นอกจากจะมี pH ที่ต่ำแล้วยังพบมีไขมันและกรดไขมันอิสระปานกลางอยู่ประมาณร้อยละ 0.21 และ 3.92 ตามลำดับ จึงสามารถนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตสูญได้

ค่าสปอนอฟิเคชัน (SAP) ซึ่งเป็นค่าที่บอกสมบัติของน้ำมันว่าต้องใช้ด่างในปริมาณเท่าไรในการทำปฏิกิริยาการเกิดสูญกับน้ำมัน 1 กรัม [11] จากการศึกษาพบว่า ชั้นครีมโปรตีนมีค่า SAP เท่ากับ 0.12 g (NaOH) ซึ่งมีค่าต่ำกว่าค่า SAP ของน้ำมันมะพร้าว

บริสุทธิ์ที่มีค่าประมาณ 0.17-0.18 g (NaOH) [5, 6] เนื่องจากในชั้นครีมโปรตีนมีองค์ประกอบอื่นๆ นอกจากไขมันเช่น โปรตีน เป็นต้น (ตารางที่ 2) ซึ่งไม่สามารถเกิดปฏิกิริยาสปอนอฟิเคชันได้ดังนั้นจึงใช้ด่างในการทำปฏิกิริยา กับไขมันเพื่อให้เกิดสูญน้อยกว่าน้ำมันมะพร้าวน้ำมันบริสุทธิ์ โดยค่า SAP ที่วิเคราะห์ได้นั้นนำไปคำนวณหาปริมาณด่างที่ใช้ในการทำปฏิกิริยา กับไขมันดังแสดงในตารางที่ 1

3.2 ผลของการใช้ของเหลือทิ้งจากการกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวน้ำมันบริสุทธิ์ทดแทนการใช้น้ำมันมะพร้าวน้ำมันบริสุทธิ์ในการทำสูญ

ผลการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ (1) สมบัติทางกายภาพ ได้แก่ ลักษณะเนื้อสูญ สีและกลิ่น, pH, การเกิดฟองและการกรองและ (2) สมบัติทางเคมี ได้แก่ สารที่ไม่ละลายในอุ่นหานอล, ไขมันทั้งหมด และด่างอิสระ

3.2.1 สมบัติทางกายภาพ

ลักษณะเนื้อสูญ สีและกลิ่น

จากการศึกษาลักษณะทางกายภาพของสูญในทุกชุดทดลองได้แก่ ลักษณะเนื้อสูญ สี และกลิ่น (ตารางที่ 3) พบว่าลักษณะทั่วไปของสูญที่ผลิตจากน้ำมันมะพร้าวน้ำมันบริสุทธิ์ (S1_(100:0)) นั้นจะมีลักษณะแข็ง สีขาวขุ่น มีกลิ่นมะพร้าวอ่อนๆ ส่วนสูญที่ผลิตจากของเหลือทิ้งจากการกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวน้ำมันบริสุทธิ์ (S2_(75:25), S3_(50:50), S4_(25:75) และ S5_(100:0)) มีความแตกต่างจากสูญที่ผลิตจากน้ำมันมะพร้าวน้ำมันบริสุทธิ์ทั้งเนื้อสูญ สี และกลิ่น กล่าวคือ เนื้อสูญมีความแข็งตัวลดลง สีของเนื้อสูญมีสีน้ำตาลเข้มข้น (รูปที่ 2) และสูญมีกลิ่นเหม็นหืนเพิ่มขึ้นตามสัดส่วนของครีมโปรตีนที่เพิ่มขึ้น สาเหตุที่ทำให้สูญที่ผลิตจากครีมโปรตีนมีสีน้ำตาลเข้มข้นตามการเพิ่มขึ้นของสัดส่วนของครีมโปรตีน อาจเนื่องจากในชั้นครีมมีองค์ประกอบของโปรตีน (ตารางที่ 2) เมื่อนำมาผ่านความร้อนในชั้นตอนการทำสูญ ทำให้เกิดปฏิกิริยาเมลลาร์ด (Maillard reaction) คือ น้ำตาลร่วมดิวช์ทำปฏิกิริยา กับหมู่อะมิโนในโปรตีนได้สารประกอบที่ให้สีน้ำตาลได้แก่ เมลานอยดินส์ (Melanoidins) [17] ทั้งนี้สภาวะที่ใช้ในการผลิตสูญ เช่น อุณหภูมิและค่าความเป็นกรด-ด่างซึ่งในชั้นตอนการทำสูญ มีการให้ความร้อนประมาณ 40-45°C และค่าความเป็นกรด-ด่างประมาณ 11-12 ซึ่งค่อนข้างสูง อาจมีผลเร่งการ

