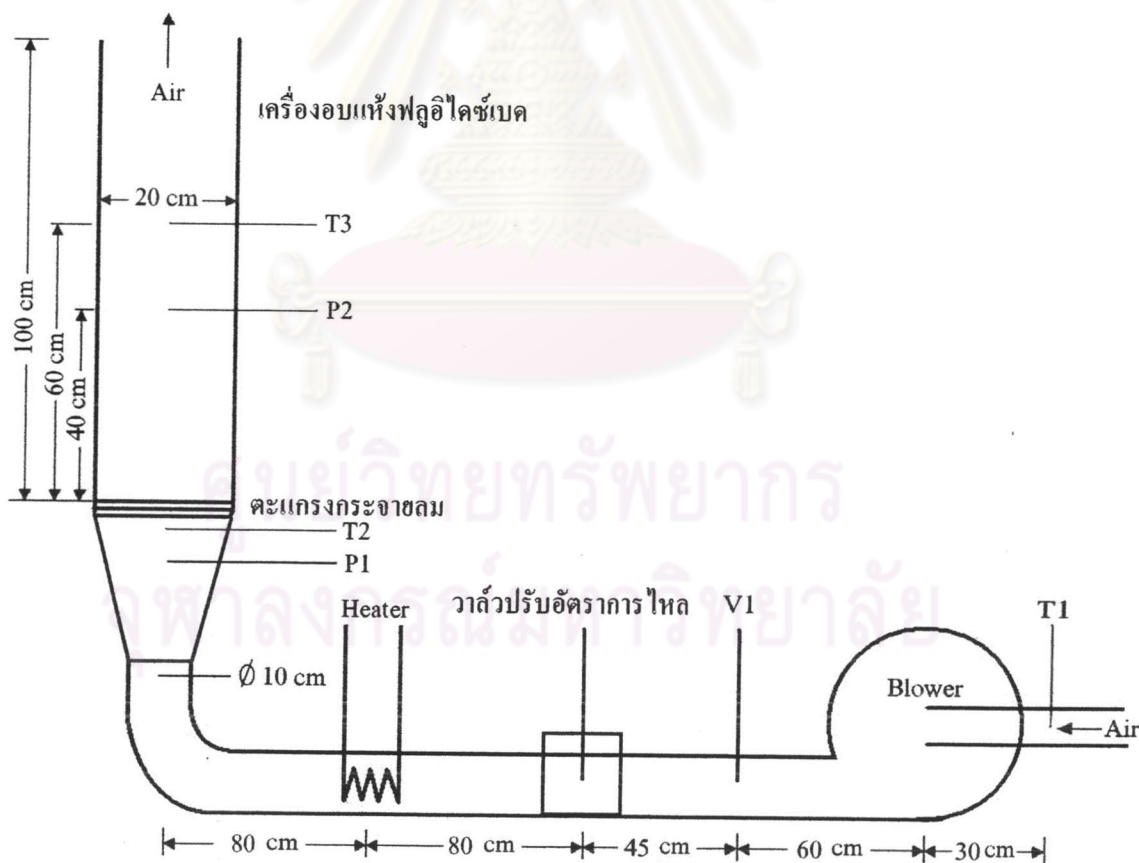


## บทที่ 4

### อุปกรณ์และวิธีการทดลอง

#### 4.1 อุปกรณ์การทดลอง

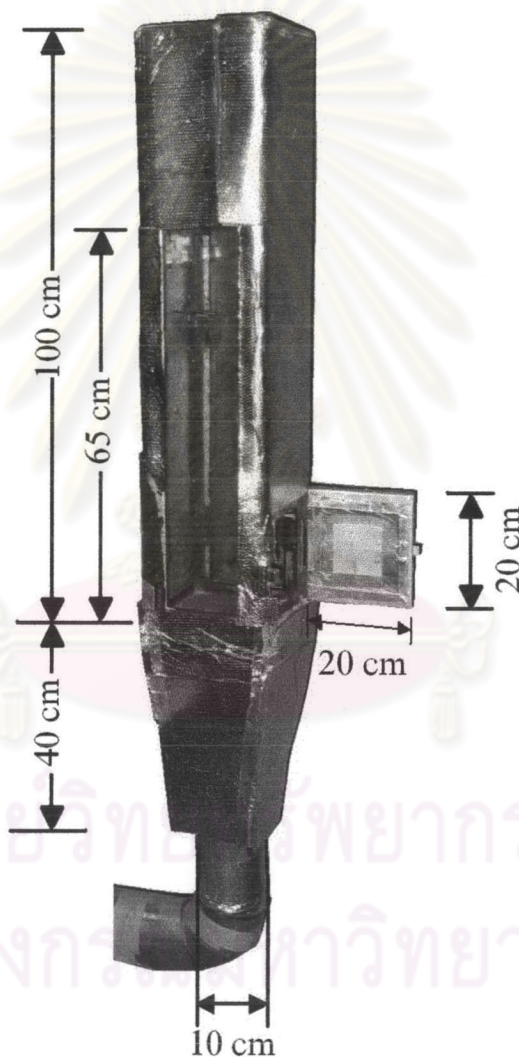
อุปกรณ์การทดลองและเครื่องมือวัดในการทดลอง ได้ติดตั้งตามตำแหน่งตามแสดงใน diagram รูปที่ 4.1 โดยที่ T1, T2 และ T3 แสดงตำแหน่งติดตั้งอุปกรณ์วัดอุณหภูมิแวดล้อม, อุณหภูมิอากาศก่อนเข้าเครื่องทดลองและอุณหภูมิอากาศที่ออกจากเครื่องทดลองตามลำดับ P1 และ P2 แสดงตำแหน่งติดตั้งமானอมิเตอร์แบบเอียงเพื่อวัดค่าความดันตกคร่อมเบด และ V1 แสดงตำแหน่งติดตั้งอุปกรณ์วัดความเร็วอากาศ



รูปที่ 4.1 diagram ของการทดลอง

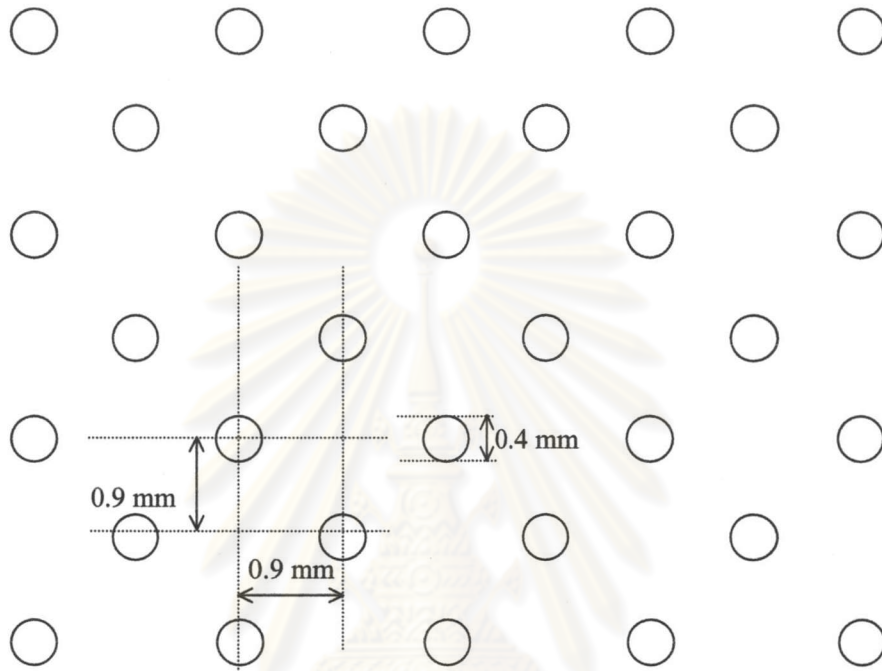
### อุปกรณ์ทดลองที่ใช้ในการทดลองมีดังนี้

1. เครื่องอบแห้งฟลูอิดไซเคด ทำจากอลูมิเนียมแผ่นมีโครงสร้างเป็นเหล็กฉากขนาดกว้าง 20 cm ยาว 20 cm สูง 100 cm หุ้มด้วยฉนวนความหนา 1 นิ้ว มีกระจกด้านหน้าและหลังเพื่อดูปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นระหว่างการทดลอง และมีประตูด้านข้างเพื่อสำหรับนำกากมะพร้าวออกจากเครื่องทดลอง ดังรูปที่ 4.2



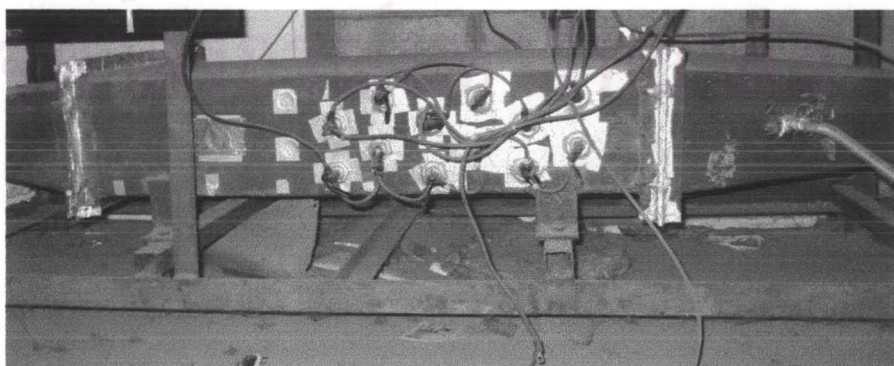
รูปที่ 4.2 เครื่องอบแห้งฟลูอิดไซเคดที่ใช้ในการทดลอง

2. ตะแกรงกระจายลม ใช้แผ่นสแตนเลสเจาะรูขนาด 0.4 mm แต่ละรูห่างกัน 0.9 mm ดังรูปที่ 4.3



รูปที่ 4.3 ตะแกรงกระจายลม

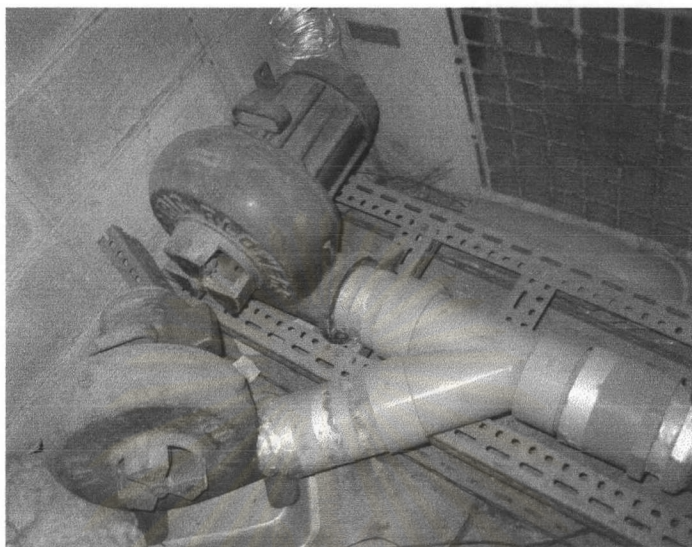
3. เครื่องทำความร้อนแบบขดลวดไฟฟ้าแบบครึ่งรูปถ้วย ขนาด 7.5 kW ใช้ทำความร้อนให้แก่อากาศที่ไหลบ่าห้องกักมะพร้าว ดังแสดงในรูป 4.4



