



กัลปพฤกษ์

ข่าวสารรายสามเดือนของชมรมอนุรักษ์และพัฒนา น้ำมันมะพร้าวฯ

ฉบับที่ 49

มกราคม 2563

เรื่องในฉบับ

บทบรรณาธิการ:	1
เลขธิการชมรมมะพร้าวนานาชาติ อำนวยการ	2
สรุปการสัมมนาวิชาการ เรื่อง น้ำมันมะพร้าว...กัญชา ประโยชน์มากกว่าที่คิด???	3
แพทย์แผนไทยบูรณาการ...เพราะกัญชาไม่ได้มีแต่ข้อดี (ตอนที่ 1)	5
สถานการณ์มะพร้าวไทย	15
ประเทศฟิลิปปินส์กำลังศึกษาคุณสมบัติการต้านไวรัสของน้ำมันมะพร้าวเพื่อเป็นทางเลือกในการรักษาโรคโควิด-19	28
เก็บมาฝาก-ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการสู้กับไวรัสโควิด-19	31
ผลิตภัณฑ์ใหม่่มมะพร้าวอัดเม็ด	33
การฟื้นฟูร่างกาย สุขภาพ ด้วยวิถีธรรมชาติ	35
เรื่องเล่าจากสมาชิก-ประสบการณ์ 10 ปี การผลิตและใช้น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น	37
มาตรฐานผลิตภัณฑ์มะพร้าวของอินเดีย	39

บทบรรณาธิการ

ท่านผู้อ่านที่รัก การเตรียมกักตุนวัคซีนขณะนี้ อยู่ในช่วงที่ประเทศไทยและทั่วโลก กำลังเผชิญกับปัญหาการแพร่ระบาดของไวรัส Covid -19 ท่านประธานชมรมฯ (ดร.ณรงค์ โฉมเฉลา) ได้เผยแพร่ข้อดีของการบริโภคน้ำมันมะพร้าวมา 10 กว่าปีแล้ว ว่าการบริโภคน้ำมันมะพร้าวเสริมภูมิคุ้มกันร่างกาย ช่วยกำจัดไวรัสโดยทำลายเกราะหุ้มที่เป็นไขมัน ปัจจุบันประเทศฟิลิปปินส์กำลังศึกษาการใช้ไขมันมะพร้าวเพื่อเป็นทางเลือกในการศึกษา โรคโควิด-19 และ มหาวิทยาลัยจอห์นฮอปกินส์ สหรัฐฯ ได้ให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับไวรัส จึงได้นำมาฝากให้ผู้อ่านได้รับทราบกันไปด้วย

กองบรรณาธิการ ได้นำเรื่องที่เกี่ยวข้องกับน้ำมันมะพร้าวมาฝากกันเช่นเคย รวมถึงได้สรุปสถานการณ์มะพร้าว และขอขอบคุณ กรรมการชมรมฯ และสมาชิกที่ส่งเรื่องมาสมทบ ให้กัลปพฤกษ์ ฉบับที่ 49 มีความสมบูรณ์ และส่งถึงมือผู้อ่านตามกำหนด เราขอส่งความปรารถนาดี ให้ท่านดูแลตนเองตามคำแนะนำของกระทรวงสาธารณสุข ขอให้ทุกท่านแข็งแรงและปลอดภัยจากไวรัสโควิด 19 ค่ะ

วิไลวรรณ ทวีศรี

บรรณาธิการ

เลขาธิการชมรมมะพร้าวนานาชาติ ลำดำตำแหน่ง

วิไลวรรณ ทวีศรี

นายยูรอน ได้กล่าวอำลาตำแหน่ง ในวารสารรายเดือนของ ICC ฉบับวันที่ 1 มกราคม 2563 ว่า โดยนางเจดพินา อะโลลู ชาวอินโดนีเซีย จะเข้ารับตำแหน่งแทนเขา ในวันที่ 22 ม.ค. 2563

เดิมนายยูรอน เป็นที่ปรึกษาคณะรัฐมนตรี ของประเทศปาปัวนิวกินี ได้สมัครเพื่อเข้ารับคัดเลือกตำแหน่งเลขาธิการชมรมมะพร้าวแห่งเอเชียและแปซิฟิก (Asian and Pacific Coconut Community หรือ APCC) เข้ารับตำแหน่งเมื่อปี 2014 และ อยู่ในตำแหน่งนี้เป็นเวลา 6 ปี ท่านได้เข้าร่วมประชุม UN-ESCAP ที่จัดที่ประเทศไทยทุกปี

ในช่วงที่เขาดำรงตำแหน่งนี้ ได้ผลักดันและทำให้ APCC ยกระดับจากองค์กรระดับภูมิภาค เป็นองค์กรระดับสากลที่ได้รับการรับรองจาก UN Treaty เมื่อวันที่ 20 มีนาคม 2563 และเปลี่ยนชื่อเป็น International Coconut Community หรือ ICC ปัจจุบัน ICC เพิ่มจาก 16 ประเทศ เป็น 20 ประเทศ มีประเทศ จาเมกา เคนยา ติมอร์เลสเต และ กูยานา เป็นสมาชิกใหม่ และ ICC ได้ฉลองการยกระดับองค์กร ในการประชุมคณะกรรมการบริหาร (the 55th ICC Session/Ministerial Meeting) ที่กรุงมะนิลา เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2562

ผู้เขียนมีโอกาสต้อนรับนายยูรอน ครั้งเมื่อประเทศไทย เป็นเจ้าภาพจัดประชุม COCOTECH ที่ จ.ภูเก็ต เมื่อ พ.ศ. 2542 และได้

ร่วมงานกับท่านเลขาธิการฯ ยูรอน เป็นเวลา 7 เดือน ในปี พ.ศ. 2557
ขณะที่ยังทำงานเป็นผู้ช่วยเลขาธิการชมรมมะพร้าวเอเชียและแปซิฟิก
ท่านเป็นคนที่มีความสามารถในการจัดทำยุทธศาสตร์และวางแผนกล
ยุทธ์ในการบริหารจัดการ มีระบบการทำงานที่ดี จึงทำให้ประสบ
ความสำเร็จในเป้าหมายที่ท่านตั้งใจทำเพื่อองค์กร และได้รับการยอมรับ
จากผู้นำระดับสูง ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมมะพร้าวในประเทศต่าง ๆ

ผู้เขียนหวังว่า เมื่อท่านกลับไปประเทศปาปัวนิวกินี ท่านจะได้รับ
ตำแหน่งในการพัฒนาประเทศของท่านและใช้ชีวิตหลังเกษียณ อย่างมี
ความสุข

สรุปการสัมมนาวิชาการ เรื่อง น้ำมันมะพร้าว...กัญชา ประโยชน์มากกว่าที่คิด ???

ปิยนุช นาคะ

ชมรมอนุรักษ์และพัฒนาน้ำมันมะพร้าวแห่งประเทศไทย ร่วมกับ
สถาบันวิจัยพืชสวน จัดสัมมนาวิชาการ เรื่อง น้ำมันมะพร้าว...กัญชา ประโยชน์
มากกว่าที่คิด ??? ในวันอังคารที่ 3 ธันวาคม 2562 เวลา 08.30 - 16.30 น. ณ ห้อง
ประชุมกองวิจัยพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูป (อาคาร 8 ชั้น ในบริเวณ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ) โดยงานสัมมนาดังกล่าวเน้นการ
ให้ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องกัญชา และการใช้ประโยชน์ของน้ำมันมะพร้าวทั้งเป็น
อาหาร สุขภาพ และความงาม โดยชมรมฯ ได้รับเกียรติจากผู้ทรงคุณวุฒิ เป็น
ผู้บรรยายและแลกเปลี่ยนประสบการณ์ มีวิทยากรบรรยาย ได้แก่ 1) อาจารย์นายปาน

เทพ พัวพงษ์พันธ์ คณะบดีสถาบันแพทยศาสตร์บูรณาการและเวชศาสตร์ชะลอวัย มหาวิทยาลัยรังสิต บรรยายเรื่อง **กัญชา กัญชง ประโยชน์มหาศาล จริงหรือ??** 2) นพ. กรกฎภัทร มยุรสาคร จากคณะแพทยศาสตร์ ศิริราชพยาบาลและกรรมการชมรมอนุรักษ์ และพัฒนาน้ำมันมะพร้าวบรรยายเรื่อง **พิชิต NCDs โดยไม่ใช้ยา** 3) รศ.ดร. สมศักดิ์ คงเมือง คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร บรรยาย เรื่อง **เครื่องสำอาง เพิ่มมูลค่าของน้ำมันมะพร้าว** และ 4) อาจารย์ไกร มาศพิมล ที่ปรึกษาชมรมฯ และผู้เชี่ยวชาญด้านเคมีปฏิบัติ ได้สาธิตปรุงอาหารจากน้ำมันมะพร้าวให้สมาชิกได้ชิม ในช่วงสุดท้ายของการสัมมนาวันนั้น

ระหว่างการสัมมนา ชมรมฯ ได้รับความร่วมมือจากกรรมการชมรม นำเสนอผลิตภัณฑ์มะพร้าวมาจัดแสดงและจำหน่าย และชมรมฯ ยังได้รับการสนับสนุนการจัดสัมมนาจาก

1. บริษัทเทพผดุงพรมะพร้าว จำกัด สาธิตการทำขนมครก ขนมทองพับ และแสดงผลิตภัณฑ์มะพร้าว
2. บริษัทพีโอแควร์ สนับสนุนของที่ระลึกสำหรับวิทยากร
3. บริษัทชีวิคมีเดียจำกัด กระทุ่มแบน จ.สมุทรสาคร สนับสนุนน้ำผักให้ชิม และเป็นอาหารกลางวันด้วย
4. บริษัทเอ็มพาวเวอร์ไลท์ จำกัด 5. บริษัททรอปิคานาออยล์ จำกัด
6. บริษัทอะกรีไลท์ จำกัด 7. บริษัทเอ็ม ดับบลิว เวลเนส จำกัด 8. บริษัทน้ำมันมะพร้าวไทย จำกัด ร่วมออกบูธและสนับสนุนการจัดอาหารว่างและอาหารกลางวัน
9. กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร สนับสนุนสถานที่ประชุม และ
10. สถาบันวิจัยพืชสวน สนับสนุนบุคลากรในการช่วยดำเนินการในการจัดประชุม

การสัมมนาครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมประชุม 137 คน จากแบบประเมินสมาชิกและผู้เข้าสัมมนาส่วนใหญ่พอใจการจัดครั้งนี้เนื่องจากได้รับข้อมูลตามที่คาดหวังเนื้อหาโดยรวมน่าสนใจ วิทยากรบรรยายดี ความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ที่ระดับมากถึงมากที่สุด หัวข้อที่ผู้เข้าร่วมสัมมนาต้องการให้มีในการสัมมนาครั้งต่อไป ได้แก่ เข้าถึงการใช้กัญชา การบริโภคเพื่อชีวิตเป็นสุข และการสกัดกัญชาเพื่อทำยาเป็นต้น

แพทย์แผนไทยบูรณาการ...เพราะกัญชาไม่ได้มีแต่ข้อดี (ตอนที่ 1)

ปานเทพ พัวพงษ์พันธ์

"ณ บ้านพระอาทิตย์"

ปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นต่อกรณี “กัญชาทางการแพทย์” นั้น ได้กลายเป็นประเด็นในการจุดประกายที่ทำให้มีโอกาที่จะ “บูรณาการทางการแพทย์” เกิดขึ้นไม่ว่าจะเป็นการแพทย์แผนปัจจุบันกับการแพทย์แผนไทย แพทย์แผนไทยประยุกต์ และหมอพื้นบ้าน หรือแม้กระทั่งเภสัชกรยุคใหม่กับเภสัชสมุนไพรของการแพทย์แผนไทย ไม่ว่าจะมากหรือน้อยก็ตาม

เพราะกรณี “กัญชาทางการแพทย์” ช่วยทำให้สังคมได้รับรู้ประโยชน์ของการแพทย์ต่างสาขาที่มีทั้งข้อจำกัดและจะเป็นทางออกให้กับสังคมได้ และกรณีกัญชาเราจะได้เห็นคุณค่าของวิวัฒนาการของการแพทย์และเภสัชปัจจุบัน และประโยชน์ของภูมิปัญญาการแพทย์ไทยที่ควรค่าแก่การบูรณาการอย่างยิ่ง

คณบดีสถาบันแพทย์แผนบูรณาการและเวชศาสตร์ชะลอวัย มหาวิทยาลัยรังสิต/
กรรมการกลางชมรมฯ

จุดแข็งของการแพทย์และเภสัชปัจจุบันคือความแม่นยำและองค์ความรู้จากงานวิจัยในเรื่องกัญชาที่มีความชัดเจน ทั้งในเรื่องความปลอดภัย คุณภาพ และประสิทธิภาพ อีกทั้งยังมีความรู้ใหม่ที่มนุษย์ไม่เคยทราบมาก่อน ทั้งในเรื่องสรรพคุณและประสิทธิภาพของสารสำคัญแต่ละชนิด ผลเสียที่เกิดขึ้น และองค์ความรู้บางอย่างก็อาจจะจะเป็นสิ่งที่เราไม่เคยมีความรู้มาก่อนด้วยอาศัยภูมิปัญญาในอดีตแต่เพียงอย่างเดียว

