



# เครื่องกวนสับประรดชนิดแกนหมุนแนวตั้ง

The Stirring Pineapple Machine of Vertical Spindle Type

โครงการพัฒนาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ เพื่อการผลิตระดับชุมชน ปีงบประมาณ 2559

กลุ่มเกษตรกรสหกรณ์บ้านเสด็จ จังหวัดลำปาง เป็นแหล่งเพาะปลูกสับประรดที่สำคัญในภาคเหนือ โดยพันธุ์ที่นิยมปลูก คือ พันธุ์ปัตตาเวีย ซึ่งปลูกง่าย โตไว ความฉ่ำน้ำสูง แต่คุณสมบัติด้อยคือ ผลิตผลเก็บได้ไม่นาน อายุเฉลี่ยไม่เกิน 4 วัน ทำให้เกิดปัญหาการเน่าเสียเพราะจำหน่ายไม่ทัน

วิธีการหนึ่งที่จะช่วยเพิ่มมูลค่า ลดปริมาณการเน่าเสียของสับประรด คือการกวนอาหารด้วยวิธีการกวน ซึ่งแต่เดิมใช้แรงงานคนกวนในกระทะด้วยไม้พาย โดยต้องเฝ้าตลอดเวลาเพื่อหลีกเลี่ยงการไหม้ติดกระทะ



- ตัวเครื่องทำจากสแตนเลส ทำความร้อนโดยแก๊สหุงต้ม
- กังกวนมี 2 ชั้น ชั้นกลางใช้น้ำหรือน้ำมันพืช ซึ่งเป็นการถ่ายเทความร้อนจากกัณฑ์ด้านนอกสู่กัณฑ์ด้านใน ทำให้มีการกระจายความร้อนไปสู่เนื้อสับประรดอย่างทั่วถึง
- ควบคุมการทำงานด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ สามารถควบคุมปิด-เปิดวาล์ว ควบคุมก๊าซอัตโนมัติ ซึ่งจะช่วยประหยัดพลังงาน
- สามารถผลิตสับประรดกวนได้ต่อเนื่องครั้งละ 20 กิโลกรัมต่อรอบการผลิต ต่อเวลา 2-3 ชั่วโมง
- ได้เนื้อสับประรดกวนที่มีคุณภาพ สีสวยน่ารับประทานและเป็นที่ต้องการของตลาด
- สามารถประยุกต์ใช้ในการกวนผลไม้ชนิดอื่นได้ เช่น มะม่วงทุเรียน เป็นต้น



หน่วยงานสนับสนุน : สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ร่วมกับสถาบันไทย-เยอรมัน

เจ้าของผลงาน : นายสมนึก วันละ วิทยาลัยเทคนิคแพร่

โทร. 054 511 142, 081 034 2121

E-mail : s\_wanla@yahoo.com