รูปที่ 4.4 เครื่องทำความร้อนที่ใช้ในการทดลอง

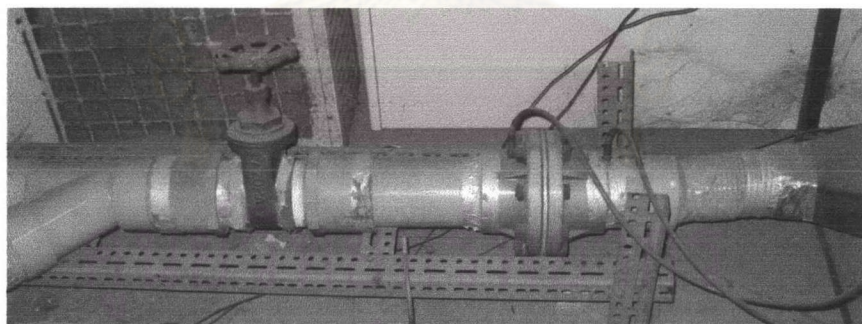
#### 4. ชุดป้อนอากาศประกอบด้วย

- พัดลมเป่าอากาศ (blower) ขนาด 220 V 4 amp 2 ตัว ดังรูปที่ 4.5



รูป 4.5 พัดลมเป่าอากาศที่ใช้ในการทดลอง

- ท่อส่งอากาศ ใช้ท่อ PVC ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 10 cm ดังแสดงในรูป 4.6



รูปที่ 4.6 ท่อส่งอากาศเข้าเครื่องทดลอง

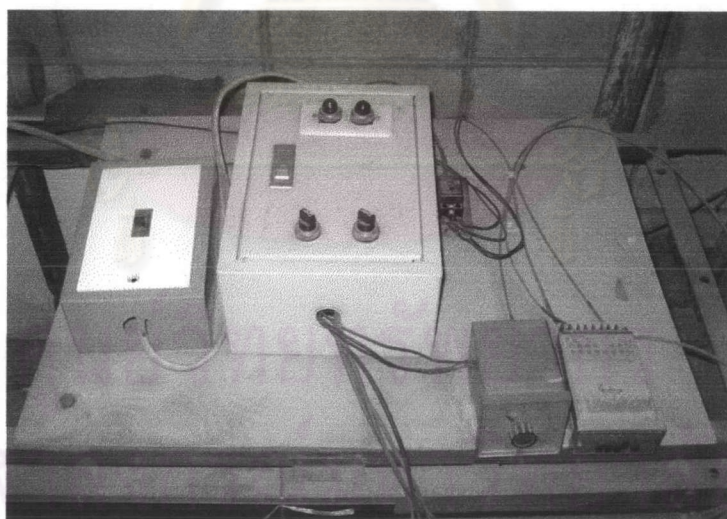


- วาล์วปรับอัตราการไหลอากาศเข้าเครื่องทดลอง ดังแสดงในรูป 4.7



รูปที่ 4.7 วาล์วปรับอัตราการไหลอากาศ

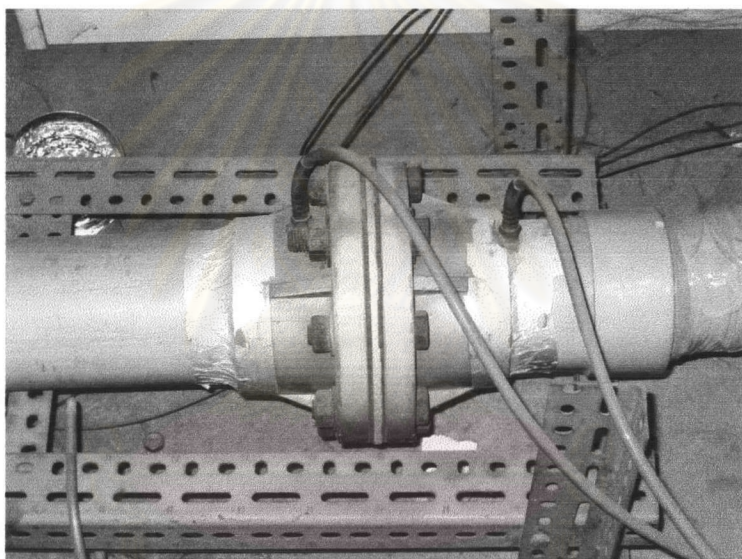
5. เครื่องควบคุมอุณหภูมิ (Temperature controller) ยี่ห้อ Union รุ่น PZ-6 ต่อเข้ากับเทอร์โมคัปเปิลแบบโพรบ เพื่อควบคุมการทำงานของเครื่องทำความร้อน ดังแสดงในรูป 4.8



รูปที่ 4.8 เครื่องควบคุมอุณหภูมิอากาศร้อน

สำหรับอุปกรณ์เครื่องมือวัดต่าง ๆ ที่ใช้ในการทดลองมีดังนี้

1. อุปกรณ์วัดอุณหภูมิ ใช้สำหรับวัดค่า T1, T2 และ T3 ใช้เทอร์โมคัปเปิลชนิด K (Chromel-Alumel) ชนิด โพรบต่อเข้ากับเครื่องอ่านค่าอุณหภูมิแบบดิจิตอลยี่ห้อ Fluke รุ่น 51 วัดได้ในช่วง 0-1200 องศาเซลเซียส มีความละเอียด 0.1 องศาเซลเซียส
2. อุปกรณ์วัดอัตราการไหลอากาศ ใช้สำหรับวัดค่า V1 เป็นแบบออร์ฟิสชนิด D, D/2 tapping ทำจากแผ่น Stainless steel ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 4 นิ้ว หนา 3 มม. มีอัตราส่วนเส้นผ่านศูนย์กลาง (diameter ration,  $\beta$ ) เท่ากับ 0.5 ต่อเข้ากับมาโนมิเตอร์แบบเอียง ที่วัดค่าความดันได้ในช่วง 0 – 250 มิลลิเมตรน้ำ ความละเอียด 1 มิลลิเมตรน้ำ เพื่ออ่านค่าความดันแตกต่างที่เกิดขึ้นเพื่อนำไปคำนวณค่าอัตราการไหลของอากาศ ดังแสดงในรูป 4.9



รูปที่ 4.9 ออร์ฟิสวัดอัตราการไหลของอากาศ

3. อุปกรณ์วัดความดันคร่อมเบด (P2-P1) ใช้มาโนมิเตอร์แบบเอียง ที่วัดค่าความดันได้ในช่วง 0-250 มิลลิเมตรน้ำ ความละเอียด 1 มิลลิเมตรน้ำ
4. เครื่องชั่งน้ำหนักแบบดิจิตอลยี่ห้อ Mettler Toledo รุ่น AB21 ซึ่งวัดค่าได้ในช่วง 0-210 มิลลิกรัม มีความละเอียด 0.1 มิลลิกรัม ใช้สำหรับชั่งน้ำหนักกากมะพร้าวเพื่อหาค่าความชื้นของกากมะพร้าว
5. เตอบไฟฟ้า ใช้สำหรับอบกากมะพร้าวเพื่อหาค่าความชื้นของกากมะพร้าว

## 4.2 กากมะพร้าวที่ใช้ในการทดลอง

กากมะพร้าวที่ใช้ในการทดลองได้มาจากโรงงานผลิตน้ำกะทิ A-TIP ในจังหวัดราชบุรี มีความชื้นประมาณ 55% มาตรฐานเปียก โดยประมาณมากกว่า 80 % เป็นขนาดเล็กกว่า 1.00 mm และอีก 20 % มีขนาด 1.00-1.40 mm

## 4.3 วิธีการทดลอง

### 4.3.1 การวิเคราะห์หาปริมาณความชื้น[16]

การหาปริมาณความชื้นมีขั้นตอนดังนี้

1. ชั่งภาชนะสำหรับบรรจุวัสดุ, W
  2. นำวัสดุที่ต้องการหาปริมาณความชื้นประมาณ 5 กรัม ใส่ลงในภาชนะในข้อ 1 ชั่งน้ำหนักในเครื่องชั่งดิจิทัล,  $W_1$
  3. นำภาชนะที่มีวัสดุอยู่ภายในมาอบด้วยตู้อบไฟฟ้า โดยใช้อุณหภูมิ  $100^{\circ}\text{C}$  เป็นเวลาประมาณ 2 ชั่วโมง
  4. นำวัสดุออกจากตู้อบ ปิดฝาภาชนะทันที ทิ้งให้เย็น แล้วชั่งน้ำหนักอีกครั้ง บันทึกค่าไว้,  $W_2$
  5. ทดลองซ้ำโดยอบนานครั้งละ 1 ชั่วโมง จนกระทั่งผลต่างของน้ำหนักที่ชั่งได้สองครั้งติดกันต่างกันไม่เกิน 1 มิลลิกรัม
5. นำข้อมูลในข้อ 1-4 มาคำนวณหาเปอร์เซ็นต์ความชื้นของวัสดุจากสูตรดังนี้

$$\text{เปอร์เซ็นต์มาตรฐานเปียก } M_{wb} = \frac{100(W_1 - W_2)}{W_1 - W} \quad (4.1)$$

เมื่อ W คือ น้ำหนักภาชนะ, กรัม

$W_1$  คือ น้ำหนักภาชนะและตัวอย่างก่อนอบแห้ง, กรัม

$W_2$  คือ น้ำหนักภาชนะและตัวอย่างหลังจากอบแห้ง, กรัม



#### 4.3.2 การหาความเร็วต่ำสุดที่ทำให้เกิดฟลูอิดเซชัน ( $U_{mf}$ )

1. ป้อนกากมะพร้าวความชื้นเริ่มต้น 55% มาตรฐานเปียกเข้าเครื่องอบแห้งให้ได้ความสูงเบด 8 cm.
2. เดินเครื่องพัดลมที่ใช้ในการอบแห้งที่อัตราการไหลต่ำสุดและวัดความเร็วของอากาศ V1
3. วัดความดันตกคร่อมเบดจากมาโนมิเตอร์น้ำ  $\Delta P$
4. ค่อย ๆ ปรับวาล์วเพิ่มอัตราการไหลของอากาศขึ้นเรื่อย ๆ พร้อมกับวัดค่าความเร็วอากาศและความดันตกคร่อมเบด จนกระทั่งความดันตกคร่อมเบดคงที่ซึ่งจะเป็นจุดที่เริ่มเกิดฟลูอิดเซชัน
5. เปลี่ยนความสูงของเบดเป็น 12cm., 16 cm. ดำเนินการทดลองซ้ำตั้งแต่ 2-4 ใหม่ตามลำดับ
6. เปลี่ยนค่าความชื้นเริ่มต้นเป็น 35%, 20%, 5% มาตรฐานเปียก ดำเนินการทดลองซ้ำตั้งแต่ 2-5 ใหม่ตามลำดับ

#### 4.3.3 การทดลองอบแห้งกากมะพร้าว

1. เปิดพัดลมและปรับความเร็วของอากาศเข้าเครื่องทดลอง V1 ให้ได้ 1.5 m/s
2. เปิดอุปกรณ์ให้ความร้อนและปรับเครื่องควบคุมอุณหภูมิ ให้ได้อุณหภูมิอากาศร้อนก่อนเข้าเครื่องอบแห้ง 80 °C
3. ป้อนกากมะพร้าวความชื้นเฉลี่ย 55 % มาตรฐานเปียก ปริมาณเท่ากับความสูงเบด 8 cm
4. วัดอุณหภูมิแวดล้อม T1 , อุณหภูมิอากาศก่อนเข้าเครื่องทดลอง T2 และอุณหภูมิอากาศออกจากเครื่องทดลอง T3
5. เก็บตัวอย่างกากมะพร้าวเพื่อนำไปหาปริมาณความชื้น และวัดอุณหภูมิ T1 , T2 และ T3 ทุก ๆ 3 นาที จนได้ความชื้นสุดท้ายเฉลี่ยประมาณ 3% มาตรฐานเปียก
6. ปิดเครื่องทำความร้อนและพัดลมเป่าอากาศ