แต่จุดแข็งก็กลายเป็นจุดอ่อนเช่นกัน เพราะประเทศไทยไม่ได้มีการวิจัยในเรื่องกัญชามาอย่างยาวนาน เนื่องด้วยถูกกฎหมายกำหนดให้เป็นยาเสพติด ทำให้ข้อบ่งใช้สารสกัดกัญชาของแพทย์แผนปัจจุบันถูกตีกรอบอย่างจำกัด จึงนำมาใช้กับทางการแพทย์ได้ไม่กี่โรคเท่าที่เคยมีงานวิจัยอย่างชัดเจนตามที่บริษัทยาต่างชาติได้วิจัยทางเภสัชกรรมและจดสิทธิบัตรในต่างประเทศมาแล้วทั้งสิ้น

จุดแข็งของการแพทย์แผนไทย แพทย์แผนไทยประยุกต์ คือมีภูมิปัญญาในเรื่องของพืชสมุนไพร โดยเฉพาะ การใช้สรรพคุณเภสัชสมุนไพรชนิดนั้นให้สอดคล้องกับเหตุแห่งโรค อันได้แก่ ชาติของผู้ป่วย ฤดูกาลที่เป็นเหตุทำให้เกิดโรค อายุของผู้ป่วย เวลาและอาการต่าง ๆ ที่ดำเนินไปของโรคนั้น ๆ มีการใช้กัญชาเป็นสมุนไพรแบบเต็มครบส่วนโดยที่ไม่มีการสกัดแยกสารสำคัญตัวใดตัวหนึ่งออกมาเป็นการเฉพาะซึ่งต่างจากเภสัชกรรมยุคปัจจุบัน

โดยเฉพาะอย่างยิ่ง วิธีการที่มีการพิจารณาจากภูมิปัญญาด้านรสยาของสมุนไพรของการแพทย์แผนไทย จึงมีการถ่วงดุลลดผลเสียในรสาภัยกัญชาด้วยสมุนไพรหลายตัวกลายเป็นตำรับยา ทำให้ข้อบ่งใช้ในการใช้กัญชาในลักษณะเช่นนี้มีขอบเขตกว้างกว่าการสกัดสารสำคัญของเภสัชกรรมยุคใหม่ จึงไม่ต้องใช้อยู่ในขอบเขตที่มีการจดสิทธิบัตรกัญชาของบริษัทยาต่างชาติ อีกทั้งยังเป็นภูมิปัญญาที่ลดผลเสียของกัญชาในสิ่งที่โลกตะวันตกไม่มีมรดกของชาติเช่นนี้อีกด้วย

แต่การใช้กัญชาในลักษณะการแพทย์แผนไทยก็มีข้อเสียตรงที่ว่าหากมีตำรับยาใหม่ที่ไม่เคยใช้มาก่อนในลักษณะการปรุงยาเฉพาะรายย่อมต้องถูกผู้คนในวงการแพทย์แผนปัจจุบันและเภสัชกรรมยุคใหม่ตั้งข้อสงสัยในความแม่นยำมาตรฐานกลั่นในการสัมผัสรสชาติและความสามารถในการรักษาของแพทย์แผนไทยแต่ละคนว่ามีความสามารถมากน้อยเพียงใด

แต่หากจะบังคับให้นำตำรับกัญชาของการแพทย์แผนไทย ต้องใช้รูปแบบวิจัยตามขั้นตอนของเภสัชกรรมยุคใหม่เพื่ออนุมัติตำรับยาที่ปรุงยาเฉพาะราย เช่น การเรียงลำดับวิจัยในหลอดทดลอง สัตว์ทดลอง แล้วจึงไปวิจัยในมนุษย์ก็อาจจะไม่สอดคล้องกับวิธีการใช้คุณพิษเพื่อวินิจฉัยสมุฏฐานแห่งโรคในวิธีการการประกอบโรคศิลปะของวิชาชีพแพทย์แผนไทยเช่นกัน หรืออาจจะถึงขั้นถูกกล่าวหาว่ามีการก้าวล่วง แทรกแซง และกีดกันทางวิชาชีพจากคนในวิชาชีพอื่นที่ไม่ได้มีความรู้การแพทย์แผนไทยเสียด้วยซ้ำไป

ในความเป็นจริงแล้วไม่ว่าจะเป็นการแพทย์แผนปัจจุบัน เภสัชกรรมยุคใหม่ หรือแม้แต่แพทย์แผนไทย แพทย์แผนไทยประยุกต์ หรือหมอพื้นบ้าน ต่างก็มีความรู้ในเรื่องข้อระมัดระวังในการใช้กัญชากันทั้งสิ้น โดยเฉพาะความระมัดระวังในเรื่องปริมาณการใช้กัญชาเกินพอดี ทั้งปริมาณการใช้ ระยะเวลาการใช้กัญชา อายุของคนที่ใช้กัญชา ฯลฯ

การแพทย์และเภสัชกรรมยุคปัจจุบันจะมีกำหนดปริมาณการใช้สารสำคัญที่ไม่ก่อให้เกิดภาวะความเป็นพิษต่อผู้ป่วยและไม่ให้เกิดผลเสียในทางลบต่อสุขภาพจนมากเกินไปและกำหนดเป็นมาตรฐานออกมาให้สอดคล้องกับคนไข้เป็นส่วนใหญ่ โดยผลเสียของกัญชาที่มีการสำรวจและพบได้ก็คือ การไอ อาการทางจิตประสาท และอาจจะทำให้เป็นไข้ ฯลฯ

(โฆษณา 1)

หน้า 8

ส่วนการแพทย์แผนไทยก็ต้องพิจารณาในเรื่องสมุฏฐานวินิจฉัยของโรคว่าเกิดจากเงื่อนไขใด ทั้งธาตุ ฤกษ์ อายุ เวลา รวมถึงอาหารการกินและการใช้ชีวิต แล้วจึงปรุงออกมาเป็นตำรับยานานต่าง ๆ แล้วปรับแต่งตามสภาพคนไข้อีกครั้ง ดังนั้นจึงไม่ปรากฏว่ามีตำรับยาไทยที่ผสมกัญชาในปริมาณมาก ๆ จนก่อให้เกิดความมึนเมาเช่นกัน

สรรพคุณกัญชาตามตำราไทยในแต่ละส่วนของกัญชานั้นระบุว่า “ใบ” ชูกำลัง แก้อ่อนเพลีย เจริญอาหาร กระตุ้นประสาท ทำให้นอนหลับ “เมล็ด” ชูกำลัง เจริญอาหาร ทำให้ประจำเดือนมาตามปกติ “ช่อดอกตัวเมีย” บำรุงประสาท แก้ปวดประสาท ทำให้เคลิ้มฝัน มีฤทธิ์เป็นยาระงับปวด แต่ถ้าบริโภคมากจะทำให้คอแห้ง มึนเมา ประสาทหลอน ควบคุมอารมณ์ไม่ได้ หวาดกลัว หมดสติ

เช่นเดียวกับเรื่อง 9 รสยาไทยนั้น ได้ระบุเสมอเมื่อของสมุนไพรวินิจฉัยว่า แก้พิษ พิษดี พิษเสมหะ พิษโลหิต พิษไข้ พิษสัตว์กัดต่อย แก้โรคชาตุน้ำ แก้พยาธิผื่นคัน ฯลฯ ซึ่งรสยาที่เป็น “ขามะ” นั้น ในการแพทย์แผนไทยใช้สำหรับเรียกยาที่ใช้ระงับความเจ็บปวด แต่รสยาดังกล่าวก็แสดงกับการ “ไอ” และ “หัวใจพิการ” ด้วยเหตุผลดังกล่าวรสยาขามะเมื่อจึงใช้การปรุงเป็นตำรับอันแสดงถึงความระมัดระวังของการแพทย์แผนไทยเช่นเดียวกัน

ในพระคัมภีร์สรรพคุณเภสัชของแพทย์แผนไทยนั้น ได้ระบุถึง “กัญชา” เป็นการเฉพาะครั้งแรก ปรากฏในตำราเวชศาสตร์ฉบับหลวง รัชกาลที่ 5 ประมาณ 150 ปีที่แล้วว่า

“กัญชาแก้ไข้พอมเหลืองหากำลังมิได้ ให้ตัวสั้นเสียงสั้นเป็นด้วยวายุธาตุกำริบ แก่นอนมิหลับ เอาตรีกะฐก จันท์ทั้ง ๒ ใบสะเคา ใบคนที่เมา พริกอ่อน เสมอภาค ใบกัญชาเท่ายาทั้งนั้น ทำผง เอาน้ำมะพร้าว น้ำผึ้ง น้ำส้มซ่า น้ำตาลทราย กระที่ออด น้ำเบญจทับทิม ต้มละลายกินหายแล”

จึงยอมเป็นที่ชัดเจนว่า แม้แต่การแพทย์แผนไทยก็ไม่ได้ใช้กัญชากับทุกกรณี แต่จะใช้เฉพาะกรณีที่เป็นธาตุลมกำเริบ หรือวาโยธาตุกำเริบ ไม่ใช่ธาตุลมหย่อน หรือธาตุลมพิการ ดังนั้นหากใช้ผิดก็ย่อมส่งผลเสียให้เลวร้ายกว่าเดิมได้ เช่น ถ้าเป็นปัญหาธาตุด้วยธาตุลมหย่อน แล้วยังบริโภคกัญชาเข้าไปอีกก็จะส่งผลทำให้ธาตุลมหย่อนเสียยิ่งกว่าเดิมก็ได้เช่นกัน

เช่นเดียวกับกรณีที่มีผู้ป่วยซึ่งป่วยด้วยโรคธาตุลมกำเริบ แล้วใช้กัญชาในการรักษาจนธาตุลมเป็นปกติแล้ว แต่ยังคงใช้ต่อไปจนนานเกินไป โดยหลักการแล้วยอมส่งผลเสียทำให้ธาตุลมจากปกติกลายเป็นหย่อนได้ด้วยเช่นกัน

ด้วยเหตุผลนี้งานวิจัยในเรื่องกัญชาจึงขัดแย้งกันหลายชิ้นถึงข้อดีและเสีย เช่น กรณีกัญชาแก้ไขพิษทางโลหิตแต่กลับสร้างปัญหาทำให้ระบบทางเดินอาหารไม่เคลื่อนไหว ทั้งในเรื่องที่ว่ากัญชาช่วยลดการอักเสบ แต่บางงานวิจัยก็ระบุถึงผลกระทบต่อการทำงานของระบบภูมิคุ้มกันหรือไม่ แม้แต่ในเรื่องสมรรถภาพทางเพศชายที่พบว่าผู้ที่ใช้กัญชาในวัยหนุ่มสาวให้ผลดีด้านหนึ่ง แต่กลับส่งผลเสียต่อสมรรถภาพทางเพศของชายสูงวัยที่ใช้กัญชาเป็นประจำทุกวัน ฯลฯ

ความสับสนดังที่กล่าวข้างต้น หากมีการนำแนวทางของภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทยมาช่วยหาทิศทางหรือจัดระเบียบในการใช้กัญชาให้ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น และใช้คำรับยาอื่น ๆ ที่รักษาที่เหตุแห่งโรค โดยไม่ใช่การระงับปลายอาการของธาตุลมกำเริบโดยใช้กัญชาแต่เพียงอย่างเดียว ไม่เว้นแม้แต่ฤดูกาลและเวลาที่ใช้กัญชาด้วย ดังตัวอย่างที่เกี่ยวกับวาโยธาตุกำเริบ ดังปรากฏในพระคัมภีร์ธาตุวิวรรณ์ความตอนหนึ่งว่า

“เดือนแปดถึงเดือนสิบ ะสันต์หีบขึ้นแสดง
วาโยกำเริบแรง เพราะอาหารอันชุ่มมัน
ให้เกิดโรคผอมเหลือง มักครั่นตัวหายใจสั้น

ในท้องให้ร้องลั่น อยู่โครก ๆ แดกขึ้นลง

หนึ่งเล่าให้หาวเรอ ทั้งหน้าตาวิงเวียนว

อาหารอันบันเทิง ที่จะกินปัฐรัส

หูหนักปากเหม็นหวาน บังเกิดกาพลีดไหลหยด

โสตฆานโอรูออกหมด โทษวาโยเข้าย่ำยี

ผิแพทย์จะแก้ลม ในวสันต์ฤดูลี

แฝกหอมพริกไทยมี ทั้งเปราะหอมแลแห้วหมู

ว่านน้ำและตีป्ली เสมอภาคด้วยตราชู

รากกะเทียมอันขาวฟู หนักเท่ายาลิ้นทั้งหลาย

ฝิ่งแดดกระทำผง เอน้ำร้อนเป็นกระสาย

กินแก้ววาโยหาย ชื่อฤทธิเจริญคี”