เกิดปฏิกิริยาเมลลาร์ดได้ [17] สำหรับการเกิดกลิ่นเหม็นทึบในสูญค่าด้วนการใช้มันอิสระที่เกิดจากปฏิกิริยาการย่อยสลายโดยกลีเซอไรด์ [18] ทั้งนี้ครีมโปรตีนที่ใช้

ในการศึกษามีปริมาณกรดไขมันอิสระค่อนข้างสูง (ตารางที่ 2) การเพิ่มสัดส่วนครีมโปรตีนในการทำสูญจึงทำให้กรดไขมันอิสระในสูญเพิ่มขึ้นกลิ่นเหม็นทึบจึงเพิ่มขึ้น

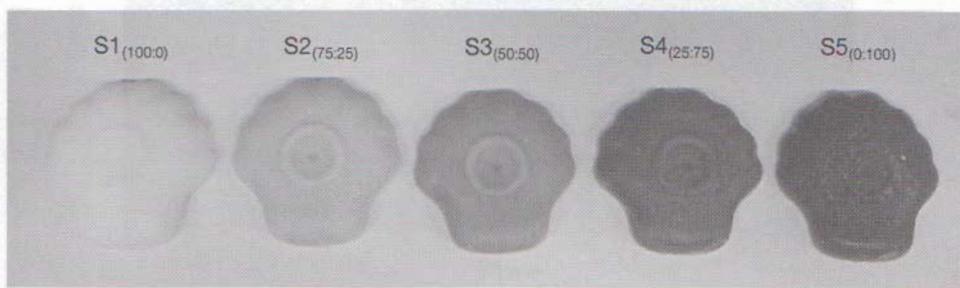
ตารางที่ 3 สมบัติทางกายภาพของสูญจากของเหลือทึบในกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวน้ำมันบริสุทธิ์

สมบัติทางกายภาพ ของสูญ	ชุดทดลอง				
	S1 _(100:0) (ชุดควบคุม)	S2 _(75:25)	S3 _(50:50)	S4 _(25:75)	S5 _(0:100)
ลักษณะของเนื้อสูญ	เนื้อสูญมีความแข็งมาก, ไม่เปราะ	เนื้อสูญค่อนข้างนิ่มและเหนียว, ไม่แข็งมาก	เนื้อสูญค่อนข้างนิ่มและเหนียว, ไม่แข็งมาก	เนื้อสูญมีลักษณะนิ่มและเหนียว, ไม่แข็งมาก	เนื้อสูญมีลักษณะนิ่มมาก, ไม่แข็ง
สี	สีขาวซุ่น	สีครีมอมเหลือง	เนื้อสูญภายนอกมีสีน้ำตาลอ่อน ส่วนภายในมีสีม่วงเข้ม	เนื้อสูญภายนอกมีสีน้ำตาล ส่วนภายในมีสีม่วงเข้ม	น้ำตาลเข้ม
กลิ่น	มีกลิ่นมะพร้าว	มีกลิ่นมะพร้าวเล็กน้อย	มีกลิ่นเหม็นทึบ	มีกลิ่นเหม็นทึบ	มีกลิ่นเหม็นทึบ
ค่าความเป็นกรด-ด่าง	9.85 ± 0.04 ^a	9.76 ± 0.01 ^b	9.76 ± 0.02 ^b	9.51 ± 0.03 ^c	9.42 ± 0.01 ^d
Flash foam (ml.)	32.50 ± 3.54 ^b	45.00 ± 5.00 ^a	41.67 ± 2.89 ^a	45.00 ± 7.07 ^a	46.67 ± 5.77 ^a
Foam drainage (ml.)	5.33 ± 1.53 ^c	12.00 ± 2.83 ^b	10.00 ± 1.00 ^b	19.00 ± 5.30 ^a	27.50 ± 10.61 ^a
ความชื้น (%)	21.51 ± 0.60 ^c	22.97 ± 2.06 ^{bc}	27.53 ± 2.78 ^a	25.68 ± 0.96 ^a	23.22 ± 0.67 ^b

