

เครื่องปอกเปลือกผักเขียว Winter Melon Peeling Machine

กระวี ตริอำนาจรค์¹ สุวัฒน์ มะลิงาม¹ บุญยาพร บุญอ่วม¹ อภิญญา อัครชาติ¹ และ เทวรัตน์ ตริอำนาจรค์²
Krawee Treeamruk¹, Suwat Malingam¹, Boonyaphorn¹, Apinya Akarachart¹ and Tawarat Treeamruk²

Abstract

This research aimed to fabrication the prototype of winter melon peeling machine. The prototype are 600 mm x 800 mm x 400 mm (W x L x H) and uses tunable man power in operation. Operation begins by winter melon is fixed on horizontal rotating shaft by fruit stem axis. Fruit is peeled during the rotation of fruit and the cross moving of knife on the stem axis from top to bottom of fruit. The prototype was tested with 3 kg of mature winter melon to determine capacity (fruits/hr) peeling performance (%). Results showed the prototype could operate in satisfactory level. The peeling mechanisms gives a high performance at 90.75%. The highest capacity of the machine is 224.33 kg/hr (or 80.67 fruits/hr) approximate to manual peeling at 80 fruits/hr but its operation is more safety than manual operation.

Keywords: peeling machine, winter melon, postharvest machine

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างและทดสอบการทำงานของต้นแบบเครื่องปอกเปลือกผักเขียวกึ่งอัตโนมัติ ต้นแบบมีมิติ 600 mm x 800 mm x 400 mm (ก x ย x ส) และใช้กำลังของคนในการหมุนขับเคลื่อนอุปกรณ์ทำงาน การปอกเปลือกเริ่มจากผลผักเขียวถูกยึดตามแนวข้อผลบนแกนหมุนในแนวนอน การปอกเปลือกทำโดยขณะที่ผลผักหมุนในแนวข้อผล ชุดมีดปอกเปลือกจะเคลื่อนที่ตัดขวางผิวเปลือกและเลื่อนจากข้อผลไปเรื่อยๆ จนถึงท้ายผลจึงเสร็จสิ้น ทดสอบปอกเปลือกผักเขียวแก่น้ำหนักประมาณ 3 kg วิเคราะห์หาความสามารถการทำงาน และ เปรียบเทียบประสิทธิภาพการปอก พบว่า ต้นแบบเครื่องปอกเปลือกผักเขียวสามารถทำงานได้ดี กลไกการปอกมีประสิทธิภาพสูงถึง 90.75 % มีความสามารถการทำงานเท่ากับ 224.33 กิโลกรัม/ชั่วโมง หรือ 80.67 ผล/ชั่วโมง ซึ่งใกล้เคียงกับการปอกด้วยแรงงานชำนาญที่ทำได้ประมาณ 80 ผล/ชั่วโมง แต่การปอกด้วยเครื่องนี้มีความปลอดภัยต่อผู้ปฏิบัติมากกว่า

คำสำคัญ: เครื่องปอกเปลือก ผักเขียว เครื่องจักรหลังการเก็บเกี่ยว

คำนำ

ผักเขียว (Winter melon) เป็นผักบริโภคผลที่อุดมไปด้วยสารอาหารต่างๆ มากมาย อาทิ แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก โซเดียม โพแทสเซียม และวิตามินต่างๆ เป็นอาหารที่ให้พลังงานต่ำ สามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัย ได้รับความนิยมนิยมในครัวเรือนไทยมาช้านาน สามารถใช้ผลอ่อนเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารคาวได้หลากหลาย สำหรับอาหารที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมและการบริโภคของคนไทยเชื้อสายจีน ผักเขียวได้ถูกแปรรูปเป็นขนมเปี๊ยะใส่ผักและได้รับความนิยมอย่างสูงจากอดีตนับเนื่องถึงปัจจุบัน ขนมเปี๊ยะใส่ผักจำเป็นจะต้องใช้ผักเขียวผลแก่จัดในการผลิต ซึ่งผลผักดังกล่าวมีลักษณะเป็นรูปกลม ยาวกว้างประมาณ 20-30 เซนติเมตร ยาว 30-60 เซนติเมตร เปลือกแข็งสีเขียวเนื้อในสีขาว เนื้อแน่น ฉ่ำน้ำ มีน้ำหนักผลมาก อาจหนักได้ถึง 30 กิโลกรัม (ศูนย์สารสนเทศภาคเหนือ, 2562) ประกอบกับผิวของผลเมื่อแก่จัดจะมีขนสั้นๆ ขนาดเล็กที่มีความแข็งและแหลมคมขึ้นอยู่หนาแน่นตลอดทั้งผล การปอกเปลือกเพื่อแปรรูปผลผักเขียวจึงเป็นเรื่องยากลำบาก และผู้ปอกมักเกิดแผลผิวหนังอักเสบหรือเกิดหนองบริเวณนิ้วและขอบเล็บ เนื่องจากขนดังกล่าวที่สัมผัสกับผิวหนังนั่นเอง

นักวิจัยหลายท่านได้พัฒนาเครื่องจักรที่ช่วยในการปอกเปลือกผักและผลไม้ก่อนการแปรรูป ธนกฤตและนิตยา (2558) ได้พัฒนาเครื่องปอกเปลือกข้าวโพดในภาคอุตสาหกรรมครัวเรือนโดยใช้หลักการของเกลียวลำเลียง พบว่ามีอัตราการ

¹สาขาวิชาวิศวกรรมเครื่องกล สำนักวิชาวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี นครราชสีมา 30000

School of Mechanical Engineering, Institute of Engineering, Suranaree University of Technology, Nakhonratchasima 30000

²สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตร สำนักวิชาวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี นครราชสีมา 30000

School of Agricultural Engineering, Institute of Engineering, Suranaree University of Technology, Nakhonratchasima 30000

* Corresponding author: krawee@sut.ac.th

ทำงาน 800 กิโลกรัม/ชั่วโมง และสามารถปรับความเร็วได้ 3 ระดับ ณฤดล และคณะ (2561) ได้พัฒนาเครื่องปอกเปลือกชั้นมะม่วงดองที่สามารถปรับมุมมีดในการปอกได้ 3 ระดับขึ้น โดยมีประสิทธิภาพการปอกสูงถึง 82.23% และมีอัตราการทำงาน 14.89 กิโลกรัม/ชั่วโมง ชีร์วัฒน์ และคณะ (2559) ได้พัฒนาเครื่องปอกเปลือกและคว้านเมล็ดเงาะแบบกึ่งอัตโนมัติขึ้น โดยใช้กระบอกลูกสูบนิวแมติกในการเคลื่อนชุดมีดครึ่งวงกลม 2 ชั้นเข้าหากันในการปอกเปลือก พบว่าเกิดความเสียหายเพียง 7.43% โดยมีอัตราการทำงาน 1,764 ผล/ชั่วโมง และอนุชิต (2553) ได้พัฒนาเครื่องปอกและชุดมะละกอลูกขึ้น โดยใช้หลักการการหมุนผลมะละกอในแนวแกนซั้วผล และใช้กลไกบังคับมีดให้ชุดเปลือกออกพร้อมกับเลื่อนในแนวรอบการหมุนนั้น การทดสอบพบว่าเครื่องมืออัตราการทำงานโดยน้ำหนักมากกว่าการปอกด้วยแรงงานคน 2 เท่า ที่ความเร็วใบมีด 180 รอบ/นาที และความเร็วการหมุนผล 140 รอบ/นาที ซึ่งจะเห็นได้ว่าลักษณะทรงผลของพริกเขียวมีความคล้ายคลึงกับผลมะละกอ ดังนั้นจึงมีความเป็นไปได้ที่จะประยุกต์หลักการการปอกแบบเดียวกันมาใช้ในการปอกเปลือกพริกเขียว

งานวิจัยนี้จึงเป็นการพัฒนาเครื่องปอกเปลือกพริกเขียว เพื่อช่วยลดความเหนื่อยล้าเนื่องจากการยกผลพริกเขียวที่มีน้ำหนักมากและเพื่อลดการบาดเจ็บเนื่องจากคมมีดปอกต่อผู้ปฏิบัติ อีกทั้งช่วยลดการสัมผัสโดนขนบนผิวของผลพริกซึ่งทำให้เกิดการอักเสบต่อผิวหนังได้ โดยที่เครื่องต้นแบบนี้มีความเหมาะสมต่อ การผลิตขนมเปี้ยวในระดับวิสาหกิจขึ้นไป

อุปกรณ์และวิธีการ

1. ต้นแบบเครื่องปอกเปลือกพริกเขียว

ต้นแบบมีมิติ 600 mm x 800 mm x 400 mm (ก x ย x ส) ดัง Figure 1 การทำงานเริ่มจากนำผลพริกเขียวติดตั้งกับระบบหมุนผล ซึ่งประกอบไปด้วย แป้นหมุนผลกลมท้าย (หมายเลข 5) และแป้นหมุนผลกลมสำหรับหมุนผล (หมายเลข 3) โดยแป้นหมุนนี้ได้รับการถ่ายทอดกำลังจากระบบเฟืองโซ่ ใช้กำลังของคนในการหมุน มือหมุน (หมายเลข 1) เพื่อขับเคลื่อนอุปกรณ์ทำงาน เมื่อผลพริกเขียวถูกยึดตามแนวซั้วผลบนแกนหมุนในแนวนอนแล้ว ชุดสลักเกลียว (หมายเลข 2) ซึ่งได้รับกำลังจากมือหมุนเช่นกัน จะขับเคลื่อนชุดมีดปอก (หมายเลข 4) ให้เลื่อนไปตามความยาวของสลักเกลียว เพื่อทำการปอกเปลือกออกเป็นริ้วตามแนวเส้นรอบวงของผล ต้นแบบที่สร้างขึ้นแสดงดัง Figure 2

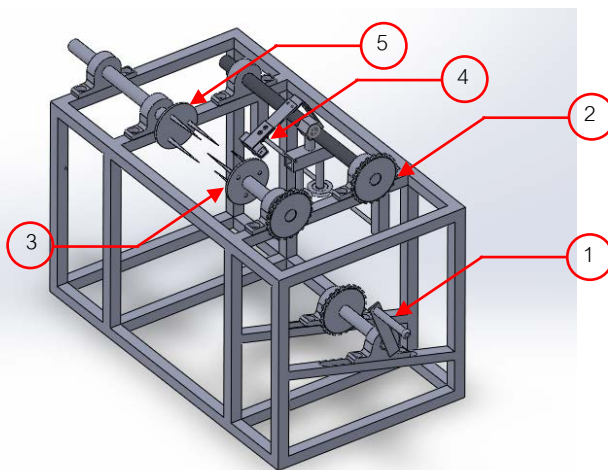


Figure 1 Component of machine

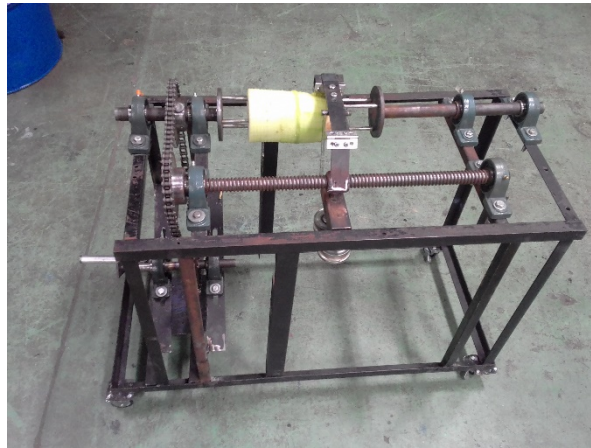


Figure 2 Prototype machine

2. การทดสอบ

ทดสอบเครื่องปอกขั้นต้นด้วยการปอกเปลือกฟักเขียวแก่จำนวน 3 ผล เปรียบเทียบการทำงานกับการปอกเปลือกด้วยมีดโดยแรงงานคน โดยประเมินอัตราการการทำงานและประสิทธิภาพการปอกจากสมการ (1) และ (2) ดังนี้

$$\text{Capacity} = \frac{\text{Quantity or Weight (Fruits)}}{\text{Time (hr)}} \quad (1)$$

$$\text{Peeling Efficiency} = \frac{\text{Weight of peeled skin (g)}}{\text{Weight of total skin (g)}} \times 100 \quad (2)$$

ผลและวิจารณ์ผล

1. การทำงานของเครื่อง

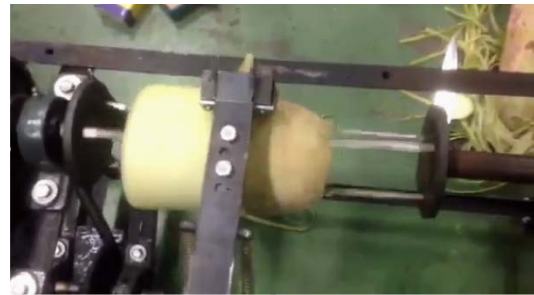
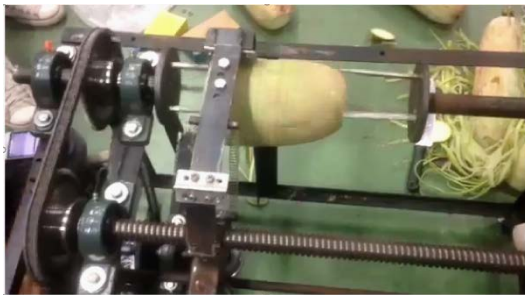


Figure 3 Peeling process of machine



Figure 4 Peeling by labor operation



Figure 5 Peeled winter melon from machine

การทำงานของเครื่องปอกเปลือกพบว่า เมื่อติดตั้งผลผักเขียวได้อย่างสมดุลตามแนวแกนขั้วผลแล้ว เครื่องสามารถทำการปอกได้อย่างราบรื่น ทั้งนี้ความเร็วในการปอกเปลือกขึ้นอยู่กับความเร็วรอบของการหมุนมือหมุนต้นกำลังของเครื่อง (Figure 3) ซึ่งกลไกที่เลือกใช้สามารถปอกเปลือกผักเขียวได้สำหรับการเลื้อนขาไป และขากลับของชุดมีด หรือเกิดการปอกได้ทั้งการหมุนทวนเข็มนาฬิกาและตามเข็มนาฬิกาของมือหมุนต้นกำลัง ทำให้สามารถปอกผลผักเขียวได้ต่อเนื่อง เมื่อต้องการปอกผลผักต่อไป ไม่ต้องเสียเวลาในการหมุนชุดมีดให้กลับมาอยู่ในตำแหน่งเริ่มต้นก่อนทุกครั้ง และเมื่อเปรียบเทียบกับเครื่องปอกเปลือกด้วยแรงงานคน (Figure 4) พบว่าการปอกเปลือกด้วยเครื่องต้นแบบมีความสะดวก ปลอดภัย และมีความรวดเร็วในการทำงานดีกว่ามาก ผลผักเขียวที่ปอกเปลือกด้วยเครื่องแล้วแสดงดัง Figure 5

อย่างไรก็ตามข้อจำกัดของเครื่องต้นแบบนี้คือจะต้องมีการตัดเนื้อส่วนขั้วผลออกเพื่อให้เกิดพื้นที่กว้างพอที่จะเสียบผลผักเข้ากับแป้นหมุนแหลม ซึ่งทำให้เกิดการสูญเสีย และกรณีที่ผลผักมีขนาดใหญ่และความยาวผลมาก จำเป็นจะต้องตัดแบ่งครึ่งผลออก ทั้งนี้เพื่อช่วยลดน้ำหนักของผลบนเครื่องปอก อันเป็นการช่วยผ่อนแรงในการหมุนเครื่องด้วยแรงงานผู้ปฏิบัติงาน ซึ่งจะช่วยให้เสียเวลาและเพิ่มขึ้นตอนในการปฏิบัติมากยิ่งขึ้น

2. อัตราการทำงานและประสิทธิภาพการปอกเปลือก

จาก Table 1 พบว่ากลไกการปอกของเครื่องต้นแบบมีประสิทธิภาพสูงถึง 90.75 % มีความสามารถการทำงานเท่ากับ 224.33 กิโลกรัม/ชั่วโมง หรือ 80.67 ผล/ชั่วโมง ซึ่งใกล้เคียงกับการปอกด้วยแรงงานชำนาญที่ทำได้ประมาณ 80 ผล/ชั่วโมง

Table 1 Capacity and efficiency of prototype machine

Descriptions	Value
Capacity of peeling by weight	224.3 kg/hr
Capacity of peeling by fruit	80.67 Fruits/hr
Peeling efficiency	90.75%

สรุป

ต้นแบบเครื่องปอกเปลือกผักเขียวสามารถทำงานได้ดี กลไกการปอกมีประสิทธิภาพสูงถึง 90.75 % มีความสามารถการทำงานเท่ากับ 224.33 กิโลกรัม/ชั่วโมง หรือ 80.67 ผล/ชั่วโมง ซึ่งใกล้เคียงกับการปอกด้วยแรงงานชำนาญที่ทำได้ประมาณ 80 ผล/ชั่วโมง แต่การปอกด้วยเครื่องนี้มีความปลอดภัยต่อผู้ปฏิบัติมากกว่า อย่างไรก็ตามควรมีการทดสอบการทำงานของเครื่องที่รัดกุมมากยิ่งขึ้น เพื่อศึกษาถึงอิทธิพลของตัวแปรอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องอีก เช่นความเร็วการหมุนกลไก หรือมุมที่เหมาะสมของคมมีดที่ใช้ในการปอก เป็นต้น

คำขอบคุณ

ขอขอบคุณมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ที่สนับสนุนทุนวิจัย

เอกสารอ้างอิง

- ศูนย์สารสนเทศภาคเหนือ. 2562. พักเขียว. สำนักหอสมุดมหาวิทยาลัยเชียงใหม่. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://library.cmu.ac.th/ntic/lannafood/detail_ingredient.php?id_ingredient=348. (14 มีนาคม 2562).
- ธนกฤต ภัทรเกษวิทย์ และ นาดยา เจริญสุข. 2558. การพัฒนาเครื่องปอกเปลือกข้าวโพดในภาคอุตสาหกรรมครัวเรือน. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. คณะวิศวกรรมศาสตร์และสถาปัตยกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน. 71น.
- ณฤตล ฌอนรัตน์, สิรินาฏ น้อยพิทักษ์, ศิวลักษณ์ ปฐวีรัตน์ และ ประเสริฐศักดิ์ ภักดีวงศ์. 2561. การพัฒนาชุดปอกเปลือกขึ้นมะม่วงดอง. รายงานการประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 19. วันที่ 26-27 เมษายน 2561 โรงแรมวอร์นา ห้วยหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์. หน้า 299-302.
- ธีรวัฒน์ ชื่นอัสดงคต, ไพฑูรย์ สกุลแพทย์, ธันวา แสงเจริญโรจน์, ฉันทพัฒน์ บุญลาด, กระวี ตรีอำนาจ และ เทวรัตน์ ตรีอำนาจ. 2559. เครื่องปอกเปลือกและคว้านเมล็ดเงาะกิ่งอัตโนมัติ. ว. วิทยา. กษ. 47 (3 พิเศษ): 405-408.
- อนุชิต ปราบนคร. 2553. เครื่องปอกและชุดมะละกอ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. คณะวิศวกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 162 น.