



การควบคุมอุณหภูมิและความชื้นของข้าวเปลือก โดยวิธีการร้อน นานาชาติ

Temperature and Humidity Controller of Paddy Rice with A variety of international methods

นายพรรดา เชษฐ์ จริยา

นายอาทิตย์ พลสุค

นายอ่อนอาจ ทัพแหลือ

ที่บงถมุกดคณวิศวกรรมศาสตร์
วันที่รับ..... 20 มิ.ย. 2554
เลขทะเบียน..... 15503899
เลขเรียกหนังสือ..... 8/5.
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ที่ 259 บ

ปริญญาในพินธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต
2553

สาขาวิศวกรรมเครื่องกล ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล

คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

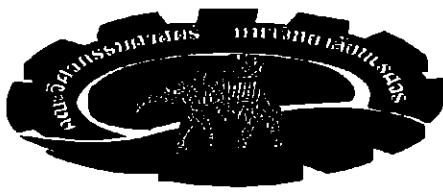
ปีการศึกษา 2553

16162899

8/5.

ที่ 259 บ

2552



ใบรับรองโครงการ

หัวข้อโครงการ : การควบคุมอุณหภูมิและความชื้นของข้าวเปลือกโดยวิธีการระบายอากาศ
(Temperature and Humidity Controller of Paddy Rice with Aeration)

ผู้ดำเนินโครงการ :

1. นาย พรรพาเมษฐ์ จริยา	รหัสนิสิต	50361774
2. นาย อานันด์ พลสุค	รหัสนิสิต	50363044
3. นาย ยั่นนาจ ทพเพลือ	รหัสนิสิต	50363068

อาจารย์ที่ปรึกษา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปียะนันท์ เจริญสารรักษ์

ภาควิชา : วิศวกรรมเครื่องกล

ปีการศึกษา : 2553

คณะกรรมการศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของ
การศึกษาข้อมูลตามหลักสูตร วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิศวกรรมเครื่องกล

คณะกรรมการการสอบโครงการ

.....*พ.*.....ประธานกรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปียะนันท์ เจริญสารรักษ์)

.....*ก.*.....กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปัจฉนศก วีไลพล)

.....*ก.*.....กรรมการ

(อาจารย์ นพรัตน์ สีหะวงศ์)

หัวข้อโครงการ : การควบคุมอุณหภูมิและความชื้นของข้าวเปลือกโดยวิธีการระบายอากาศ
 (Temperature and Humidity Controller of Paddy Rice with Aeration)

ผู้ดำเนินโครงการ : 1. นาย พรรดา เชณฐ์ จริยา รหัสนิสิต 50361774
 2. นาย อาทิตย์ ผลสุค รหัสนิสิต 50363044
 3. นาย อรุณา ทัพเหลือ รหัสนิสิต 50363068

อาจารย์ที่ปรึกษา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปีระนันท์ เจริญสวัրก์

ภาควิชา : วิศวกรรมเครื่องกล

ปีการศึกษา : 2553

บทคัดย่อ

โครงการนี้มีจุดประสงค์เพื่อศึกษาถึงการควบคุมอุณหภูมิและความชื้นของข้าวเปลือกในถังเก็บข้าวเปลือกซึ่งประกอบด้วยข้าวเปลือกพันธุ์สุพรรณบุรี 3 ขนาด 500 kg โดยใช้พัดลมเป่าที่ความเร็วรอบต่างๆ ได้แก่ 200 rpm 600 rpm และ 1,000 rpm ซึ่งอากาศที่ใช้เป่าเป็นอากาศแวดล้อมทำการเป่าในแต่ละความเร็วเป็นเวลา 132 ชั่วโมง ความชื้นเริ่มต้นของข้าวเปลือกจะรักษาให้คงที่ที่ 26% ทุกความเร็วรอบที่ใช้ในการทดลองของพัดลมระบายอากาศ และนำผลที่ได้มาเปรียบเทียบกับข้าวเปลือกที่เก็บในถังแบบที่ไม่มีการระบายอากาศ

จากการทดลองพบว่า การเก็บแบบไม่มีการระบายอากาศจะได้อุณหภูมิสูดท้ายอยู่ที่ 50.31°C และมีความชื้น 19.84% ส่วนการเก็บแบบมีการระบายอากาศนั้น ที่ความเร็ว 200 rpm มีอุณหภูมิอยู่ในช่วง $19 - 29^{\circ}\text{C}$ ความชื้น 20.98% ที่ความเร็ว 600 rpm มีอุณหภูมิอยู่ในช่วง $21 - 32^{\circ}\text{C}$ ความชื้น 17.18% และที่ความเร็ว 1,000 rpm มีอุณหภูมิอยู่ในช่วง $23 - 33^{\circ}\text{C}$ ความชื้น 15.24% เมื่อทำการวิเคราะห์ประสิทธิภาพการถ่ายเทความร้อนพบว่าที่ความเร็ว 1,000 rpm มีประสิทธิภาพการถ่ายเทความร้อนดีที่สุดเนื่องจากค่าการถ่ายความร้อนส่วนมากมีค่าเป็นบวกแสดงว่าถังเก็บข้าวเปลือกมีการถ่ายเทความร้อนให้กับปริมาตรควบคุม เมื่อพิจารณาให้อากาศแวดล้อมเป็นปริมาตรควบคุม ซึ่งต่างจาก การเก็บที่ความเร็ว 600 rpm และ 200 rpm ซึ่งส่วนมากค่าการถ่ายเทความร้อนมีค่าเป็นลบ เมื่อนำผลที่ความเร็ว 1,000 rpm มาวิเคราะห์ความคุ้มค่าทางเศรษฐศาสตร์ โดยนำข้อมูลราคาข้าวปัจจุบันมาพิจารณาพบว่า ได้กำไร 123.66 บาทต่อข้าวเปลือก 500 kg อย่างไรก็ตาม ราคาข้าวนั้นมีความไม่แน่นอนซึ่งอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาพเศรษฐกิจ

Project Title : Temperature and Humidity Controller of Paddy Rice with Aeration

Name : Mr. Punchet Jariya Code 50361774

Mr. Artit Pholsud Code 50363044

Mr. Amnad Thaphleau Code 50363068

Project Advisor : Asst. Prof. Dr. Piyanun Charoensawan

Department : Mechanical Engineering

Academic Year : 2010

Abstract

This project aims to study the temperature and moisture content controller of paddy rice in the paddy storage bin. The storage bin was contained 500 kg of Suphanburi 3 paddy. The paddy bulk storage was cooled down by the ambient air that was blow through the paddy at the various speeds such as 200 rpm, 600 rpm and 1,000 rpm in the interval time of 132 hrs. The initial moisture content of paddy was kept at 26% for each tested speed of blower. The obtained results were compared to the paddy bulk storage without aeration.

The results showed that for the paddy storage without aeration, the last temperature and moisture content of paddy bulk were 50.31°C and 19.84% respectively. For the paddy storage with aeration, the last temperatures of paddy bulk were 19 - 29 °C, 21 - 32 °C and 23 - 33 °C at the blower speeds of 200, 600 and 1,000 rpm respectively. The moisture contents of paddy were 20.98%, 17.18% and 15.24% at the blower speeds of 200, 600 and 1,000 rpm respectively. It was found from the thermal efficiency analysis that the maximum thermal efficiency occurred at the speed of 1,000 rpm. The satisfied result at this proper speed was economic analysis by considering the current price of paddy rice. It can be concluded that the paddy bulk storage with aeration have the profit of 123.66 baths per 500 kg of paddy. However, a paddy price is uncertainly and may be changed following the political economy.

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

จากการที่รายวิชาโครงการงานทางวิศวกรรมเครื่องกลบรรจุในหลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิตมหาวิทยาลัยนเรศวร จึงได้รับมอบหมายให้จัดทำโครงการเรื่อง“การควบคุมอุณหภูมิและความชื้นของข้าวเปลือกโดยใช้การระบายอากาศ” ในระหว่างการปฏิบัติงานนี้ทำให้กลุ่มของข้าพเจ้าได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆ มากmany และปริญญาในพันธุ์บันนี้สำเร็จลงได้ด้วยความช่วยเหลือและความอนุเคราะห์จาก

- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปีระนันท์ เจริญสวรรค์ ออาจารย์ที่ปรึกษาโครงการที่ให้ความช่วยเหลือเกี่ยวกับการให้ข้อมูลการทำโครงการ ทุนทรัพย์และคำแนะนำต่อการทำโครงการให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

- กรรมการและคณะกรรมการทุกท่านที่ได้ให้ความรู้ตลอดจนคำแนะนำและบุคลากรท่านอื่นๆ ที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำ ช่วยเหลือในการทำปริญญาในพันธุ์บันนี้

สุดท้ายนี้ ข้าพเจ้าขอกราบขอบพระคุณบิความารดา ที่เคยช่วยเหลือและสนับสนุนในการทำโครงการงานทางวิศวกรรมจนสำเร็จลุล่วงด้วยดี

คณะศิริจักร

สารบัญ

	หน้า
ในรับรองโครงการวิจัย	ก
บทคัดย่อ	ข
Abstract	ค
กิตติกรรมประกาศ	ง
สารบัญ	จ
สารบัญรูป	ช
ลำดับสัญลักษณ์	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 ขอบเขต	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
1.5 ขั้นตอนการดำเนินงาน	3
1.6 ระยะเวลาและแผนการปฏิบัติงาน	4
1.7 สถานที่ปฏิบัติงาน	4
1.8 อุปกรณ์ที่ใช้	4
1.9 งบประมาณ	5
บทที่ 2 หลักการและทฤษฎี	
2.1 การเก็บรักษาข้าวเปลือก	6
2.2 ข้อมูลข้าวเปลือก	8
2.3 ทฤษฎีที่ใช้ในการคำนวณ	10
2.4 สูตรในการคำนวณการใช้ไฟฟ้า	14
2.5 การทบทวนผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	15

สารบัญ(ต่อ)

หน้า

บทที่ 3 การออกแบบและการทดลอง	
3.1 วิธีการดำเนินงาน	17
บทที่ 4 ผลการทดลองและการวิเคราะห์	
4.1 การเก็บแบบไม่มีการระบุข้อความ	22
4.2 การเก็บแบบมีการระบุข้อความ	23
4.3 การเปรียบเทียบอุณหภูมิและความชื้นในวันสุดท้ายของการเก็บ ระหว่างแบบที่มีการระบุข้อความและไม่มีการระบุข้อความ	31
4.4 การถ่ายเทความร้อนของข้าวเปลือก	32
4.5 ค่าไฟฟ้าคำนวณแบบอัตราการก้าวหน้าที่ความเร็วตอบต่างๆ ต่อเดือน	39
4.6 วิเคราะห์ความคุ้มค่าทางเศรษฐศาสตร์	40
บทที่ 5 สรุปผล	
5.1 สรุปผลการทดลอง	41
5.2 วิจารณ์และข้อเสนอแนะ	42
บรรณานุกรม	43
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก ตารางผลการทดลอง	45
ภาคผนวก ข ตัวอย่างการคำนวณ	51
ประวัติผู้จัดทำโครงการ	54

สารบัญ

หน้า

รูปที่ 1.1 แบบโครงสร้างถังเก็บข้าวเปลือก และออกแบบการจัดเรียงตัวอุปกรณ์ที่ใช้ในการทดลองข้าวเปลือก	3
รูปที่ 2.1 การเก็บในสภาพปกติ ไม่มีการควบคุมอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศ	6
รูปที่ 2.2 การเก็บในสภาพที่มีการควบคุมอุณหภูมิเพียงอย่างเดียว	7
รูปที่ 2.3 การเก็บในสภาพที่มีการควบคุมความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศ	7
รูปที่ 2.4 การเก็บในสภาพที่มีการควบคุมอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศ	8
รูปที่ 2.5 ข้าวพันธุ์สุพรรณบุรี ๓	9
รูปที่ 2.6 ตัวอย่างการถ่ายโอนงานในระบบเปิดที่มีการให้แบบคงตัว	12
รูปที่ 2.7 หน่วย ($\frac{m^2}{s^2}$) เทียบเท่ากับ J/kg	13
รูปที่ 2.8 ที่ความเร็วสูงๆ การเปลี่ยนแปลงความเร็วเพียงเล็กน้อยทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพลังงานลงที่มากขึ้นเมื่อเทียบกับที่ความเร็วต่ำ	13
รูปที่ 3.1 แบบโครงสร้างถังเก็บข้าวเปลือก และการติดตั้งอุปกรณ์เก็บข้อมูล	17
รูปที่ 3.2 แสดงชั้นที่ใช้ในการพิจารณาอุณหภูมิ	19
รูปที่ 3.3 แสดงตำแหน่งการวัดค่าสมบัติต่างๆในการทดลอง	20
รูปที่ 4.1 กราฟค่าอุณหภูมิข้าวเปลือกที่เก็บโดยไม่มีการระบายอากาศ	22
รูปที่ 4.2 กราฟค่าความชื้นของข้าวเปลือกแบบไม่มีการระบายอากาศ	24
รูปที่ 4.3 กราฟแสดงอุณหภูมิของข้าวเปลือกและอุณหภูมิของอากาศเวลาล้อม	23
รูปที่ 4.4 กราฟแสดงความชื้นของข้าวเปลือกและความชื้นสัมพัทธ์อากาศ	25
รูปที่ 4.5 กราฟแสดงอุณหภูมิของข้าวเปลือกและอุณหภูมิอากาศเวลาล้อม	27
รูปที่ 4.6 กราฟแสดงความชื้นของข้าวเปลือกและความชื้นสัมพัทธ์อากาศ	28
รูปที่ 4.7 กราฟแสดงอุณหภูมิของข้าวเปลือกและอุณหภูมิอากาศเวลาล้อม	29
รูปที่ 4.8 กราฟแสดงความชื้นของข้าวเปลือกและความชื้นสัมพัทธ์อากาศ	30
รูปที่ 4.9 กราฟแสดงการเปรียบเทียบอุณหภูมิข้าวเปลือกและความชื้นของข้าวเปลือก	31
รูปที่ 4.10 การถ่ายเทความร้อนที่ความเร็ว 1,000 รปม	33
รูปที่ 4.11 แสดงค่าเบอร์เซ็นต์ความชื้นข้าว อุณหภูมิข้าวในถังเก็บ ค่าอุณหภูมิและอัตราส่วนความชื้นอากาศที่ทางเข้าพัดลมและที่ทางออกถังข้าวเปลือก	33
รูปที่ 4.12 การถ่ายเทความร้อนที่ความเร็ว 600 รปม	35

สารบัญรูป (ต่อ)

รูปที่ 4.13 แสดงค่าเบอร์เซ็นต์ความชื้นข้าว อุณหภูมิข้าวในถังเก็บ ค่าอุณหภูมิและอัตราส่วน ความชื้นอากาศที่ทางเข้าพัดลมและที่ทางออกถังข้าวเปลือกที่ความเร็ว 600 rpm	35
รูปที่ 4.14 การถ่ายเทความร้อนที่ความเร็ว 200 rpm	37
รูปที่ 4.15 แสดงค่าเบอร์เซ็นต์ความชื้นข้าว อุณหภูมิข้าวในถังเก็บ ค่าอุณหภูมิและอัตราส่วน ความชื้นอากาศที่ทางเข้าพัดลมและที่ทางออกถังข้าวเปลือกที่ความเร็ว 200 rpm	37
รูปที่ 4.16 ค่าการใช้กำลังไฟฟ้าที่แต่ละความเร็วรอบ	39
รูปที่ 4.17 แสดงค่าไฟฟ้ารวมต่อเดือนที่แต่ละความเร็วรอบ	39



ลำดับสัญลักษณ์

สัญลักษณ์	ความหมาย	หน่วย
ρ	ความหนาแน่นของวัตถุ	kg/m^3
A	พื้นที่หน้าตัดทางเข้าพัดลม	m^2
h_1	เอกสารลีปีของอากาศที่สภาวะทางเข้าพัดลม	J/kg
h_2	เอกสารลีปีของอากาศที่สภาวะทางออกจากถังเก็บข้าวเปลือก	J/kg
\dot{m}	อัตราการไหลเชิงมวลของอากาศที่ทางเข้า	kg/s
\dot{Q}	อัตราการถ่ายโอนความร้อนผ่านขอบเขตของระบบ	kJ/s
v	ปริมาตรจำเพาะของอากาศ	m^3/kg
V	ความเร็วของอากาศ	m/s
\dot{W}	ปริมาณงานต่อหน่วยเวลา หรือ กำลัง	kJ/s

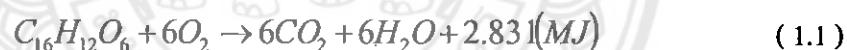


บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญและที่มาของปัจจัย

ประเทศไทยมีสังคมแห่งเศรษฐกิจอยู่บนพื้นฐานของการเกษตรกรรมเป็นหลัก ข้าว เป็นอาหารหลักประจำชาติและเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญยิ่งของไทย ซึ่งเป็นรายได้หลักของประเทศ ระดับราคากลางอีกทั้งยังเป็นสินค้าส่งออกที่สามารถสร้างรายได้และนำเงินตราเข้าสู่ประเทศไทย ดังนั้น ปัจจุบันการผลิตข้าวในประเทศไทยได้มีการนำอาชีวะโนโภภัยใหม่รวมถึงการนำเครื่องจักรกล การเกษตรเข้ามาแทนที่การใช้กำลังคนเหมือนในอดีตที่ผ่านมา เนื่องจาก สะดวก รวดเร็ว มากกว่า สำหรับการเก็บเกี่ยวที่ใช้เครื่องนวดจะทำให้ได้ข้าวเปลือกในปริมาณมากและข้าวเปลือกที่ได้จะมี ความชื้นสูง จึงจำเป็นต้องมีการลดความชื้นให้แก่ข้าวเปลือก ปริมาณความชื้นในข้าวเปลือกมีผลมา จากความร้อนภายในข้าวเปลือกซึ่งเกิดจากการหายใจของข้าว และสามารถแสดงโดยสมการ ปฏิกิริยาทางเคมีได้ดัง



หากไม่มีการเก็บรักษาที่ดี ข้าวเปลือกจะเกิดการเสื่อมสภาพเนื่องจากปฏิกิริยาได้ ซึ่ง โดยทั่วไปความชื้นที่ใช้ในการเก็บข้าวเปลือกจะอยู่ที่ 12 - 14% อุณหภูมิประมาณ 20 - 30 °C ใน ปัจจุบันวิธีการจัดเก็บเมล็ดข้าวเปลือกโดยทั่วไป แบ่งออกได้เป็น 4 วิธี ได้แก่

1. การเก็บในสภาพปกติ ไม่มีการควบคุมอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศ เช่น การเก็บในโรงเก็บหรือห้องของเกษตรกร โรงสีหรือโกดังส่งออกข้าวนาคใหญ่ๆ
2. การเก็บในสภาพที่มีการควบคุมอุณหภูมิเพียงอย่างเดียว เช่น การเก็บข้าวไว้ในตู้แช่ ตู้เย็น หรือในไอลอเก็บข้าวที่มีการเป่าลมเย็น เป็นต้น
3. การเก็บในสภาพที่มีการควบคุมความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศ ได้แก่ การเก็บข้าวไว้ใน ภาชนะเก็บที่มีดีไซด์ สามารถป้องกันการเคลื่อนที่ผ่านเข้าออกของอากาศได้
4. การเก็บในสภาพที่มีการควบคุมอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศ เช่น การเก็บ อยู่รักษาข้าวในธนาคารเรือพันธุ์

โดยทั่วไปจะนิยมเก็บแบบวิธีที่ 1. ซึ่งก็คือการเก็บแบบตู้ห้อง โดยก่อนการนำเข้าเก็บจะมี การนำข้าวไปอบในไอลอเพื่อลดความชื้น แล้วจึงนำข้าวมาเก็บแบบกองไว้เป็นกองๆ ในห้องเพื่อ

ที่ไว้ให้ข้าวเก่าซึ่งจะต้องเก็บเป็นเวลา 6 - 8 เดือน เพื่อคนส่วนใหญ่นิยมบริโภคข้าวเก่า แล้วจึงนำข้าวไปสีเป็นข้าวสารเพื่อใช้รับประทาน ในการจัดเก็บแต่ละครั้งพบว่าก็มีปัจจัยรบกวนหลายด้าน คือ นก ฟัน ผุ่นละออง ฯลฯ ซึ่งในช่วงระยะเวลาที่เก็บนี้เองพบว่าอุณหภูมิของข้าวมีปริมาณเพิ่มขึ้นเนื่องจาก การหายใจของข้าวเปลือกทำให้ข้าวเปลือกเกิดการเสื่อมคุณภาพ จึงต้องมีการกลับข้าวเพื่อลดอุณหภูมิหลายครั้ง ทำให้เกิดการสีนเปลือกพังงาน เชื้อเพลิงเนื่องจากการขนข้ายและแรงงานคน เสียเวลา ดังนั้นจึงมีการนำพัสดุมาใช้เพื่อควบคุมอุณหภูมิในระหว่างการเก็บรักษา ข้าวเปลือกซึ่งหลักการจะลดความต้องการเก็บข้าวในแบบที่ 2 โดยจะรักษาอุณหภูมิของข้าวเปลือกไว้ที่ประมาณ $28 - 29^{\circ}\text{C}$ ไม่ต้องทำการกลับข้าวเพื่อลดอุณหภูมิหลายครั้ง และสามารถป้องกันปัจจัยรบกวนได้

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อออกแบบและสร้างถังเก็บข้าวเปลือกที่มีการควบคุมอุณหภูมิและความชื้นโดยใช้พัสดุ

1.2.2 เพื่อวิเคราะห์ประสิทธิภาพการถ่ายเทความร้อนและวิเคราะห์ผลเชิงเศรษฐศาสตร์

1.3 ขอบเขต

1.3.1 ถังเก็บข้าวเปลือกขนาด 500 kg

1.3.2 ข้าวเปลือกมีความชื้นขณะเก็บรักษา 12 - 14% และอุณหภูมิ 29°C

1.3.3 ข้าวเปลือกพันธุ์ สุพรรณบุรี 3

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 ได้ถังเก็บรักษาข้าวเปลือกที่มีการระบบทำความร้อนด้วยพัสดุ

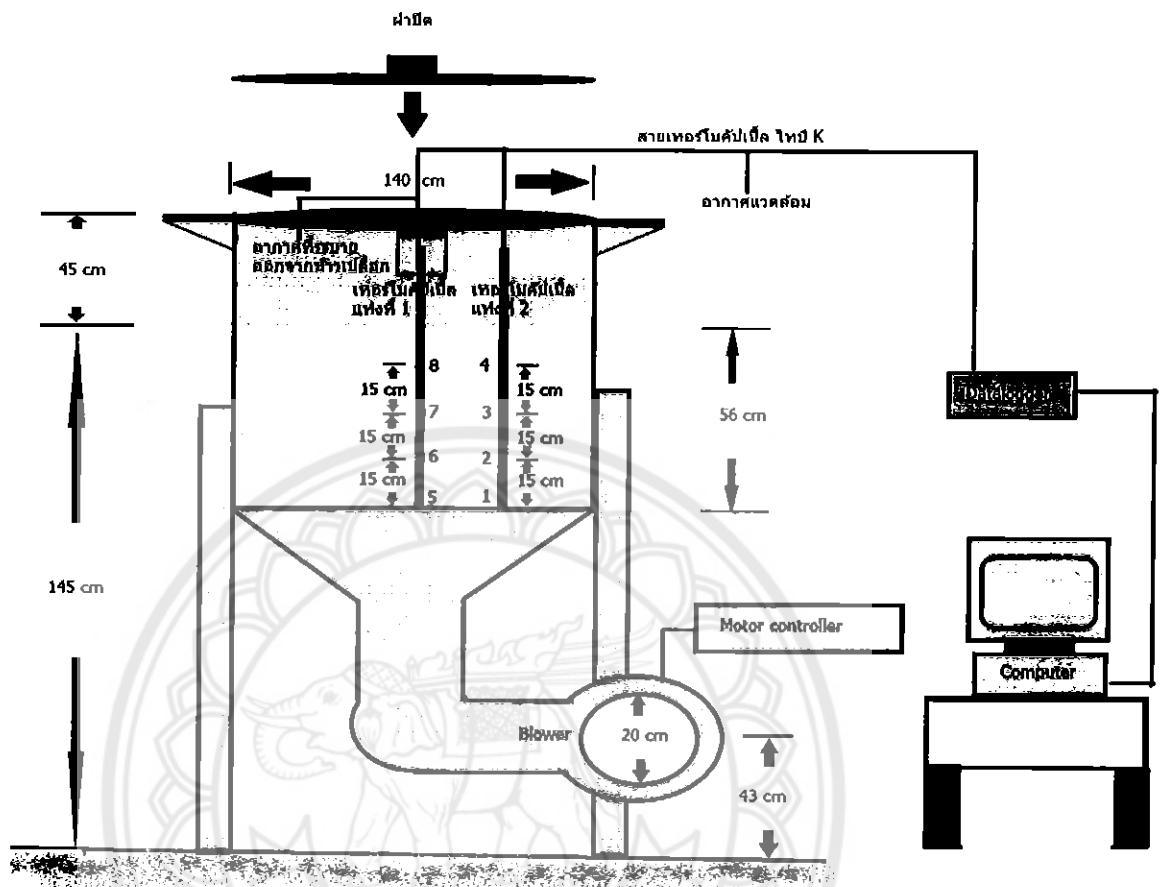
1.4.2 ทราบถึงประสิทธิภาพของระบบระบายความร้อนภายในข้าวเปลือกโดยใช้พัสดุและความคุ้มค่าในการลงทุนสร้างระบบ

