

เทคโนโลยี

ฉบับที่ 20,068 วันพุธที่ 22 กันยายน พ.ศ. 2547 หน้า 12.

เครื่องแปรรูปพริกแห้ง...ลดเวลา ลดกลิ่นกวนใจ

เชื่อว่าปัญหาที่เกิดขึ้นสำหรับคุณแม่บ้านที่ต้องกั้วพริกเพื่อนำมาใช้ในครัวเรือนนั้นคือปัญหาเรื่องกลิ่น อากาศปวดแสบปวดร้อนตามร่างกายที่สัมผัสถูกพริกตลอดระยะเวลาในการกั้วที่แต่เดิมมักจะต้องใช้ระยะเวลาและใช้ไปปริมาณไม่มาก

ด้วยสภาพปัญหาดังกล่าว นักศึกษาจากแผนกวิชาเครื่องกล สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครศรีอยุธยา หันตรา มี นายนิติชัย อนุอนธชาติ นายวันเฉลิม เอกสมบูรณ์ นายอนุตล เกินกลาง จึงคิดค้นเครื่องแปรรูปพริกแห้งขึ้น ซึ่งมีอาจารย์คนกฤษ ะตะมี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

นายนิติชัย หนึ่งในคณะผู้คิดค้น กล่าวว่า จากการลงไปเก็บข้อมูลที่กลุ่มแม่บ้านในอำเภอหันตรา จ.พระนครศรีอยุธยา ซึ่งเกิดเห็นว่าชาวบ้านมีปัญหาในการกั้วพริก เพราะเวลาที่จะส่งกลิ่นรุนแรง



ใช้เวลาแค่เพียง 40 นาที ซึ่งถ้าต้องการให้พริกมีความละเอียดก็สามารถเปลี่ยนใบมีดให้เล็กลงได้

นอกจากนี้ ราคาต้นทุนในการผลิตเครื่อง



จะจาง และเมื่อไปสัมผัสโดนจะมีอาการปวดแสบปวดร้อนที่ร่างกาย ตลอดจนมักใช้เวลาในการกั้วนาน จึงคิดกับเพื่อนว่า อยากทำเครื่องมือที่อำนวยความสะดวกในการกั้วพริกและขูดพริกไปในคราวเดียวกัน

สำหรับขั้นตอนการทำงานของเครื่องแปรรูปพริกแห้ง ได้แก่ เมื่อนำพริกที่ต้องการกั้วใส่ลงในตัวถังสแตนเลสแล้วให้เกิดแก๊สไปถึงท่อที่ได้เจาะรูระบายอากาศไว้ ซึ่งแก๊สก็จะส่งความร้อนไปที่ตัวถังสแตนเลสด้วยตัวถังที่ทำจากสแตนเลสเองที่ช่วยให้ส่งความร้อนได้เร็ว ทำให้ไม่ปิ้งปิ้งแสบ และในส่วนกลไกจะใช้กระแสไฟฟ้าเป็นตัวเดินเครื่อง โดยตัวเครื่องสามารถปรับระดับความร้อนได้ อันหนึ่งประมาณ 5 กิโลกรัม จะ

แปรรูปพริกแห้งนี้ มีราคาเพียง 5,000-6,000 บาทเท่านั้น เพราะนำวัสดุที่หาได้ในท้องถิ่นมาประดิษฐ์ เช่น ตัวถังตัวพริกสแตนเลสกัน ได้นำถังไอศกรีมเก่ามาประยุกต์ใช้ ซึ่งมีข้อดีคือ เมื่อเกิดเครื่องชำรุดก็สามารถหาอุปกรณ์เปลี่ยนได้ง่ายอีกด้วย

เกษตรกร หรือกลุ่มแม่บ้านใดที่สนใจเครื่องแปรรูปพริกแห้ง สามารถติดต่อได้ที่ อ.คนกฤษ แผนกวิชาเครื่องกล สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครศรีอยุธยา หันตรา โทร. 0-3524-2554 ต่อ 138 เวลาราชการ.

ประอรพิชญ์ คังฉวีวัฒนา