



# เครื่องสกัดน้ำผลไม้ ...

# เพิ่มมูลค่าผลผลิตการเกษตร



**W** ผลไม้... หากไม่แปรรูปเพื่อเก็บไว้ให้นานที่สุดก็มักจะเน่าเสียไปอย่างน่าเสียดาย บางครั้งจำหน่าย

ผลสดไม่หมด หรือผลสดมีมากเกินไปความต้องการของผู้บริโภคก็จำเป็นต้องแปรรูปให้อยู่ในรูปแบบอื่นมีรสชาติแบบอื่นดูบ้าง ผู้บริโภคบางคนเขาก็ชอบผลไม้แปรรูปมากกว่ารับประทานสดก็มี เช่น มะม่วง เราก็สามารถนำมาแปรรูปได้หลากหลาย เช่น เป็นมะม่วงแช่อิ่ม มะม่วงกวน มะม่วงสามรส มะม่วงหยี เป็นต้น หากเป็นกล้วยก็สามารถนำไปแปรรูปเป็น กล้วยตาก กล้วยฉาบ กล้วยกวน กล้วยบวชชี กล้วยเชื่อม กล้วยแผ่นอบมัน ทุกวันนี้กล้วยสามารถนำไปแปรรูปได้สารพัดอย่าง เพราะต้องหลีกเลี่ยงความจำเจ เพราะมีการแข่งขันกันมากขึ้น ผู้ใดทำสิ่งใหม่ขึ้นมาย่อมเป็นที่สนใจของผู้บริโภค ขอยกตัวอย่าง “กล้วยเบรคแตก” ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านจ.อ่างทอง กล้วยเบรคแตก เป็นวิธีแปรรูปกล้วยที่พัฒนาขึ้นเมื่อเร็ว ๆ นี้ และได้รับความนิยมจากผู้บริโภคอย่างรวดเร็ว สร้างชื่อเสียงให้กับผลิตภัณฑ์กล้วยของอ่างทองจนเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง สร้างงานสร้างรายได้ให้กับผู้ผลิตเป็นจำนวนมาก

ขอเล่าวิธีทำอย่างรวบรัดตัดตอนคือ

นำกล้วยหอมแก่จัดปอกเปลือก สไลด์เป็นแผ่นบาง ๆ ทอดในน้ำมันร้อนจัด ตักขึ้นแช่น้ำเชื่อม นำไปทอดอีกครั้งจะได้กล้วยที่มีสีเหลืองทอง หอมกรอบ รับประทาน

ประทานอร่อยจนหยุดไม่ได้จึงได้ชื่อว่า “กล้วยเบรคแตก” ผู้สนใจติดต่อได้ที่ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแห 55 หมู่ที่ 2 ต.บ้านแห อ.เมือง จ.อ่างทอง

โทร. 0-3561-2836

พอกกล่าวถึงกล้วยแล้ว เห็นบางคนก็นำไปแปรรูปเป็นน้ำกล้วย ทั้งแบบเข้มข้นและแบบพร้อมรับประทาน มิใช่แค่กล้วย

เท่านั้น ผลไม้ชนิดอื่น ๆ ก็ทำได้ เพราะเรามี “เครื่องสกัดน้ำผลไม้”

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วท.) โดยฝ่าย

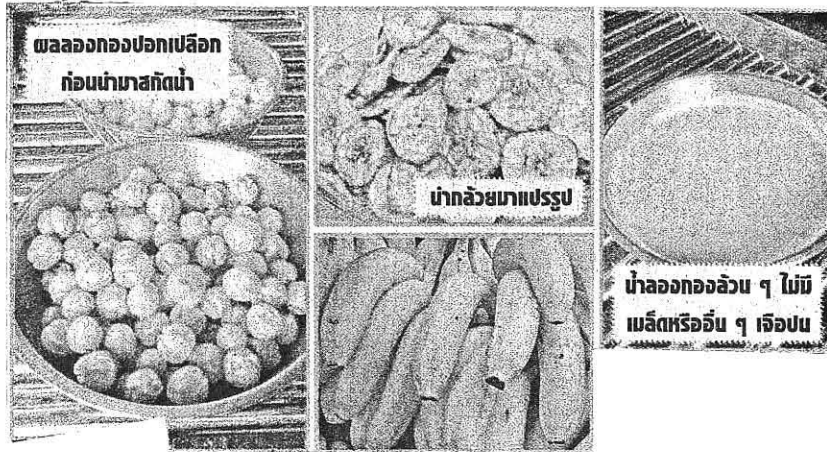
เทคโนโลยีอาหารประสบความสำเร็จในการออกแบบเครื่อง

สกัดน้ำผลไม้ มีคุณภาพทัดเทียมเครื่องที่นำเข้าจากต่างประเทศ ช่วยเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร ลดการนำเข้าเทคโนโลยี

“เครื่องสกัดน้ำผลไม้ วว.” มีประสิทธิภาพในการคั้นน้ำผลไม้ได้หลายชนิด ทั้ง ลองกอง ลำไย องุ่น แดงโม ส้ม เป็นต้น โดยสามารถแยกกากและน้ำออกจากกันได้อย่างสมบูรณ์ สะอาด ถูกสุขอนามัย โดยไม่ทำให้เมล็ดแตก มีกำลังการผลิต 300 ลิตรต่อชั่วโมง ใช้มอเตอร์ขนาด 1 แรงม้า



[ ต่อ ด้านหลัง ]



หลักการทำงานนั้น อาศัยใบกวาด วัตุดิบสำหรับคั้นน้ำผลไม้ออกจากกากและ เมล็ด ผ่านชุดตะแกรงกรอง 2 ชั้น โดย นำวัตถุดิบที่ต้องการสกัดน้ำ เช่น ผลไม้ ที่แกะเปลือกออกแล้วใส่ลงถึงป้อนวัตุดิบ บริเวณด้านบนของเครื่อง จากนั้นวัตุดิบจะ ถูกกวาดเบียดกับชุดตะแกรงกรองหยาบและ ชุดตะแกรงกรองละเอียด โดยใบกวาดจะ กวาดส่วนที่ไม่สามารถผ่านชุดตะแกรงกรองได้ ให้เคลื่อนไปยังจุดปล่อยกากและเมล็ดออก ของเหลวส่วนที่ถูกบีบผ่านชุดกรองหยาบ จะถูกส่งผ่านไปยังชุดกรองละเอียดเพื่อกรอง อีกครั้งหนึ่ง น้ำผลไม้ที่ได้จะปราศจากการ ปนเปื้อนของกากและเมล็ด

วว. พร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต “เครื่องสกัดน้ำผลไม้” สู่อุตสาหกรรม เพื่อการพึ่งพาเทคโนโลยีภายในประเทศ ลด การนำเข้าจากต่างประเทศ

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร วว. โทร. 0-2577-9000, 0-2577-9133 โทรสาร 0-2577-9009 ในวันและเวลาราชการ.

**ธีธร์ จรัส**