

เครื่องจักรกลเกษตรในการผลิตเมล็ดมะคาเดเมียระดับอุตสาหกรรม

Agricultural Machinery for Product Macadamia Nut at Industry Level

สนอง อมฤกษ์ ชัยวัฒน์ ผู้สันทัดพานิชย์ สติตย์พงศ์ รัตนคำ¹
ประพันธ์ ทองจันทร์ สมเดช ไทยแท้ และ ปรีชา ชนเชียงคำ²

ศูนย์วิจัยเกษตรวิศวกรรมเชียงใหม่ สถาบันวิจัยเกษตรวิศวกรรม กรมวิชาการเกษตร

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อวิจัยและพัฒนาเครื่องมือแปรรูปเมล็ดมะคาเดเมียระดับอุตสาหกรรม ประกอบไปด้วย 3 กิจกรรม ได้แก่กิจกรรมที่ 1 การวิจัยและพัฒนาเครื่องกะเทาะเปลือกเมล็ด ซึ่งประกอบด้วยชุด เกลียวกะเทาะ ชุดแผ่นกดอัดเมล็ดและชุดถ่ายทอดกำลัง กิจกรรมที่ 2 การศึกษาทดสอบการอบแห้งกะลามะคาเดเมีย โดยใช้เครื่องแบบกระบวนการสลับทิศทางลมร้อนซึ่งประกอบด้วยห้องบรรจุเมล็ด ชุดหัวเตา หัวพัดลม และชุดระบบสลับ ทิศลมร้อนพร้อมท่อกระจายลม กิจกรรมที่ 3 ประกอบด้วยกิจกรรมที่ 3.1 การออกแบบและพัฒนาเครื่องกะเทาะ เมล็ดมะคาเดเมียระดับอุตสาหกรรม ประกอบด้วยชุดคัดขนาด ชุดกะเทาะเมล็ด และชุดถ่ายทอดกำลัง กิจกรรมที่ 3.2 เครื่องกะเทาะแบบ 2 ขั้นตอน ประกอบด้วย 2 ขั้นตอนหลักคือ ขั้นตอนการคัดขนาด ประกอบด้วยชุดลำเลียง และชุดแผ่นคัดขนาด ส่วนขั้นตอนการกะเทาะ ประกอบด้วยชุดเพลากะเทาะ ชุดรองกะเทาะ และชุดถ่ายทอดกำลัง ดำเนินการที่ศูนย์วิจัยเกษตรวิศวกรรมเชียงใหม่ระหว่างเดือนมิถุนายน 2551 ถึง มิถุนายน 2553 ผลการศึกษา กิจกรรมที่ 1 พบร่วมมีความสามารถในการทำงานเฉลี่ย 634.77 กิโลกรัมต่อชั่วโมง ได้เมล็ดเต็ม 99.50 เปอร์เซ็นต์ โดยมีจุดคุ้มทุนอยู่ที่การทำงาน 5,181 กิโลกรัมต่อปี ในกิจกรรมที่ 2 พบร่วมการอบแห้งที่ความชื้นเริ่มต้น 8 เปอร์เซ็นต์เหลือความชื้นสุดท้าย 3 เปอร์เซ็นต์ ใช้อุณหภูมิ 50-55 องศาเซลเซียส เวลา 48 ชั่วโมง ความสันเปลือย แก๊สหุงต้ม 1.40 กิโลกรัมต่อชั่วโมง และความสันเปลือยไฟฟ้า 0.75 หน่วยต่อชั่วโมง กิจกรรมที่ 3.1 พบร่วมมีความสามารถในการทำงานเฉลี่ย 190 กิโลกรัมต่อชั่วโมง ได้เมล็ดเต็ม 61.50 เปอร์เซ็นต์ โดยมีจุดคุ้มทุนอยู่ที่การทำงาน 2,334 กิโลกรัมต่อปี กิจกรรมที่ 3.2 พบร่วมมีความสามารถในการทำงานเฉลี่ย 29.88 กิโลกรัมต่อชั่วโมง ได้เนื้อในเต็ม 53.07 เปอร์เซ็นต์ โดยมีจุดคุ้มทุนอยู่ที่การทำงาน 1,090 กิโลกรัมต่อปี

คำนำ

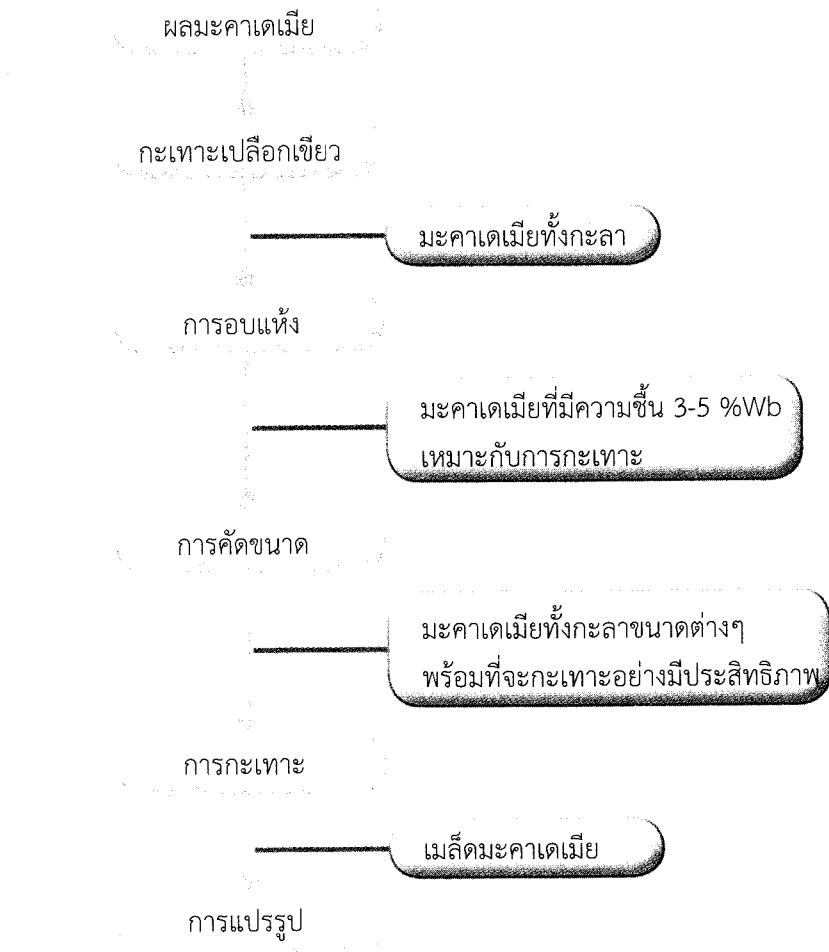
มะคาเดเมีย (macadamia) เป็นไม้พื้นเมืองของออสเตรเลีย และเป็นไม้ไม่ผลัดใบ (evergreen tree) ทำให้เป็นป่าสีเขียวตลอดปี แหล่งปลูกมะคาเดเมียที่เป็นอุตสาหกรรมใหญ่ที่สุดคือประเทศไทยและรัฐอาวาย ประเทศสหรัฐอเมริกา รองลงมาได้แก่ประเทศไทย เคนยา อาร์กิต้า มาลาวี กัวเตมาลา คอสตาริกา บราซิล และซิมบabwe ตามลำดับ ผลผลิตเมล็ดหักกลา (nut in shell) ของออสเตรเลียประมาณ 40,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2548 ผลผลิตของทั้งโลกประมาณ 59,000 - 64,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2543 แต่ก็ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการโดยความต้องการของผู้บริโภคจะมีมากขึ้นถึงประมาณ 71,200 ตัน สำหรับในประเทศไทยมีพื้นที่เพาะปลูกประมาณ 15,000-20,000 ไร่ ในเขตจังหวัดเชียงใหม่ เชียงรายและเชียงราย จังหวัดเชียงรายพื้นที่เพาะปลูกปีละ 1,500-2,000 ไร่ นับว่าเป็นพืชที่มีอนาคตทางเศรษฐกิจซึ่งมีราคาดี คาดว่าจะให้ผลผลิตนานกว่า 50 ปี (นิรนาม, 2009)

โครงการวิจัยระดับดี

ที่ได้รับการสนับสนุนเงินรายได้จากการดำเนินงานวิจัยด้านการเกษตร ปี 2553

คุณค่าทางอาหารและประโยชน์ เนื้อในมะคาดเมี่ยประกอบด้วยน้ำมัน ซึ่งเป็นไขมันไม่อิมตัวเฉลี่ย 76 เปอร์เซ็นต์ และไขมีโคเรสเทอโรอล ช่วยลดอัตราการเป็นโรคหัวใจ นอกจากนี้มะคาดเมี่ยยังอุดมไปด้วยโปรตีน โปรไบโอเดรต แคลเซียม โพแทสเซียม ซึ่งเป็นสารอาหารที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพให้แข็งแรง สมบูรณ์ (จำลอง, 2544) มะคาดเมี่ยเนื้อแกะจะร่วงลงพื้น เกษตรกรต้องเก็บมารวมไว้ก่อนการจะเทาเปลือกเขียว อก (dehusking) โดยนำผลสดของมะคาดเมี่ยใส่ลงในถุงในล่อน แล้วตีด้วยท่อนไม้ ให้เปลือกเขียวแตกและหลุด ออกจากกระลา จากนั้นเหอกจากกระลา ทำการแยกเปลือกเขียวออกจากเมล็ดทั้งกระลาซึ่งมีความชื้นประมาณ 20 - 23.2 เปอร์เซ็นต์ เมื่อนำเมล็ดทั้งกระลาไปอบเพื่อความชื้นอยู่ระหว่าง 3-5 เปอร์เซ็นต์ จะทำให้เนื้อในหดตัว ส่วนใหญ่จะหลุดออกจากกระลา แต่ยังมีเนื้อในที่ติดกับผนังกระลา ซึ่งต้องทำให้เนื้อในหลุดออกจากโดยการกระทบกระซิบเมล็ดกับพื้นแข็ง เพื่อให้เมล็ดกับกระลาล่อนแล้วจึงทำการจะเทาเปลือกเขียว (ภาพที่ 1) เนื่องจากลักษณะจำเพาะของกระลา มะคาดเมี่ยที่มีความแข็งมากเป็นพิเศษ โดยมีค่าเฉลี่ยของค่า Young's Modulus ของกระลาประมาณ 5.2 Mpa ค่า Tensile strength ของกระลา 57 Mpa และค่า Poisson's ratio ประมาณ 0.3 ซึ่งเทียบเท่ากับความแข็งของ Ceramic หรือแก้ว (Roung Liu et al., 1999) กระบวนการแปรรูปมะคาดเมี่ยมีหลายขั้นตอน เริ่มจากการเก็บ รีวิวผลมะคาดเมี่ยที่หล่นจากต้น การจะเทาเปลือกเขียว การอบลดความชื้น การคัดขนาดเมล็ดทั้งกระลา กระบวนการเทากระลา และการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ (ภาพที่ 1)

กระบวนการแปรรูปมะคาดเมี่ย



ภาพที่ 1 ขั้นตอนการแปรรูปเมล็ดมะคาดเมี่ย

ประเด็นปัญหา

1. การกษะเทาเปลือกเขียวมะคาดเมีย

การกษะเทาเปลือกเขียว ปัจจุบันเกษตรกรรายย่อยจะเป็นผู้ขายเมล็ดมะคาดเมียซึ่งต้องทำการกษะเทาเปลือกเขียวอกก่อนแล้วขายให้แก่ผู้ประกอบการรายใหญ่ กิโลกรัมละ 50 - 60 บาท กลุ่มเกษตรกรประสบปัญหาขาดเครื่องกษะเทาเปลือกเขียว ซึ่งต้องใช้มีทุบ ทำให้ทำงานได้ช้าและเกิดความเมื่อยล้า ถ้าหากเก็บผลสดไว้นานเกิน 24 ชั่วโมงโดยไม่กษะเทาเปลือกเขียว ก็จะทำให้เมล็ดเสื่อมคุณภาพ ในส่วนของโรงงานอุตสาหกรรม มีเครื่องกษะเทาเปลือกที่ซื้อมาจากต่างประเทศแต่มีราคาแพง (ประมาณ 5,000 ดอลลาร์สหรัฐ หรือประมาณ 150,000 บาท) ไม่มีอะไหล่ขายในเมืองไทย(กรณีชำรุด) ดังนั้นการวิจัยและพัฒนาเครื่องกษะเทาเปลือกเขียวมะคาดเมียจึงมีความจำเป็น ทำให้ได้เมล็ดมะคาดเมียที่มีคุณภาพ และเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของเกษตรกรและกลุ่มอุตสาหกรรมผลิตมะคาดเมีย

สำหรับแนวทางในการดำเนินการวิจัยและพัฒนาเครื่องกษะเทาเปลือกเขียวมะคาดเมียต้นแบบ โดยอาศัยหลักการกษะแบบเกลี่ยจากเทาเป็นแนวคิดและประดิษฐ์เครื่องขึ้นมา ได้มีการทดสอบหลายขั้นตอน เพื่อให้ได้เครื่องกษะเทาที่เหมาะสมและมีประสิทธิภาพสูงสุดได้เมล็ดมะคาดเมียที่มีคุณภาพ

2. การอบแห้งมะคาดเมีย

กระบวนการที่สูงของประเทศไทยในช่วงฤดูฝนจะมีปริมาณฝนตกชุกตลอด ทำให้อากาศมีสภาพร้อนชื้นรุนแรง ทำให้เกิดการเจริญเติบโตของเชื้อรากและเชื้อรา ทำให้เกิดการเสียหายของผลผลิต ขาดเครื่องอบลดความชื้นมะคาดเมียที่มีประสิทธิภาพและความรู้ในการดูแลรักษาและรักษาความชื้นในกระบวนการอบแห้ง ทำให้เกิดคุณภาพดีก่อนการกษะเทา โดยวิธีปฏิบัติที่ดีที่สุดคือการอบแห้งในอุณหภูมิที่ต่ำและเร็ว ประมาณ 40-50 องศาเซลเซียส ใช้เวลาประมาณ 10-15 ชั่วโมง ไม่สามารถทำการลดความชื้นเมล็ดอย่างต่อเนื่องได้ และใช้เวลาอบแห้งนานกว่า 24 ชั่วโมง ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อคุณภาพ ทำให้เกิดการเสียหายของเชื้อรากและเชื้อรา ทำให้เกิดการเสียหายของผลผลิต ขาดเครื่องอบลดความชื้นในสภาพธรรมชาติ (Natural drying) จะต้องใช้เวลาอบแห้งประมาณ 10-15 ชั่วโมง ซึ่งไม่สามารถทำให้เนื้อในเมล็ดเกิดการหดตัวและล่อนไม่ติดผนังกลางได้ ดังนั้นการหาวิธีการในการลดความชื้นในเมล็ดลงให้เหลือความชื้นเมล็ดไม่เกิน 3-5 เปอร์เซ็นต์ เพื่อให้เนื้อในเมล็ดเกิดการคลอน และเสริมสิ่งภายใน 2-3 สัปดาห์ ก่อนที่จะนำไปเก็บรักษาหรือ กษะเทาจะต้องไป ในส่วนของการดำเนินงานในระดับอุตสาหกรรมนั้นต้องนำเข้าเครื่องอบแห้งจากต่างประเทศ ซึ่งมีราคาแพง(ทั้งชุดอบแห้งและชุดกษะเทาราคาไม่ต่ำกว่า 10 ล้านบาท) การที่จะช่วยให้กลุ่มเกษตรกรหรือระดับอุตสาหกรรมในประเทศไทยสามารถที่จะพัฒนากรรมวิธี ลดต้นทุนการผลิตในขั้นตอนการอบแห้งโดยการปรับใช้เครื่องที่มีอยู่ในประเทศไทย จึงมีความจำเป็นและต้องการในการวิจัยและพัฒนาเครื่องอบลดความชื้นมะคาดเมีย ที่ผลิตในประเทศไทยมีราคาไม่สูงมาก เพื่อให้ได้เมล็ดมะคาดเมียที่มีคุณภาพก่อนการกษะเทา และเป็นทางเลือกหนึ่งของเกษตรกรในการผลิตเมล็ดมะคาดเมียที่มีคุณภาพเพื่อการแปรรูประดับอุตสาหกรรมในครัวเรือน นอกจากนี้ แล้วในขั้นตอนของการอบลดความชื้นนี้ก็ยังไม่มีผลงานวิจัยยืนยันว่ากรรมวิธีการอบลดความชื้นเมล็ดแบบใด และต้องใช้อุณหภูมิความร้อนและระยะเวลาเท่าใด จึงจะได้น้ำในเต็มเมล็ดที่มีคุณภาพดีและเมล็ดไม่แตกในปริมาณมาก ที่สุดซึ่งเป็นสิ่งที่ต้องศึกษา

โครงการวิจัยระดับดี

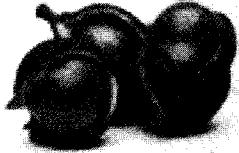
ที่ได้รับการสนับสนุนเงินรายได้จากการดำเนินงานวิจัยด้านการเกษตร ปี 2553

3. การคัดขนาดเมล็ดมะคาดเมี่ย

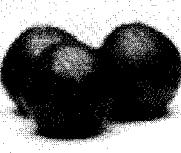
การคัดขนาดเมล็ดมะคาดเมี่ยก่อนการกระเทาะกล้า มีส่วนสำคัญที่จะช่วยให้ประสิทธิภาพการกระเทาะได้เมล็ดเนื้อในสูงขึ้น



ผลมะคาดเมี่ย



ผลมะคาดเมี่ยที่หักจากต้น



เมล็ดทั้งกล้า



เมล็ด

ภาพที่ 2 ลักษณะของผลมะคาดเมี่ยตั้งแต่เริ่มเก็บจากแปลง^{และเมล็ดที่ได้จากขันตอนต่างๆของการแปรรูป}

4. การกระเทาะกล้าเมล็ดมะคาดเมี่ย

การกระเทาะกล้ามะคาดเมี่ยมีความสำคัญอย่างมาก เนื่องจากถ้ากระทำไม่ดีจะทำให้ได้เนื้อในเต็มเปลือกน้อย ราคามะลิดแตกกับเมล็ดผ่าซึ่งกันมาก เครื่องกระเทาะที่มีใช้กันเป็นเครื่องที่นำเข้าจากต่างประเทศ ประมาณ อะไหล่หลายก ได้เมล็ดเต็มไม่เกิน 50 เปอร์เซ็นต์ ดังนั้นการวิจัยและพัฒนาเครื่องกระเทาะแบบใช้ต้นกล้องหรือระดับอุตสาหกรรม จะช่วยลดต้นทุนในการแปรรูปมะคาดเมี่ย เครื่องตันแบบที่วิจัยจะใช้วัสดุภายในประเทศ และจะปรับปรุงและพัฒนาให้ได้เมล็ดเต็มไม่น้อยกว่า 60 เปอร์เซ็นต์

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อพัฒนาระบบการกระเทาะเมล็ดมะคาดเมี่ยให้มีประสิทธิภาพ เพิ่มนูล้ำของผลผลิต และลดต้นทุนในการผลิต โดยการออกแบบและพัฒนาเครื่องมือ 4 แบบ ซึ่งเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการกระเทาะเมล็ดมะคาดเมี่ยให้มีคุณภาพโดยมีวัตถุประสงค์หลักดังนี้

- เพื่อวิจัยและพัฒนาเครื่องกระเทาะเปลือกเขียวมะคาดเมี่ย
- เพื่อศึกษาการรอบแห้งมะคาดเมี่ยด้วยเครื่องอบแห้งแบบสลับทิศทางลมร้อน
- เพื่อออกแบบและพัฒนาเครื่องคัดขนาดเมล็ดมะคาดเมี่ย
- เพื่อออกแบบและพัฒนาเครื่องกระเทาะเมล็ดมะคาดเมี่ยระดับอุตสาหกรรม ให้ได้เมล็ดเต็มไม่น้อยกว่า 60 เปอร์เซ็นต์

วิธีดำเนินการ

อุปกรณ์

- เหล็กรูปพรรณขนาดต่างๆ ที่มีขายอยู่ตามห้องตลาด (เช่น เหล็กจากขนาด 2 นิ้ว หนา 2 ทูน เหล็กเพลา ขนาด 1 นิ้ว เหล็กแผ่นดำ ฯลฯ) เพื่อนำมาใช้สร้างตันแบบเครื่องฯ ทั้ง 4 เครื่อง
- นาฬิกาจับเวลา
- เครื่องวัดรอบ
- ผลมะคาดเมี่ย

วิธีการ

กิจกรรมที่ 1 พัฒนาและสร้างต้นแบบเครื่องลอกเปลือกเขียวมะคาดเมีย

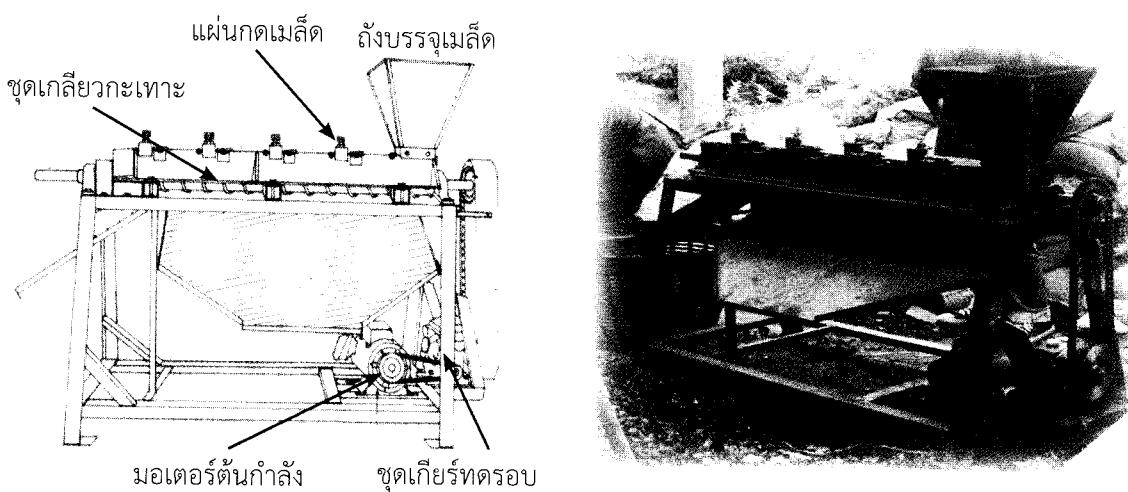
1.1 เครื่องจะเทาเปลือกเขียวมะคาดเมียได้พัฒนาจากเครื่องของโครงการหลวงที่นำเข้าจากประเทศอสเตรเลีย โดยได้ดำเนินการออกแบบและพัฒนาและสร้างต้นแบบเครื่องจะเทาเปลือกมะคาดเมีย ประกอบด้วย 3 ส่วนหลักคือ ชุดเกลี่ยวงท่า เปลือกเขียว ชุดแผ่นกดอัดผลมะคาดเมียและชุดถ่ายทอดกำลัง (ภาพที่ 3)

สำหรับหลักการทำงานของเครื่องจะเทาเปลือกมะคาดเมีย เริ่มจากการป้อนผลมะคาดเมียใส่ใน hopper ซึ่งตั้งอยู่บนชุดเกลี่ยวงลำเลียง ผลมะคาดเมียจะถูกลำเลียงเข้ามาในเครื่องจะเทา โดยในเครื่องมีชุดเกลี่ยวงจะเทายาวประมาณ 1 เมตร เกลี่ยวงท่าทำหน้าที่ 2 อย่างคือ ทำหน้าที่ลำเลียงผลมะคาดเมียพร้อมกับจะเทาเปลือก มีชุดแผ่นกดผลมะคาดเมียอัดติดกับชุดเกลี่ยวงลำเลียง เมื่อโดนแรงแผ่นกดเมล็ดมะคาดเมียให้อัดกับเกลี่ยวงท่าทำให้เปลือกแตกร่วงลงด้านล่าง ส่วนผลมะคาดเมียซึ่งมีขนาดใหญ่กว่าช่องทางออกเปลือกจะถูกลำเลียงออกยังด้านท้ายของเครื่อง ซึ่งหัวใจสำคัญของเครื่องจะเทาคือ ชุดเกลี่ยวงลำเลียง ซึ่งทำหน้าที่ 2 อย่างพร้อมกัน

1.1.1 ชุดเกลี่ยวงท่ามีระยะพิทช์ 68 มิลลิเมตร ตัวเกลี่ยวงยาว 1,150 มิลลิเมตร เส้นผ่าศูนย์กลาง 90 มิลลิเมตร ทำงานที่ความเร็วรอบ 330 รอบต่อนาที

1.1.2 ส่วนชุดแผ่นกดอัดเมล็ดมีจำนวน 4 ชุด วางอยู่ด้านบนของชุดเกลี่ยวงท่า ทำการเหล็กแบบขนาดกว้างxยาวxหนา 36x195x6 มิลลิเมตร มีหน้าที่กัดอัดเมล็ดมะคาดเมียโดยมีตัวสปริงเป็นตัวกดแผ่นอัดเมล็ด ให้เปลือกของมะคาดเมียสัมผัสกับชุดเกลี่ยวงท่าเปลือก

1.1.3 ชุดถ่ายทอดกำลัง โดยใช้มอเตอร์ไฟฟ้าขนาด 1 แรงม้า เป็นตันกำลังขับผ่านเกียร์ทดรอบอัตราทด 1:10 และส่งผ่านกำลังต่อตัวด้วยเพื่อโซ่ขนาด 20 เซนติเมตร ไปขับเพื่อโซ่ขนาด 15 เซนติเมตร ทำการทดสอบที่ความเร็วรอบ 300, 310, 320, 330, 340 และ 350 รอบต่อนาที ตรวจสอบเบอร์เซ็นต์การจะเทาที่ได้ เมล็ดที่สมบูรณ์และจะเทาได้ทันเวลา และได้ความเร็วรอบที่เหมาะสมสำหรับการจะเทาเปลือกที่ 330 รอบต่อนาที



ภาพที่ 3 ต้นแบบเครื่องจะเทาเปลือกมะคาดเมีย

1.2 นำไปทดสอบในพื้นที่โดยทดสอบที่ศูนย์วิจัยเกษตรชุมชนเชียงใหม่ (ดอยขุนวาง) ตำบลแม่วาง อำเภอแม่วาง จังหวัดเชียงใหม่ ได้บันทึกข้อมูลความสามารถในการรับประทาน เปอร์เซ็นต์การจะเทาไม่หมด เปอร์เซ็นต์เมล็ดเต็ม และเปอร์เซ็นต์เมล็ดไม่ถูกจะเทา ใช้ความเร็วรอบที่ 330 รอบ โดยทำการทดสอบ 3 ชั้้า ชั้าละ

กิโลกรัม (เนื่องจากในช่วงเวลาดังกล่าวผลผลิตที่เก็บรวบรวมได้ 300 กิโลกรัม) หลังจากทำการทดสอบแล้วพบว่าบ่อกพร่องหลายจุดจึงได้ทำการปรับปรุงและพัฒนาขุดกัดสปริง ต้องขันยึดให้แน่น กันนีตที่กดสปริงคลายตัวรับความยาวของแผ่นกดให้เหมาะสม และเนื่องจากตัวกดเมล็ดสันเกินไปทำให้เมล็ดกระเทาะไม่หมด จึงได้ทำให้ตัวขัน และปรับสปริงให้มีความแข็งเพิ่มมากขึ้น เพื่อให้มีแรงกดเพียงพอสำหรับอัตราผลมะคาดเมียให้กระแทกเพลือกออกได้หนา 既然นี้ได้ทำการทดสอบที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรจังหวัดเชียงราย (ววจ.) อำเภอสรวย จังหวัดเชียงราย

กิจกรรมที่ 2 ศึกษาการอบแห้งมะคาดเมียด้วยเครื่องอบแห้งแบบสลับทิศทางลมร้อน

2.1 ได้นำเครื่องอบล้างไบท์เปลือกแบบสลับทิศทางลมร้อนขนาดบรรจุลำไย 2 ตัน มาศึกษาทดลองแบบแห้งมะคาดเมีย โดยเครื่องดังกล่าวประกอบไปด้วย 3 ส่วนหลัก คือ ชุดสลับทิศทางลมร้อน ชุดท่อกระจายลมร้อน และชุดฝ้าครอบระบบ รวมทั้งดัดแปลงเพิ่มช่องทางเปิด-ปิดระบายน้ำอากาศร้อนซึ่งออกแบบด้านล่างของระบบ

2.1.1 ชุดสลับทิศทางอากาศร้อน ติดตั้งเข้ากับเครื่องอบแห้งแบบระบบขนาด $2.4 \times 2.4 \times 1.90$ เมตร โดยอยู่ด้านหน้าเครื่องอบต่อจากหัวพัดลมเป่าแบบไอล์มตามแกน ขนาดปริมาณลม 1.72 ลูกบาศก์เมตรต่อวินาที ภายในมีแผ่นวัลลักษณ์ปีกฟีเสือ ขนาดกว้าง 50 เซนติเมตร ยาว 50 เซนติเมตร ใช้ยกเปิด-ปิดช่องสลับทิศทางไอล์มของอากาศร้อนให้เหล่าน้ำท่อกระจายลมทางด้านบนและทางด้านล่างของระบบ

2.1.2 ชุดท่อกระจายลม ลักษณะเป็นปล่องลม เจาะรูรอบปล่อง 3 ด้าน รูขนาด 50 มิลลิเมตร จำนวน 13 รู โดยปล่องลมมีทั้งหมด 4 ห่อ ติดตั้งส่วนด้านบนของระบบ 2 ห่อ และติดตั้งส่วนด้านล่างของระบบ 2 ห่อ ให้สามารถถอดแยกได้ทั่วถึงและสามารถซ่อมตัวท่อของระบบ

2.1.3 ชุดฝ้าครอบระบบ ลักษณะแบบปิดระบบให้อากาศร้อนไหลวนอยู่ภายในได้ และมีช่องทางเปิด-ปิดได้สำหรับระบายน้ำอากาศร้อนซึ่งออกแบบด้านบนของระบบ

2.2 ทดสอบเบื้องต้นในการใช้งานของต้นแบบเครื่องลดความชื้นเมล็ดมะคาดเมีย ได้ข้อพิจารณาและดำเนินการแก้ไขปรับปรุงจุดบกพร่องของต้นแบบ ให้สามารถใช้งานได้ตามต้องการ

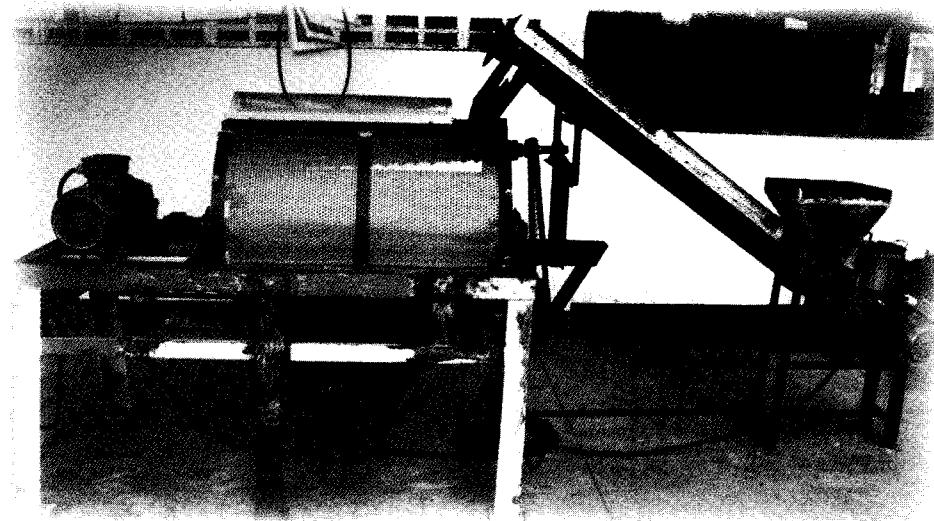
2.3 จากนั้นนำไปทดสอบในพื้นที่กลุ่มเกษตรกรโดยหล่อ อำเภออดอยหล่อ จังหวัดเชียงใหม่ บรรจุเมล็ดมะคาดเมีย 1,500 กิโลกรัม อบแห้งที่อุณหภูมิลมร้อน 50 องศาเซลเซียส โดยการสลับทิศทางลมร้อนทุก 6 ชั่วโมงต่อครั้ง ใช้เวลานาน 48 ชั่วโมงสำหรับเมล็ดมะคาดเมียพันธุ์กลางาน และใช้เวลานาน 60 ชั่วโมงสำหรับเมล็ดมะคาดเมียพันธุ์กลางาน 既然นี้ได้ทำการทดสอบที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านดอยช้าง อำเภออดอยช้าง จังหวัดเชียงราย อบแห้งเมล็ดมะคาดเมียที่น้ำหนักเริ่มต้น 1,000 กิโลกรัม อบแห้งลดความชื้นเมล็ดจากความชื้นเริ่มต้น 8 ปอร์เซ็นต์ เหลือความชื้นสุดท้าย 3 เปอร์เซ็นต์ เหลือน้ำหนักสุดท้าย 930 กิโลกรัม ใช้อุณหภูมิและเวลาการอบแห้งที่เหมาะสมอยู่ที่ 50-55 องศาเซลเซียส และ 48 ชั่วโมง ตามลำดับ โดยการสลับทิศทางลมร้อน 6 ชั่วโมงต่อครั้ง

กิจกรรมที่ 3 พัฒนาและสร้างต้นแบบเครื่องกะเทาะและคัดขนาดเมล็ดมะคาดเมีย

3.1 เครื่องกะเทาะมะคาดเมียระดับอุตสาหกรรม

ได้ทำการสร้างและพัฒนาเครื่องจักรกลเกษตรสำหรับเมล็ดมะคาดเมียครบวงจร สำหรับเครื่องกะเทาะเมล็ดมะคาดเมียระดับอุตสาหกรรมนี้ เนื่องจากการกะเทาะมะคาดเมียจำเป็นต้องคัดขนาดเมล็ดก่อนจะทำให้ได้เมล็ดเดียวหลังการกะเทาะเพิ่มมากขึ้น จึงได้ทำการออกแบบเครื่องคัดขนาดจนสามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถที่จะนำมาติดตั้งบนชุดกะเทาะกล้าได้ จึงได้ออกแบบชุดคัดขนาดและชุดกะเทาะกล้าอยู่ในเครื่องเดียวกันช่วยให้ลดขั้นตอนการทำงานของเครื่องลงเป็นด้วย (ภาพที่ 5)

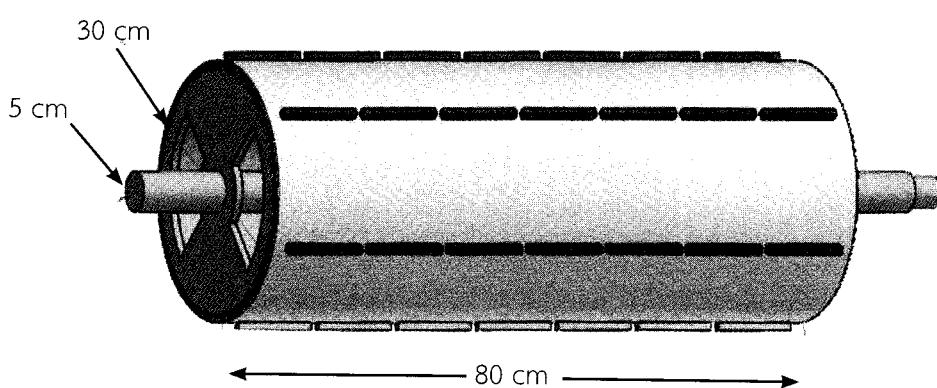
การกะเทาะเมล็ดมะคาค่าดี (macadamia cracker) คือกระบวนการกะลาเมล็ดมะคาเดเมียด้วยเครื่องที่ใช้ตันกำลังขับซึ่งส่วนใหญ่ใช้มอเตอร์ไฟฟ้า วิเคราะห์กระบวนการได้เร็วและต่อเนื่องกว่าเครื่องกะเทาะแบบใช้แรงคน แต่การควบคุมการแตกของเนื้อไม่ใช้รุ่นแรกที่ใช้สายรัด สำหรับเครื่องกะเทาะเมล็ดมะคาเดเมียระดับอุตสาหกรรมที่สร้างขึ้นนี้ ใช้หลักการของการกด (press ภาษาอังกฤษ) กะลา



ภาพที่ 5 เครื่องกะเทาะเมล็ดมะคาเดเมียระดับอุตสาหกรรมมีชุดคัดขนาดบันชุดกะเทาะ

3.1.1 เครื่องกะเทาะมะคาเดเมียระดับอุตสาหกรรม ดำเนินการออกแบบและพัฒนาเครื่องกะเทาะมะคาเดเมียระดับอุตสาหกรรมโครงสร้างหลัก ประกอบด้วย

- 1) ชุดใบมีดเคลื่อนที่ ประกอบด้วยใบมีดสำหรับกะเทาะ จำนวน 42 ชิ้น ทำจากเหล็กคาร์บอนสูง ขนาดหน้าตัด 1×1 เซนติเมตร ยาว 10 เซนติเมตร ติดตั้งอยู่บนผิวท่อเหล็กขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 30 เซนติเมตร ยาว 80 เซนติเมตร หนา 9 มิลลิเมตร แกนกลางเป็นเหล็กเพลาตัน เส้นผ่าศูนย์กลาง 5 เซนติเมตร มีแผ่นเหล็กกลมปิด 2 ด้าน ภายในห้องปูนซีเมนต์เพิ่มน้ำหนักให้รียงและลดเสียงดังขณะใบมีดกระทบกับกระ吝ค่าเดเมีย
- 2) ชุดใบมีดอยู่กับที่ ใบมีดเป็นเหล็กคาร์บอนสูง ขนาด 1×1 เซนติเมตร ยาว 10 เซนติเมตร เชื่อมติดกับโครงสร้างเป็นเหล็กฉกรูปตัว L หนา 1 เซนติเมตร สูง 1 เซนติเมตร
- 3) ชุดตันกำลังขับ เป็นมอเตอร์ไฟฟ้า 3 เฟส ขนาด 2 แรงม้า 1,400 รอบต่อนาที ขับผ่านชุดทดรอบที่อัตราทด 1 ต่อ 10 รอบ ขับเพลาดรับชุดใบมีดเคลื่อนที่ที่ความเร็วรอบ 140 รอบต่อนาที

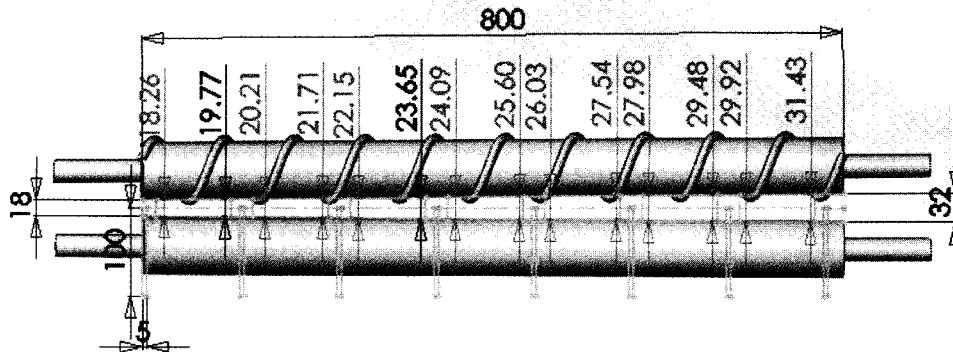


ภาพที่ 6 ชุดใบมีดติดตั้งบนดรัมหมุน (rotor) ด้วยความเร็วรอบ 140 รอบต่อนาที

โครงการวิจัยระดับดี

ที่ได้รับการสนับสนุนเงินรายได้จากการดำเนินงานวิจัยด้านการเกษตร ปี 2553

3.1.2 ชุดคัดขนาดเมล็ด ใช้หลักการคัดด้วยแรงตึงดูด (gravity separation) ชุดคัดทำด้วยเหล็ก น้ำรากลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 6.35 เซนติเมตร 2 เพลา เพลาเรียบ 1 เพลา เพลาเกลียว 1 เพลา ความยาว 80 เซนติเมตร วางมุมอีียง 3.5 องศา ระยะห่างเพลา 18-32 เซนติเมตร (ภาพที่ 11 12 และ 13) โดยชุดคัดขนาดแบ่ง 7 ช่องด้วยกัน โดยช่องที่ 1 มีระยะห่างระหว่างลูกคัดขนาดทั้งสองเฉลี่ย 19.02 มิลลิเมตร ช่องที่ 2 3 4 5 6 และ 7 มีระยะห่างระหว่างลูกคัดขนาดทั้งสองเฉลี่ย 20.96 22.90 24.85 26.79 28.73 และ 30.68 มิลลิเมตร ตามลำดับ



ภาพที่ 7 ระยะห่างระหว่างเพลาเรียบและเพลาเกลียวด้านมุมยก 18 เซนติเมตร ท้ายเพลา 32 เซนติเมตร

3.1.3 ทดสอบเบื้องต้น ได้ทำการทดสอบการกระแทกที่ความเร็วรอบรัมหมุนที่ 120 130 140 และ 160 รอบต่อนาที ขนาด คละ ทดลอง 3 ชั้นๆละ 50 เมล็ด ได้บันทึกข้อมูลความสามารถในการทำงาน เปอร์เซ็นต์ได้เนื้อในเต็มเมล็ดและการทดสอบความเร็วรอบ ชุดคัดขนาด ที่ 80 90 100 110 และ 120 รอบต่อนาที คละ ทดลอง 5 ชั้นๆละ 100 เมล็ด ได้บันทึกข้อมูลความสามารถในการทำงาน เปอร์เซ็นต์ค่าเฉลี่ยความไม่ถ้วนทางสถิติ จึงกำหนดให้เป็นความเร็วรอบการทำงานของเครื่องจากนั้นนำไปทดสอบในพื้นที่โดยทดสอบที่ความเร็วจัยเกษตรหลวง ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ได้บันทึกข้อมูลความสามารถในการทำงาน เปอร์เซ็นต์เนื้อในเต็มเมล็ด เปอร์เซ็นต์เนื้อในแตก เปอร์เซ็นต์คงเทาบางส่วน และเปอร์เซ็นต์เมล็ดไม่ถูกกระแทก ใช้ความเร็วรอบที่ 140 รอบต่อนาที โดยทำการทดสอบ 10 ชั้น ๆ ละ 1,000 กิโลกรัม

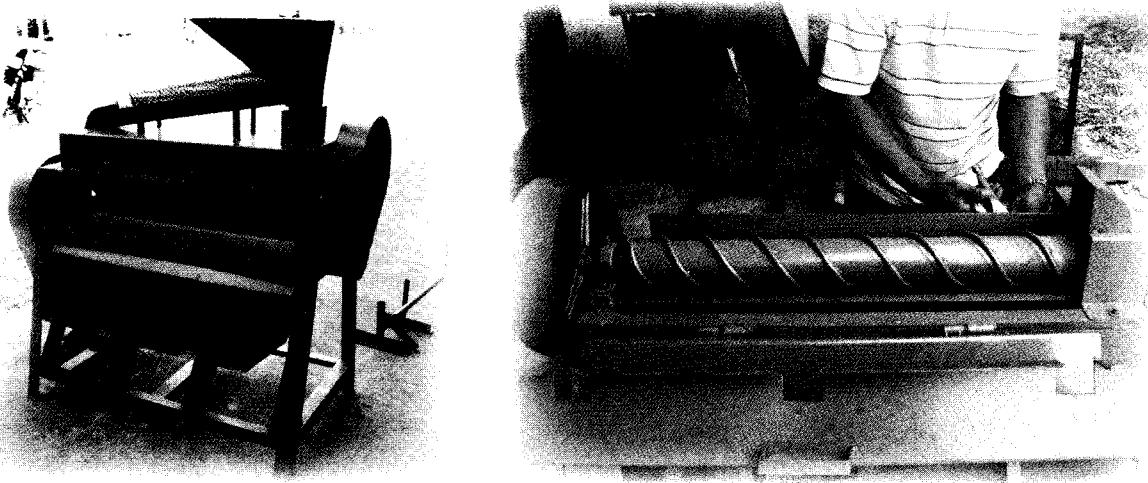
3.2 เครื่องกะเทาขนาดเมล็ดแบบ 2 ขั้นตอน

3.2.1 ดำเนินการออกแบบและพัฒนาและสร้างเครื่องต้นแบบเครื่องกะเทาเมล็ดขนาดเมล็ด 2 ขั้นตอน ประกอบด้วย 2 ขั้นตอนหลักคือ ขั้นตอนการคัดขนาด และขั้นตอนการกะเทา

1) ขั้นตอนการคัดขนาดประกอบด้วย 3 ส่วนหลัก คือ ชุดเกลียวลำเลียง ชุดแผ่นคัดขนาด และชุดถ่ายทอดกำลัง

1.1) ชุดเกลียวลำเลียงมีระยะพิทช์ 73 มิลลิเมตร ตัวเกลียวจะเทายาว 1,000 มิลลิเมตร เส้นผ่านศูนย์กลาง 76.3 มิลลิเมตร ทำงานที่ความเร็วรอบ 130 รอบต่อนาที

1.2) ชุดแผ่นคัดขนาด วางอยู่ด้านข้างของชุดเกลียวลำเลียง ทำจากเหล็กจากขนาด ร่าง×ยาว×หนา เท่ากับ $50 \times 50 \times 4$ มิลลิเมตร ยาว 685 มิลลิเมตร ทำหน้าที่คัดขนาดเมล็ดขนาดเมล็ด โดยระยะทางเป็นตัวกำหนดขนาด



ภาพที่ 8 ต้นแบบเครื่องฯ และชุดเกลียวลำเลียงและชุดแผ่นคัดขนาดของเครื่องกะเทาะเมล็ด

1.3) ชุดถ่ายทอดกำลัง โดยใช้มอเตอร์ไฟฟ้าขนาด 1 แรงม้า เป็นต้นกำลังขับผ่านพูเลย์ ขนาด 2 นิ้ว ไปขับพูเลย์ขนาด 12 นิ้ว และส่งกำลังต่อด้วยพูเลย์ ขนาด 5 นิ้ว ไปขับพูเลย์ขนาด 10 นิ้ว

2) ขั้นตอนการกะเทาะเมล็ดประกอบด้วย 3 ส่วนหลัก คือ ชุดเพลากะเทาะ ชุดรองกะเทาะ และชุดถ่ายทอดกำลัง

2.1) ชุดเพลากะเทาะมีใบมีดกะเทาะ 3 ชุด แต่ละชุดมี 4 ใบมีด ใบมีดขนาดกว้าง×ยาว×หนา เท่ากับ $9.6 \times 9.6 \times 100$ มิลลิเมตร วางอยู่บนเพลาขนาด 50.8 มิลลิเมตร ระยะห่าง 140 มิลลิเมตร

2.2) ชุดรองกะเทาะมีใบมีดกะเทาะ 3 ชุด แต่ละชุดมีใบมีดเดียว ใบมีดขนาดกว้าง×ยาว×หนา เท่ากับ $9.6 \times 9.6 \times 100$ มิลลิเมตร วางอยู่บนตัวโครงของเครื่อง ระยะห่าง 140 มิลลิเมตร

2.3) ชุดถ่ายทอดกำลังโดยใช้มอเตอร์ไฟฟ้าขนาด 1 แรงม้า เป็นต้นกำลังขับผ่านพูเลย์ ขนาด 2 นิ้ว ไปขับพูเลย์ขนาด 12 นิ้ว ทำการทดสอบที่ความเร็วรอบ 240, 250, 260, 270 และ 280 รอบต่อนาที ตรวจสอบเปอร์เซ็นต์การกะเทาะที่ได้เนื้อในเต็มมากที่สุด ได้ความเร็วรอบที่เหมาะสมสำหรับการกะเทาะเปลือกที่ 260 รอบต่อนาที

3.2.2 ทดสอบเครื่องต้นแบบที่กลุ่มเกษตรกร ตำบลดอยหล่อ อำเภอเมือง เชียงใหม่ และที่ศูนย์วิจัยเกษตรกรรมเชียงใหม่ ตำบลแม่เตี้ยะ อำเภอเมือง เชียงใหม่

เวลาและสถานที่

เริ่มต้น มิถุนายน 2551 สิ้นสุด มิถุนายน 2553

สถานที่ ศูนย์วิจัยเกษตรกรรมเชียงใหม่ ตำบลแม่เตี้ยะ อำเภอเมือง เชียงใหม่

ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่(ดอยขุนวาง) ตำบลแม่ริม อำเภอเมือง เชียงใหม่

ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรที่สูงเชียงราย จังหวัดเชียงราย

ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ ตำบลแม่ริม อำเภอเมือง เชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

กลุ่มเกษตรกรดอยหล่อ อำเภอเมือง เชียงใหม่

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านดอยช้าง อำเภอเมือง เชียงใหม่ จังหวัดเชียงราย

กลุ่มเกษตรกร ตำบลดอยหล่อ อำเภอเมือง เชียงใหม่

โครงการวิจัยระดับดี

ที่ได้รับการสนับสนุนเงินรายได้จากการดำเนินงานวิจัยค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด ๑๕๕๖

ผลและวิจารณ์ผลการทดลอง

กิจกรรมที่ 1 พัฒนาและสร้างต้นแบบเครื่องกะเทาเปลือกเขียวมะคาดเมีย

1.1 การทดสอบเบื้องต้น นำเครื่องต้นแบบไป ทดสอบที่ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่(โดยขุนวาง) รีบลเม่ว่าง อำเภอเม่ว่าง จังหวัดเชียงใหม่ ผลการทดสอบพบว่าเครื่องต้นแบบเครื่องกะเทาเปลือกเขียวมะคาดเมีย สามารถในการทำงานเฉลี่ย 660.86 กิโลกรัมต่อชั่วโมง ได้เมล็ดเต็มเฉลี่ย 88.63 เปอร์เซ็นต์ เมล็ดไม่ถูกกระแทก 5.37 เปอร์เซ็นต์ กะเทาไม่หมดเฉลี่ย 6.0 เปอร์เซ็นต์ เครื่องดังกล่าวสามารถทำงานได้ดีในระดับหนึ่งแต่ยังมี จุดที่สามารถปรับปรุงและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

1.2 การทดสอบหลังจากการปรับปรุงเครื่อง

ได้ทำการปรับปรุงและพัฒนาชุดกดสปริง ขันยืดให้แน่น กันน็อตที่กดสปริงคลายตัว ปรับความยาวของ รีบลให้เหมาะสม เนื่องจากตัวกดเมล็ดสั้นเกินไปทำให้เมล็ดกระแทกไม่หมด จึงได้ทำให้ยาวขึ้น และปรับสปริงให้ รีบลามแข็งเพิ่มมากขึ้น เพื่อให้มีแรงกดเพียงพอสำหรับอัดผลมะคาดเมียให้กะเทาเปลือกออกได้หน้า จึงได้นำไป ทดสอบอีกครั้ง

ทดสอบที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรที่สูงเชียงราย (วารี) ตำบลลาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัด เชียงราย สามารถกะเทาเปลือกออกได้ดีขึ้น มีความสามารถในการทำงานเฉลี่ย 634.77 ± 28.35 กิโลกรัมต่อ ชั่วโมง ได้เมล็ดเต็ม 99.5 ± 0.55 เปอร์เซ็นต์ กะเทาไม่หมด 0.5 ± 0.54 เปอร์เซ็นต์

เมื่อเทียบกับเครื่องที่มีอยู่ในกลุ่มของหน่วยงานราชการ และโรงงานอุตสาหกรรม พบราคาเครื่อง น้ำดื่มน้ำเข้ามานักต่อน้ำ 150,000 บาท (หนึ่งแสนห้าหมื่นบาท) อะไหล่หายาก ต้องตัดแปลง รวมสามารถในการทำงานเท่ากัน แต่เปอร์เซ็นต์การกะเทาเปลือก ได้ 85 เปอร์เซ็นต์ (เนื่องจากเครื่องทำงานมา ประมาณ 10 ปี อาจมีการสึกหรอของเหล็กทำให้เปอร์เซ็นต์การกะเทาต่ำ) ในขณะที่เครื่องที่ดำเนินงานวิจัยและ น้ำดื่มน้ำมีราคา 30,000 บาท(สามหมื่นบาท) ซึ่งส่วนใหญ่ย่างหาซื้อได้ตามท้องตลาด เปอร์เซ็นต์การกะเทาเปลือก ได้ 99.5 เปอร์เซ็นต์ เกษตรกรหรือโรงงานอุตสาหกรรมคงตัดสินใจได้ไม่ยากว่าจะเลือกเครื่องใด

กิจกรรมที่ 2 พัฒนาและสร้างต้นแบบเครื่องอบแห้งมะคาดเมีย

2.1 นำเครื่องอบแห้งแบบสลับทิศทางลมร้อนมาทดลองอบมะคาดเมียทั้งกลาง ในพื้นที่กลุ่ม ชาติพันธุ์โดยหล่อ อำเภออยหล่อ จังหวัดเชียงใหม่ พบร้าต้นแบบเครื่องลดความชื้นเมล็ดมะคาดเมีย ทดสอบที่ น้ำดื่มน้ำ 1,500 กิโลกรัม อบแห้งที่อุณหภูมิลมร้อน 50 องศาเซลเซียส โดยการสลับทิศทางลมร้อน 6 ชั่วโมงต่อครั้ง ระยะเวลา 48 ชั่วโมง สำหรับเมล็ดมะคาดเมียพันธุ์กะลาบาง และใช้เวลานาน 60 ชั่วโมงสำหรับเมล็ดมะคาดเมีย พันธุ์กะลาหนา อัตราการสีนเปลืองแก๊สประมาณ 1.4 กิโลกรัมต่อชั่วโมง ประเมินต้นทุนค่าใช้จ่ายแก๊สอยู่ที่ 0.88 บาทต่อกิโลกรัมสำหรับกะลาบาง และ 1.10 บาทต่อกิโลกรัมสำหรับกะลาหนา ส่วนเครื่องอบแห้งแบบระบบ รีบล ดินที่กลุ่มเกษตรกรโดยหล่อใช้อยู่ มีความสามารถในการบรรจุเมล็ดมะคาดเมีย 2,000 กิโลกรัม อบแห้งที่ อุณหภูมิลมร้อน 50 องศาเซลเซียส โดยการสลับตำแหน่งเมล็ดมะคาดเมีย ใช้เวลานาน 96 ชั่วโมงสำหรับเมล็ด มะคาดเมียพันธุ์กะลาบาง และใช้เวลานาน 108 ชั่วโมงสำหรับเมล็ดมะคาดเมียพันธุ์กะลาหนา อัตราการสีนเปลือง แก๊สประมาณ 2 กิโลกรัมต่อชั่วโมง ประเมินต้นทุนค่าใช้จ่ายแก๊สอยู่ที่ 1.88 บาทต่อกิโลกรัมสำหรับกะลาบาง และ 2.11 บาทต่อกิโลกรัมสำหรับกะลาหนา

2.2 จากผลทดสอบเบื้องต้นในการใช้งานของต้นแบบเครื่องลดความชื้นเมล็ดมะคาดเมีย ได้ข้อ ที่จารณาและดำเนินการแก้ไขปรับปรุงจุดบกพร่องของต้นแบบ ให้สามารถใช้งานได้ตามต้องการ ได้แก่

- เปลี่ยนขนาดรูพื้นตะแกรง จากเดิมขนาดรู 3 มิลลิเมตร เป็น 7 มิลลิเมตร เพื่อให้มีปริมาณลมໄหลได้ มากขึ้นเพียงพอ กับการอบแห้งเมล็ดมะคาดเมีย

- เปรียบเทียบความต่างของค่าเดิมขนาด 3 นิ้ว และค่าเดิมขนาด 1.3 นิ้ว เพื่อวัดผลกระทบทางด้านความร้อนเพิ่มมากขึ้น 1.3 เท่า
- เพิ่มจำนวนรูของปล่องลม รอบปล่อง 3 ด้าน จากเดิมมีจำนวนรูด้านละ 13 รู เปรียบเพิ่มจำนวนรูเป็นด้านละ 14 รู เพื่อแก้ปัญหาการกระจายลมร้อนได้ไม่ทั่วถึงที่บริเวณระยะส่วนหัวและห้ายปล่อง
- ติดแผ่นยางกันลมซึ่งครอบขอบบานปีก扇ให้ เพื่อแก้ปัญหานี้ในปล่องลมมีแรงดันลมต่ำจากการรั่วซึมที่บานปีก扇

ทดสอบและประเมินผลหลังการปรับปรุงที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านดอยช้าง อำเภออดอยช้าง จังหวัดเชียงราย ผลการทดสอบ พบว่า การอบแห้งเมล็ดมะคาดเมี่ยที่น้ำหนักเริ่มต้น 1,000 กิโลกรัม อบแห้งลดความชื้น เมล็ดจากความชื้นเริ่มต้น 8 เปอร์เซ็นต์ เหลือความชื้นสุดท้าย 3 เปอร์เซ็นต์ เหลือน้ำหนักสุดท้าย 930 กิโลกรัม ใช้อุณหภูมิและเวลาการอบแห้งที่เหมาะสมอยู่ที่ 50-55 องศาเซลเซียส และ 48 ชั่วโมง ตามลำดับ โดยการสับทิศทางลมร้อนทุก 6 ชั่วโมงต่อครั้ง ความสันเปลืองแก๊สหุงต้มและความสันเปลืองไฟฟ้ามีค่าเท่ากับ 1.40 กิโลกรัม ต่อชั่วโมง และ 0.75 หน่วยต่อชั่วโมง ตามลำดับ

กิจกรรมที่ 3 พัฒนาและสร้างต้นแบบเครื่องกะเทาะและคัดขนาดเมล็ดมะคาดเมี่ย

3.1 เครื่องกะเทาะมะคาดเมี่ยระดับอุตสาหกรรม

3.1.1 การทดสอบเบื้องต้น

เครื่องกะเทาะเมล็ดมะคาดเมี่ยระดับอุตสาหกรรม เป็นเครื่องต้นแบบที่พัฒนาหลักการทำงานจากเครื่องกะเทาะเมล็ดมะคาดเมี่ยของโรงงานแปรรูปมะคาดเมี่ย โครงการพระราชดำริโดยตุ่ง ซึ่งนำเครื่องมาจากประเทศอสเตรเลีย ในการทดสอบเบื้องต้น ได้ทำการทดสอบการกะเทาะที่ความเร็ว rob 120 130 140 150 และ 160 รอบต่อนาที พบร่วมกันของชุดกะเทาะที่ความเร็ว rob 140 รอบต่อนาที จะได้เมล็ดเนื้อในเต็มสูงสุด 49.33 ± 6.11 เปอร์เซ็นต์

การทดสอบเบื้องต้นทำโดยการหยดเมล็ดด้วยคนลงในช่องกะเทาะของชุดกะเทาะ เมล็ดคละขนาด ทำทีละช่องทั้ง 7 ช่อง ที่ความเร็ว rob 120 130 140 150 และ 160 รอบต่อนาที พบร่วมกันของชุดกะเทาะที่ความเร็ว rob 140 รอบต่อนาที ได้เนื้อในเต็มเมล็ด 49.33 เปอร์เซ็นต์ สูงที่สุด จึงกำหนดให้เป็นความเร็ว rob ที่จะใช้ในการทดสอบครั้งต่อไป

นอกจากเรื่องการเตรียมเมล็ดที่เหมาะสมแล้ว ในการกะเทาะเมล็ดมะคาดเมี่ย ปัจจัยที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือ การป้อนเมล็ดเข้าไปยังชุดกะเทาะเมล็ดของเครื่องกะเทาะเมล็ดมะคาดเมี่ยระดับอุตสาหกรรมนี้ กำหนดให้มีชุดคัดขนาดเมล็ดก่อนการกะเทาะเมล็ด ชุดคัดขนาดได้สร้างและติดตั้งอยู่บนชุดกะเทาะเมล็ด โดยเมล็ดจะถูกลำเลียงจากชุดป้อนเกลียวลำเลียงขึ้นไปตกลงในร่างคัดขนาด รายละเอียดการทดสอบชุดคัดขนาด

ผลการทดสอบชุดคัดขนาด พบร่วมกันของชุดกะเทาะเมล็ดมะคาดเมี่ยระดับอุตสาหกรรม ที่ความเร็ว rob คือ 80 90 100 110 และ 120 รอบต่อนาที ไม่แตกต่างกันทางสถิติ โดยค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 88.10 เปอร์เซ็นต์ จึงกำหนดให้ชุดคัดขนาดใช้ความเร็วในการทำงานที่ 120 รอบต่อนาที(อุปกรณ์ในการทดสอบห่าง่าย) ที่ความสามารถในการทำงานเฉลี่ย 190 กิโลกรัมต่อชั่วโมง

3.1.2 ทดสอบเครื่องกะเทาะมะคาดเมี่ย ที่ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ พบร่วมกับการทดสอบเครื่องกะเทาะเมล็ดมะคาดเมี่ยระดับอุตสาหกรรม ทั้ง 2 ครั้ง โดยทดสอบครั้งละ 5 ชั่วโมงที่ 1 ได้ความสามารถในการกะเทาะได้เมล็ดเนื้อในเต็มเฉลี่ย 60.94 เปอร์เซ็นต์ ครั้งที่ 2 ได้ 62.16 เปอร์เซ็นต์ รวมเฉลี่ยจาก 2 ครั้ง 61.50 เปอร์เซ็นต์

จากการทดสอบเบื้องต้นของชุดกะเทาะเมล็ดมะคาดเมี่ยและชุดคัดขนาดเมล็ด จึงได้กำหนดให้ทำการทดสอบข้าวอีก 2 ครั้ง ๆ ละ 5 ชั่วโมง 1 กิโลกรัม โดยใช้เมล็ดคละขนาด ความเร็ว rob ชุดกะเทาะ 140

โครงการวิจัยระดับดี

ที่ได้รับการสนับสนุนเงินรายได้จากการดำเนินงานวิจัยด้านการเกษตร ปี 2553

ระยะเวลาที่ ความเร็วชุดคัดขนาด 120 รอบต่อนาที ได้ความสามารถในการgrade เเมล็ดเนื้อในเต็มเฉลี่ย 61.68 ± 3.72 เปอร์เซ็นต์ เมล็ดแตก 11.97 ± 2.19 เปอร์เซ็นต์ กะเทาะบางส่วน 11.64 ± 4.39 เปอร์เซ็นต์ ไม่ถูกกะเทาะ -22 ± 2.21 เปอร์เซ็นต์ และมีความสามารถในการทำงาน 191.87 ± 18.07 กิโลกรัมต่อชั่วโมง

3.2 เครื่องกะเทาะมะคาดเมี่ยแบบ 2 ขั้นตอน

เป็นเครื่องที่พัฒนาจากเครื่องกะเทาะมะคาดเมี่ยระดับอุตสาหกรรม เพิ่มจากโครงการที่เสนอไป ตัวรับแบบเครื่องกะเทาะเมล็ดมะคาดเมี่ย 2 ขั้นตอน ทดสอบที่กลุ่มเกษตรกร ตำบลลดอยหล่อ อำเภอตาก จังหวัดเชียงใหม่ ดังแสดงในตารางที่ 6 ผลการทดสอบพบว่าเครื่องตันแบบเครื่องกะเทาะเมล็ดมีความสามารถในการทำงานเฉลี่ย 31.25 กิโลกรัมต่อชั่วโมง ได้เนื้อในเต็ม 48.67 เปอร์เซ็นต์ เนื้อในแตก 28.67 เปอร์เซ็นต์ กะเทาะ 22.67 เปอร์เซ็นต์ เครื่องดังกล่าวสามารถทำงานได้ในระดับหนึ่ง แต่ยังมีจุดที่สามารถปรับปรุงและพัฒนา ค่าคุณภาพด้วยกัน เช่นชุดกะเทาะต้องปรับระยะห่างระหว่างชุดเพลากะเทาะและชุดรองกะเทาะให้เหมาะสมกับ ชุดเมล็ดมะคาดเมี่ย

จากการที่ 1 ผลการทดสอบเบื้องต้นการกะเทาะเมล็ดมะคาดเมี่ย ซึ่งเป็นเมล็ดมะคาดเมี่ยที่มีขนาด 16-20 มิลลิเมตร และไม่ได้เก็บในถุงที่ปิดสนิทหลังจากอบ ทำให้มีความชื้นเพิ่มขึ้น เห็นว่า เครื่องตันแบบมีความสามารถในการกะเทาะเมล็ดได้ผลดี คือได้เนื้อในเต็ม 48.67 เปอร์เซ็นต์ เนื้อจะจากระยะห่าง ระหว่างชุดเพลากะเทาะกับชุดรองกะเทาะไม่เหมาะสม จึงได้ปรับระยะห่างมาสมูดขึ้น จากนั้นพัฒนาเครื่องตัน ตัวรับทดสอบที่ศูนย์วิจัยเกษตรวิศวกรรมเชียงใหม่ ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ดังแสดงใน ตารางที่ 2 ผลการทดสอบพบว่าเครื่องตันแบบเครื่องกะเทาะเมล็ดมีความสามารถในการทำงานเฉลี่ย 29.88 กิโลกรัมต่อชั่วโมง ได้เนื้อในเต็ม 53.07 เปอร์เซ็นต์ เนื้อในแตก 41.45 เปอร์เซ็นต์ กะเทาะไม่หมด 5.47 เปอร์เซ็นต์ เครื่องดังกล่าวสามารถทำงานได้ในระดับหนึ่ง

สรุปผลการทดลอง

ภาระที่ 1 พัฒนาและสร้างตันแบบเครื่องลอกเปลือกเขียวมะคาดเมี่ย

เครื่องกะเทาะเปลือกที่ได้รับการออกแบบและพัฒนานี้ สามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตัวรับแบบเครื่องประกลบด้วยชุดเกลี่ยกะเทาะและชุดแผ่นกดอัดเมล็ด โดยตัวเกลี่ยกะเทาะมีระยะพิทักษ์ 68 ชั่วโมง ยาว $1,150$ มิลลิเมตร เส้นผ่าศูนย์กลาง 90 มิลลิเมตร ทำงานที่ความเร็วรอบ 330 รอบต่อนาที โดยใช้ ตัวรับขนาด 1 แรงม้า ส่วนชุดแผ่นกดอัดเมล็ดมีจำนวน 4 ชุด วางอยู่ด้านบนของชุดเกลี่ยกะเทาะ ทำจากเหล็ก ดัดแปลงด้วยวัสดุขยะขนาดใหญ่ เช่นเศษไม้ หิน ฯลฯ ที่มีน้ำหนักต่อชุด $36 \times 195 \times 6$ มิลลิเมตร ผลการทดสอบพบว่ามีความสามารถในการทำงานเฉลี่ย 33.77 กิโลกรัมต่อชั่วโมง ได้เมล็ดเต็ม 99.50 เปอร์เซ็นต์ กะเทาะไม่หมด 0.5 เปอร์เซ็นต์ โดยมีจุดคุณทุนอยู่ที่การ ทำงาน $5,181$ กิโลกรัมต่อปี ขณะนี้กำลังทดสอบการใช้งานระยะยาวที่วิสาหกิจชุมชนบ้านดอยซ้าง อำเภอตาก จังหวัดเชียงราย สามารถถ่ายทอดเทคโนโลยีได้

ภาระที่ 2 พัฒนาและสร้างตันแบบเครื่องอบแห้งมะคาดเมี่ย

เครื่องลดความชื้นมะคาดเมี่ยที่ได้พัฒนาขึ้นนี้ สามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลดเวลาการอบแห้งได้ และลดจำนวนแรงงานเหลือเพียงคนเดียว เป็นเครื่องอบลำไยแบบระบบที่สามารถสับทิศทางลมร้อนได้ ตามปรับใช้บนมะคาดเมี่ย ตัวเครื่องประกลบด้วย 3 ส่วนหลักคือ ชุดสับทิศทางลมร้อน ชุดกรวยสายลม และชุด ตัวรับแบบระบบ โดยใช้มอเตอร์ขนาด 1 แรงม้า ขับพัดลมเป่าลมร้อน ผลการทดสอบพบว่า ที่ความสามารถในการ อบแห้งเมล็ดมะคาดเมี่ย $1,000$ กิโลกรัม สภาวะการอบแห้งที่เหมาะสมใช้อุณหภูมิลมร้อน $50-55$ องศาเซลเซียส โดยการสับทิศทางลมร้อนทุก 6 ชั่วโมงครั้ง ใช้เวลานาน 48 ชั่วโมง ความสูญเปลืองแก๊สหุงต้มและความสูญเปลือง

พื้นที่ใช้ประโยชน์ 1.20 ตร.ม. ต่อห้องนอน และห้องน้ำ 1.75 ห้องน้ำร้อยละ ของห้องน้ำ รวมถึงห้องน้ำที่ติดกับห้องนอน ห้องน้ำติดกับห้องนอน ห้องน้ำ ห้องน้ำ 1.62 ตารางเมตร ค่าเส้นผ่าศูนย์กลาง 1315.78 บาท ค่าจ้างเหมาแรงงาน 1.25 บาท 200 บาท ค่าห้องน้ำรวม 108 บาท สามารถถ่ายทอดเทคโนโลยีได้

กิจกรรมที่ 3 พัฒนาและสร้างต้นแบบเครื่องกะเทาะและคัดขนาดเมล็ดมะคาดเมีย

3.1 เครื่องกะเทาะมะคาดเมียขนาดใหญ่

ต้นแบบเครื่องกะเทาะเมล็ดมะคาดเมียร่างตัวอุตสาหกรรม ประกอบด้วยชุดคัดขนาดและกะเทาะเมล็ดอยู่ในเครื่องเดียวกัน ชุดคัดขนาดประกอบด้วยเพลากลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 6.35 เซนติเมตร 2 เพลา เพลาเรียบ 1 เพลา เพลาเกลียว 1 เพลา ความยาว 80 เซนติเมตร วงมุมเฉียง 3.58 องศา ระยะห่างเพลา 18-32 เซนติเมตร ทำงานที่ความเร็วรอบ 120 รอบต่อนาที ใช้มอเตอร์ขนาด 1/4 แรงม้า ชุดกะเทาะเมล็ดมะคาดเมีย ประกอบด้วยใบมีดเคลื่อนที่และใบมีดอยู่กับที่ ใบมีดเคลื่อนที่ จำนวน 42 ชิ้น ติดตั้งบนผิวท่อเหล็กกลมยาว 80 เซนติเมตร เส้นผ่าศูนย์กลาง 30 เซนติเมตร หนา 10 มิลลิเมตร ทำงานที่ความเร็วรอบ 140 รอบต่อนาที โดยใช้มอเตอร์ขนาด 2 แรงม้า ผลการทดสอบพบว่า ได้เมล็ดเต็มเฉลี่ย 61.68 ± 5.72 เปอร์เซ็นต์ เมล็ดแตกเฉลี่ย 11.97 ± 2.19 เปอร์เซ็นต์ กะเทาะบางส่วน เฉลี่ย 11.64 ± 4.39 เปอร์เซ็นต์ ไม่ถูกกะเทาะเฉลี่ย 4.99 ± 2.21 เปอร์เซ็นต์ และมีความสามารถในการทำงานเฉลี่ย 191.87 ± 18.07 กิโลกรัมต่อชั่วโมง โดยมีจุดคุ้มทุนอยู่ที่การทำงาน 2,334 ริบบิ้งชั่วโมง สามารถถ่ายทอดเทคโนโลยีได้

3.2. เครื่องกะเทาะมะคาดเมียแบบ 2 ขั้นตอน

เครื่องกะเทาะมะคาดเมียที่ได้ออกแบบและพัฒนานี้ สามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตัวเครื่องประกอบด้วย 1 ชุดก้อนหินร้า คือ ชั้นตอนการคัดขนาด และชั้นตอนการกะเทาะ โดยชั้นตอน 1 ชุด ก้อนหินร้า ขนาด 3 ลูกปืนร้า คือ ลูกปืนร้า ลักษณะเป็นรูปทรงกระบอก ยาว 73 มิลลิเมตร ตัวเกลียวจะเท่ายาว 1.50 ลูกปืนร้า ลักษณะเป็นรูปทรงกระบอก ยาว 9.5 ลูกปืนร้า หัวปืนร้ามีความเร็วรอบ 130 รอบต่อนาที ชุดแผ่นคัดขนาด วางตัวต่อตัวในตู้ห้องแม่ฟัก ที่ตั้งตัวต่อตัวในตู้ห้องแม่ฟัก ขนาด 9.6x9.6x100 มิลลิเมตร ยาวอยู่บนเพลาขนาด 50.8 มิลลิเมตร ระยะห่าง 140 ลูกปืนร้า ชุดห้องแม่ฟัก ขนาด 3 ลูกปืนร้า คือ ลูกปืนร้าจะทำหน้าที่ห้องแม่ฟัก ขนาด 3 ชุด แต่ละชุดมี 4 ใบมีด ขนาด 9.6x9.6x9.6 ลูกปืนร้า หัวปืนร้า 9.6x9.6x100 มิลลิเมตร ยาวอยู่บนตัวโครงของเครื่อง ผลการทดสอบพบว่าเปอร์เซ็นต์การกะเทาะที่ได้เนื้อในเต็มมากที่สุด คือ 260 รอบต่อนาที มีความสามารถในการทำงานเฉลี่ย 29.88 ± 0.67 กิโลกรัมต่อชั่วโมง ได้เนื้อในเต็ม 53.07 ± 3.55 เปอร์เซ็นต์ เนื้อในแตก 41.45 ± 3.85 เปอร์เซ็นต์ กะเทาะไม่หมด 5.47 ± 2.43 เปอร์เซ็นต์โดยมีจุดคุ้มทุนอยู่ที่การทำงาน 1,090 กิโลกรัมต่อปี สามารถถ่ายทอดเทคโนโลยีได้

การนำไปใช้ประโยชน์

ค. ร่อง kazakh เป็นอีกชื่อภาษาเดเมีย

- มีรายงานผลิตจำหน่ายแล้ว 1 ราย ผลิตจำหน่ายแล้ว 3 เครื่อง กำลังดำเนินการสร้างจำหน่ายอีก

ด. ร่อง

- ทดลองใช้งานระยะยาวที่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านดอยซ้าง อำเภอดอยซ้าง จังหวัดเชียงราย
วันที่ วิจัยและพัฒนาการเกษตรที่สูงเพชรบูรณ์

3. เมยพรในวารสาร

มติชนบท เทคโนโลยีชาวบ้าน ปีที่ 23 ฉบับที่ 493: 15 ธันวาคม 2553

น.ส.พ. กสิกิริ ปีที่ 83 ฉบับที่ 2: กันยายน-ธันวาคม 2553

วารสารวิชาการเกษตร ปีที่ 28 ฉบับที่ 3: กันยายน-ธันวาคม 2553

เอกสารวิชาการ การประชุมวิชาการสมาคม วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติครั้งที่ 8
วันที่ 1-3 กันยายน 2553

ค. ร่องขอบแห่งมาตรฐานเดเมีย

- ทดลองใช้งานระยะยาวที่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านดอยซ้าง อำเภอดอยซ้าง จังหวัดเชียงราย
วันที่ วิจัยและพัฒนาการเกษตรที่สูงเพชรบูรณ์ อำเภอเข้าค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์

2. เมยพรในวารสาร

เอกสารวิชาการ การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติครั้งที่ 8
วันที่ 1-3 กันยายน 2553

ค. ร่อง kazakh มาตรฐานเดเมียระดับอุดสาಹกรรม

- ทดลองการใช้งานระยะยาวที่ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่

2. เมยพรในวารสาร

เอกสารวิชาการ การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติครั้งที่ 8
วันที่ 1-3 กันยายน 2553

ค. ร่อง kazakh มาตรฐานเดเมียแบบ 2 ขั้นตอน

- ทดลองการใช้งานระยะยาวที่ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่

2. เมยพรในวารสาร

เอกสารวิชาการ การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 12
วันที่ 31 มีนาคม – 1 เมษายน 2554

เอกสารอ้างอิง

- จำร่อง ดาวเรือง .2544. นาคาเดเมีย.หน้า 133-141. นิตยสารวิชาการ ประจำปี 2544 เล่ม 2 สถาบันวิจัยพืชสวน
กรมวิชาการเกษตร
- จำร่อง ดาวเรือง, 2541 เอกสารวิชาการเรื่อง นาคาเดเมีย. สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 1 เชียงใหม่
กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- จำร่อง ดาวเรือง, 2541. รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2541-2542. เรื่องการศึกษาวิธีการที่เหมาะสมในการลด
ความชื้นเม็ดนาคาเดเมีย. สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 1 เชียงใหม่ กรมวิชาการเกษตร
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- ธีรนาม. 2009. นาคาเดเมีย. สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. available
<http://210.246.186.28/hort/operation/hortResponse/industry%20section/IndustrialCrop/MacadamiaNut/macadamiahrp01.htm>(25/03/2010)
- สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2553. โครงการวิจัยนาคาเดเมีย [online]
available : <http://210.246.186.28/hort/operation/hortResponse/industry%20section/IndustrialCrop/MacadamiaNut/macadamiahrp01.htm>
- 方邦桂. C.-H. Wang. R.G. Bathgate. 1999. Crack Closure in Spherical Shells. [online] available:
www.springerlink.com/index/M015G66WP2442G4G.pdf -