

บทที่ 5

บทสรุป

5.1 สรุปผลการทดลอง

จากการปรับปรุงเครื่องหมุนปอกเปลือกขิงคอง โดยการคิดหัวฉีดเพื่อฉีดพ่นน้ำคองขณะเครื่องหมุนทำงานพบว่าความเร็วรอบที่เหมาะสมในการทำงาน คือ 26 รอบต่อนาที ซึ่งจะใช้เวลาในการล้างปอกเปลือกขิงคอง 1 ชั่วโมง ต่อขิงคอง 80 กิโลกรัม เมื่อเทียบกับเครื่องก่อนการปรับปรุงจะใช้เวลา 2.5 ชั่วโมงในการล้าง ดังนั้นเครื่องล้างปอกเปลือกขิงคองหลังการปรับปรุงสามารถลดเวลาในการทำงานได้ 1.5 ชั่วโมงมีเปอร์เซ็นต์เนื้อขิงเพิ่มขึ้น 2.2 เปอร์เซ็นต์ และเครื่องล้างปอกเปลือกหลังการปรับปรุงมีความสามารถในการทำงานสูงกว่าเครื่องล้างปอกเปลือกขิงคองก่อนการปรับปรุง 150% สามารถลดค่าไฟฟ้าในการล้างปอกเปลือกได้ 25,137 บาทต่อปีต่อเครื่อง

5.2 ข้อเสนอแนะ

- 1) อาจจะมีการปรับปรุงเครื่องหมุนปอกเปลือกขิงคอง โดยการคิดแปรงเพื่อเพิ่มโอกาสให้เปลือกขิงที่อยู่ตามซอกหลุคออกมาได้
- 2) เนื่องจากน้ำคองมีค่า pH 2.4-3 และความเค็ม ไม่น้อยกว่า 18 % จึงต้องทำความสะอาดอุปกรณ์หลังทำงานเสร็จทุกครั้งเพื่อไม่ให้เกิดสนิม