แต่ถ้า ชาตุลุมพิการ นั้น ก็จะปรากฏในพระคัมภีร์ชาตุวิภังค์ในช่วงเวลาเดียวกันว่า

“เดือน ๘, ๘, ๑๐ ทั้ง ๓ เดือนนี้ ว่าด้วยวาโยชาตุชื่อ “ชรัคคี” พิการ ให้ผสมเกลือ ให้เมื่อทุกข้อทุกคำทำสรรพางค์กาย ให้แดกขึ้นแดกลง ให้ลั่น โครก ๆ ให้หาวเรอวิงเวียน หน้าตา หูหนัก มักให้ร้อน ในอก ในใจ ให้ระทด ระทวย ย่อมให้หายใจสิ้น ย่อมให้เหม็นปากแลให้หวานปาก มักให้โลหิตออกทางจมูกปาก กินอาหารไม่รู้จักรส คือวาโยชาตุพิการ ให้แก้ด้วยยาชื่อฤทธิจร เอาตีป्ली ๑ แฝกหอม ๑ เปราะหอม ๑ พริกไทย ๑ แห้วหมู ๑ หว่านน้ำ ๑ ยาทั้งนี้เอาส่วนเท่ากัน รากกะเทียมเท่ายาทั้งหลาย ตำปนผงละลายน้ำร้อนหรือน้ำฝิ่งก็ได้ กินแก้ววาโยชาตุพิการหายแล”

ทั้งนี้ วาตะสมุฏฐาน นั้นหมายถึงลมในร่างกายกำเริบ ผิดปกติ ทำให้เกิดโรคอาการต่าง ๆ ซึ่งประกอบไปด้วยวาโยชาตุ และอากาศชาตุ โดยวาโยชาตุนี้หมายถึง

ลมอันมีอยู่ในร่างกาย 6 ชนิด คือ 1. ลมสำหรับพัดตั้งแต่ศีรษะตลอดปลายเท้า บางตำราว่าตั้งแต่กระเพาะอาหารถึงลำคอ ได้แก่ เรอ เป็นต้น 2. ลมสำหรับพัดตั้งแต่ปลายเท้าตลอดถึงศีรษะ บางตำราว่าตั้งแต่ลำไส้น้อยถึงทวารหนัก ได้แก่ ผายลม เป็นต้น 3. ลมสำหรับพัดอยู่ในท้องนอกลำไส้ 4. ลมสำหรับพัดอยู่ในลำไส้และกระเพาะอาหาร 5. ลมสำหรับพัดร่างกาย ลมในที่นี้แพทย์แผนโบราณ หมายถึง โลหิต และ 6. ลมสำหรับหายใจเข้าออก

แต่ธาตุลมทั้ง 6 ประการข้างต้น ซึ่งเรียกว่า ฉกาลวาโย นั้น ถูกกำหนดแปรสภาพไปจากการเกิดขึ้น เคลื่อนไป และแตกดับไป ก็ต้องอาศัยลม 3 ชนิด คือ หทัยวาท หรือ ลมที่เกิดขึ้นในน้ำเลี้ยงหัวใจ เป็นสัญญาณแห่งมรณกรรม, สัตตะกะวาท คือ ลมที่บังคับหัวใจ, และลมสุมะนา คือ ลมที่ออกจากหัวหัวใจ ปรากฏในพระคัมภีร์สมุฏฐานวินิจฉัย ความว่า

“อันว่าสมุฏฐานวาโยธาตุพิการนั้น เปนที่ตั้งแห่งฉกาลวาโย ซึ่งจะวิปริต เปนชาติ จะละนะ ภินนะ ก็อาไศรยแห่ง หทัยวาท, สัตตะกะวาท, สุมะนา, ทั้ง ๓ เป็นอาทิ ให้เปนเหตุในกองวาโยธาตุพิกัสมุฏฐานกองหนึ่ง”

นอกจาก ธาตุสมุฏฐานและอุตุสมุฏฐาน (ฤดูกาล) แล้ว ยังมีการพิจารณาในเรื่อง อายุสมุฏฐาน ด้วย โดยกำหนดว่าอายุที่มีวาโยธาตุ หรือธาตุลมเป็นหลักนั้นคือ บังฉิมวัย ที่นับตั้งแต่อายุพ้น 32 ปี ไปจนถึง 64 ปี โดยสมุฏฐานวาโยเมื่ออายุพ้น 64 ปีไปแล้ว สมุฏฐานวาโยเป็นเจ้าเรือน อาโป (ธาตุน้ำ) เข้าแทรก พิกัดเสมหะกับเหงื่อ

นอกจากนั้นยังมีการกำหนด กาลสมุฏฐาน คือ การกำหนดเวลา เป็นที่ตั้งแห่งสมุฏฐาน โดย แบ่งช่วงเวลารายเป็นระยะ โดยธาตุลมจะถูกกำหนดในการแบ่งเวลาเป็น 4 ระยะว่า ตั้งแต่บ่าย 3 โมงถึงย่ำค่ำ และเวลา 3 ทุ่มถึงย่ำรุ่ง เป็น สมุฏฐานวาโย แต่หากแบ่งกาลสมุฏฐานเป็น 6 ระยะจะพบว่าสมุฏฐานเกิดจากวาตะมี 2 ช่วง คือ เวลาบ่าย 2 โมงถึงย่ำค่ำเวลาหนึ่ง และเวลา 8 ทุ่ม หรือ ตี 2 ถึง ย่ำรุ่งเป็นอีกเวลาหนึ่ง

นอกจากการพิจารณาฤดูกาลของชาตุลมหำเริบและพิการข้างคั้นแล้ว เมื่อพิจารณาในห้อยจักราศี ยังพบว่าช่วงเวลากำเริบของชาตุลมหำที่บ้งค้ำบหัวใจ ในช่วงเวลาที่พระอาทิตย์โคจรเข้าสู่ราศีเมถุน คือ แรม 1 ค่ำ เดือน 6 ไปจนถึงเพ็ญเดือน 7 ในพระคัมภีร์สมุฏฐานวินิจฉัยความว่า

“ตั้งแต่แรมค่ำ ๑ เดือน ๖ ไปจนถึงเพ็ญเดือน ๗ เปนกาลกำหนดแห่งพระอาทิตย์อยู่ในราศีเมถุน วาโยเจ้าสมุฏฐานกำเริบหทัยวาตะระคนเป็นเหตุ”

และในกรณีวาโยชาตุลมหำเริบนั้น ในพระคัมภีร์สรรพคุณ (แลมหาพิกัต) ก็ได้มีการกำหนดให้ใช้มหาพิกัตเบญจกุล โดยพริกไทยแทรกพร้อมกับตรีผลา และตรีภูก ความว่า :

“ถ้าวาโยชาตุลมหำเริบ เอาข้าวพลู ๑ เจตมูล ๒ ดีปลี ๓ พริกไทย ๔ สะค้าน ๘ สมอไทย ๑๖ จิงแห้ง ระคนประจำวาตะสมุฏฐานกำเริบ”

สิ่งที่คนในยุคปัจจุบันจำเป็นต้องพิจารณาผนวกองค์ความรู้จากภูมิปัญญาในอดีตและองค์ความรู้ปัจจุบันมีดังต่อไปนี้

ประการแรก องค์ความรู้ในยุคปัจจุบัน เรามีข้อมูลใหม่เกี่ยวกับการทำงานของสารสำคัญในกัญชามากขึ้น และมีข้อมูลมากขึ้นกว่าเดิมด้วยว่า จะสกัดมันอย่างไร สกัดด้วยความร้อนต้องที่อุณหภูมิเท่าไร ใช้เวลาเท่าไร ถ้าสกัดได้แล้วจะประกอบด้วยสารละลายต่างกันอย่างไร ให้ผลทางสรรพคุณยาที่เปลี่ยนไปอย่างไร เราจะสามารถนำมาบูรณาการพัฒนาการสกัดกัญชาโดยรวมกับของการแพทย์แผนไทยได้หรือไม่?

ประการที่สอง “น้ำมันกัญชา” ซึ่งมาจาก “ยางกัญชา” นั้นเป็นที่นิยมมากขึ้นในปัจจุบัน เพราะสามารถนำมาใช้ประโยชน์กับคนใช้ได้จำนวนมาก เช่น โรคลมชัก พาร์กินสัน ฯลฯ องค์ความรู้ดังกล่าวนี้ไม่พบว่าแพทย์แผนไทยจะเคยมีการสกัดเข้มข้นเท่านี้มาก่อน และสารสำคัญเหล่านั้นนำมาใช้ประโยชน์

ทางการแพทย์ด้วยข้อมูลใหม่ที่ก้าวหน้ากว่าเดิม เป็นไปได้หรือไม่ที่จะมีการผนวกองค์ความรู้ของภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทยเป็นตำรับยาใหม่เข้ากับ “รสรยาใหม่” ของน้ำมันกัญชายุคปัจจุบัน เพื่อลดผลเสียดันไม่พึงประสงค์ให้เหลือน้อยลงที่สุด

ประการที่สาม ปัจจุบันสายพันธุ์กัญชาพัฒนาไปมากกว่าเดิมมาก มีทั้งเมาจาก เมาน้อย หรือไม่เมาเลย เราจะสามารถปรับปรุงตำรับยาที่มีรสรยาใหม่ด้วยการแพทย์แผนไทยได้อย่างไร

ประการที่สี่ ปัจจุบันสิ่งแวดล้อม ฤดูกาล ตลอดจนวิถีชีวิตมนุษย์เปลี่ยนไปจากเดิม เช่น อุณหภูมิในท้องทะเล และผิวดินร้อนกว่าเดิม แม้แต่ในฤดูหนาวอากาศในประเทศไทยก็ร้อนขึ้นกว่าสมัยก่อนมาก และคนไทยก็รับสารพิษจากอาหารและสิ่งแวดล้อมยิ่งกว่าเดิม ในขณะที่คนไทยในยุคปัจจุบันจำนวนไม่น้อยอาศัยอยู่ในห้องปรับอากาศ ในขณะที่คนที่อยากจนอาศัยอยู่ในอากาศที่ร้อนขึ้นกว่าเดิม เป็นต้น สมควรแก่เวลาที่จะวินิจฉัยปรับตำรับยาให้สอดคล้องกับสภาพความเป็นจริงอย่างไร

คำถาม 4 ประการข้างต้น จะสามารถหาคำตอบเพื่อพัฒนาได้ด้วยการลดอัตตา ขอมรับและเคารพในข้อดีของแต่ละวิชาชีพ ทั้งการแพทย์และเภสัชในการแพทย์แผนปัจจุบันและการแพทย์แผนไทยแล้วทำให้เกิดการบูรณาการกันเพื่อประโยชน์สูงสุดของผู้ป่วยเป็นสำคัญ ถ้าถึงเวลานั้นการแพทย์แผนไทยและการแพทย์แผนปัจจุบันซึ่งถูกแบ่งให้แตกแยกกันมานานแสนนาน อาจมีโอกาสร่วมกันเพื่อประโยชน์สูงสุดต่อประเทศชาติและประชาชนด้วยการใช้กัญชาเป็นทูตระหว่างวิชาชีพทางการแพทย์ให้เกิดขึ้นในประเทศไทยสำเร็จก็ได้

ด้วยความปรารถนาดี

สถานการณ์มะพร้าวไทย

กองบรรณาธิการ

มะพร้าว (*Cocos nucifera* Linn.) เป็นพืชในตระกูลปาล์ม วงศ์ Palmae ตามสันนิษฐานเชื่อว่า มีแหล่งกำเนิดอยู่ในบริเวณเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ตั้งแต่แหลมมลายูไปจนถึงนิวกินี ซึ่งมีหลักฐานจากการค้นพบซากดึกดำบรรพ์ของมะพร้าวในประเทศนิวซีแลนด์ และอินเดีย มะพร้าวแบ่งตามวัตถุประสงค์การใช้ประโยชน์เป็น 3 ประเภท ดังนี้ 1. มะพร้าวอุตสาหกรรม (มะพร้าวแกง) ได้แก่ พันธุ์ที่ปลูกเพื่อเก็บเกี่ยวผลแก่ 2. มะพร้าวเพื่อบริโภคผลสด ได้แก่ มะพร้าวน้ำหอม มะพร้าวน้ำหวาน และ 3. มะพร้าวผลิตน้ำตาล

สถานการณ์การส่งออกและนำเข้า

● การส่งออก

ประเทศไทยมีการส่งออกผลิตภัณฑ์มะพร้าวไปยังประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก ในปี 2562 มีการส่งออกผลิตภัณฑ์กะทิสำเร็จรูปมากที่สุด โดยมีมูลค่าการส่งออกสูงถึง 12,766 ล้านบาท (ตารางที่ 1) ประเทศคู่ค้าที่สำคัญ ได้แก่ สหรัฐอเมริกา สหราชอาณาจักร ออสเตรเลีย แคนาดา เนเธอร์แลนด์ และ เยอรมนี

