

การจำลองแบบและทดลองเครื่องออบแห้งกาแฟอ้อยแบบพาหะลง

นายศรัณย์ วัฒนไชย

ศูนย์วิทยทรัพยากร

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิศวกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต

สาขาวิชาชีวกรรมเครื่องกล ภาควิชาชีวกรรมเครื่องกล

คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปีการศึกษา 2545

ISBN 974-17-2748-8

ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

SIMULATION AND EXPERIMENT OF THE PNEUMATIC CONVEYING
BAGASSE DRYER

Mr. Saran Wattanachai

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements

for the Degree of Master of Engineering in Mechanical Engineering

Department of Mechanical Engineering

Faculty of Engineering

Chulalongkorn University

Academic Year 2002

ISBN 974-17-2748-8

หัวข้อวิทยานิพนธ์
โดย
สาขาวิชา
อาจารย์ที่ปรึกษา

การจำลองแบบและทดลองเครื่องอบแห้งกาแฟอ้อยแบบพาหะลม
นายศรัณย์ วัฒนไชย
วิศวกรรมเครื่องกล
รองศาสตราจารย์ ดร.มานิจ ทองประเสริฐ

คณะกรรมการคัดเลือก
คณบดีคณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้นับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็น^{กิตติมศักดิ์}
ส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต

Nich คณบดีคณะวิศวกรรมศาสตร์
(ศาสตราจารย์ ดร.สมศักดิ์ ปัญญาแก้ว)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

เมธวิทย์ ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.พงษ์ธร จรัญภรณ์)

สุวัฒน์ อาจารย์ที่ปรึกษา
(รองศาสตราจารย์ ดร.มานิจ ทองประเสริฐ)

สุวัฒน์ กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ มิ่งศักดิ์ ตั้งตะกูล)

ศุภชัย กรรมการ
(อาจารย์ ดร.สมพงษ์ พุทธิวิสุทธิศักดิ์)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ศรัณย์ วัฒนไชย : การจำลองแบบและทดลองเครื่องอบแห้งกาภอ้อยแบบพาหะลม
 (SIMULATION AND EXPERIMENT OF THE PNEUMATIC CONVEYING
 BAGASSE DRYER), อ. ที่ปรึกษา : รองศาสตราจารย์ ดร.มานิจ ทองประเสริฐ,
 139 หน้า. ISBN 974-17-2748-8.

วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้คือการจำลองแบบเครื่องอบแห้งกาภอ้อยแบบพาหะลมและ
 ศึกษาการเปลี่ยนแปลงของตัวแปรต่างๆ ประกอบด้วย ความชื้นของกาภอ้อย, ความชื้นของลม
 ร้อน, อุณหภูมิของลมร้อน, อุณหภูมิของกาภอ้อย และ ความเร็วของกาภอ้อย

เครื่องทดลองมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 76.2 มิลลิเมตร สูง 6 เมตร มีสภาวะการ
 ทดลองต่างๆดังนี้ ความชื้นของกาภอ้อย 50.9 – 52.8 % มาตรฐานเปียก ความชื้นของลมร้อน
 0.018 – 0.019 กิโลกรัม/ไอน้ำต่อ กิโลกรัมอากาศแห้ง อุณหภูมิของลมร้อน 170 - 200 องศา
 เชลเซียต อัตราการไหลลมร้อน 0.02 – 0.05 กิโลกรัมอากาศแห้งต่อวินาที และอัตราการป้อน
 กาภอ้อยเท่ากับ 0.005 กิโลกรัมกาภอ้อยแห้งต่อวินาที

จากการวิจัยพบว่า ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเทียนเท่าของกาภอ้อยที่เหมาะสมใช้ใน
 การจำลองแบบเครื่องอบแห้งกาภอ้อยแบบพาหะลมมีค่าเท่ากับ 1.57 mm

ศูนย์วิทยทรัพยากร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาควิชา วิศวกรรมเครื่องกล
 สาขาวิชา วิศวกรรมเครื่องกล
 ปีการศึกษา 2545

ลายมือชื่อนิสิต..... ศรัณย์ วัฒนไชย
 ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา ดร. ทองประเสริฐ

4270557021 : MAJOR MECHANICAL ENGINEERING
 KEY WORD : BAGASSE / PNEUMATIC DRYER / SIMULATION / FUEL GAS
 SARAN WATTANACHAI : SIMULATION AND EXPERIMENT OF THE
 PNEUMATIC CONVEYING BAGASSE DRYER. THESIS ADVISOR :
 ASSC. PROF. MANIT THONGPRASERT, Ph.D., 139 pp. ISBN 974-17-2748-8.

The objective of this research is to simulate the behaviour of a pneumatic conveying bagasse dryer. A study on the changes of variables - moisture content of bagasse, air humidity, temperature of air, temperature of bagasse, and velocity of bagasse is presented.

The instrument's diameter is 76.2 mm. The height is 6 m. The conditions for the experiment are moisture content of bagasse 50.9 to 52.8 % wet-basis, air humidity 0.018 to 0.019 kg vapor/kg dry air, temperature of air 170 °C to 200 °C, mass flow rate of air 0.02 to 0.05 kg dry air /s, mass flow rate of bagasse 0.005 kg dry bagasse /s.

Results show that the appropriate equivalent diameter of bagasse for simulation is 1.57 mm.

ศูนย์วิทยทรัพยากร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

Department Mechanical Engineering
 Field of study Mechanical Engineering
 Academic year 2002

Student's signature..... S. Wattanachai
 Advisor's signature..... M. Thongprasert

กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยได้รับการขอรับพระราชทาน รศ.ดร.มานิจ ทองประเสริฐ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เป็นอย่างสูงที่อบรมสั่งสอน ให้คำแนะนำและความช่วยเหลือในทุกด้านแก่ผู้วิจัยจนวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี กราบขอบพระคุณ รศ.ดร.พงษ์ชร จรัญญากรณ์ ผศ.มิ่งศักดิ์ ตั้งตะกูล อ.ดร.สมพงษ์ พุทธิวิสุทธิศักดิ์ ซึ่งเป็นคณะกรรมการที่ให้คำแนะนำในหลายๆด้าน กราบขอบพระคุณ รศ.ดร.วิทยา ยงเจริญ ที่อนุเคราะห์อุปกรณ์บางส่วนในงานวิจัย

งานวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จึงขอขอบพระคุณมา ณ ที่นี้ด้วย

ขอขอบคุณ คุณมีระยุทธ หลีวิจิตร คุณภูสิภู อิสรรยาณพงศ์ พนิสิตปริญญาโทที่ให้คำแนะนำและช่วยเหลือต่างๆในการทำงานวิจัยนี้ ขอขอบคุณ พี่ปริญญาเอก เพื่อนๆปริญญาโท รวมทั้งน้องๆทุกท่านที่เคยให้ความช่วยเหลือต่างๆเสมอมา

ขอขอบคุณช่างเทคนิคและนักการการโรงของภาควิชาศิลปกรรมเครื่องกลทุกท่านที่อำนวยความสะดวกและช่วยเหลือระหว่างการสร้างเครื่องและทำการทดลอง

ท้ายนี้ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณบิดามารดา และน้องชายทั้งสองคน ที่เข้าใจและสนับสนุนผู้วิจัยในทุกๆเรื่องเสมอมา จนผู้วิจัยสำเร็จการศึกษา

**ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย**

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	๑
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	๒
กิตติกรรมประกาศ.....	๓
สารบัญ.....	๗
สารบัญตาราง.....	๘
สารบัญภาพ.....	๙
คำอธิบายสัญลักษณ์.....	๑๐
 บทที่ 1 บทนำ.....	 1
1.1 ความสำคัญและที่มาของวิทยานิพนธ์.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของวิทยานิพนธ์.....	3
1.3 ขอบเขตของวิทยานิพนธ์.....	3
1.4 ขั้นตอนการทำวิทยานิพนธ์.....	3
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	4
 บทที่ 2 การสำรวจงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	 5
2.1 ส่วนประกอบของการอ้อย.....	5
2.2 ค่าความร้อนของการอ้อย.....	6
2.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	8
 บทที่ 3 ทฤษฎี.....	 12
3.1 ความรู้พื้นฐานของการอบแห้ง.....	12
3.1.1 กลไกการอบแห้ง.....	14
3.1.2 ทฤษฎีการแพร์ชองของเหลว.....	18
3.2 ประเภทของเครื่องอบแห้ง.....	20
3.3 เครื่องอบแห้งแบบพาหะลม.....	23
3.4 เชือเพลิง.....	24

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 การจำลองแบบ.....	26
4.1 แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของเครื่องอบแห้งกาแฟอ้อยแบบพาหะลม.....	26
4.2 การจำลองแบบเครื่องอบแห้งกาแฟอ้อยแบบพาหะลม.....	35
บทที่ 5 การทดลอง.....	38
5.1 เครื่องทดลองอบแห้งกาแฟอ้อยแบบพาหะลมและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทดลอง.....	38
5.2 ลักษณะการทำงานของเครื่องทดลอง.....	44
5.3 กาแฟอ้อยที่ใช้ในการทดลอง.....	45
5.4 วิธีดำเนินการทดลอง.....	47
5.5 สรุปผลการทดลอง.....	48
บทที่ 6 วิเคราะห์ผล.....	51
6.1 การวิเคราะห์ผลการจำลองแบบ.....	51
6.2 การเลือกขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางเที่ยบเท่าเพื่อใช้ในการจำลองแบบ.....	52
6.3 ผลการจำลองแบบเครื่องอบแห้งกาแฟอ้อยแบบพาหะลม.....	59
6.4 อิทธิพลของตัวแปรต่างๆ ที่มีผลต่อการอบแห้งกาแฟอ้อย.....	63
6.4.1 อิทธิพลของอุณหภูมิของลมร้อน.....	63
6.4.2 อิทธิพลของอัตราส่วนการป้อนกาแฟอ้อยต่อการไหลของลมร้อน.....	64
6.4.3 อิทธิพลของความชื้นของลมร้อน.....	65
6.5 การใช้พลังงานของเครื่องอบแห้งกาแฟอ้อยแบบพาหะลม.....	66
บทที่ 7 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ.....	69
7.1 สรุปผลการวิจัย.....	69
7.2 ข้อเสนอแนะ.....	72
รายการอ้างอิง.....	73
ภาคผนวก ก ข้อมูลดิบการทดลอง.....	75

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก ข ข้อมูลผลการจำลองแบบ.....	92
ภาคผนวก ค ระเบียบวิธี 4 th - order Runge-Kutta.....	109
ภาคผนวก ง คุณสมบัติของอากาศ.....	111
ง.1 ความดันไออกม์ตัวของไอน้ำ.....	111
ง.2 ความชื้นอิมิตัวของอากาศชื้น.....	112
ง.3 ความหนาแน่นของอากาศชื้น.....	112
ง.4 ความร้อนแผงของกรากลายเป็นไออกของน้ำ.....	113
ง.5 สัมประสิทธิ์การแพร่ของน้ำในอากาศ.....	114
ง.6 ความจุความร้อนจำเพาะของอากาศแห้ง.....	115
ง.7 ค่าการนำความร้อนของอากาศ.....	115
ง.8 ความหนีดสัมบูรณ์ของอากาศ.....	116
ภาคผนวก จ การวัดอัตราการไเหลของอากาศ.....	117
ภาคผนวก ฉ ตัวอย่างการคำนวณสมดุลมวลและพลังงาน.....	120
ภาคผนวก ช โปรแกรมคอมพิวเตอร์.....	124
 ประวัติผู้เขียนนิวิทยานิพนธ์.....	 139

**ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย**

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
ตารางที่ 2.1 สัดส่วนของชาตุในภาคอ้อย.....	6
ตารางที่ 2.2 คุณสมบัติทางกายภาพของวัสดุที่ใช้จำลองแบบ.....	8
ตารางที่ 5.1 การแบ่งขนาดภาคอ้อยที่ใช้ในการทดลอง.....	45
ตารางที่ 5.2 ขนาดโดยเฉลี่ยของภาคอ้อยที่ใช้ในการทดลอง.....	46
ตารางที่ 5.3 อัตราส่วนโดยมวลของภาคอ้อย.....	46
ตารางที่ 5.4 สภาวะการทดลอง.....	49
ตารางที่ 6.1 ค่า S_x ของ W กรณี d_p ต่างๆ.....	55
ตารางที่ 6.2 ค่า S_x ของ T_a, T_s กรณี $d_p = 1.57$ mm.....	58