1.5 ขั้นตอนการดำเนินงาน

1.5.1 ศึกษาเก็บข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับข้าวเปลือก และการเก็บรักษาข้าวเปลือก

1.5.2 ศึกษาทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการทำงานของระบบการระบายน้ำความร้อนในข้าวเปลือกโดยใช้พัสดุ

1.5.3 ออกแบบโครงสร้างถังเก็บข้าวเปลือก ดังรูปที่ 1.1



รูปที่ 1.1 แบบโครงสร้างถังเก็บข้าวเปลือก และออกแบบการจัดเรียงตัวอุปกรณ์ที่ใช้ในการทดสอบ
ข้าวเปลือก

1.5.4 ทำการทดสอบ และศึกษาประสิทธิภาพของการระบายน้ำร้อนในข้าวเปลือกโดยใช้พัดลม และศึกษาผลกระทบที่เกิดขึ้น

1.5.5 วิเคราะห์และเปรียบเทียบข้อดีข้อดีเสียกับการเก็บรักษาข้าวเปลือกด้วยวิธีการเก็บแบบไม่มีการควบคุมอุณหภูมิและแบบใช้ลมเป่า

1.5.6 วิเคราะห์ความคุ้มทุนทางเศรษฐศาสตร์

1.5.7 สรุปผล

1.5.8 สรุปผลการทดสอบ

1.6 ระยะเวลาและแผนการปฏิบัติงาน

งาน/ระยะเวลา	2553							2554	
	มิ.ย	ก.ค	ส.ค	ก.ย	ต.ค	พ.ย	ธ.ค	ม.ค	ก.พ
1.ศึกษาทฤษฎีที่เกี่ยวข้องและเก็บข้อมูลพื้นฐาน									
2.ออกแบบและสร้างระบบการระบายความร้อนในข้าวเปลือกด้วยพัดลม									
3.ทำการทดสอบและศึกษาประสิทธิภาพของการระบายความร้อนในข้าวเปลือกด้วยพัดลม และวิเคราะห์ผลเชิงเศรษฐศาสตร์									
4.วิเคราะห์ผลและสรุปผล									
5.จัดทำรูปเล่มปริญญาบัณฑิต									

1.7 สถานที่ปฏิบัติงาน

หน่วยที่ท่องานความร้อนและระบบความร้อน ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล
คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร

1.8 อุปกรณ์ที่ใช้

1.8.1 อุปกรณ์ที่มืออยู่แล้ว

- เครื่องบันทึกค่าอุณหภูมิ (Datalogger)
- เทอร์โมคัปเปิล ชนิด เค (Thermocouple type K)
- เครื่องวัดความเร็วอากาศ
- เครื่องวัดกระแสไฟฟ้า (Clamp Meter)

1.8.2 อุปกรณ์ที่ต้องหาเพิ่ม

- ถังเก็บข้าวเปลือกขนาด 500 kg

1.9 งบประมาณ

- ค่ากระดาษพิมพ์	200	บาท
- ค่าถ่ายเอกสาร	500	บาท
- ค่าหมึกพิมพ์	500	บาท
- ค่าทำรูปเล่นรายงาน	1,000	บาท
- ค่าปักจักรงาน	800	บาท
รวม	3,000	บาท



บทที่ 2

หลักการและทฤษฎี

2.1 การเก็บรักษาข้าวเปลือก

เป้าหมายของการเก็บรักษาข้าวเปลือก คือ ต้องมีการสูญเสียของข้าวเปลือกในขณะเก็บรักษาน้อยที่สุดทั้งด้านนริมภัยและคุณภาพหลักการเก็บรักษาโดยทั่วไปคือ การเก็บรักษาข้าวไว้ในสภาพหรือโรงเก็บที่มีความชื้นสัมพัทธ์และอุณหภูมิของอากาศต่ำ (ในที่แห้งและเย็น)

2.1.1 วิธีการเก็บรักษาข้าวเปลือก [1]

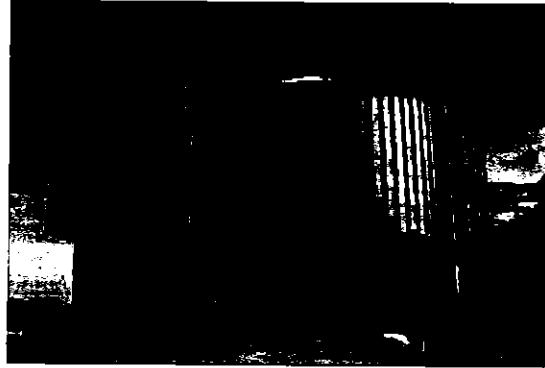
การเก็บรักษาข้าวเปลือกโดยทั่วๆ ไป แบ่งออกได้เป็น 4 วิธีได้แก่

1. การเก็บรักษาในสภาพปกติ ไม่มีการควบคุมอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศ ดังแสดงในรูปที่ 2.1 หมายถึงการเก็บข้าวเปลือกไว้ในโรงเก็บปกติที่ไม่มีการควบคุมอุณหภูมิและความชื้นภายในโรงเก็บเป็นวิธีที่นิยมใช้กันอยู่ส่วนใหญ่ เพราะมีการลงทุนน้อย และเสียค่าใช้จ่ายต่ำ แต่โอกาสที่จะเกิดความเสียหายในระหว่างการเก็บรักษาสูง เช่นการเก็บรักษาในโรงเก็บ หรือซึ่งอาจของเกษตรกร โรงสีหรือโกลดังส่งออกข้าวเปลือกขนาดใหญ่



รูปที่ 2.1 การเก็บในสภาพปกติ ไม่มีการควบคุมอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศ [1]

2. การเก็บในสภาพที่มีการควบคุมอุณหภูมิเพียงอย่างเดียว ดังแสดงในรูปที่ 2.2 เช่น การเก็บข้าวเปลือกไว้ในตู้ตู้เย็น หรือในไชโลที่มีการเป่าลมเย็น เป็นต้น



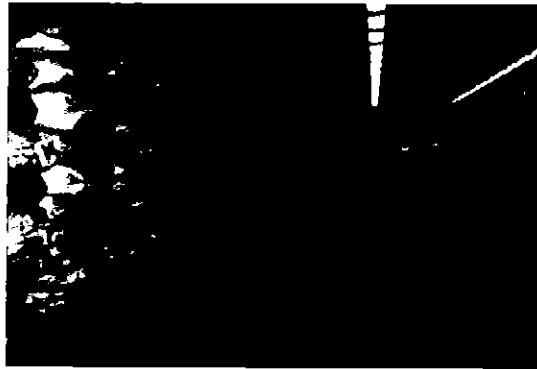
รูปที่ 2.2 การเก็บในสภาพที่มีการควบคุมอุณหภูมิเพียงอย่างเดียว [1]

3. การเก็บในสภาพที่มีการควบคุมความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศ ดังแสดงในรูปที่ 2.3 ได้แก่ การเก็บข้าวเปลือกไว้ใน ภาชนะที่มีดีซิด สามารถป้องกันการเกต็อนที่เข้าออกของอากาศได้ เนื่องจากการเก็บเมล็ดพันธุ์ไว้ในถังสังกะสี เป็นต้นการเก็บข้าวเปลือกในสภาพปิดเช่นนี้ ความชื้นของ ข้าวเปลือกจะเป็นตัวกำหนดความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศภายในภาชนะที่เก็บ การเก็บรักษา ข้าวเปลือกด้วยวิธีนี้ ข้าวเปลือกจะมีความชื้นก่อนเก็บต่ำกว่านี้ขึ้นอยู่กับระยะเวลาที่ต้องการเก็บ รักษาอย่างไรก็ตาม โดยทั่วไปแล้วจะเก็บที่ความชื้นเท่ากับ 12 - 14% วิธีนี้เป็นวิธีที่ได้ผลดีและมี ค่าใช้จ่ายต่ำ



รูปที่ 2.3 การเก็บในสภาพที่มีการควบคุมความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศ [1]

4. การเก็บในสภาพที่มีการควบคุมอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศ วิธีนี้เป็นวิธีที่ มีประสิทธิภาพดีที่สุด สามารถป้องกันและลดความเสียหายของข้าวเปลือกได้ เก็บรักษาให้คง คุณภาพเป็นเวลานาน แต่มีการลงทุนและเสียค่าใช้จ่ายในการดูแลสูง เช่น การเก็บอนุรักษ์ข้าวใน ธนาคารเรือพันธุ์ การเก็บรักษาข้าวเปลือกทั้ง 4 วิธีข้างต้น พบว่าการเก็บรักษาข้าวเปลือกในถังเก็บที่ มีการเปิดผัดลมระบายอากาศ จะจดอยู่ในวิธีที่ 2 คือ การเก็บในสภาพที่มีการควบคุมอุณหภูมิเพียง อย่างเดียว โดยจะรักษาอุณหภูมิของข้าวเปลือกไว้ที่ประมาณ $28 - 29^{\circ}\text{C}$ ดังแสดงในรูปที่ 2.4



รูปที่ 2.4 การเก็บในสภากเพื่มการความคุณอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศ [1]

2.1.2 วิธีการปฏิบัติในการเก็บรักษาข้าวเปลือก

สิ่งที่ควรคำนึงถึงในการเก็บรักษาข้าวเปลือก คือ การรักษาปริมาณและคุณภาพข้าวเปลือก ที่เก็บให้คงที่หรือมีการเปลี่ยนแปลงน้อยที่สุด ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเก็บรักษาข้าวเปลือก ได้แก่

1. ความชื้นของข้าวเปลือกที่เก็บ โดยทั่วไปความชื้นของข้าวเปลือกไม่ควรสูงเกิน 14 % ที่สามารถจัดเก็บไว้ได้โดยไม่เสียหาย

2. ความสะอาด ข้าวเปลือกที่จะเก็บต้องสะอาดไม่มีสิ่งเจือปน เช่น เศษฟาง ตอซัง วัชพืช gravid หิน ดิน ราย เพราะถึงเหล่านี้คุณภาพข้าวเปลือกจะดี ทำให้ข้าวเปลือกมีความชื้นมากขึ้นในขณะเก็บรักษา

3. การปลดคลจากโรค แมลง ศัตรูต่างๆ ข้าวเปลือกที่จะนำมาเก็บต้องปลดคลจากโรค แมลงและศัตรูต่างๆ หากพบครัวเรือนป่องกัน กำจัดที่ถูกต้องและเหมาะสม

4. การความคุณอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ภายในโรงเก็บให้อยู่ในสภากเพื่อเหมาะสม

5. ลักษณะและที่ตั้งของโรงเก็บ โรงเก็บที่ดีควรตั้งอยู่บนที่ดอนและแห้ง มีการระบายน้ำที่ดีเพื่อป้องกันน้ำท่วม รอบๆ บริเวณโรงเก็บต้องสะอาด โปร่ง ไม่มีต้นไม้ใหญ่ปักคุณ สภากโรงเก็บต้องมีหนังมิดชิด แน่นหนา มีหลังคา กันแดด กันฝน กันน้ำค้าง ควรยกพื้นสูงเพื่อให้มีการถ่ายเทอากาศด้านล่าง ตามช่องเปิดต่างๆ ควรมีตาข่ายป้องกัน นก หนู และสัตว์ศัตรู

6. การจัดการในขณะเก็บรักษา ควรมีการตรวจสอบข้าวเปลือกที่เก็บและโรงเก็บเป็นระยะๆ

2.2 ข้อมูลข้าวเปลือก [2]

ชื่อพันธุ์

- สุพรรณบุรี 3 (Suphanburi 3)

ชนิด

- ข้าวเจ้า

คุณสมบัติ

- Basmati370*3 / กข7 / ไออาร์68

ประวัติพันธุ์

ได้จากการทดสอบพันธุ์ระหว่างถูกทดสอบกลับครั้งที่ 2 (BC_2) ของ Basmati370*3/กข7 กับพันธุ์ ไออาร์68 ที่ ศูนย์วิจัยข้าวสุพรรณบุรี ในฤดูนาปรัง พ.ศ.2533 ปลูกคัดเลือกจนได้สายพันธุ์ SPR90008-58-1-1-3

การรับรองพันธุ์

คณะกรรมการบริหาร กรมวิชาการเกษตร มีมติให้เป็นพันธุ์รับรอง เมื่อวันที่ 25 กรกฎาคม

2549



รูปที่ 2.5 ข้าวพันธุ์ สุพรรณบุรี 3 [2]

ลักษณะประจำพันธุ์

- เป็นข้าวเจ้า สูงประมาณ 114 เซนติเมตร

- ไม่ไวต่อช่วงแสง

- อายุเก็บเกี่ยว 115 - 120 วัน

- ลักษณะทรงกองตั้ง ต้นแข็ง ใบสีเขียว ใบหงค์อนข้างตั้ง

- เมล็ดข้าวเปลือกสีฟาง

- ระยะพักตัว ประมาณ 5 สัปดาห์

- เมล็ดข้าวกล้อง กว้าง × ยาว × หนา = $2.1 \times 7.47 \times 1.83$ มิลลิเมตร

- ห้องไน่น้อย

- ปริมาณ อะมิโลส 28.3%
- คุณภาพข้าวสุก ร่วน แข็ง ประเททข้าวเส้าให้ผลผลิต
- ประมาณ 772 กิโลกรัมต่อไร่ ลักษณะเด่น
 - ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล ดีกว่าพันธุ์สุพรรณบุรี 1
 - ต้านทานโรคไขมันและโรคของใบแห้ง
 - ให้ผลผลิตเฉลี่ยประมาณ 772 kg/ไร่ ใกล้เคียงกับพันธุ์สุพรรณบุรี 1 ข้อควรระวัง
 - ไม่ต้านทานโรคใบสีเข้ม และโรคใบจุดสีน้ำตาลในสภาพธรรมชาติ พื้นที่เน่าน้ำ
 - น้ำดูประทานภาคกลางที่ทำนาต่อเนื่อง และพื้นที่ที่มีปัญหาการระบาดของเพลี้ยกระโดด สีน้ำตาล

2.3 ทฤษฎีที่ใช้ในการคำนวณ

2.3.1 เอนทาลปี (Enthalpy) [3]

เอนทาลปี คือปริมาณความร้อนที่ผ่านเข้าหรือออกจากระบบ เป็นกระบวนการความดันคงที่ สมการของเอนทาลปีคือ

$$H = E + PV \quad (2.1)$$

ได้กำหนดให้

$$H = \text{เอนทาลปี}$$

$$E = \text{พลังงานภายใน}$$

$$\text{และ} \quad PV = \text{ผลคูณของความดัน และปริมาตร}$$

เป็น การวัดพลังงานของระบบ ต่อหน่วยมวล พร้อมทั้งทำความเข้าใจกับการเปลี่ยนแปลงทางความร้อน 3 แบบ นั่นก็คือ ความร้อนสัมผัส ความร้อนแฝง และความร้อนรวม

1. ความร้อนสัมผัส (Sensible heat)

เป็นการเปลี่ยนอุณหภูมิของสาร โดยที่สารนั้นไม่มีการเปลี่ยนสถานะ ยกตัวอย่างเช่น การต้มน้ำ 1 ปอนด์ ให้มีอุณหภูมิอยู่ระหว่าง 0°C (32°F) ถึง 100°C (212°F) น้ำจะไม่เปลี่ยนสถานะจากน้ำร้อนกลายเป็นไอน้ำ ความร้อนที่ใช้ประมาณ 180 BTU

2. ความร้อนแฝง (Latent heat)

เป็น ความร้อนที่เปลี่ยนสถานะของสาร เช่น จากของแข็งเป็นของเหลว ของเหลวเป็นไอ ในช่วงเปลี่ยนสถานะนี้ อุณหภูมิที่ใช้มีค่าคงที่ เช่น น้ำ 1 ปอนด์ ที่อุณหภูมิ 0°C มีสถานะอยู่ระหว่างน้ำแข็ง กับน้ำ ความร้อนที่ใช้ประมาณ 140 BTU ส่วนการทำให้เป็นไอ โดยน้ำ 1 ปอนด์ ที่อุณหภูมิ 100°C มีสถานะอยู่ระหว่างน้ำกับไอน้ำ ความร้อนที่ใช้ประมาณ 970 BTU

3. ความร้อนรวม (Total heat)

เป็นผลรวมของความร้อนสัมผัส และความร้อนแฝง อย่างตัวอย่างที่ได้กล่าวข้างต้น ความร้อนสัมผัสที่ทำให้น้ำไม่เปลี่ยนสถานะประมาณ 180 BTU

รวมกับความร้อนแฝงที่ทำให้น้ำแข็งไปเป็นน้ำ 140 BTU

และรวมกับความร้อนแฝงที่ทำให้น้ำไปเป็นไอน้ำ 970 BTU

ดังนั้นความร้อนรวมจะได้ = $180+140+970 = 1290 \text{ BTU/น้ำ 1 ปอนด์}$ หรือใช้กำลังงานทั้งหมด 378W

2.3.2 ทฤษฎีการคำนวณการถ่ายเทความร้อน

สำหรับระบบที่มีกระแสเดียว สมการสมดุลพลังงานครุปเป็นดังนี้

$$\dot{Q} - \dot{W} = \dot{m}[h_2 - h_1 + \frac{V_2^2 - V_1^2}{2} + g(Z_1 - Z_2)] \quad (2.2)$$

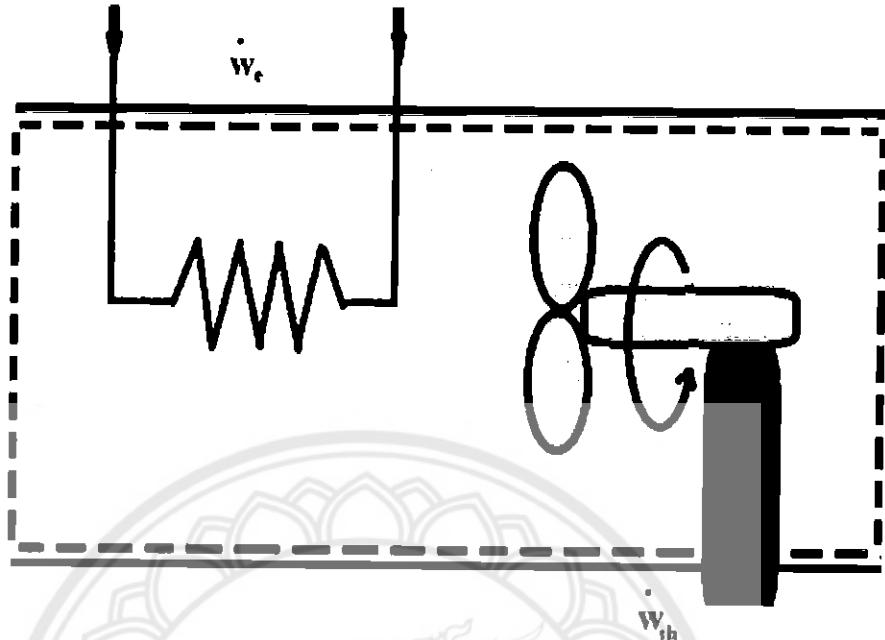
โดยสัญลักษณ์ 1 และ 2 คือ ที่ทางเข้าและทางออกตามลำดับ (บางครั้งอาจใช้สัญลักษณ์ i (inlet) แทน ทางเข้า และ e (exit) แทนทางออก)

หลักเกณฑ์ในการพิจารณาพลังงานแต่ละเทอมเป็นดังนี้

\dot{Q} คือ อัตราการถ่ายโอนความร้อนผ่านขอบเขตของระบบ (kJ/s) สำหรับระบบที่มีการหันฉนวนมีกระบวนการแอดิบัติก (adiabatic process) $\rightarrow \dot{Q} = 0$

\dot{W} คือ ปริมาณงานต่อหน่วยเวลา หรือกำลัง (power) (kJ/s) หรือ (kW)

สำหรับในระบบเปิดที่มีการไหลคงตัว ปริมาตรของระบบจะคงที่ นั่นคือ งานที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงขอบเขตเป็น ศูนย์ในขณะที่งานเนื่องจากการไหลนั้นอยู่ในเทอมเอนทาลปี ดังนั้นงานในกระบวนการที่มีการไหลอย่างคงตัวในสมการข้อที่ 1 ของเทอร์โน่ไดนามิกส์เป็นงานในรูปแบบอื่นๆ เช่น ในการทำงานของกังหัน เครื่องยัด และปั๊ม มีการถ่ายโอนงานเพลลา หรือในบางระบบ เช่น เครื่องเป่าลม มีการถ่ายโอนงานเพลลาร่วมกับงานไฟฟ้าดังตัวอย่างแสดงในรูปที่ 2.2



รูปที่ 2.6 ตัวอย่างการถ่ายโอนงานในระบบเปิดที่มีการไอลแบบคงตัว [3]

$h_1 - h_2$ (kJ/kg) สำหรับค่าเอนthalpyปัจจุบันของสารทำงานสามารถอ่านได้จากตารางแสดงสมบัติของสารนั้นๆ ส่วนเอนthalpyปัจจุบันของสารทำงานที่เป็นแก๊สอุ่นคงต้องหาค่าได้โดยตรงจากตารางแสดงสมบัติหรือหาค่าโดยประมาณจากผลต่างของเอนthalpyปัจจุบันที่ได้จากสูตร $h_1 - h_2 = C_{P,mg}(T_2 - T_1)$ หน่วยของพลังงานจะเป็น kJ/kg

แต่เมื่อกำนัลร่วมกับเอนthalpyปัจจุบันเปลี่ยนหน่วยให้เหมือนกับหน่วยของเอนthalpyคือ kJ/kg จากข้อมูลพบว่าความเร็ว $45 (\text{m}^2/\text{s}^2)$ (รูปที่ 2.7) คิดเป็นพลังงานจนน้ำได้เพียง $1 \text{ kJ}/\text{kg}$ ซึ่งถือว่าต่ำมากเมื่อเทียบกับเอนthalpyปัจจุบันในกรณีที่ไม่ใช่แรงดึงดูด หมายความว่าความเร็วในการเคลื่อนที่ต่ำนอกจากนี้หากมีการกำหนดว่า ความเร็วที่ทางเข้าและทางออกใกล้เคียงกันมาก ($V_i \approx V_o$) ก็ถือว่าผลต่างของพลังงานจนน้ำเป็นศูนย์ได้ แต่มีข้อระวังคือที่ความเร็วสูงๆ การเปลี่ยนแปลงความเร็วเพียงเล็กน้อย ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพลังงานจนน้ำที่มากขึ้นเมื่อเทียบกับที่ความเร็วต่ำ ดังแสดงในรูปที่ 2.8

$(Z_1 - Z_2) (\text{m}^2/\text{s}^2)$ พลังงานศักย์มีหน่วยเหมือนกับพลังงานจนน้ำ การเปลี่ยนแปลงพลังงานศักย์ขนาด $1 \text{ kJ}/\text{kg}$ เกิดจากความสูงต่างกันถึง 102 m ซึ่งมากกว่าระดับทางสูงแทบทั้งหมดระหว่างทางเข้าเทียบกับทางออกของโดยอุปกรณ์ที่ตั้งไว้ดังนั้นในกรณีที่ไม่ใช่แรงดึงดูด ไม่จำเป็นต้องพิจารณาผลของการเปลี่ยนแปลงพลังงานศักย์ในอุปกรณ์เหล่านี้ ยกเว้นกรณีการบีบของไอลขึ้นสูงระดับที่สูง ซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงระดับค่อนข้างมาก

$$\frac{J}{kg} = \frac{Nm}{kg} = \left(kg \frac{m}{s^2} \right) \frac{m}{kg} = \frac{m^2}{s^2}$$

