

農業機械

鳳梨淺層削皮及加工機械之研發

陳秀文、賴鑫騰

鳳梨可供鮮食或製成醃漬品，為本轄區重要蔬果類作物之一。鳳梨不論鮮食或加工均需經過削皮後再一聯串之處理，此項工作過程目前仍依賴人工，作業效率低，因此本場仍積極研發小型鳳梨用淺層削皮兼抽心、切塊或切片等一系列加工機械，以提供果農或產銷班使用。

研製完成鳳梨淺層削皮兼抽硬果心機一台，作業項目從挾持定位、去冠芽及頭部、削皮、抽硬果心到出料等為連續作業方式一次完成，每小時作業量可達 180~240 粒，去皮率 95%以上，比人工作業快 3~4 倍。另研製完成鳳梨削皮後切片及切塊二組機構，切片機構係由氣壓缸連結十字型切刀模組並以四方型平台作為鳳梨的定位及挾持，經性能測試結果每 2 秒即可將削皮完成之鳳梨果肉剖切成 4 片；切塊機構則由氣壓缸、長形刀具、近接開關及輸送皮帶等組成，測試結果每 5 秒即可將切片完成後呈長條紡錘狀鳳梨果肉切成所需規格之塊狀。