

บทที่ 3

วิธีการดำเนินงาน

3.1 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตชิงคองจากบริษัท

ปัจจุบันการปอกเปลือกชิงคองของทางบริษัทจะใช้เครื่องมือปอกเปลือก แต่พบว่าบริเวณส่วนที่อยู่ตามซอกหรือแฉ่งของชิงจะถูกล้างออกไม่หมด ดังนั้น ในการปรับปรุงเครื่องมือปอกเปลือกชิงคองผู้ดำเนินโครงการจึงได้ทำการศึกษาข้อมูลต่างๆดังนี้

3.1.1 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับขั้นตอนการผลิตชิงคองจากทางบริษัท

ชิงคองที่ทางบริษัทได้ทำการผลิตมีกระบวนการผลิตดังนี้

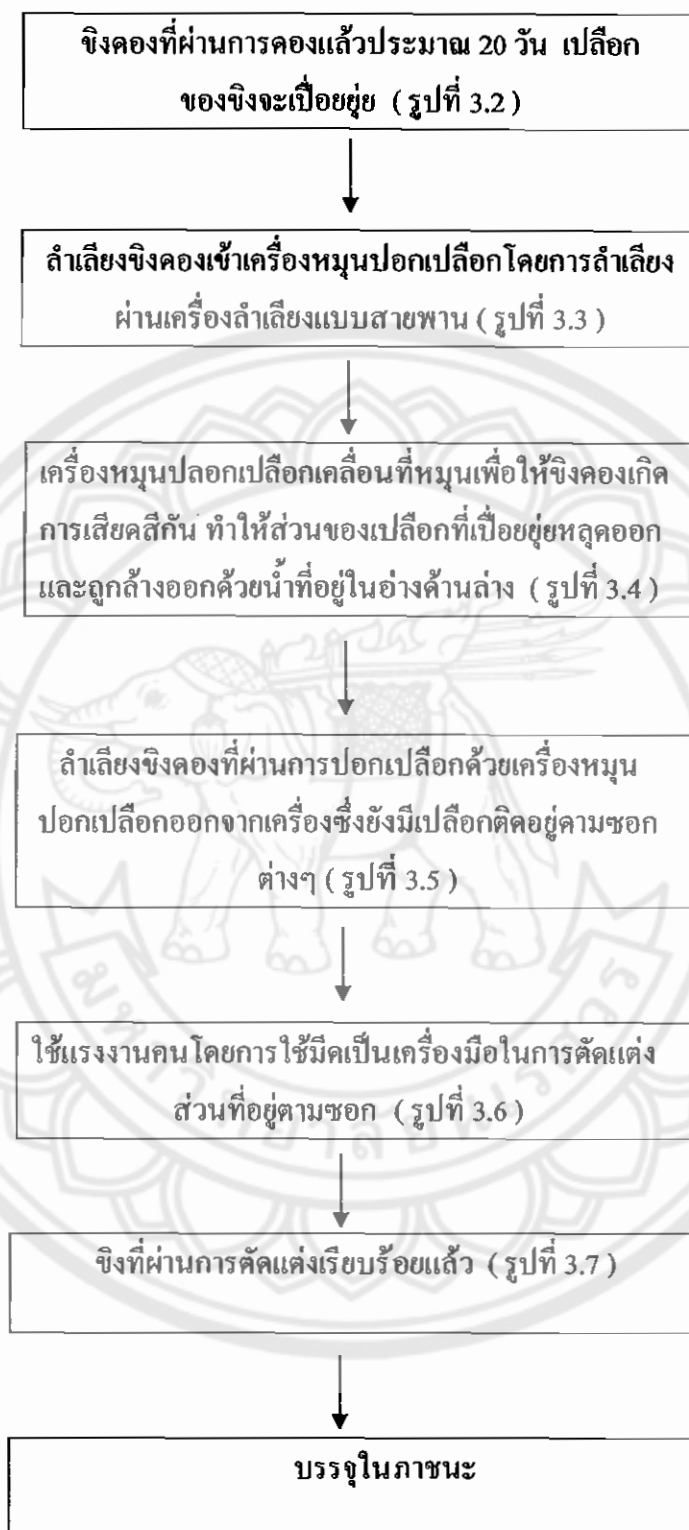
1) ทำความสะอาดชิงคองโดยการทำความสะอาด 2 ครั้งคือ ทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างและหลังจากที่ผ่านเครื่องล้างเสร็จเรียบร้อยแล้วนำไปทำความสะอาดโดยการล้างด้วยแรงคน โดยใช้ น้ำฉีดล้างบริเวณที่อยู่ตามซอกต่างๆ

2) นำชิงที่ได้ไปทำการคองตามบ่อต่างๆที่เตรียมเอาไว้

3) หลังจากคองได้ที่แล้ว (ประมาณ 20 วัน) เปลือกชิงจะเปื่อยยุ่ย จึงต้องมีการปอกเปลือกชิงก่อนที่จะบรรจุเพื่อจำหน่าย จึงนำชิงคองเข้าเครื่องมือทรงกระบอก (rotary drum peeler) ซึ่งมีความเร็วรอบ 26 รอบต่อนาที เป็นเวลาประมาณ 2.5 - 3 ชั่วโมงโดยบรรจุชิงคองครั้งละประมาณ 300 - 900 กิโลกรัมเข้าเครื่องมือปอกเปลือกเพื่อปอกเปลือกและล้างส่วนที่เปื่อยยุ่ยออก เครื่องมือปอกเปลือกและล้างที่ทางบริษัทใช้อยู่ในปัจจุบันมีความสามารถในการทำงาน 100 - 300 กิโลกรัมต่อชั่วโมง