ผลิตภัณฑ์มะพร้าวอื่น ๆ ที่มีมูลค่าการส่งออกรองลงมา ได้แก่ เนื้อมะพร้าวแห้ง ซึ่งมีมูลค่าการส่งออก 1,874 ล้านบาท ส่วนมะพร้าวอ่อน มูลค่าการส่งออกมากถึง 1,760 ล้านบาท

● การนำเข้า

ผลผลิตมะพร้าวแกง มีช่วงที่ออกน้อยในช่วงปลายปีต่อเนื่องถึงต้นปี จึงมีการอนุญาตให้นำเข้า ในช่วงเดือน พฤศจิกายน ถึง เมษายน แต่ด้วยมีปัญหาแมลงศัตรู และการลักลอบนำเข้าผิดกฎหมาย ปัจจุบันจึงอนุญาตให้นำเข้าผ่านแค่ด่านตรวจพืช

(โฆษณา 2)

หน้า 16

ท่าเรือกรุงเทพฯ และ คำนวณตรวจพืชทำเรือแหลมฉบัง นอกจากประเทศไทย นำเข้า มะพร้าวผลแก่เพื่อการแปรรูปแล้ว ยังมีการนำเข้าผลิตภัณฑ์มะพร้าว (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 1 การส่งออกผลิตภัณฑ์มะพร้าว ปี 2562

ผลิตภัณฑ์มะพร้าว	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (บาท)
1. ผลิตภัณฑ์กะทิสำเร็จรูป	263,121	12,766,369,536
2. เนื้อมะพร้าวแห้ง	97,943	1,874,580,440
3. ถ่านกัมมันต์	10,249	665,648,271
4. น้ำมันมะพร้าว	1,350	233,453,390
5. มะพร้าวฝอยอบแห้ง	1,275	67,549,665
6. ถ่านกะลามะพร้าว	1,640	32,155,920
7. Copra meal	104	9,218,892
8. ผลิตภัณฑ์จากเส้นใยมะพร้าว*	93	448,237
มะพร้าวอ่อน	71,483	1,760,544,964

*ผลิตภัณฑ์จากเส้นใยมะพร้าว ปริมาณการส่งออก หน่วยเป็น ตารางเมตร

**อัตราแปลง: มะพร้าว 1 ผล = 1.25 กก.

ตารางที่ 2 การนำเข้าผลิตภัณฑ์มะพร้าว ปี 2562

ผลิตภัณฑ์มะพร้าว	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (บาท)
1. ผลิตภัณฑ์กะทิสำเร็จรูป	40,098.06	1,428,717,080
2. เนื้อมะพร้าวแห้ง	0.01	3,756
3. ถ่านกัมมันต์	9,177.52	718,619,087
4. น้ำมันมะพร้าว	5,743	147,649,713
5. มะพร้าวฝอยอบแห้ง	4,918.19	236,000,729
6. ถ่านกะลามะพร้าว	2,595.22	33,622,389

ผลิตภัณฑ์มะพร้าว	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (บาท)
7. Copra meal	-	67
8. ผลิตภัณฑ์จากเส้นใยมะพร้าว*	16,764	2,779,885
<u>มะพร้าวอ่อน</u>	179,706.85	1,665,114,150

*ผลิตภัณฑ์จากเส้นใยมะพร้าว ปริมาณการนำเข้า หน่วยเป็น ตารางเมตร

**อัตราแปลง: มะพร้าว 1 ผล = 1.25 กก.

สถานการณ์การผลิตและการตลาดของไทย

กรมฯ ได้มอบให้ ศวส.ชุมพร ผลิตต้นพันธุ์มะพร้าวพันธุ์ดี เพื่อให้เกษตรกรปลูกทดแทน ในโครงการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตมะพร้าวพันธุ์ดี โดยช่วง 2 ปีที่ผ่านมาได้ผลิตต้นพันธุ์มะพร้าวจำหน่ายให้เกษตรกรแล้ว จำนวน 76,922 หน่อ และช่วง ธ.ค.62-ม.ค.63 กรมฯ ได้สนับสนุนมะพร้าวพันธุ์ไทย จำนวน 10,000 หน่อ ให้เกษตรกรปลูก

- การผลิตมะพร้าวแคง

เนื่องจากสภาวะอากาศที่เปลี่ยนแปลงทำให้ผลผลิตลดลงและบางส่วนไม่ได้คุณภาพรวมถึงการระบาดของแมลงศัตรูที่สำคัญไม่ว่าจะเป็นหนอนหัวดำและแมลงค้ำหนามมะพร้าวส่งผลให้ผลิตลดลง

แต่สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร รายงานว่า ปี 2561 ผลผลิตมะพร้าวมีประมาณ 856,920 ตัน เพิ่มขึ้นจากปี 2560 ที่มีจำนวน 761,914 ตัน เนื่องจากแหล่งปลูกมะพร้าวที่สำคัญ คือ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เริ่มฟื้นตัวจากการระบาดของศัตรูพืชแมลงค้ำหนามและหนอนหัวดำ ตามที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์สนับสนุนให้เกษตรกรใช้ศัตรูธรรมชาติตัวเบียนบราคอนในพื้นที่ระบาด ขณะที่เขตภาคใต้มีปริมาณน้ำฝนเพียงพอ (มากกว่าปีละ 2,000 มม.) ผลผลิตมะพร้าวจึงเพิ่มขึ้น

ทั้งนี้ ผลผลิตต่อไร่ ปี 2561 อยู่ที่ 1,131 กิโลกรัม ซึ่งเพิ่มขึ้นจากปี 2560 ที่ให้ผลผลิต 1,007 กิโลกรัมต่อไร่

- **การผลิตมะพร้าวน้ำหอม**

พื้นที่ปลูกมะพร้าวน้ำหอม อยู่ในจังหวัด ราชบุรี เป็นหลัก (ตารางที่ 3.2) แต่ด้วยมะพร้าวน้ำหอม เป็นไม้ผลที่ไม่ต้องดูแล ใช้สารเคมีในการผลิตน้อยกว่า พืชผักและไม้ผลเศรษฐกิจอื่น ประกอบกับตลาดยังมีความต้องการ ทำให้เกษตรกร นิยมปลูกมากขึ้น ในช่วง 3 ปีที่ผ่านมามีการขยายพื้นที่ปลูกไปยังภาคอีสานและ ภาคใต้ อย่างน้อยมีผู้ปลูกมะพร้าวน้ำหอมเพิ่มขึ้น 20,000 ต้น ในปี 2561-2562

ผลผลิตมะพร้าวอ่อนในรอบปี มักจะขาดแคลนในช่วง เม.ย.- ก.ค. ของทุกปี เนื่องจากผสมไม่ติดดอกตัวเมียร่วงในช่วง 6 เดือนก่อนหน้านั้น ต.ค./พ.ย.-ม.ค./ก.พ. ประมาณ 5 จันที่ผลผลิตไม่ติดหรือติดน้อยมาก หรือผสมติดแต่ผลไม่สามารถพัฒนา ไปเป็นผลที่เก็บเกี่ยวได้ (หลุดร่วงไปก่อน) ทำให้ราคามะพร้าวอ่อนในช่วงนั้นสูงกว่า ปกติ ปัญหาที่พบคือ ไร ทำลายผิวมะพร้าว และ ศีรษะกระบาด ผู้ประกอบการและ เกษตรกรยังไม่สามารถกำจัดหมดไป

อีกทั้งผลร่วง และ ผลแตก ยังเป็นปัญหา ทำให้ผลผลิตไม่สม่ำเสมอตลอดปี และหากขาดน้ำ ฝนทิ้งช่วงยังทำให้เกิดผลลีบผลทุยอีกด้วย

พื้นที่ปลูกมะพร้าวแกงสำคัญ 5 อันดับแรกของไทย

พื้นที่ปลูกมะพร้าวทั้งประเทศปี 2561 ของไทย มีจำนวน 828,614 ไร่ ส่วน ใหญ่เป็นพื้นที่ปลูกจังหวัดทางภาคใต้ 5 ลำดับแรก ได้แก่ ประจวบคีรีขันธ์ 342,532 ไร่ ชุมพร 96,272 ไร่ สุราษฎร์ธานี 80,657 ไร่ นครศรีธรรมราช 62,244 ไร่ ปัตตานี และชลบุรี 48,609 ไร่ โดยพื้นที่ปลูกมะพร้าวโดยรวมเท่ากับ 598,509.31 ไร่ คิดเป็น ร้อยละ 72 ของพื้นที่ปลูกมะพร้าวทั้งหมดของไทย

ตารางที่ 3.1 ข้อมูลการผลิตมะพร้าวแวง 5 จังหวัดหลัก

พื้นที่	จำนวน	พื้นที่ปลูก (ไร่)	พื้นที่เก็บ เกี่ยว (ไร่)	ผลผลิต (ตัน)	ผลผลิตต่อ พื้นที่ (กก./ไร่)
	เกษตรกร ปลูก มะพร้าว				
1. ประจวบคีรีขันธ์	24,372	342,532	296,013	318,592	42,031.25
2. ชุมพร	9,627	69,272	91,420	155,167	66,289.06
3. สุราษฎร์ธานี	7,923	80,657	76,236	9,965	40,976.56
4. นครศรีธรรมราช	13,300	62,244	56,834	79,067	54,335.93
5. ปัตตานี	11,808	43,804.31	43,804.31	27,926	24,882.81
พื้นที่รวม 5 จังหวัด	67,030	598,509.31	564,309	660,717	228,515.62
ค่าเฉลี่ย	13,406	119,701.81	112,861.75	13,214.34	45,703.12

ตารางที่ 3.2 ผลผลิตต่อไร่ของมะพร้าวอ่อน ปี 2561 และ 2559 ของ 3 จังหวัดที่มีผลผลิตมากที่สุด

จังหวัด	ผลผลิตต่อไร่ (กก./ไร่)	
	ปี 2561	ปี 2559
ราชบุรี	8,314	5,503
สมุทรสาคร	2,826	3,129
ฉะเชิงเทรา	1,785	1,736
ค่าเฉลี่ยทั่วประเทศ	4,447	2,923

ที่มา: กรมส่งเสริมการเกษตร

ตารางที่ 4 การผลิตมะพร้าวของประเทศไทย (ข้อมูล สศก. ณ ธ.ค. 2562)

รายการ	2559	2560	2561
1. จำนวนคร้าวเรือน (คร้าวเรือน)	162,687	163,511	161,805
2. เนื้อยืนต้น (ไร่)	839,463	814,991	828,614
3. เนื้อที่ให้ผล (ไร่)	774,198	756,456	757,798
4. ผลผลิตผลแก่ (ตัน)	731,392	761,914	856,920
5. ผลผลิตต่อไร่ (กก.)	945	1,007	1,131
6. ต้นทุนการผลิต (บาท/ตัน)	4,239	4,300	4,120
7. ราคาที่เกษตรกรขายได้ (บาท/ตัน)			
มะพร้าวผลแห้งทั้งเปลือกขนาดใหญ่			
8. ผลตอบแทนสุทธิ (บาท/ตัน)	11,488	13,560	6,720
9. มาตรฐาน	7,249	9,260	2,600
มาตรฐานสินค้าเกษตรมะพร้าว มกษ. 18-2554			

หมายเหตุ: 1. การผลิต ข้อ 1-5 ปี 2561 ข้อมูลเบื้องต้น

ตารางที่ 5 เนื้อที่ให้ผล ผลผลิต และผลผลิตต่อไร่ ของประเทศผู้ผลิตที่สำคัญ 5 อันดับแรกของโลก ปี 2559-2561

ประเทศ	เนื้อที่ให้ผล (1,000 ไร่)			ผลผลิตต่อไร่ (กก.)		
	2559	2560	2561	2559	2560	2561
รวมทั้งโลก	76,595	77,656	-	774	781	-
1. อินโดนีเซีย	19,685	20,375	-	912	932	-
2. ฟิลิปปินส์	22,282	22,577	-	620	622	-
3. อินเดีย	13,013	13,006	-	859	882	-

(โฆษณา 3)

หน้า 22

ประเทศ	เนื้อที่ให้ผล (1,000 ไร่)			ผลผลิตต่อไร่ (กก.)		
	2559	2560	2561	2559	2560	2561
4. ศรีลังกา	2,559	2,558	-	986	1,007	-
5. บราซิล	1,463	1,348	-	1,811	1,738	-
ประเทศไทย*	774	756	757	945	1,007	1,131

ที่มา: องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ

หมายเหตุ: ข้อมูลประเทศไทยปรับปรุงโดย สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร ณ ม.ค. 2562

สถานการณ์การตลาด

- การตลาดของมะพร้าวแกง

1. ความต้องการใช้มะพร้าวผลในประเทศ ของผลผลิตทั้งหมดที่เป็นความต้องการใช้เพื่อการบริโภคโดยตรงร้อยละ 35 อีกร้อยละ 65 ใช้ในอุตสาหกรรมแปรรูป เมื่อผลผลิตในประเทศลดลงความต้องการของภาคอุตสาหกรรมยังมีอย่างต่อเนื่องและเพิ่มขึ้น ทำให้ราคาผลผลิตมะพร้าวและราคากะทิสดสูงขึ้นเป็น 2 เท่าในช่วงปลายปี 2562 – ปัจจุบัน (ม.ค. 63) และปัจจุบันไทยนำเข้ามะพร้าวจากประเทศอินโดนีเซีย และเวียดนาม มีผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตนำเข้ามะพร้าวจากต่างประเทศ จำนวน 18 ราย มีการนำเข้ารวม 95,544.31 ตัน (ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2562)