หมายเหตุ : ตัวอักษรภาษาอังกฤษแสดงการเปรียบเทียบค่าทางสถิติขอ้อมูลของแต่ละແղานในชุดทดลองที่ต่างกัน

จากการเปรียบเทียบสูญทั้ง 4 สูตรกับชุดควบคุมพบว่า สูญที่ใช้ครีมโปรตีนร้อยละ 25 และน้ำมันมะพร้าวน้ำมันบริสุทธิ์ร้อยละ 75 (S2_(75:25)) มีลักษณะทั่วไปที่ใกล้เคียง

กับสูญที่ผลิตจากน้ำมันมะพร้าวน้ำมันบริสุทธิ์มากที่สุด โดยมีลักษณะเนื้อสูญที่ดีและให้ลีสันที่ดูสวยงามเป็นธรรมชาติ (รูปที่ 2)



รูปที่ 2 ลักษณะของสีที่ปรากฏในสูญที่ใช้น้ำมันมะพร้าวน้ำมันบริสุทธิ์ต่อครีมโปรตีนในสัดส่วนต่างๆ กัน

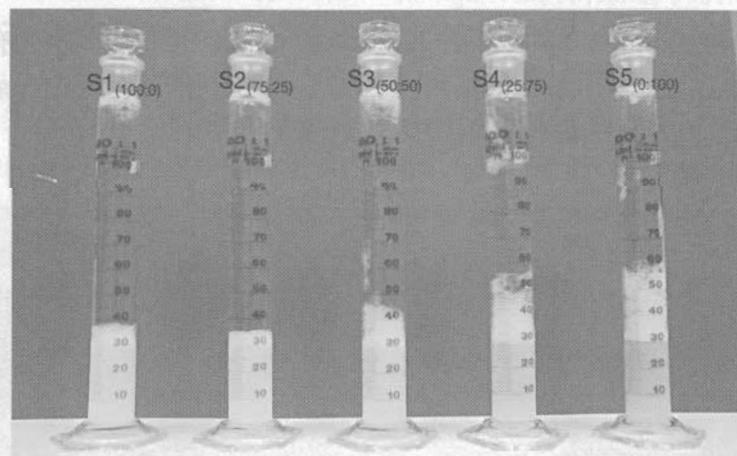
ความเป็นกรด-ด่าง (*pH*)