4) คัดแต่งเปลือกที่อยู่ตามซอกออกด้วยแรงงานคนโดยใช้มีดคัดแต่ง เนื่องจากแรงงานคนที่ใช้มีดคัดแต่งเปลือกที่อยู่ตามซอกมีความสามารถในการทำงาน 120 กิโลกรัมต่อวัน หรือ 15 กิโลกรัมต่อชั่วโมง ดังนั้นในการผลิตชิงคอง 300 กิโลกรัมจะต้องใช้แรงงานคนในการคัดแต่งเปลือกที่อยู่ตามซอก 20 คน-ชั่วโมง จึงทำให้ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการจ้างคนงาน

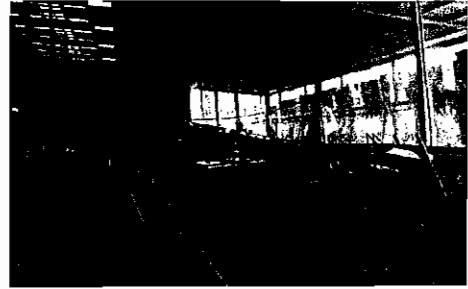
ขั้นตอนการปกเปลือกขิงคองแสดงคังรูปที่ 3.1



รูปที่ 3.1 แผนภาพแสดงขั้นตอนการปกเปลือกขิงคอง



รูปที่ 3.2 จิงที่ผ่านการคองประมาณ 20 วัน



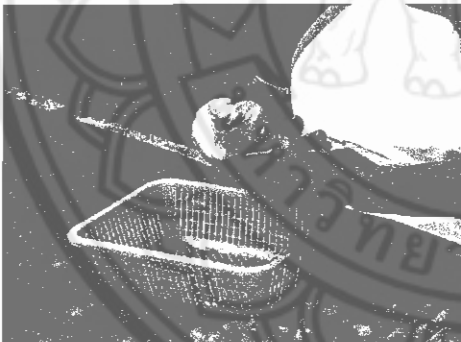
รูปที่ 3.3 เครื่องลำเลียง



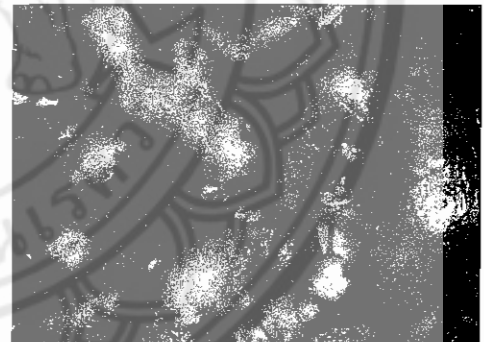
รูปที่ 3.4 เครื่องหมุนปอกเปลือกจิงคอง



รูปที่ 3.5 จิงที่ปอกเปลือกเรียบร้อยแล้ว



รูปที่ 3.6 ตัดแต่งเปลือกที่อยู่ตามซอก



รูปที่ 3.7 จิงที่ผ่านการตัดแต่งเรียบร้อยแล้ว

จากการศึกษาขั้นตอนการผลิตพบว่าต้องใช้แรงงานคนจำนวนมากในการตัดแต่งเปลือกที่อยู่ตามซอก คณะผู้จัดทำโครงการจึงมีแนวคิดที่จะปรับปรุงเครื่องหมุนปอกเปลือกจิงคองที่บริษัทมีอยู่แล้วให้สามารถปอกเปลือกในส่วนที่อยู่ตามซอกออกได้เพื่อลดเวลาการทำงานของเครื่อง และลดเวลาในการตัดแต่งเปลือกที่อยู่ตามซอกและเป็นการลดต้นทุนการผลิต

3.1.2 ศึกษาหลักการการทำงานของเครื่องหมุนปอกเปลือกจิงคอง

เครื่องหมุนปอกเปลือกจิงคองที่บริษัทไช้อยู่ในปัจจุบัน (รูปที่ 3.8) สร้างจากสแตนเลส 304L มีขนาดความกว้างของอ่างร่อนน้ำ 123 เซนติเมตร ขนาดความยาว 423 เซนติเมตร และขนาดความยาวของถังทรงแปดเหลี่ยม 400 เซนติเมตร มีเส้นผ่านศูนย์กลางของถังทรงแปดเหลี่ยม 90 เซนติเมตร เครื่องหมุนปอกเปลือกจิงคองจะใช้มอเตอร์จำนวน 2 ตัวในการขับเคลื่อนถังทรงแปดเหลี่ยมที่อยู่ในอ่างร่อนน้ำ มอเตอร์ที่ใช้จะมีความเร็วรอบ 150 รอบต่อนาที ต่อกับเพลาโดยตรงเพื่อไปขับเคลื่อนถังทรงแปดเหลี่ยมให้เคลื่อนที่ โดยจะใช้ลูกกลิ้งเป็นตัวขับเคลื่อนถังทรงแปดเหลี่ยมให้เคลื่อนที่ จะหมุนด้วยทิศทางตามเข็มนาฬิกา ด้วยความเร็วรอบ 26 รอบต่อนาที โดยใช้หลักการในการขัดสีของตัวจิงคองเองเพื่อทำการปอกเปลือก และใช้น้ำจิงคองเป็นตัวช่วยล้างเปลือกที่ถูกขัดออกจากผิวจิง



ก)



ข)

รูปที่ 3.8 เครื่องหมุนปอกเปลือกจิงคอง

3.2 ศึกษาสมบัติทางกายภาพของจิงคอง

3.2.1 การหาความหนาแน่นของจิงคอง

การหาความหนาแน่นของจิงคองจะมีขั้นตอนดังนี้

อุปกรณ์ที่ใช้มีดังต่อไปนี้

- 1) เครื่องชั่งดิจิตอล
- 2) โหลแก้ว
- 3) ไม้บรรทัด

วิธีการหาความหนาแน่นของจิงคอง

- 1) นำจิงคองจำนวน 10 หัว มาชั่งหามวลที่ละหัวและบันทึกค่า

2) นำน้ำไปใส่ในโหลแก้วให้เต็ม แล้วนำขิงที่ผ่านการซักร้างจากข้อ 1) ไปจุ่มลงในโหลแก้วที่มีน้ำอยู่เต็มแล้วนำแก้วมารองน้ำที่ล้นออกมาจากโหลแก้ว ดังรูปที่ 3.9 แล้วนำน้ำที่ล้นออกมาไปชั่งหาปริมาตรของน้ำและบันทึกค่า

3) ทำการทดลองเหมือนข้อ 2) จนครบ 10 หัว

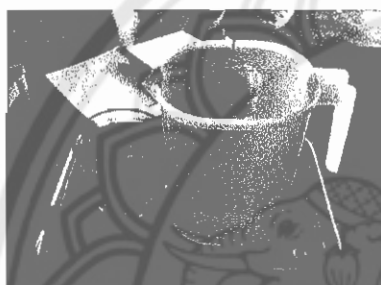
4) คำนวณหาความหนาแน่นของขิง โดยใช้สมการที่ 3.1

$$\rho = \frac{m}{V} \quad (3.1)$$

โดยที่ ρ = ความหนาแน่น (kg / m^3)

m = มวล (kg)

V = ปริมาตร (m^3)



ก)



ข)

รูปที่ 3.9 การหาความหนาแน่นของขิงคอง

3.2.2 การหาพื้นที่ผิวของขิงคอง

การหาพื้นที่ผิวของขิงคองจะมีขั้นตอนดังนี้
อุปกรณ์ที่ใช้มีดังต่อไปนี้

- 1) สติ๊กเกอร์
- 2) กระดาษกราฟ
- 3) ไม้บรรทัด
- 4) คัตเตอร์หรือกรรไกร

วิธีการหาพื้นที่ผิวของขิงคอง

- 1) ตัดสติ๊กเกอร์เป็นชิ้นเล็กๆ แล้วนำไปติดบนขิงให้ทั่วพื้นที่ผิวแล้วลอกมาติดบนกระดาษกราฟ
- 2) วัดหาพื้นที่ผิวของขิงคองจากพื้นที่บนกระดาษกราฟ
- 3) ทำการทดลองซ้ำ 10 ครั้งแล้วหาค่าเฉลี่ย

3.2.3 การหามุมทองของชิงคอง

วัตถุประสงค์การหามุมทองของชิงคองเพื่อหามุมที่เหมาะสมที่ทำให้ชิงคองเกิดการไหลลงสู่พื้น การหามุมทองของชิงคองมีขั้นตอนดังนี้

อุปกรณ์ที่ใช้มีดังต่อไปนี้

- 1) ไม้กระดานรองชิงคอง
- 2) ครึ่งวงกลม
- 3) ชิงคอง
- 4) เชือก

วิธีการหามุมทองของชิงคอง

- 1) นำชิงคองมาวางติดกับไม้กระดาน (รูปที่ 3.10 ก) แล้วใช้เชือกผูกติดกับไม้กระดาน
- 2) นำชิงคองมาวางบนชิงคองที่ยึดติดกับไม้กระดาน
- 3) ยกแผ่นไม้กระดานขึ้นจนกว่าชิงคองจะไหลลงแล้ววัดมุมของไม้กระดานที่ชิงคองเริ่มไหลลงพื้น (รูปที่ 3.10 ข)
- 4) ทำการทดลองซ้ำ 10 ครั้งแล้วหาค่าเฉลี่ย



ก) ติดชิงคองกับ ไม้กระดาน



ข) ยกแผ่น ไม้กระดาน

รูปที่ 3.10 แสดงการหามุมทองของชิงคอง

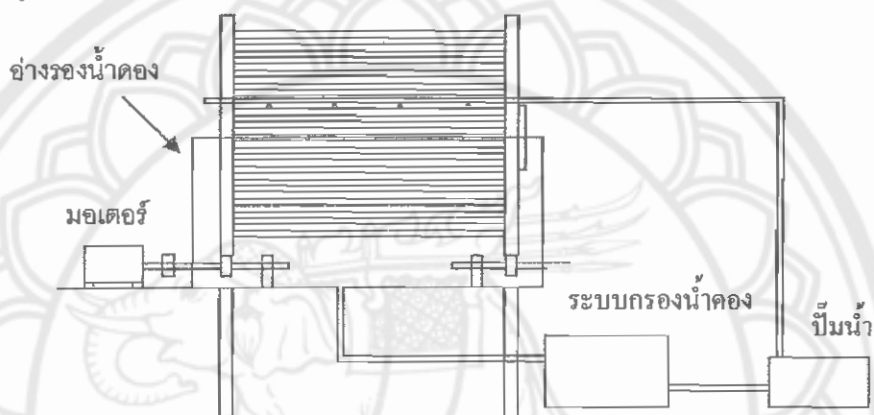
3.3 ออกแบบเครื่องมือลอกเปลือกชิงคอง

3.3.1 ปัญหาและความต้องการ

จากการศึกษาจากบริษัทพบว่าปัญหาคือ หลังจากที่ทำการล้างลอกเปลือกชิงคองเรียบร้อยแล้ว จะต้องนำชิงคองที่ได้ไปทำการตัดแต่งส่วนที่อยู่ตามซอกหรือแฉ่งของชิงคอง เพราะบริเวณส่วนที่อยู่ตามซอกหรือแฉ่งของชิงคองจะถูกล้างออกไม่หมด และต้องใช้พนักงานในการตัดแต่งตามซอกของชิงคองเป็นจำนวนมาก จึงได้ทำการออกแบบเครื่องมือลอกเปลือกชิงคองต้นแบบ โดยการคิดชุดหัวฉีดเพื่อทำการฉีดล้างส่วนที่อยู่ตามซอกหรือแฉ่งของชิงคอง

3.3.2 ออกแบบเครื่องหมุนปอกเปลือกขิงคอง

ทำการออกแบบเครื่องหมุนปอกเปลือกขิงคอง โดยการลดขนาดความยาวจาก 4 เมตรให้เหลือ 1 เมตร เพราะเครื่องของทางบริษัทมีขนาดความยาวมากจึงต้องใช้ขิงคองในการทดลองแต่ละครั้งเป็นจำนวนมาก และเพื่อไม่ให้เป็นการรบกวนกระบวนการผลิตของทางบริษัทจึงทำการออกแบบและสร้างเครื่องต้นแบบขึ้น โดยการลดขนาดของเครื่องให้สั้นลง เนื่องจากต้องมีการติดตั้งระบบหัวฉีดดังนั้นจึงมีการออกแบบระบบกรองน้ำขิงคอง เพื่อจะทำการกรองเปลือกขิงคองที่ลอยอยู่ตามน้ำออก และออกแบบการทำงานของระบบหัวฉีดโดยใช้มอเตอร์ขนาด 2 แรงม้าส่งกำลังขับให้ปั๊มลูกสูบเพื่อสูบน้ำจากอ่างรองน้ำคองเข้าสู่หัวฉีด โดยเป็นระบบน้ำวนแบบระบบปิด (close loop) เครื่องหมุนปอกเปลือกขิงคองที่ทำการออกแบบ แสดงดังรูปที่ 3.11

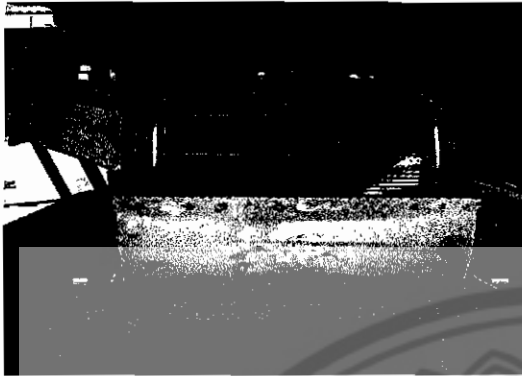


รูปที่ 3.11 เครื่องหมุนปอกเปลือกขิงคองที่ทำการออกแบบ

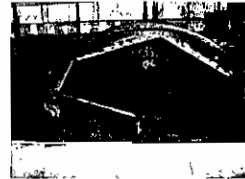
3.3.3 การสร้างเครื่องหมุนปอกเปลือกต้นแบบ

จากการออกแบบเครื่องหมุนปอกเปลือกขิงคอง ได้ทำการสร้างเครื่องหมุนปอกเปลือกต้นแบบขึ้น โดยใช้มอเตอร์ขนาด 5 แรงม้า หมุนด้วยความเร็วรอบ 150 รอบต่อนาที ขับผ่านชุดทดเกียร์และสายพานเพื่อขับให้ลูกกลิ้งหมุนสัมผัสกับวงล้อของถังทรงกระบอก โดยตรงทำให้ถังเคลื่อนที่หมุน และลูกกลิ้งที่ใช้จะมีเส้นผ่านศูนย์กลาง 15.2 เซนติเมตร มีหน้าสัมผัสกับถังทรงกระบอกยาว 8.5 เซนติเมตร ถังทรงกระบอกแบบตะแกรงมีหน้าตัดเป็นรูปแปดเหลี่ยมยาว 1.0 เมตร กว้าง 0.9 เมตร ตะแกรงทำจากพลาสติกขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 6.35 เซนติเมตร ระยะห่างระหว่างซี่ 10 มิลลิเมตร ถังทรงกระบอกจะเคลื่อนที่หมุนในอ่างน้ำตัดครึ่งวงกลมกว้าง 1.2 เมตร ยาว 1.2 เมตร ซึ่งทำจากแผ่นสแตนเลสหนา 1.5 มิลลิเมตร ชุดอ่างวางอยู่บนโครงสร้างที่สูงจากพื้น 0.6 เมตร และทำการยึดฝาปิดทั้งหัวและท้ายของถังทรงกระบอก และมีระบบหัวฉีดที่ใช้มอเตอร์ขนาด 2 แรงม้าขับปั๊มลูกสูบแบบ 3 สูบเพื่อสูบน้ำคองผ่านท่อสแตนเลสขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 19 มิลลิเมตรและผ่านหัวฉีด

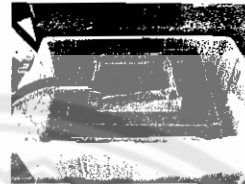
แบบ Flat Spray จำนวน 4 หัวโดยหัวฉีดมีระยะห่างระหว่างหัวฉีด 20 เซนติเมตร และติดหัวฉีดทำมุมเอียง 205 องศา กับแนวระดับดังรูปที่ 3.12



ก) เครื่องต้นแบบด้านข้าง



ข) การติดตั้งหัวฉีดใน
ถึงทรงแปดเหลี่ยม



ค) ระบบกรองน้ำคอง

รูปที่ 3.12 เครื่องต้นแบบ

3.3.4 การเลือกหัวฉีด

จากการศึกษาข้อมูลของทางบริษัท พบว่าน้ำคองที่ใช้ในการคองจึงจะมีความเป็นกรดค่อนข้างสูง คือมีค่า pH 2.4–3 จึงต้องเลือกหัวฉีดที่ทนต่อการกัดกร่อนของน้ำคองขิงได้ และได้ทำการเลือกหัวฉีดแบบ Flat spray ชนิดรูเคียวเพื่อใช้ในการทดลอง โดยหัวฉีดที่เลือกทำจากสแตนเลส ดังรูปที่ 3.13



ก)



ข)

รูปที่ 3.13 หัวฉีดแบบ Flat spray

3.3.5 ศึกษาหาระยะการกระจายตัวของหัวฉีด

การหาระยะการกระจายตัวของหัวฉีด เพื่อจะนำไปคำนวณหาค่าระยะห่างของการฉีดพ่นระหว่างหัวฉีดและเลือกจำนวนหัวฉีด ซึ่งมีขั้นตอนการคำนวณหาค่าระยะการกระจายตัวดังต่อไปนี้

อุปกรณ์ที่ใช้มีดังต่อไปนี้

- 1) น้ำ



สำนักหอสมุด

22 ส. 8. 2552

ป
ศบ
๗๗
๒๕
๒๕๕๒
2551

1.A524251

- 2) ปุ่มลูกสูบแบบ 3 สูบ
- 3) หัวฉีดแบบ Flat spray (รูปที่ 3.13)
- 4) ถังพลาสติกทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า
- 5) สายยาง
- 6) แก้ว
- 7) ชุดทดสอบ (รูปที่ 3.14)
- 8) เครื่องชั่ง
- 9) กระดาษวาดรูปแผ่นใหญ่
- 10) ไม้บันทึก

วิธีการหาระยะการกระจายตัวของหัวฉีด

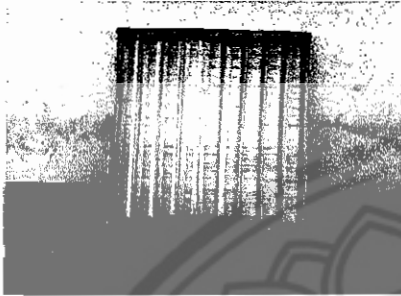
- 1) ปรับความดันของปั๊มที่ 8 กิโลกรัมต่อลูกบาศก์เซนติเมตร
- 2) ทำการฉีดพ่นน้ำใส่แก้วเป็นเวลา 20 วินาที บันทึกผลที่ได้และทำการทดลองซ้ำอีก 2 ครั้ง
- 3) ทำการปรับระดับความสูงของหัวฉีดที่ 20 เซนติเมตร
- 4) วางชุดทดสอบให้ตรงกึ่งกลางของหัวฉีด (รูปที่ 3.14 ก)
- 5) ทำการฉีดพ่นเป็นเวลา 20 วินาที
- 6) วัดปริมาณน้ำและบันทึกผลการทดลอง
- 7) ทำการทดลองตามข้อ 2)-6) อีก 2 ครั้ง
- 8) ทำการทดลองเหมือนข้อ 3)-9) อีกครั้ง แต่ทำการปรับระดับความสูงเป็น 30 เซนติเมตร, 40 เซนติเมตร, 50 เซนติเมตร และ 60 เซนติเมตร ตามลำดับ
- 9) ทำความสะอาดอุปกรณ์และเก็บให้เรียบร้อย
- 10) คำนวณหาอัตราการไหล โดยใช้สมการที่ 3.2 และคำนวณหาเปอร์เซ็นต์การกระจายตัวตามสมการที่ 3.3

$$\text{อัตราการไหล} = \frac{\text{ปริมาตรทั้งหมด}}{\text{จำนวนเวลาที่ใช้}} \quad (3.2)$$

$$\text{เปอร์เซ็นต์การกระจายตัว} = \frac{\text{ปริมาตรที่วัดได้จากที่ต่างๆ}}{\text{ปริมาตรรวมทั้งหมด}} \times 100 \quad (3.3)$$

วิธีการหาระยะการกระจายตัวของหัวฉีด

- 1) ปรับความดันของปั๊มที่ 8 กิโลกรัมต่อลูกบาศก์เซนติเมตร
- 2) ทำการฉีดพ่นน้ำลงบนกระดาษที่เตรียมไว้ (รูปที่ 3.14 ข)
- 3) ทำการวัดรอยของหัวฉีดที่ฉีดลงบนกระดาษแล้วบันทึกผล



ก)

ข)

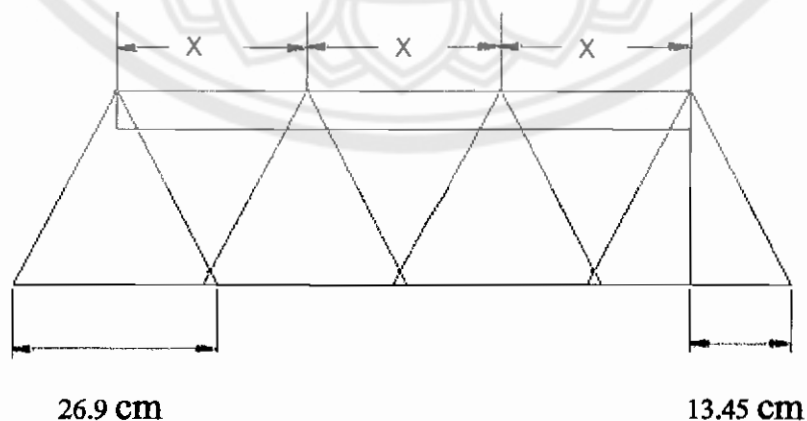
รูปที่ 3.14 อุปกรณ์ในการหาระยะการกระจายตัวของหัวฉีด

3.3.5 ศึกษาส่วนประกอบของชุดหัวฉีด

3.3.5.1 หัวฉีด

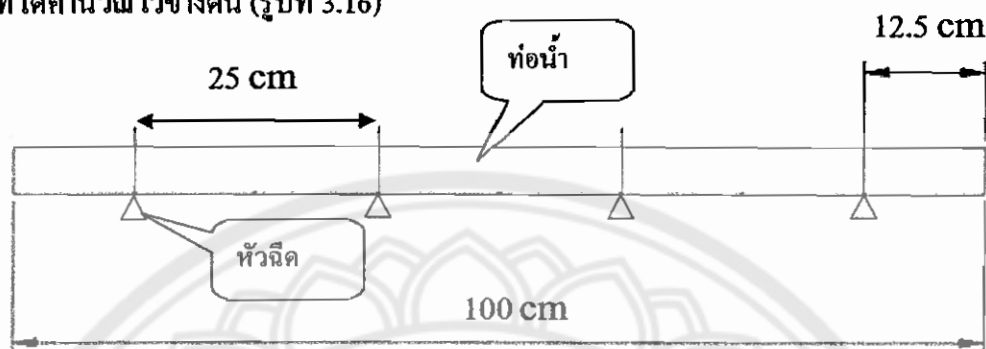
จากการทดลองการกระจายตัวของหัวฉีดได้ทำการเลือกความสูงของหัวฉีดที่ 40 เซนติเมตร ระยะการกระจายตัว 26.9 เซนติเมตร ซึ่งมีระยะการกระจายตัวของหัวฉีดอย่างสม่ำเสมอ ได้ทำการเลือกหัวฉีดแบบ Flat spray ชนิดรูเดียว จำนวน 4 หัว เพื่อให้ครอบคลุมพื้นที่ของเครื่องต้นแบบที่ทำการสร้างขึ้นมา และระยะห่างระหว่างแต่ละหัวจะมีระยะห่างเท่าๆกัน โดยมีการคำนวณระยะห่างระหว่างหัวฉีดดังสมการที่ 3.4

$$X = \frac{100 - (12.5 + 12.5)}{3} = 25 \text{ เซนติเมตร} \quad (3.4)$$



รูปที่ 3.15 แสดงการวางหัวฉีด 4 หัว

ที่มีความยาว 100 เซนติเมตร จะได้ตำแหน่งการวางหัวฉีดจำนวน 4 หัว ระยะห่างระหว่างหัว 25 เซนติเมตร โดยหัวแรกและหัวสุดท้ายจะติดตั้งที่ปลายสุดของท่อ และเนื่องจากเครื่องต้นแบบที่ทำการสร้าง มีการยึดฝาปิดหัวท้ายให้อยู่กับที่ ทำให้ไม่สามารถติดตั้งหัวฉีดที่ปลายสุดของท่อทั้งสองข้างได้ จึงต้องทำการเลื่อนจุดวางหัวฉีดเข้าทั้งสองข้าง โดยเลื่อนเข้ามาข้างละ 12.5 เซนติเมตร จะได้ตำแหน่งการวางหัวฉีดตามที่ได้คำนวณไว้ข้างต้น (รูปที่ 3.16)



รูปที่ 3.16 แสดงตำแหน่งการวางหัวฉีดบนท่อ

3.3.5.2 คั้นกำลัง

1) การเลือกปั๊ม

เลือกใช้ปั๊มแบบปั๊มลูกสูบ ชนิด 3 สูบ และใช้แรงดันที่ 8 กิโลกรัมต่อตารางเซนติเมตร

2) การเลือกมอเตอร์

เนื่องจากปั๊มที่เลือกใช้ จะต้องใช้มอเตอร์ขนาด 2 แรงม้าขึ้นไปเป็นต้นกำลัง ดังนั้นจึงเลือกมอเตอร์ไฟฟ้ากระแสสลับขนาด 2 แรงม้า เป็นต้นกำลังในการขับปั๊มลูกสูบ

3.3.5.3 สายยาง

จากการใช้ปั๊มที่มีแรงดันสูง ดังนั้นจึงเลือกใช้สายยางที่ทนแรงดันสูง

3.3.5.4 ท่อหัวฉีด

วัสดุที่นำมาใช้จะต้องเป็นวัสดุที่ทนต่อการกัดกร่อน เพราะน้ำขิงคองมี pH 2.4-3 ดังนั้นจึงเลือกใช้ท่อสแตนเลส 304L ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.9 เซนติเมตร

3.3.5.5 ถังบรรจุน้ำคอง

จากคุณสมบัติของน้ำขิงคองพบว่าน้ำคองขิงจะมีค่าการกัดกร่อนสูง ดังนั้นจึงต้องเลือกวัสดุที่ทนต่อการกัดกร่อนของน้ำคองขิง คือ ถังพลาสติก

3.3.5.6 ระบบกรองน้ำคองซิง

เนื่องจากน้ำคองซิงจะมีเปลือกของขิงคองลอยปะปนอยู่ในน้ำ ถ้าไม่ทำการกรองเปลือกขิงออกก็จะทำให้เปลือกขิงคองเข้าไปอุดตันหัวฉีดได้ จึงออกแบบให้น้ำคองจะต้องเคลื่อนที่ผ่านตะแกรงกรองเพื่อกรองเศษเปลือกขิงออกก่อนที่จะถูกดูดเข้าสู่ปั๊ม

3.4 ศึกษาตะแกรงกรองน้ำคอง

เนื่องจากการกรองน้ำคองใช้ระบบหมุนเวียนน้ำคองซิงจากในอ่าง ซึ่งมีเศษเปลือกขิงคองที่ผ่านการปอกเปลือกและล้าง ซึ่งน้ำที่จะผ่านหัวฉีดจะต้องสะอาดและไม่มีเปลือกขิงคองค้างอยู่ภายในหัวฉีด ซึ่งมีขั้นตอนการหาขนาดตะแกรงกรองน้ำคองที่เหมาะสม ดังต่อไปนี้

อุปกรณ์ที่ใช้มีดังต่อไปนี้

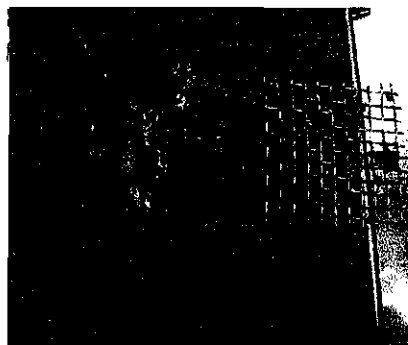
- 1) น้ำคองซิง
- 2) ตะแกรงเบอร์ 4/20, 5/18, 6/18, 10/25, 14/25, 16/25, 18/26, 20/25, 25/30, 35/35, 40/37, 50/26 และ 60/38
- 3) เครื่องชั่งดิจิตอล
- 4) ท่อ
- 5) พลาสติกใส
- 6) โหลแก้ว

วิธีการหาขนาดของตะแกรงกรองน้ำคอง

- 1) นำท่อวางลงในโหลแก้วให้อยู่ตรงกลางของโหลแก้ว
- 2) นำตะแกรงวางไว้บนท่อ เหน้าคองลงบนตะแกรงจนหมดแก้ว (รูปที่ 3.17 ก)
- 3) นำเศษเปลือกขิงที่ติดบนตะแกรงไปชั่งและบันทึกผล (รูปที่ 3.17 ข)
- 4) ทำการทดลองเหมือนข้อ 1) – 2) ซ้ำ โดยการเปลี่ยนเบอร์ของตะแกรงต่างๆตามลำดับ และใช้น้ำคองที่ผ่านตะแกรงเบอร์ก่อนหน้านี้มาทำการทดลองต่อ และไม่นำเศษเปลือกขิงที่ติดบนตะแกรงกลับไปใส่ในน้ำคองที่ทำกรทดลองอีก
- 5) ทำการทดลองเหมือนข้อ 1) – 5) ซ้ำ จนกว่าจะไม่มีเปลือกขิงคองติดอยู่บนตะแกรง



ก)



ข)