6. เปลี่ยนความสูงเบคเป็น 12 และ 16 cm ตามลำดับ จากนั้นดำเนินการทดลองซ้ำตั้งแต่ข้อ 1-5 ตามลำดับ

7. เปลี่ยนอุณหภูมิของอากาศร้อนไปที่ 105 °C และ 130°C ตามลำดับ จากนั้นดำเนินการทดลองตั้งแต่ข้อ 1-6 ตามลำดับ

8. เปลี่ยนความเร็วของอากาศเป็น 2.0 m/s และ 2.5 m/s ดำเนินการทดลองตั้งแต่ 1-7 ตามลำดับ

#### 4.3.4 การสร้างสมการทางคณิตศาสตร์เพื่อใช้เป็นแบบจำลองการอบแห้ง

ในงานวิจัยนี้จะศึกษารูปแบบสมการ Page[13], รูปแบบสมการ Exponential เทอมเดียวและสองเทอมดังนี้

##### 4.3.4.1 สมการ Page[13]

$$MR = \exp(-xt^y) \quad (4.1)$$

ใส่  $\ln$  ทั้งสองข้างสมการ (4.1) เพื่อจัดรูปเป็นสมการเชิงเส้น จะได้

$$\ln|-\ln(MR)| = \ln x + y \ln t \quad (4.2)$$

##### 4.3.4.2 สมการ Exponential เทอมเดียว

$$MR = x \exp(-yt) \quad (4.3)$$

จากสมการ (4.4) ใส่  $\ln$  ทั้งสองข้างเพื่อจัดรูปเป็นสมการเชิงเส้น จะได้

$$\ln MR = \ln x - yt \quad (4.4)$$

##### 4.2.4.3 สมการ Exponential สองเทอม

$$MR = x_1 \exp(-y_1 t) + x_2 \exp(-y_2 t) \quad (4.5)$$

โดยที่  $x, y$  เป็นค่าที่ได้จากการทดลอง ซึ่งเป็นฟังก์ชันของความสูงเบค, ความเร็วอากาศเข้าเครื่องทดลอง และอุณหภูมิอากาศที่ใช้ในการอบแห้ง โดยความสูงของเบคและความเร็วของอากาศเข้าเครื่องทดลอง เราจะแสดงในรูปของอัตราการใช้มวลอากาศจำเพาะ, SP ซึ่งเป็นค่าของปริมาณอากาศต่อปริมาณกัมมะพร้าวแห้งมีหน่วยเป็น kg/s-kg dry matter

โดยค่า  $x, y$  จะแสดงความสัมพันธ์ในรูปแบบสมการดังนี้

$$x, y = a + b(T) + c(SP) + d(SP \cdot T) + e(\ln(SP)) \quad (4.6)$$

- เมื่อ  $a, b, c, d, e$  = ค่าคงที่ที่ได้จากการทดลอง  
 $T$  = อุณหภูมิอากาศที่ใช้อบแห้ง, °C  
 $SP$  = อัตราการไหลอากาศจำเพาะ, kg/s – kg dry matter

จากสมการ (4.1), (4.3), (4.5) ที่สภาวะเงื่อนไขการทดลองหนึ่ง ๆ เมื่อแทนค่าตัวแปรต่าง ๆ ในรูปอัตราส่วนความชื้นไร้หน่วยที่เวลาต่าง ๆ ก็จะได้ค่า  $x, y$  หนึ่งค่า จากนั้นนำค่า  $x, y$  ที่ได้จากการทดลองทุกสภาวะมาวิเคราะห์ด้วยเทคนิคของสมการถดถอยอีกครั้ง ก็จะได้  $x, y$  อยู่ในรูปของตัวแปรที่มีอิทธิพลต่อการอบแห้ง ได้แก่ อุณหภูมิอากาศ ( $T$ ) และอัตราการไหลอากาศจำเพาะ ( $SP$ )

จากนั้นนำมา plot กราฟเปรียบเทียบระหว่างค่า  $MR$  ที่ได้จากสมการทำนายทั้ง 3 สมการ และจากการทดลองจริง

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย