ปัจจัย ที่มีผลกับคุณภาพของผลมะพร้าวทรงเพชร และระดับปัจจัยที่เหมาะสมกับผลิตด้วยเครื่องจักรอัตโนมัติ

เครื่องจักรสำหรับการปอกมะพร้าวน้ำหอมทรงเพชรนั้นในปัจจุบันได้มีการคิดค้นและพัฒนาขึ้นมาแล้ว โดยจะมีลักษณะเป็นเครื่องให้วางและจับยึดผลมะพร้าวในแนวตั้ง เมื่อจับยึดผลมะพร้าวเรียบร้อยแล้วก็จะทำการหมุนลูกมะพร้าวแล้วชุดใบมีดที่ติดตังอยู่ด้านข้างของเครื่องก็จะเลื่อนเข้ามาเพื่อทำการฝานเปลือกด้านข้างของผลมะพร้าวให้เป็นทรงกระบอก เมื่อฝานเปลือกด้านข้างเรียบร้อยแล้วชุดใบมีดด้านบนก็จะเลื่อนลงมาฝานเปลือกมะพร้าวด้านบนให้เป็นทรงฝาชี หลังจากนั้นก็จะทำการแทงมีดเข้าไปยังด้านหัวของมะพร้าวในแนวตรงตัดด้านฐานของผลมะพร้าวเป็นขั้นตอนสุดท้าย

จากการสอบถามทางด้านผู้ประกอบการรวมถึงการศึกษาข้อมูลเพิ่มเติม พบว่าเครื่องจักรที่มีอยู่ในปัจจุบันนั้นยังไม่สามารถนำมาใช้งานแทนแรงงานคนได้ โดยเมื่อนำผลมะพร้าทรงเพรชรที่ทำการปอกด้วยแรงงานคนมาเปรียบเทียบกับผลมะพร้าวน้ำหอมทรงเพรชที่ปอกด้วยเครื่องจักรนั้น พบว่าผิวของผลมะพร้าวนำหอมทรงเพชรที่ปอกด้วยเครื่องจักรนั้นมีคุณภาพน้อยกว่าการปอกด้วยแรงงานคน และอาจจะยังมีเปลือกเขียวหลงเหลืออยู่อีกด้วย

ปัญหา	สาเหตุ	คำแนะนำในการพัฒนาเครื่องจักร
การกระเด็นของผลมะพร้าวจากการหัวยึดจับ	การจับยึดผลมะพร้าวไม่แน่น ไม่ตรงศูนย์ หรือใช้ความเร็วในการหมุนผลมะพร้าวสูงเกินไป	ความเร็วในการหมุนผลมะพร้าวควรต่ำกว่า **375 รอบต่อนาที**
พบรอยการแทงของเข็มจับยึดผลมะพร้าวหลงเหลืออยู่หลังจากการตัดตูด	เข็มจับยึดผลมะพร้าวมีความยาวมากเกินไป	หัวยึดผลมะพร้าวควรใช้เข็มที่มีความยาว**น้อยกว่า 4 ซม.** เนื่องจากจะทำให้หลงเหลือร่องรอยจากการยึดจับ

นายปริญญวัฒน์ อยู่ทองอินทร์

สถาบันวิจัยเกษตรวิศวกรรม กรมวิชาการเกษตร