2. การส่งออก ในรูปกะทิสำเร็จรูป การส่งออกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง (ตารางที่ 6) เนื่องจากผู้บริโภคในต่างประเทศมีความนิยมบริโภค กะทิสำเร็จรูป เช่น ใช้ในการปรุงอาหาร โดยเฉพาะตลาด สหรัฐอเมริกาและตลาดจีน สหรัฐฯ นำเข้ากะทิจากไทยในปี 2561 เป็นมูลค่า 40.50 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ลดลงไปจากปีที่ผ่านมาร้อยละ 5.17 และมีสัดส่วนตลาดมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 52.37 และความต้องการกะทิไทยในสหรัฐมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น แต่ปลายปี 2562 – ปัจจุบัน แต่การ

(โหมยณา 4)

หน้า 24

ส่งออกผลิตภัณฑ์มะพร้าวของไทย เริ่มได้รับผลกระทบจากการกีดกันทางการค้า ตั้งแต่ปลายปี 2562 เนื่องจากผู้นำเข้าของสหรัฐ ได้รับผลจากข้อเรียกร้องของกลุ่มที่ เรียกร้องเรื่องสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare) ที่อ้างเรื่องการใช้ลิงเก็บมะพร้าวเป็น เรื่องทรมานสัตว์ ซึ่งผู้ประกอบการไทย ได้แจ้งว่าทางผู้นำเข้าจากสหรัฐฯ อาจจะลด สินค้าไทยออกจากชั้นวางในห้างต่าง ๆ

และจากรายงานสถานการณ์การค้าสินค้าเกษตร ประจำเดือน พฤศจิกายน 2562 โดยฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส รายงานปริมาณ และมูลค่าการค้าสินค้าเกษตรและอาหารที่สำคัญระหว่างประเทศไทยและ สหรัฐอเมริกา เดือน ก.ย. 62 มีปริมาณการค้ามะพร้าวและผลิตภัณฑ์ 2,129.9 ตัน มูลค่า 3.32 ล้านดอลลาร์สหรัฐ และเพิ่มขึ้นเป็น 3,214.3 ตัน มูลค่า 4.85 ล้านดอลลาร์ สหรัฐ ในเดือน ต.ค. 62 และจากรายงานการปฏิเสธการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหาร (Important Refusal Report) ขององค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา ในเดือน พ.ย. 62 ได้ปฏิเสธการนำเข้าสินค้ามะพร้าว จำนวน 1 รายการ เนื่องจากไม่สอดคล้องตาม ข้อกำหนด HACCP สำหรับน้ำผลไม้

- การตลาดมะพร้าวน้ำหอม

ตลาดในประเทศ คนไทยนิยมบริโภคมะพร้าวอ่อนมานาน โดยทั่วไปมักซื้อ ทั้งผลในรูปมะพร้าวควั่น น้ำมะพร้าวสด ไอศกรีมมะพร้าว พบได้ทั่วไปในตลาดสด และแหล่งชุมชนต่าง ๆ โดยเฉพาะในช่วงหลายปีที่ผ่านมา ธุรกิจการท่องเที่ยว ที่เพิ่มขึ้น ทำให้การบริโภคในประเทศเพิ่มขึ้นด้วยจากนักท่องเที่ยวต่างชาติ นอกจากนี้ในช่วง 4-5 ปีที่ผ่านมาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (Sport drink) เป็นที่นิยมมากขึ้น ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์น้ำมะพร้าวในบรรจุภัณฑ์ โดยผู้ประกอบการในประเทศหลาย บริษัทที่มีการผลิตน้ำผลไม้อยู่แล้ว หรือผลิตกะทิสำเร็จรูป ได้นำน้ำมะพร้าวมาผลิต จำหน่ายในหลากหลายขนาดและบรรจุภัณฑ์ ทั้งยังมีน้ำมะพร้าวผสม เช่น น้ำมะพร้าว

ผสมวุ้นมะพร้าว น้ำมะพร้าวผสมรังก เป็นต้น เพื่อเพิ่มความแตกต่างและมูลค่าให้สินค้า

ตารางที่ 6 การส่งออกผลิตภัณฑ์กะทิ ปี 2555 - 2562

ปี	ปริมาณส่งออก (ตัน)	ปริมาณที่เพิ่มขึ้น เทียบกับปีที่ผ่านมา (%)	มูลค่าการ ส่งออก (ล้านบาท)	ราคา FOB (US\$/ตัน)
2555	117,884.69	-	5,896.30	1,611
2556	143,240.32	21.51	6,826.44	1,545
2557	179,297.27	25.17	9,720.92	1,669
2558	182,354.39	1.71	9,701.18	1,553.73
2559	201,497.00	10.50	10,928.00	1,536.81
2560	242,811.83	20.50	13,002.95	1,578.30
2561	262,764.00	8.22	13,932.00	N/A

ตารางที่ 7 การส่งออกมะพร้าวน้ำหอมไทยกับประเทศคู่ค้า 10 อันดับ

ประเทศ	ปริมาณ (กก.)	มูลค่า (บาท)
1. สาธารณรัฐประชาชนจีน	91,262,324	2,270,197,349
2. สหรัฐอเมริกา	16,796,096	536,990,768
3. ฮองกง	9,911,996	198,070,427
4. เนเธอร์แลนด์	4,128,411	157,139,295
5. ออสเตรเลีย	2,725,964	80,843,715
6. สิงคโปร์	2,916,223	74,686,754
7. ใต้หวัน	2,149,404	74,390,626

ประเทศ	ปริมาณ (กก.)	มูลค่า (บาท)
8. สหรัฐอาหรับ	847,821	26,997,585
9. ญี่ปุ่น	105,254	23,105,486
10. แคนาดา	798,888	22,837,706

ที่มา: วรรณภา และสุภาพร, 2562

ตารางที่ 8 ปริมาณและมูลค่าการค้าสินค้ามะพร้าวและผลิตภัณฑ์ระหว่างประเทศไทยและสหรัฐอเมริกา

ปี	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านดอลลาร์สหรัฐ)
ต.ค. 61	3,627.9	5.44
ก.ย. 62	2,129.9	3.32
ต.ค. 62	3,214.3	4.85

ที่มา: Foreign Agricultural Service, United States Department of Agriculture

ประเทศฟิลิปปินส์กำลังศึกษาคุณสมบัติการต้านไวรัส ของน้ำมันมะพร้าวเพื่อเป็นทางเลือกในการรักษาโรคโควิด-19

กองบรรณาธิการ

จากแหล่งข่าวออนไลน์ Food navigator-asia.com รายงานว่า ประเทศฟิลิปปินส์กำลังศึกษาการใช้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ (VCO) เพื่อเป็นทางเลือกในการรักษาโรคอุบัติใหม่ (Novel coronavirus) หรือ โควิด-19 (COVID-19) นับตั้งแต่โรคนี้ติดต่อไปมากกว่า 80,000 คน และมีผู้เสียชีวิตมากกว่า 2,800 คน ทั่วโลก

ปัจจุบันยังไม่มีวัคซีนหรือวิธีเฉพาะที่จะเชี่ยวชาญรักษาโรคโควิด-19 นักวิจัยของฟิลิปปินส์กำลังทดสอบการใช้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ (VCO) ในการศึกษาโรคนี้ตามที่ Dr. Jaime Montoya เลขานุการสภาวิจัยสุขภาพและการพัฒนา, กรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (PCHRD-DOST)

PCHRD-DOST ได้ประกาศ เมื่อวันที่ 7 ก.พ. 63 ว่าได้ทดสอบอาหารทางเลือก (Functional Food) กับผู้ป่วยติดเชื้อไวรัสโควิด-19 ซึ่ง Dr. Montoya ยืนยันว่าอาหารนั้นคือ น้ำมันมะพร้าว

Dr. Montoya บอกนักข่าวของ Nutra Ingredients Asia ว่าได้มีการศึกษาคุณสมบัติในการต้านไวรัสของน้ำมันมะพร้าวและผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าวมาก่อนหน้านี้ เขากล่าวว่าได้มีการทดสอบการต้านไวรัสโควิด-19 ไปแล้ว และมีแผนที่จะทดสอบทางคลินิกวิทยาต่อไป

อ้างอิงจาก Lim, G.Y. 2020. Coconut and COVID-19: Philippines studying antiviral properties of coconut oil as potential treatment.

<http://www.foodnavigator-asia.com>

คุณสมบัติในการต้านไวรัส (Antiviral Properties)

Dr. Fabian Dayrit จากมหาวิทยาลัยแอต โดนิโอ เดอ มะนิลา ประเทศฟิลิปปินส์ และ Dr. Mary Newpots จาก Spring Hill Neonatology สหรัฐอเมริกา ได้เคยกล่าวไว้ว่าน้ำมันมะพร้าวเป็นสิ่งที่ต่อต้านโควิด-19 ได้ ในเอกสารเผยแพร่ปลายเดือนมกราคม 2563 พวกเขาอธิบายว่าน้ำมันมะพร้าวและผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าวมีประสิทธิภาพในการต้านไวรัสทั้งในคนและสัตว์ ด้วยน้ำมันมะพร้าวมีกรดลอริกและสาร โมโนลอรีน ซึ่งนักวิจัยทั้งหลาย เรียกว่า กลไกในการยับยั้งปฏิกิริยาของไวรัส ได้แก่ 1) ทำลายเกราะหุ้มไวรัส 2) ยับยั้งการแบ่งตัวในระยะสุดท้ายของไวรัส และ 3) น้ำมันมะพร้าวสามารถป้องกันการจับตัวของโปรตีนไวรัสกับเยื่อหุ้มเซลล์

มีการศึกษาด้านคลินิกวิทยาหลายครั้งว่าน้ำมันมะพร้าวมีคุณสมบัติในการยับยั้งไวรัสเอดส์ (Anti-HIV properties) ผู้ป่วยที่ใช้ น้ำมันมะพร้าวในการบำบัดมีแนวโน้มว่าระดับเม็ดเลือดขาว CD4, CD8 และ T lymphocyte เพิ่มขึ้น เมื่อเปรียบเทียบกับผู้ไม่ใช้น้ำมันมะพร้าว

นักวิจัยกล่าวว่า พวกเขาสนับสนุนการใช้น้ำมันมะพร้าวและผลิตภัณฑ์เพราะมีคุณสมบัติต้านไวรัส โดยกล่าวว่า “เมื่อพิจารณาหลักฐานในการยับยั้งไวรัสของน้ำมันมะพร้าว; กรดลอริกและอนุพันธ์ และในขณะที่ยังไม่มียาต้านไวรัสโควิด-19 จึงอยากจะร้องขอให้มีการศึกษาทางคลินิกวิทยาในผู้ป่วยที่ติดเชื้อไวรัสโควิด-19 แล้ว”

นักวิจัยทั้งสอง กล่าวว่า ถ้าหากการวิจัยครั้งนี้ประสบความสำเร็จจะมีแนวทางการรักษาและความปลอดภัยในการใช้และยังเป็นประโยชน์อย่างมหาศาล นักวิจัยยังเสนอให้มีการศึกษาด้านคลินิกวิทยาและออกแบบการศึกษาวิจัยด้วย โดยแบ่งเป็นกลุ่ม 1 ควบคุม ซึ่งเป็นกลุ่มที่ได้รับการดูแลตามมาตรฐาน

กลุ่ม 2 กลุ่มผู้ที่ได้รับการดูแลตามมาตรฐานและใช้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์

กลุ่ม 3 กลุ่มผู้ที่ได้รับการดูแลตามมาตรฐานและใช้สารโมโนลอริน

กลุ่ม 4 กลุ่มผู้ที่ได้รับการดูแลตามมาตรฐานและใช้สารโมโนคาปรีน

กลุ่ม 5 กลุ่มผู้ที่ได้รับการดูแลตามมาตรฐานและใช้สารโซเดียมลอริลซัลเฟต

Karlo Nograles เลขานุการคณะรัฐมนตรี กล่าวกับ CNN ฟิลิปปินส์ว่า การรักษาด้วยน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ จะดำเนินการโดยมหาวิทยาลัยแห่งชาติสิงคโปร์ (NUS) เพื่อเป็นการรักษาเพื่อป้องกันไวรัสโควิด-19

NutraIngredients-Asia ทวนถาม NUS และมีคำวิจารณ์ ดังนี้

ตัวอย่างการดำเนินการในประเทศอื่น ๆ

- ในประเทศจีน ศูนย์ป้องกันโรคระบาด (Epicentre of the outbreak) ได้ประกาศว่าประเทศจีนกำลังทำวิจัยศึกษาด้านการใช้วิตามินซีปริมาณสูงสุดกับผู้ติดเชื้อ