ค่า *pH* เป็นพารามิเตอร์หนึ่งที่สำคัญในการตรวจสอบคุณภาพของสบู่เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าเมื่อนำไปใช้แล้วจะไม่ก่อให้เกิดการระคายเคืองต่อผิวของผู้ใช้ Oluwatoyin [4] รายงานว่าค่า *pH* ของสบู่ธรรมชาติที่ผลิตจากน้ำมันนินดิต่างๆ กัน 12 ชนิดหลังจากผลิตนาน 2 สัปดาห์มีค่าประมาณ 9.6 – 10.5 ส่วนสบู่ทางการค้าที่ห้อต่างๆ ในตลาด 6 ยี่ห้อมีค่า *pH* ประมาณ 7.8 – 10.6 โดยเกณฑ์ที่เหมาะสมสมลักษณะหัวรับนำไปใช้คือ *pH* ประมาณ 8-10 [6] สำหรับค่า *pH* ของสบู่ในทุกชุดทดลองมีค่าอยู่ในช่วง 9.4 – 9.8 ซึ่งอยู่ในเกณฑ์ที่เหมาะสมสมลักษณะหัวรับนำไปใช้อย่างไร้ความสบู่ที่ผลิตจากของเหลวทั้งจากการกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ ($S2_{(75:25)}$, $S3_{(50:50)}$, $S4_{(25:75)}$ และ $S5_{(0:100)}$) มีค่า *pH* ต่างกันว่าสบู่ที่ผลิตจากน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ 100% ($S1_{(100:0)}$, ชุดควบคุม) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p<0.05$) อาจเนื่องจากค่า *pH* เริ่มต้นของครีมโปรตีนและน้ำทึบที่มีค่าต่ำกว่าหัวต่ำ (ตารางที่ 2) ดังนั้นค่า *pH* ของสบู่จากของเหลวทั้งจากการกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ที่ผลิตเสร็จแล้วจึงต่างกันว่าสบู่ที่ผลิตจากน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์

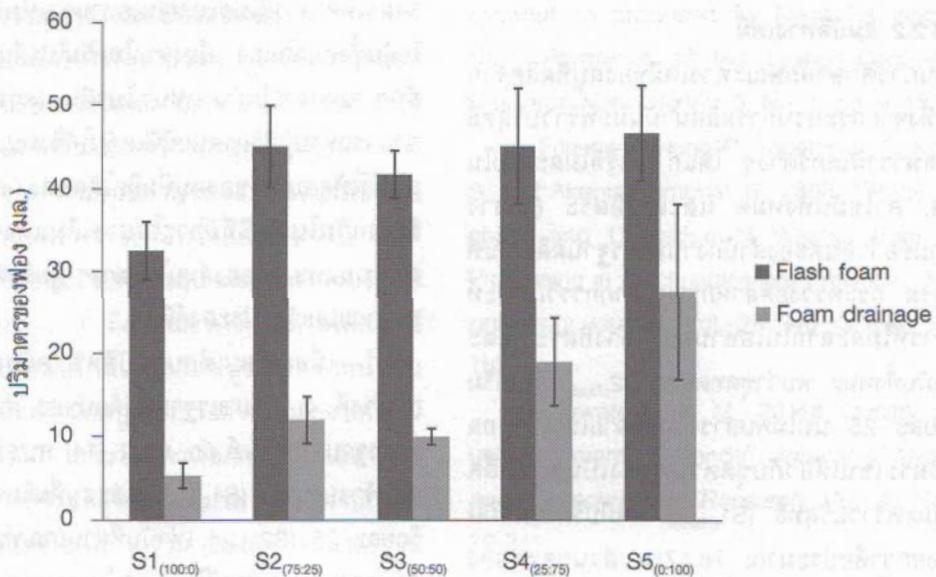
การเกิดฟองและการกร่อน

สบู่เป็นของแข็งที่มีลักษณะลื่นและให้ฟองเมื่อละลายน้ำ ปริมาณและลักษณะของฟองจะแตกต่างกันไปตามแต่ชนิดของน้ำมันที่นำมาผลิตสบู่ แม้ใน การผลิตสบู่

เพื่อจำนวนไม่ได้มีการกำหนดมาตรฐานของการเกิดฟองไว้แต่ลักษณะของการเกิดฟองสามารถปั่งบวกสมบัติของสบู่ได้โดยทั่วไปสบู่จากน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์จะให้ปริมาณฟองมาก ลักษณะฟองโดยทั่วไปด้านและทำความสะอาดได้ดีมาก [5] จากการตรวจวัดการเกิดฟองทั้งในรูปปริมาตรฟองหลังเขย่าหัวทันที (flash foam) และปริมาตรฟองหลังตั้งทึบไว้ 5 นาที (foam drainage) (ตารางที่ 3, รูปที่ 3, 4) พบว่าการลดสัดส่วนน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ต่อครีมโปรตีนที่ใช้ในการทำสบู่ส่งผลให้ค่า flash foam และ foam drainage เพิ่มขึ้น ทั้งนี้ชุดทดลอง $S1_{(100:0)}$ ซึ่งเป็นสบู่จากน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ มีค่า flash foam และค่า foam drainage น้อยกว่าสบู่ที่ผลิตจากน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ร่วมกับน้ำทึบในกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p<0.05$) ปัจจัยที่ทำให้ปริมาณฟองมากหรือน้อยนั้นอยู่กับจำนวนคาร์บอนอะตอมในน้ำมันที่นำมาผลิตสบู่โดยการเกิดฟองจะเพิ่มขึ้น เมื่อจำนวนคาร์บอนอะตอมลดลง [6] นอกจากนี้อาจเนื่องจากโปรตีนในชั้นครีมโปรตีนที่ใช้ทำสบู่ โปรตีนซึ่งมีสมบัติเป็นสารลดแรงตึงผิวจะเกิดการแทรกตัวไปยังระหว่างชั้นน้ำและอากาศทำให้แรงตึงผิวลดลง เกิดเป็นชั้นฟิล์มห่อหุ้มอากาศเอาไว้โดยโปรตีนจะหันส่วนที่ชอบน้ำไปยังฟองของน้ำ และส่วนที่ไม่ชอบน้ำไปยังฟองของอากาศ ดังนั้นการเพิ่มสัดส่วนของครีมโปรตีนในการทำสบู่ส่งผลให้การเกิดฟองง่ายขึ้นและฟองมีความคงตัวมากขึ้น [19]



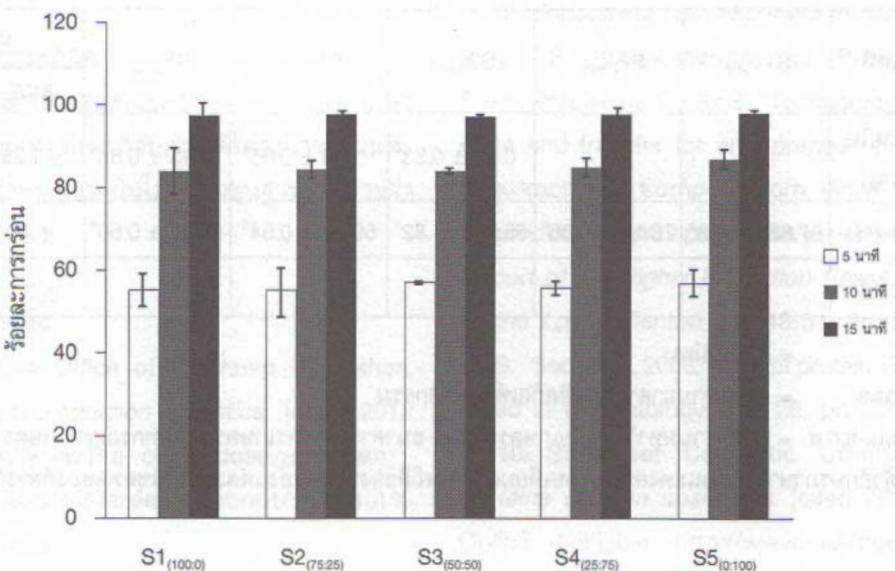
รูปที่ 3 ปริมาตรฟองที่คงอยู่หลังตั้งทึบไว้ 5 นาที (Foam drainage) ของสบู่ที่ผลิตจากน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์กับครีมโปรตีนในสัดส่วนต่างๆ กัน



รูปที่ 4 เปรียบเทียบปริมาตรของ Flash foam และ Foam drainage ของสูญที่ผลิตจากน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์กับครีมโปรตีนในสัดส่วนต่างๆ กัน

อย่างไรก็ตามสูญที่ผลิตจากน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ ($S1_{(100:0)}$) และสูญที่ผลิตจากน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ร่วมกับของเหลวทึ้งในการนวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ มีการกร่อนไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \geq 0.05$) โดยมีร้อยละการกร่อนที่เวลา 15 นาทีอยู่ในช่วง

ร้อยละ 97.20 – 98.10 แสดงให้เห็นว่าสูญที่ผลิตได้ทั้ง 4 ชุดทดลอง ($S2_{(75:25)}$, $S3_{(50:50)}$, $S4_{(25:75)}$ และ $S5_{(0:100)}$) มีความสามารถในการละลายน้ำได้ดี (รูปที่ 5) เช่นเดียวกับสูญที่ผลิตจากน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ ($S1_{(100:0)}$)



รูปที่ 5 การกร่อนของสูญที่ผลิตจากน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์กับครีมโปรตีนในสัดส่วนต่างๆ กันที่เวลาของการละลายในน้ำกระด้างต่างๆ กัน

3.2.2 สมบัติทางเคมี

ในการศึกษาลักษณะทางเคมีของสูญที่ผลิตจากของเหลือทิ้งจากการกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ได้ตรวจสอบพารามิเตอร์ต่างๆ ได้แก่ สารที่ไม่ละลายในเอทานอล, ค่าไขมันทั้งหมด และด่างอิสระ (ตารางที่ 4) ตามข้อกำหนดของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม จากการวิเคราะห์ปริมาณสารที่ไม่ละลายในเอทานอล, ด่างอิสระ และปริมาณไขมันทั้งหมด พบร่วงชุดทดลอง S2_(75:25) ที่ใช้ครีมโปรดีนร้อยละ 25 น้ำมีเพ็บสารที่ไม่ละลายในเอทานอล และด่างอิสระเช่นเดียวกับชุดควบคุมซึ่งเป็นสูญที่ผลิตจากน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ (S1_(100:0)) แต่มีปริมาณไขมันทั้งหมดน้อยกว่าคือประมาณ 76.17% ส่วนชุดทดลอง S3_(50:50), S4_(25:75) และ S5_(0:100) แม้มีเพ็บด่างอิสระเช่นเดียวกับสูญที่ผลิตจากน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ และสูญสูตร S2_(75:25) แต่พบสารที่ไม่ละลายในเอทานอล 0.65, 1.53 และ 1.95% ตามลำดับ ปริมาณไขมันทั้งหมดประมาณ 65.91, 59.83 และ 52.07% ตามลำดับ แสดงให้เห็นว่าการเพิ่มสัดส่วนของครีมโปรดีนในการทำสูญ

ส่งผลให้ค่าสารที่ไม่ละลายในเอทานอลเพิ่มขึ้นและปริมาณไขมันทั้งหมดลดลง เนื่องจากในครีมโปรดีนมีองค์ประกอบอื่นๆ นอกจากไขมัน เช่น โปรดีน (ตารางที่ 2) ที่ไม่สามารถทำปฏิกิริยาสaponification ได้จึงบันบีอนอยู่ในเนื้อสูญทำให้คุณภาพของสูญที่ผลิตได้ลดลง อย่างไรก็ตามมีข้อยกเว้นในการนี้ที่มีการใส่สารเติมแต่งจากธรรมชาติ เช่น น้ำมันแพะ หรือผงสมุนไพรต่างๆ ผู้ผลิตต้องแจ้งชื่อสารปริมาณและวัตถุประสงค์ที่ใส่

เมื่อเปรียบเทียบสมบัติทางเคมีของสูญที่ผลิตได้ (ตารางที่ 4) กับมาตรฐานสูญก้อนของ สมอ. [13] และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ มก.-ธ.ก.ส. [14] พบร่วง สูญจากน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ (S1_(100:0)) และสูญที่ผลิตจากครีมโปรดีนร้อยละ 25 (S2_(75:25)) เท่านั้นที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งในด้านของปริมาณสารที่ไม่ละลายในเอทานอล และปริมาณด่างอิสระที่ตรวจพบ ดังนั้นมีอิทธิพลต่อสมบัติทั้งทางกายภาพและเคมีของสูญที่ผลิตจากน้ำทึ้งในการกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ทั้ง 4 สูตรพบว่าสูญที่ผลิตจากครีมโปรดีนร้อยละ 25 และน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ร้อยละ 75 เป็นสูตรสูญที่เหมาะสมสมและมีสมบัติใกล้เคียงกับสูญที่ผลิตจากน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์มากที่สุด

