

'เครื่องสลัดน้ำผัก' แก้ปัญหาผักเน่า ก่อนนำบรรจุถุงออกจำหน่าย

ในการบรรจุผักสดลงถุง เพื่อวางจำหน่าย น้อยคนนักจะคำนึงถึงว่า ก่อนที่จะนำผักสดบรรจุถุงได้ จะต้องทำอย่างไรบ้าง กระบวนการที่หลายคนนึกไม่ถึงอีกกระบวนการหนึ่งก็คือเมื่อนำผักมาล้างน้ำแล้วก็คือการต้องทำให้ผักสะเด็ดน้ำ หรือทำให้แห้งเสียก่อน ก่อนที่จะนำบรรจุถุงออกจำหน่าย เพราะถ้าผักยังไม่แห้ง หรือยังมีน้ำอยู่ ผักจะเน่าเสียขายได้ เมื่อเป็นดังนี้ นักศึกษาจากวิทยาลัยเกษตรสุวรรณภูมิ พระนครศรีอยุธยา หันตรา ประกอบด้วย นายคม ก้อนจันทร์, อนุชิต ไทยประกอบ, อภิสิทธิ์ เมืองคำ และมีอาจารย์อำนวยการ ทองคำ เป็นที่ปรึกษา จึงไม่รอช้าที่จะหาวิธีแก้ปัญหาค้างคั่ว และได้ช่วยกันคิดประดิษฐ์เครื่องสลัดน้ำผักเพื่อใช้ในการสลัดน้ำออกจากผักก่อนบรรจุถุงจำหน่ายต่อไป

เจ้าของความคิดทั้งสามช่วยกันดำเนินงานขึ้นนี้ วัตถุประสงค์ก็คือการสลัดน้ำออกจากผักให้หมด ก่อนบรรจุถุง ดังนั้นเครื่องที่เรากำลังคิดจะทำจะอาศัยหลักการเหวี่ยงหนีศูนย์กลาง เหมือนที่ใช้กับเครื่องซักผ้า ขับเคลื่อนด้วยมอเตอร์ขนาด 1 แรงม้า ใช้ไฟ 220 โวลต์ ตัวเครื่องเป็นถังใหญ่



ภายในถังมีตะแกรงวางผักอีกชั้นหนึ่ง เมื่อเดินเครื่อง ถังจะเหวี่ยงทำให้ผักเปียกที่ตะแกรง ส่วนน้ำจะถูกสลัดออกมาสู่ตะแกรงและระบายออกทางช่องระบายน้ำที่ของเครื่องต่อไป

จากที่เราได้ทดลองเครื่องกับผักกาดขาว ผักคะน้า ผักกาดเขียววางคึ่ง และผักกาดหอม พบว่า ผักที่เรานำมาทดลอง มีการสะเด็ดน้ำดี และถึงแม้จะทดลองกับผักที่ค่อนข้างนุ่มอย่างก็ไม่มีรอยช้ำหรือหักของผัก สำหรับประสิทธิภาพการทำงานนั้น เครื่องนี้สามารถทำการสลัดน้ำผักได้ 150 กิโลกรัมต่อ 1 ชั่วโมง ที่ความเร็วรอบ 180 รอบต่อนาที ค่าพลังงานไฟฟ้าที่ใช้ชั่วโมงละไม่ถึง 1 บาทด้วยซ้ำ

อาจเป็นกระบวนการที่หลายคนมองข้าม แต่ถ้าหากผู้ผลิตผักบรรจุถุงจำหน่ายมองข้ามแล้วละก็ ผักของคุณก็คงต้องเน่าก่อนเวลาอันสมควรอย่างแน่นอน

ใครสนใจเครื่องสลัดน้ำผักเครื่องนี้แล้วละก็ สามารถปรึกษาขอรายละเอียดได้ที่ คณะวิชาเครื่องกล หมายเลขโทรศัพท์ 0-3624-2554 ต่อ 138 หรือติดต่อที่ ผศ. อำนวย ทองคำ หมายเลขโทรศัพท์ 0-1447-8817.



มนตรีทร์ ปัญญาพงษ์