

การดูดซับกลิ่นกล้วยไม้โดยเชียร์บัตเตอร์และการอบแห้ง ดอกกล้วยไม้เพื่อการนำไปใช้ประโยชน์

Orchid Odor Absorption Using Shea Butter and Drying of Orchid Flowers for Utilization

โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จุฑามาศ พิลาดิ
คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้



เชียร์บัตเตอร์ (Shea butter) เป็นไขมันสกัดจากผลของต้นเชียนัท (Shea Nut) พืชพื้นเมืองของชาวแอฟริกา ซึ่งผลของมันเมื่อนำมาแกะเปลือกสกัดออกมาแล้วจะให้เนื้อสัมผัสเหนียวข้นคล้ายเนยจึงมีคุณสมบัติช่วยเคลือบผิวกักเก็บน้ำไม่ให้ระเหยออกจากผิว และยังช่วยเติมเต็มน้ำจากอากาศเข้าสู่ชั้นผิวให้ผิวชุ่มชื้นได้นาน ไม่เพียงเท่านั้นในเชียร์บัตเตอร์ยังอุดมไปด้วยวิตามินและสารอาหารสำคัญที่มีประโยชน์ เช่น วิตามินอี วิตามินซี วิตามินเอ กรดไขมันอิ่มตัว สารโพลีฟีนอล (Polyphenols) สารไตรเทอร์เพน (Triterpene) และสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพอื่น ๆ อีกมากมาย

การดูดซับกลิ่นกล้วยไม้โดยเชียร์บัตเตอร์

อุปกรณ์

1. กล่องพลาสติกใส
2. เชียร์บัตเตอร์ (Shea Butter)
3. ไม้พาย
4. จานกระดาษ
5. ถุงพลาสติกใส
6. เทปใส
7. ปากกาเคมี 2 หัว
8. กล้องถ่ายรูป
9. กระปุกเก็บน้ำหอม (กล่องบรรจุภัณฑ์)

วิธีการ

เตรียมดอกกล้วยไม้ไทยที่มีกลิ่นหอม นำมาถ่ายรูปบันทึกลักษณะของดอกกล้วยไม้ไทยจัดเตรียมอุปกรณ์การสกัดกลิ่น นำจานกระดาษใส่ถุงพลาสติกติดเทปใสให้เรียบร้อยจากนั้นนำเชียร์บัตเตอร์มากลี่ยให้ทั่ว นำดอกกล้วยไม้ไทยที่เตรียมไว้จัดเรียงลงบนจานที่เคลือบเชียร์บัตเตอร์ นำไปวางในกล่องพลาสติกที่มีฝาปิดสนิททิ้งไว้ประมาณ 1-3 วัน ค่อยสังเกตดูดอกกล้วยไม้ว่ามีการดำน้ำหรือน้ำหรือไม่ เมื่อครบตามกำหนดวัน จึงทำการนำเอาดอกกล้วยไม้ออก และเกลี่ยเอาเชียร์บัตเตอร์เก็บในกล่องบรรจุภัณฑ์เพื่อนำไปสกัดกลิ่นในขั้นตอนต่อไป



ตัวอย่างกล้วยไม้



อ้างอิง

จุฑามาศ พิลาดิ. 2563. การมีส่วนร่วมในการศึกษารวบรวมกล้วยไม้ไทยที่มีกลิ่นหอมเพื่อการอนุรักษ์และการใช้ประโยชน์โดยการสกัดกลิ่นด้วยเชียร์บัตเตอร์. มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่. 71 น.
จุฑามาศ พิลาดิ. 2565. การมีส่วนร่วมในการศึกษารวบรวมกล้วยไม้ไทยที่มีกลิ่นหอมเพื่อการอนุรักษ์และการใช้ประโยชน์โดยการสกัดกลิ่นด้วยเชียร์บัตเตอร์. มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่. 46 น.
จุฑามาศ พิลาดิ. 2566. การศึกษาวิธีการดูดซับกลิ่นหอมดอกกล้วยไม้ด้วยเชียร์บัตเตอร์และการศึกษาการใช้โพลีฟีนอลจากกล้วยไม้ไทยพันธุ์แท้. มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่. 66 น.

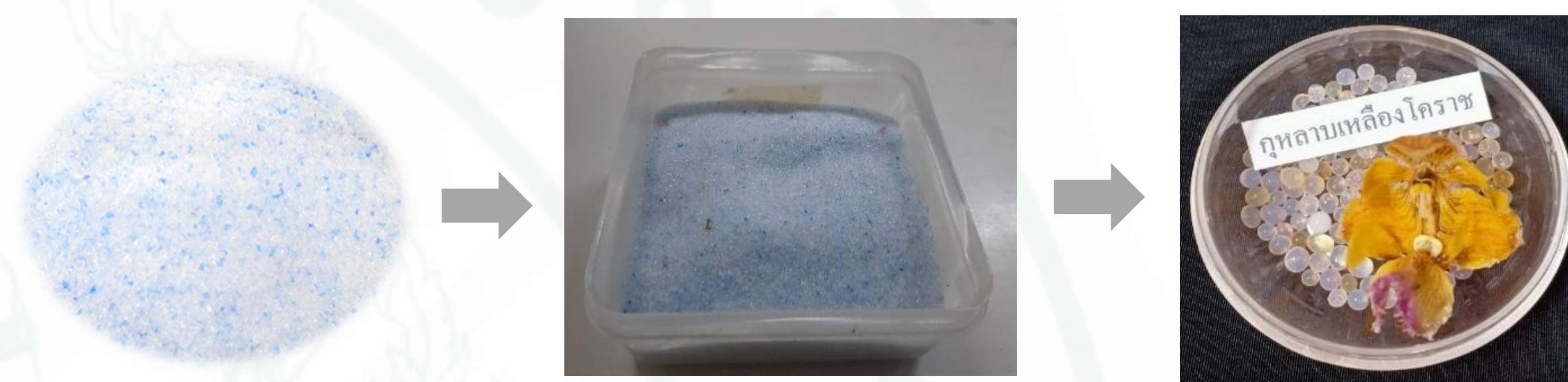
การอบแห้งดอกกล้วยไม้

อุปกรณ์

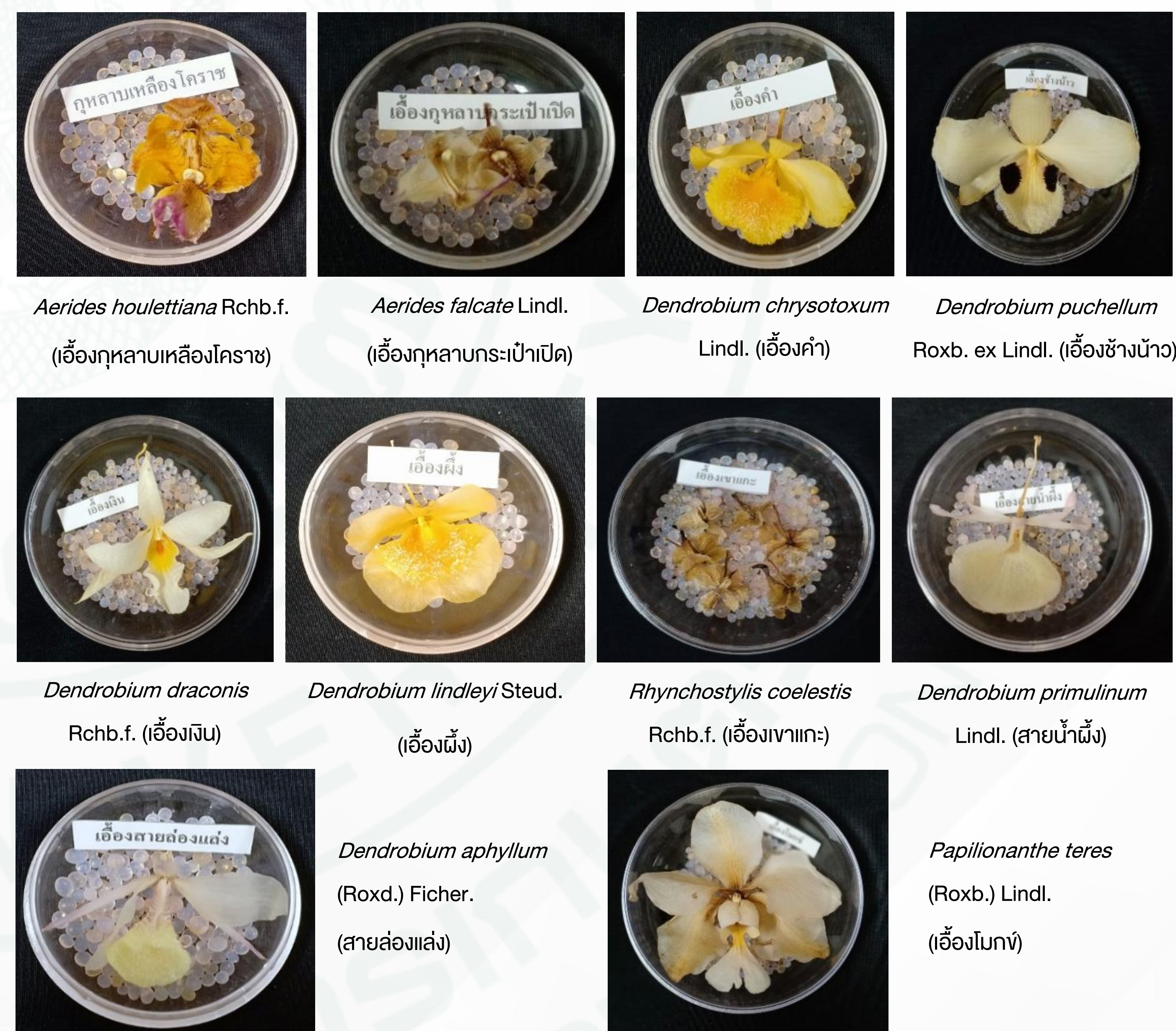
1. กล่องพลาสติกใส
2. ซิลิกาทราย (Silica Sand)
3. เทปใส
4. ปากกาเคมี 2 หัว
5. กล้องถ่ายรูป
6. กระปุก (กล่องบรรจุภัณฑ์)

วิธีการ

นำดอกกล้วยไม้ที่ต้องการมาอบแห้ง นำมาถ่ายรูปบันทึกลักษณะของดอกและจัดเตรียมอุปกรณ์การอบแห้งดอกกล้วยไม้ นำกล่องพลาสติกติดเทปใสบนฝาปิดพลาสติกให้เรียบร้อยเพื่อที่จะได้บันทึกชนิดของดอกกล้วยไม้ที่ต้องการนำมาอบแห้งและวันเวลาที่อบแห้งของดอกกล้วยไม้ให้เรียบร้อยจากนั้น นำซิลิกาทรายมาโรยรองฐานของดอกกล้วยไม้ให้อุ้งกุหลาบเหลืองโคราชจากนั้นจัดรูปทรงของดอกให้สวยงาม ตรงตามฟอร์มเดิมของดอกให้ได้มากที่สุดเพื่อป้องกันการเสียหายของดอกกล้วยไม้ วางลงในกล่องพลาสติกทิ้งไว้ประมาณ 3-5 วัน ค่อยสังเกตดูสีของซิลิกาทรายว่ามีการเปลี่ยนแปลงหรือไม่เพราะจะมีการดูดซับเอาความชื้นจากดอกกล้วยไม้ออกไป เมื่อครบกำหนดวันที่ต้องการสีของซิลิกาทรายจะเปลี่ยนไปจากเดิมจะมีสีขาวหรือฟ้าอ่อน ตักซิลิกาทรายที่ดูดซับความชื้นจากดอกกล้วยไม้และนำดอกกล้วยไม้ไปวางในกล่องบรรจุภัณฑ์



ตัวอย่างดอกกล้วยไม้อบแห้ง



การนำไปใช้ประโยชน์

เนื่องจากกล้วยไม้มีสรรพคุณทางยาในการรักษาอาการต่างๆ และสามารถนำกลิ่นมาใช้ในการนำไปสู่สารตั้งต้นของอุตสาหกรรมสุภาพ การนำมาใช้ประโยชน์โดยการสกัดกลิ่นด้วยเชียร์บัตเตอร์เพื่อนำไปแปรรูปและนำไปใช้ประโยชน์ทางด้านอุตสาหกรรมเวชสำอาง ดังนี้



1. การทำเทียนหอม

2. การทำสบู่



Orchid Odor Absorption Using Shea Butter and Drying of Orchid Flowers for Utilization

By Asst. Prof. Dr. Jutamas Piladee
Faculty of Agricultural Production, Maejo University



Shea butter is a fat extracted from fruits of shea nuts, native African plants. When peeled off, the texture becomes thick and sticky like butter, which helps coat the skin and retains water so it does not evaporate from the skin. Also, it helps replenish from the air into the skin, keeping the skin moist for a long time. Not only this, shea butter is rich in vitamins and important nutrients such as vitamin A,E,C, cinnamic acid, polyphenols, triterpene and other bioactive compounds.

Orchid odor absorption by shea butter

Equipment

- | | |
|----------------------|--------------------------------|
| 1. Clear plastic box | 6. Clear adhesive tape |
| 2. Shea butter | 7. Double headed marker |
| 3. Spatula | 8. Camera |
| 4. Paper plate | 9. Perfume jar (Packaging box) |
| 5. Clear plastic bag | |

Method

Prepare fragrant Thai orchids Take photos to record the characteristics of Thai orchids and prepare scent extraction equipment. Place the paper plate in a plastic bag and secure it with clear adhesive tape. After that, place it in a plastic box with a tight lid for the whole day, approximately 1-3 days. Then, observe the orchid flowers for signs of water retention or rot. When the specified date is reached, remove the orchid flowers and spread out the shea butter and store it in the packaging box for further scent extraction.



Orchid Specimens



References

Piladee, J. (2020). Participation in the collection of Fragrant Thai Orchids for conservation and Utilization by Extracting the Scent with Shea Butter. Maejo University, Chiang Mai. P.71.

_____. (2022). Participation in the collection of Fragrant Thai Orchids for conservation and Utilization by Extracting the Scent with Shea Butter. Maejo University, Chiang Mai. P.46.

_____. (2023). How to Absorb the Fragrance of Orchids with Shea Butter and Use of Liposomes to Contain the Fragrance of Pure Thai orchids. Maejo University. P66.

Drying Orchid Flowers

Equipment

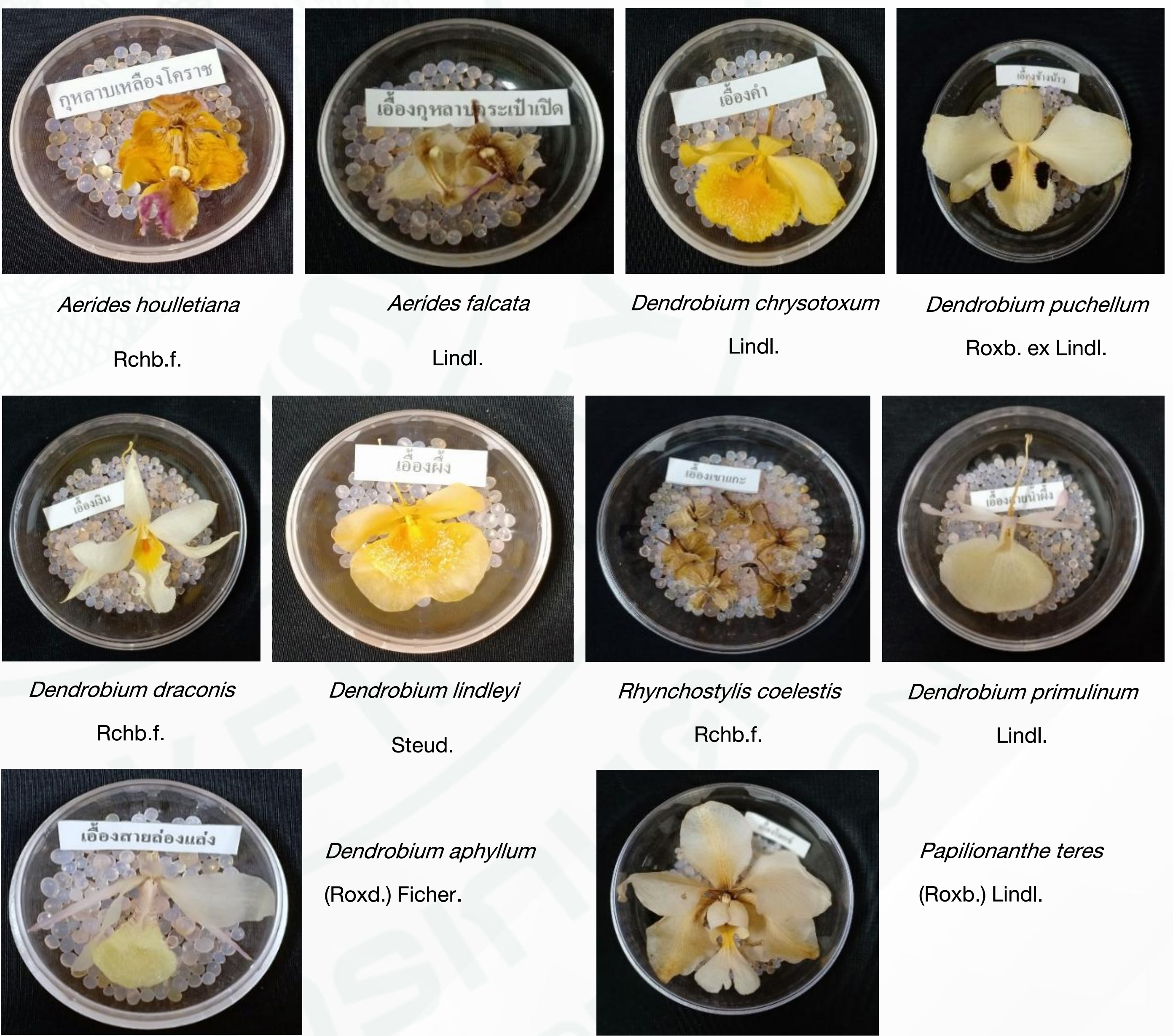
- | | |
|------------------------|-------------------------|
| 1. Clear plastic box | 4. Double headed marker |
| 2. Silica sand | 5. Camera |
| 3. Clean adhesive tape | 6. Packaging box |

Method

Take photos the orchid flowers needed to be dried to record flower characteristics and prepare orchid flower drying equipment. Take a plastic box and attach clear adhesive tape on the plastic cover to record the type of orchids to be dried and the date and time of drying. Later on, sprinkle silica sand under the base of the yellow Korat rose orchid. Then, arrange the shape of the flowers to be beautiful. It must be in line with the original form of flowers as much as possible to prevent damage to the orchid flowers Put it in a plastic box all day, about 3-5 days. After that, observe the color of the silica sand for any changes, as it absorbs moisture from the orchids. When the desired date is reached, the color of the silica sand will change from white or light blue. Scoop out the silica sand that has absorbed moisture from the orchid flowers and place the orchid flowers in the packaging box.



Dried orchid flower specimens



Utilization

Since orchids have medicinal properties to treat various symptoms and its scent can be used as the precursor of the health industry, utilization by extracting fragrance from shea butter for processing and utilization in the cosmetic industry as follows :



- | | |
|---------------------------|----------------|
| 1. Making scented candles | 2. Soap making |
|---------------------------|----------------|