ตารางที่ 4 ปริมาณสารที่ไม่ละลายในเอทานอล, ไขมันทั้งหมดและด่างอิสระของสูญที่ใช้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ต่อครีมโปรดีนในสัดส่วนต่างๆ กัน

สมบัติทางเคมี	S1 _(100:0)	S2 _(75:25)	S3 _(50:50)	S4 _(25:75)	S5 _(0:100)	มาตรฐาน	
						สมอ.	มก.-ธ.ก.ส.
สารที่ไม่ละลายในเอทานอล (%)	-	-	0.65 ± 0.33 ^b	1.53 ± 0.05 ^a	1.95 ± 0.65 ^a	≤ 1.25	-
ไขมันทั้งหมด (%)	87.86 ± 0.83 ^a	76.17 ± 0.86 ^b	65.91 ± 1.82 ^c	59.83 ± 0.54 ^d	52.07 ± 0.50 ^e	≥ 75	≥ 76.5
ด่างอิสระ (%)		-	-	-	-	≤ 0.1	≤ 0.05

หมายเหตุ : - = ตรวจไม่พบ

สมอ. = สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

มก.-ธ.ก.ส. = มาตรฐานมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์-ธนารคเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร

ตัวอักษรภาษาอังกฤษแสดงการเปรียบเทียบค่าทางสถิติของข้อมูลของแต่ละแควในชุดทดลองที่ต่างกัน

4. สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

ครีมโปรดีนและน้ำทึบซึ่งเป็นสุดเหลือทึบในกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวน้ำริสุทธิ์ มีศักยภาพในการนำมาใช้เป็นวัตถุดิบทาบทานน้ำมันมะพร้าวน้ำริสุทธิ์ในกระบวนการผลิตสนู๊ฟ อย่างไรก็ตามคุณภาพของสนู๊ฟผลิตได้ขึ้นกับสัดส่วนของน้ำมันมะพร้าวน้ำริสุทธิ์ต่อครีมโปรดีน สนู๊ฟที่ใช้ครีมโปรดีนร้อยละ 25 และน้ำมันมะพร้าวน้ำริสุทธิ์ร้อยละ 75 ($S_2^{(75:25)}$) มีลักษณะทางกายภาพได้แก่ สีและลักษณะเนื้อสูญใกล้เคียงกับสนู๊ฟผลิตจากน้ำมันมะพร้าวน้ำริสุทธิ์แต่มีเนื้อสูญที่นิ่มนวลกว่า นอกจากนี้ยังมีสมบัติทางเคมีได้แก่ ปริมาณสารที่ไม่ละลายในเอทานอลและปริมาณต่างอิสระอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานที่สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (2543) และมาตรฐาน [20]

5. กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาที่ได้จัดสรรทุนอุดหนุนการวิจัยภายใต้โครงการวิจัยและนวัตกรรมเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนฐานรากประจำปีงบประมาณ 2555

6. เอกสารอ้างอิง

1. Agriculture Office of Prachuap Khiri Khan, 2008, *Coconut production statistics*, [cited 2012 May 23] http://www.Pra chuap.doae.go.th/data_areas/data_eco%20areas/coconut/coconut%2051.pdf (In Thai)
2. Jeyashoke, N., Koonsrisuk, S., Suchaitanawinich, S., 2007, "Quality improvement of virgin

coconut oil produced by Reun Samunphai Auw Noi", *Pamphlet of the Lower Central Region Research Network*, Vol. 3, No. 1, pp. 9–12. (In Thai)

3. Fuangworawong, P., Tripetchkul, S., Koonsrisuk, S. and Akeprathumchai, S., 2008, "Study on Availability and Utilization of Wastes from Coconut Processing in Prachuapkhirikarn Province", *Silapakorn university journal*, Vol. 28, No. 3, pp. 13-31. (In Thai)

4. Oluwatoyin S. M., 2011, "Quality of soups using different oil blends", *Journal of Microbiology and Biotechnology Research*, Vol. 1, No. 1, pp. 29-34.

5. Hutapat, K., 2006, *Natural Soap Making*, Offset Creation Company Limited, Bangkok, pp. 4–29. (In Thai)

6. Poonsiri, C., 2010, *Soap making from virgin coconut oil*, [cited 2012 Sep 12]. Online Available:<http://opac.tistr.or.th/Multimedia/STJN/4802/4802-13.pdf> (In Thai)

7. Kuprasit, A., 2009, *Aroma soap*, [cited 2012 Oct 4]. Online Available: <http://www.tistr.or.th/tistrblog/?p=426> (In Thai)

8. Tripetchkul, S., Akeprathumchai, S., Koonsrisuk, S., Kusuwanwichid, S., Pundee, K. and Fuangworawong, P., 2008, "Technological development and transfer for entrepreneur: production of bioextract and compost from virgin coconut oil by product, Prachuapkhirikhan province", *Research Report of the Higher Education Research Network of the Lower Central*, pp. 48-51. (In Thai)

9. Secchi G., 2008, "Role of protein in cosmetics", *Clinic in Dermatology*, Vol. 26, pp. 321-325.

10. Somerset Cosmetic Company, 2012, *Proteins used in cosmetics*, [cited 2012 Dec 23]. Online Available: <http://www.makingcosmetics.com/articles/19-proteins-used-in-cosmetics.pdf>

11. American Oil Chemists' Society, 1993,

- Official and Tentative Methods for the American Oil Chemists' Society, Published by the American Oil Chemists' Society.*
12. Association Office Analytical Chemists International, 1995, *Official Methods of Analysis*, The Association Office Agricultural Chemists, Virginia.
 13. Thai Industrial Standards Institute, 2000, "Product criteria of green label for soap", *TISI Bulletin*, Vol. 297, pp. 10-12. (In Thai)
 14. Kasetsart University - Bank for Agriculture and Agricultural Cooperatives, 2007, *Soap Standard*, [cited 2012 Sep 15]. Online Available:http://www.kuservice.ku.ac.th/cms_web/index.php?q=doc/d/167 (In Thai)
 15. Anusornteerakul, D., 2008, *Development of transparent soap containing lemongrass oil and study of its safety on healthy volunteer*, M.Sc. Thesis, Khon Kaen University, Khon Kaen.
 16. Tripetchkul, S., Kusuwanwichid, S., Koon-srisuk, S. and Akeprathumchai, S., 2010, "Utilization of wastewater originated from naturally fermented virgin coconut oil manufacturing process for bioextract production: Physico-chemical and microbial evolution", *Bioresource Technology*, Vol. 101, pp. 6345-6353.
 17. Martins, S.I.F.S., Jongen, W.M.F., van Boekel M.A.J.S., 2000, "A review of Maillard reaction in food and implications to kinetic modeling", *Trends in Food Science & Technology*, Vol. 11, pp. 364-373.
 18. Collins, Y.F., McSweeney, P.L.H. and Wilkinson M.G., 2003, "Lipolysis and free fatty acid catabolism in cheese: a review of current knowledge", *International Dairy Journal*, Vol. 13, pp. 841-866.
 19. Wilde, P.J. and Clark, D.C., 1996, *Method of testing protein functionality*, G.M. Hall (ed.) Blackie Academic & Professional, London.
 20. Søe, J.B. and Petersen, L.W., 2005, *Method of reducing or preventing Maillard reactions in potato with hexose oxidase*, [cited 2013 Apr 19]. Online Available: <http://www.google.com/patents/US6872412>