- ในส่วนอื่น ๆ ของโลก ประกาศตามกลุ่ม “Wellness gurus and influencers” อ้างว่า การกินกระเทียม ใช้น้ำมันงาทาผิว การกินวิตามิน **อาจจะ**ป้องกันการติดเชื้อ COVID-19 ได้

- ในสิงคโปร์, สถาบันวิทยาศาสตร์สุขภาพ (HSA) กล่าวอย่างเป็นทางการว่า “ไม่มีหลักฐานว่าอาหารเสริม (Health supplement) ยาจีน ยาแผนโบราณ สมุนไพร หรือ clip-on product ที่จะช่วยเพิ่มระบบภูมิคุ้มกัน โดยเฉพาะป้องกันหรือรักษา COVID-19 เจ้าหน้าที่ยังแนะนำผู้บริโภคต่อต้านการซื้อผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่อ้างว่าจะป้องกันหรือรักษา COVID-19 ทั้งในตลาดหรือสั่งซื้อออนไลน์ HAS ยังเตือนว่าผลิตภัณฑ์หลายชนิดที่โฆษณาอ้างผลวิจัยทางวิทยาศาสตร์ เป็นการกล่าวอ้างอิงหลักฐานทางวิทยาศาสตร์แค่พื้นฐาน ยังไม่สามารถตรวจสอบได้ โดยเฉพาะเมื่อเกิดโรคขึ้น เช่น COVID-19 เป็นต้น

เก็บมาฝาก-ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการสู้กับไวรัสโควิด-19

ศาสตราจารย์ในภาควิชาโรคระบาดวิทยา มหาวิทยาลัยจอห์น ฮอปกินส์ สหรัฐอเมริกาเสนอข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการสู้กับไวรัสโควิด-19

ไวรัสไม่ใช่สิ่งมีชีวิตแต่เป็น โมเลกุลโปรตีน (DNA) ที่หุ้มด้วยไลปิด(ไขมัน) ซึ่งเมื่อถูกเซลล์ของตา หรือจมูกหรือสารคัดหลั่งในช่องปากก็จะกลายพันธุ์ให้รุนแรงขึ้นและแพร่ขยายเซลล์ “เนื่องจากไวรัสไม่ใช่สิ่งมีชีวิตแต่เป็น โมเลกุล โปรตีน เราจึงฆ่ามันไม่ได้แต่จะเสื่อมถอยหรือสลายไปเองขึ้นอยู่กับอุณหภูมิ ความชื้นและชนิดของพื้นผิวที่ไวรัสไปเกาะ ไวรัสนี้บอบบางมากเพราะถูกห่อหุ้มด้วยไขมันบาง ๆ ดังนั้นการล้างด้วยสบู่หรือน้ำยาทำความสะอาดจึงเป็นวิธีแก้ที่ดีที่สุด เพราะฟองสบู่จะกัดไขมัน (เป็นเหตุผลว่าทำไมต้องฟอกถูสบู่บนมือ 20 วินาทีหรือมากกว่าเพื่อให้เกิดฟองมาก ๆ) โดยการทำลายชั้นไขมันที่ห่อหุ้มอยู่ โมเลกุลโปรตีนจะแตกกระจายสลายไปด้วยตัวเอง”

ความร้อนละลายไขมัน จึงเป็นเหตุผลที่ดีจะใช้น้ำร้อนที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 25 องศาเซลเซียสล้างมือ เสื้อผ้าและสิ่งต่าง ๆ แอลกอฮอล์หรือน้ำยาที่มีส่วนผสมแอลกอฮอล์มากกว่า 65% จะสามารถล้างไขมันทุกชนิดโดยเฉพาะอย่างยิ่งไลปิดที่ห่อหุ้มไวรัสอยู่ น้ำยาที่มีส่วนผสมของสารฟอกขาว 1 ส่วนกับน้ำสะอาด 5 ส่วนจะละลายโปรตีนไวรัส ย่อยสลายมันจากภายในเลย น้ำออกซิเจน แอลกอฮอล์ และคลอรีน มีเพอร์รอกไซด์ที่จะสลายไวรัสแต่จะต้องใช้แบบเปียก ๆ ซึ่งจะทำให้ระคายเคืองต่อผิวหนัง น้ำยาฆ่าเบคทีเรียไม่ช่วย ไวรัสดังนี้ไม่ใช่สิ่งมีชีวิตเหมือนกับเบคทีเรีย เราไม่สามารถใช้แอนตี้ไบโอติกทำลายไวรัสแต่โครงสร้างของมันจะถูกทำลายโดยสิ่งที่กล่าวมาแล้วข้างต้น

อย่าสะบัดเสื้อผ้าที่ใช้แล้วหรือไม่ใช้ก็ตาม ผ้าปู หรือเสื้อผ้า ขณะที่ไวรัสเกาะติดพื้นผิว ไวรัสตัวนี้มันเหนียวมาก และจะสลายไปในเวลา 3 ชั่วโมง (เส้นใยที่มีรูพรุน) 4 ชั่วโมง (บนทองแดง เพราะเป็นแอนตี้เซปติกโดยธรรมชาติ และไม้เพราะคายความชื้นออกไปหมดและไม่ยอมให้เปลือกที่หุ้มอยู่ลอกออก จึงไม่ย่อยสลาย) 24 ชั่วโมง (บนกระดาษแข็ง) 42 ชั่วโมง (บนโลหะ) และ 72 ชั่วโมง (บนพลาสติก) แต่ถ้าเราสะบัดหรือใช้ไม้ขี้หนูไปกดฝุ่น ไวรัสตัวนี้จะลอยอยู่ในอากาศถึง 3 ชั่วโมงและเข้าจมูกเราได้

โมเลกุลของเจ้าไวรัสตัวนี้สามารถอยู่ได้สบายในอากาศเย็นนอกบ้าน หรือในบ้านและรถที่มีเครื่องปรับอากาศ อยู่ได้ในที่ ๆ มีความชื้นและความมืด ดังนั้นสภาพที่ไม่มีความชื้น แห้ง อุ่นและสว่างจะทำให้ไวรัสนี้ย่อยสลายได้เร็วขึ้น

แสง UV จะทำลายไวรัสโปรตีน ตัวอย่างเช่น ใช้กับหน้ากากอนามัยที่ใช้ซ้ำ แต่ต้องระมัดระวังเพราะแสง UV จะทำลายคอลลาเจน (ซึ่งเป็นโปรตีนเช่นกัน)บนผิวหนัง และอาจเป็นสาเหตุให้ผิวเหี่ยวและมะเร็งผิวหนัง ไวรัสไม่สามารถเข้าผิวหนังที่แข็งแรง น้ำส้วมสายชูไม่มีประโยชน์เพราะไม่สามารถทำลายผิวไขมันที่ห่อหุ้มไวรัส เครื่องดื่มแอลกอฮอล์หรือวอดก้าไม่ช่วย วอดก้าที่แรงที่สุด มีแอลกอฮอล์เพียง 40% คุณต้องการแอลกอฮอล์อย่างต่ำ 65% น้ำยาบ้วนปาก LISTERINE อาจช่วยได้เพราะมีส่วนผสมแอลกอฮอล์ 65% สถานที่ที่ยังคับแคบไวรัสยิ่งเข้มข้น สถานที่ยิ่งโล่งไวรัสยิ่งน้อย

สิ่งที่สำคัญที่สุดคือ ต้องล้างมือก่อนและหลังทำสิ่งต่อไปนี้ สัมผัสสารคัดหลั่งในปากจมูก อาหาร กุญแจ ลูกบิดประตู รีโมทคอนโทรล โทรศัพท์มือถือ นาฬิกา คอมพิวเตอร์ โตะทีวี หรือสิ่งของต่าง ๆ และการใช้ห้องน้ำ ต้องทำให้มือชุ่มชื้นหลังมือแห้งจากการล้างมือบ่อย ๆ เพราะมือจะแห้งแตกหลังการล้างบ่อย เพราะโมเลกุลของไวรัสอาจจะติดอยู่ตามรอยแตกของมือ ครีมมอยซ์เจอร์ไรเซอร์เนื้อครีมยิ่งเข้มข้นยิ่งดี * ควรตัดเล็บให้สั้นด้วยเพื่อป้องกันไม่ให้ไวรัสไปแฝงตัวอยู่

ผลิตภัณฑ์ใหม่ นมมะพร้าวอัดเม็ด

ปิยนุช นาคะ

น้ำมันมะพร้าวมีกรดลอริก (Lauric acid) สูง (48 – 53%) ซึ่งช่วยในการสร้างระบบภูมิคุ้มกันทำให้ร่างกายแข็งแรง เนื่องจากเมื่อบริโภคน้ำมันมะพร้าวจะเปลี่ยนเป็นสารโมโนลอรีน ซึ่งสารนี้มีในน้ำนมแม่ มีคุณสมบัติที่สำคัญ คือ ต้านทานได้ทั้งแบคทีเรีย เชื้อรา ยีสต์ โปรโตซัว และไวรัส และยังช่วยสร้างภูมิคุ้มกัน นมมะพร้าวอัดเม็ด (coconut milk) เป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อมะพร้าวซึ่งมีส่วนประกอบของไขมันเช่นกัน ดังนั้นเมื่อรับประทานเข้าไปร่างกายจะได้ “กรดลอริก” และ “โมโนลอรีน”

นมมะพร้าวอัดเม็ด ตราแมนเนเจอร์ (Coconut Milk Tablet By ManNature) เกิดจากแนวคิดที่ทางผู้ผลิตอยากนำวัตถุดิบเกี่ยวกับมะพร้าว ซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจของไทยนำมาต่อยอดให้เกิดประโยชน์มากขึ้น ซึ่งในปัจจุบันในท้องตลาดได้มี “น้ำนมมะพร้าว” เพื่อเป็นทางเลือกให้ผู้รักสุขภาพให้เลือกดื่มมากขึ้น โดยปกติในนมมะพร้าวจะมีกรดลอริกสูง ซึ่งจะช่วยในการสร้างระบบภูมิคุ้มกันทำให้ร่างกายแข็งแรง แต่ในส่วนของการผลิตนมมะพร้าวอัดเม็ด แบบ “นมอัดเม็ด” ที่มีอยู่ในท้องตลาด ยังไม่มีผู้ใดเป็นผู้ผลิต ทางบริษัทจึงเห็นช่องทางการพัฒนาสินค้าชนิดนี้ เพื่อมารองรับกลุ่มลูกค้าที่ต้องการดูแลสุขภาพโดยเฉพาะกลุ่มคนแพ้นมวัว หรือกลุ่มลูกค้าที่ชื่นชอบความมันหอมอร่อยของกลิ่นมะพร้าว และกลุ่มลูกค้าทั่วไปให้ลิ้มลองความอร่อยกับ 3 รสชาติที่ทางบริษัทผลิตออกมา คือ นมอัดเม็ด รสออริจินอล รสชาไทย และรสทุเรียน นมมะพร้าวอัดเม็ด ทำมาจากผงเนื้อมะพร้าว นำมาบดละเอียด ผสมกลิ่น และรสชาติในปริมาณเล็กน้อยเพื่อความกลมกล่อม ไม่มีส่วนผสมของนมวัวหรือนมถั่วเหลือง ผู้แพ้นมวัว นมถั่วเหลืองสามารถรับประทานได้อุดมไปด้วยสารอาหารที่หลากหลาย การ

รับประทาน นอกจากจะได้เพลิดเพลินกับความอร่อยในรสชาติแบบไทย ๆ แล้ว ยังได้สารอาหารที่ดีต่อสุขภาพของคุณด้วย

ข้อมูลโภชนาการ (Nutrition Facts) ของนมมะพร้าวอัดเม็ด		
หนึ่งหน่วยบริโภค 15 เม็ด (20 กรัม) จำนวนหน่วยบริโภคต่อซอง 1 Service size 15 tables (20 g) Service per sachets 1		
คุณค่าโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค Amount per serving		
พลังงานทั้งหมด 120 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 80 กิโลแคลอรี) Calories 120 (Calories from fat 80)		
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน* Percentage of Recommended Daily Intake*		
ไขมันทั้งหมด Total fat	9 กรัม	14%
ไขมันอิ่มตัว Saturated fat	8 กรัม	40%
โปรตีน น้อยกว่า Protein less fat	1 กรัม	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด Carbohydrate	9 กรัม	3%
ใยอาหาร Dietary fiber	0 กรัม	
น้ำตาล Sugars	3 กรัม	
โซเดียม Sodium	10 มิลลิกรัม	1%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน* Percentage of Recommended Daily Intake*		
วิตามิน A (Vitamin A)	0%	
วิตามิน B1 (Vitamin B1)	0%	
วิตามิน B2 (Vitamin B2)	0%	
แคลเซียม (Calcium)	0%	
เหล็ก (Iron)	0%	
*ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี *Percentage of nutrients for Thai Recommended Daily Intakes for ages of 6 years and up (Thai RDI) are based on the energy demand of 2,000 calories per day		