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญภาพ

ภาพประกอบ	หน้า
รูปที่ 3.1 การเปลี่ยนแปลงมวลและอุณหภูมิของวัสดุอบแห้งกับเวลา.....	14
รูปที่ 3.2 เส้นลักษณะเฉพาะของการอบแห้ง.....	17
รูปที่ 3.3 Tray dryer.....	21
รูปที่ 3.4 Rotary dryer with lifters.....	21
รูปที่ 3.5 Fluized bed dryer.....	21
รูปที่ 3.6 Pneumatic conveying dryer.....	21
รูปที่ 3.7 Parallel flow.....	22
รูปที่ 3.8 Perpendicular flow.....	22
รูปที่ 3.9 Through circulation.....	23
รูปที่ 3.10 Cross flow.....	23
รูปที่ 4.1 ปริมาตรควบคุมเครื่องอบแห้งภาคอ้อยแบบพาหะลม.....	27
รูปที่ 4.2 Flow chart.....	37
รูปที่ 5.1 Schematic diagram ของเครื่องทดลองในงานวิจัยนี้.....	40
รูปที่ 5.2 ชุดป้อนอากาศและอุปกรณ์วัดอัตราการไหลของอากาศ.....	41
รูปที่ 5.3 พัดลมเป่าอากาศ.....	41
รูปที่ 5.4 การติดตั้งชุดออริฟิส.....	42
รูปที่ 5.5 วาล์วควบคุมอัตราการไหลของอากาศ.....	42
รูปที่ 5.6 เครื่องทำความร้อน.....	43
รูปที่ 5.7 ชุดป้อนภาคอ้อย.....	43
รูปที่ 5.8 ท่ออบแห้ง.....	44
รูปที่ 6.1 ผลการจำลองแบบความชื้นของภาคอ้อยที่ดำเนินการต่างๆ ของท่ออบแห้ง ^(กรณี d_p เท่ากับ 1.25, 1.5, 1.75, 2 mm)	53
รูปที่ 6.2 ความสัมพันธ์ระหว่าง $Sx(W)$ กับ d_p	55
รูปที่ 6.3 ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นของภาคอ้อยที่ได้จากการจำลองแบบและ การทดลอง.....	56
รูปที่ 6.4 ความสัมพันธ์ระหว่างอุณหภูมิของลมร้อนที่ได้จากการจำลองแบบและ การทดลอง.....	57
รูปที่ 6.5 ความสัมพันธ์ระหว่างอุณหภูมิของภาคอ้อยที่ได้จากการจำลองแบบและ การทดลอง.....	57

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพประกอบ	หน้า
รูปที่ 6.6 ผลการจำลองแบบความชื้นของกากอ้อยที่ดำเนินการต่างๆ ของท่ออบแห้ง.....	60
รูปที่ 6.7 ผลการจำลองแบบความชื้นของลมร้อนที่ดำเนินการต่างๆ ของท่ออบแห้ง.....	60
รูปที่ 6.8 ผลการจำลองแบบอุณหภูมิของลมร้อนที่ดำเนินการต่างๆ ของท่ออบแห้ง.....	61
รูปที่ 6.9 ผลการจำลองแบบอุณหภูมิของกากอ้อยที่ดำเนินการต่างๆ ของท่ออบแห้ง.....	61
รูปที่ 6.10 ผลการจำลองแบบความเร็วลมร้อน ความเร็วของกากอ้อย และผลต่างๆ ของ ความเร็วที่ดำเนินการต่างๆ ของท่ออบแห้ง.....	62
รูปที่ 6.11 ผลการจำลองแบบความชื้นของกากอ้อยที่ดำเนินการต่างๆ ของท่ออบแห้ง (กรณี T_a in = 160, 180, 200, 220, 240 °C).....	64
รูปที่ 6.12 ผลการจำลองแบบความชื้นของกากอ้อยที่ดำเนินการต่างๆ ของท่ออบแห้ง (กรณี m = 0.025, 0.050, 0.075, 0.100, 0.125).....	65
รูปที่ 6.13 ผลการจำลองแบบความชื้นของกากอ้อยที่ดำเนินการต่างๆ ของท่ออบแห้ง (กรณี H in = 0.010, 0.019, 0.030, 0.040, 0.050 kg/kg).....	66
รูปที่ 6.14 ความสัมพันธ์ระหว่างความดันลดที่ได้จากการทดลองกับ อัตราการไหลของลมร้อน (กรณี T_a in = 170, 180, 190, 200 °C).....	68

**ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย**

คำอธิบายสัญลักษณ์

สัญลักษณ์	ความหมาย
A	พื้นที่หน้าตัดของท่ออบแห้ง (m^2)
a_v	พื้นที่ผิวของภาคอ้อยต่อหนึ่งหน่วยปริมาตรท่ออบแห้ง (m^{-1})
C_a	ความจุความร้อนจำเพาะของอากาศ (kJ/kg.K)
C_v	ความจุความร้อนจำเพาะของไอน้ำ (kJ/kg.K)
C_w	ความจุความร้อนจำเพาะของน้ำ (kJ/kg.K)
C_D	drag coefficient (-)
D	เส้นผ่านศูนย์กลางของท่ออบแห้ง (m)
D_{AB}	สัมประสิทธิ์การแพร่ (m^2/s)
d_p	เส้นผ่านศูนย์กลางของภาคอ้อย (mm)
Fr_0	Froude number, $u_a, 0 / \sqrt{gD}$ (-)
g	ความเร่งเนื่องจากแรงโน้มถ่วง (m/s^2)
h	เอนกประสงค์ต่อหน่วยมวล (kJ/kg)
H	ความชื้นสัมบูรณ์ของอากาศ (kg vapor/kg dry air.)
h_c	สัมประสิทธิ์การพาความร้อน ($kW/m^2.K$)
k_a	ค่าการนำความร้อน ($kW/m.K$)
k_H	สัมประสิทธิ์การถ่ายเทมวัล ($kg/m^2.s$)
m	อัตราการไหล (มาตราฐานแห้ง) (kg/s)
M	อัตราส่วนการไหล, m_s/m_a (-)
Nu	Nusselt number, $h_p d_p / k_a$ (-)
P	ความดัน (Pa)
Pr	Prandtl number, $C_a \mu_a / k_a$ (-)
R_d	อัตราการอบแห้ง ($kg/m^2.s$)
Re	Reynolds number, $\rho_a u_a D / \mu_a$ (-)
Re_p	Reynolds number based on particle, $\rho_a (u_a - u_s) d_p / \mu_a$ (-)
Sc	Schmidt number, $\mu_a / \rho_a D_{AB}$ (-)
Sh	Sherwood number, $h_m d_p / D_{AB}$ (-)
T	อุณหภูมิ ($^{\circ}C$)
u_a	ความเร็วของอากาศ (m/s)
u_s	ความเร็วของภาคอ้อย (m/s)

คำอธิบายสัญลักษณ์ (ต่อ)

สัญลักษณ์	ความหมาย
$u_{a,0}$	ความเร็วของอากาศที่สภาวะเริ่มต้น (m/s)
U_a	ความเร็วของอากาศไร้หน่วย, $u_a/u_{a,0}$ (-)
U_s	ความเร็วของกากอ้อยไร้หน่วย, $u_s/u_{a,0}$ (-)
V_H	ปริมาตรจำเพาะอากาศชิ้น ($m^3/kg_{dry\ air}$)
V_P	ปริมาตรของอนุภาคกากอ้อย (m^3)
W	ความชื้นของกากอ้อย มาตรฐานแห้ง ($kg_{water}/kg_{bagasse}$)
x	ความยาวท่ออบแห้ง (m)
X	ความยาวท่ออบแห้งไร้หน่วย, x/D (-)
h_{fg}	ความร้อนแฝงของการกลایเป็นไอของน้ำ (kJ/kg)
μ	ความหนืดสัมบูรณ์ของอากาศ ($N.s/m^2$)
ρ	ความหนาแน่นของอากาศ (kg/m^3)
ψ	Relative viscosity (-)

**ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย**