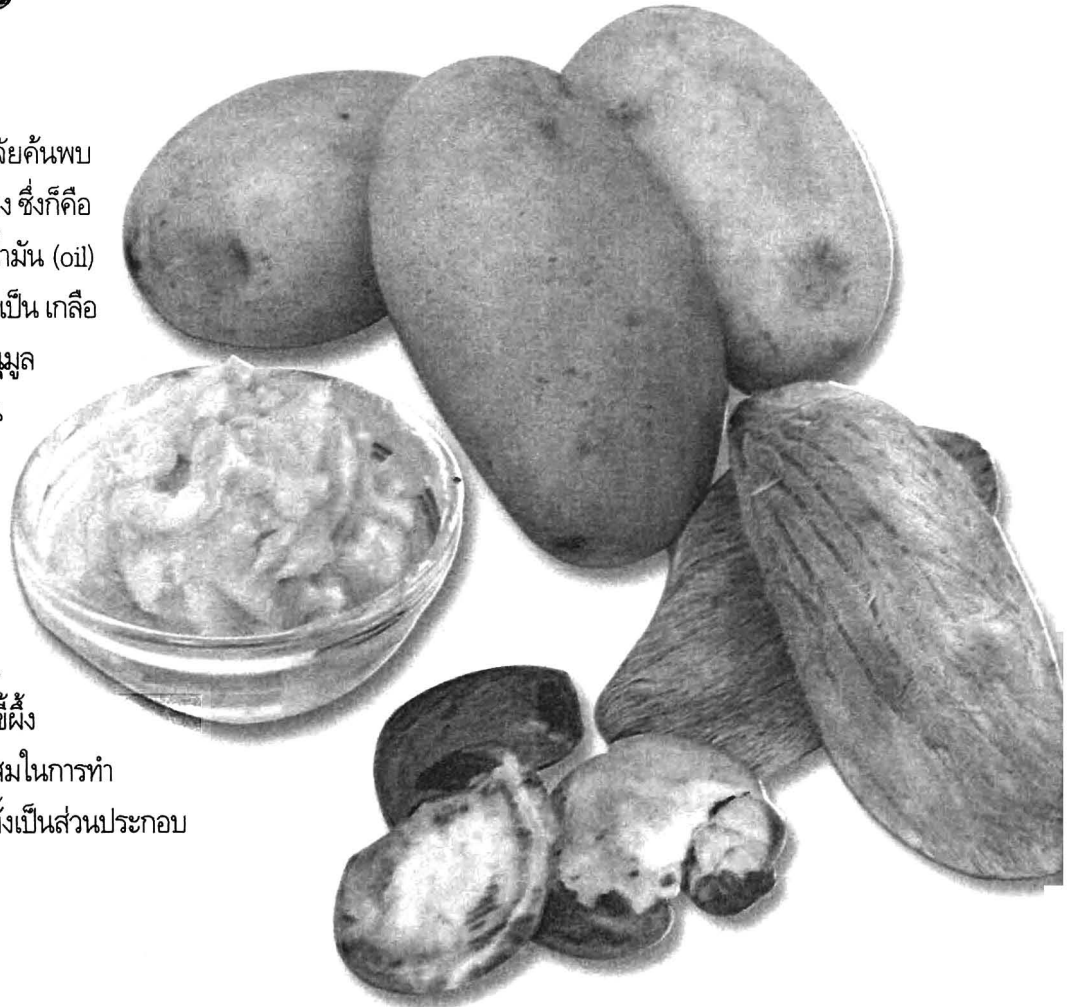


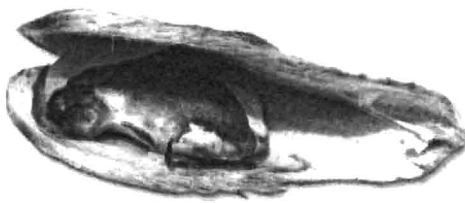
ถ้าจะพูดว่ามะม่วงเป็นผลไม้ประจำชาติของไทยก็คงไม่ผิดนัก เพราะคนไทยไม่ว่าจะอยู่ที่ไหนในเมืองหรือในชนบทก็มักจะปลูกมะม่วงกันแทบทุกบ้านเพื่อเก็บผลไว้รับประทาน ไม่เพียงเท่านั้นผลผลิตมะม่วงเพื่อการส่งออกของไทยก็ติดอยู่ในอันดับต้นๆของโลก โดยประเทศไทยอยู่ในอันดับ 4 ของผู้ส่งออกมะม่วงของโลก รองมาจาก อินเดีย จีน และเม็กซิโก แต่เป็นที่น่าเสียดายที่คนไทยไม่รู้จักคุณค่าและประโยชน์ของเมล็ดมะม่วงที่ซ่อนเร้นอยู่ภายใต้เนื้ออันหอมหวานของเนื้อมะม่วง ในแต่ละปีเราจึงทิ้งเมล็ดมะม่วงจำนวนมหาศาลให้เป็นขยะไปอย่างไร้ประโยชน์

น้ำมันเมล็ดมะม่วง ของดีของไทยที่ถูกมองข้าม Mango Seed Oil

จากการศึกษาวิจัยค้นพบว่าสารสกัดจากเมล็ดมะม่วง ซึ่งก็คือไขมันเนย(butter) และ น้ำมัน (oil) อุดมไปด้วยกรดไขมันที่จำเป็น กรดไขมันไม่อิ่มตัว วิตามิน และสารต้านอนุมูลอิสระ มีคุณสมบัติที่ดีในการทะนุถนอมบำรุงผิวพรรณ วงการเครื่องสำอางในต่างประเทศ กำลังสนใจนำไปใช้เป็นส่วนผสมใน ครีม โลชั่น บำรุงผิว โลชั่นกันแดด ชีตัง ทาริมฝีปาก เป็นส่วนผสมในการทำสบู่และครีมอาบน้ำ รวมทั้งเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์สปา



คุณสมบัติเหมือน Shea Butter



ถ้าแกะเมล็ดมะม่วง(mango seed)ออกมามดู ภายในจะพบเนื้อในเมล็ด(kemel) สีขาวไม่แข็งมากห่อหุ้มด้วยเยื่อต่างๆ ถ้าเอาเนื้อในเมล็ดมะม่วงนี้ไปบีบอัดด้วยเครื่องบีบแบบเกลียวอัด (skrew press) หรือสกัดด้วยตัวทำละลายเฮกเซน จะได้ไขมันออกมา มีลักษณะเป็นไขมันเนย (butter) เหมือนกับไขมันเนยของเมล็ดโกโก้ (cocoa butter) หรือเมล็ดเชีย (shea butter) จะแข็งที่อุณหภูมิห้อง มีสีขาวครีม มีกลิ่นหอมหวานคล้ายถั่ว และเมื่อนำไขมันเนยจากเนื้อในเมล็ดมะม่วงไปผ่านกระบวนการกลั่น (refined) จะได้น้ำมันเมล็ดมะม่วง (mango seed oil) มีลักษณะเป็นน้ำมันกึ่งเหลว สีเหลืองอ่อน มีกลิ่นแรงกว่าไขมันเนยเมล็ดมะม่วง มีจุดหลอมละลายที่ 23-27 องศาเซลเซียส จึงละลายและซึมผ่านผิวหนังได้เมื่อนำมาทากับผิว

ในเนื้อในเมล็ดมะม่วงจะมีไขมันเนยและน้ำมันอยู่ประมาณ 8-15% มีส่วนประกอบของกรดไขมันเป็น ปาล์มมิติก 8% สเตียริก 27% โอเลอิก 52% ลิโนเลอิก 8% ลิโนเลนิก 1% เป็นไขมันที่อุดมไปด้วย กรดไขมันที่จำเป็น เกลือแร่ วิตามิน และสารต้านอนุมูลอิสระ จึงเป็นที่สนใจของวงการเครื่องสำอางในการนำมาใช้ในผลิตภัณฑ์บำรุงผิวและสปา เพราะมีคุณสมบัติให้ความชุ่มชื้นแก่ผิวหนัง ทำให้ผิวหนังนุ่ม มีน้ำมีนวล ช่วยลดริ้วรอยและรอยที่เยว่ย่น และปกป้องแสงยูวี เหมาะที่จะนำมาใช้เป็นส่วน

ผสมในโลชั่น ครีม ขี้ผึ้งทาริมฝีปาก สบู่ ครีมปรับสภาพเส้นผม ครีมกันแดด ครีมลดริ้วรอย ใช้ได้กับทุกสภาพผิว แม้แต่กับเด็ก จึงมีการนำมาผสมในครีมบำรุงผิวสำหรับเด็ก นอกจากนั้นยังสามารถนำมาใช้สดๆ ทั่วไปโดยตรงกับผิวหนัง โดยการนำไปอุ่นในหม้อต้มสองชั้น แล้วใช้ลูบไล้ผิวหนัง จะช่วยให้ผิวชุ่มชื้น คืนความมีชีวิตชีวาแก่ผิวหนัง

ปัจจุบันในต่างประเทศมีการผลิตไขมันเนยเมล็ดมะม่วง (mango butter) และน้ำมันเมล็ดมะม่วง (mango seed oil) ออกจำหน่าย ราคาที่ใกล้เคียงกับไขมันเนยโกโก้ หรือ ไขมันเนยเชีย โดยเมื่อนำมาใช้ผสมในผลิตภัณฑ์บำรุงผิว ถ้าเป็นครีมหรือโลชั่นจะผสม ไขมันเนยมะม่วง 2-20% ถ้าใช้น้ำมันมะม่วงจะผสม 2-20% ถ้าเป็นขี้ผึ้งทาปาก (Lip Balm) จะผสมไขมันเนยมะม่วง 5-100% ถ้าใช้น้ำมันมะม่วงจะผสม 5-50% ถ้าเป็นสบู่จะใช้ไขมันเนยมะม่วงหรือน้ำมันมะ



ม่วง 3-12.5% ไขมันเนยเมล็ดมะม่วง และน้ำมันเมล็ดมะม่วงนี้มีอายุการเก็บนาน 2 ปี

ท่านที่ใช้ไขมันเนยโกโก้ หรือ ไขมันเนยเชีย เป็นส่วนผสมของเครื่องสำอางบำรุงผิวอยู่แล้ว ไม่ว่าจะทำใช้เองหรือทำเป็นผลิตภัณฑ์จำหน่าย น่าจะลองหันมาใช้ไขมันเนยและน้ำมันจากเมล็ดมะม่วงแทน เพราะมีคุณสมบัติดีไม่แพ้กัน แต่ขณะนี้อาจจะหาซื้อยาก และต้องนำเข้ามาจากต่างประเทศ ทางที่ดีหันมาทำไขมันเนยและน้ำมันจากเมล็ดมะม่วงของไทยใช้เองกันดีกว่า โดยประยุกต์ใช้เครื่องบีบแบบเกลียวอัด (skrew press) นำเมล็ดมะม่วงมาล้างน้ำให้สะอาด ตากแดดให้แห้ง แล้วจึงแกะเอาเนื้อในเมล็ดมะม่วงไปสกัดไขมัน เราจึงควรนำเมล็ดมะม่วงที่บ้านเรามีอยู่อย่างมหาศาลและทิ้งไปโดยเปล่าประโยชน์ นำกลับมาสร้างมูลค่าเพิ่มทำเป็นผลิตภัณฑ์ดี ๆ ให้คนไทยได้ใช้กัน ใครมีความพร้อมอยากเป็นผู้ผลิตไขมันเนยเมล็ดมะม่วงและน้ำมันเมล็ดมะม่วงรายแรกๆ ของเมืองไทย ขอสนับสนุน และจะรอซื้อใช้●