

## เครื่องปอกฝรั่งเพื่อการผลิตฝรั่งแช่บ๊วย

ผศ.ดร.สุดสายสิน แก้วเรือง / ดร. ศุภกิตต์ สายสุนทร /

ดร. ดลฤดี ใจสุทธิ / ดร. รติยา อุวพานิชยานันท์ /

นายกฤตภัทร คล้ายรัศมี

ภาควิชาเกษตรกลวิธาน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ

เครื่องปอก เครื่องคลุกน้ำบ๊วย และขั้นตอนการทำฝรั่งแช่บ๊วย

เครื่องปอกฝรั่งเพื่อการผลิตฝรั่งแช่บ๊วย ออกแบบโดยใช้ผิวขัดหยาบแบบจานหมุน (Abrasive disc) ติดตั้งในถัง ปอกฉาบผนังด้วยผิวขัดหยาบ (Abrasive ring) ทำจากหินกากเพชร แผ่นจานหมุนออกแบบเป็นแผ่นสะแตนเลสกลม ติด ครีบบนเป็นสันนูนตามแนวเส้นผ่านศูนย์กลางจรดขอบจาน ด้านบนแผ่นจานและครีบบนด้วยหินกากเพชรทั่วทั้งจาน ที่พื้น ถังปอกตรงจุดศูนย์กลางมีช่องเปิดติดตั้งซีลกันรั่วล้อมรอบหัวเพลลาขับที่ยื่นมาจากชุดทดรอบของมอเตอร์ขนาด 0.5 แรงม้า ที่ติดตั้งอยู่ด้านล่างของโครงเหล็ก พื้นด้านล่างของถังปอกมีวาล์วน้ำปิดเปิดได้จากภายนอก เพื่อขังน้ำในขณะทำงานและ ระบายน้ำออกหลังการปอกรวมทั้งเปลือกที่ถูกรูดออก



การเตรียมผลฝรั่งรอการปอกให้ปลิดขั้วจุกและกลีบตาดอก ที่ติดมากับผลออกให้หมดทุกผล



นำผลฝรั่ง 10 ผลลงในถังปอก พร้อมเติมน้ำสูงประมาณครึ่งผล



เดินเครื่องให้ทำงาน 1 นาที



นำผลที่ปอกแล้วออกจากเครื่อง และนำผล ที่จะปอกต่อไปมาลงในถังปอก



ตกแต่งผิวที่เครื่องปอกไม่หมด  
โดยใช้เปลือกหอยแมงภู่



ใช้หางช้อนกว้านเอาเนื้อตรงจุดและตากลีบดอก  
ที่ติดอยู่ออกไป



เปลือกหอยแมงภู่ ช้อน ใช้ตกแต่งผิว จุด และตาดอก



นำผลที่ตกแต่งแล้วไปล้างน้ำสะอาดและแช่  
ในน้ำเย็นจัดประมาณ 10 นาที



นำผลฝรั่งที่แช่น้ำเย็นจัดมาฟุ้ง พักไว้ 10-15 นาที ก่อนนำไปคลุกกับ  
น้ำบ๊วยที่ผสมเตรียมไว้



คลุกกับน้ำบ๊วย 5-10 นาที ในถังกลิ้ง จะได้ฝรั่งแช่บ๊วยที่พร้อม  
รับประทาน



ฝั่งในภาชนะแห้ง สะอาด รอกการบรรจุถุง ควรเน้นความสะอาดโดยใส่ถุงมือยางในการบรรจุ หรือเฉาะเพื่อรับประทาน



ฝรั่งแช่บ๊วยพร้อมรับประทาน โดยการผ่าครึ่ง กว้านเมล็ด แล้วล้างเป็นชิ้นขนาดพอเหมาะ

### การบำรุงรักษาเครื่องปอก

หลังการใช้งานควรฉีดน้ำล้างคราบของเปลือกฝรั่งที่ติดอยู่ด้านข้างถึงปอกให้สะอาด ไม่ควรใช้แปรงขนแข็งขัดผิวขัดหยาบ ถ้าจำเป็นต้องใช้ควรใช้แปรงขนอ่อนค่อยๆ บัดเบาๆ เท่านั้นก็จะทำให้ สามารถใช้งานเครื่อง ปอกได้อย่างมั่นใจว่า ผลผลิตคือฝรั่งแช่บ๊วยมีคุณภาพ สะอาด และปลอดภัยต่อการบริโภค

ผู้สนใจ สอบถามรายละเอียดได้ที่ภาควิชาเกษตรกลวิธาน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ โทร 02 5613482