

柿子加工削梗修蒂與削皮機

作物環境課 張金發、李汪盛 分機 342

作物改良課 史宏財 分機 260

台灣地區
柿子年產量約 2
萬公噸，加工製
作為柿餅時，農
民使用傳統之削
皮機，但是進料
與出料皆需要人
工，且尚需人工
另作修補，耗時
費力。為解決此



柿子削梗、修蒂、蒂邊緣先行削皮
及吸附等一貫自動化作業情形

問題，本場農機研究室與加工研究室，合力研發一種非破壞且能自動將柿子去梗、修蒂、削皮一貫化作業之機械，提高柿子削皮的速度與效果，且柿子在削皮的過程中因無人員的接觸，更有利於柿餅安全衛生的控制。

本場研發之柿子削梗、修蒂與削皮機，其作業流程從柿子供應與定位、削梗作業、修蒂作業、蒂邊緣先行削皮、柿子吸附提升、氣壓夾果轉向、柿子橫向吸附定位及柿子削皮等八項操作，以非破壞性作業連線一貫化，較「傳統削皮機」節省 50% 的人力成本；完整削皮，不再需人工補削之比率為 77.67~80.33%；柿餅的腐爛率大幅降至 1.67%。詳細資料，請洽本場農業推廣課索取。