

ปัจจัย ที่มีผลกับคุณภาพของผลมะพร้าวทรงเพชร และระดับปัจจัยที่เหมาะสมกับผลิตด้วยเครื่องจักรอัตโนมัติ

เครื่องจักรสำหรับการปอกมะพร้าวน้ำหอมทรงเพชรนั้นในปัจจุบันได้มีการคิดค้นและพัฒนาขึ้นมาแล้ว โดยจะมีลักษณะเป็นเครื่องให้วางและจับยึดผลมะพร้าวในแนวตั้ง เมื่อจับยึดผลมะพร้าวเรียบร้อยแล้วก็จะทำการหมุนลูกมะพร้าวแล้วชุดใบมีดที่ติดตั้งอยู่ด้านข้างของเครื่องก็จะเลื่อนเข้ามาเพื่อทำการฝานเปลือกด้านข้างของผลมะพร้าวให้เป็นทรงกระบอก เมื่อฝานเปลือกด้านข้างเรียบร้อยแล้วชุดใบมีดด้านบนก็จะเลื่อนลงมาฝานเปลือกมะพร้าวด้านบนให้เป็นทรงฝาชี หลังจากนั้นก็จะทำการแท่งมีดเข้าไปยังด้านหัวของมะพร้าวในแนวตรงตัดด้านฐานของผลมะพร้าวเป็นขั้นตอนสุดท้าย



จากการสอบถามทางด้านผู้ประกอบการรวมถึงการศึกษาข้อมูลเพิ่มเติม พบว่าเครื่องจักรที่มีอยู่ในปัจจุบันนั้นยังไม่สามารถนำมาใช้งานแทนแรงงานคนได้ โดยเมื่อนำผลมะพร้าวทรงเพชรที่ทำการปอกด้วยแรงงานคนมาเปรียบเทียบกับผลมะพร้าวน้ำหอมทรงเพชรที่ปอกด้วยเครื่องจักรนั้น พบว่าผิวของผลมะพร้าวน้ำหอมทรงเพชรที่ปอกด้วยเครื่องจักรนั้นมีคุณภาพน้อยกว่าการปอกด้วยแรงงานคน และอาจจะยังมีเปลือกเขียวหลงเหลืออยู่อีกด้วย

ปัญหา	สาเหตุ	คำแนะนำในการพัฒนาเครื่องจักร
การกระเด็นของผลมะพร้าวจากการหัวยึดจับ	การจับยึดผลมะพร้าวไม่แน่น ไม่ตรงศูนย์ หรือใช้ความเร็วในการหมุนผลมะพร้าวสูงเกินไป	ความเร็วในการหมุนผลมะพร้าวควรต่ำกว่า 375 รอบต่อนาที
พบรอยการแท่งของเข็มจับยึดผลมะพร้าวหลงเหลืออยู่หลังจากการตัดตุ๊ด	เข็มจับยึดผลมะพร้าวมีความยาวมากเกินไป	หัวยึดผลมะพร้าวควรใช้เข็มที่มีความยาวน้อยกว่า 4 ซม. เนื่องจากจะทำให้หลงเหลือร่องรอยจากการยึดจับ

นายปริญญาวัฒน์ อยู่ทองอินทร์

สถาบันวิจัยเกษตรวิศวกรรม กรมวิชาการเกษตร