การฟื้นฟูร่างกาย สุขภาพ ด้วยวิถีธรรมชาติ

ประภาศรี อินคาลัย

การฟื้นฟูร่างกาย สุขภาพ ด้วยวิถีธรรมชาติ หลักการ คือ ขับสารพิษต่าง ๆ และช่วยให้ร่างกายดูดซับสารอาหาร ไปช่วยในการฟื้นฟูร่างกาย เมื่อร่างกายฟื้นฟูดีแล้ว อาการเจ็บป่วยก็จะหายไปโดยไม่ต้องใช้ยาในการบรรเทาอาการ เพราะเป็นการรักษาที่ต้นเหตุ การเสื่อมลงของอวัยวะในร่างกายทำให้เราเจ็บป่วยด้วยอาการต่าง ๆ ควรเลือกกินแต่ของที่ดีมีประโยชน์ ลดเนื้อสัตว์และอาหารแปรรูปซึ่งมีสารปนเปื้อนที่ทำให้ร่างกายเราเสื่อมลงอย่างรวดเร็ว จึงควร “กินปลาเป็นหลัก กินผักเป็นพื้น” และลดกินของหวานซึ่งทำให้เกิดการอักเสบของหลอดเลือด เพียงเท่านั้นง่ายแต่เห็นผลค่ะ นี่คือหลักการ ช่วยเพิ่มสารอาหาร และขับสารพิษในร่างกาย ช่วยให้อาการเจ็บป่วยต่าง ๆ หายไป

คำแนะนำ

1) การดื่มน้ำ ควรดื่มน้ำก่อนแปรงฟัน 2 แก้ว เมื่อแปรงฟันเสร็จแล้วดื่มน้ำอีก 2 แก้ว หากเป็นไปได้ ให้ดื่มน้ำมันมะพร้าว 1-2 ช้อน พร้อมกับน้ำในตอนเช้า ช่วยล้างลำไส้ช่วยดูดซึมสารอาหาร ช่วยการย่อยอาหาร และช่วยการขับถ่าย ช่วยให้เลือดไม่ข้น เจือจางสารพิษต่าง ๆ ในร่างกาย ลดภาระการทำงานของไต การดื่มน้ำมันมะพร้าวนอกจากให้พลังงาน เพิ่มภูมิคุ้มกัน และลดไขมันตัวเลว ช่วยฟื้นฟูร่างกาย ช่วงแรกที่ปฏิบัติ อาจดื่มน้ำได้น้อย ให้ค่อย ๆ เพิ่มอาทิตย์ละแก้ว เพื่อช่วยให้สุขภาพดี เป็นยาที่วิเศษ และเสียเงินน้อยที่สุด การปฏิบัติเช่นนี้เป็นวิธีที่ผู้เขียนใช้รักษาตัวเอง ซึ่งเคยเป็นโรคมะเร็งเต้านม และนำไปปรึกษาและแนะนำคนป่วยเป็นจำนวนมาก และหากเขาทำ

ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนป่าละอู ภูซาง ต.ห้วยสัตว์ใหญ่ อ.หัวหิน
จ.ประจวบคีรีขันธ์

จริง ๆ มันใจว่าจะได้ผล 100% ค่ะ ใช้ได้ผลในทุกโรค เพราะใช้ดูแลคนป่วยอยู่ ทั้ง ๆ ที่เขาไม่ได้ทำตามเต็มร้อย ก็ยังได้ผล จะมาก-น้อย ตามที่เขาทำ

2) การทำน้ำัญพีช

ให้ใช้ข้าวไรซ์เบอร์รี่ หรือลูกเดือย งาขาว-ดำ ข้าวโพด ฟักทอง เผือก อย่งใดอย่างหนึ่งสลับหมุนเวียนไป ทำครั้งหนึ่งกินได้ 2-3 วัน

วิธีทำน้ำัญพีช

1. ล้างัญพีชที่ต้องการให้สะอาดเช่นน้ำทิ้งไว้ 3-4 ชั่วโมง หรือค้างคืน
2. นำมาปั่นใส่งาขาวหรืองาดำ ปั่นให้ละเอียด
3. ต้มน้ำสะอาดให้เดือด หรือไฟอ่อน ๆ เทน้ำัญพีชที่ปั่นไว้ลงในน้ำเดือด ต้มจนสุก เติมเกลือ และน้ำตาลแดงเล็กน้อยไม่ต้องหวาน เมื่อสุกแล้ววางทิ้งไว้พออุ่น ๆ นำมาปั่นอีกครั้งเพื่อให้เนื้อเนียนและอร่อย
4. หากเป็นฟักทอง เผือก ข้าวโพด ปั่นสด ๆ แล้วใส่งาขาว ปั่นรวมกันให้ละเอียดแล้วนำไปต้มวิธีการเดียวกัน

3) การทำน้ำผักผลไม้รวม

วิธีทำน้ำผักรวมผลไม้

1. นำผลไม้ 1 อย่าง เช่น แอปเปิ้ล ฝรั่ง แก้วมังกร สับปะรด เสาวรส
2. ผัก เช่น แครอท บีทรูท ดอกอัญชัน ใบบัวบก วอเตอร์เครส ผักสลัด ใบย่านาง ใบผักพื้นบ้านต่าง ๆ ที่ทำได้ 1-2 อย่าง
3. ปั่นรวมกับผลไม้ใส่มะนาว กล้วย เพื่อให้ได้รสเปรี้ยว ๆ หวาน ๆ กินง่ายและอร่อย ทำกินหมุนเวียนไปให้หลากหลาย

นี่คือวิธีที่ง่ายที่สุดในการทำร่างกายให้แข็งแรง โรคต่าง ๆ หายเองค่ะ ดิฉันเชื่อว่าร่างกายจะรักษาตัวเองเมื่อตับแข็งแรง เพราะเราลดสารพิษที่เข้าสู่ร่างกาย เพิ่มสารอาหารต่าง ๆ ที่เป็นธรรมชาติเข้าไป ตับได้พัก และซ่อมแซมตัวเอง โดยไม่ต้องใช้

ยาเลยล่ะ สิ่งต่าง ๆ ที่เรากินเข้าไป มีผลกับร่างกายระยะยาวทุกอย่างล่ะ กินอย่างไร ร่างกายเป็นอย่างนั้น กินของดีมีประโยชน์ ร่างกายแข็งแรง กินของอโรยที่เต็มไปด้วย สารปนเปื้อนร่างกายก็ปนเปื้อน และเสื่อมสภาพลงอย่างรวดเร็ว เจ็บป่วย เป็นโรคร้าย และเสียชีวิตในที่สุด

หากกินของธรรมชาติ ปรงแตงน้อย ร่างกายทำงานน้อย ความเสื่อมก็น้อย มันคือศาสตร์ของการชะลอวัยล่ะ หากกินน้ำมันมะพร้าวและน้ำผักแล้ว เกิดอาการถ่าย ผิดปกติขึ้น ไม่ต้องสนใจ มันจะขับออก เป็นไม่กี่วันก็หายล่ะ

เรื่องเล่าจากสมาชิก-ประสบการณ์ 10 ปี การผลิตและใช้น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น

นรานนท์ เพชรสุวรรณ

เมื่อเดือน พฤศจิกายน 2552 ที่ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร ผู้เขียนได้มีโอกาสรับ ฟังการบรรยายของ ดร.ณรงค์ โฉมเฉลา เรื่องน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น คุณสมบัติและ ประโยชน์หลายประการ ผู้เขียนเข้าใจและสนใจมาก จึงได้สมัครสมาชิกชมรมอนุรักษ์ และพัฒนาน้ำมันมะพร้าวแห่งประเทศไทยซึ่งมี ดร.ณรงค์ โฉมเฉลา เป็นประธาน

พ.ศ. 2553 ผู้เขียนได้ศึกษาเพิ่มเติมเรื่องน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นจากเอกสาร ต่าง ๆ วารสารกัลปพฤกษ์จากชมรมและจากสมาชิกที่ผลิตน้ำมันมะพร้าวจำหน่ายแล้ว เวลานั้นผู้เขียนต้องรับผิดชอบการผลิตผลิตภัณฑ์โอท็อปของกลุ่มและไปออกบูธที่ เมืองทองธานี และพุทธมณฑล จึงยังไม่ได้ทดลองผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น

พ.ศ. 2554 ได้เก็บมะพร้าวในสวนที่บ้าน (ต.พ้อแดง อ.หลังสวน จ.ชุมพร) จำนวน 100 ผล เริ่มทดลองผลิตน้ำมัน ทำครั้งละ 10 ผล ทำการผลิต 5 ครั้ง จึงได้เข้าใจ

ว่าทำอะไรและผลิตต่อไป ผลผลิตที่ได้แจกจ่ายให้ญาติใช้ ที่เหลือก็ขาย ช่วงนั้นคนสนใจมากจนผลิตไม่พอขาย

พ.ศ. 2555-2556 หลังจากเกษียณอายุราชการจากการเป็นครู ผู้เขียนได้เป็นอาสาสมัครไปสอนสมาชิกชมรมผู้สูงอายุทุกชมรมใน อ.หลังสวน จ.ชุมพร 20 ชมรม รวมสมาชิกประมาณ 1,000 คน ได้เผยแพร่คุณสมบัติ ประโยชน์ และวิธีผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น ต่อมาได้รับเชิญจากโรงเรียนต่าง ๆ 12 โรงเรียน และรับเชิญจากกลุ่มเกษตรกร 14 กลุ่ม และได้รับเชิญเป็นวิทยากรบ่อย ๆ ตลอดเวลาที่ผ่านมา ผู้เขียนผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นด้วยการกระบวนการหมักเพื่อจำหน่ายประมาณปีละ 200 ลิตร ไม่ได้ตั้งใจทำเป็นธุรกิจ ต้องการทำเป็นวิทยาทาน อยากเห็นชาวบ้านมีสุขภาพดี จากประสบการณ์ 10 ปี จะเห็นว่าประโยชน์ของน้ำมันมะพร้าว ช่วยรักษาสุขภาพ ผิวพรรณ ได้แก่ 1) มีผู้ที่ซื้อไปใช้รักษาโรคริดสีดวงทวาร ปรากฏว่าหายภายในเวลา 3 เดือน จำนวน 2 ราย 2) ถ้างักษ ไข้ทากัษ และรักษาแผลมดสัตว์กัดต่อย 3) รักษาฝ้า บำรุงผิว 4) แก้ปวดฟัน บำรุงเหงือก และฟัน 5) แก้ปวดเมื่อยสำหรับนักกีฬา และเพิ่มพลังงานก่อนเล่นกีฬา 6) ใช้รักษารังแค บำรุงผม 7) รักษาแผลกดทับและแผลทุกชนิด 8) ใช้ทารักษาแผลน้าร้อนลวก ไฟไหม้ และ 9) บำรุงร่างกายให้แข็งแรง

ผู้เขียนใช้มทุกเช้า นาน 20 นาที บ้วนท้ และเวลา 5 โมงเย็น กิน 1 ซ้อนโต๊ะ ทุกวัน เคยทดลองหยุดใช้ 2 ครั้ง ครั้งละ 1 สัปดาห์ ผลคือเป็นหวัดทุกครั้ง แต่ได้รักษาหวัดให้หายด้วยฟ้าทะลายโจร 3 ใบ น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น 1 ซ้อนโต๊ะ กินวันละ 2 ครั้ง ประมาณ 3 วัน ใช้หวัดหายไป

ผู้เขียนขอแนะนำการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นใช้วิธีง่ายแบบชาวบ้าน ทำในวันที่มีแสงแดด ดังนี้

1. มะพร้าวชุดฝอย 4 กก. (10 ผล)
2. ถันกะทิด้วยน้ำอุ่น (ประมาณ 30-40 องศาเซลเซียส) จำนวน 4 ลิตร

3. กรองน้ำกะทิใส่ขวดโหลปากกว้าง 8 นิ้ว
4. หมักไว้ 24-48 ชั่วโมง จะเกิดน้ำมันลอยอยู่ชั้นบน
5. ตักน้ำมัน กรองใส่หม้อสเตนเลสไม่ต้องปิดฝา
6. ตุ่นหม้อน้ำมันในกระทะที่มีน้ำร้อน โดยไม่ต้องปิดฝาหม้อ และมีตะแกรงคั้นไม่ให้หม้อสัมผัสกับก้นกระทะโดยตรง นาน 30 นาที

7. ยกลง ตั้งไว้ให้เย็น กรอง แล้วบรรจุขวด

เวลาหมัก กลางคืนอากาศเย็นควรใช้ไฟฟ้าขนาด 100 วัตต์ แบบที่ใช้กักลูกไก่ จะช่วยให้ชั้นน้ำมันและน้ำแยกจากกันได้ดีขึ้น

ยินดีรับเชิญเป็นวิทยากร ติดต่อได้ที่ บ้านเลขที่ 21 หมู่ที่ 10 ตำบลพ้อแดง อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร 86110 โทร 077-541628 มือถือ 062-925-6592

