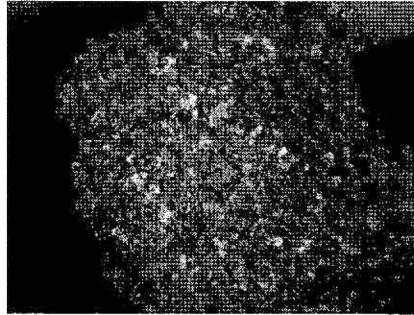
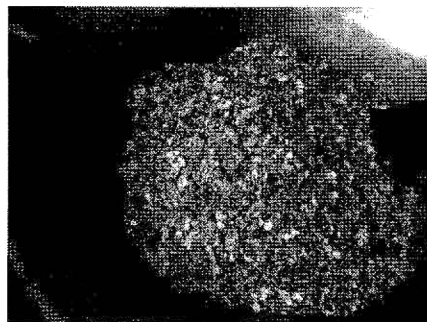


## ประโยชน์ของเปลือกไข่

เตรียมคั่วเปลือกไข่



ค่อยๆ คั่วให้เปลือกไข่เหลือง



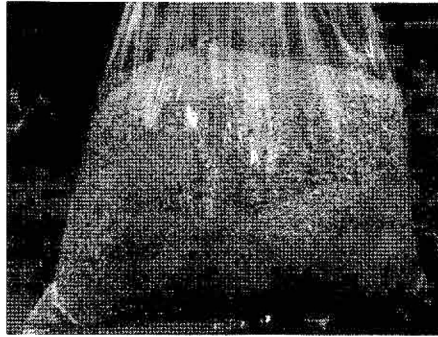
ทำไมต้องคั่ว เพื่อให้สารในเปลือกไข่เป็นประโยชน์มากขึ้นและไม่ให้มดขึ้นเวลานำไปใช้



หลังคั่วนำมาทำให้ละเอียดหรือถ้าไม่ตำจะนำไปใช้เลยก็ได้ แต่ถ้าตำละเอียดเราสามารถใช้เป็นปุ๋ยทางใบได้

“ประโยชน์ของเปลือกไข่” [ออนไลน์] [เข้าถึงวันที่ 15 ธันวาคม 2558] เข้าถึงจาก :

<http://talk.mthai.com/topic/409272>



ไข่ เป็นอาหารยอดนิยมของคนไทย ทุกๆบ้านต้องมีไข่เก็บไว้ทำอาหารเสมอๆ กินไข่วันละฟอง ไม่ต้องไปหาหม้อ แล้วเปลือกไข่ที่เหลือเอาไปทำอะไรได้บ้าง ลองไปดูกันค่ะ

### สารในเปลือกไข่

เปลือกไข่ ประกอบด้วยสารแคลเซียมเป็นส่วนใหญ่ มีลักษณะเป็นแท่งๆมาต่อกัน ในการสร้างเปลือกไข่แต่ละฟองนั้นจะใช้แคลเซียมประมาณ 2 กรัม ที่ผิวของเปลือกไข่มีรูเล็กๆ อยู่มากกว่า 17,000 รู ช่วยระบายความชื้นและรับอากาศเข้าไป ซึ่งสำคัญมากต่อการพัฒนาการของลูกไก่ และมีสารเคลือบที่ สามารถป้องกันเชื้อแบคทีเรียไม่ให้เข้าไปในตัวไข่ได้ ความแข็งแรงของเปลือกไข่ขึ้นกับอายุและการกินอาหารของแม่ไก่ ส่วนใหญ่แม่ไก่ที่ตัวใหญ่จะให้ไข่ไก่ขนาดใหญ่และมีเปลือกบาง

ช่องอากาศ จะอยู่ภายในเปลือกตรงส่วนหัวของไข่ ในเปลือกไข่มีเยื่อหุ้มเซลล์บางๆ 2 ชั้น ซึ่งจะอยู่ห่างออกจากกันเล็กน้อยเพื่อให้มีช่องว่างเกิดขึ้นสำหรับให้อากาศ เข้าไปได้ เมื่อไข่อายุมากขึ้นช่องอากาศจะขยายใหญ่ขึ้นเนื่องจากความชื้นและคาร์บอน ไดออกไซด์ระเหยออกไป และถูกทดแทนด้วยอากาศ ไข่จะเบาขึ้นและสามารถลอยน้ำได้ เราจึงสามารถทดสอบความสดของไข่ได้โดยการนำไปใส่ น้ำ ไข่ที่สดจะจมอยู่ก้นภาชนะ

### ประโยชน์เปลือกไข่

#### 1. เปลือกไข่ไล่มด

เปลือกไข่ที่เผาไฟแล้วบดละเอียด จะมีสารแคลเซียมเมื่อผสมกับน้ำก็ได้แคลเซียมไฮดรอกไซด์ ซึ่งมีฤทธิ์เป็นเบส(ด่าง) สามารถขับไล่มดได้ วิธีทำ ล้างเปลือกไข่ให้สะอาด เมาให้เหลืองและแห้งสนิท ใส่เปลือกไข่ที่ล้างแล้วใส่ครก ตำให้ละเอียด เทเปลือกไข่ลงในแก้ว 1 ส่วนแล้วเติมน้ำ 2 ส่วน คนให้เข้ากัน ตั้งทิ้งไว้ 1 ชั่วโมง ใช้ฉีดพ่น หรือราดบริเวณรังมด

#### 2. เปลือกไข่ซักผ้า

เปลือกไข่ทำให้ผ้าขาว เวลาซักผ้า ให้เอาเปลือกไข่หลายๆฟองห่อผ้าเอาไว้ แล้วนำไปต้มรวมกับผ้าขาวเสร็จแล้วก็นำไปซักหรือขยี้ผ้าตามปกติทั่วไป จะทำให้ผ้าดูขาวผิตตาขึ้นเลยทีเดียว หรือนำเปลือกไข่บดละเอียดผสมกับโซดาซักผ้าอย่างละ 1 ส่วนเท่าๆ กัน ก็นำไปใช้แทนผงซักผ้าได้ค่ะ

### 3. สามารถนำมาใช้เป็นเชื้อเพลิง

ในกรณีที่เราต้องการใช้เตาถ่าน โดยที่ขณะก่อไฟให้หุบเปลือกไข่จนแตกละเอียดแล้วใช้กระดาษห่อมัดไว้วางข้าง ใต้พื้นจะทำให้ ไฟแรงขึ้น

### 4. กินเปลือกไข่เพิ่มแคลเซียม

เปลือกไข่อุดมด้วยธาตุเหล็ก นำเปลือกไข่มาล้างให้สะอาด ปล่อยให้ร้อนแล้วทำให้เป็นผงละเอียดนำไปหุงปนกับข้าวสาร เป็นอาหารที่มีคุณค่าบำรุงดีมาก และสารอาหารที่จะได้รับจากเปลือกไข่ ก็คือ แคลเซียม หรือนำผงเปลือกไข่ไปผสมอาหารสัตว์เพื่อเสริมแคลเซียมก็ได้เหมือนกัน

### 5. เป็นเครื่องมือทำความสะอาด

สามารถนำเปลือกไข่ไป ใช้ขัดล้างอ่างล้างหน้าอ่างอาบน้ำและเครื่องใช้เซรามิกทั้งหลาย ใช้แทนแปรงล้างขวดหรือภาชนะที่มีปากแคบ ใส่เปลือกไข่ลงไปแล้วเขย่าๆขวด

### 6. ใช้เป็นปุ๋ยให้ต้นไม้ได้

นำเปลือกไข่ตำเป็นผง โรยลงไปบนดินก็สามารถเพิ่มแคลเซียมให้กับต้นไม้ได้ หรือใช้เปลือกไข่ปนผสมในปุ๋ยหมัก ทำให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์มากขึ้น ช่วยให้พืชผักในบ้านของเราเจริญเติบโตงอกงามกว่าเดิม

### 7. ใช้แทนยาฆ่าแมลง

ถ้าเราโรยเปลือกไข่หุบหยาบๆ ไว้ตามใบของต้นไม้ จะช่วยป้องกันศัตรูพืชบางประเภทซึ่งกินใบไม้เป็นอาหาร เช่น ตัวหนอน เนื่องจากความแหลมคมของเปลือกไข่จะบาดผิวหนังที่ไม่มีอะไรปกคลุมของมัน ทำให้มันหลีกหนีจากต้นไม้ของเรา

จะเห็นว่า นอกจากไข่มีสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายแล้ว เปลือกไข่ก็อย่าเอาไปทิ้งค่ะ เก็บไว้ทำประโยชน์ได้อีกค่ะ