

โครงการออกแบบเครื่องกะเทาะเมล็ดมะคาดเมี่ยระดับเกษตรกร

Designed of Macadamia Nut Cracker at Farm Level

สนอง ออมฤกษ์^{1/} ประพัฒน์ ทองจันทร์^{1/} และ วุฒิพลด จันทร์สารคู²

^{1/} ศูนย์วิจัยเกษตรวิศวกรรมเชียงใหม่ สถาบันวิจัยเกษตรวิศวกรรม กรมวิชาการเกษตร

^{2/} ศูนย์วิจัยเกษตรวิศวกรรมขอนแก่น สถาบันวิจัยเกษตรวิศวกรรม กรมวิชาการเกษตร

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อทดสอบและพัฒนาเครื่องกะเทาะเมล็ดมะคาดเมี่ยระดับเกษตรกรแบบใช้แรงคนในการทำงาน เครื่องกะเทาะแบบใช้แรงคนมีหลายแบบ แต่แบ่งเป็น 2 หลักการ คือ หลักการบีบอัด (pressing) และหลักการกระแทก(im pact) เครื่องกะเทาะเมล็ดมะคาดเมี่ยที่ใช้หลักการกระแทกสามารถทำกระเท่าได้เร็วกว่า ได้เนื้อในเต็มเมล็ดสูงกว่า และเนื้อในสะอาดปราศจากเศษกลา โดยการทดสอบที่ศูนย์วิจัยเกษตรวิศวกรรมเชียงใหม่ ผลการทดสอบได้เนื้อในเต็มเมล็ด 80.7 เปอร์เซ็นต์ เนื้อในแตกซีก 19.3 เปอร์เซ็นต์ ความเร็วในการกะเทาะ 4.07 กิโลกรัมต่อชั่วโมง ภายหลังการปรับปรุงเครื่อง ได้ทำการทดสอบเปรียบเทียบกับเครื่องกะเทาะแรงคน 2 แบบ คือ ค้อน และเครื่องบีบ ที่จังหวัดเชียงราย เเลย และเพชรบูรณ์ ผลการทดสอบ พบร้า การใช้ค้อนสามารถกะเทาะได้เนื้อในเต็มเมล็ด 67.73 เปอร์เซ็นต์ เนื้อในแตก 32.27 เปอร์เซ็นต์ ความสามารถในการกะเทาะ 4.68 กิโลกรัมต่อชั่วโมง การใช้เครื่องบีบ สามารถกะเทาะได้เนื้อในเต็มเมล็ด 62.87 เปอร์เซ็นต์ เนื้อในแตก 37.13 เปอร์เซ็นต์ ความเร็วในการกะเทาะ 3.73 กิโลกรัมต่อชั่วโมง การใช้เครื่องกระแทก สามารถกะเทาะได้เนื้อในเต็มเมล็ด 89.87 เปอร์เซ็นต์ เนื้อในแตก 10.13 เปอร์เซ็นต์ ความสามารถในการกะเทาะ 5.20 กิโลกรัมต่อชั่วโมง มีจุดคุ้มทุนอยู่ที่การใช้งาน 2,777 กิโลกรัมต่อปี มีงานผลิตและจำหน่าย 1 ราย จำหน่ายไปแล้ว 10 เครื่อง

คำหลัก : เครื่องกะเทาะเมล็ดมะคาดเมี่ย มะคาดเมี่ย

คำนำ

มะคาดเมี่ย เป็นไม้ผลยืนต้นประเภทไม่ผลัดใบ จัดเป็นพืชเดี่ยวมันหรือ nut มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Macadamia integrifolia* Maiden and Betche อยู่ในวงศ์ Proteaceae ลำต้นสูงตั้งตรง ทรงพุ่มลักษณะคล้ายปรามิต ใบมีลักษณะเหมือนหอกหัวกลับ ใบแก่สีเขียวเข้ม ขอบใบมีหนามเล็กน้อย ออกดอกเป็นช่อ ดอกเล็ก ๆ สีขาวห้อยระย้า กลิ่นหอมมาก ผลมะคาดเมี่ยเป็นลูกกลมๆ ขนาดประมาณ 1 นิ้ว เป็นลูกกลมสีเขียว (ภาพที่ 1) เมื่อลอกเปลือกออกจะเป็นเมล็ด สีน้ำตาลเข้ม ลักษณะแข็งมากเรียกว่า “น้ำ” เมื่อแกะเปลือกจะพบว่าภายในลูกกลมจะเป็นเนื้อในสีขาวนวลอมเหลือง รสชาติอร่อย มัน กรอบ สามารถนำมาปรุงรีโภคหรือสกัดน้ำมัน(สถาบันวิจัยพืชสวน, 2538) ประเทศไทยผลิตมะคาดเมี่ยมากที่สุดในขณะนี้ คือ สาธารณรัฐอเมริกา และนิวซีแลนด์ (สถาบันวิจัยพืชสวน, 2541)

ประเทศไทยเริ่มศึกษาและทดลองปลูกมะคาดเมี่ยในปี พ.ศ. 2496 ซึ่งองค์การyucomm ประเทศไทย สาธารณรัฐอเมริกา ได้ส่งเมล็ดพันธุ์มะคาดเมี่ยมาให้กรมวิศวกรรมของไทยในสมัยนั้น ทดลองปลูกที่สถานีวิศวกรรมบางกอกน้อย จังหวัดจันทบุรีและจังหวัดเชียงใหม่เมื่อปี พ.ศ. 2511 เจ้าของไร่ชาระมิงค์ อำเภอเชียงดาว จังหวัดเชียงใหม่ และปลัดกระทรวงเกษตรของไทย ได้ขอพันธุ์มะคาดเมี่ยจากساวยเป็นผลสำเร็จ และได้นำมา

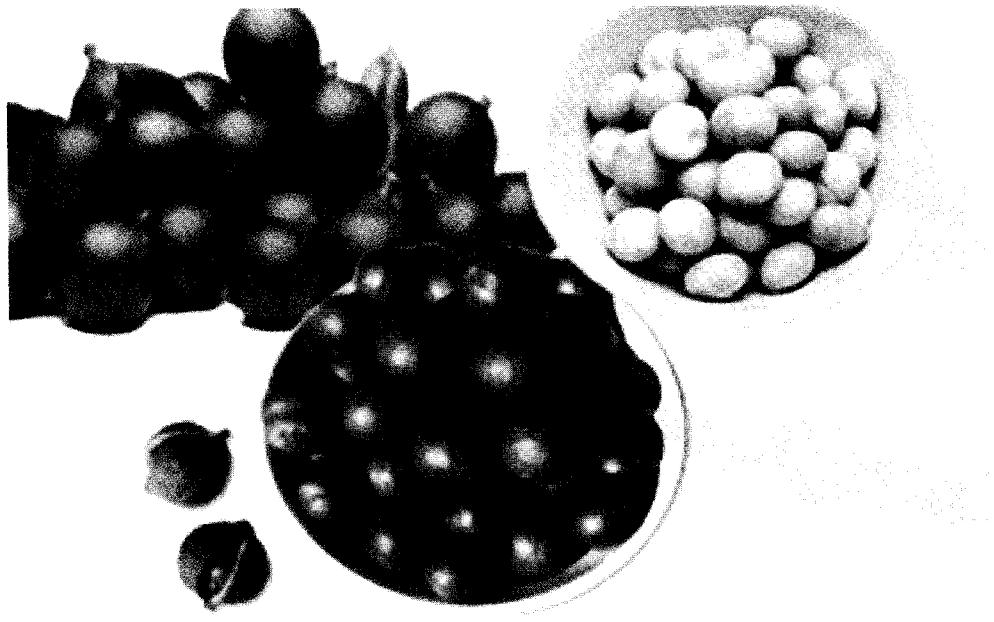
ในวันที่ ๒๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗ พระบรมราชโขนฯ ทรงได้รับพระราชทานมาตราฐานจาก พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช ให้เป็นเครื่องราชอิสริยาภรณ์อันมีเกียรติยศมงกุฎไทย ทั้งนี้เนื่องจาก พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงเลื่องทึ่นถึงศักยภาพของมหามาตรตามที่ได้ทรงทราบว่าสามารถจะพัฒนาเป็นพืชเศรษฐกิจ งานโครงการหลวงจึงเริ่มที่บันดอยบากห้าและดอยปุย จังหวัดเชียงใหม่ซึ่งมีอากาศหนาแน่นตลอดปี (ภายหลัง เรียกว่าสวนสองแเสน) โดยเป็นสถานีวิจัยทดลองปลูกพืชเมืองหนาวและขยายพันธุ์ รวมทั้งส่งเสริมให้ชาวเขานำไปปลูกเพื่อสร้างอาชีพ ทางเลือกที่ยั่งยืน ทดสอบการปลูกผันต์เดิม ซึ่งมหามาตรเมืองพืชที่อยู่ในโครงการนี้ รวมทั้งเป็นพืชเศรษฐกิจในโครงการพัฒนาดอยดุงด้วย นอกจากนั้นมีหน่วยงานหลายแห่งที่ศึกษาวิจัยเพื่อคัดเลือกพันธุ์ เช่น ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ ศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี สถานีทดลองพืชสวนฝาง โครงการศูนย์ศึกษาพัฒนาอันเนื่องมาจากพระราชดำริหัวย้อยไคร้ เป็นต้น (ศิริบุญ, 2552)

พื้นที่ที่เหมาะสมในการปลูกมหามาตรเมืองหนาว สูงจากระดับน้ำทะเลไม่น้อยกว่า 700 เมตร มีแหล่งน้ำที่สามารถให้น้ำได้ตลอดปี ดินเป็นดินป่าริมแม่น้ำได้ มีค่าความเป็นกรด-ด่าง 5.5-6.5 สภาพอากาศ ความชื้น 10-25% องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ ร้อยละ 70 และปลูกไม้บังลมไว้ด้วยเนื่องจากมหามาตรเมืองหนาวมีเนื้อไม้ที่ประทักษิณง่าย ต้นมหามาตรเมืองหนาวมีขนาด 12-15 เมตร ให้ผลผลิตเชิงการค้าเมื่อ อายุ 7-10 ปี และให้ผลทุกปีจนกระทั่งอายุ 50 ปี เมื่อเริ่มออกผลต้องรออีก 6 เดือนจึงจะแก่จัดแล้วร่วงลงมาที่โคนต้น(ดำเนิน, 2538)

การเก็บผลผลิตจากต้นอาจใช้วิธีเทาภากล้าแล้วขันดูเนื้อใน หากไม่มีรสหวาน มีเพียงรสชาติมัน ก็สามารถเก็บเกี่ยวได้ แต่ส่วนใหญ่จะเก็บตามโคนต้น เพราะเมื่อเมล็ดแก่จัดจะร่วงลงมา การรับประทานเนื้อในต้องใช้เครื่องเทาเปลือกเขียวอกก่อน ซึ่งจำเป็นจะต้องรีบกินเทาภายใน 24 ชั่วโมงเนื่องจากจะเกิดความร้อนขึ้นภายในทำให้เนื้อในมีคุณภาพไม่ดีจนถึงเกิดเป็นราที่เนื้อในเมล็ดได้ หลังจากการเทาเปลือกเขียวแล้วควรตากหรือผึ่งกลา 2-3 วัน จากนั้น ก่อนการเทาภากล้าต้องนำใบอนเพื่อให้เนื้อในแห้งและคลอนจะช่วยให้การเทาภากล้าได้เนื้อในเมล็ดเต็มจึงเข้าเครื่องเทาภากล้า จากนั้นนำเนื้อในไปคัดแยกเมล็ดไม่ดีออกแล้วทำการคัดเกรด (จำ戎, 2538)

มหามาตรเมืองหนาวเป็นถั่วเปลือกแข็งที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงจึงเป็นที่นิยมของผู้บริโภคทั่วโลก ผลการศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของมหามาตรเมืองหนาวในสหรัฐอเมริกา มีดังนี้ ความชื้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ น้ำมัน 78.2 เปอร์เซ็นต์ โปรตีน 9.2 เปอร์เซ็นต์ แป้ง 10.0 เปอร์เซ็นต์ โพแทสเซียม 0.37 เปอร์เซ็นต์ พอฟฟอรัส 0.17 เปอร์เซ็นต์ แมกนีเซียม 0.12 เปอร์เซ็นต์ แคลเซียม 0.04 เปอร์เซ็นต์ และโซเดียม 0.01 เปอร์เซ็นต์ (ศิริบุญ, 2552)

การเก็บเกี่ยวน้ำที่สูงออกดอกห่วง พฤศจิกายน - ธันวาคม และ กรกฎาคม - สิงหาคม อายุตั้งแต่ ดอกบานถึงแก่ประมาณ 6-9 เดือน ขึ้นกับบริเวณปลูกยิ่งสูงยิ่งเก็บช้า มหามาตรเมืองหนาวเมื่อแก่ปกติจะร่วงลงพื้น วิธีเก็บเกี่ยวอาจใช้วิธีเขย่าต้น หรือใช้มีดตัดขอสอยผลที่แก่ให้ร่วงลงพื้นได้ด้วย หากให้ดิบรองรับด้วยตาข่ายใน lon ก่อนเมล็ดตกบนพื้นดินจะช่วยให้เก็บเมล็ดได้ดีและคุณภาพเนื้อในมีคุณภาพดี ลักษณะหลังปลูก 4-5 ปี เริ่มให้ผลผลิตปีแรก 1-3 กิโลกรัมต่อต้น และเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ทุกปี 10 ปีขึ้นไป ให้ผลผลิต 20-30 กิโลกรัมต่อต้น อายุ 20 ปี ขึ้นไป 40-60 กิโลกรัมต่อต้น อายุให้ผลผลิตนานไม่น้อยกว่า 50 ปี สำหรับการรักษา หลังเก็บผลต้องนำไปอบเทาเปลือกเขียวข้างนอกอุ่น เพาะด้วย方法 ประมาณ 10-15 เปอร์เซ็นต์ เพื่อลดความชื้นและลดการเสียหายของผลผลิตต่อไป ประมาณ 10-15 เปอร์เซ็นต์ หรือจะเทาภากล้าออกเพื่อขายเนื้อใน ซึ่งจะต้องรักษาอุณหภูมิที่ต่ำและรักษาความชื้นต่ำประมาณ ๘๐% ของการอบลดความชื้นโดยการนำเข้าตู้อบที่อุณหภูมิ 38, 42, 46, 48 และ 52 องศาเซลเซียส ต่อ ๑๐๐ วินาที ทั้งหมด ๕ วัน การเพิ่มอุณหภูมิอย่างช้า ๆ จะช่วยให้เนื้อในภากล้ามีคุณภาพดี ใช้เวลาประมาณ ๔๐๐ วินาทีต่อ ๑๐๐ วินาที ประมาณ ๕๐๐ วินาทีต่อ ๑๐๐ วินาที สำหรับการเทาภากล้า และการเก็บรักษาต้อง ๑-๑.๕ เปอร์เซ็นต์ ความชื้น ๘๐๐ วินาทีต่อ ๑๐๐ วินาที ทั้งหมด ๕ วัน การรักษาภากล้าและรูปมหามาตรเมืองหนาว



ภาพที่ 1 ผลมะคาเดเมียประกอบด้วยเปลือกเขียว กลาสีน้ำตาล เนื้อในสีขาวนวล

กระบวนการแปรรูปมะคาเดเมีย มี 5 ขั้นตอนที่สำคัญ

1. การกะเทาะเปลือกเขียวมะคาเดเมีย ทำได้ 2 วิธี คือ การลอกเปลือกเขียวแบบเกษตรกรจะใช้การทุบด้วยไม้หรือค้อนให้เปลือกเขียวแตกและแยกจากกลา และวิธีการกะเทาะเปลือกเขียวด้วยเครื่องกะเทาะแบบใช้ตันกำลัง

เครื่องกะเทาะเปลือกเขียว ประกอบด้วยโครงสร้างหลัก 3 ส่วน คือ 1 ชุดเกลียววงเทา 2 ชุดแผ่นกดเมล็ด 3 ชุดถ่ายทอดกำลัง เครื่องกะเทาะเปลือกเขียวที่ศูนย์วิจัยเกษตรวิศวกรรมเชียงใหม่พัฒนาขึ้นใหม่ สามารถกะเทาะแยกเปลือกเขียวได้สูงสุด 99.5 เปอร์เซ็นต์

2. การอบลดความชื้นมะคาเดเมีย ถ้าเป็นโรงงานขนาดใหญ่จะใช้โซล่าในการอบและเก็บเมล็ดกลา มะคาเดเมีย แต่ถ้าเป็นเกษตรรายย่อยอาจใช้เตาอบแบบที่มีเชิงกันทั่วไป เช่น เตาอบแบบตู้อบลมร้อน(Hot air oven) เครื่องอบแบบระบบที่ใช้อบลำไย ใช้แกสเป็นเชื้อเพลิง หรือถ้าไม่มีเครื่องอบแห้ง อาจใช้การตากแดดจัด หลายเดือนก็สามารถลดความชื้นเนื้อในได้ระดับหนึ่ง

3. การคัดขนาดเมล็ดมะคาเดเมีย การคัดขนาดเมล็ดมะคาเดเมียก่อนการกะเทาะกลา ช่วยให้ประสิทธิภาพการกะเทาะสูงขึ้นทั้งการกะเทาะแบบใช้แรงคนหรือการกะเทาะด้วยเครื่องตันกำลัง ใน การกะเทาะแบบใช้แรงคน ขนาดที่เท่ากันหรือใกล้เคียงกัน ความหนาและค่าแรงกระแทกใกล้เคียงกันก็จะทำให้ผู้กะเทาะใช้แรงกดหรือกระแทกได้เหมาะสมสำหรับแต่ละกลุ่มขนาด สำหรับการกะเทาะแบบใช้ตันกำลังหรือระดับอุตสาหกรรม ยิ่งมีความจำเป็นต้องทำการคัดขนาด เพราะจะช่วยให้การกะเทาะเมล็ดมีประสิทธิภาพสูงขึ้น ได้เนื้อในเต็มเมล็ดมากขึ้น แต่ปัจจุบันยังไม่มีเครื่องคัดขนาดสำหรับเมล็ดมะคาเดเมียโดยตรง เกษตรกรจึงใช้เครื่องคัดขนาดลำไยแบบต่างๆ หมุนในการคัดขนาด

4. การกะเทาะกลามะคาเดเมีย แบ่งเป็น 2 แบบ คือ แบบที่ใช้แรงคน และแบบใช้ตันกำลังขึ้น มองเห็นร่องฟ้า กลามะคาเดเมียมีความแข็งมากเทียบเท่ากับเซรามิก การจะกระทำให้กลามะคาเดเมียแตกด้วยการกดอัดโดยตรงจะต้องใช้แรงกระทำ เฉลี่ย 2,300 นิวตัน

เครื่องกะเทาะกลามะคาเดเมียแบบใช้แรงคน มีมากมายหลายแบบ แต่แบ่งเป็น 2 หลักการ คือ หลักการที่ 1 ใช้การบีบอัด (pressing) หลักการที่ 2 ใช้การกระแทก (impact)

5. การแยกเนื้อในคัดเกรด ภายหลักการกะเทาเมล็ดมะคาเดเมียจะทำการแยกเปลือกออก นำเนื้อในมาคัดเกรดด้วยคน แยกเป็นเนื้อในเต้มเมล็ด เนื้อในแทกคริ่ง และเนื้อในแทกเป็นชิ้นเล็ก

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อออกแบบและพัฒนาเครื่องกะเทากระลามมะคาเดเมียแบบใช้แรงงานคนให้สามารถทำงานได้เนื้อในเมล็ดเต้มไม่ต่ำกว่า 80 เปอร์เซ็นต์ และมีความสามารถในการทำงานไม่น้อยกว่า 3 กิโลกรัมต่อชั่วโมง

วิธีดำเนินการ

1. ศูนย์วิจัยเกษตรวิศวกรรมเชียงใหม่ ได้ทำการสร้างและพัฒนาเครื่องกะเทาเมล็ดมะคาเดเมียรุ่นที่ ๑๗ บรรจุภัณฑ์ง่าย ใช้แรงในการกะทาน้ำอ้อย สามารถทำงานได้ต่อเนื่องไม่น้อยกว่า 3 ชั่วโมง ต่อชั่วโมง ความสำคัญอีกประการคือเนื้อในที่ได้จะมีเพียงเมล็ดเต้มและเมล็ดหักหั่น ประมาณ ๒๕% หักหั่นสีขาวหรือชิ้นเล็ก เนื้อในค่อนข้างสะอาดปราศจากเศษของกล้าฝังปนในเนื้อ ดังแสดงในภาพที่ ๒



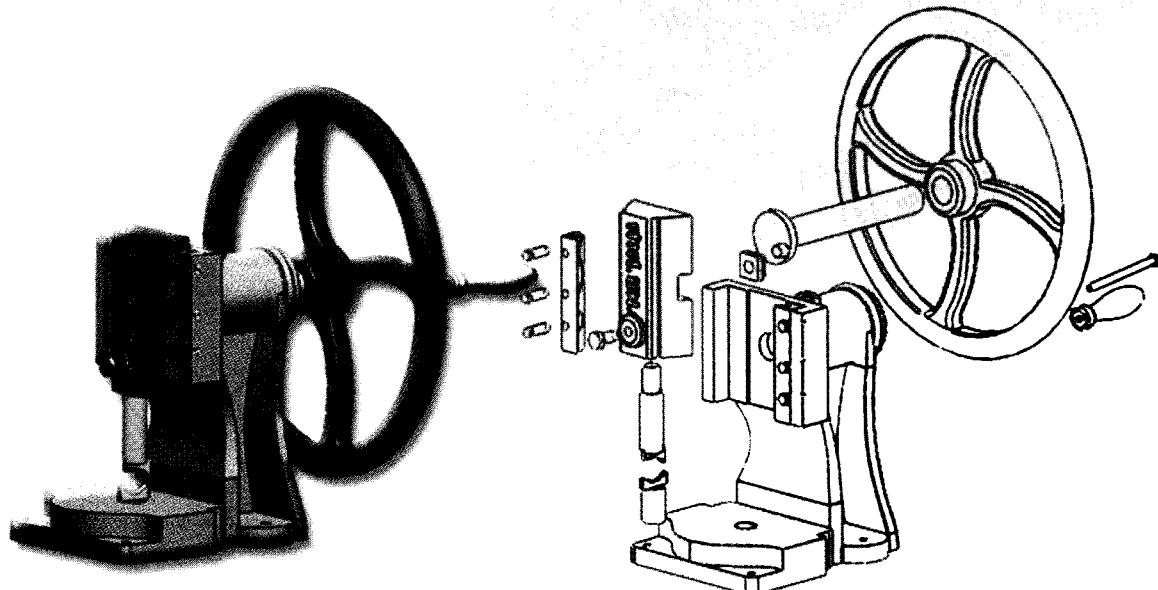
ภาพที่ 2 เครื่องกะเทาเมล็ดมะคาเดเมียระดับเกษตรกร

การกะเทาเมล็ดมะคาเดเมีย (macadamia cracker) การกะเทากระลามเมล็ดมะคาเดเมียด้วยเครื่องกะเทาระดับเกษตรกร เป็นการกะเทาด้วยแรงคน โดยการจับหมุนล้อที่มีน้ำหนักสมดุลกับตุ้มถ่วงใบมีดทำให้การทำงานไม่ต้องออกแรงมาก เมื่อใบมีดชนเคลื่อนลงด้วยความเร่งเล็กน้อย กระแทกตຽงแนวร้าวของเมล็ดซึ่งวางอยู่กับใบมีดล่าง ทำให้กระลามมะคาเดเมียแตกออกเป็น 2 ชิ้ก เมื่อนการผ่าออกเท่าๆ กัน เมื่อกระลามแตกออก แรงกระทำจะน้อยลงผู้ทำการกะเทาจะรู้สึกได้ การหยุดระยะสั่งใบมีดบก็จะทำให้ใบมีดไม่สัมผัสเนื้อในเมล็ด ทำให้ได้เนื้อในเต้มเมล็ดอย่างสมบูรณ์ ความสามารถในการกะเทาได้เนื้อในเต้มเมล็ดสูงๆ เกิดจากความชำนาญซึ่งได้จากการกะเทาประจำ

โครงสร้างของเครื่องกะเทาะมะคาดเมียร์ระดับเกษตรกร ประกอบด้วย

- | | | |
|--------------------------|---------------------|--------------------|
| 1. ตัวแท่นเครื่อง | 2. ใบมีดล่าง | 3. ใบมีดบน |
| 4. ประกบตุ้มน้ำหนักมีดบน | 5. ตุ้มน้ำหนักมีดบน | 6. ลูกเลื่อน |
| 7. เพลาส่งกำลัง | 8. พวงมาลัย | 9. มือหมุนพวงมาลัย |

ดังแสดงในภาพที่ 3



ภาพที่ 3 โครงสร้างของเครื่องกะเทาะมะคาดเมียร์ระดับเกษตรกร

ตัวแท่นเครื่อง ตัวเครื่องกะเทาะทำด้วยเหล็กหล่อขึ้นรูป มีส่วนแป้นรับล่าง เสารับแรงและระบบกอกเพลาแนวอนเขื่อมติดเป็นชิ้นเดียว มีรูสำหรับยึดติดกับขาหรือโต๊ะเพื่อ่น้ำทำงานได้สะดวก

ใบมีดล่าง ทำด้วยเหล็กแข็งพิเศษ เจียรเป็นรูปใบมีดโค้งรองรับเม็ดตัว ใช้มีดติดกับเหล็กเพลา 1 นิ้ว ยึดติดกับฐานล่างของแท่นเครื่องกะเทาะ

ใบมีดบน ทำด้วยเหล็กแข็งพิเศษ เจียรเป็นรูปใบมีดโค้งมีปลายแหลมกลางโค้ง ใช้มีดติดกับเหล็กเพลา ยึดติดกับตุ้มน้ำหนักมีดบนแนวมีดขนาดกับใบมีดล่าง

ประกบตุ้มน้ำหนักมีดบน ประกบเป็นเหล็กประับกับตุ้มน้ำหนักมีดบน เหมือนเป็นขอบกันให้ตุ้มน้ำหนักมีดบนเคลื่อนขึ้นลงได้อย่างคล่องตัวในแนวตั้ง ผิวด้านในตัวประกบมีร่องน้ำมันสำหรับหล่อลื่นผิวสัมผัสระหว่างประกบกับตุ้มน้ำหนักมีดบน

ตุ้มน้ำหนักมีดบน ทำด้วยเหล็กหล่อชุบแข็งที่ผิวสัมผัสด้านประกบตัวเครื่อง รูปทรงสี่เหลี่ยมคางหมู มีนื้อตื้นๆ ใบมีดบนด้านหน้า ด้านหลังมีร่องสำหรับลูกเลื่อน

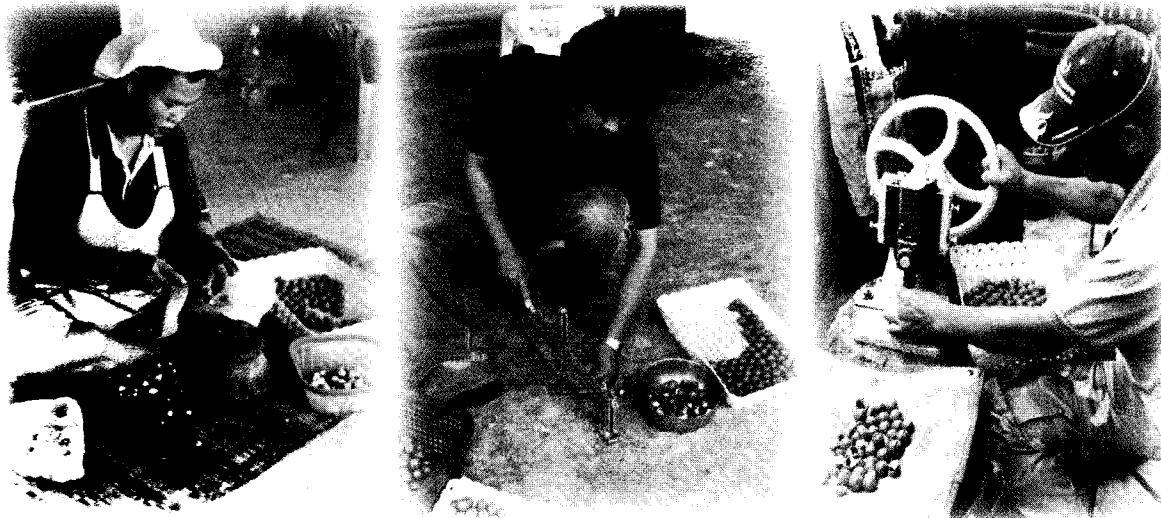
ลูกเลื่อน ทำด้วยเหล็กแข็งพิเศษชุบผิวแข็ง รูปทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัส ตรงกลางมีรูสามรับกับดุมเพลาส่งกำลัง ทำหน้าที่คลายลูกเบี้ยวโดยเปลี่ยนการหมุนรอบเพลาในแนวอนเป็นการเคลื่อนขึ้นลงในแนวตั้งของตุ้มน้ำหนักมีดบน

เพลาส่งกำลัง ทำด้วยเหล็กหล่อชุบผิวแข็ง ด้านหน้ามีดุมเยื่องศูนย์ ส่งกำลังขับหมุนจากพวงมาลัยผ่านเพลาไปขับลูกเลื่อนให้ยกและกดตุ้มน้ำหนักมีดบน

พวงมาลัย ทำด้วยเหล็กหล่อ รูปทรงเหมือนพวงมาลัยรถยนต์ ทำหน้าที่เป็นตุ้มน้ำหนักขับหมุนเพลา ส่งกำลัง ด้วยหลักสมดุลตุ้มน้ำหนักหน้าและหลังทำให้การกะเทาะทำได้ง่าย ใช้แรงน้อย

มือหมุนพวงมาลัย เป็นด้ามไม้สักกลึงกลมพอดีกับการจับกำมือ ยึดแกนน์อตกับขอบพวงมาลัย เพื่อให้การจับหมุนพวงมาลัยทำได้คล่องแคล่วถนัดมือ

2. ทำการทดสอบเบรียบเทียบกับเครื่องกะเทาเมล็ดมะคาดเมี่ยของเกษตรกรแบบใช้ค้อนทุบ และ เครื่องแบบบีบอัด ดังภาพที่ 4



ภาพที่ 4 ทดสอบเบรียบเทียบการกะเทาเมล็ดมะคาดเมี่ยที่กลุ่มแปรรูปมะคาดเมี่ย บ้านบ่อเหมืองน้อย ตำบลแสงภา อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดเลย

ผลการทดสอบที่

วันที่ 25 พฤษภาคม 2553 สิ้นสุด เมษายน 2554
สถานที่ ศูนย์วิจัยเกษตรวิศวกรรมเชียงใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
ศูนย์วิจัยเกษตรวิศวกรรมขอนแก่น อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น
กลุ่มเกษตรกรแปรรูปผลผลิตการเกษตร บ้านดอยช้าง อำเภอวาวี จังหวัดเชียงราย
สวนภูเรือโนทยาน(ชาโตเดอเลย) อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย
กลุ่มแปรรูปผลผลิตการเกษตร บ้านบ่อเหมืองน้อย ตำบลแสงภา อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดเลย
ศูนย์วิจัยและพัฒนาเกษตรที่สูงเพชรบูรณ์ อำเภอเข้าข้อ จังหวัดเพชรบูรณ์

ผลและวิจารณ์ผลการทดลอง

1. การออกแบบและสร้างเครื่องกะเทาเมล็ดมะคาดเมี่ยระดับเกษตรกร

หลังจากได้ต้นแบบเครื่องแล้ว ได้ทำการทดสอบเบื้องต้น การกะเทากระ吝มะคาดเมี่ยที่ผ่านการอบแห้งแล้ว เป็นเมล็ดคงขนาดและคงสายพันธุ์ กำหนดการทดสอบ 2 ครั้งๆ ละ 5 ชั้าๆ ละ 100 เมล็ด ผลการทดสอบดังแสดงในตารางที่ 1

จากการทดสอบเบื้องต้นในตารางที่ 1 การทดสอบครั้งที่ 1 ทำ 5 ชั้าๆ ละ 100 เมล็ด ค่าเฉลี่ยน้ำหนัก 731.24 กรัม ต่อมel็ดมะคาดเมี่ย 100 เมล็ด หรือประมาณ 137 เมล็ดต่อกิโลกรัม ผลการกะเทาได้เนื้อในเต็มเมล็ดเฉลี่ย 82 เปอร์เซ็นต์ เมล็ดแตก 18 เปอร์เซ็นต์ ความสามารถในการทำงาน 3.95 กิโลกรัมต่อชั่วโมง การทดสอบครั้งที่ 2 ทำ 5 ชั้าๆ ละ 100 เมล็ด ค่าเฉลี่ยน้ำหนัก 713.54 กรัม ต่อมel็ดมะคาดเมี่ย 100 เมล็ด หรือ

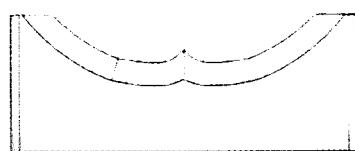
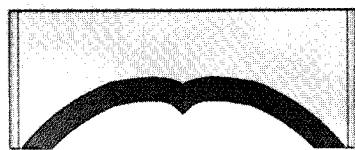
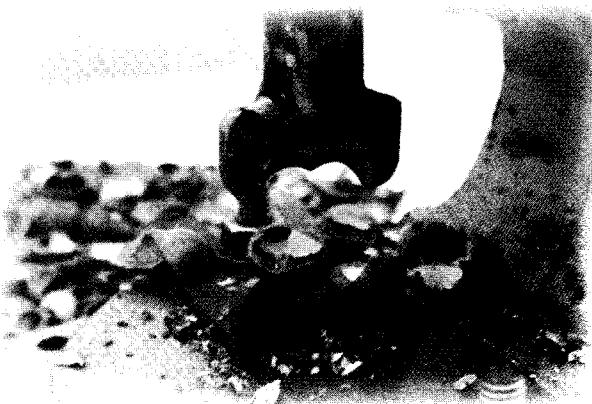
โครงการวิจัยระดับดี

ที่ได้รับการสนับสนุนเงินรายได้จากการดำเนินงานวิจัยด้านการเกษตร ปี 2553

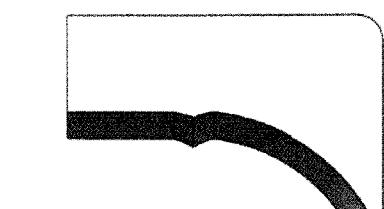
ประมาณ 140 เมล็ดต่อกิโลกรัม ผลการกระเทาะได้เนื้อในเต็มเมล็ดเฉลี่ย 79.40 เปอร์เซ็นต์ เมล็ดแตก 20.60 เปอร์เซ็นต์ ความสามารถในการทำงาน 4.19 กิโลกรัมต่อชั่วโมง

รวมเฉลี่ยจากการทดสอบเบื้องต้นทั้ง 2 ครั้ง ได้เนื้อในเต็มเมล็ด 80.7 เปอร์เซ็นต์ เนื้อในแตกซึ่ง 19.3 เปอร์เซ็นต์ ความสามารถในการทำงาน 4.07 กิโลกรัมต่อชั่วโมง

หลังจากการทดสอบเบื้องต้นพบปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติงานในขณะกระเทาะ กล่าวคือใบมีดตันแบบดังภาพที่ 5 เวลานำเมล็ดเข้าใส่อาจจะเกิดอุบัติเหตุได้ จึงได้ทำการปรับปรุงลักษณะโครงของใบมีดบนและใบมีดล่างให้ทำงานได้ดียิ่งขึ้น ทำเมล็ดเข้าและออกจากแนวกระเทาะได้ง่ายขึ้นและปลอดภัยมากขึ้น ดังแสดงในภาพที่ 6



ภาพที่ 5 ลักษณะของใบมีดกะเทาะบนและล่างตันแบบ



ภาพที่ 6 ลักษณะของใบมีดกะเทาะบนและล่างปรับปรุงใหม่

2. การทดสอบและเปรียบเทียบการใช้เครื่องกะเทาะเมล็ดมะคาดเมี่ยรระดับเกษตรกร

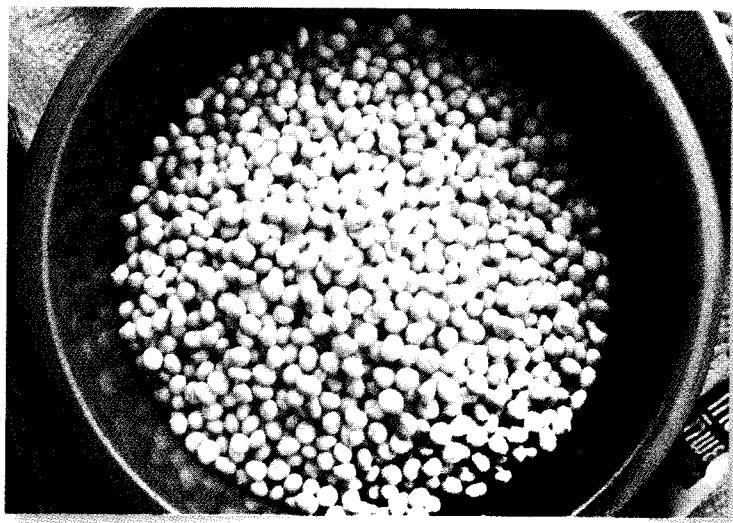
หลังการทดสอบเบื้องต้นและได้ปรับปรุงใบมีดกะเทาะให้เหมาะสมยิ่งขึ้นแล้วได้ทำการทดลองข้าวอีก 4 ครั้งๆ ละ 5 ข้าวๆ ละ 100 เมล็ด โดยเป็นการทดสอบเปรียบเทียบการทำงานกับเครื่องกะเทาะอีก 2 แบบ คือ ค้อนและเครื่องบีบ ภาพการทดสอบดังแสดงในภาพที่ 7, 8 และ 9



ภาพที่ 7 ทดสอบเบรียบเทียบการกระเทาะเม็ดมะค่าเดเมี่ยที่บ้านดอยซ้าง อำเภอวาวี จังหวัดเชียงราย



ภาพที่ 8 ทดสอบเบรียบเทียบการกระเทาะเม็ดมะค่าเดเมี่ยที่สวนกูเรือโนนไทยาน(ชาโตเดอเลย) อำเภอภูรี จังหวัดเลย



ภาพที่ 9 เนื้อในมะค่าเดเมี่ยที่กระเทาะด้วยเครื่องจะงะจะงะ สะอดปราศจากเศษของกลา

โครงการวิจัยระดับดี

ที่ได้รับการสนับสนุนเงินรายได้จากการดำเนินงานวิจัยด้านการเกษตร ปี 2553

ผลการทดสอบเครื่องกะเทาเมล็ดมะคาดเมี่ยระดับเกษตรแบบกระแทก 4 ครั้ง ใน 3 จังหวัด คือ จังหวัดเชียงราย เลย และเพชรบูรณ์ พบว่าความสามารถในการกะเทาสูงที่สุดคือ 92 เปอร์เซ็นต์ ต่ำที่สุดคือ 88.6 เปอร์เซ็นต์ เนื้อในแทกเป็น 2 ซีก น้อยที่สุด 8 เปอร์เซ็นต์ สูงที่สุด 11.4 เปอร์เซ็นต์ ความสามารถในการกะเทาเฉลี่ย 6.36 กิโลกรัมต่อชั่วโมง ชาที่สุด 3.16 กิโลกรัมต่อชั่วโมง เมื่อทำการหาค่าเฉลี่ย ได้เนื้อในเต็มเมล็ด 90.05 เปอร์เซ็นต์ เนื้อในแทกซีก 9.95 เปอร์เซ็นต์ ที่ปริมาณเมล็ด 133 เมล็ดต่อกิโลกรัม ความเร็วในการกะเทาเฉลี่ย 4.49 กิโลกรัมต่อชั่วโมงดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ผลการทดสอบรวมเฉลี่ยของเครื่องกะเทาเมล็ดมะคาดเมี่ยแบบกระแทก 4 ครั้ง

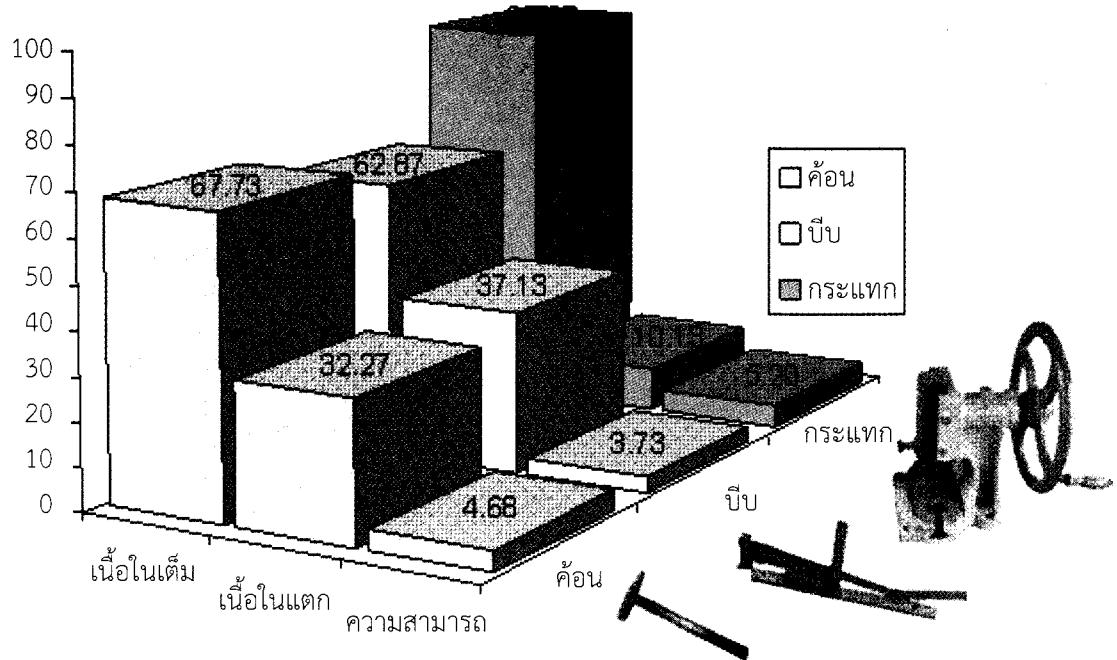
สถานที่	เนื้อในเต็ม			เนื้อในแทก			จำนวน/ชา	เวลา	ความสามารถในการทำงาน
	(เมล็ด)	(กรัม)	(%)	(เมล็ด)	(กรัม)	(%)			
ดอยช้าง	92	230.8	92	8	23.8	8	100	760.6	11.13
ภูเรือ	89	197.6	89	11	23.2	11	100	742.5	7.8
นาแห้ว	88.6	202	88.6	11.4	25	11.4	100	759.8	7.17
เขาค้อ	90.6	215.2	90.6	9.4	27.2	9.4	100	733.2	13.97
เฉลี่ย	90.05	211.4	90.05	9.95	24.8	9.95	100	749	10.02
									4.49

เนื่องจากในการทดสอบเปรียบเทียบที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรที่สูงเพชรบูรณ์(เขาก้อ) ไม่มีการทดสอบเปรียบเทียบกับการกะเทาด้วยค้อนและเครื่องบีบ โดยทำการทดสอบเครื่องแบบกระแทกในลักษณะการสาธิตการใช้งานของเครื่องกะเทาเพียงเครื่องเดียว ได้ดำเนินการทดสอบเครื่องแบบใช้แรงกระแทกเปรียบเทียบการทำงานกับการกะเทาอีก 2 แบบ คือ ค้อนและเครื่องบีบ สรุปค่าเฉลี่ยผลการกะเทาของเครื่อง 3 แบบ จากการทดลอง 3 พื้นที่ คือ บ้านดอยช้าง อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย สวนภูเรือในพะยอม จังหวัดเชียงราย และ กลุ่มแปรรูปมะคาดเมี่ย อำเภอนาแห้ว จังหวัดเลย ดังแสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ผลการทดสอบเครื่องแบบใช้เครื่องกะเทาแบบต่างๆ

สถานที่	เนื้อในเต็ม(%)			เนื้อในแทก(%)			ความสามารถในการทำงาน (กก./ชม.)		
	ค้อน	บีบ	กระแทก	ค้อน	บีบ	กระแทก	ค้อน	บีบ	กระแทก
ดอยช้าง	68.4	69.2	89	31.6	30.8	11	2.80	3.43	5.71
ภูเรือ	76.6	70.2	88.6	23.4	29.8	11.4	5.44	4.31	6.36
นาแห้ว	58.2	49.2	92	41.8	50.8	8	5.81	3.45	4.10
เฉลี่ย	67.73	62.87	89.87	32.27	37.13	10.13	4.27	3.70	5.20

เพื่อแสดงให้เห็นผลการทดสอบเปรียบเทียบการกะเทาเมล็ดมะคาดเมี่ยด้วยเครื่อง 3 แบบ อย่างชัดเจน จึงนำเสนอด้วยกราฟเปรียบเทียบ ดังแสดงในภาพที่ 10



ภาพที่ 10 กราฟเปรียบเทียบผลการทดสอบการกะเทาะด้วยค้อน เครื่องบีบ และเครื่องกระแทก

สรุปผลการทดลอง

ศูนย์วิจัยเกษตรวิศวกรรมเชียงใหม่ได้ออกแบบและพัฒนาเครื่องกะเทาะมีคมเดเมี่ยแบบใช้แรงงาน สามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งโครงสร้างของเครื่องกะเทาะมีคมเดเมี่ยระดับเกษตรกร ประกอบด้วย ตัวแท่นเครื่อง ใบมีดล่าง ใบมีดบน ประกับตุ้มน้ำหนักมีดบน ตุ้มน้ำหนักมีดบน ลูกเลื่อน เพลาส่งกำลัง พวงมาลัย และชุดมือหมุนพวงมาลัย

ได้ทำการทดสอบเปรียบเทียบการกะเทาะเมล็ดมีคมเดเมี่ยกับเครื่องกะเทาะอิก 2 แบบ คือ ค้อน และ เครื่องบีบ

สำหรับการใช้ค้อน กะเทาะได้น้ำในเต็มเฉลี่ย 67.73 เปอร์เซ็นต์ เนื้อในแทก 32.27 เปอร์เซ็นต์ ความสามารถในการทำงานเฉลี่ย 4.68 กิโลกรัมต่อชั่วโมง

สำหรับการใช้เครื่องบีบ กะเทาะได้น้ำในเต็มเฉลี่ย 62.87 เปอร์เซ็นต์ เนื้อในแทก 37.13 เปอร์เซ็นต์ ความสามารถในการทำงานเฉลี่ย 3.73 กิโลกรัมต่อชั่วโมง

เครื่องคีบจะกะเทาะที่ได้ออกแบบและพัฒนาขึ้นเป็นเครื่องแบบใช้แรงกระแทก กะเทาะได้น้ำในเต็มเฉลี่ย 89.87 เปอร์เซ็นต์ เนื้อในแทก 10.13 เปอร์เซ็นต์ ความสามารถในการทำงานเฉลี่ย 5.20 กิโลกรัมต่อชั่วโมง มีจุดคุ้มทุนอยู่ที่การใช้งาน 2,777 กิโลกรัมต่อปี มีรองงานผลิตและจำหน่าย 1 ราย จำหน่ายไปแล้ว 10 เครื่อง

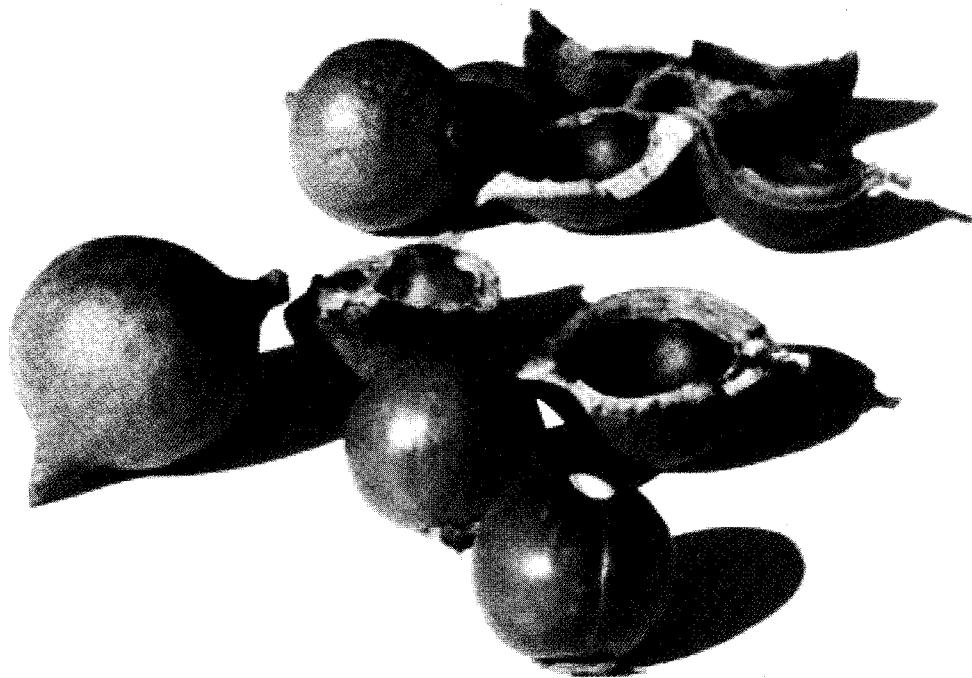
การนำไปใช้ประโยชน์

มีโรงงานผลิตจำหน่ายแล้ว 1 ราย ผลิตจำหน่ายแล้ว 10 เครื่อง กำลังดำเนินการสร้างจำหน่ายอีก 10 เครื่อง

ทดลองใช้งานระยะยาวที่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านดอยซ้าง อำเภอตาก จังหวัดเชียงราย และศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรที่สูงเพชรบูรณ์

เผยแพร่ในวารสาร

- 1) มติชนบท เทคโนโลยีชาวบ้าน ปีที่ 23 ฉบับที่ 493: 15 ธันวาคม 2553
- 2) น.ส.พ. กสิกร ปีที่ 84 ฉบับที่ 1: มกราคม-กุมภาพันธ์ 2554



โครงการวิจัยระดับตี

ที่ได้รับการสนับสนุนเงินรายได้จากการดำเนินงานวิจัยด้านการเกษตร ปี 2553

เอกสารอ้างอิง

- จำร่อง ดาวเรือง. 2538. ลักษณะสัณฐานวิทยาและสรีรวิทยาของมะคาดเมียในจังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัย เชียงใหม่. 172 หน้า คำเกิง ชาลีจันทร์. 2538. มะคาดเมีย:พืชสู่อนาคตตำบล เอกสารวิชาการที่ 17 สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร. 62 หน้า.
- ศิริบุญ พูลสวัสดิ์. 2552. มะคาดเมีย:พืชเศรษฐกิจสารพัดประโยชน์. บทความวิทยุกระจายเสียง รายการวันนี้กับ วิทยาศาสตร์ ครั้งที่ 15. สถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทย ประจำเดือนพฤษภาคม 2552.
- สถาบันวิจัยพืชสวน. 2538. มะคาดเมีย. เอกสารวิชาการที่ 17. เรื่องมะคาดเมีย สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร. หน้า 40-47.
- สถาบันวิจัยพืชสวน. 2541. เอกสารประกอบการสัมมนา แนวทางการวิจัยและพัฒนาการผลิตมะคาดเมีย ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ และฝ่ายถ่ายทอดเทคโนโลยี สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร. วันที่ 15 กันยายน 2541. ณ โรงแรมเชียงใหม่ภูคำ อำเภอเมืองจังหวัดเชียงใหม่. 33 หน้า.
- อุทัย นพคุณวงศ์ จำร่อง ดาวเรือง และเหรี้ยงชัย เกิดพงษ์ จันทร์เพ็ญ แสนพรหม และอรวรรณ หัวดีธรรม. 2542. การศึกษาวิธีการและระยะเวลาที่เหมาะสมในการเก็บรักษาเนื้อในมะคาดเมีย. รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2541-2542 ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร. 333 หน้า