มาตรฐานผลิตภัณฑ์มะพร้าวอินทรีย์

กองบรรณาธิการ

กัลปพฤกษ์ฉบับที่ 48 เราได้นำเสนอ มาตรฐานน้ำมันมะพร้าวของจีน และ ICC ฉบับที่ 49 นี้ เรานำเสนอ มาตรฐานผลิตภัณฑ์มะพร้าวของอินเดีย เช่น น้ำมันมะพร้าว และ แป้งมะพร้าว เพื่อจะเป็นประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมมะพร้าวของไทย

IS 8676: 1977 ข้อกำหนดสำหรับแป้งมะพร้าว (สกัดด้วยตัวทำละลาย)

แป้งมะพร้าวที่ใช้เป็นโปรตีนเสริมในอาหาร ทั้งเป็นส่วนผสมและอาหารแปรรูป มีข้อกำหนดไว้ดังนี้

วัตถุดิบที่ใช้ต้องเป็นเนื้อมะพร้าวสดหรือเนื้อมะพร้าวแห้งที่ไม่มีเชื้อรา ใช้เฮกเซนเป็นตัวทำละลายในการสกัด (Food grad) แป้งที่ผลิตได้ต้องมีสีขาวหรือสีน้ำตาลเหลืองอ่อน

(โฆษณา 5)

หน้า 40

ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีการเข้าทำลายของแมลงหรือเชื้อรา และเติมสีหรือกลิ่นเท่านั้น ขนาดของอนุภาคสามารถผ่านตะแกรงขนาด 250 ไมครอนได้

รายการ	Dry process	Wet process
ความชื้น	ไม่เกิน 9%	ไม่เกิน 5%
โปรตีน	ไม่เกิน 22%	ไม่เกิน 17%
ปริมาณเถ้าทั้งหมด	ไม่เกิน 6%	ไม่เกิน 6%
ปริมาณเถ้าที่ไม่ละลายในกรด	ไม่เกิน 0.35%	ไม่เกิน 0.35%
ไขมัน	ไม่เกิน 2%	ไม่เกิน 1 %
เฮกเซน (Food grade)	10 ppm	-
เส้นใย (Crude fiber)	ไม่เกิน 9%	ไม่เกิน 8%
อะฟลาท็อกซิน	30 PPb	30 PPb
ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด	ไม่เกิน 50,000/กรัม	ไม่เกิน 50,000/กรัม
แบคทีเรียกลุ่มโคลิฟอร์ม	ไม่เกิน 10/กรัม	ไม่เกิน 10/กรัม
แบคทีเรียกลุ่มซัลโมเนลลา	ไม่มี	ไม่มี

IS 9488:1980 ข้อกำหนดสำหรับโปรตีนมะพร้าว

ข้อกำหนดสำหรับโปรตีนมะพร้าวที่ใช้เป็นโปรตีนเสริมในอาหารของมนุษย์ที่ทำจากเนื้อมะพร้าวสดที่ผ่านการคั้นน้ำกะทิ และแยกโปรตีนออกจากสารละลาย และสกัดน้ำมันที่เหลืออยู่ในโปรตีนเข้มข้นด้วยตัวทำละลายเฮกเซน

ข้อบ่งชี้ ผลิตภัณฑ์ที่ได้เป็นผงที่ลื่นไหล (free-flowing powder) ได้ดี สีขาวหรือไม่มีสี ไม่มีกลิ่นหืน ปราศจากการเข้าทำลายของแมลงและเชื้อรา และเพิ่มสีหรือกลิ่นได้ ขนาดของอนุภาคสามารถผ่านตะแกรงขนาด 150 ไมครอนได้

รายการ	ข้อกำหนด
ความชื้น	ไม่เกิน 6%
โปรตีน	ไม่เกิน 55%
ปริมาณเถ้าทั้งหมด	ไม่เกิน 9%
ปริมาณเถ้าที่ไม่ละลายในกรด	ไม่เกิน 0.5%
ไขมัน	ไม่เกิน 1.5%
เส้นใย (Crude fiber)	ไม่เกิน 2.5%
อะฟลาท็อกซิน	30 PPb
สารละลาย (residual solvents)	170 ppm
ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด	ไม่เกิน 50,000/กรัม
แบคทีเรียกลุ่มโคลิฟอร์ม	ไม่เกิน 10/กรัม
แบคทีเรียกลุ่มซัลโมเนลลา	ไม่มี

IS 542-1968 ข้อกำหนดมาตรฐานน้ำมันมะพร้าว

Characteristic	Expressed				Solvent Extracted		
	Refined Grade	Grade IA (Raw)	Grade IB (Raw)	Grade 2 (Raw)	Refined Grade	Semi refined	Grade 1 Raw
1. Moisture and insoluble impurities % wt., Max.	0.1	0.25	0.25	0.2	0.1	0.25	1.0
2. Colour in 1/4" cell Lovibond Y + 5R.	2	4	11	30	22	10	30
3. Refractive Index at 40°C1.4480 to 1.4490.....						
4. Specific Gravity at 30°/30 ° C0.915 to 0.920.....						
5. Saponification Value, Min250.....						
6. Iodine value (Wij's)7.5 to 10.0.....8.0 to 13.0						
7. Acid value, Max.	0.5	2.0	6.0	80.	0.5	1.0	10.0
8. Unsaponifiable matter % by wt., Max.	0.5	0.8	0.8	0.8	0.5	0.8	1.0
9. Polenske Value, Min.	13.0	13.0	13.0	-	13.0	-	-
10. Flash point. °C Min.	-	-	-	-	225	100	90

โหมยณา 6
หน้า 44

ช่องทางติดต่อสื่อสารกับทางชมรมฯ

ขอเชิญชวนท่านที่สนใจมาสมัครเป็นสมาชิกและร่วมกิจกรรมกับชมรมฯ โดยติดต่อคุณสุกานต์ดา เรืองขจร (คุณตุ้) ผู้จัดการร้านค้าของชมรมฯ ที่เบอร์โทร 091-5362561 หรือแสกน QR Code ด้านล่างเพื่อดาวน์โหลดใบสมัครได้เลยค่ะ

ในกรณีท่านต้องการไขข้อข้องใจเกี่ยวกับน้ำมันมะพร้าวสามารถส่งข้อความเข้าไลน์กลุ่ม ชื่อ ชมรมน้ำมันมะพร้าว ซึ่งมีคุณตุ้ เป็นผู้ดูแลและช่วยประสานเพื่อหาคำตอบมาให้ท่านและยังสามารถสนทนาตามประสาสมาชิก ตลอดจนถึงติดตามข่าวชมรมฯ จาก ไลน์กลุ่มนี้ด้วยค่ะ

ส่วนท่านที่ต้องการจะสื่อสารกับ บ.ก. ขอให้ส่ง email มาที่ wtishsri@gmail.com หรือ ส่งข้อความผ่านกลุ่มไลน์ และสามารถเข้าไปดูข่าวย้อนหลัง หรือภาพกิจกรรมได้ที่เว็บไซต์ “ชมรมอนุรักษ์และพัฒนาน้ำมันมะพร้าวฯ” (www.thaicoconut.org) และยังสามารถดาวน์โหลดกัลปพฤกษ์ตั้งแต่เล่มที่ 1 ถึงปัจจุบัน นอกจากนี้ท่านยังสามารถติดต่อเราผ่านทางเฟซบุ๊ก “ชมรมน้ำมันมะพร้าว-CDCOT” และสามารถส่งจดหมายมาที่ กรรมการชมรม ซึ่งประจำปฏิบัติงานที่สถาบันวิจัยพืชสวน จำหน่าย ดังนี้ กรุณาส่ง คุณวิภา เกษมสินธุ์ สถาบันวิจัยพืชสวน (กลุ่มวิชาการ) ถนนพหลโยธิน ลาดยาว จตุจักร กทม.10900 โทร 02 9405484-5 ต่อ 124



ใบสมัครสมาชิกชมรมอนุรักษ์และพัฒนา
น้ำมันมะพร้าวแห่งประเทศไทย



ใบสมัครสมาชิกชมรมอนุรักษ์และพัฒนาน้ำมันมะพร้าว แห่งประเทศไทย

ข้าพเจ้า.....
ที่อยู่.....
โทรศัพท์..... โทรสาร.....
Email.....

ขอสมัครเป็นสมาชิกชมรมอนุรักษ์และพัฒนาน้ำมันมะพร้าว ประเภท

สามัญ

โดยได้จ่ายค่าบำรุงประจำปี..... โดยการ

จ่ายเป็นเงินสด จำนวนเงิน รวม..... บาท

โอนเงินเข้าบัญชี ธนาคารทหารไทย จำกัด (มหาชน) สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ชื่อบัญชี ชมรมอนุรักษ์และพัฒนา น้ำมันมะพร้าวแห่งประเทศไทย

บัญชีออมทรัพย์ เลขที่ 069-2-38277-3 จำนวนเงิน รวม.....บาท

พร้อมทั้งได้ส่งสำเนาใบโอนเงินมาพร้อมนี้

ลงชื่อ.....
(.....)

อัตราค่าธรรมเนียมและค่าบำรุง

1. ค่าธรรมเนียมแรกเข้าของสมาชิกสามัญ รายละ 100 บาท
2. สมาชิกสามัญเสียค่าบำรุงปีละ 200 บาท
3. ค่าต่ออายุสมาชิกปีละ 200 บาท

กรุณาส่งใบสมัคร พร้อมหลักฐานการโอนเงินไปที่เลขที่การ ชมรมอนุรักษ์
และพัฒนา น้ำมันมะพร้าวแห่งประเทศไทย สถาบันวิจัยพืชสวน เขตจตุจักร กทม. 10900

โทรสาร 0-2561-4667

๑ คณะกรรมการชมรมอนุรักษ์และพัฒนาน้ำมันมะพร้าวแห่งประเทศไทย

ประจำปี พ.ศ. 2563-2565

คณะกรรมการที่ปรึกษา

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน

ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร

นพ.ดร. วิศาล เยาวพงศ์ศิริ

พญ. ลำควน วงศ์สวัสดิ์

รศ.ดร.นัยพินิจ คชภักดี

นายปานเทพ พัวพงษ์พันธ์

นายไกร มาศพิมล

ประธานชมรมฯ

ดร. ณรงค์ โนมเฉลา

รองประธานคนที่ 1

นายสมชาย วัฒนโยธิน

รองประธานคนที่ 2

นางปิยนุช นาคะ

เลขาธิการ นางวิไลวรรณ ทวิชศรี ผู้ช่วยเลขาธิการ นางสาวสุภาพร ชุมพงษ์

เหรียญกาน นางจิตประไพ มีสวาย ผู้ช่วยเหรียญกาน นางมาลัย ชมเชย

นายทะเบียน นางสาวทิพยา ไกรทอง ผู้ช่วยนายทะเบียน นางวิภา เกษมสินธุ์

ประชาสัมพันธ์ น.ส.วิไลศรี ลิ้มปพยอม ผู้ช่วยประชาสัมพันธ์ นางวิลาสินี โหมยจันทร์

สาราณียกร นางวิไลวรรณ ทวิชศรี ผู้ช่วยสาราณียกร นางสาวหยกทิพย์ สุคารีย์

ทัศนศึกษา นางปิยนุช นาคะ ผู้ช่วยทัศนศึกษา นางสาวสุภา ศรกาญจน์

กรรมการภูมิภาค นายไพฑูรย์ เกษมสุขมาโนช (ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ)

นางกานดา แสงมณี(ภาคเหนือ)

กรรมการกลาง นพ.กรภัทร มยุระสาคร นพ.มงคล มาเจริญรุ่งเรือง

นายพงศ์พิสุทธิ์ เกียรติวรางกูร นายเกียรติศักดิ์ เทพผดุงพร

นายสุรเดช นิลเอก นายรุจน์ สุวรรณเสรีเกษม

นายพิศิษฐ์ วีระไวทยะ นางสาวนิพา เดชมา

ดร. ประทีปศรี สิ้นชัยศรี นายเทอดศักดิ์ เกียรติสุขเกษม

นายทิวเรศ อารีกิจ	นางสาวชญาภา วณิชจินดา
นายประวิทย์ เทพนุ้ย	นางสาวสารทิ ขวดยง
นายชัยคุณตม์ เฉยทอง	นายรววัฒน์ ชื่นปิ่นเกลียว
นางสุวรรณา ทองเนียม	นางสุภาภรณ์ สาชาติ
นางอัจฉรา นิลล้อม	นางนวลศรี โชตินันท์

กัลปพฤกษ์

ข่าวสารรายสามเดือนของชมรมอนุรักษ์และพัฒนาน้ำมันมะพร้าวฯ

เจ้าของ ชมรมอนุรักษ์และพัฒนาน้ำมันมะพร้าวแห่งประเทศไทย
 บรรณาธิการ วิไลวรรณ ทวีศรี
 กองบรรณาธิการ ดร.ณรงค์ โฉมเฉลา ปิยนุช นาคะ วิไลศรี ลิ้มปพยอม
 สุภา ศรกาญจน์ พัชรินทร์ สารฤทธิ
 สำนักงาน สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร จตุจักร
 กรุงเทพฯ 10900 โทร: 02 5790583 ต่อ 135
 ติดต่อ สุกานต์ดา เรืองขจร