(also, $\frac{Btu}{lbm} = \frac{25,037 \text{ ft}^2}{s^2}$)

รูปที่ 2.7 หน่วย (m^2/s^2) เทียบเท่ากับ J/kg [3]

V_1 m/s	V_2 m/s	Δke kJ/kg
0	45	1
50	67	1
100	110	1
200	205	1
500	502	1

รูปที่ 2.8 ที่ความเร็วสูงๆ การเปลี่ยนแปลงความเร็วเพียงเล็กน้อยทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพลังงานจนที่มากขึ้นเมื่อเทียบกับที่ความเร็วต่ำ [3]

2.4 สูตรในการคำนวณการใช้ไฟฟ้า [4]

พลังงานไฟฟ้า (หน่วย) = กำลังไฟฟ้า (กิโลวัตต์) × เวลา (ชั่วโมง)

1 กิโลวัตต์ = 1,000 วัตต์

ตัวอย่าง พัดลมตั้งพื้น 75 วัตต์ 4 ตัว ถ้าเปิดพร้อมกันจะใช้กำลังไฟฟ้ารวมกันที่กิโลวัตต์ และถ้าเปิดอยู่นาน 5 ชั่วโมง จะต้องเปลี่ยนพลังงานไฟฟ้ากี่หน่วย

วิธีทำ พัดลมตั้งพื้น 75 วัตต์ 4 ตัว ใช้กำลังไฟฟ้ารวม = 75×4 วัตต์ = 300 วัตต์

กำลังไฟฟ้า (กิโลวัตต์) = $300/1,000$ กิโลวัตต์

นั่นคือ พัดลมตั้งพื้นทั้ง 4 ตัว ใช้กำลังไฟฟ้า 0.3 กิโลวัตต์

พลังงานไฟฟ้า (หน่วย) = กำลังไฟฟ้า (กิโลวัตต์) × เวลา (ชั่วโมง)

พลังงานไฟฟ้าที่ใช้ = 0.3 กิโลวัตต์ \times 5 ชั่วโมง = 1.5 หน่วย

ตอบ พัดลมตั้งพื้น 4 ตัวนี้เป็นงาน 5 ชั่วโมงสิ้นเปลืองพลังงานไฟฟ้า = 1.5 หน่วย

2.4.1 การคำนวณค่าไฟฟ้า

ค่าไฟฟ้าที่ผู้ใช้ไฟฟ้าต้องชำระในแต่ละเดือนประกอบด้วย

* ค่าพลังงานไฟฟ้า (Energy Charge)

* ค่าปรับปรุงต้นทุนการผลิตหรือค่า Ft (Energy Adjustment Charge)

* ภาษีมูลค่าเพิ่มหรือ VAT ซึ่งสามารถเบิกได้อัญญานรูปของสมการได้ดังนี้

ค่าไฟฟ้าที่ต้องชำระ = ค่าพลังงานไฟฟ้า + ค่าปรับปรุงต้นทุนการผลิต + ภาษีมูลค่าเพิ่ม

คิดค่าไฟฟ้าในอัตราภาระหน้า หรือตามจำนวนการใช้ไฟฟ้า ถ้าใช้มากขึ้นหน่วยก็จะสูงขึ้น

5 หน่วยแรกหรือน้อยกว่า เป็นเงิน 5.00 บาท

10 หน่วยต่อไป (หน่วยที่ 6 – 15) หน่วยละ 0.70 บาท

10 หน่วยต่อไป (หน่วยที่ 16 – 25) หน่วยละ 0.90 บาท

10 หน่วยต่อไป (หน่วยที่ 26 – 35) หน่วยละ 1.17 บาท

65 หน่วยต่อไป (หน่วยที่ 36 – 100) หน่วยละ 1.58 บาท

50 หน่วยต่อไป (หน่วยที่ 101 – 150) หน่วยละ 1.68 บาท

250 หน่วยต่อไป (หน่วยที่ 151 – 400) หน่วยละ 2.22 บาท

เกินกว่า 400 หน่วย (หน่วยที่ 401 เป็นต้นไป) หน่วยละ 2.53 บาท

2.4.2 อัตราค่าไฟฟ้าของ การไฟฟ้านครหลวง ประเภทที่ 1

บ้านอยู่อาศัย ประจำปี เมื่อวันที่ 1 ธันวาคม 2534

ค่าปรับปรุงต้นทุนการผลิตหรือค่า Ft

ค่าปรับปรุงต้นทุนการผลิต (Ft) = จำนวนหน่วยที่ใช้ \times ค่าปรับปรุงต้นทุนการผลิตต่อหน่วย

สำหรับค่าปรับปรุงต้นทุนการผลิตต่อหน่วยนี้จะเปลี่ยนแปลงตามสภาพเศรษฐกิจ ซึ่งในปัจจุบันนี้

เท่ากับ 64.52 สตางค์ต่อหน่วย

ภาษีมูลค่าเพิ่มหรือ VAT

ภาษีมูลค่าเพิ่ม = ร้อยละ 7 ของผลรวมระหว่างค่าพลังงานไฟฟ้ากับค่าปรับปรุงต้นทุนการผลิต

ตัวอย่าง การคำนวณค่าไฟฟ้า บ้านหลังหนึ่งใช้พลังงานไฟฟ้าในระยะเวลา 1 เดือน เท่ากับ 85 หน่วย

จะต้องชำระค่าไฟฟ้าเท่าไร (คิดค่าพลังงานไฟฟ้าในอัตราภาระหน้า)

ค่าพลังงานไฟฟ้าในอัตราภาระหน้า

* 5 หน่วยแรกหรือน้อยกว่า เป็นเงิน 5.00 บาท

* 10 หน่วยต่อไป (หน่วยที่ 6 – 15) หน่วยละ 0.70 บาท

- * 10 หน่วยต่อไป (หน่วยที่ 16 – 25) หน่วยละ 0.90 บาท
- * 10 หน่วยต่อไป (หน่วยที่ 26 – 35) หน่วยละ 1.17 บาท
- * 65 หน่วยต่อไป (หน่วยที่ 36 – 100) หน่วยละ 1.58 บาท
- * 50 หน่วยต่อไป (หน่วยที่ 101 – 150) หน่วยละ 1.68 บาท
- * 250 หน่วยต่อไป (หน่วยที่ 151 – 400) หน่วยละ 2.22 บาท
- * เกินกว่า 400 หน่วย (หน่วยที่ 401 เป็นต้นไป) หน่วยละ 2.53 บาท
- * ค่าปรับปรุงต้นทุนการผลิต (Ft) หน่วยละ 0.6452 บาท
- * ภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT) 7 %

วิธีคำนวณค่าไฟฟ้าได้ดังนี้

$$5 \text{ หน่วยแรก เป็นเงิน} = 5.00 \text{ บาท}$$

$$10 \text{ หน่วยต่อไป (หน่วยที่ 6 – 15) เป็นเงิน } 0.70 \times 10 = 7.00 \text{ บาท}$$

$$10 \text{ หน่วยต่อไป (หน่วยที่ 16 – 25) เป็นเงิน } 0.90 \times 10 = 9.00 \text{ บาท}$$

$$10 \text{ หน่วยต่อไป (หน่วยที่ 26 – 35) เป็นเงิน } 1.17 \times 10 = 11.70 \text{ บาท}$$

$$50 \text{ หน่วยต่อไป (หน่วยที่ 36 – 85) เป็นเงิน } 1.58 \times 50 = 79.00 \text{ บาท}$$

$$\text{ค่าพลังงานไฟฟ้ารวมทั้งสิ้น} = 5.00 + 7.00 + 9.00 + 11.70 + 79.00 = 111.70 \text{ บาท}$$

$$\text{ค่าปรับปรุงต้นทุนการผลิต (Ft)} = \text{จำนวนหน่วยที่ใช้} \times \text{ค่าปรับปรุงต้นทุนการผลิตต่อหน่วย}$$

$$= 85 \times 0.6452$$

$$= 54.84 \text{ บาท}$$

$$\text{ค่าพลังงานไฟฟ้า} + \text{ค่าปรับปรุงต้นทุนการผลิต} = 111.70 + 54.84 = 166.54 \text{ บาท}$$

$$\text{ภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT)} = (\text{ค่าพลังงานไฟฟ้า} + \text{ค่าปรับปรุงต้นทุนการผลิต}) \times 7/100$$

$$\text{ภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT)} = (111.70 + 54.84) \times 7/100 = 11.66 \text{ บาท}$$

$$\text{ตอบ บ้านหลังนี้ต้องชำระค่าไฟฟ้า} = 111.70 + 54.84 + 11.66 = 178.20 \text{ บาท}$$

2.5 การทนทานผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง [5]

จากผลงานวิจัยของ อรรถพร อภิวัฒนานุกูล สมชาติ ไสภารณฤทธิ์ พิพาร อยู่วิทยา และอดีศักดิ์ นาถกรรณกุล เรื่อง การชะลอความเสียหายของข้าวเปลือกชี้น์ โดยการระบายอากาศ (Delay of Deterioration of Wet Paddy by Ventilation) โดยหัวดูประสงค์ของงานวิจัยนี้เพื่อศึกษา ถึงการชะลอความเสียหายของข้าวเปลือกชี้น์ โดยการระบายอากาศ อากาศที่ใช้เป้ามี 2 อย่างคือ อากาศเย็นอุณหภูมิ $15 \pm 8^{\circ}\text{C}$ และอากาศแวดล้อมอุณหภูมิ $30 \pm 8^{\circ}\text{C}$ โดยแบ่งลักษณะการเป้า

อากาศเข้ากองข้าวเปลือกออกเป็น 2 วิธี คือ การเป่าอากาศย่างต่อเนื่องและการเป่าอากาศเฉพาะช่วงกลางวันที่สูนกับข้าวเปลือกความชื้น 21.0% 22.2% และ 26.0% มาตรฐานเปรียก อัตราการไหลของอากาศ $0.35 \text{ m}^3/\text{min}\cdot\text{m}^3$ ของข้าวเปลือก จากการทดลองพบว่า ข้าวเปลือกที่เป่าด้วยอากาศเย็นอย่างต่อเนื่องอุณหภูมิเฉลี่ยของกองข้าวเปลือกทั้งสองความชื้นลดลงเหลือ 20°C ภายใน 1 วัน และข้าวเปลือกที่เป่าด้วยอากาศแวดล้อมอย่างต่อเนื่องอุณหภูมิเฉลี่ยของกองข้าวเปลือกทั้งสองความชื้นลดลงมีค่าใกล้เคียงกับอุณหภูมิของอากาศแวดล้อมภายใน 1 วัน คุณภาพของข้าวเปลือกอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้นานกว่า 1 เดือน ไม่ว่าจะเป่าด้วยอากาศเย็นหรืออากาศแวดล้อมเมื่อพิจารณาคุณภาพข้าวเปลือกหลังการสี ในเมื่อความเห็นพบร่วมว่า การเป่าด้วยอากาศเย็นให้คุณภาพข้าวเปลือกดีกว่าการเป่าด้วยอากาศแวดล้อม



บทที่ 3

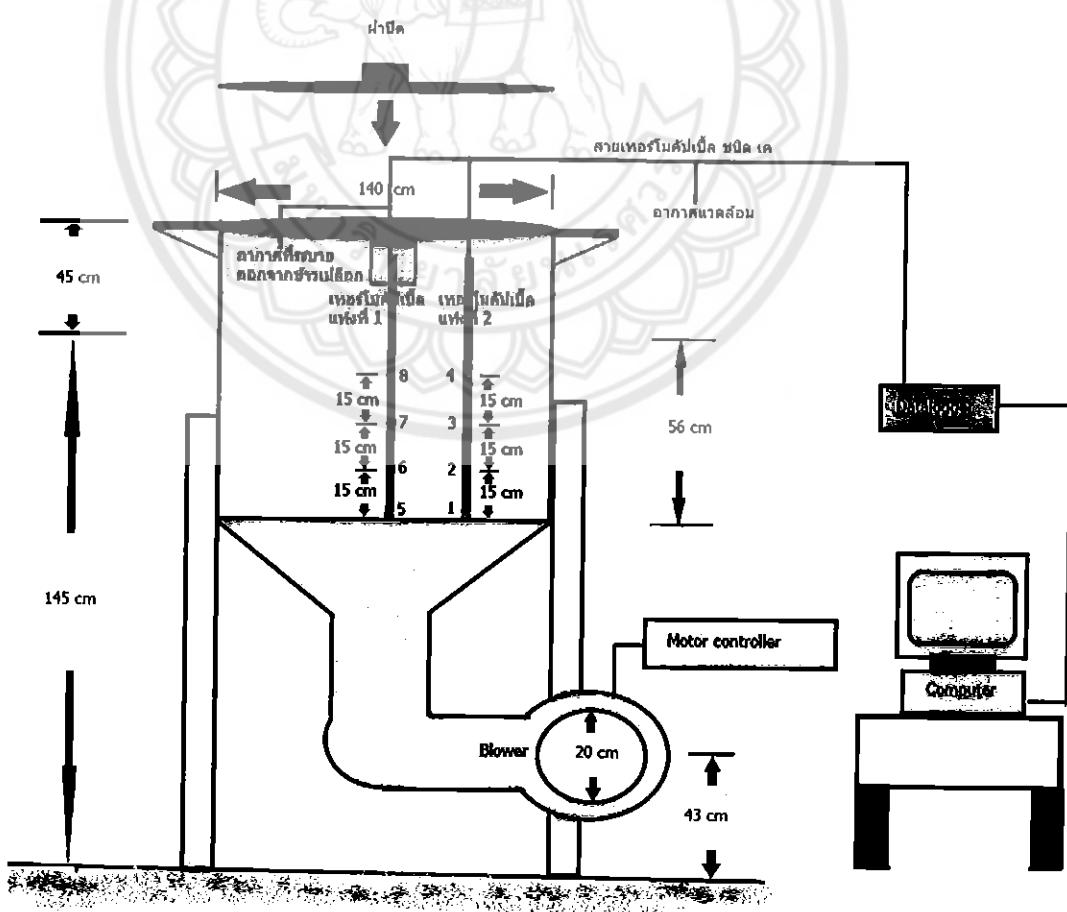
ขั้นตอนการดำเนินงาน

3.1 วิธีการดำเนินงาน

3.1.1 ศึกษาเก็บข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับข้าวเปลือก และการเก็บรักษาข้าวเปลือก

3.1.2 ศึกษาทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการทำงานของระบบการระบายความร้อนในข้าวเปลือก โดยใช้กระบวนการอากาศด้วยพัดลม (Blower)

3.1.3 ออกแบบโครงสร้างถังเก็บข้าวเปลือก ออกแบบการติดตั้งพัดลม และอุปกรณ์การเก็บข้อมูล ดังรูปที่ 3.1



รูปที่ 3.1 แบบโครงสร้างถังเก็บข้าวเปลือก และการติดตั้งอุปกรณ์เก็บข้อมูล

3.1.4 ทำการทดสอบและศึกษาประสิทธิภาพของการระบายน้ำร้อนในข้าวเปลือกด้วยพัดลม และศึกษาผลผลกระทบที่เกิดขึ้นโดยทำการทดสอบดังนี้

3.1.4.1 ทำการจัดเรียงแท่งสาย เทอร์โมคัปเปิล โดยตำแหน่งวางเทอร์โมคัปเปิลแท่งที่ 1 วางไว้ที่ระยะห่างจากศูนย์กลางของถังกับผนังด้านข้างถัง ซึ่งแท่งที่ 1 ประกอบไปด้วยชุดที่ 1 2 3 และ 4 เรียงตัวจากด้านล่างขึ้นด้านบน โดยมีระยะห่างจากหัวกันชั้นละ 15 cm ส่วนแท่งเทอร์โมคัปเปิลแท่งที่ 2 วางไว้ที่จุดศูนย์กลางของถังเก็บข้าวเปลือก ประกอบไปด้วยชุดที่ 5 6 7 และ 8 เรียงตัวจากด้านล่างขึ้นบน โดยมีระยะห่างจากหัวกันชั้นละ 15 cm เช่นเดียวกับแท่งเทอร์โมคัปเปิลแท่งที่ 1 จากนั้นทำการต่อสายเทอร์โมคัปเปิลเข้ากับชุดอุปกรณ์เก็บข้อมูลซึ่งประกอบไปด้วยเครื่องติดต่อเกอร์ (Datalogger) และคอมพิวเตอร์ (Computer) ดังรูปที่ 3.1

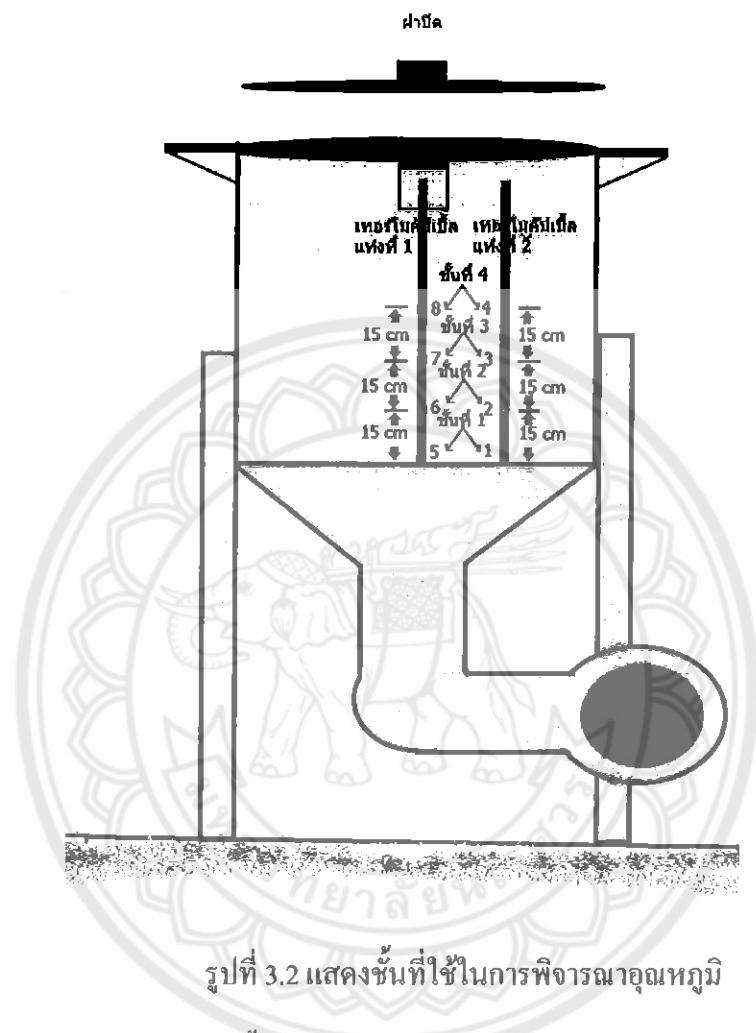
3.1.4.2 นำข้าวเปลือกพันธุ์สุพรรณบุรี 3 จำนวน 500 kg ใส่ลงในถังควรทำการดูดความร้อนคร่าวง เพราะ ข้าวอาจโคนสายเทอร์โมคัปเปิลหดตัว ขาดได้ หากนึ่นทำการปีกฝ่าด้านบน

3.1.4.3 ทำการเก็บข้อมูลอุณหภูมิที่ความเร็วลม 1,000 rpm โดยเริ่มเก็บค่าตั้งแต่เวลา 18.00 น. ของวันที่ 31/12/2010 ถึงวันที่ 4/1/2011 เวลา 06.00 น. รวม 132 ชั่วโมง ซึ่งทำการเก็บข้อมูลอุณหภูมิโดยใช้ เทอร์โมคัปเปิล เก็บข้อมูลอุณหภูมนิทุกๆ 1 ชั่วโมง ซึ่งได้เก็บข้อมูลทั้งหมด 10 ชุด กือ

- อุณหภูมิอากาศที่ระบบออกจากข้าวเปลือก

- อุณหภูมิอากาศแวดล้อม และอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ระดับความลึกต่างกันชั้นละ 15 cm ทั้งหมด 8 ชุดที่ได้ทำการจัดเรียงไว้ดังรูปที่ 3.1 โดยข้อมูลที่นำมาคิดจะเป็นข้อมูลที่ระดับความสูงเท่ากันมาพิจารณาเป็นชั้นๆ ได้ทั้งหมด 4 ชั้น โดยชั้นที่ 1 จับคู่กันระหว่างชุดที่ 1 และ 5 ชั้นที่ 2 จับคู่กันระหว่างชุดที่ 2 และ 6 ชั้นที่ 3 จับคู่กันระหว่างชุดที่ 3 และ 7 และชั้นที่ 4 จับคู่กันระหว่างชุดที่ 4 และ 8 ดังแสดงในรูปที่ 3.2

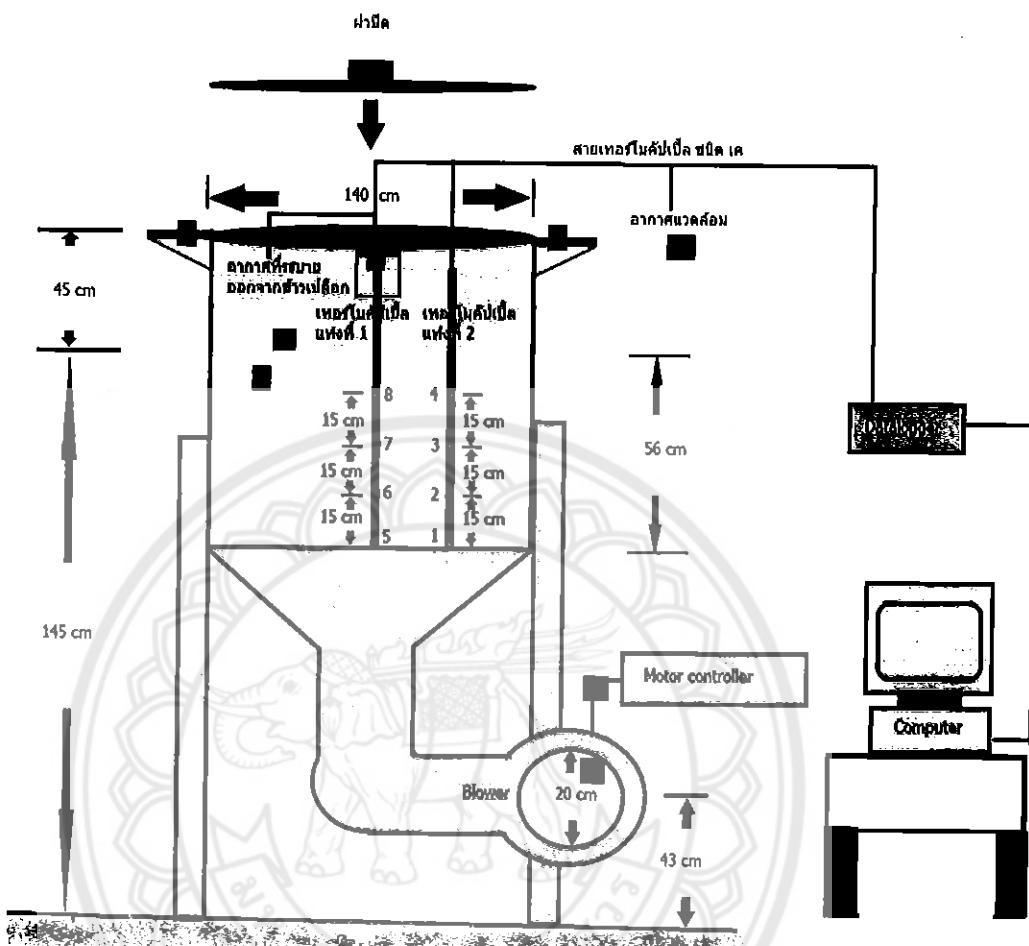
3.1.4.4 โดยระหว่างที่ทำการเก็บข้อมูลอุณหภูมนั้นก็ทำการเก็บข้อมูลต่างๆ โดยตำแหน่ง การวัดค่าได้แสดงไว้ดังรูป 3.3 ซึ่งได้ทำการวัดค่าต่างๆดังนี้



รูปที่ 3.2 แสดงชั้นที่ใช้ในการพิจารณาอุณหภูมิ

- ค่าเปอร์เซ็นต์ความชื้นสัมพัทธ์

ตำแหน่งเก็บค่าเปอร์เซ็นต์ความชื้นสัมพัทธ์อากาศโดยใช้เครื่องมือวัดความชื้นสัมพัทธ์อากาศเก็บค่าทุก 6 ชั่วโมง คือเวลา 06.00 12.00 18.00 และ 00.00 ทำการเก็บทั้งสิ้น 5 ค่า โดยตำแหน่งการวัดได้แสดงไว้ดังรูปที่ 3.2 ซึ่งตำแหน่ง A, B และ C คือ ตำแหน่งการวัดความชื้นสัมพัทธ์อากาศปล่องทางออกที่ 1, 2 และ 3 ตามลำดับ ตำแหน่ง D คือ ตำแหน่งการวัดความชื้นสัมพัทธ์อากาศทางเข้าพัดลม และตำแหน่ง G คือ ความชื้นสัมพัทธ์อากาศแวดล้อม