รูปที่ 3.17 การหาขนาดของตะแกรงกรองน้ำคอง

3.5 การทดสอบเครื่องต้นแบบ

3.5.1 ทดสอบเครื่องต้นแบบโดยไม่คิดหัวฉีด

- 1) นำจิงคองจำนวน 80 กิโลกรัม ใส่ในเครื่องหมุนปอกเปลือก และใส่น้ำจิงคองลงในอ่างให้เต็ม
- 2) ทำการเดินเครื่องหมุนปอกเปลือกจิงคอง ให้ถังทรงกระบอกหมุนด้วยความเร็วรอบ 22 รอบต่อนาที
- 3) ทำการสุ่มจิงคองจำนวน 10 หัวทุกๆครึ่งชั่วโมงเพื่อนำมาตรวจสอบถึงความสะอาดของจิงคองซึ่งใช้ผู้เชี่ยวชาญของโรงงานเป็นผู้ประเมิน เมื่อทำการประเมินแล้วจะนำจิงดังกล่าวใส่กลับคืนเข้าไปในเครื่อง
- 4) คำนวณหาเปอร์เซ็นต์จิงที่ผ่านเกณฑ์จากการสุ่มทุกๆครึ่งชั่วโมง
- 5) เมื่อจิงสะอาดตามความต้องการแล้ว (จิงผ่านเกณฑ์ 80%) นำจิงออกจากเครื่องหมุนปอกเปลือก
- 6) นำจิงไปตัดแต่งส่วนที่อยู่ตามซอก
- 7) คำนวณหาเปอร์เซ็นต์เนื้อจิงที่ผ่านการตัดแต่งเรียบร้อยแล้ว
- 8) ทำการทดลองซ้ำเหมือนข้อที่ 1) ถึงข้อที่ 7) โดยเพิ่มความเร็วรอบที่ 26 และ 28 รอบต่อนาทีตามลำดับ
- 9) ทำการทดลองซ้ำเหมือนข้อที่ 1) ถึงข้อที่ 7) โดยเพิ่มน้ำหนักจิงคองเป็น 100 กิโลกรัม และใช้ความเร็วรอบที่ 22, 26 และ 28 รอบต่อนาที ตามลำดับ

3.5.2 ทดสอบเครื่องต้นแบบโดยทำการคิดหัวฉีด

- 1) นำขิงคองจำนวน 80 กิโลกรัม ใส่ในเครื่องหมุนปอกเปลือก และใส่น้ำขิงคองลงในอ่างให้เต็ม โดยทำการคิดระบบฉีดพ่นน้ำคองเรียบร้อยแล้ว
- 2) ทำการเดินเครื่องหมุนปอกเปลือกและระบบฉีดน้ำคองจนกว่าขิงจะสะอาด โดยถึงทรงกระบอกหมุนด้วยความเร็วรอบ 22 รอบต่อนาที
- 3) ทำการสูบน้ำขิงคองจำนวน 10 หัวทุกๆครึ่งชั่วโมงเพื่อนำมาตรวจสอบถึงความสะอาดของขิงคองซึ่งใช้ผู้เชี่ยวชาญของโรงงานเป็นผู้ประเมิน เมื่อทำการประเมินแล้วจะนำขิงดังกล่าวใส่กลับคืนเข้าไปในเครื่อง
- 4) คำนวณหาเปอร์เซ็นต์เนื้อขิงที่ผ่านการตัดแต่งเรียบร้อยแล้ว
- 5) เมื่อขิงสะอาดตามความต้องการแล้ว (ขิงผ่านเกณฑ์ 80%) ก็นำขิงออกจากเครื่องหมุนปอกเปลือก
- 6) นำขิงไปคัดแต่งส่วนที่อยู่ตามซอก
- 7) คำนวณหาเปอร์เซ็นต์เนื้อขิงที่ผ่านการตัดแต่งเรียบร้อยแล้ว
- 8) ทำการทดลองซ้ำเหมือนข้อที่ 1) ถึงข้อที่ 7) โดยเพิ่มความเร็วรอบที่ 26 และ 28 รอบต่อนาทีตามลำดับ
- 9) ทำการทดลองซ้ำเหมือนข้อที่ 1) ถึงข้อที่ 7) โดยเพิ่มน้ำหนักขิงคองเป็น 100 กิโลกรัม และใช้ความเร็วรอบที่ 22, 26 และ 28 รอบต่อนาที ตามลำดับ

3.6 วิธีการคำนวณเปอร์เซ็นต์เนื้อขิง

ขิงที่จะนำมาคองน้ำอยู่ที่ 100 เปอร์เซ็นต์ เมื่อนำไปคองในบ่อที่เตรียมไว้ น้ำที่อยู่ในขิงจะลดลง 15 เปอร์เซ็นต์ เพราะความเค็มของน้ำคองจะเข้าไปแทนที่น้ำในขิง ดังนั้นจึงมีการคำนวณเปอร์เซ็นต์เนื้อขิงดังสมการต่อไปนี้

$$\text{น้ำหนักขิงสด} = \frac{\text{น้ำหนักขิงคอง}}{85\%} \quad (3.5)$$

$$\text{เนื้อขิง (\%)} = \frac{\text{น้ำหนักขิงคองหลังคัดแต่ง}}{\text{น้ำหนักขิงสด}} \times 100 \quad (3.6)$$