

รายงานฯ รูปวิชตร 2551: ศึกษาและพัฒนาการอบแห้งในมันสำปะหลังด้วยเครื่อง
อบแห้งแบบโรคตีโดยใช้ก๊าซชีวมวลจากเหง้ามันสำปะหลัง ปริมาณวิศวกรรมศาสตร
มหาบัณฑิต (วิศวกรรมอาหาร) สาขาวิศวกรรมอาหาร ภาควิชาชีวกรรมการ
อาหาร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: รองศาสตราจารย์ประภาศรี สิงห์รัตน์,
M.App.Sc. 146 หน้า

การศึกษาและพัฒนากระบวนการอบแห้งในมันสำปะหลังด้วยเครื่องอบแห้งแบบโรคตี
โดยใช้เตาผลิตก๊าซชีวมวลชนิดก๊าซไอลองและใช้เหง้ามันสำปะหลังเป็นแหล่งพลังงานความร้อน
แบ่งการทดลองเป็น 2 ส่วน คือ (1) ศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตก๊าซชีวมวล มีตัวแปรที่
ศึกษา คือ ขนาดเหง้ามันสำปะหลัง (เหง้ามันสำปะหลังก่อนลดขนาด และหลังลดขนาดด้วยเครื่อง
สับอย่างหยาบ) พนวจ เหง้ามันสำปะหลังที่ผ่านการลดขนาดด้วยเครื่องสับอย่างหยาบมีความ
หนาแน่นโดยรวม 140-155 กก./ลบ.ม. ความชื้น 8.84 % ที่อัตราการป้อน 11.25 กก./ชม. อัตราการ
ป้อนอากาศ 47.49 ลบ.ม./ชม. สามารถผลิตก๊าซชีวมวลได้ 35.04 ลบ.ม./ชม. ก๊าซชีวมวลมีอุณหภูมิ
70.07 องศาเซลเซียส ก่อนออกจากหัวเผา มีองค์ประกอบ (%โดยปริมาตร) ดังนี้ O_2 1.64 %,
 N_2 43.60 %, H_2 14.05 %, CO 24.04 %, CO_2 14.66 % และ CH_4 2.02 % ประสิทธิภาพเชิงความ
ร้อนเตาผลิตก๊าซชีวมวลเท่ากับ 59.24 % และส่วนที่ (2) ศึกษาระบวนการอบแห้งในมัน
สำปะหลังด้วยเครื่องอบแห้งแบบถังหมุนโดยใช้เตาผลิตก๊าซชีวมวลชนิดก๊าซไอลองและใช้
เหง้ามันสำปะหลังเป็นแหล่งพลังงานความร้อน มีตัวแปรที่ศึกษา คือ การเตรียมใบมันสำปะหลัง
สดก่อนอบแห้ง (ใบมันสำปะหลังสดสับ และใบมันสำปะหลังสดสับแล้วผึ่งนาน 12 ชม.) น้ำหนัก
ใบมันสำปะหลังที่ป้อนเข้าเครื่องอบแห้ง (2, 4 และ 6 กก.) และขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางช่อง
ระบายอากาศอ่อนชี้น้อกจากห้องอบแห้ง (20 และ 30 ซม.) ทุกการทดลองได้คงที่ความเร็วอบ
ของเครื่องอบแห้งแบบหมุนที่ 4 รอบต่อนาที พนวจ ในมันสำปะหลังสดสับแล้วผึ่งนาน 12 ชม. ที่
น้ำหนัก 6 กก. ขนาดช่องระบายอากาศอ่อนชี้ 20 ซม. ใช้เวลาในการอบแห้งน้อยที่สุด มีปริมาณ
โปรตีน 20.89 %DM สารไฮยาโนเดส 35.82 มก./ก.(%db) และแทนนิน 15.22 มก./ก.(%db) ซึ่งอยู่
ในระดับที่ยอมรับได้และไม่เป็นอันตรายต่อสัตว์

รายงานฯ รูปวิชตร

ลายมือชื่อนิสิต

25 / เม.ษ / ๕๑

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก