

การออกแบบและพัฒนาเครื่องปอกเปลือกผลมะพร้าวอ่อนแบบใบมีดชัก

ศิวลักษณ์ ปฐวีรัตน์^{1,2,3} และ ฉัตรชัย ทิพย์รัตน์¹

¹ภาควิชาวิศวกรรมเกษตรคณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

ตำบลกำแพงแสน อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม 73140

²ศูนย์ความเป็นเลิศด้านเครื่องจักรกลการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

³ศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว หน่วยงานร่วมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ผู้เขียนติดต่อ: ศิวลักษณ์ ปฐวีรัตน์ E-mail: fengslp@ku.ac.th

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อออกแบบเครื่องปอกเปลือกมะพร้าวอ่อนเป็นรูปทรง 5 เหลี่ยม โดยใช้กลไกใบมีดชัก ไป-กลับ เพื่อให้เกิดแรงเฉือน ในการตัดเส้นใยที่เปลือกผลมะพร้าวอ่อน โดยการทำงานของเครื่องจะแบ่งเป็น 2 ขั้นตอนดังนี้ คือ ทำการปอกเปลือกส่วนข้างของผลมะพร้าวอ่อนและปอกเปลือกส่วนหัวเป็นขั้นตอนสุดท้าย ทำการทดสอบประสิทธิภาพเครื่องปอกเปลือกผลมะพร้าวอ่อนแบบใบมีดชัก โดยการปอกเปลือกผลมะพร้าวอ่อนและจับเวลาแต่ละขั้นตอนในการทำงานของเครื่อง พบว่าขั้นตอนในการปอกเปลือกส่วนข้างใช้เวลาเฉลี่ย 1.24 นาทีต่อผล และปอกเปลือกส่วนหัวใช้เวลาเฉลี่ย 1.70 นาทีต่อผล เมื่อเทียบการทำงานใน 1 ชั่วโมงสามารถปอกเปลือกมะพร้าวอ่อนได้เฉลี่ย 20.45 ผลต่อชั่วโมง

คำสำคัญ: ผลมะพร้าวอ่อน; ใบมีดชัก

1. บทนำ

มะพร้าวอ่อนเป็นผลไม้ไทยอีกชนิดหนึ่งที่เป็นที่รู้จักไปทั่วโลก ผู้บริโภคทั้งชาวไทยและต่างประเทศจะนึกถึงรสชาติของน้ำมะพร้าวที่หวานหอมและเนื้อที่หวานมัน สามารถช่วยดับความกระหายคลายร้อนได้ดี [1] ประเทศไทยได้มีการส่งออกมะพร้าวอ่อนไปจำหน่ายยังต่างประเทศ โดยตลาดมะพร้าวอ่อนของไทยที่สำคัญ ได้แก่ สิงคโปร์ ฮองกง ไต้หวัน ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา ออสเตรเลีย แคนาดา บาร์เรน บรูไน และซาอุดีอาระเบีย [2] ผลิตภัณฑ์ผลมะพร้าวอ่อนนั้นมีหลายประเภท แต่ที่ได้รับความนิยมบริโภคนั้น ได้แก่ผลมะพร้าวอ่อนปอกเปลือก รูปแบบการปอกเปลือกผลมะพร้าวอ่อนนั้นมีหลายรูปแบบเช่น ปอกเฉพาะส่วนก้นมะพร้าวให้เป็นกรวยแหลมแล้วตัดขั้วผลออกโดยไม่ปอกลำตัวผล, ปอกเปลือกสีเขียวส่วนก้นให้เป็นกรวยแหลมแล้วปอกลำตัวผลและตัดขั้วผลออก เป็นรูปทรงห้าเหลี่ยม (มะพร้าวควั่น) และมีการปอกเปลือกจนถึงกะลาเหลือเฉพาะส่วนขั้วผลเล็กน้อยจัดจนขาว (มะพร้าวเจียร)

แต่รูปแบบการปอกเปลือกเป็นทรงห้าเหลี่ยมยังได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเป็นอย่างมาก

ขั้นตอนในการปอกเปลือกผลมะพร้าวอ่อนถือว่าเป็นขั้นตอนที่สำคัญที่สุดในการผลิตผลมะพร้าวอ่อนปอกเปลือกเพื่อจำหน่ายเพราะผลมะพร้าวอ่อนที่ต้องการจะต้องมีรูปทรงห้าเหลี่ยมที่สวยงาม ขนาดพอเหมาะ และจะต้องชาวสะอาดไม่มีร่องรอยบริเวณผิวของผลที่ปอก ปัจจุบันยังใช้แรงงานคนในการปอกอยู่ ซึ่งกำลังประสบปัญหาอย่างมาก เช่น การขาดแคลนแรงงานฝีมือดี, ความแตกต่างกันของทรงมะพร้าวในแต่ละแหล่งผลิต เป็นต้น ดังนั้นผู้วิจัยได้ทำการออกแบบเครื่องปอกเปลือกผลมะพร้าวอ่อน ที่มีกลไกการทำงานของใบมีด คล้ายคลึงกับการปอกด้วยแรงงานคน ที่ทำให้เกิดการเฉือนเปลือกของผลมะพร้าวอ่อนโดยการเลื่อนใบมีดไป-กลับ



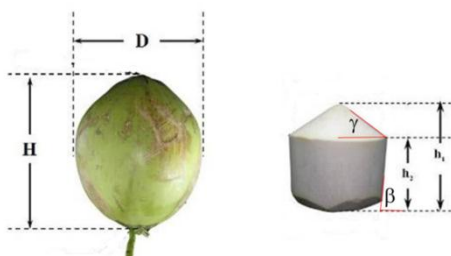
รูปที่ 1 การปอกมะพร้าวอ่อนด้วยแรงงานคน

2. วัตถุประสงค์

1. ออกแบบเครื่องปอกเปลือกผลมะพร้าวอ่อนแบบใบมีดชัก
2. ทดสอบประสิทธิภาพการทำงานของเครื่องปอกผลมะพร้าวอ่อน
3. อุปกรณ์และวิธีการ

3.1 ลักษณะทางกายภาพของผลมะพร้าว

ข้อมูลเบื้องต้นของผลมะพร้าวอ่อนและผลมะพร้าวอ่อนปอกเปลือก ที่ใช้ในการออกแบบ มีดังนี้ ความสูงของผลมะพร้าวอ่อน(H) เท่ากับ 17.97 ± 0.53 cm ความกว้างของผลมะพร้าวอ่อน(D) เท่ากับ 16.02 ± 0.56 cm ความสูงของผลมะพร้าวอ่อนปอกเปลือก(h_1) เท่ากับ 13.59 ± 0.66 cm ความสูงจากก้นถึงมุมส่วนหัว(h_2) เท่ากับ 8.97 ± 0.40 cm มุมด้านข้าง(β) เท่ากับ $84.44 \pm 1.11^\circ$ มุมด้านหัว(γ) เท่ากับ $35.57 \pm 1.93^\circ$ [3]

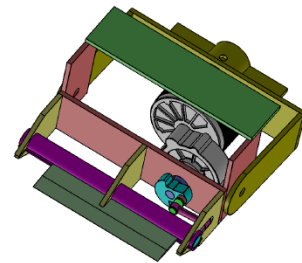


รูปที่ 2 ผลมะพร้าวอ่อนและผลมะพร้าวอ่อนปอกเปลือก [3]

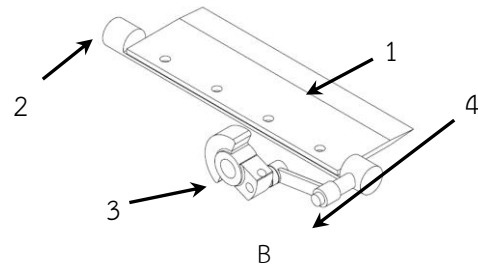
3.2 การออกแบบและสร้างเครื่องปอกเปลือกผลมะพร้าวอ่อนแบบใบมีดชัก

เครื่องปอกเปลือกผลมะพร้าวอ่อนแบบใบมีดชัก ประกอบด้วยส่วนสำคัญ 5 ส่วนดังนี้

1. โครงสร้างหลักของเครื่อง ทำหน้าที่ประกอบส่วนต่างๆของเครื่องเข้าด้วยกัน
2. ชุดเลื่อนใบมีด ทำหน้าที่เลื่อนชุดใบมีดสำหรับปอกเปลือกผลมะพร้าวอ่อนเข้าหาลูกมะพร้าวอ่อน และปรับระดับความสูง (h_2) ของชุดใบมีดได้ โดยมีลักษณะเป็นรางสไลด์เลื่อนอยู่บนเพลลา และมีเกลียวสำหรับเลื่อนแทนยึดชุดใบมีดชัก
3. แทนยึดชุดใบมีดชัก ทำหน้าที่ยึดชุดใบมีดชักและชุดเลื่อนใบมีดเข้าด้วยกันมีสล็อต สำหรับปรับมุมในการปอกเปลือกส่วนข้าง (β) และส่วนหัว (γ)
4. ชุดใบมีดชัก ทำหน้าที่ปอกเปลือกผลมะพร้าวอ่อน โดยภายในชุดใบมีดประกอบด้วย ใบมีดสแตนเลสเพลลาสไลด์ รางสไลด์ แชนเหวี่ยง ข้อเหวี่ยง มอเตอร์ DC 24 V ขนาด 250 W และโครงสร้าง



A



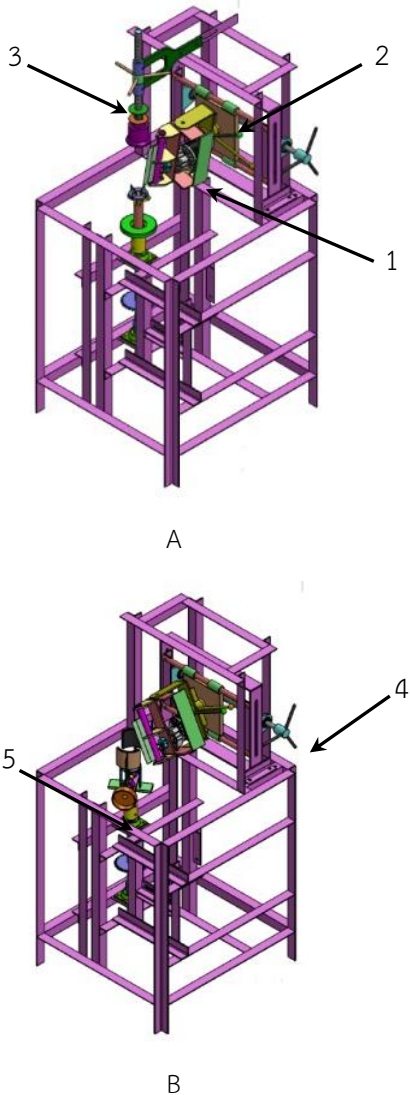
B

รูปที่ 3 A :ชุดใบมีดชัก B:กลไกการชักใบมีด (1) ใบมีด (2) เพลลาสไลด์ (3) ข้อเหวี่ยง (4) แชนเหวี่ยง

5. ชุดจับลูกมะพร้าวอ่อนสำหรับปอกส่วนข้าง ทำหน้าที่จับยึดลูกมะพร้าวอ่อนให้อยู่กับที่ โดยแบ่งการจับยึดเป็นส่วนบนและส่วนล่าง ส่วนบนจะสามารถเคลื่อนที่ขึ้นลงเพื่อให้สามารถนำผลมะพร้าวอ่อนเข้าและออก ที่จับลูกมะพร้าวอ่อนออกเป็นทรงกระบอกให้สามารถครอบส่วนก้นของมะพร้าวได้และหมุนตามลูกมะพร้าว ส่วนล่างจะหน้าที่หมุนลูกมะพร้าวออกเป็นเกล็ดสี่เหลี่ยมที่มีความคมสามารถแทงเข้าไปในส่วนหัวของผลมะพร้าวอ่อนได้ ขับเคลื่อนด้วยมอเตอร์ DC 24 V ขนาด 450 watt

6. ชุดจับลูกมะพร้าวสำหรับปอกส่วนหัว ทำหน้าที่จับผลมะพร้าวที่ทำการปอกส่วนข้างมาแล้ว โดยชุดจับจะทำ

การจับด้านข้างของผลมะพร้าวอ่อน ให้ลูกมะพร้าวหมุน
ขับเคลื่อนด้วยมอเตอร์ DC 24 V ขนาด 450 W



รูปที่ 4 A:เครื่องปอกมะพร้าวส่วนข้าง B:เครื่องปอกมะพร้าวส่วนหัว
(1) ชุดใบมีดชัก (2) แทนยึดชุดใบมีดชัก (3) ชุดจับสำหรับ
ปอกส่วนข้าง (4) ชุดเลื่อนใบมีด (5) ชุดจับปอกส่วนหัว

3.3 การทดสอบประสิทธิภาพของเครื่องปอก มะพร้าวอ่อนแบบใบมีดชัก

นำเครื่องปอกมะพร้าวอ่อนแบบใบมีดชักที่สร้างขึ้น
มาทดสอบปอกเปลือกผลมะพร้าวอ่อนจำนวน 30 ผล โดย
ทำการปรับตั้งมุมในการปอกส่วนข้างอยู่ที่ 85 องศา มุมการ
ปอกส่วนหัวอยู่ที่ 36 องศา ความสูงของใบมีดจากมุมส่วน
หัวถึงก้นอยู่ที่ 9 cm [3] มุมเฉยของใบมีดอยู่ที่ 61 องศา [4]
ความเร็วใบมีดชัก 360 รอบต่อนาที ความเร็วในการหมุนลูก
มะพร้าว 20 รอบต่อนาที

4. ผลและวิจารณ์ผล

4.1 ผลการออกแบบเครื่องปอกมะพร้าวอ่อนแบบใบมีด ชัก

ทำการสร้างเครื่องปอกเปลือกผลมะพร้าวอ่อนแบบ
ใบมีดชักดังรูปที่ 4 โดยแบ่งขั้นตอนการทำงานเป็น 2
ขั้นตอน คือ ขั้นที่หนึ่งเป็นการปอกเปลือกผลมะพร้าวอ่อน
ส่วนข้าง โดยชุดจับลูกมะพร้าวอ่อนสำหรับปอกส่วนข้าง
เริ่มการทำงานโดยลูกมะพร้าวจะหมุนอยู่กับที่ จากนั้นทำ
การหมุนเกลียว ให้ชุดใบมีดชักเคลื่อนที่มาสัมผัสกับผล
มะพร้าวอ่อน ใบมีดชักจะทำงานเคลื่อนที่ไป-กลับ เพื่อเฉียน
เส้นใยของปอกผลมะพร้าวอ่อน เมื่อทำการปอกส่วนข้างของ
มะพร้าวอ่อนจนเสร็จ ขั้นที่สองเป็นการปอกเปลือกส่วนหัว
(ก้นลูกมะพร้าว)ของผลมะพร้าวอ่อนที่ผ่านการปอกเปลือก
ส่วนข้างแล้ว โดยชุดจับลูกมะพร้าวปอกส่วนหัวจะทำการ
จับด้านข้างของผลมะพร้าวอ่อน และเริ่มการทำงานของ
เครื่อง เครื่องจะทำงานเหมือนกับการปอกส่วนข้าง ทำการ
ปอกส่วนหัวจนเสร็จ จากนั้นทำการตัดก้น(ขั้วลูกมะพร้าว)
เป็นการสิ้นสุดการทำงาน



A



B



C

รูปที่ 5 การทดสอบเครื่องปอกเปลือกผลมะพร้าวอ่อนแบบใบมีดชัก
(A)การปอกส่วนข้าง (B)การปอกส่วนหัว (C)ผลมะพร้าวอ่อน
ทรงห้าเหลี่ยมที่ปอกเสร็จ

4.2 ผลการทดสอบประสิทธิภาพเครื่องปอกมะพร้าวอ่อนแบบใบมีดชัก

ผลมะพร้าวอ่อนที่นำมาทดสอบ นำมาจากสวนใน
จังหวัดสมุทรสงคราม มีขนาดเบื้องต้นดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ขนาดเบื้องต้นของมะพร้าว (เฉลี่ย)

มิติของผลมะพร้าว	ขนาด (cm)
ความสูง (H)	22.27
ความกว้าง (D)	17.41

ทดสอบการทำงานของเครื่องปอกเปลือกมะพร้าวอ่อนแบบใบมีดชัก โดยทำการจับเวลาในแต่ละ ขั้นตอนการปอกเปลือกผลมะพร้าวอ่อน ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ผลการทดสอบประสิทธิภาพเครื่องปอกมะพร้าวอ่อนแบบใบมีดชัก (เฉลี่ย)

พารามิเตอร์	ข้อมูลที่ได้
เวลาในการปอกเปลือกส่วนข้าง	1.24 นาทีต่อผล
เวลาในการปอกเปลือกส่วนหัว	1.70 นาทีต่อผล
เวลาในการปอกเปลือกผลมะพร้าวอ่อนทั้งหมด	2.93 นาทีต่อผล
เทียบการทำงานใน 1 ชั่วโมง	20.45 ผล

5. สรุป

เครื่องปอกมะพร้าวอ่อนแบบใบมีดชัก สามารถทำการปอกมะพร้าวอ่อนได้ โดยแบ่งการทำงานเป็น 2 ขั้นตอน

คือการปอกส่วนข้าง และการปอกส่วนหัว มีประสิทธิภาพในการปอกผลมะพร้าวอ่อนส่วนข้างเฉลี่ยอยู่ที่ 1.24 นาทีต่อผล การปอกผลมะพร้าวอ่อนส่วนหัวเฉลี่ย 1.70 นาทีต่อผล ซึ่งในการปอก 1 ผลใช้เวลาเฉลี่ย 2.93 นาทีต่อผล และในการทำงาน 1 ชั่วโมงสามารถปอกมะพร้าวอ่อนได้เฉลี่ย 20.45 ผลต่อชั่วโมง

6. กิตติกรรมประกาศ

สนับสนุนทุนวิจัยโดยศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว ศูนย์ความเป็นเลิศด้านเครื่องจักรกลการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

7. เอกสารอ้างอิง

- [1] สุภาวดี ภัทรโกศ. 2553. มะพร้าวอ่อนเพื่อการส่งออก. กรมส่งเสริมการเกษตร. http://www.eto.ku.ac.th/neweto/e-book/plant/tree_fruit/coconut.pdf เข้าดูเมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2555
- [2] กรมประชาสัมพันธ์. 2550. มะพร้าว พืชมหัศจรรย์ที่ทำได้เข้าประเทศปีละกว่า 2,700 ล้านบาท. <http://raidai.raidaihost.com/modules.php?name=News&file=article&sid=1038> เข้าดูเมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2555
- [3] ณัฐพงศ์ รัตนเดช. 2553. การออกแบบและพัฒนาเครื่องปอกเปลือกผลมะพร้าวอ่อนแบบอัตโนมัติ. วิทยานิพนธ์ ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร คณะบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 187 น.
- [4] Jarimopas, B. and Rattanadat, N. 2007. Development of a young coconut fruit trimming machine. Journal of Food Engineering. 79: 752-757.