

ชื่อเรื่อง	การทดสอบและประเมินผลเครื่องปอกเปลือกและแท่งแกนสับประรด
ผู้แต่ง	อภิรมย์ ชูเมฆา ดลหทัย ชูเมฆา สุริยนต์ ทีปะลา ศิวพล พยัคฆเทศ และ นัทพงษ์ มั่นเสมอ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 45 (3/1 พิเศษ): 321-324. 2557.
คำสำคัญ	ความเร็วรอบการปอก; เครื่องปอก; สับประรด

### บทคัดย่อ

สับประรดเป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่มีชื่อเสียงของประเทศไทย เนื้อมีรสชาติดหวานอมเปรี้ยวและมีวิตามินซีสูง(22มก./100ก.) ปัจจุบันสับประรดได้นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์(OTOP)เช่น สับประรดแช่อิ่มอบแห้ง และแกนสับประรดแช่อิ่มอบแห้ง เป็นต้น สามารถสร้างรายได้ให้แก่วิสาหกิจชุมชน งานวิจัยนี้ได้ทดสอบและประเมินผลเครื่องปอกเปลือกและแท่งแกนสับประรดซึ่งสร้างขึ้นเพื่อลดอุบัติเหตุ และแรงงานแม่บ้านเกษตรกรในการปอกเปลือกและแท่งแกนสับประรด ก่อนนำไปสู่กระบวนการแปรรูป เครื่องปอกมีส่วนประกอบที่สำคัญ 4 ส่วน คือ 1) โครงเครื่องมีขนาดความกว้าง×ความยาว×ความสูง เท่ากับ 245 มม×1,430 มม×600 มม 2) ชุดตัดจุกและก้านใช้ใบมีดจำนวน 2 ใบนำมาประกอบยึดด้วยท่อและเพลลา 3) ชุดปอกประกอบด้วยใบมีดทรงกระบอก สำหรับปอกเปลือกและแท่งแกน 4) มอเตอร์ไฟฟ้าขนาด ½ แรงม้า, 220 โวลต์ วิธีการประกอบด้วย การทดสอบเครื่องที่ความเร็วชุดปอก 3 ระดับ (5, 10 และ 15 รอบ/นาท) ในการปอกสับประรดพันธุ์ตราดสีทอง และประเมินผลการทำงานของเครื่องจาก 1) ประสิทธิภาพการปอก 2) ความสามารถในการทำงาน 3) เปอร์เซ็นต์การสูญเสีย ผลการทดสอบ พบว่า สภาวะการทำงานของเครื่องที่ความเร็วรอบ 10 รอบ/นาท ให้ค่าการทำงานดีที่สุดคือประสิทธิภาพ การปอก, ความสามารถในการทำงาน และเปอร์เซ็นต์การสูญเสียเฉลี่ยเท่ากับ 62.24±3.97%, 329.94±41.42 กก/ชม และ 31.58±3.92% ตามลำดับ