Science World

มีนาคม 2552 หน้า 5

เครื่องปอกปลือกกระเทียงสาก วว.

ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แห่งประเทศไทย (วว.) ประสบความสำเร็จในการออกแบบและพัฒนา "เครื่องปอกเปลือกกระเทียม" ซึ่งเครื่องดังกล่าวมีประสิทธิภาพการ ทำงานดีเยี่ยม ช่วยลดระยะเวลาการผลิต ปริมาณการผลิตเพิ่มขึ้น และได้ผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ถูกสุขอนามัย เหมาะอย่างยิ่งสำหรับใช้งาน ในภาคอุตสาหกรรม โดยเฉพาะอย่างยิ่งสนองตอบต่อความต้องการ อุตสาหกรรมเครื่องเทศ เครื่องปรุงรส อุตสาหกรรมอาหาร ผลิตภัณฑ์ สริมอาหาร อุตสาหกรรมยา เป็นต้น



นายสัมพันธ์ ศรีสุริยวงษ์ นักวิชาการประจำฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร เปิดเผยว่า หลักการทำงานเครื่องปอกเปลือกกระเทียม วว. อาศัยแรง มแบบกระแสลมแปรปรวน ทำให้เกิดการขัดสีกันระหว่างกลีบกระเทียม กับกลีบกระเทียม รวมทั้งกลีบกระเทียมกับผนังด้านใน โดยนำกระเทียม แบบกลีบใส่ลงในซ่องอบลมร้อนทางด้านบนของเครื่อง ซึ่งผู้ใช้สามารถ บรรจุกระเทียมได้มากที่สุดครั้งละ 10 กิโลกรัม ภายในชุดอบลมร้อนนี้ จะมีดัวกระจายลมร้อนเพื่อเป่าลมร้อนให้เปลือกกระเทียม แห้งและง่าย ต่อการขัดสี ทั้งนี้ เครื่องฯ ควบคุมด้วยระบบนิวแมติกแบบอัตโนมัติ และกึ่งอัตโนมัติ สามารถปรับตั้งเวลาและอุณหภูมิในการปอกได้ เมื่อ ครบเวลาที่ตั้งอบไว้ กระเทียมจะถูกปล่อยลงมายังชุดขัดสีซึ่งอยู่ด้านล่าง ของเครื่อง ภายในชุดปอกเปลือกจะมีการขัดสีกันเองโดยอาศัยแรงลม



จากการทดสอบประสิทธิภาพของเครื่องฯ ดังกล่าว พบว่า สามารถ ปอกกระเทียมได้ดีทุกขึ้นาด ทั้งกระเทียมไทยหรือกระเทียมจีน กำลังการ ผลิต 20 กิโลกรัม/ชั่วโมง มีประสิทธิภาพในการปอกเปลือกกระเทียมสูงมาก กว่า 90 % โดยไม่มีการซ้ำ แตก หัก เสียหายของเนื้อกระเทียม สามารถ แยกเปลือกกระเทียมและเนื้อกระเทียมออกจากกันได้อย่างสมบูรณ์ นับ เป็นนวัตกรรมใหม่ที่ช่วยสนองตอบต่อความต้องการและการใช้งานในภาค อุตสาหกรรมได้เป็นอย่างดี

อนึ่ง เครื่องปอกเปลือกกระเทียม วว. เป็นนวัตกรรมที่ได้รับรางวัล เซิดซูเกียรติและโล่เกียรติคุณ จากการประกวดผลงานสิ่งประดิษฐ์คิดค้น ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี 2551 ซึ่งจัดโดยกระทรวงวิทยา– ศาสตร์และเทคโนโลยี (วท.) ร่วมกับมูลนิธิธนาคารกรุงเทพฯ อีกทั้ง วว. ยังได้จดสิทธิบัตรนวัตกรรมดังกล่าวเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

สำหรับผู้ที่สนใจเครื่องปอกเปลือกกระเทียม วว. สามารถสอบถาม

รายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่ง ประเทศไทย (วว.) โทร. 0-2577-9133 หรือ อีเมลสอบถามที่ tistr@tistr.or.th

ช่วยในการขัดสีให้เปลือกกระเทียมร่อนออกจากเนื้อกระเทียม โดย เปลือกกระเทียมจะถูกเป่าขึ้นไปเก็บยังชุดรับเปลือกกระเทียม ส่วน กระเทียมที่ปอกเปลือกแล้วจะตกลงมายังถาดรับด้านล่างสุดของเครื่อง ซึ่ง เครื่องดังกล่าวสามารถปอกเปลือกกระเทียมได้ทุกขนาด และกระ เทียมไม่ซ้ำเสียทาย

