

Una Resecadora Portatil Domestica

Por PEDRO A. DAVID

*Colegio de Agricultura,
Universidad de Filipinas*

Por cortesía del Servicio de Informacion de la
Universidad de Filipinas
(Traducido al Castellano)

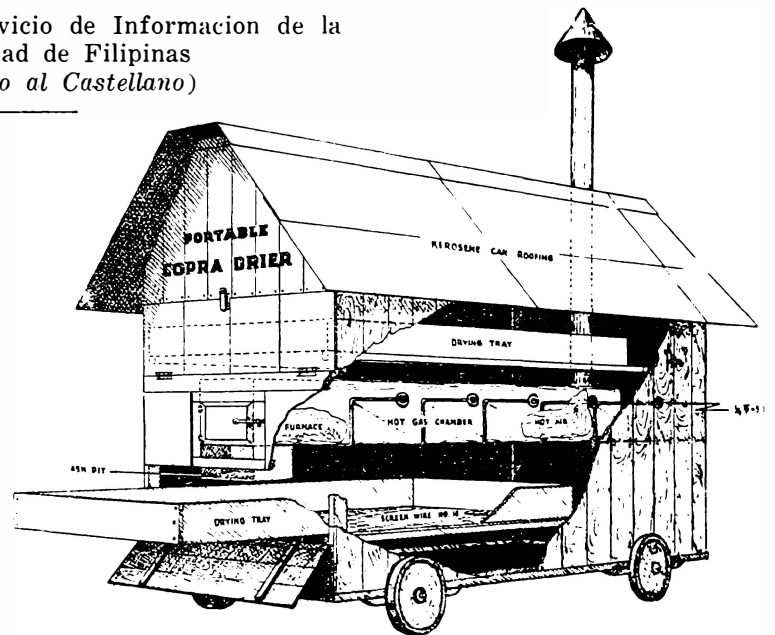
SE ha prestado atención especial para el mejoramiento de la calidad y la reducción del costo de producción de la copra filipina así como el mejoramiento de la calidad y reducción del costo de producción de la mayoría de los productos agrícolas e industriales. La preparación de la copra de calidad estriba grandemente sobre la utilización de una ressecadora satisfactoria. Del mismo modo, el límite mínimo al cual se podría reducirse el costo de la ressecación de la copra, depende del costo de la ressecadora y su operación. El tipo de la ressecadora de copra descrita en este artículo ha sido hallada satisfactoria desde ambos puntos de vista; calidad de los productos fabricados y economía en la producción. Las plantadores de coco deberán interesarse de este tipo de ressecadora.

Se han confeccionado varios tipos de ressecadoras de copra, tales como la Chula, la Cooke, la del Colegio de Agricultura, la McCord, la Tan, y la Villegas. Todas estas han sido sometidas a prueba en el país, y cada una reclama ser un adelanto sobre el método anticuado del TAPAHAN con el cual se efectúa el ressecamiento por medio de fuego directo. No obstante haber sido mejorado grandemente el procedimiento de la ressecación de la copra, aun queda mucho que hacer para llegar a la perfección. Respecto el tipo de la ressecadora presentada en este informe, puede que este no produzca el producto de alta calidad deseado, pero puede servir de base para una ressecadora de copra mejorada y mas eficiente.

Un característico de esta ressecadora de copra, es la de ser portatil; todos los demás tipos mencionados mas arriba son fijas. Ha sido diseñada para ser transportada en medio de una plantación cocalera. Así que, la transportación de todos los cocos, tal como se hace en el caso de las ressecadoras fijas, es eliminada; solamente el producto fabricado que se extrae de la carne del coco, necesita ser transportado, y los residuos (bonote, chireta, etc.) que constituyen de 81.8 hasta 84.2 por ciento del coco pueden ser utilizados como combustibles ó abandonados en el lugar.

El tipo portatil de la ressecadora de copra puede construirse con facilidad y es económico tanto en su construcción como en su operación. El costo de los materiales que se necesitan en la construcción de una ressecadora del tamaño que aparece en la ilustración es como sigue:

24 latas de petróleo vacías @ P0.15	P3.60
13 cajones de petróleo vacíos @ P0.20	2.60
26 pies de madera (6' x 6" x 1") @ P0.08..	2.08
23 pies de cabilla de 1/4" @ P0.20 Kl.	0.27
40 pies cuadrados, tela metálica 1-1/2cm., malla @ P0.05	2.00
1 kilogramo de clavos	0.20



4 ruedas viejas tomadas de los cortadores
de césped inservibles, @ P0.25

Total P12.18

La ressecadora consiste de dos compartimientos; uno está debajo y el otro está encima del nivel del horno y cámara de gas caliente. En cada uno de los compartimientos ressecadores se halla colocada una bandeja ressecadora que se puede sacar libremente que haya necesidad. El fondo de las bandejas está hecho de tela metálica para permitir la circulación libre del aire caliente. Las aberturas de descarga no son herméticas, para que el aire del exterior pueda introducirse y tenga contacto con la superficie de la copra recalentada. Los muros y la base de la ressecadora son de madera; los bandejes son de marcos de madera y fondos de tela metálica; el tejado, el horno, la cámara de gas caliente y la chimenea, todos están contruidos de latas de petróleo vacías; y las ruedas son ruedas viejas tomadas de cortadores de césped inservibles.

La capacidad de la ressecadora, la cual mide 2.10 metros de largo, 1.00 metro de ancho, y 1.40 metros de alto, es de doscientos cocos. Según observaciones hechas en el Colegio de Agricultura, se necesitan de 18 a 19 horas para ressecar 100 "cakes" de copra, consumiendo en el horno como combustible 75 bonotes enteros y 25 chiretas enteras. Esta cantidad de combustible es suficiente para mantener una temperatura de 35.5°C. hasta 61°C. dentro de la ressecadora.

La calidad de la copra producida en esta ressecadora podrá clasificarse como de primera clase ó sea la clase designada como "ressecada". De los 22.2 kilogramos de copra producida de 100 cocos, 19.2 de kilogramos fueron hallados, limpias y blancas, y solamente 3 kilogramos fueron halladas algo coloridas. La humedad puede reducirse hasta el 3.1 por ciento.