รูปที่ 3.3 แสดงตัวแนงการวัดค่าสมบัติต่างๆในการทดลอง

- ค่าเบอร์เซ็นต์ความชื้นข้าวเปลือก

ตัวแนงทำการวัดความชื้นข้าวคือ ตัวแนง E โดยใช้เครื่องมือวัดความชื้นแมล็ดพีช ทำการสุ่มวัดค่าความชื้นข้าวเปลือกทั้งหมด 5 ค่า

- ค่าความเร็วลม

ตัวแนงการเก็บค่าความเร็วลมโดยใช้เครื่องมือวัดความเร็วลม ได้แก่ D คือ ตัวแนงวัดความเร็วที่ทางเข้าและ F คือ ตัวแนงวัดความเร็วลมที่ทางออกต้องทำการวัดให้ชิดกับข้าวเปลือกมากที่สุด

- ค่ากำลังไฟฟ้า

ตัวแนงการวัดค่าการใช้ไฟคือ ตัวแนง H โดยทำการวัดที่สายไฟทางเข้า มอเตอร์คอนโทรลเลอร์ (Motor controller) ทุกความเร็วลม โดยใช้แคลมป์มิเตอร์ (Clamp meter) ออกมาในหน่วย กิโลวัตต์ (kW)

เมื่อทำการเก็บค่าต่างๆครน 132 ชั่วโมงเสร็จแล้ว จากนั้นนำข้าวออกจากถังเพื่อเพิ่มความชื้นให้กับข้าวโดยวิธีการพรมน้ำให้ข้าวใหม่มีความชื้น 26% ดังเดิม จากนั้นนำข้าวใส่ถังแล้วทำการหดคลองซ้ำเช่นเดียวกับความเร็ว 1,000 rpm แต่เปลี่ยนความเร็วเป็น 600 rpm และ 200 rpm ตามลำดับ เมื่อทำการเก็บค่าแบบใช้พัดลมเสร็จแล้วจึงทำการเก็บข้อมูลข้าวเปลือกโดยไม่มีการระนาบอาจทำการเก็บโดยใช้วิธีเดินแท็กต่างกันเพียงไม่เปิดพัดลมและไม่เก็บค่าความเร็วลมกับค่าไฟ

3.1.5 วิเคราะห์และเปรียบเทียบข้อดีข้อเสียกับการเก็บรักษาข้าวเปลือกคัววิธีการเก็บแบบธรรมชาติ

3.1.6 วิเคราะห์การถ่ายทอดความร้อนของระบบโดยใช้ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องมาคำนวณ แต่ละความเร็วรอบคือ 1,000 rpm 600 rpm และ 200 rpm

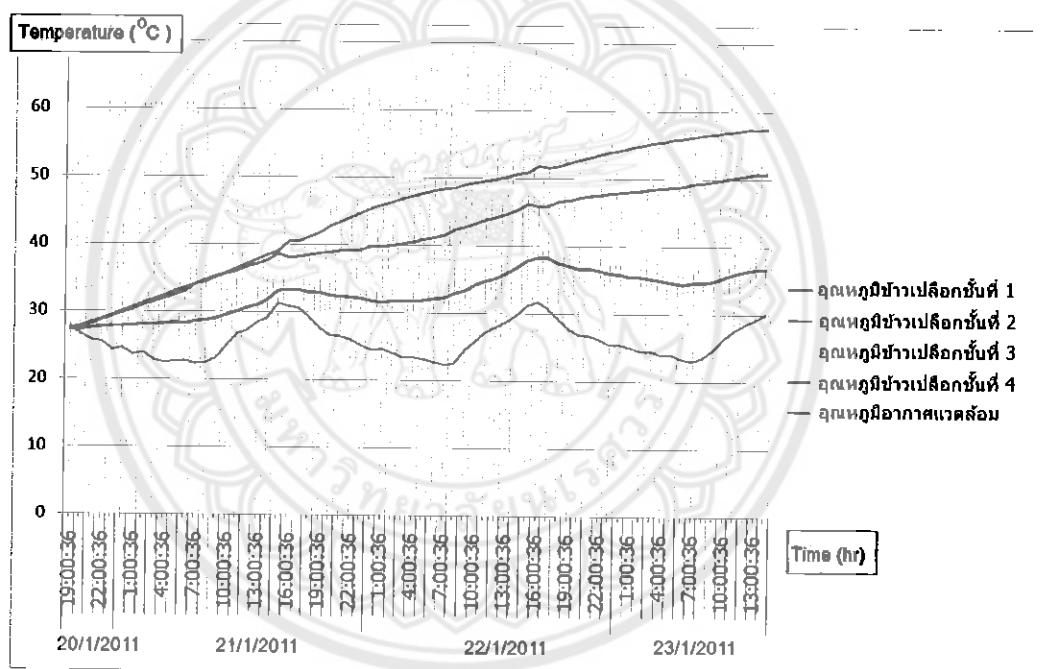
3.1.7 วิเคราะห์ความคุ้มทุนทางเศรษฐศาสตร์ของระบบ

3.1.8 สรุปผลการทดลอง

บทที่ 4

ผลการทดสอบและวิเคราะห์

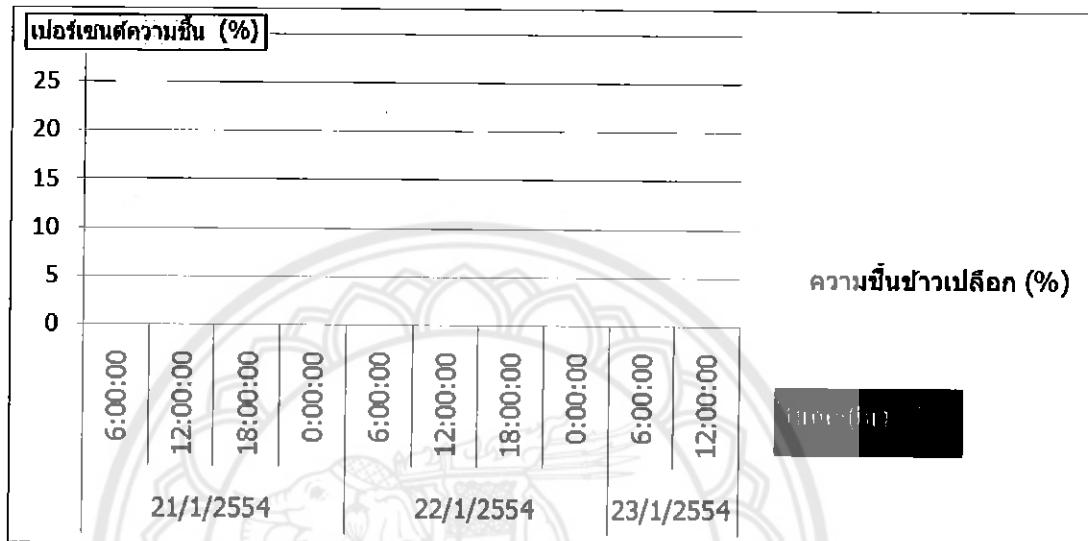
4.1 การเก็บแบบไม่มีการระบายอากาศ



รูปที่ 4.1 กราฟค่าอุณหภูมิข้าวเปลือกที่เก็บโดยไม่มีการระบายอากาศ

จากราฟจะเห็นได้ว่าการเก็บแบบข้าวเปลือกแบบไม่มีการระบายอากาศนั้นอุณหภูมิของข้าวจะเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องเนื่องมาจากการหายใจของข้าวเปลือกซึ่งจะได้ทั้งความร้อนและความชื้น โดยชั้นที่ 3 และ 4 จะมีอุณหภูมิสูงกว่า เพราะเป็นบริเวณที่อยู่กลางถังมีการระบายออกตามธรรมชาติของความร้อน ได้น้อยจึงมีค่าอุณหภูมิสูง ในส่วนบริเวณชั้นที่ 1 และ 2 เป็นชั้นที่อยู่ใกล้กับอากาศแวดล้อมจึงมีค่าไม่สูงมากเนื่องจากสามารถถ่ายเทออกตามธรรมชาติของความร้อน ซึ่งจะถ่ายเทากันมาก ไปน้อยดังแสดงรูปที่ 4.1 ทั้งนี้ กราฟจึงสรุปได้ว่า การเก็บแบบไม่มีการระบายอากาศนั้น ความชื้นของข้าวจะลดลง ได้น้อย ข้าวจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้เนื่องมาจาก การหายใจของข้าวเปลือกซึ่งจะได้ทั้งความร้อนและความชื้นดังสมการที่ 1.1 ซึ่งส่งผลเสียต่อข้าวที่

เก็บ ในเวลาต่อมา คือ ข้างอก และเกิดเชื้อรา มีกลิ่นเหม็น ไม่เหมาะสมแก่การบริโภค ซึ่งในการเก็บแบบไม่มีการระบายน้ำอุณหภูมิเฉลี่ยหลังจากเก็บข้าวเปลือก 68 ชั่วโมงทั้ง 4 ชั้นของการเก็บค่าอุณหภูมิของข้าวเปลือกโดยใช้เทอร์โนคปเปิลอยู่ที่ 50.31°C



รูปที่ 4.2 กราฟค่าความชื้นของข้าวเปลือกแบบไม่มีการระบายน้ำ

ในการเก็บแบบไม่มีการระบายน้ำอากาศค่าความชื้นของข้าวเปลือกลดลงจาก 26% เหลือ 19.84% ดังแสดงในรูปที่ 4.2 ซึ่งดีกว่าไม่เหมาะสมแก่การเก็บรักษาคุณภาพข้าวในเวลาต่อนานกว่า ข้าวอก และมีเชื้อรา ดังนั้น

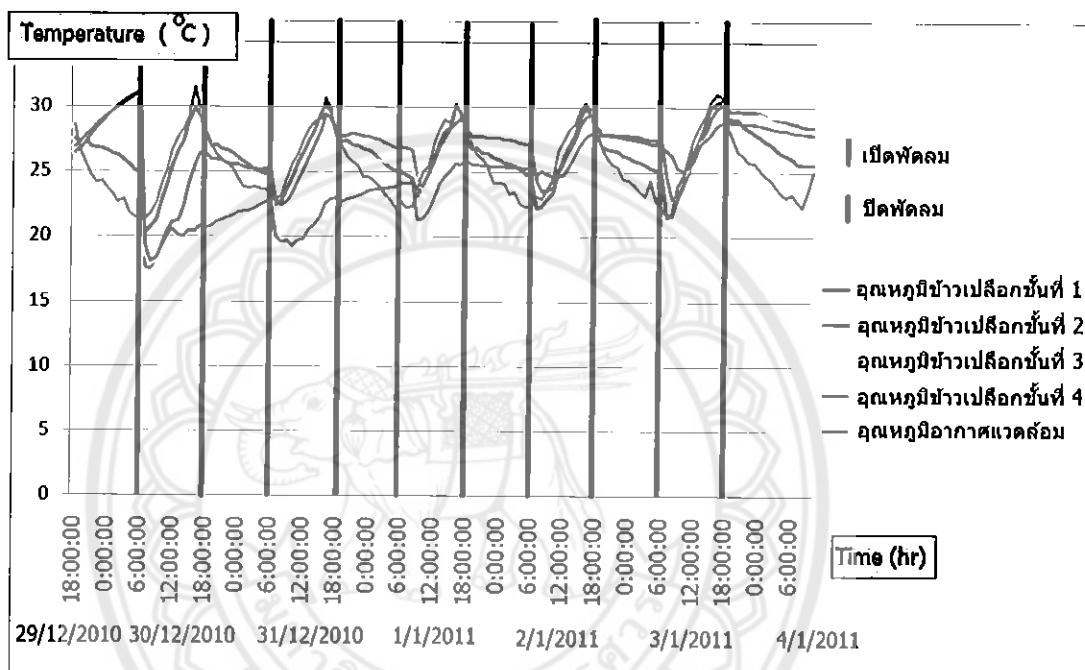
การเก็บข้าวเปลือกแบบไม่มีการระบายน้ำคนนี้ มีค่าความชื้น 19.84% และมีอุณหภูมิ 50.31°C หลังจากเก็บเป็นระยะเวลา 68 ชั่วโมง การเก็บข้าวเปลือกแบบไม่มีการระบายน้ำไม่เหมาะสมเป็นอย่างยิ่งที่จะนานาเก็บรักษาข้าวเปลือก เพราะว่าจะส่งผลเสียต่อกุณภาพ คือ ข้าวอกเกิดเชื้อรา มีกลิ่นเหม็น มีสีดำ เปื่อยมาจากการหายใจของข้าวซึ่งมีความร้อนและความชื้นเราจึงได้ทำการทดลองและศึกษาการเก็บข้าวเปลือกแบบมีการควบคุมอุณหภูมิและความชื้น โดยการระบายน้ำ

4.2 การเก็บแบบมีการระบายน้ำ

4.2.1 ที่ความเร็ว $1,000 \text{ rpm}$ มีอัตราการไหลของอากาศ $0.37 \text{ m}^3/\text{min.m}^3$ ของข้าวเปลือก

4.2.1.1 การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิของข้าวเปลือก

การทดลองที่ความเร็วรอบ 1,000 rpm ทำการเก็บค่าอุณหภูมิตั้งแต่วันที่ 29/12/2010 ตั้งแต่เวลา 18.00 น. ถึงวันที่ 4/1/2010 เวลา 10.00 น. โดยทำการเก็บข้อมูลโดยใช้เทอร์โมคัปเปิล เก็บข้อมูลอุณหภูมิอากาศที่รับน้ำของจากกองข้าวและอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ระดับความลึกต่างกัน ชั้นละ 15 cm ทั้งหมด 8 จุด ทุกๆ 1 ชั่วโมง โดยจะนำข้อมูลที่ระดับความสูงเท่ากันมาพิจารณาเป็นชั้นๆ ทั้งหมด 4 ชั้น ดังรูปที่ 3.1



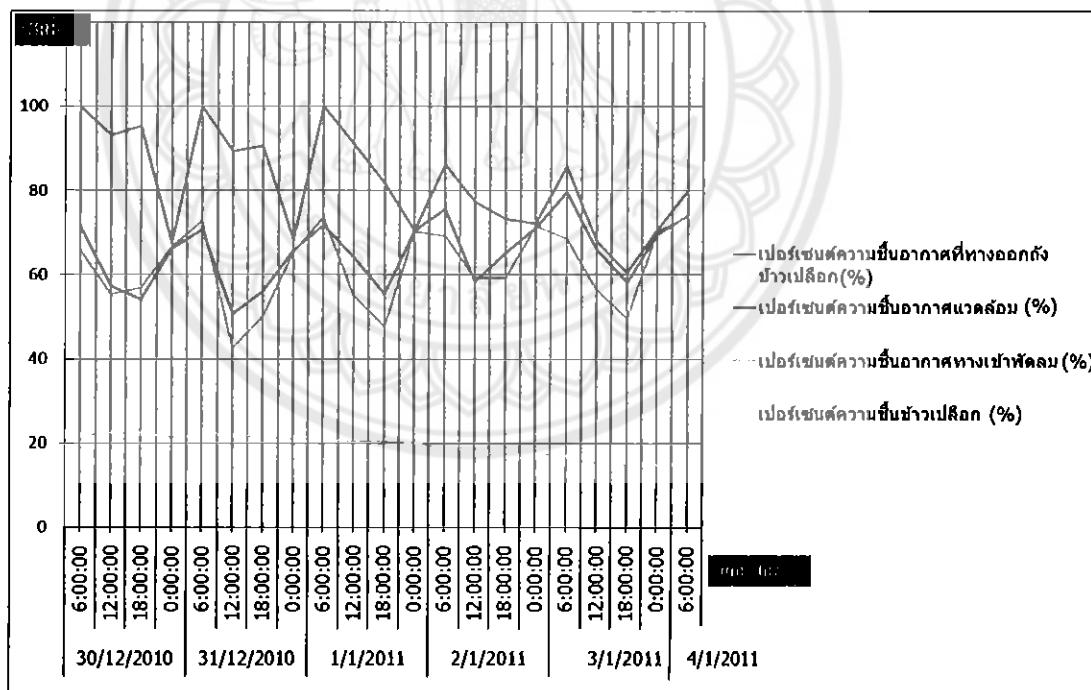
รูปที่ 4.3 กราฟแสดงอุณหภูมิของข้าวเปลือกและอุณหภูมิของอากาศแวดล้อม

ในการทดลองจะมีการเปิดพัดลมในช่วงเวลา 06.00 - 18.00 น. และจะปิดพัดลมในช่วงเวลา 18.00 – 06.00 น. ของแต่ละวัน จากการทดลองที่ความเร็วรอบ 1,000 rpm พบว่าการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิของข้าวเปลือกมีการเปลี่ยนแปลงตามอุณหภูมิของอากาศและมีแนวโน้มของอุณหภูมิที่ใกล้เคียงกับอุณหภูมิอากาศ ดังแสดงในรูปที่ 4.3 ในช่วงวันแรกของการทดลองที่ยังไม่มีการเปิดพัดลมพบว่า อุณหภูมิของข้าวเปลือกเพิ่มขึ้นเนื่องจากความร้อนที่เกิดจากการหายใจของข้าวเปลือก ซึ่งอุณหภูมิเพิ่มขึ้นถึง 31 - 32 °C หลังจากเก็บเป็นระยะเวลา 12 ชั่วโมง และเมื่อมีการเปิดพัดลมในช่วงเวลา 06.00 – 18.00 น. ในแต่ละวันจะพบว่าอุณหภูมิของข้าวเปลือกจะเพิ่มขึ้นและลดลงตามอุณหภูมิของอากาศ เพราะข้าวเปลือกได้รับความร้อนจากอุณหภูมิของอากาศแวดล้อมที่เป่าเข้าไป จึงทำให้อุณหภูมิของข้าวเปลือกในแต่ละชั้นก็มีความแตกต่างกันไป โดยอุณหภูมิของข้าวเปลือกในชั้นที่ 1 จะมีความใกล้เคียงกับอุณหภูมิของอากาศแวดล้อมมากที่สุด เพราะเป็นชั้นที่อยู่ใกล้กับอากาศแวดล้อมที่เป่าเข้าไปมากที่สุด ในส่วนของอุณหภูมิข้าวเปลือกชั้นที่ 2 3 และ 4 ก็มีแนวโน้มของการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิตามอุณหภูมิของอากาศแวดล้อมเช่นเดียวกันแต่ก็มีอุณหภูมิที่แตกต่าง

กันในแต่ละชั้นเนื่องจาก การถ่ายเทความร้อนจากด้านล่างขึ้นสู่ด้านบน เมื่อพิจารณาอุณหภูมิของ ข้าวเปลือกในวันที่ 3/1/2011 ซึ่งเป็นช่วงสุดท้ายของการเก็บ ในช่วงเริ่มปีดพัดลมจนปิด พนว่า อุณหภูมนิ่วข้าวในถังเก็บข้าวเปลือกในแต่ละชั้นจะมีค่าใกล้เคียงกันและใกล้เคียงกับอากาศแวดล้อมที่ เป็นข้าวไป ทั้งนี้เนื่องจากความร้อนและความชื้นของข้าวเปลือกได้ถูกระบายนอกไปมากทำให้ ความร้อนที่เกิดจากการไขของข้าวเปลือกลดลง

4.2.1.2 การเปลี่ยนแปลงความชื้นของข้าวเปลือก

จากราฟ จะเห็นได้ว่าที่ความเร็ว 1,000 rpm นี้ ในช่วงวันแรกของการปีดพัดลม ในตอน เช้า คือช่วงเวลา 06.00 – 12.00 น. นั้น พนว่า ความชื้นสัมพัทธ์อากาศบริเวณทางออกน้ำมีค่า แนวโน้มลดลง ทั้งนี้เนื่องจากความชื้นออกจากการข้าวเปลือกได้ จากนั้นเมื่อเข้าสู่ช่วงบ่ายค่ำความชื้นสัมพัทธ์ อากาศมีค่าลดลงจะเห็นได้ว่าที่บริเวณทางออกค่าความชื้นสัมพัทธ์อากาศเริ่มนีค่าสูงขึ้นทั้งนี้ เนื่องมาจากการดึงความชื้นของข้าวเปลือกออกน้ำเอง



รูปที่ 4.4 กราฟแสดงความชื้นของข้าวเปลือกและความชื้นสัมพัทธ์อากาศ

และเมื่อปีดพัดลมเวลา 18.00 น. ความชื้นที่ทางออกมีค่าลดลงจนใกล้เคียงกับความชื้นสัมพัทธ์ อากาศ กราฟโดยรวมจะมีแนวโน้มเช่นเดียวกัน ไปเรื่อยๆ จนวันสุดท้ายของการเก็บ พนว่าที่ ทางออกและทางเข้าน้ำมีค่าใกล้เคียงกันเนื่องจากความชื้นข้าวเปลือกในถังเก็บถูกระบายนอกไป

15503899

ผ./ร.

W259D

2553

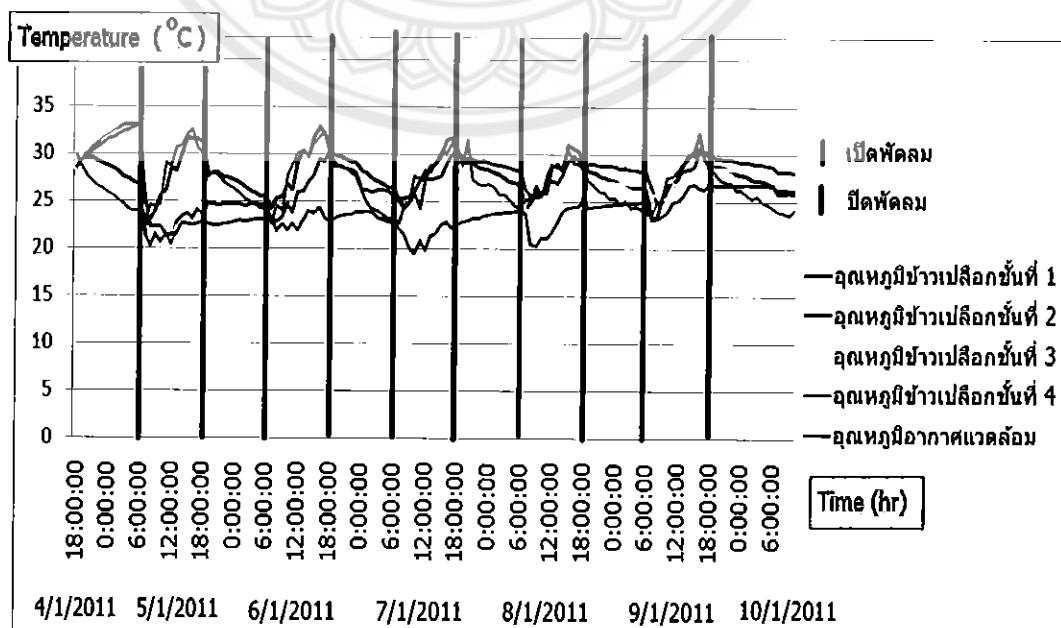
โดยพัดลม จนใกล้จังหวะหมดแล้วนั่นเอง ดังแสดงในรูปที่ 4.4 จากการทดลองโดยใช้ความเร็วรอบ 1,000 rpm สามารถลดความชื้นจาก 26% เหลือเพียง 15.24%
ดังนั้น

ที่ความเร็ว 1,000 rpm สามารถลดความชื้นของข้าวเปลือก จาก 26% เหลือ 15.24% และมีอุณหภูมิ 28.04 °C หลังจากเก็บเป็นระยะเวลา 132 ชั่วโมง ที่ความเร็วรอบ 1,000 rpm นี้เหมาะสมที่จะนำมาควบคุมอุณหภูมิและความชื้นของข้าวเปลือกเนื่องจากสามารถลดความชื้นของข้าวเปลือกได้ดีที่สุดจากการทดลองทั้ง 3 ความเร็วรอบ เพราะข้าวเปลือกมีระดับความชื้นที่ใกล้เคียงกับค่าความชื้นที่เหมาะสมในการเก็บข้าวเปลือกซึ่งโดยทั่วไปความชื้นที่ใช้ในการเก็บข้าวเปลือกจะอยู่ที่ 12 - 14% และมีอุณหภูมิอยู่ในระดับที่เหมาะสมในการเก็บรักษาข้าวเปลือก

4.2.2 ที่ความเร็ว 600 rpm มีอัตราการไหลดของอากาศ $0.2393 \text{ m}^3/\text{min.m}^3$ ของข้าวเปลือก

4.2.2.1 การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิของข้าวเปลือก

ได้ทำการทดลองที่ความเร็วรอบ 600 rpm ทำการเก็บข้อมูลค่าอุณหภูมิตั้งแต่วันที่ 4/1/2011 ตั้งแต่เวลา 18.00 น. ถึงวันที่ 10/1/2011 เวลา 10.00 น. โดยทำการเก็บข้อมูลโดยใช้ทอร์โนคัปเพลล์เก็บข้อมูลอุณหภูมิทุกๆ 1 ชั่วโมง เป็นอุณหภูมิอากาศที่ระบบออกอากาศดังข้าวเปลือก อุณหภูมิอากาศแวดล้อมและอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ระดับความสูงต่างกันชั้นละ 15 cm ทั้งหมด 8 ชุด โดยข้อมูลที่นำมาคิดคำนวณคืออุณหภูมิที่ระดับความสูงเท่ากันมาพิจารณาเป็นชั้นๆ ได้ทั้งหมด 4 ชั้น ดังแสดงในรูปที่ 3.1

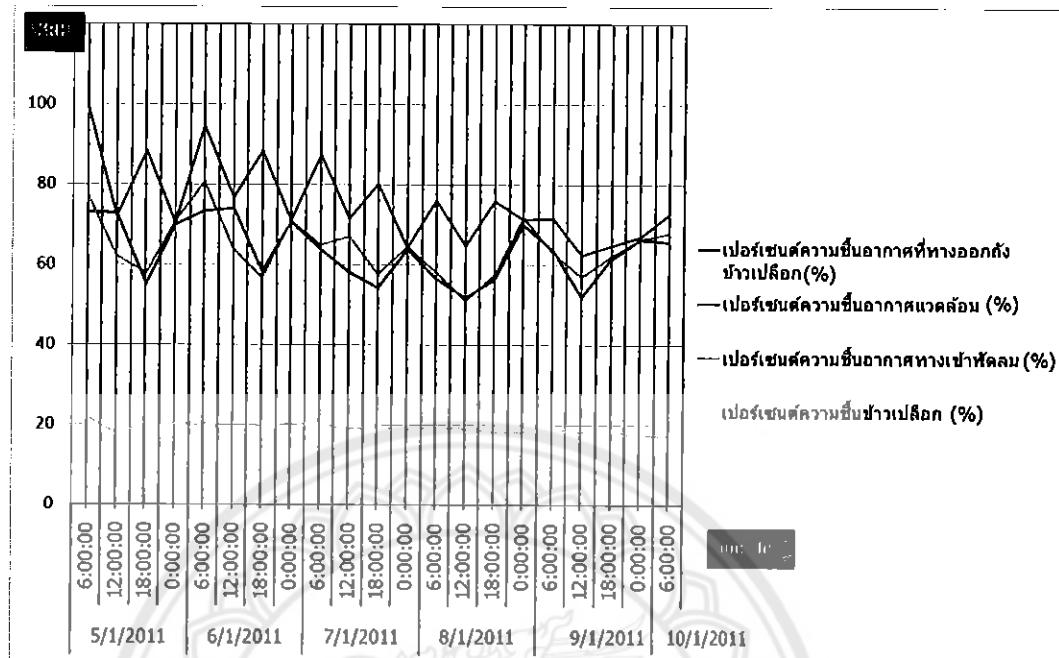


รูปที่ 4.5 กราฟแสดงอุณหภูมิของข้าวเปลือกและอุณหภูมิอากาศแวดล้อม

ในการทดลองจะมีการเปิดพัดลมในช่วงเวลา 06.00 - 18.00 น. และจะปิดพัดลมในช่วงเวลา 18.00 – 06.00 น. ของแต่ละวัน จากกราฟจะเห็นได้ว่า ในช่วงวันแรกของการเก็บ อุณหภูมิของ ข้าวเปลือกเพิ่มสูงขึ้น ในช่วงแรกของการเก็บและเริ่มน้ำค่าอุณหภูมิติดลบในช่วงเวลาที่มีการเปิดพัดลม และหลังจากนั้นการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิของข้าวเปลือกจะมีแนวโน้มตามอุณหภูมิอากาศ แวดล้อม ดังแสดงในรูปที่ 4.5 พิจารณาอุณหภูมิชั้นที่ 1 จะเห็นได้ว่ามีค่าไอล์เดียร์กับอุณหภูมิ อากาศแวดล้อม เพราะเป็นชั้นที่อยู่ติดกับอากาศแวดล้อมมากที่สุด ส่วนอุณหภูมิชั้นที่ 2, 3 และ 4 จะ มีค่าไอล์เดียร์กัน ในช่วงแรกของการเก็บอุณหภูมิของข้าวเปลือกเพิ่มสูงขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากการ หายใจของข้าวเปลือก ซึ่งอุณหภูมิเพิ่มขึ้นถึง $33 - 34^{\circ}\text{C}$ หลังจากเก็บเป็นระยะเวลา 12 ชั่วโมง หลังจากนี้ทำการเปิดพัดลม ที่ในช่วงเวลา 06.00 – 18.00 น. ของแต่ละวัน พบว่าชั้นของอุณหภูมิ ข้าวเปลือกมีค่าที่ใกล้เคียงกับอุณหภูมิอากาศแวดล้อมตั้งแต่วันแรกของการเก็บจนถึงวันสุดท้ายของ การเก็บและอุณหภูมิข้าวเปลือกในแต่ละวันจะมีค่าอยู่ประมาณ $30 - 32^{\circ}\text{C}$ โดยที่อุณหภูมิ ข้าวเปลือกแต่ละชั้นมีความแตกต่างกัน ทั้งนี้เนื่องมาจากการถ่ายเทความร้อนจากชั้nl ถ่างบีนสู่ชั้น บน จากการสังเกตจะเห็นได้ว่าอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ชั้นที่ 1 และชั้นที่ 2 มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นและ ลดลงตามอุณหภูมิของอากาศที่ทางออก ในขณะที่อุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ชั้น 3 และชั้นที่ 4 มี แนวโน้มเพิ่มขึ้นและลดลงตามอุณหภูมิของอากาศแวดล้อม ทั้งนี้เนื่องมาจากการถ่ายเทความร้อน จากชั้nl ถ่างบีนชั้นบนที่แตกต่างกัน ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิของอากาศภายนอกที่ แตกต่างกันในแต่ละช่วงเวลา ทำให้อุณหภูมิของข้าวเปลือกในแต่ละชั้นที่ได้ออกมาไม่เท่ากัน

4.2.2.2 การเปลี่ยนแปลงความชื้นของข้าวเปลือก

จากราฟ จะเห็นได้ว่าที่ความเร็ว 600 rpm นี้ ในช่วงวันแรกของการเปิดพัดลม ในตอนเช้า ก็อช่วงเวลา 06.00 – 12.00 น. นั้น พบว่า ความชื้นสัมพัทธ์อากาศบริเวณทางออกนั้นมีค่าแนวโน้ม ลดลง ทั้งนี้เนื่องมาจากการชั้นสัมพัทธ์อากาศที่ถูกดูดเข้าไปโดยพัดลมนั้นยังมีค่ามากอยู่จึงไม่ สามารถดึงเอาความชื้นออกจากข้าวเปลือกได้ จากนั้nm เมื่อเข้าสู่ช่วงบ่ายค่ำความชื้นสัมพัทธ์อากาศมี ค่าลดลงจะเห็นได้ว่าที่บริเวณทางออกค่าความชื้นสัมพัทธ์อากาศเริ่มมีค่าสูงขึ้นทั้งนี้ เนื่องมาจากการ เป็นการดึงความชื้นของข้าวเปลือกออกนั่นเอง และเมื่อปิดพัดลมเวลา 18.00 น. ความชื้นที่ทางออก มีค่าลดลงจนใกล้เคียงกับความชื้นสัมพัทธ์อากาศ กราฟโดยรวมจะมีแนวเช่นเดียวกัน ไปเรื่อยๆ จนวันสุดท้ายของการเก็บ พบว่าที่ทางออกและทางเข้า นั้นมีค่าใกล้เคียงกันเนื่องมาจากการชื้นข้าว ในถังเก็บถุงกระดาษออกไปโดยพัดลม จนใกล้จะหมดแล้วนั่นเอง ดังแสดงในรูปที่ 4.6



รูปที่ 4.6 กราฟแสดงความซึ้งของข้าวเปลือกและความซึ้งสัมพัทธ์อากาศ

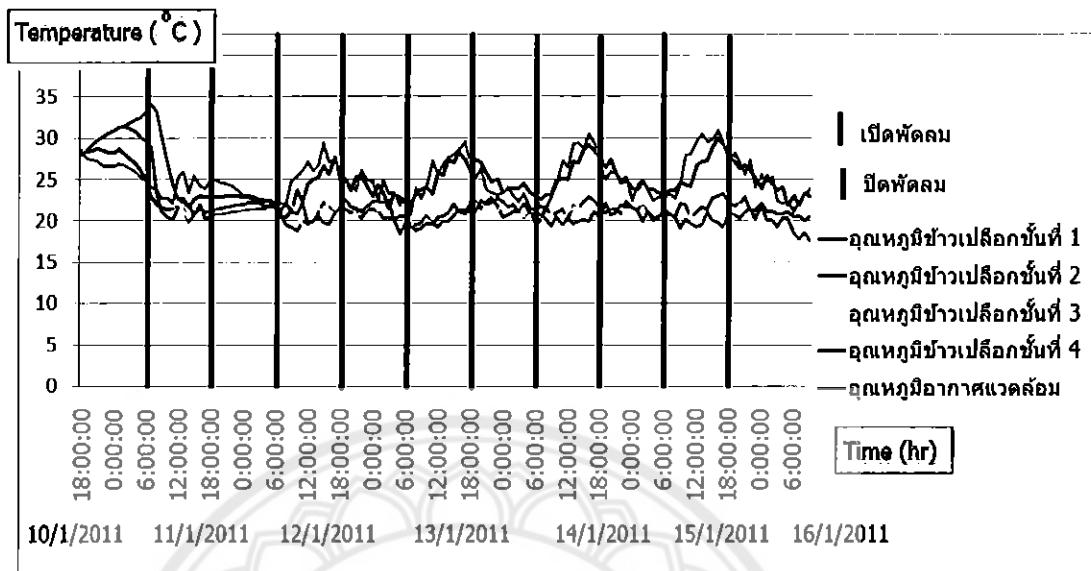
จากการทดลองโดยใช้ความเร็วรอบ 600 rpm นี้สามารถลดความชื้นจาก 26% เหลือเพียง 17.18% ตั้งนั้น

ที่ความเร็ว 600 rpm สามารถลดความชื้นข้าว จาก 26% เหลือ 17.18% และมีอุณหภูมิ 27.59°C หลังจากเก็บเป็นระยะเวลา 132 ชั่วโมง ที่ความเร็วรอบ 600 rpm สามารถลดความชื้นได้ในระดับปานกลางและมีอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาข้าวเปลือก ที่ความเร็วรอบ 600 rpm นั้นไม่เหมาะสมที่จะใช้ในการเก็บรักษาข้าวเปลือก เพราะความชื้นที่ได้ยังสูงกว่า 14% ซึ่งเป็นค่าความชื้นที่มีความเหมาะสมสมนั่นเอง

4.2.3 ที่ความเร็ว 200 rpm มีอัตราการไหลดของอากาศ $0.0643 \text{ m}^3/\text{min.m}^3$ ของข้าวเปลือก

4.2.3.1 การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิของข้าวเปลือก

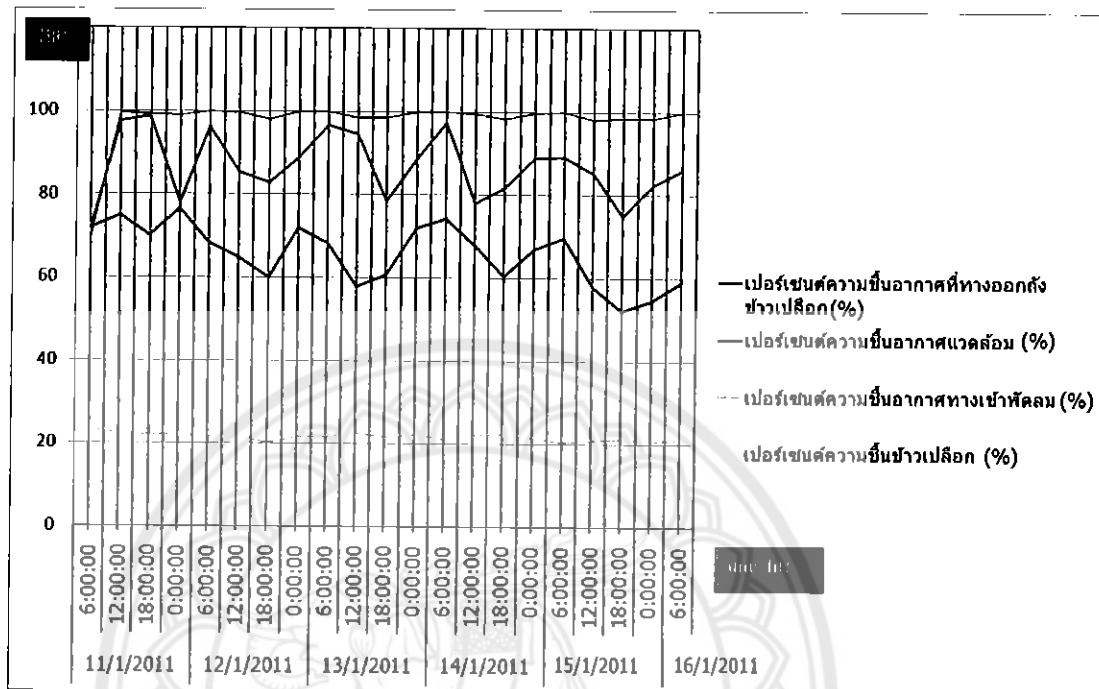
ได้ทำการทดลองที่ความเร็วรอบ 200 rpm ทำการเก็บข้อมูลค่าอุณหภูมิตั้งแต่วันที่ 10/1/2011 ตั้งแต่เวลา 18.00 น. ถึงวันที่ 16/1/2011 เวลา 9.00 น. โดยทำการเก็บข้อมูลโดยใช้เทอร์โนคัปเปิล เก็บข้อมูลอุณหภูมนิทุกๆ 1 ชั่วโมง เป็นอุณหภูมิอากาศที่รับมาก่อนจากถังข้าวเปลือก อุณหภูมิอากาศแวดล้อมและอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ระดับความลึกต่างกันทั้งหมด 15 เซนติเมตร ทั้งหมด 8 จุด โดยข้อมูลที่นำมาคิดจะนำข้อมูลที่ระดับความสูงเท่ากันมาพิจารณาเป็นชั้นๆ ได้ทั้งหมด 4 ชั้น ดังแสดงในรูปที่ 3.1



รูปที่ 4.7 กราฟแสดงอุณหภูมิของข้าวเปลือกและอุณหภูมิอากาศแวดล้อม

ในการทดลองจะมีการเปิดพัดลมในช่วงเวลา 06.00 - 18.00 น. และจะปิดพัดลมในช่วงเวลา 18.00 – 06.00 น. ของแต่ละวันจากกราฟจะเห็นได้ว่า ในช่วงวันแรกของการเก็บอุณหภูมิของ ข้าวเปลือกเพิ่มสูงขึ้นในช่วงแรกของการเก็บและเริ่มน้ำค่าอุณหภูมิลดลงในช่วงเวลาที่มีการเปิดพัดลม และหลังจากนั้นการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิของข้าวเปลือกจะมีแนวโน้มตามอุณหภูมิอากาศ แวดล้อม ดังแสดงในรูปที่ 4.7 พิจารณาอุณหภูมิชั้นที่ 1 จะเห็นได้ว่าน้ำค่าใกล้เคียงกับอุณหภูมิ อากาศแวดล้อมตั้งแต่วันเริ่มเก็บจนถึงวันสุดท้ายของการเก็บ เพราะเป็นชั้นที่อยู่ติดกับอากาศมากที่สุด ส่วนชั้นที่ 2 3 และ 4 เพราะเป็นชั้นที่อยู่ตรงกลางทั้ง 3 ชั้นนี้จะมีค่าอุณหภูมิที่ใกล้เคียงกัน เมื่อพิจารณาค่าอุณหภูมิในถังเก็บในชั้นที่ 2 3 และ 4 มีค่าเพิ่มขึ้นในช่วงแรก ทั้งนี้เนื่องมาจากการหายใจของข้าวเปลือก ซึ่งอุณหภูมิเพิ่มขึ้นถึง $33 - 34^{\circ}\text{C}$ หลังจากเก็บเป็นระยะเวลา 12 ชั่วโมง หลังจากนี้ทำการปิดพัดลม ที่ในช่วงเวลา 06.00 – 18.00 น. ของแต่ละวัน พบว่าชั้นของอุณหภูมิข้าวเปลือกที่อยู่ใกล้ทางออกของอากาศมากที่สุดจะมีค่าสูงสุดและอุณหภูมิข้าวเปลือกจะลดลงเรื่อยๆจากชั้นที่ 4 3 2 และ 1 ตามลำดับ ทำให้อุณหภูมิแต่ละชั้นมีความแตกต่างกัน ทั้งนี้เนื่องมาจากการถ่ายเทความร้อนจากชั้นล่างขึ้นสู่ชั้นบน จากการสังเกตจะเห็นได้ว่าค่าอุณหภูมิของข้าวเปลือกภายในถังเก็บ ข้าวเปลือกจะมีแนวโน้มคล้ายกับอุณหภูมิแวดล้อม แต่จะมีค่าของอุณหภูมน้อยกว่าอุณหภูมิอากาศ แวดล้อมในตอนกลางวัน และจะใกล้เคียงกับอุณหภูมิอากาศแวดล้อมในเวลาตอนกลางคืน ทั้งนี้เนื่องมาจากการเป็นถุงหน้าวอุณหภูมิอากาศจะลดลงในช่วงเวลาตอนกลางคืนรวมถึงการระบายความชื้นออกไปได้น้อยจึงทำให้อุณหภูมิข้าวในถังเก็บข้าวเปลือกนั้นมีค่าต่ำ

4.2.3.2 การเปลี่ยนแปลงความชื้นของข้าวเปลือก



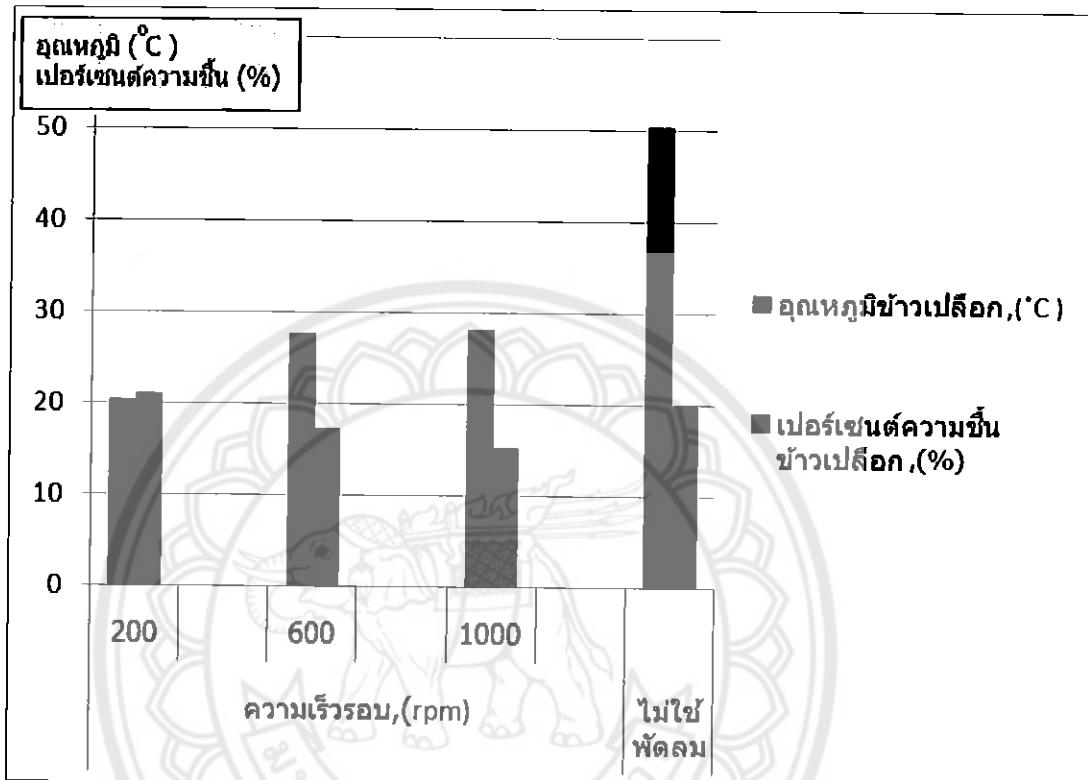
รูปที่ 4.8 กราฟแสดงความชื้นของข้าวเปลือกและความชื้นสัมพัทธ์อากาศ

จากราฟดังแสดงในรูปที่ 4.8 จากราฟจะเห็นได้ว่า ที่บริเวณทางเข้าด้านดูดของพัดลม จะมีค่าความชื้นสูงมากเนื่องจากตามธรรมชาติอากาศชื้นซึ่งจะคงอยู่ด้านล่างตามแรงโน้มถ่วง ของโลกประกอบกับความเร็วนะระดับนี้ไม่แรงพอที่จะดูดอากาศแผลลมเข้าไปนานายความชื้น เม็ดข้าวเปลือกภายในถังจึงมีผลทำให้ค่าความชื้นสัมพัทธ์อากาศที่ทางเข้ามีค่าสูงตลอดเวลา จึงทำให้ที่บริเวณทางออกและทางเข้ามีความชื้นสัมพัทธ์อากาศสูง จะเห็นได้ว่าที่ความเร็ว 200 rpm นี้ สามารถลดความชื้นจาก 26% เหลือเพียง 20.98%

ดังนั้น

ที่ความเร็ว 200 rpm สามารถลดความชื้นข้าว จาก 26% เหลือ 20.98% และมีอุณหภูมิ 20.26°C หลังจากเก็บเป็นระยะเวลา 132 ชั่วโมง ที่ความเร็วนะ 200 rpm นี้ ไม่เหมาะสมที่จะนำมาเก็บรักษาข้าวเปลือก เนื่องจากไม่สามารถลดความชื้นได้เท่าที่ควร เพราะข้าวเปลือกที่ดีควรมีระดับความชื้นอยู่ที่ 12 – 14% และเมื่อข้าวเปลือกมีความชื้นก็จะส่งผลต่ออุณหภูมิของข้าวเปลือกกล่าวคือ ข้าวเปลือกจะมีอุณหภูมิต่ำซึ่งผลที่ตามมาก็คือ ข้าวเปลือกอาจจะเกิดเชื้อร้า หรืออาจเกิดการงอกของข้าวเปลือกได้

4.3 การเปรียบเทียบอุณหภูมิและความชื้นของการเก็บข้าวเปลือกระหว่างแบบที่มีการระบายน้ำอากาศ และไม่มีการระบายน้ำอากาศ



รูปที่ 4.9 grahp แสดงการเปรียบเทียบอุณหภูมิข้าวเปลือกและความชื้นของข้าวเปลือก

จากรูปที่ 4.9 จากราฟพบว่า ค่าความชื้นและอุณหภูมิของการเก็บข้าวเปลือกระหว่างแบบที่มีการระบายน้ำอากาศ ที่เก็บเป็นระยะเวลา 132 ชั่วโมง และแบบไม่มีการระบายน้ำอากาศที่เก็บเป็นระยะเวลา 68 ชั่วโมง มีค่าดังนี้

- ที่ความเร็วรอบ 200 rpm มีความชื้น 20.98% และมีอุณหภูมิ 20.26 °C
- ที่ความเร็วรอบ 600 rpm มีความชื้น 17.18% และมีอุณหภูมิ 27.59 °C
- ที่ความเร็วรอบ 1,000 rpm มีความชื้น 15.24% และมีอุณหภูมิ 28.04 °C
- ในแบบที่ไม่มีการระบายน้ำอากาศ มีความชื้น 19.84% และมีอุณหภูมิ 50.31 °C

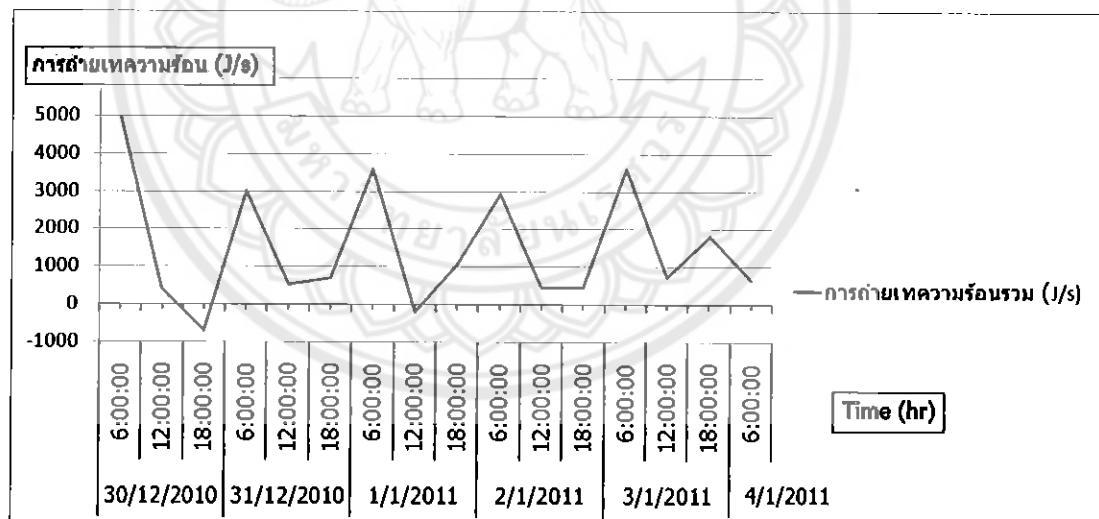
ในการเก็บรักษาข้าวเปลือกที่เหมาะสมนั้น จะมีค่าความชื้น 12 – 14% และมีอุณหภูมิ 29 °C และจากข้อมูลการทดลองที่กล่าวมาข้างต้น ทำให้ทราบว่า ที่ความเร็วรอบ 1,000 rpm สามารถลดความชื้นได้มากที่สุดในการทดลองทั้ง 3 ความเร็วรอบ และหากกว่าแบบไม่มีการระบายน้ำอากาศด้วยที่ความเร็วรอบ 1,000 rpm นี้มีอุณหภูมิข้าวเปลือกอยู่ในระดับที่เหมาะสม และเหมาะสมสำหรับใช้ในการเก็บข้าวเปลือกมากที่สุด ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัย เรื่อง การชดเชยความเสียหายของกอง

ข้าวเปลือกชั้นโดยการระบายน้ำ [5] โดยใช้ความเร็วลมอยู่ที่ $0.35 \text{ m}^3/\text{min.m}^3$ ในการจะลดความเสียหายของข้าวเปลือก ที่ความเร็วรอบ 600 rpm สามารถลดความชื้นได้ร่องลงมาจาก 1,000 rpm สามารถลดความชื้นได้ดีพอสมควร และมีอุณหภูมิข้าวเปลือกอยู่ในระดับที่เหมาะสม ที่ความเร็วรอบ 200 rpm สามารถลดความชื้นได้น้อยที่สุด ที่ความเร็ว 200 rpm ไม่เหมาะสมที่จะนำมาใช้ในการเก็บรักษาข้าวเปลือก เพราะมีความชื้นสูงมาก และในแบบที่ไม่มีการระบายน้ำคนนั้นมีความชื้นและอุณหภูมิข้าวเปลือกที่สูงมากและไม่เหมาะสมที่จะใช้ในการเก็บรักษาข้าวเปลือก

4.4 การถ่ายเทความร้อนของข้าวเปลือก

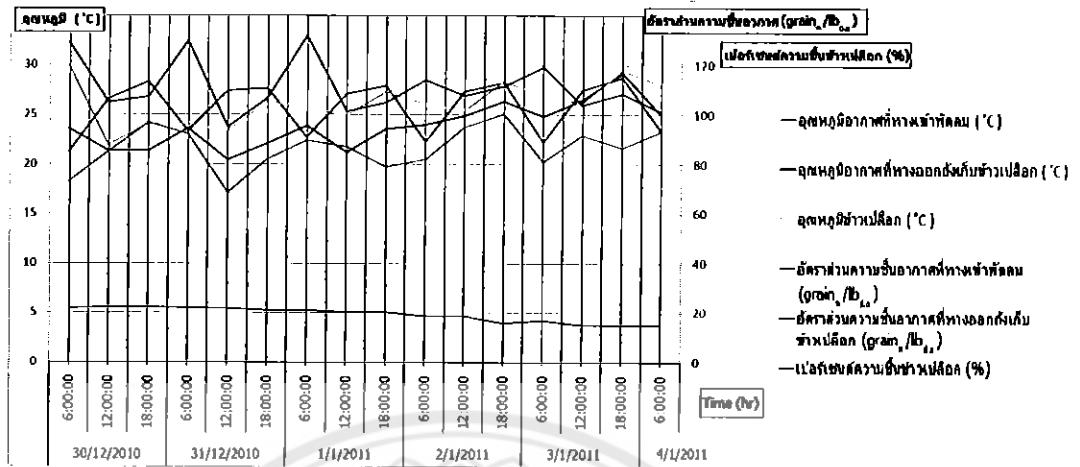
4.4.1 วิเคราะห์การถ่ายเทความร้อนที่ความเร็ว 1,000 rpm

จากการเก็บค่าผลการทดลองความเร็ว 1,000 rpm โดยเก็บเฉพาะช่วงเวลาที่เปิดพัดลมของทุกวัน โดยเก็บข้อมูลห่างกันช่วงละ 6 ชั่วโมง คือ 06:00 12:00 และ 18:00 น. โดยเริ่มเปิดเมื่อเวลา 06:00 น. และปิดเวลา 18:00 น. ผลจากการน้ำค่าที่สภาวะต่างๆ จากรูปที่ 4.11 นавิเคราะห์ผลได้ดังนี้



รูปที่ 4.10 การถ่ายเทความร้อนที่ความเร็ว 1,000 rpm

จากค่าที่ได้ การถ่ายเทความร้อนที่ความเร็วรอบ 1,000 rpm นี้ พบว่า ค่าการถ่ายเทความร้อนนั้นส่วนมากมีค่าเป็นบวก ซึ่งหมายความว่าถ้าพิจารณาให้อากาศแวดล้อมเป็นปริมาตรควบคุม (Control volume) แล้ว กระบวนการที่เกิดขึ้นคือกระบวนการที่ข้าวเปลือกส่วนใหญ่ที่อยู่ในถังเก็บข้าวเปลือกมีการถ่ายเทความร้อนเข้าสู่ปริมาตรควบคุม มีแค่เพียง 2 ค่าเท่านั้น ที่มีค่าความร้อนเป็นลบ คือที่เวลา 18.00 น. ของวันที่ 30/12/2011 และที่เวลา 12.00 น. ของวันที่ 1/1/2011 ดังรูปที่ 4.10



รูปที่ 4.11 แสดงค่าเปลี่ยนต่อความชื้นขึ้นข้าว อุณหภูมิข้าวในถังเก็บ ค่าอุณหภูมิและ อัตราส่วนความชื้นอากาศที่ทางเข้าพัดลมและที่ทางออกถังข้าวเปลือก

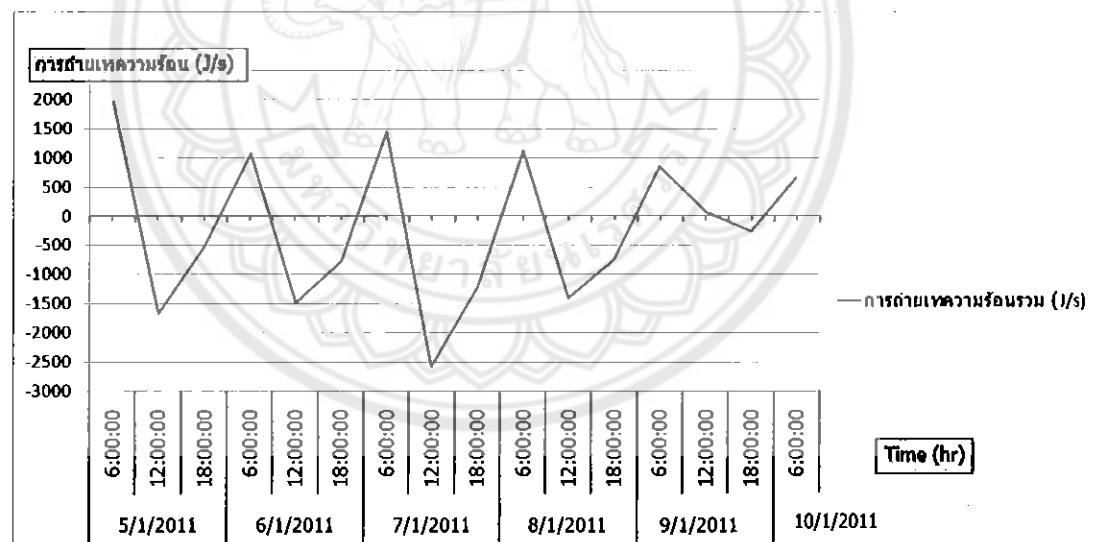
เมื่อพิจารณาอุณหภูมิข้าวเปลือกในถังเก็บข้าวเปลือกในรูปที่ 4.11 พบว่าในช่วงวันแรกของการเก็บน้ำ ในช่วงเช้า (06.00 น.) น้ำอุณหภูมิและความชื้นของข้าวเปลือกน้ำยังสูงเนื่องมาจากการทึบข้าวเปลือกไว้โดยไม่เปิดพัดลมในช่วงเวลากลางคืน (18.00 น.- 06.00 น.) เมื่อทำการเปิดพัดลมในช่วงเช้า พบว่าในช่วงวันแรกของการเปิดน้ำมีค่าความชื้นที่ทางออกสูงมากแต่อุณหภูมิที่ทางเข้าน้ำน้ำต่ำกว่าในถังเก็บข้าวเปลือก น้ำคือถ้าพิจารณาอากาศเป็นปริมาตรควบคุม แสดงว่าอากาศน้ำน้ำมีการสูญเสียความร้อน แต่เป็นการได้รับความชื้นและความร้อนที่มีอยู่ในถังข้าวเปลือก เมื่อเปิดพัดลมไป จนถึงเวลากลางวัน (12.00 น.) พบร่วงกระบวนการที่เกิดขึ้นน้ำยัง เมื่อนเดินเรื่นเดียวกันในตอนเช้า แต่ค่าอุณหภูมน้ำของข้าวในถังได้ลดลงทั้งนี้เนื่องมาจากความร้อน สมดลองของข้าวได้ถูกถ่ายเทไปกับความชื้นที่ระบบออกจากถังสังเกตได้จาก ค่าความร้อนในช่วงเวลา 06.00 น. ดังรูปที่ 4.10 ของวันแรกน้ำมีค่าสูงมาก จึงทำให้ที่เวลากลางวัน (12.00 น.) มีค่าความร้อนลดลงมาก เพราะว่าได้ถูกถ่ายเทออก อุณหภูมิข้าวจึงลดลงมากแต่ความชื้น ยังคงอยู่ สังเกตได้จากสภาวะที่ทางออก และเมื่อถึงช่วงเวลาบ่ายอุณหภูมิอากาศแวดล้อมสูงขึ้น จึงทำให้ ข้าวเปลือกมีการดูดความร้อนเข้าสู่ตัวของซึ่งถือว่าเป็นเรื่องธรรมชาติของการถ่ายเทความร้อนคือจะ ให้หลักที่ที่มีความร้อนสูงไปยังที่ที่มีความร้อนต่ำ ค่าการถ่ายเทความร้อนที่ได้ในเวลา 18.00 น. ของวันแรกที่เปิดพัดลมจึงมีค่าเป็นลบ ซึ่งกระบวนการนี้ก็จะเกิดขึ้นอีกในเวลาต่อมาคือ เวลา 12.00 น. ของวันที่ 1/1/2011 เพราะว่าความชื้นของข้าวเปลือกขึ้นสูงอยู่ และอุณหภูมิข้าวในถังน้ำมีค่าน้อยกว่า อุณหภูมิอากาศแวดล้อมจึงมีการดูดกลืนความร้อนจากอากาศเข้าไป จึงทำให้ในช่วงเวลานี้มีค่าการถ่ายเทความร้อนเป็นลบ และเมื่อพิจารณาค่าสภาวะอากาศและอุณหภูมิข้าวของวันที่ 2/1/2011 จนถึงวันสุดท้ายของการเปิดพัดลมคือ วันที่ 3/1/2011 อุณหภูมิข้าวเริ่มมีการเปลี่ยนแปลงน้อยลง

และสภาวะอากาศที่ทางออกและทางเข้าเริ่มนิ่มค่าไกล์เคียงกันแสดงว่าถังเก็บข้าวเปลือกมีค่าการถ่ายเทความร้อนเพียงกระบวนการเดียวคือกระบวนการเพิ่มความชื้นและความร้อนให้กับอากาศดังนั้น

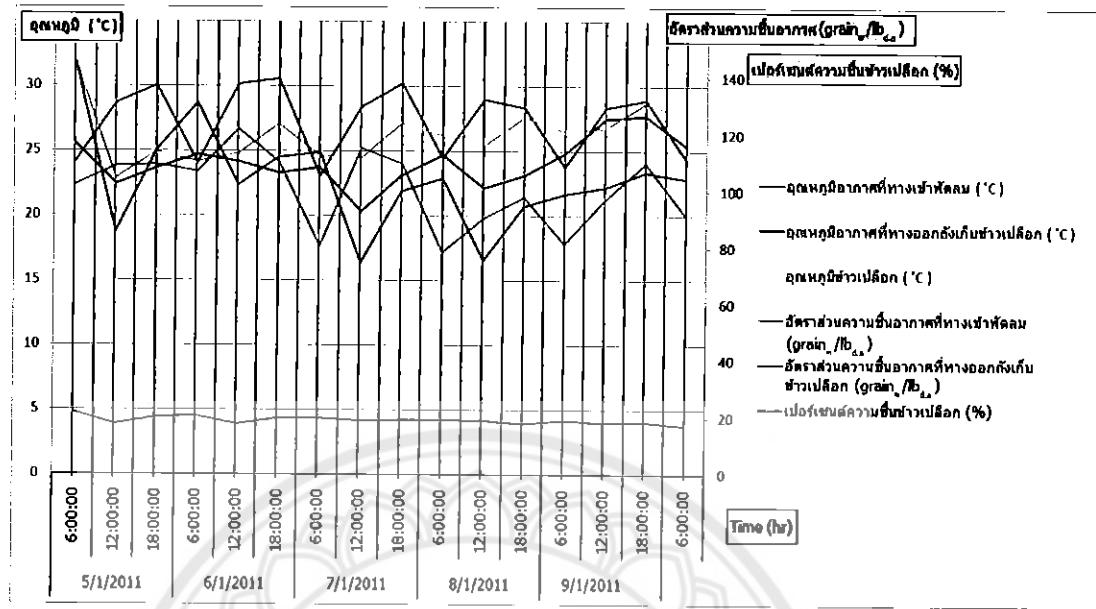
เมื่อพิจารณาสภาวะอากาศที่ทางเข้าและทางออกของการเก็บค่าที่ความเร็ว 1,000 rpm พบว่า ในช่วง 2 วันแรกของ ของการเก็บน้ำจะเห็นได้ว่า ค่าความชื้นสัมพัทธ์อากาศที่ทางออกนั้นมีค่าสูงต่อเนื่อง เพราะว่า ความเร็วของอากาศที่ไหลเข้ามีค่ามากจึงทำให้มีการได้ความชื้นออกได้ตลอดวัน ประกอบกับช่วงวันนี้มีค่าความชื้นสัมพัทธ์อากาศที่ต่ำ จึงทำให้อากาศที่ถูกดูดเข้าไปนั้น ดึงความชื้นออกได้ดีขึ้น โดยสังเกตได้จาก ค่าความชื้นของข้าวเปลือกในถังเก็บ และความชื้นของอากาศที่ทางออกนั้นมีแนวโน้มลดลงใกล้เคียงกับอากาศแวดล้อมในช่วงวันสุดท้ายของการเปิดพัดลม นั้นแสดงให้เห็นว่าการถ่ายเทความร้อนนั้นเป็นไปในทิศทางเดียวคือ เป็นกระบวนการเพิ่มอุณหภูมิและความชื้น ให้กับอากาศแวดล้อม ถ้าพิจารณาให้อากาศเป็นปริมาตรควบคุม

4.4.2 วิเคราะห์การถ่ายเทความร้อนที่ความเร็ว 600 rpm

จากการคำนวณค่าการถ่ายเทความร้อนที่ความเร็ว 600 rpm ได้ผลลัพธ์ดังนี้



รูปที่ 4.12 การถ่ายเทความร้อนที่ความเร็ว 600 rpm



รูปที่ 4.13 แสดงค่าเบอร์เซ็นต์ความชื้นข้าว อุณหภูมิข้าวในถังเก็บ ค่าอุณหภูมิและอัตราส่วน
ความชื้นอากาศที่ทางเข้าพัดลมและที่ทางออกถังข้าวเปลือกที่ความเร็ว 600 rpm

จากรูปที่ 4.13 จะเห็นได้ว่า ในช่วงเวลา 06.00 น ของวันที่ 5/1/2011 ซึ่งเป็นช่วงเช้าในฤดูหนาว สภาวะอากาศที่ทางเข้าพัดลมนี้จะมีอัตราส่วนความชื้นที่สูงและอุณหภูมิต่ำ จะถูกดูดเข้าไปในถังเก็บข้าวเปลือกที่มีอุณหภูมิ และความชื้นที่สูงอยู่แล้ว ผลก็คือ ความชื้นที่ทางออกจะมีค่าสูงแต่ อุณหภูมิต่ำ ถ้าพิจารณาให้อากาศเป็นปริมาตรควบคุมนั้น จะเรียกกระบวนการนี้ว่ากระบวนการเพิ่ม ความชื้นและความร้อนให้กับปริมาตรควบคุม และการถ่ายเทความร้อนรวมที่ได้จะเป็นค่านวัก ดังตารางที่ 4.12 เนื่องมาจากการถังข้าวเปลือกยังไม่มีการดูดความร้อนเข้าถังเก็บข้าวเปลือก มีแต่เพียง การถ่ายเทความชื้นและความร้อนของข้าวออก ซึ่งเมื่อพิจารณาต่อผลของการทดลองที่ความเร็วนี้ ในช่วงเวลาเช้า (06.00 น.) ของทุกวันนั้นจะเกิดกระบวนการเร้นนี้ตลอดทั้งการทดลอง

และเมื่อถึงเวลากลางวัน 12.00 น. พบร่วมค่าอุณหภูมิอากาศแวดล้อม ซึ่งคืออุณหภูมิอากาศที่ทางเข้าพัดลมนั้น เริ่มน้ำค่าสูงขึ้น และความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศเริ่มน้ำค่าลดลง ดังนั้นอากาศที่ถูกดูดเข้าไปในถังเก็บข้าวเปลือกจะเป็นอากาศที่มีความร้อนสูงและความชื้นต่ำกว่าข้าวเปลือกและอากาศที่อยู่ในถัง เมื่อพิจารณาสภาวะอากาศที่ทางออกพบว่า ค่าความชื้นอากาศมีค่าสูงกว่าที่ทางเข้า แต่อุณหภูมิอากาศจะต่ำกว่าอุณหภูมิที่ทางเข้า แสดงว่า ข้าวได้ดูดกลืนความร้อนของอากาศแวดล้อม เข้าไปเพื่อระเหยความชื้นของข้าวที่อยู่ในถังออก ถ้าพิจารณาให้อากาศแวดล้อมเป็นปริมาตรควบคุม จะเรียกกระบวนการนี้ว่ากระบวนการสูญเสียความร้อนของปริมาตรควบคุม นั่นคืออากาศสูญเสียความร้อนให้กับถังเก็บข้าวเปลือกและสาเหตุที่ค่าความร้อนรวมในรูปที่ 4.12 ที่ได้ออกมา เป็นลบ เพราะปริมาตรควบคุมมีการสูญเสียความร้อนให้กับถังเก็บข้าวเปลือกหรือในทางกลับกัน

ข้าวเปลือกในถังมีการดูดความร้อนจากอากาศเข้าสู่ถังซึ่งเหมือนกับกระบวนการทำความเย็นแบบระเหย

ซึ่งกระบวนการถ่ายเทความร้อนที่ช่วงเวลากลางวัน(12.00 น.)จนถึงเวลาปีคพัลມ(18.00 น.)ของทุกวันตลอดการทดลอง จะเกิดกระบวนการเดียวกันคือ กระบวนการสูญเสียความร้อนของปริมาตรควบคุม (อากาศ) ซึ่งค่าการถ่ายเทความร้อนที่ได้จะมีค่าเป็นลบ ยกเว้นวันที่ 9/1/2011 พบว่า ที่เวลา 12.00 น. มีค่าเป็นบวกแต่มีค่าที่น้อย เพราะว่า ข้าวเปลือกับปริมาตรควบคุมเริ่มนิการแลกเปลี่ยนความร้อนระหว่างกันน้อยลงสังเกตได้จาก ค่าอุณหภูมิที่ทางเข้าและทางออกมีค่าใกล้เคียงกัน ต่างกันน้อยมากต่างกันเพียงจุดหนึ่งนิยมซึ่งอาจจะเกิดจากการผิดพลาดของเครื่องมือวัด วัดค่าสภาวะที่ทางออกได้มากกว่า ซึ่งค่าการถ่ายเทความร้อนรวมซึ่งมีค่าเพียง 94 J/s ซึ่งมีค่าน้อยมากเมื่อเทียบกับช่วงเวลาอื่น นั่นเป็นเพราะว่า สภาวะในถังเก็บข้าวเปลือก เริ่มนิค่าใกล้เคียงกับสภาวะอากาศแวดล้อมแล้ว นั่นเอง ดังแสดงในรูปที่ 4.13 ซึ่งจะเห็นได้ว่าในวันสุดท้ายของการเก็บคือวันที่ 9/1/2011 นั้นมีทิศทางถูกล้ำทางเข้าหากัน ทั้งกราฟอุณหภูมิ และอัตราความชื้นของอากาศ คล่องตัว ค่าความชื้นของข้าวก็มีแนวโน้มลดลงด้วย

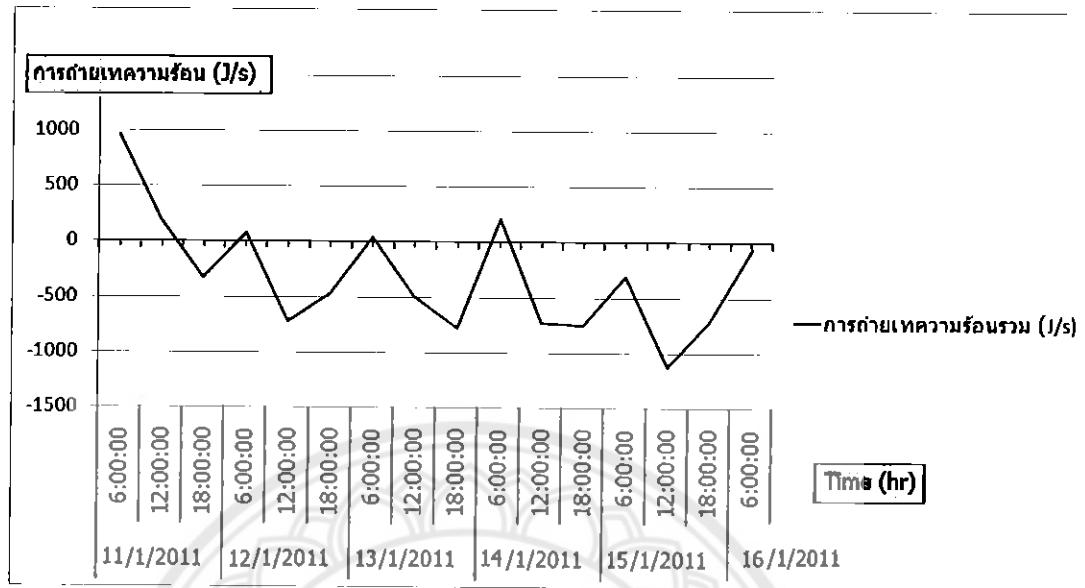
ดังนั้น

ค่าการความร้อนรวมดังแสดงในรูปที่ 4.12 หมายถึงค่าของ การถ่ายเทความร้อนของอากาศ แวดล้อมนั่นเอง ถ้าค่าที่ได้เป็นบวก หมายถึง อากาศแวดล้อมได้รับความร้อนเข้ามา แต่ถ้าค่าที่ได้เป็นลบ หมายถึงการสูญเสียความร้อนของอากาศแวดล้อม ซึ่งส่วนประกอบของความร้อนรวมนั้น จะมีทั้งค่าความร้อนแห้ง และความร้อนสัมผัสร่วมกัน ซึ่งที่ความเร็วรอบ 600 rpm นี้ จะมีทั้งสองกระบวนการเกิดขึ้นสลับกันไปคือกระบวนการคึ่งความร้อนจากอากาศแวดล้อมเข้าสู่ถังเก็บ และกระบวนการถ่ายเทความร้อนกับอากาศแวดล้อม

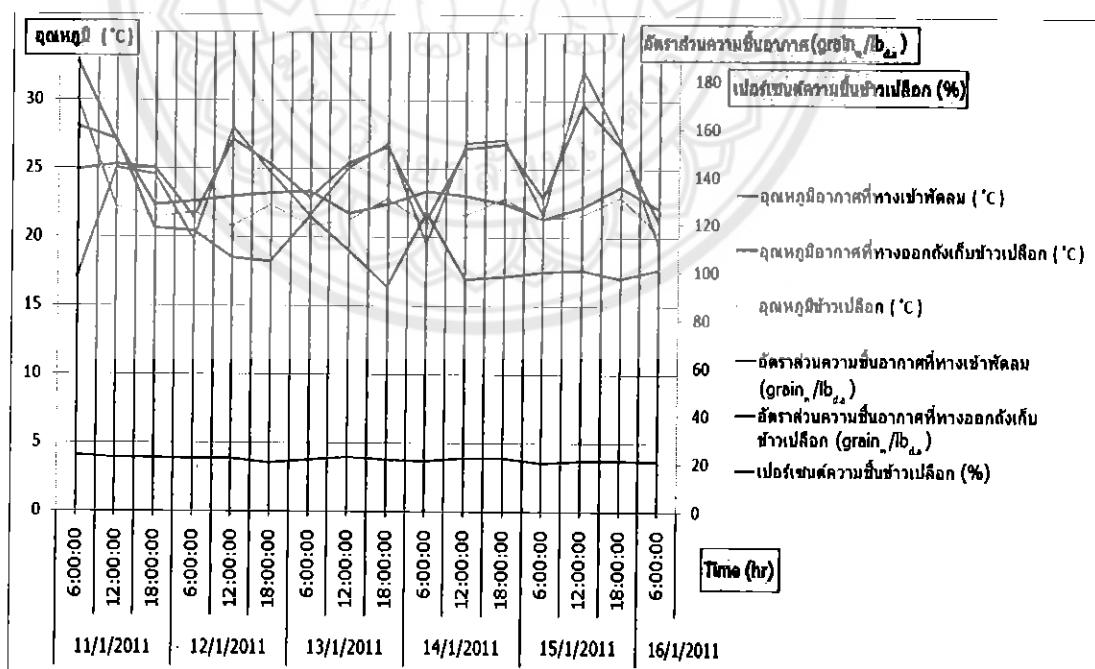
4.4.3 วิเคราะห์การถ่ายเทความร้อนที่ความเร็ว 200 rpm

จากการคำนวณค่าการถ่ายเทความร้อนที่ความเร็ว 200 rpm ได้ผลลัพธ์ดังนี้

พิจารณาค่าความร้อนรวมพบว่า ในช่วงแรกของการเก็บในรูปที่ 4.14 ในวันที่ 5/1/2011 เวลา 06.00 น. – 12.00 น. พบว่า ในช่วงวันแรกของการเปิดพัลมน้ำมีค่าอัตราส่วนความชื้นที่ทางออกถังข้าวเปลือกสูงมากแต่อุณหภูมิที่ทางเข้าพัลมน้ำนั้นต่ำกว่าในถัง นั่นคือถ้าพิจารณาอากาศเป็นปริมาตรควบคุม แสดงว่า อากาศนั้นไม่มีการสูญเสียความร้อน แต่เป็นการได้รับความชื้นและความร้อนที่มีอยู่ในถังข้าวเปลือก เมื่อเปิดพัลมน้ำไป จนถึงเวลากลางวัน (12.00 น.) พบว่ากระบวนการที่เกิดขึ้น



รูปที่ 4.14 การถ่ายเทความร้อนที่ความเร็ว 200 rpm



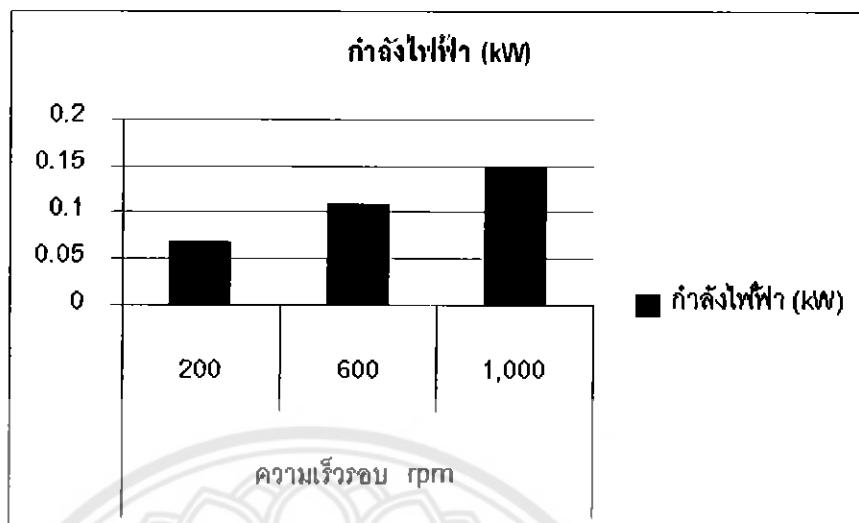
รูปที่ 4.15 แสดงค่าเบอร์เซ็นต์ความชื้นช้า อุณหภูมิช้าในถังเก็บ ค่าอุณหภูมิและอัตราส่วน
ความชื้นอากาศที่ทางเข้าพัดลมและที่ทางออกถังช้าบล็อกที่ความเร็ว 200 rpm

นั้นกีบชั่งเหมือนเดิมเช่นเดียวกับในตอนเช้า แต่ค่าอุณหภูมิของข้าวเปลือกในถังเก็บข้าวเปลือกได้ลดลงทั้งนี้เนื่องมาจากความร้อนของข้าวได้ถูกด่ายเทไปกับความชื้นที่ระบบของจากถังซึ่งสังเกตได้จาก ค่าความร้อนรวมที่ช่วงเวลา 06.00 น. ของวันแรกนั้นมีค่าสูงจากนั้นเริ่มลดลงเมื่อถลง ในช่วงบ่าย จึงส่งผลให้ข้าวจึงต้องดูดเอาความร้อนจากอากาศแล้วคล้อมเข้าดังเก็บข้าวเปลือก จึงได้ค่าการด่ายเทความร้อนที่เป็นค่าลงในเวลาเย็น (18.00 น.) และในวันถัดมาคือ วันที่ 6/1/2011 และ 7/1/2011 ที่เวลา 06.00 น. นั้นกีเกิดกระบวนการนี้เช่นกันแต่จะมีค่าน้อยลง แสดงว่าระบบเริ่มเข้าสู่ ภาวะอิ่มตัวซึ่งจะเกิดได้ในช่วงเปิดพัดลม ก็อเริ่มรับความร้อนและ ความชื้นเข้าสู่ตัวเองได้น้อยลง และจากการคำนวณในรูปที่ 4.14 พบร่วมค่าการด่ายเทความร้อนที่ความเร็ว 200 rpm นี้ส่วนมากมีค่าเป็นลบแสดงว่าข้าวได้ดูดกลืนความร้อนของอากาศแล้วล้อมเข้าไปเพื่อระเหยความชื้นของข้าวที่อยู่ในถังออก ถ้าพิจารณาให้อากาศแล้วเป็นเป็นปริมาตรควบคุม จะเรียกกระบวนการนี้ว่า กระบวนการสูญเสียความร้อนของปริมาตรควบคุม นั้นคืออากาศสูญเสียความร้อนให้กับถังเก็บข้าวเปลือกหรือในทางกลับกันข้าวเปลือกในถังมีการดูดความร้อนจากอากาศเข้าสู่ถังซึ่งหลักการเหมือนกับกระบวนการการทำความเย็นแบบระเหย ดังนั้น

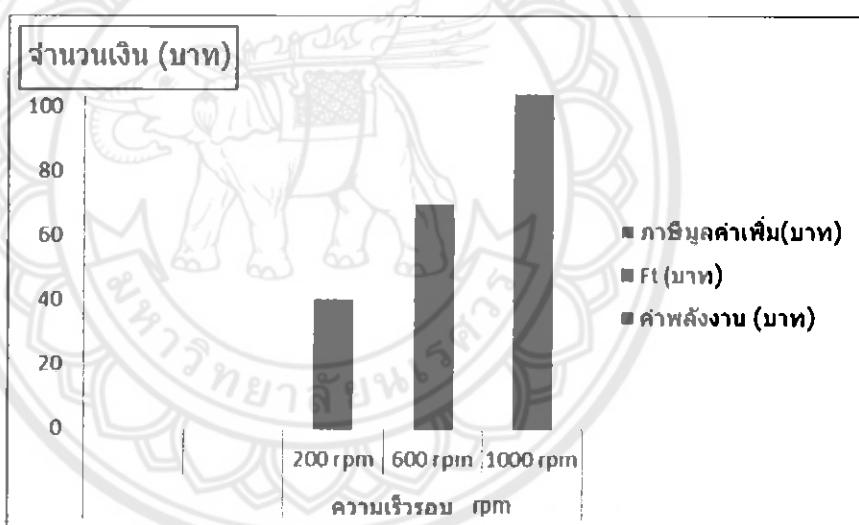
จากการทดลองที่ความเร็ว 200 rpm นี้ เมื่อพิจารณาอุณหภูมิข้าวที่อยู่ในถังเก็บข้าวเปลือก ในวันแรกของการเก็บน้ำในช่วงเช้าที่เวลา (06.00n.) มีค่าสูงเนื่องจากทิ้งข้าวเปลือกไว้ 1 คืนและค่าของถลงมาที่ค่าหนึ่งหลังทำการเปิดพัดลมซึ่งมีค่าอยู่ในช่วงประมาณ 20 - 22 °C แล้วจากนั้นก็ไม่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอีกเลย เพราะอากาศที่ทางเข้ามีความชื้นที่สูงมากความร้อนจะถูกดูดกลืนโดยอากาศซึ่นและที่ทางออกก็มีค่าความชื้นสูง เช่นเดียวกับตู้แต่เริ่มต้นจากการทดลอง นั้นหมายความว่าถังเก็บข้าวเปลือกอยู่ในช่วงอุ่นตัวคือ ความชื้นและอุณหภูมิสามารถถ่ายเทออกได้น้อย แม้พัดลมจะมีการดูดความร้อนจากอากาศเข้ามาแต่กีสามารถดูดได้ค่าที่น้อยมาก เพราะที่ทางเข้ามีค่าความชื้นสูงดังแสดงในรูปที่ 4.15 ซึ่งพิจารณาได้จากอุณหภูมิข้าวเปลือกและอุณหภูมิที่ทางออกนั้น มีค่าต่างกันเพียงเล็กน้อย จึงหมายความว่า การถ่ายเทความร้อนให้กับปริมาตรควบคุมมีค่าน้อย ถึงแม้ว่าทางเข้าจะมีการดูดความร้อนของอากาศโดยพัดลม เพราะความเร็วนั้นมีค่าต่ำทำให้ความร้อนถูกดูดกลืนโดยความชื้นที่ทางเข้าพัดลมที่มีค่าสูงมากนั่นเอง

4.5 ค่าไฟฟ้าคำนวณแบบอัตราการหันที่ความเร็วอบต่างๆ ต่อเดือน

จากการเก็บข้อมูลการใช้ไฟฟ้าที่แต่ละความเร็วอบ โดยใช้แคลคูลป์มิเตอร์ ได้ค่าการใช้พลังงานที่แต่ละความเร็วอบเป็นดังนี้



รูปที่ 4.16 ค่าการใช้กำลังไฟฟ้าที่แต่ละความเร็วรอบ



รูปที่ 4.17 แสดงค่าไฟฟ้ารวมต่อเดือนที่แต่ละความเร็วรอบ

จากการดังรูป 4.17 เป็นการแสดงค่าใช้จ่ายค่าไฟฟ้ารวมต่อเดือนในแต่ละความเร็วรอบ ที่ได้จากการคำนวณโดยใช้ข้อมูลจากการเก็บโดยใช้แคลมบ์มิเตอร์ดังรูปที่ 4.16 ซึ่งได้แสดงว่าในภาคผนวก ข ซึ่งประกอบไปด้วยค่าพลังงาน ค่า Ft และภาระมูลค่าเพิ่ม ซึ่งทำการคำนวณโดยใช้สูตร การคำนวณค่าไฟฟ้าในบทที่ 2 โดยที่ความเร็วอบ 200 rpm จะประกอบไปด้วยค่าพลังงาน 21.59 บาท ค่า Ft 16.26 บาท และภาระมูลค่าเพิ่ม 2.65 บาท รวมทั้งสิ้น 40.50 บาท

ที่ความเร็วอบ 200 rpm จะประกอบไปด้วย ค่าพลังงาน 39.97 บาท ค่า Ft 25.55 บาท และภาระมูลค่าเพิ่ม 4.59 บาทรวมทั้งสิ้น 70.11 บาท และที่ความเร็วอบ 1000 rpm จะประกอบไปด้วย ค่าพลังงาน 62.72 บาท ค่า Ft 34.84 บาท และภาระมูลค่าเพิ่ม 6.83 บาท รวมทั้งสิ้น 104.39 บาท

ซึ่งจะสังเกตได้ว่า เมื่อความเร็วรอบเพิ่มสูงขึ้น ค่าใช้จ่ายรวมต่อเดือนที่ได้ออกมาก็จะสูงเพิ่มขึ้นตามไปด้วย

4.6 วิเคราะห์ความคุ้มค่าทางเศรษฐศาสตร์

จากการทดลองพบว่า ที่ความเร็ว 1,000 rpm นั้น สามารถลดความชื้นและควบคุมอุณหภูมิได้ดีที่สุดคือสามารถลดความชื้น จาก 26% เหลือ 15% หมายเหตุที่จะนำไปใช้จริง จึงนำค่าใช้จ่ายค้านพลังงานมาคิดความคุ้มค่าเชิงเศรษฐศาสตร์ได้ดังนี้

จากข้อมูลราคาข้าวเปลือกรายวัน[6] ณ ตลาดกลางและตลาดสำคัญวันที่ 31/1/2011 ข้าวน้าปรุงความชื้น 14 ~ 15% พันธุ์ สุพรรณบุรี โรงสีไฟโคมรุ่งเรือง อ.พระหมพิราม จ.พิษณุโลก ราคา 9,000 บาท/เกวียน เมื่อทำการทดลองใช้ข้าวเปลือกจำนวน 500 kg ราคา 3,750 บาท ได้ว่า $9,000 / 2 = 4,500$ บาท ถ้าเก็บเป็นระยะเวลา 6 เดือน จะต้องเสียค่าไฟที่ความเร็ว 1,000 rpm เป็นเงิน $104.39 \times 6 = 626.34$ บาท การเก็บข้าวที่ความเร็วรอบ 1,000 rpm เก็บข้าวเปลือกจำนวน 500 kg คิดเป็นเงิน $4,500 - (3750 + 626.34) = 123.66$ บาท

สรุป ได้กำไร 123.66 บาท ต่อข้าวเปลือก 500 kg

บทที่ 5

สรุปผล

5.1 สรุปผล

จากการศึกษาการเก็บข้าวเปลือกโดยมีการระบายน้ำอากาศและการเก็บข้าวเปลือกแบบไม่มีการระบายน้ำอากาศ สามารถสรุปได้ดังนี้

- การเก็บข้าวเปลือกแบบไม่มีการระบายน้ำอากาศ

การเก็บข้าวเปลือกแบบไม่มีการระบายน้ำอากาศพบว่า อุณหภูมิของข้าวเปลือกมีการเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากความร้อนที่เกิดจากการหายใจของข้าวเปลือก โดยมีอุณหภูมิของข้าวเปลือกหลังจากเก็บเป็นระยะเวลา 68 ชั่วโมง จะอยู่ที่ 50.31°C สำหรับค่าความชื้นของการเก็บข้าวเปลือกแบบไม่มีการระบายน้ำอากาศมีค่าความชื้นอยู่ที่ 19.84%

- การเก็บข้าวเปลือกแบบมีการระบายน้ำอากาศ

การเก็บแบบที่มีการระบายน้ำอากาศในช่วงเวลา 06.00 – 18.00 น. อุณหภูมิของข้าวเปลือกจะมีค่าใกล้เคียงกับอุณหภูมิอากาศแวดล้อม และมีการเปลี่ยนแปลงตามอุณหภูมิอากาศแวดล้อม โดยอุณหภูมิของข้าวเปลือกและความชื้นข้าวเปลือกในแต่ละความเร็วหลังจากการเก็บเป็นระยะเวลา 132 ชั่วโมง สามารถสรุปได้ดังนี้

- ที่ความเร็ว 1,000 rpm มีอุณหภูมิอยู่ในช่วง $23 - 33^{\circ}\text{C}$ และที่ความเร็ว 1,000 rpm สามารถลดความชื้นได้มากที่สุด โดยมีความชื้นเหลือ 15.24%

- ที่ความเร็ว 600 rpm มีอุณหภูมิอยู่ในช่วง $21 - 32^{\circ}\text{C}$ และ มีความชื้นเหลือ 17.18%

- ที่ความเร็ว 200 rpm มีอุณหภูมิอยู่ในช่วง $19 - 29^{\circ}\text{C}$ และที่ความเร็ว 200 rpm นี้สามารถลดความชื้นได้น้อยที่สุด มีความชื้นเหลือ 20.98%

- การถ่ายเทความร้อน

เมื่อทำการวิเคราะห์การถ่ายเทความร้อนพบว่าที่ความเร็ว 1,000 rpm นั้น สามารถถ่ายเทความร้อนให้กับปริมาตรควบคุมซึ่งคืออากาศแวดล้อมได้ดีที่สุด ที่ความเร็ว 600 rpm นั้น กระบวนการถ่ายเทความร้อนที่เกิดขึ้นส่วนใหญ่นั้นจะเกิดสลับกันไปมา มีทั้งคุณภาพความร้อน และคายความร้อนให้กับปริมาตรควบคุม และที่ความเร็ว 200 rpm นั้นกระบวนการที่เกิดขึ้น ส่วนใหญ่ เป็นกระบวนการคุณภาพความร้อนจากปริมาตรควบคุมเข้าสู่ถังเก็บข้าวเปลือก สาเหตุที่เป็นกระบวนการ

ถูกความร้อนนั้นเนื่องจากความชื้นสามารถถ่ายเทออกจากลังเก็บข้าวเปลือกได้น้อยเนื่องจากความเร็วที่ต่ำ

จากการเก็บห้อง 2 แบบนั้น การเก็บข้าวเปลือกแบบไม่มีการระบายอากาศไม่เหมาะสมที่จะใช้เก็บข้าวเปลือก เพราะมีอุณหภูมิและความชื้นสูง และการเก็บข้าวเปลือกแบบมีการระบายอากาศนั้น มีความเหมาะสมที่ใช้ในการเก็บรักษาข้าวเปลือก โดยที่ความเร็ว 1,000 rpm มีความเหมาะสมมากที่สุดที่จะใช้ในการเก็บข้าวเปลือก เพราะมีค่าอุณหภูมิและความชื้นที่เหมาะสมต่อการเก็บรักษา

5.2 วิจารณ์และข้อเสนอแนะ

- 5.2.1 การเก็บค่าความชื้นของข้าวเปลือกภายในถังข้าวเปลือกทำได้ลำบาก ทางผู้ทดลองจึงทำการถุงเก็บค่าความความชื้นแทน
- 5.2.2 อุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บข้อมูลไม่มีความละเอียดพอ ทำให้ข้อมูลที่ได้มีความคลาดเคลื่อน
- 5.2.3 ควรมีการศึกษา การระบายอากาศภายในถังข้าวเปลือกให้มากกว่านี้ เพื่อลดค่าใช้จ่ายค้านพลังงานในช่วงที่มีการเปิดพัดลม
- 5.2.4 ราคاخ้านั้นไม่แน่นอน ซึ่งบางที่ อาจสูงถึงเกินละ 10,000 กว่าบาท ถังนั้น ความคุ้มค่าทางเศรษฐศาสตร์ อาจต้องพิจารณาอีกด้วย

บรรณานุกรม

- \ [1] http://www.brrd.in.th/rkb/data_007/rice_xx2-07_gatherNew_004.htm
- [2] http://www.brrd.in.th/rkb/data_002/a2/rice_xx2-03_ricebreed_Suphan_Buri_3.html
- [3] ศิษฐ์กัณฑ์ แคนลา, เอกสารประกอบการสอน ระบบปรับอากาศและระบบภายในอาคาร , ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล , คณะวิศวกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยนเรศวร
- [4] <http://www.fishmonsterclub.in.th/viewthread.php?tid=769>
- [5] อรรถพร อกิจพันนาภูต, สมชาติ ไสกนรณฤทธิ์, ทิพาร อยู่วิทยา, และ อดิศักดิ์ นาด กรณฤต , เรื่อง การชะลอความเสื่อมของกองข้าวเปลือกชั้น โดยการระบายอากาศ (Delay of Deterioration of Wet Paddy by Ventilation
- [6]<http://www.ryt9.com/general/tag/%E0%B8%A3%E0%B8%B2%E0%B8%84%E0%B8%B2%E0%B8%82%E0%B9%89%E0%B8%B2%E0%B8%A7/2011-02-01-13:26:18/>



ภาคผนวก ก. ตารางผลการทดสอบ

ตารางที่ 1 สมบัติต่างๆ ที่ความเร็ว 1000 rpm

วันที่	เวลา	เมื่อรหูน้ำความชื้น				อุณหภูมิ		
		ช่วงเปลือก (%)	หางของลัง (%)	หางเข้าหัวคอก (%)	อุณหภูมิของลัง (°C)	อุณหภูมิเข้าหัวคอก (°C)	ช่า (°C)	
30/12/2010	6:00:00	21.82	100.0	65.7	23.565	21.285	29.915	
	12:00:00	22.4	93.3	55.3	21.401	26.665	21.926875	
	18:00:00	22.32	95.2	56.8	21.395	28.361	24.051375	
31/12/2010	6:00:00	22.02	100.0	72.8	23.658	23.376	24.068875	
	12:00:00	21.82	89.5	42.6	20.484	27.487	23.38425	
	18:00:00	21.2	90.7	50.1	22.112	27.72	26.3855	
1/1/2011	6:00:00	21.14	100.0	73.5	23.913	22.752	25.509625	
	12:00:00	20.24	91.0	54.9	21.229	27.179	24.967875	
	18:00:00	20.4	81.7	47.6	23.562	27.97	27.33875	
2/1/2011	6:00:00	18.68	86.2	69.1	24.048	22.332	26.02825	
	12:00:00	18.82	77.2	59.1	24.939	27.386	25.399625	
	18:00:00	16.04	73.4	59.2	26.365	28.274	28.389875	
3/1/2011	6:00:00	16.9	85.7	68.6	24.832	22.237	26.857875	
	12:00:00	15.24	67.9	56.4	26.507	27.568	26.17675	
	18:00:00	14.92	60.5	49.6	29.238	28.814	29.45175	
4/1/2011	6:00:00	15.24	80.0	73.8	25.002	23.316	28.030625	

ตารางที่ 2 ค่าที่ได้จากการเปิดไฟโคมเมตริกซ์ที่ความเร็ว 1,000 rpm

วันที่	เวลา	สภาวะที่หางเข้า		ค่าที่ได้จากไฟโคมเมตริกซ์ ชาร์ก			สภาวะที่หางออก		ค่าที่ได้จากไฟโคมเมตริกซ์ ชาบี		
		%RH	D.B (°C)	w ₁ (grain/lb)	h ₁ (kJ/kg)	v ₁ (m ³ /kg)	%RH	D.B (°C)	w ₂ (grain/lb)	h ₂ (kJ/kg)	v ₂ (m ³ /kg)
30/12/2010	6:00:00	65.7	21.285	73	65730.7	13.58	100.0	23.565	129.2	88507	13.858
	12:00:00	55.3	26.665	85.1	75667.43	13.866	93.3	21.401	105.1	77518.9	13.683
	18:00:00	56.8	28.361	96.8	81666.21	13.981	95.2	21.395	107.3	78293.5	13.69
31/12/2010	6:00:00	72.8	23.376	92.2	74871.9	13.735	100.0	23.658	129.9	88876.84	13.865
	12:00:00	42.6	27.487	68.5	70468.8	13.852	89.5	20.484	95.1	72934.4	13.61
	18:00:00	50.1	27.72	82	75602.3	13.904	90.7	22.112	106.8	78851.7	13.721
1/1/2011	6:00:00	73.5	22.752	89.6	73278.6	13.698	100.0	23.913	132	89893.3	13.883
	12:00:00	54.9	27.179	87.1	76923.5	13.896	91.0	21.229	101.4	75979.1	13.664
	18:00:00	47.6	27.97	79	74764.9	13.907	81.7	23.562	105	79696	13.783
2/1/2011	6:00:00	69.1	22.332	82	70075.7	13.656	86.2	24.048	114.3	83580.5	13.835
	12:00:00	59.1	27.386	95.1	80044.98	13.93	77.2	24.939	107.8	82145.4	13.856
	18:00:00	59.2	28.274	100.4	82912.95	13.988	73.4	26.365	111.6	85020.3	13.934
3/1/2011	6:00:00	68.6	22.237	80.9	69584.9	13.648	85.7	24.832	119.2	86187.97	13.886
	12:00:00	56.4	27.568	91.6	78977.34	13.928	67.9	26.507	104	82371	13.917
	18:00:00	49.6	28.814	86.6	78405.14	13.969	60.5	29.238	108.7	86939.27	14.059
4/1/2011	6:00:00	73.8	23.316	93.2	75158.03	13.736	80.0	25.002	101.2	78065.5	13.76

ตารางที่ 3 ค่าที่ใช้ในการคำนวณการถ่ายเทความร้อนที่ความเร็ว 1,000 rpm

Date	Time	Supply		Demand		Reserve		Consumption		Production	
		MWh/h	Yt (MWh)	MWh/h	Yt (MWh)	MWh/h	Yt (MWh)	MWh/h	Yt (MWh)	MWh/h	Yt (MWh)
30/12/2010	6:00:00	5.88	0.031416	88507	65730.7	0.8477	1.179663	22776.3	0.217914	4963.273	
	12:00:00	5.88	0.031416	77518.9	75667.43	0.8656	1.155268	1851.47	0.213408	395.1178	
	18:00:00	5.88	0.031416	78293.5	81666.21	0.8728	1.145738	-3372.71	0.211647	-713.825	
31/12/2010	6:00:00	5.88	0.031416	88876.84	74871.9	0.8574	1.166317	14004.94	0.215449	3017.345	
	12:00:00	5.88	0.031416	72934.4	70468.8	0.8647	1.156447	2465.6	0.21363	526.7255	
	18:00:00	5.88	0.031416	78851.7	75602.3	0.868	1.152074	3249.4	0.212818	691.5294	
1/1/2011	6:00:00	5.88	0.031416	89893.3	73278.6	0.8551	1.169454	16614.7	0.216028	3589.242	
	12:00:00	5.88	0.031416	75979.1	76923.5	0.8675	1.152738	-944.4	0.21294	-201.101	
	18:00:00	5.88	0.031416	79696	74764.9	0.8681	1.151941	4931.1	0.212793	1049.304	
2/1/2011	6:00:00	5.88	0.031416	83580.5	70075.7	0.8525	1.173021	13504.8	0.216687	2926.314	
	12:00:00	5.88	0.031416	82145.4	80044.98	0.8696	1.149954	2100.42	0.212426	446.1838	
	18:00:00	5.88	0.031416	85020.3	82912.95	0.8732	1.145213	2107.35	0.21155	445.8103	
3/1/2011	6:00:00	5.88	0.031416	86187.97	69584.9	0.852	1.173709	16603.07	0.216814	3599.78	
	12:00:00	5.88	0.031416	82371	78977.34	0.8695	1.150086	3393.66	0.21245	720.9845	
	18:00:00	5.88	0.031416	86939.27	78405.14	0.872	1.146789	8534.13	0.211841	1807.882	
4/1/2011	6:00:00	5.88	0.031416	78065.5	75158.03	0.8575	1.166181	2907.47	0.215423	626.3374	

ตารางที่ 4 สมบัติต่างๆ ที่ความเร็ว 600 rpm

วันที่	เวลา	คงเหลือของสารในถัง			อุณหภูมิ		
		น้ำมันกึ่ง (%)	น้ำมัน (%)	อากาศ (%)	ภายในถัง (°C)	อากาศนอกบ่อบำบัด (°C)	ภายในบ่อ (°C)
5/1/2011	6:00:00	21.86	99.56666667	77.2	25.582	24.106	31.85675
	12:00:00	17.82	72.03333333	62.4	22.413	28.725	22.90625
	18:00:00	20.14	88.36666667	58.1	23.684	30.071	24.956125
	0:00:00	20.06	70.5	70.9	26.408	26.453	24.406625
6/1/2011	6:00:00	20.44	94.83333333	80.7	24.703	24.087	24.180375
	12:00:00	17.6	76.93333333	64	24.168	30.206	24.815375
	18:00:00	19.8	88.5	56.9	23.305	30.597	27.077125
	0:00:00	20.24	71.13333333	70.9	27.408	26.053	25.656625
7/1/2011	6:00:00	19.82	87.6	65	23.703	23.087	24.667875
	12:00:00	19.06	71.63333333	67.1	20.322	28.446	24.476125
	18:00:00	19.18	80.16666667	57.7	23.118	30.245	27.170375
	0:00:00	18.8	64.4	64.5	25.486	26.888	26.7705
8/1/2011	6:00:00	19.2	76.16666667	58.3	24.707	24.486	26.21975
	12:00:00	18.94	64.76666667	51.2	22.15	29.05	25.432125
	18:00:00	18	75.9	57.5	23.146	28.391	27.589375
	0:00:00	18.14	71.46666667	71.9	25.911	25.331	26.91825
9/1/2011	6:00:00	19.02	71.6	63	24.84	23.813	26.5345
	12:00:00	18.18	62.56666667	57	27.5	28.382	26.791875
	18:00:00	18.56	64.86666667	62.2	27.749	28.946	28.719125
	0:00:00	17.22	67	66.3	26.572	26.317	28.10075
10/1/2011	6:00:00	17.18	72.8	68	25.405	24.354	27.597375

ตารางที่ 5 ค่าที่ได้จากการเปิดใช้ไครเมตريكซ์ที่ความเร็ว 600 rpm

วันที่	เวลา	สมการที่ทางเข้า			ค่าที่ได้จากไครเมติกซ์ชาร์ต			สมการที่ทางออก			ค่าที่ได้จากไครเมติกซ์ชาร์ต		
		%RH	D.B. (°C)	w ₁ (grain/lb _{d1})	h ₁ (kJ/kg)	v ₁ (m ³ /kg)	%RH	D.B. (°C)	w ₂ (grain/lb _{d2})	h ₂ (kJ/kg)	v ₂ (m ³ /kg)		
5/1/2011	6:00:00	77.2	24.106	102.4185	79339.86	0.861504	99.56667	25.582	145.6622	96598.78	0.873989		
	12:00:00	62.4	28.725	108.8812	86457.42	0.876487	72.03333	22.413	85.9507	71594.28	0.853388		
	18:00:00	58.1	30.071	109.5827	88108.88	0.880232	88.36667	23.684	114.6075	83340.58	0.862752		
6/1/2011	6:00:00	80.7	24.087	107.0509	80991.32	0.862128	94.83333	24.703	131.2368	90434.88	0.868995		
	12:00:00	64	30.206	121.9875	92784.14	0.883354	76.93333	24.168	102.446	79409.64	0.861504		
	18:00:00	56.9	30.597	110.629	89039.28	0.882105	88.5	23.305	112.1234	82038.02	0.86088		
7/1/2011	6:00:00	65	23.087	80.7003	70384.76	0.854637	87.6	23.703	113.7207	83038.2	0.862752		
	12:00:00	67.1	28.446	115.3686	88527.56	0.876487	71.63333	20.322	75.0024	65476.9	0.845273		
	18:00:00	57.7	30.245	109.9286	88411.26	0.880857	80.16667	23.118	100.1547	77502.32	0.858383		
8/1/2011	6:00:00	58.3	24.486	78.7061	71105.82	0.857758	76.16667	24.707	104.8085	80828.5	0.864001		
	12:00:00	51.2	29.05	90.6645	80153.96	0.873365	64.76667	22.15	75.8798	67686.6	0.850891		
	18:00:00	57.5	28.391	98.168	82200.84	0.873365	75.9	23.146	94.8723	75595	0.857134		
9/1/2011	6:00:00	63	23.813	81.7395	71501.24	0.85651	71.6	24.84	99.1854	78921.18	0.862752		
	12:00:00	57	28.382	97.2433	81851.94	0.872741	62.56667	27.5	101.4838	82503.22	0.871492		
	18:00:00	62.2	28.946	109.9575	87085.44	0.877111	64.86667	27.749	106.887	84712.92	0.872741		
10/1/2011	6:00:00	68	24.354	91.3378	75548.48	0.860255	72.8	25.405	104.4234	81410	0.863874		

ตารางที่ 6 ค่าที่ใช้ในการคำนวณการถ่ายเทความร้อนที่ความเร็ว 600 rpm

วันที่	เวลา	ค่าที่ใช้ในการคำนวณที่ความเร็ว 600 rpm							ค่าถ่ายเทความร้อน		
		V (m ³)	A (m ²)	h ₂ (kJ/kg)	h ₁ (kJ/kg)	v ₁ (m ³ /kg)	ρ (kg/m ³)	h ₂ -h ₁ (kJ/kg)	m = ρVA	Q _{real} (W)	
5/1/2011	6:00:00	3.12	0.0314159	96598.78	79339.86	0.8615039	1.1607608	17258.92	0.1137751	1963.63528	
	12:00:00	3.12	0.0314159	71594.28	86457.42	0.8764866	1.1409188	-14863.14	0.11183022	-1662.148255	
	18:00:00	3.12	0.0314159	83340.58	88108.88	0.8802323	1.1360638	-4768.3	0.11135435	-530.9709438	
6/1/2011	6:00:00	3.12	0.0314159	90434.88	80991.32	0.8621282	1.1599203	9443.56	0.11369271	1073.663929	
	12:00:00	3.12	0.0314159	79409.64	92784.14	0.8833537	1.1320494	-13374.5	0.11096087	-1484.04617	
	18:00:00	3.12	0.0314159	82038.02	89039.28	0.8821051	1.1336518	-7001.26	0.11111793	-777.9655059	
7/1/2011	6:00:00	3.12	0.0314159	83038.2	70384.76	0.8546369	1.1700876	12653.44	0.11468929	1451.213999	
	12:00:00	3.12	0.0314159	65476.9	88527.56	0.8764866	1.1409188	-23050.66	0.11183022	-2577.760439	
	18:00:00	3.12	0.0314159	77502.32	88411.26	0.8808565	1.1352586	-10908.94	0.11127543	-1213.896995	
8/1/2011	6:00:00	3.12	0.0314159	80828.5	71105.82	0.8577582	1.1658297	9722.68	0.11427193	1111.029413	
	12:00:00	3.12	0.0314159	67686.6	80153.96	0.8733652	1.1449964	-12467.36	0.1122299	-1399.210588	
	18:00:00	3.12	0.0314159	75595	82200.84	0.8733652	1.1449964	-6605.84	0.1122299	-741.3727741	
9/1/2011	6:00:00	3.12	0.0314159	78921.18	71501.24	0.8565097	1.1675291	7419.94	0.11443851	849.1268606	
	12:00:00	3.12	0.0314159	82503.22	81851.94	0.8727409	1.1458154	651.28	0.11231018	73.14537444	
	18:00:00	3.12	0.0314159	84712.92	87085.44	0.8771109	1.1401067	-2372.52	0.11175063	-265.1306003	
10/1/2011	6:00:00	3.12	0.0314159	81410	75548.48	0.8602554	1.1624455	5861.52	0.11394023	667.8629182	

ตารางที่ 7 สมบัติต่างๆ ที่ความเร็ว 200 rpm

วันที่	เวลา	เมื่อรักษาความชื้น			อุณหภูมิ		
		ชื้นสูงสุด (%)	ทางออก (%)	ทางเข้า (%)	ทางออก (°C)	อากาศเดลก้อน (°C)	รีบบ์ (°C)
11/1/2011	6:00:00	23.4	71.9	70.1	32.867	24.912	30.073125
	12:00:00	22.34	97.53333333	99.7	26.993	25.286	22.258875
	18:00:00	22.06	98.76666667	99.3	22.356	25.016	21.51475
12/1/2011	6:00:00	21.72	96.23333333	100	22.621	21.484	21.839875
	12:00:00	21.82	85.33333333	99.8	22.986	27.11	20.812
	18:00:00	20.28	82.73333333	98.1	23.263	25.34	22.32975
13/1/2011	6:00:00	21.62	96.56666667	100	23.403	22.85	20.899125
	12:00:00	22.46	94.6	98.7	21.749	25.475	21.25525
	18:00:00	21.6	78.3	98.5	22.44	26.578	22.85475
14/1/2011	6:00:00	21.18	97.43333333	100	23.416	21.282	20.9995
	12:00:00	22.14	77.9	99.6	23.021	26.462	21.665875
	18:00:00	22.24	81.6	98.3	22.506	26.813	22.830875
15/1/2011	6:00:00	20.46	89.13333333	100	21.362	22.887	21.368375
	12:00:00	20.9	85.03333333	98.1	22.224	29.702	21.638125
	18:00:00	21.14	74.86666667	98.7	23.753	26.696	22.999125
	6:00:00	20.98	86.06666667	100	22.117	21.061	20.264125

ตารางที่ 8 ค่าที่ได้จากการเปิดไฟโคมทริกซ์ที่ความเร็ว 200 rpm

วันที่	เวลา	พารามิเตอร์ที่ทางเข้า			ค่าที่ได้จากไฟโคมทริกซ์ ชาร์ก			พารามิเตอร์ที่ทางออก			ค่าที่ได้จากไฟโคมทริกซ์ ชาร์ก		
		%RH	D.B (°C)	w ₁ (grain ₁ /lb _{4,1})	h ₁ (kJ/kg)	v ₁ (m ³ /kg)	%RH	D.B (°C)	w ₂ (grain ₂ /lb _{4,2})	h ₂ (kJ/kg)	v ₂ (m ³ /kg)		
11/1/2011	6:00:00	70.1	24.912	97.4886	78379.22	0.86294	71.9	32.867	160.783	109740.7	0.898336		
	12:00:00	99.7	25.286	143.2359	95407.87	0.872866	97.53333	26.993	155.4253	101622.9	0.880232		
	18:00:00	99.3	25.016	140.293	94056.46	0.871492	98.76667	22.356	118.2967	83294.06	0.859631		
12/1/2011	6:00:00	100	21.484	113.4403	80628.46	0.856073	96.23333	22.621	117.1031	83131.24	0.860255		
	12:00:00	99.8	27.11	160.3072	103532.6	0.881543	85.33333	22.986	105.8975	79432.9	0.859007		
	18:00:00	98.1	25.34	141.3309	94770.54	0.872678	82.73333	23.263	104.3702	79177.04	0.859631		
13/1/2011	6:00:00	100	22.85	123.6	85094.38	0.862003	96.56667	23.403	123.3797	86224.82	0.863377		
	12:00:00	98.7	25.475	143.4	95668.38	0.87349	94.6	21.749	108.9597	79270.08	0.855885		
	18:00:00	98.5	26.578	153.1	100350.6	0.878609	78.3	22.44	93.746	74455.26	0.855261		
14/1/2011	6:00:00	100	21.282	112	79900.43	0.855199	97.43333	23.416	124.6139	86690.02	0.864001		
	12:00:00	99.6	26.462	153.8	100476.2	0.878359	77.9	23.021	96.6776	76129.98	0.857134		
	18:00:00	98.3	26.813	155	101281	0.879608	81.6	22.506	98.1878	76153.24	0.855885		
15/1/2011	6:00:00	100	22.887	123.9	85864.29	0.862128	89.13333	21.362	100.0529	75641.52	0.853388		
	12:00:00	98.1	29.702	184.2	114962.6	0.893842	85.03333	22.224	100.6335	76734.74	0.855885		
	18:00:00	98.7	26.696	154.5	100994.9	0.879233	74.86667	23.753	97.1214	77037.12	0.859631		
16/1/2011	6:00:00	100	21.061	110.5	79109.59	0.854262	86.06667	22.117	101.2074	76851.04	0.855261		

ตารางที่ 9 ค่าที่ใช้ในการคำนวณการถ่ายเทความร้อนที่ความเร็ว 200 rpm

ตารางที่ 9 ค่าที่ใช้ในการคำนวณการถ่ายเทความร้อนที่ความเร็ว 200 rpm										
วันที่	เวลา	ค่าคงตัว			ค่าคงตัว			ค่าคงตัว		
		A (m)	B (m/s)	C (m/s)	D (kg)	E (m²/kg)	F (kg/m²)	G (kg/m³)	H (kg/m³)	J (kg)
11/1/2011	6:00:00	0.84	0.031416	109740.7	78379.22	0.86294	1.158829	31361.46	0.030581	959.0581
	12:00:00	0.84	0.031416	101622.9	95407.87	0.872866	1.145652	6215.072	0.030233	187.9005
	18:00:00	0.84	0.031416	83294.06	94056.46	0.871492	1.147457	-10762.4	0.030281	-325.893
12/1/2011	6:00:00	0.84	0.031416	83131.24	80628.46	0.856073	1.168125	2502.776	0.030826	77.15081
	12:00:00	0.84	0.031416	79432.9	103532.6	0.881543	1.134374	-24099.7	0.029935	-721.435
	18:00:00	0.84	0.031416	79177.04	94770.54	0.872678	1.145897	-15593.5	0.03024	-471.54
13/1/2011	6:00:00	0.84	0.031416	86224.82	85094.38	0.862003	1.160088	1130.436	0.030614	34.60718
	12:00:00	0.84	0.031416	79270.08	95668.38	0.87349	1.144833	-16398.3	0.030211	-495.416
	18:00:00	0.84	0.031416	74455.26	100350.6	0.878609	1.138163	-25895.4	0.030035	-777.777
14/1/2011	6:00:00	0.84	0.031416	86690.02	79900.43	0.855199	1.169319	6789.594	0.030858	209.5106
	12:00:00	0.84	0.031416	76129.98	100476.2	0.878359	1.138486	-24346.2	0.030044	-731.457
	18:00:00	0.84	0.031416	76153.24	101281	0.879608	1.13687	-25127.8	0.030001	-753.866
15/1/2011	6:00:00	0.84	0.031416	75641.52	85864.29	0.862128	1.15992	-10222.8	0.03061	-312.915
	12:00:00	0.84	0.031416	76734.74	114962.6	0.893842	1.118767	-38227.8	0.029524	-1128.62
	18:00:00	0.84	0.031416	77037.12	100994.9	0.879233	1.137354	-23957.8	0.030014	-719.071
16/1/2011	6:00:00	0.84	0.031416	76851.04	79109.59	0.854262	1.170601	-2258.55	0.030891	-69.7697

ภาคผนวก ๔

การคำนวณการถ่ายเทความร้อน

ยกตัวอย่าง ที่ความเร็ว 1,000 rpm

ยกตัวอย่างการคำนวณความร้อนรวมที่ความเร็วรอบ 1,000 rpm เวลา 06.00 น. (จากตารางที่ 3)

จาก สมการที่ 2.2 เมื่อไม่มีคิดพลังงานจลน์ งานที่ป้อน และพัดลมงานศักย์สมการจะลดรูปเป็น

$$Q_{total} = \dot{m}(h_2 - h_1)$$

จาก

$$\dot{m} = \rho V A$$

โดยที่ \dot{m} คือ อัตราการ ไหหลอดลมของอากาศที่ทางเข้า (kg/s)

ρ คือ ความหนาแน่นของอากาศ (kg/m^3)

V คือ ความเร็วของอากาศ (m/s)

A คือ พื้นที่หน้าตัดทางเข้าพัดลม (m^2)

จาก

$$\rho = \frac{1}{\nu}$$

โดยที่

$$\nu = \text{ปริมาตรจำเพาะของอากาศ (} \text{m}^3/\text{kg})$$

ได้ว่า

$$= \frac{1}{0.8477} = 1.179663 \frac{\text{kg}}{\text{m}^3}$$

$$\dot{m} = \rho V A = 1.179663 \times 5.88 \times 0.031416 = 0.217914 \text{ kg/s}$$

จะได้ว่า

$$Q_{total} = \dot{m}(h_2 - h_1) \quad \text{จะได้ } 0.217914 \times (88507 - 65730.7) = 4963.273 \text{ J/s}$$

การคำนวณค่าไฟฟ้า

ตารางที่ 10 กำลังไฟฟ้าที่วัดได้

ความเร็ว รอบ	กำลังไฟฟ้าที่ วัดได้ (kW)	เวลาที่ใช้ (hr) /วัน	1 วัน (หน่วย)	1 เดือน (หน่วย)
200	0.07	12	0.84	25.2
600	0.11	12	1.32	39.6
1,000	0.15	12	1.8	54

ตารางที่ 11 ค่าที่คำนวณโดยใช้โปรแกรม EXEL ที่แต่ละความเร็วรอบ

การคำนวณค่าไฟในอัตราทักษะ		ค่าที่คำนวณโดยใช้โปรแกรม EXEL		
	หน่วยละ	200 rpm	600 rpm	1000 rpm
หน่วยที่ (0-5)	1	5	5	5
หน่วยที่ (6-15)	0.7	10	10	10
หน่วยที่ (16-25)	0.9	10	10	10
หน่วยที่ (26-35)	1.17	0.5	10	10
หน่วยที่ (36-100)	1.58	-	4.6	19
Ft (บาท)	0.6452	16.25904	25.54992	34.8408
ค่าพลังงาน+ Ft(บาท)		37.84404	65.51792	97.5608
ภาษีมูลค่าเพิ่ม(บาท)	0.07	2.6490828	4.5862544	6.829256
รวมเงินที่ต้องชำระต่อเดือน (บาท)		40.4931228	70.1041744	104.390056

ยกตัวอย่างที่ความเร็ว 1,000 rpm

จากตารางที่ 10

ค่าที่วัดได้จากแคลมป์มิเตอร์ $0.15 \text{ kW} \times \text{ชั่วโมงการใช้งานต่อวัน} (12) = 1.8 \text{ kWh}$ (หน่วย)

จะใช้ไฟ 1.8 หน่วยต่อวัน 1 เดือนจะใช้ไฟฟ้า ทั้งสิ้น $= 1.8 \times 30 = 54 \text{ kWh}$ (หน่วย)

วิธีคำนวณค่าไฟฟ้าได้ดังนี้

5 หน่วยแรก เป็นเงิน = 5.00 บาท

10 หน่วยต่อไป (หน่วยที่ 6 – 15) เป็นเงิน $0.70 \times 10 = 7.00$ บาท

10 หน่วยต่อไป (หน่วยที่ 16 – 25) เป็นเงิน $0.90 \times 10 = 9.00$ บาท

10 หน่วยต่อไป (หน่วยที่ 26 – 35) เป็นเงิน $1.17 \times 10 = 11.70$ บาท

50 หน่วยต่อไป (หน่วยที่ 36 – 85) เป็นเงิน $1.58 \times 19 = 30.02$ บาท

ค่าพลังงานไฟฟ้ารวมทั้งสิ้น $= 5.00 + 7.00 + 9.00 + 11.70 + 30.02 = 62.72$ บาท

ค่าปรับปรุงต้นทุนการผลิต (F_t) = จำนวนหน่วยที่ใช้ \times ค่าปรับปรุงต้นทุนการผลิตต่อหน่วย

$$= 54 \times 0.6452$$

$$= 34.8408 \text{ บาท}$$

ค่าพลังงานไฟฟ้า + ค่าปรับปรุงต้นทุนการผลิต = $62.72 + 34.84 = 97.56$ บาท

ภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT) = (ค่าพลังงานไฟฟ้า + ค่าปรับปรุงต้นทุนการผลิต) $\times 7/100$

ภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT) = $(62.72 + 34.84) \times 7/100 = 6.82$ บาท

ตอบ ต้องชำระค่าไฟฟ้าในการเก็บรักษาข้าวโดยมีกระบวนการอากาศโดยใช้พัดลม

$$= 62.72 + 34.84 + 6.82 = 104.39 \text{ บาท}$$