

เทียนหอมจากกากกาแฟ

ศรายุธ บัวพุด, ณิชาอร สุขภูวงค์, สุนิศา แสนสุข
วิทยาลัยเทคโนโลยีวิมล ศรียาน
083-1392011
bawphuthxdul@gmail.com

เมื่อก่อนผู้คนมักดื่มกาแฟแบบผงสำเร็จรูปที่ใช้เพียงแค่น้ำร้อนผสมน้ำตาลและครีมเทียมสามารถดื่มได้ทันที แต่สมัยนี้คนนิยมดื่มกาแฟสดที่ซื้อมาจากเครื่องเอสเปรสโซ่กันมากขึ้น เนื่องจากเครื่องเอสเปรสโซ่มีขนาดเล็กและหาซื้อได้ง่ายอีกทั้งยังชงกาแฟออกมาได้รสชาติที่ดี แต่หลังจากการสกัดกาแฟแล้วจะเหลือกากกาแฟเป็นจำนวนมากที่ถูกทิ้งในแต่ละวัน ซึ่งคนส่วนใหญ่ก็จะเอาไปทิ้ง แต่เนื่องจากปัจจุบันมีเทคโนโลยีและการคิดค้น ที่หลากหลาย จึงทำให้คนหันมาเก็บกากกาแฟ และนำมาทำให้เกิดประโยชน์ได้อย่างมากมาย

ปัจจุบันในประเทศไทยมีร้านกาแฟโดยประมาณ 8,025 กว่าแห่ง ทำให้ในแต่ละวันมีกากกาแฟเหลือทิ้งเป็นจำนวนมากจนอาจจะสร้างปัญหาให้สิ่งแวดล้อมได้ ทางผู้จัดทำงานร้านกาแฟอยู่แล้วเห็นถึงปัญหาในส่วนนี้ จึงได้นำกากกาแฟมาทำเป็นเทียนหอม ที่เลือกเป็นเทียนหอมนั้นเพราะว่าเป็นสิ่งที่คนทั่วไปใช้งานได้ง่าย เทียนหอมส่วนใหญ่จะถูกนำไปใช้ในโรงแรมหรือใช้ตกแต่งสร้างบรรยากาศในงานเลี้ยงรื่นเริงรวม ถึงใช้เพื่อให้มีกลิ่นหอมในห้องพักก็ได้ และด้วยที่กากกาแฟมีกลิ่นที่หอมเฉพาะตัวจึงเหมาะแก่การนำมาทำเทียนหอมเป็นอย่างยิ่ง แถมยังช่วยลดต้นทุนในการซื้อเทียนหอมใหม่อีกด้วย

ขั้นตอนการประดิษฐ์ เริ่มจาก 1) ตั้งไฟใส่น้ำลงบนหม้อและใส่ถ้วยไว้ตรงกลาง 2) นำเศษเทียนลงไปคนในถ้วยให้ละลาย 3) เมื่อเทียนละลายแล้วตักแก้วและใส่ใส่เทียนที่มัดกับตะเกียบลงไป 4) นำกากกาแฟใส่แก้วแล้วรอให้เย็น 5) เมื่อเทียนเย็นแล้วให้ตักเทียนที่ละลายแล้วใส่แก้วเพิ่มให้เต็ม 6) โรยกากกาแฟบนเทียนให้สวยงาม 7) นำเทียนที่ได้ใส่ลงกล่องบรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้

ประโยชน์ที่ได้รับ คือ ได้ประดิษฐ์และหาประโยชน์ของกากกาแฟ ได้ลดปริมาณกากกาแฟที่ถูกทิ้ง และสามารถประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์

