



อีกริฤฤรน้ำหมัก (Enzyme)

ลอง...โรงเรียน

ฉันซื้อเรื่องเหมือนนิยายบู๊ลิ้มมาได้ตอนหนึ่งแล้ว บู๊ลิ้มตอนที่สอง จะกล่าวถึงน้ำหมักที่สามารถรับประทาน และใช้ได้ วันนี้คือการ “หมักผลไม้” ซึ่งกรรมวิธีต่าง ๆ ก็ เหมือนกับการหมักด้วยขยะหรือของเหลือกินในครัว นั้นแหละ แต่เป็นผลไม้ชนิดต่าง ๆ แทน หากจะถามว่าผลไม้ อะไรบ้างตอบได้เลยทุกอย่างในบ้านเราทำได้หมด แต่สุดท้าย จะนำมาเป็นวัตถุประสงค์อะไรมาลงรายละเอียดอีกที

ก่อนจะเล่าถึงวิธีหมักและอิทธิฤทธิ์ของมัน จะขออ้างถึงหลักวิชาทางด้านวิทยาศาสตร์มาบอกเล่า พอเป็นหลักการกันก่อน ข้อเขียนและหลักการนั้น ผมนำการวิจัยของ ดร.รสสุคนธ์ พุ่มพันธ์วงศ์ จาก มูลนิธิภูมิปัญญาสากล รวมทั้งการสืบค้นทางอินเทอร์เน็ต มาเป็นข้ออ้างอิง การทำน้ำหมักชีวภาพหรือเอนไซม์ เพื่อการบริโภคถือว่าไม่ใช่เรื่องใหม่ เพราะมีมาตั้งแต่ สมัยพุทธกาล น้ำสมอแดง น้ำมะขามป้อม หรือแม้แต่ บอระเพ็ด ถือว่าเป็นยาอายุวัฒนะแห่งการรักษาชีวิต มาตั้งแต่ สมัยพุทธกาล พระพุทธองค์ทรงสั่งสอนภิกษุสามเณร ให้ปฏิบัติตามที่เราเรียกว่า นิสสัย ๔ คือ ปิฉัยเครื่องอาศัย ของบรรพชิต ๔ ข้อ ดังนี้

๑. บิณฑบาตเป็นวัตร
๒. อยู่โคนไม้เป็นวัตร
๓. นุ่งห่มผ้าบังสุกุลเป็นวัตร
๔. ฉันทาคองด้วยน้ำมูตรเนาเป็นวัตร

ในข้อ ๔ นี้เองที่กล่าวมาถึงการให้ภิกษุดื่มน้ำมูตรเนา เพื่อรักษาร่างกาย การนำของบางอย่าง เช่น ผลไม้ หรือ อื่น ๆ มาหมักกองไว้นาน ๆ ผลของมันคือยารักษาโรค ซึ่งจะ พออนุมานได้ว่า สิ่งที่เกิดจากการกองด้วยน้ำมูตรเนา คือ “เอนไซม์” นั่นเอง

จากการค้นพบและทดลองของคณะสงฆ์เครือข่าย ภาคอีสานและชมรมบ้านสุขภาพของ ดร.รสสุคนธ์ฯ กว่า ๒๐ ปี ได้ศึกษาพืชผักและผลไม้ต่างชนิดในประเทศ มาค้นคว้าทดลอง พบว่าหากนำผักผลไม้มาหมักตามทฤษฎี การแตกตัวของอนุมูลสารอาหาร (Ionic Discharge) เพื่อให้เกิดการซึมของน้ำหมัก จะได้สารอาหารในรูป สารละลายครบ ๕ หมู่ ตามความต้องการของร่างกาย และเกิดสภาพการฟื้นฟูและดูแลสุขภาพร่างกาย จากขบวนการ หมักสารอาหารที่ได้จะอยู่ในรูปของกรดอะมิโนจากโปรตีน มีทั้งพลังงานจากพืชผักที่มีแป้ง รวมทั้งวิตามินและแร่ธาตุ



จากผลไม้และผัก นอกจากนั้นหากพืชผักที่ใช้หมักมีฤทธิ์เป็นสมุนไพร นอกจากการได้สารอาหารแล้ว ยังได้ฤทธิ์อันเป็นประโยชน์จากการสกัดสมุนไพรในกระบวนการหมักอีกด้วย โดยฤทธิ์ที่ได้จากสมุนไพรจะมีฤทธิ์ในการรักษา มากกว่าการสกัดด้วยวิธีต่างๆ เช่น การต้ม การฝน การบด เพราะกรรมวิธีการหมักจะไม่เกิดผลข้างเคียงของสเตียรอยด์ และน้ำยางของสมุนไพรนั้น ๆ นอกจากนั้นเอนไซม์ดังกล่าว ยังคงแตกตัวต่อเนื่องแบบไม่รู้จักและคงสภาพปฏิกิริยาตามความหนาแน่นของอินทรีย์ที่นำมาใช้ ทำให้โมเลกุลของน้ำเอนไซม์มีขนาดเล็กกลองเรื่อย ๆ ตามระยะเวลาของการหมัก ยิ่งหมักนานปีถึงขั้นเรียกว่า Nano ที่เดียว

สารละลายที่ได้รับจากขบวนการหมักดังกล่าว จะทำหน้าที่เป็นตัวลดการเผาผลาญเกินในร่างกาย อันเป็นตัวก่อให้เกิดเซลล์ผิดปกติในร่างกายได้เช่นเนื้องอก เซลล์มะเร็ง เซลล์ที่เกิดจากการแยกส่วน ภูมิแพ้ หรือภูมิแพ้ตัวเองให้ลดลงได้ รวมถึงการปรับสภาพฮอร์โมนให้เป็นปกติ

อีกสภาวะหนึ่งเรียกว่าการเผาผลาญเกินจนเกิดเซลล์ผิดปกติขึ้น เกิดจากอาการบกพร่องของฮอร์โมน ๔ ตัว คือ อดรีนาลีน คอร์ติโซล เอนโดรฟิน และเมลาโทนิน การเกิดภาวะบกพร่องจากฮอร์โมนเหล่านี้ จะทำให้เกิดการแก่ชราของเซลล์ต่างๆ ก่อนเวลาอันสมควร และเข้าสู่การติดเชื้อมีในระดับต่าง ๆ และสุดท้ายร่างกายจะทนทานต่อการมีชีวิตอยู่ต่อไปไม่ได้

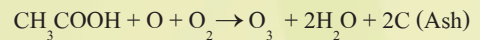
เอนไซม์ที่ผลิตมาได้นี้ เป็นสารอาหารที่อยู่ในรูปของอิมูนบวคและลบ ทำให้เกิดการสลายอนุมูลอิสระในร่างกายให้เกิดเป็นอนุมูลธาตุทำให้เซลล์ลดการตายลง และมีชีวิตต่อไปได้ และยังสามารถชะล้างส่วนของเซลล์ที่ตายแล้วให้ออกจากร่างกายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การผลิตน้ำหมักชีวภาพหรือเอนไซม์นั้น เป็นเทคโนโลยีที่ผสมผสานระหว่างภูมิปัญญาชาวบ้านและความรู้ความเข้าใจทางวิทยาศาสตร์ การที่จะทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่มีประโยชน์อย่างไรมัน จำเป็นต้องมองถึงองค์ประกอบสำคัญในวัตถุดิบที่นำมาผสม สัดส่วน รวมถึงระยะเวลาและความสะอาดในการผลิตเป็นสิ่งสำคัญ

คำว่า เอนไซม์ ถูกเสนอโดยนักสรีรวิทยาชาวเยอรมัน ในปี ค.ศ.๑๘๖๗ มาจากกลุ่มคำ Enzyme ใช้เรียกสารที่มีโปรตีน และวิตามินอยู่รวมกัน ทำหน้าที่เป็นตัวเร่งการย่อย

เอนไซม์ คือ โปรตีนที่คัดหลั่งมาจากเซลล์ที่มีฤทธิ์กระตุ้นทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางเคมีในสารอื่น ๆ โดยตัวมันเองไม่เปลี่ยนแปลง

การหมักน้ำเอนไซม์ เป็นกระบวนการทางเคมีตามทฤษฎีของการเปลี่ยนแปลงและน้ำตาลจากผลไม้เป็นน้ำส้ม มีสูตร CH_3COOH เมื่อละลายในน้ำจะแตกตัวเป็นไอออน (O_3) ดังนี้



ประโยชน์ของเอนไซม์

๑. เอนไซม์ช่วยเปลี่ยนอาหารคาร์โบไฮเดรต น้ำตาล และเส้นใยอาหารให้เป็นกรดอินทรีย์ ซึ่งมีรสเปรี้ยว เช่น กรดแลคติก กรดอะซิติก กรดบิวทีริก เป็นต้น เมื่อดื่มแล้วช่วยให้การขับถ่ายเป็นไปอย่างลื่นสะดวก เสริมสร้าง DNA เพิ่มจำนวนเซลล์บุลำไส้ให้มียามากและแข็งแรง อายุยืนกว่าเดิม ทำให้เกิดการต้านเชื้อโรคได้ดีต่อต้านการเกิดเซลล์มะเร็งลำไส้ได้อย่างดี

๒. เอนไซม์สร้างวิตามิน B 12 วิตามิน K และวิตามิน B หลายชนิด ช่วยบำรุงเม็ดเลือด และเซลล์กล้ามเนื้อ เซลล์ประสาทและเซลล์ทั่วไป

๓. สร้างเอนไซม์แลคเตส เพื่อย่อยน้ำตาลในนม ทำให้ร่างกายดูดซึมแคลเซียมในนมได้ดี ทำให้ลดโอกาสเป็นโรคกระดูกพรุนเพราะการขาดธาตุแคลเซียม

๔. สร้างสารต่อต้านเชื้อโรค สารอินทรีย์นี้เรียกแบคทีริโอซิน (Bacteriocins) ซึ่งสามารถฆ่าแบคทีเรียที่ก่อให้เกิดโทษแก่ร่างกายได้ เช่น เชื้อที่ทำให้เจ็บคอ เชื้อที่ทำให้เกิดโรคกระเพาะอาหารอักเสบเรื้อรัง เชื้อที่เกิดที่ผิวหนังทำให้เกิดแผลพุพอง เชื้อที่ติดต่อยาปฏิชีวนะ เชื้อที่ทำให้ท้องร่วง และเชื้อที่ทำให้เกิดเหม็นเน่า

๕. ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเส้นเลือด





๖. ช่วยทำให้ฮอร์โมนเอสโตรเจน มีการนำมาใช้ใหม่ ซึ่งจะช่วยให้อัตราระยะเวลาการหมดประจำเดือน และบรรเทา การเกิดโรคกระดูกพรุน เนื่องจากการขาดฮอร์โมนเอสโตรเจน จะทำให้การดูดซึมแคลเซียมบกพร่อง

๗. บรรเทาผลกระทบจากการฉายรังสีและเคมีบำบัด หลังการผ่าตัดมะเร็ง ลดอาการแพ้และคลื่นไส้ หม่วรง ทำให้อาหารรับประทานได้ดีขึ้น พบว่าทำให้เฮโมโกลบิน สูงขึ้นอีกด้วย

เห็นหรือยังว่าที่อ่านมานี้ไม่เสียเวลาเปล่า เอนไซม์มี ประโยชน์มหาศาลต่อสุขภาพของเรา สนใจจะทำไว้ใช้หรือยัง แต่ขอบอกว่าเอนไซม์ที่มีคุณภาพดังที่กล่าวมานี้ไม่ได้ทำแล้ว สามารถใช้ได้เลย จะต้องบ่มเพาะด้วยความอดทนเป็นอย่างยิ่ง การหมักน้อยที่สุดที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้คือ ๑ ปี ซึ่งคุณสมบัติก็พอใช้ได้ หากเก็บไว้ตั้งแต่ ๕ ปี หรือถึง ๑๐ ปี เอนไซม์นี้จะมีคุณสมบัติมหาศาลเพราะโมเลกุลของมันจะ เล็กลงจากการแตกตัวตามปฏิกิริยา ดังนั้นการชิมชาไปย้ง ส่วนต่าง ๆ ของร่างกายจึงเป็นไปอย่างรวดเร็วและง่ายดาย

เมื่อระยะเวลาเป็นตัวกำหนดคุณภาพแล้ว ทำให้ บางคนหมดกำลังใจที่จะทำไว้รับประทานเอง จึงหมด โอกาสได้ลิ้มลองกับคุณประโยชน์หรือ **“ฤทธิ์ของน้ำหมัก”** ไปเลย เสียโอกาสอย่างน่าเสียดาย แล้วจะเริ่มนับ ๑ กันเมื่อใด มันต้องวันนี้กันเลย ผมเริ่มมาไม่นาน หมักผลไม้ ทุกชนิดที่มี แต่ละชนิดก็มีหลากหลายขนาด มีทั้งเล็กสุด ๑.๕ ลิตรขึ้นไปเป็น ๖ ลิตร โดยใช้ขวดน้ำดื่มที่ใช้หมดแล้ว มาทำ ขนาดต่อมาที่ ๔๐ ลิตร ๕๐ ลิตร ๖๐ ลิตร ๑๒๐ ลิตร ทำไว้วันนับไม่ถูกแล้ว ทั้งผมและภรรยาสนุกกับการหมักเป็น อย่างยิ่ง ในขณะที่ยังใช้บริโภคไม่ได้ก็อุ่นใจว่ามันเกิดปฏิกิริยาหม เป็นแก๊สเยอะหรือยัง คอยปิด-เปิดขวดบางขวดที่อาจจะปิด

แน่นเกินไปจนเกิดแก๊สโป่งพอง ระบายออกเสียบ้าง ได้ดมกลิ่น อันหอมจากการหมัก บางถึงหลายเดือนแล้วก็แอบเปิดดู ว่ามีวันเกิดใหม่ คอยมองหาผลไม้มาหมักกันเสมอ ๆ ขับรถ ไปธุระหรือท่องเที่ยว ก็คอยมองหาผลไม้โดยเฉพาะผลไม้ ที่ไม่ต้องซื้อหาอันได้แก่ ลูกยอ ซึ่งอยู่ตามถนนข้างทางบ้าง อยู่ในรั้วผู้คนบ้าง ลงไปตามเจ้าของบ้านมักไม่รังเกียจที่จะ อนุญาตให้เก็บไปใช้ได้ บางคนก็จะลงมาช่วยเก็บ สร้างความ สัมพันธ์กันอยู่ดีอีกทาง สุดท้ายก็แนะนำให้เขาเก็บมา หมักคองบ้าง จดสูตรจลวิธีกันไป

วิธีการหมัก

กรรมวิธีการหมัก หากได้อ่านตอนที่แล้วในเรื่อง ของขยะ การหมักผลไม้ก็คล้าย ๆ กัน แต่บางท่านที่ไม่ได้ อ่านจะค้นหาที่ลำบาก เลยนำมาอธิบายกันเฉพาะผลไม้เลยก็ แล้วกัน

ขั้นที่ ๑ จัดเตรียมอุปกรณ์และวัสดุ

๑. ถังหมักซึ่งเป็นพลาสติกชนิดหนา ขนาดตาม ต้องการหรือตามผลไม้ที่มีหรือสามารถหาได้
๒. น้ำสะอาด ปราศจากคลอรีน หากเป็นไปไม่ได้ ควรแช่น้ำทิ้งไว้สัก ๑ คืน แล้วค่อยนำมาใช้
๓. น้ำตาลทรายแดงหรือน้ำตาลทรายชนิดไม่ขัดขาว ราคา ก.ก.ละ ๒๓-๒๕ บาท
๔. ผลไม้ที่จะใช้หมัก จะเป็นอะไรก็สามารถนำ มาใช้ได้ แต่ที่จะนำมาใช้เป็นยา ก็ต้องเป็นผลไม้ที่มีฤทธิ์ ในการรักษาโรคได้

ในปัจจุบันที่สุดยอดในบรรดาน้ำหมักเอนไซม์ คงไม่เก็นน้ำมังคุด ซึ่งมีเสนอขายทาง Website และ ประกาศทางวิทยุอยู่บ่อยๆ ของที่ทำในประเทศก็จวดละหลาย ร้อยบาท ส่วนของต่างประเทศดูจาก Website ขวดละ ๑-๒ พันบาท บ้านเราผลไม้มีมากมาย ไปซื้อหาทำไม ทำเองเลยครับ ง่าย ๆ

ขั้นที่ ๒ ขั้นตอนการ

- (อัตราส่วนน้ำ : น้ำตาล : ผลไม้ = ๕ : ๑ : ๓ โดยน้ำหนัก)
๑. นำภาชนะที่ใส่หมัก เติมน้ำครึ่งของภาชนะ เช่น ถึงขนาด ๒๐ ลิตร ใส่ น้ำ ๑๐ ลิตร = ๕ ส่วน



๒. เดิมน้ำตาลตามอัตราส่วน (๑ ส่วน) จะได้ น้ำตาล = ๑๐ ลิตร x ๑/๕ = ๒ ก.ก. คนให้ละลายให้เรียบร้อย

๓. ใส่ผลไม้ลงไป ๑ ส่วน = ๑๐ ลิตร x ๑/๕ = ๒ ก.ก. ก่อนจะใส่ลงไปหมักให้ทำความสะอาดให้สะอาดที่สุด หากผลไม้ไม่นั้นเปลือกแข็งก็ให้ทุบ ถิ่นอ่อนพอแตกจะได้เป็นเร็ว แล้วปิดฝาไว้ ในช่วงเดือนแรกของการหมักอย่าปิดฝาแน่น จนอากาศระเหยไม่ได้ เพราะช่วงนี้จะเกิดแก๊สจากปฏิกิริยา ย่อยสลายอย่างมากมาย ถ้าหมักในขวดใส่น้ำพลาสติกขนาด ๖ ลิตร ต้องคลายเกลียวออกบ่อย ๆ เดี่ยวจะพองหรือแตก เลอะเทอะเปล่า ๆ รอเมื่อปฏิกิริยานิ่งแล้วค่อยปิดให้สนิท

๔. เขียนชนิดของผลไม้ที่ใช้หมักและวัน เดือน ปี ไว้ข้างถังด้วย จะได้รู้ว่าหมักอะไรไว้ ตั้งแต่เมื่อใด

เมื่อหมักไปได้ ๑ ปี ให้ดูคอกของเหลวในภาชนะออก ให้หมด ของเหลวที่ได้จะมีลักษณะสีเหลืองอ่อนถึงสีน้ำตาลแก ๆ มีรสหอมเปรี้ยวสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้คุณภาพ พอประมาณเพราะอายุยังน้อย ส่วนผลไม้ที่อยู่ในถังให้ใส่น้ำ ผสมน้ำตาลลงไปแทนในอัตราส่วน ๕ : ๑ เหมือนเดิม โดยดู จากปริมาณน้ำที่ดูออกว่ามีกี่ลิตรหรือกี่กิโล ก็ใส่น้ำตาล ผสมลงไป เช่น ดูน้ำมาได้ ๑๐ ลิตร ก็ใส่น้ำตาลเท่ากับ ๑๐ x ๑/๕ = ๒ ก.ก. ใส่น้ำ ๑๐ ลิตร คนให้ละลายแล้วใส่ ลงไปหมักในถังเดิม

เสร็จแล้วก็ปิดฝาถังไว้ ยิ่งหมักนานเท่าใดก็จะมี คุณค่าตามปีที่หมัก เช่นเดียวกับการหมักไวน์หรือวิสกี จะเห็นว่าถ้ากลั่นแล้วนำมาบริโภคเลยผลลัพท์เหมือน กินเหล้าขาวนั้นแหละ ถ้าหมักอีกหนอยก็เทียบเท่าระดับ ตราแดงหรือตราดำ เลยไปถึงกรีนหรือบลู ไปนั้น

สรรพคุณการหมักด้านคุณค่าและราคา ลองเทียบกับไวน์ดู ไวน์ปี ค.ศ. ๑๘๖๐ (เลขน้อย ๆ) คือหมักมาหลายปี ขวดละเป็นหมื่น ในขณะที่ไวน์ใหม่ขวดละไม่กี่ร้อย คุณภาพ ทางการแพทย์บอกว่าดื่มไวน์เป็นผลดี แก้อาการหัวใจและอื่นๆ อีก สารพดน้ำหมักของเราใช้สมุนไพร ย่อมดีกว่าองุ่นธรรมดาๆ เป็นแน่

พอทราบว่าจะต้องหมักต่ออีกหลายปีจึงจะได้ผลดี เ็นไซม์ที่ดูออกมานั้นก็สามารถรับประทานได้โดยนำ มาผสมกับน้ำผึ้งอัตราส่วน เอนไซม์ ๑ ส่วน น้ำผึ้ง ๑ ส่วน น้ำ ๑ ส่วน ซึ่งจะช่วยปรับสภาพร่างกายให้ไม่เกิดโรคและ ช่วยขับของเสียอันไม่พึงปรารถนาออกจากร่างกายได้ด้วย

การนำเอนไซม์ผลไม้ที่หมักได้หลายๆ ชนิดมารวมกัน

จากเชิงเดี่ยวกลายเป็นเอนไซม์เชิงซ้อน หลากหลายสรรพคุณ ในตัวเดียวกัน

จะดูว่าช่วยรักษาอาการอะไรบ้าง ก็ต้องศึกษาจาก คุณสมบัติของผลไม้หรือสมุนไพรนั้นๆ แต่อย่างน้อยที่สุดเอนไซม์ จะช่วยปรับสภาพร่างกายไม่ให้เซลล์ทั้งหลายผิดปกติ ผิดสภาพไป แถมด้วยสารอาหารที่ได้จากการหมักก็ยังคงมี คุณค่าทางอาหารอยู่ ถือเป็น การลดนอมคุณค่าทางอาหาร วิธีหนึ่ง ข้อดีคือ การลดนอมอาหารตามปกติจะมีอายุว่าอยู่ ได้แค่ไหนแต่เอนไซม์ยังหมักยิ่งเก็บไว้นาน ๆ ยังมีคุณภาพ ดีขึ้น

การใช้น้ำหมักเอนไซม์ผลไม้

๑. รับประทาน

เพื่อการช่วยย่อย รับประทานก่อนอาหาร ๑ ช้อนโต๊ะ จะช่วยย่อยอาหารที่รับประทานเข้าไป ซึ่งการย่อยอาหารนั้น คนที่อยู่ในวัยหนุ่มสาวจะไม่มีปัญหาในการย่อยอาหารและกระบวนการ “เมตาบอลิซึม” เพราะร่างกาย ส่วนที่ทำการผลิตน้ำย่อย เช่น ตับ ตับอ่อน หรือเยื่อลำไส้ ลุงน้ำดี ยังมีสภาพปกติอยู่ พออายุล่วงเลยมาสู่กลางคนหรือ วัยชราอวัยวะดังกล่าวก็เสื่อมสภาพทำให้การย่อยไม่ปกติ เกิดปัญหาตามมาหลายอย่าง ทั้งการดูดน้ำของอาหารที่ย่อย ไม่หมดหรือย่อยไม่ได้ เอนไซม์ก็สามารถช่วยย่อยได้

เพื่อการปรับสภาพร่างกาย สภาวะการปรับสภาพ ร่างกายคือ การเสริมฮอร์โมนบางอย่างที่ร่างกายบกพร่อง อันเป็นสาเหตุของการเกิดความเสื่อมของร่างกาย การปรับความเป็นกรดด่างของของเหลวต่าง ๆ ในร่างกาย รวมไปถึงการควบคุมเซลล์ต่าง ๆ ให้ทำงานได้เป็นปกติ การรับประทานก่อนนอน ๑-๒ ช้อนโต๊ะ ช่วยให้หลับสบาย หลับสนิท การขับถ่ายของเสียได้สะดวก

การใช้เอนไซม์ยังช่วยทำให้อวัยวะบางอย่างที่ทำหน้าที่ผลิตเอนไซม์ทำงานไม่หนักเกินไปเพราะเมื่อร่างกาย เสื่อมสภาพลง การผลิตเอนไซม์น้อยลงแต่ร่างกายยังต้องการ ดังนั้น อวัยวะนั้นจะต้องเร่งผลิตและทำงานหนักมาก ๆ ทำให้อวัยวะนั้นๆ เสื่อมสภาพเร็วเกินไป เอนไซม์จึงช่วยได้

๒. ใช้ภายนอกร่างกาย

การหมักผม เพื่อปรับสภาพหนังศีรษะและ เส้นผม รากผม ป้องกันโรคเกี่ยวกับหนังศีรษะ



การโซลตัว แก่โรคผิวหนัง ท่านอาจารย์ชัยณรงค์ (ผู้ที่รักษานายสนธิ ลิ้มทองกุล ผู้ที่ถูกยิงที่ศีรษะจนหายสนิทในเวลาทีรวดเร็ว) ได้ใช้รักษาโรคมะเร็งผิวหนังที่ตัวท่านเองเป็น หายขาดได้โดยการโซลตัวแล้ว กรณีนี้ท่านใช้น้ำหมักมังคุด

๓. การนำเอนไซม์มาล้างผักผลไม้

ใส่น้ำในภาชนะที่จะใช้ล้าง ผสมเอนไซม์ที่เข้มข้นซึ่งคูดออกมาจากถังภาชนะได้ตั้งแต่อัตราส่วน ๑:๑๐๐ ถึง ๑:๒๐๐ ซึ่งหากใส่น้ำในภาชนะ = ๕ ลิตร (๕,๐๐๐ ซีซี) ก็ใส่น้ำเอนไซม์ ๒๕ ซีซี จนถึง ๕๐ ซีซี

นำผักผลไม้ล้างน้ำสะอาดธรรมดา ก่อนสัก ๑ ครั้งแล้วนำมาแช่น้ำผสมน้ำหมักประมาณ ๑๕-๒๐ นาที ผักจะสด แข็ง กรอบขึ้นมาให้เห็น หากจะประกอบอาหารก็นำไปประกอบอาหารเลยไม่ต้องล้างน้ำอีก หากจะเก็บก็นำมาใส่ถุงแล้วเข้าตู้เย็นได้เลย ผักจะสดอยู่นานไม่เน่าเสียเร็ว

การล้างและแช่หมูไก่ก็ทำเช่นเดียวกับการล้างผัก ปลาจะมีกลิ่นคาวน้อยลง ช่วยล้างสารเคมีที่แม่ค้าแช่ไว้เพื่อให้ไม่เน่าเสียขอยกออกเสียก่อน

การใช้น้ำเอนไซม์แช่ผักผลไม้มีผลดีกว่าการใช้ น้ำส้มสายชูโดยเฉพาะเอนไซม์ของเราไม่ได้ทำจากสารเคมี แถมมีสารอาหารและสารต้านการบูดเน่าอยู่ในตัวเรียบร้อยแล้ว จึงปลอดภัยและดีกว่าด้วยประการทั้งปวง เมื่อล้างผักผลไม้แล้ว น้ำที่เหลือจากการล้าง นำไปรดต้นไม้แทนปุ๋ยได้

๔. การใช้น้ำเอนไซม์เพื่อการเกษตร

น้ำหมักเอนไซม์สามารถนำมาใช้ในการเกษตร ได้ใน ๓ ลักษณะ ดังนี้

ทำปุ๋ย โดยใช้น้ำหมักเข้มข้น (คือคูดออกมาจากถังเลย) ในอัตราส่วน ๑:๒๐๐ หรือน้ำ ๒๐๐ ลิตร ใส่น้ำเอนไซม์ลงไป ๑ ลิตร ซึ่งผมทดลองดูแล้วสามารถเข้มข้นได้ถึง ๑:๑๐๐ คือน้ำ ๑๐๐ ลิตร ใส่น้ำเอนไซม์ได้ ๑ ลิตร สารอาหารที่สกัดออกมาได้ จะสามารถดูดซึมทางใบได้เลย อีกวิธีก็คือ ใช้ส่วนกากของวัสดุที่เหลือจากการหมักที่เสื่อมสลายตัวแล้ว ใส่น้ำไปบริเวณโคนต้นไม้ได้โดยตรง จะฝังกลบหรือกองไว้บนพื้นก็ได้ กากที่เหลือจะค่อยๆย่อยสลายไปเรื่อยๆ ขณะย่อยสลายก็จะปลดปล่อยก๊าซ ไอน้ำ ออกมาด้วย

ทำสารกำจัดแมลง ใช้น้ำเอนไซม์ อัตราส่วน ๑:๑๐๐ ฉีดพ่นไปบนศัตรูพืช ผมทดลองเห็นผลมาแล้ว ๒ ตัวอย่าง อย่างแรกคือหนอนแก้วที่ล่าตัวเขียวๆ โด่หน้ามันก็ยอลงฉีดที่ตัวหนอน หนอนจะสะดุ้งและหยุดเคลื่อนไหว

ไปเลยนานนับชั่วโมง ผมปล่อยทิ้งไว้แล้วกลับมาดูอีกครั้ง หายหน้าไปไหนไม่ทราบ อาจตกลงมาตายหรือโดนนกจับไปกินก็ไม่ทราบ ตัวต่อมาก็คือ ตัวตะเข็บ ที่มันมีลักษณะเหมือนตัวตะขาบแต่เล็กกว่ามาก ลำตัวประมาณก้านไม้ขีด มีขามากมาย ชอบกินไม้ผุๆ ที่เป็นส่วนผสมในกระถางต้นไม้ เมื่อฉีดไปที่ตัวจะสะดุ้งและขดตัวชั่วคราวแล้ววิ่งเข้าไปหลบอยู่ในที่กำบัง พอรุ่งขึ้นก็พบว่าหนอนขาดตายกันหลายๆ ตัว กระถางที่เคยมีตัวชนิดนี้ยื้อเยี้ยก็ไม่ได้พบเห็นพวกมันอีก

กำจัดหญ้า ผมทดลองใช้น้ำเอนไซม์เข้มข้น ฉีดไปที่หญ้าที่ขึ้นระหว่างบล็อกรูปพื้นถนน ๒-๓ วัน หญ้าชุดนั้นก็ตายสนิท แต่ยังไม่เคยทดลองกับหญ้าคาหรือชนิดอื่น ใครนำไปใช้ลองทดลองดูมีอะไรก็ว่าหน้าก็นำมาบอกกันบ้าง (อันนี้ใช้น้ำเอนไซม์จากขยะ)

๕. ใช้น้ำในการทำความสะอาดพื้นและสุขภัณฑ์

ใช้น้ำเอนไซม์ผสมน้ำอัตราส่วน ๑:๑๐ ฉีดพื้นสุขภัณฑ์ เช่น ก๊อกน้ำสแตนเลส ทองเหลือง พื้นห้องน้ำ คราบที่จับขึ้นน้ำ อ่างล้างหน้า โถปัสสาวะ รวมทั้งพื้นบ้าน แทนน้ำธรรมดาจะทำให้สุขภัณฑ์เงางามขึ้นมาทันที คราบตามห้องน้ำจะหายไป พื้นบ้านจะสะอาดปราศจากเชื้อโรค และขจัดกลิ่นอับชื้นไปได้

๖. ใช้น้ำทำความสะอาดร่างกาย

ข้อนี้คล้ายกับข้อ ๒ เอนไซม์สามารถนำมาทำความสะอาดร่างกายได้ อาจใช้ผสมกับสบู่เหลว (อัตราส่วน สบู่เหลว ๑ ส่วน เอนไซม์ ๒ ส่วน น้ำ ๒ ส่วน)

ทำแชมพูสระผม วิธีง่ายๆ ก็ทำเช่นเดียวกับสบู่ใช้แชมพู ๑ ส่วน เอนไซม์ ๒ ส่วน น้ำ ๒ ส่วน หากเห็นว่ามีกลิ่นไปก็ยังสามารถลดปริมาณน้ำลงได้อีก ผมใช้เป็นประจำ ผมนุ่มกว่าใช้แชมพู + คอนดิชัน มากมาย ทดลองกับสุนัขที่บ้าน ซึ่งมีแผลด้านบริเวณขาหน้าและหัวเข่าด้านหลัง ใช้ไม่กี่ครั้งแผลด้านเริ่มนุ่มลง แผลมีขื่นขึ้นบริเวณที่เคยด้าน อีกต่างหาก ถ้าคนผมน้อยใช้แล้วได้ผลไม่ต้องมากขึ้นหรือหมอมผมก็คงถูกใจคนหัวล้านไม่ใช่น้อย

๗. ใช้ฉีดดับกลิ่นตัว

ผมลองใช้กับสุนัขพันธุ์ร็อดไวเลอร์ ซึ่งมีกลิ่นตัวแรงมากโดยใช้ผสมน้ำอัตราส่วนประมาณ ๑:๑๐ (อย่าใช้เข้มข้นมากนักเดี๋ยวสุนัขของท่านจะแสบและเจ็บ) ฉีดพ่นไม่ถึง ๑๐ นาที กลิ่นหายไปได้ ๓-๔ วัน อันนี้เพื่อนฝูงที่มาขอไปใช้ก็ช่วยยืนยันอีกเสียงว่ากลิ่นหายไปจริงๆ



ส่วนสุนัขที่เรื้อน ผมไปใส่บาตรพระอาหารที่วัดเขาเหลือเกือบทุกวัน เห็นสุนัขเรื้อนตัวเมียสีดำเป็นจิ้งเรื้อนเต็มตัว แต่มันนิสัยคือออกมาขี้นและหอนต้อนรับเวลาขับรถมาจอด แกรมขี้นสองขาให้ดูด้วยก็เลยติดอาหารสุนัขไปฝากทุกครั้ง พอเอนไซม์ของผมได้อายุก็เลยใส่ขวดสเปรย์แล้วไปฉีดอึดำ ณ วัดเขาเหลือ อีดำวิ่งหนีหัวซุกหัวซุน ไม่สนแม่แต่อาหารเม็ดเพศผู้ก็รีซันดี หลังจากวันนั้นเป็นต้นมาอึดำก็ไม่มาต้อนรับผมอีกเลย แกรมยังวิ่งหนีไปนอนหมอบมองอยู่ห่างๆ

ส่วนใครจะใช้ผสมน้ำอาบให้สัตว์เลี้ยงก็จะดีกว่าฉีดพ่น จะผสมน้ำให้สัตว์กินก็จะช่วยปกป้องโรครักยให้สัตว์ที่เรารักได้แข็งแรงอีกต่างหาก

๔. ลักษณะในท้องคว ใช้เอนไซม์เข้มข้นผสมน้ำอัตราส่วน ๑:๕-๑:๑๐ แทนน้ำยาล้างจาน หากยังชอบให้มีฟองอยู่ก็ผสมกับน้ำยาล้างจานสักเล็กน้อย จาน ชามและภาชนะประกอบอาหารที่สกปรกใสแวววาว ครบถ้วนมันบริเวมเตาไฟก็ขจัดออกได้ ฉีดในเครื่องยนต์เพื่อทำความสะอาดก็ได้ผลดีโดยใช้ผ้าชุบน้ำเอนไซม์ เช็ดบริเวณที่เป็นโลหะขาวในส่วนของเครื่องยนต์ ทิ้งไว้สักพักใช้น้ำเปล่าฉีดพ่นก็จะสะอาดเอี่ยมสมใจ

๕. ขจัดกลิ่นในท้องน้ำ ร่องระบายน้ำ (เสียคายนะใช้เอนไซม์ขยจะดีกว่า) ใช้เอนไซม์เข้มข้นผสมน้ำพอเหมาะ สูตรไม่ตายตัวรดราดโกส้วม โถปัสสาวะ หรือเทราดไปในร่องน้ำที่เน่าเหม็น จะช่วยปรับสภาพให้น้ำมีสภาพดีขึ้นลดการเน่าเหม็นลงได้

๑๐. น้ำหมัก ที่ทำจากวัสดุมีคุณภาพตามที่ได้แนะนำไว้นั้นเมื่อมีอายุได้ ๔ เดือนขึ้นไป (ยิ่งนานยิ่งดี) มีคุณสมบัติ



ในทางสารอาหารครบถ้วน สารสกัดที่ได้จากกรรมวิธี Ionic Discharge นี้จะดึงเอนไซม์ในผักผลไม้ และแบคทีเรียที่คัดออกมาทำให้สามารถเข้าไปทดแทนสภาพการพร่องเอนไซม์ของมนุษย์ โดยเฉพาะผู้สูงอายุ หรือผู้ที่มีสภาพการผลิตเอนไซม์จากตับอ่อนผิดปกติเมื่อได้สารเอนไซม์จากการหมักเข้าไปทดแทน สภาพความแข็งแรงและความเป็นหนุ่มสาวของเซลล์ทั่วร่างกายก็จะปรากฏขึ้นมา การมีผิวพรรณที่ดีขึ้นก็จะสังเกตเห็นได้ชัดเจน การผิดปกติของเซลล์ในร่างกายก็จะลดลง อนุมูลอิสระที่เป็นตัวก่อให้เกิดสารก่อมะเร็ง หรือภูมิแพ้ก็จะหมดไป การขับเซลล์ที่ผิดปกติหรือเซลล์ที่ล้มตายไปออกจากร่างกายก็จะดีขึ้น สภาพโดยรวมจะทำให้แข็งแรงปราศจากโรครักยรบกวน อาจกล่าวได้ว่าการหมักเอนไซม์เป็นการถนอมสารอาหารสำเร็จรูปเอาไว้ใช้ได้นานๆ และสามารถเข้าสู่ร่างกายได้โดยง่าย ออกฤทธิ์เร็ว และมีการเสื่อมสภาพน้อยกว่าการสกัดโดยการคั้นจากผักผลไม้สดๆ

ก่อนจบผมได้ทำตารางสำเร็จรูปมาให้เพื่อจะได้ไม่ต้องคำนวณกันให้วุ่นวาย ดังนี้

ขนาดถังที่ใช้	น้ำ ๕ (ส่วน)	น้ำตาล ๑ (ส่วน)	ผัก+ผลไม้+อื่นๆ (๓ ส่วนขึ้นไป)
ขวดขนาด ๑ ๑/๒ ลิตร (ขวดน้ำดื่ม โค้ก)	ครึ่งขวด ๑๕๐ ซีซี	๑ ๑/๒ ช้อน (๑๕๐ ก.)	๑/๒ ก.ก. โดยประมาณ
๖ ลิตร (ถังน้ำดื่มชนิดขวดใส)	๓ ลิตร หรือ ๓ ก.ก.	๖ ช้อน หรือ ๖๐๐ ก.	๑.๘ - ๒ ก.ก.
๑๐ ลิตร	๕ ลิตร หรือ ๕ ก.ก.	๑ ก.ก.	๓ - ๔ ก.ก.
๒๐ ลิตร	๑๐ ลิตร	๒ ก.ก.	๖ - ๘ ก.ก.
๔๐ ลิตร	๒๐ ลิตร	๔ ก.ก.	๑๒ - ๑๕ ก.ก.
๖๐ ลิตร	๓๐ ลิตร	๖ ก.ก.	๑๘ - ๒๐ ก.ก.
๑๒๐ ลิตร	๖๐ ลิตร	๑๒ ก.ก.	๓๖ - ๔๐ ก.ก.
๒๐๐ ลิตร	๑๐๐ ลิตร	๒๐ ก.ก.	๖๐ - ๗๐ ก.ก.