

ห้องสมุดงานวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ



250039

การร่อนเยาะความร่อนถึงเก็บข้าวเปลือกด้วยมือความร่อนแบบบั้งนางร่อน

ศุภชัย ชุ่มชุมพล

วิทยานิพนธ์เฝ้าฉบับบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยบูรพา เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา

หลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิศวกรรมเครื่องกล

มกราคม 2555

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยบูรพา

600254812

ห้องสมุดงานวิจัย สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ



250039

การระบายความร้อนถึงเก็บข้าวเปลือกด้วยท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ



ศุภชัย ชุ่มนวมวัฒน์

วิทยานิพนธ์เสนอบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา

หลักสูตรปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิศวกรรมเครื่องกล

กรกฎาคม 2555

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยนเรศวร

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้พิจารณาวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การระบายความร้อนถึงเก็บ
ข้าวเปลือกด้วยท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ” ของ นายศุภชัย ชุ่มนุวัฒน์ เห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเครื่องกล ของ
มหาวิทยาลัยนเรศวร



.....ประธาน

(ดร.อนันต์ชัย อยู่แก้ว)



.....กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะนันท์ เจริญสุวรรณค์)



.....กรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ดร.ปฐุมศก วิไลพล)



.....กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พฤทธ์ สกลช่างสังจะทัย)

อนุมัติ



.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.คณินิจ ภูพัฒน์วิบูลย์)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

3 กรกฎาคม 2555

ประกาศคุณูปการ

วิทยานิพนธ์นี้สำเร็จได้ด้วยความช่วยเหลืออย่างดีจากบุคคลหลายท่าน ผู้ทำวิจัยขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะนันท์ เจริญสุวรรณค์ ซึ่งเป็นประธานที่ปรึกษาและควบคุมงานวิจัยนี้พร้อมทั้งให้แนวคิดและคำแนะนำในการดำเนินงานวิจัยตลอดจนแก้ไขปัญหาต่างๆ และขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พทุทธ์ สกลช่วงัสัจจะทัย อาจารย์ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และขอขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.ปฐมศกวิไลพล และ ดร.อนันต์ชัย อยู่แก้ว อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล มหาวิทยาลัยนเรศวร ที่กรุณาสละเวลามาร่วมสอบวิทยานิพนธ์ ขอขอบพระคุณ ครูช่าง วาฤทธิ์ ภมร ที่ให้ความอนุเคราะห์ในการใช้สถานที่ อุปกรณ์และเครื่องมือต่างๆ ซึ่งผู้ทำการวิจัยวิทยานิพนธ์ขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง รวมทั้งขอขอบคุณ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร ที่ได้ให้ทุนสนับสนุนงานวิจัยวิทยานิพนธ์นี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี ขอขอบคุณ รุ่งพี เพื่อน และรุ่งน้อง ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกลที่ให้ความช่วยเหลือต่างๆเป็นอย่างดี ท้ายสุดนี้ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณ บิดามารดา ผู้ส่งเสริมสนับสนุนการศึกษาและให้กำลังใจอย่างดีมาโดยตลอด

ประโยชน์อันใดที่เกิดจากงานวิจัยวิทยานิพนธ์นี้ ย่อมเป็นผลมาจากความกรุณาของท่าน ดังกล่าวข้างต้น ผู้ทำวิจัยจึงใคร่ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ศุภชัย ชุมชุมวัฒน์

ชื่อเรื่อง	การระบายความร้อนถึงเก็บข้าวเปลือกด้วยท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ
ผู้วิจัย	ศุภชัย ชุมชุมวัฒน์
ประธานที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะนันท์ เจริญสุวรรณค์
กรรมการที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร.ปฐมศก วิไลพล
ประเภทสารนิพนธ์	วิทยานิพนธ์ วศ.ม. สาขาวิชาวิศวกรรมเครื่องกล, มหาวิทยาลัยนเรศวร, 2555
คำสำคัญ	การเก็บรักษาข้าวเปลือก ท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ การกระจายอุณหภูมิของข้าวเปลือก

บทคัดย่อ

256039

ในงานวิจัยนี้เป็นการศึกษาการระบายความร้อนถึงเก็บข้าวเปลือกด้วยท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบและพัฒนาแบบจำลองของการกระจายอุณหภูมิในถังเก็บข้าวเปลือกสำหรับข้าวเปลือก 500 กิโลกรัมที่ความชื้น 26 % และ 14 % มาตรฐานเปียก โดยเก็บรักษาไว้ในถังเก็บข้าวเปลือกทรงกระบอกขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.4 เมตร สูง 0.65 เมตร ซึ่งจะใช้ท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบในการระบายความร้อนที่ทำมาจากท่อคาปิลลารีทองแดงขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางภายในและนอกเท่ากับ 0.0014 และ 0.0022 เมตร ตามลำดับ โดยบรรจุสารทำงาน R134a ปริมาณ 50 % ของปริมาตรภายในทั้งหมดของท่อและมีการเรียงตัวของท่อในลักษณะเป็นวงกระจายทั่วถึงเก็บ โดยท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบจะมีส่วนทำระเหยอยู่ในข้าวเปลือกและส่วนควบแน่นจะอยู่สูงขึ้นไปเพื่อระบายความร้อนที่เกิดขึ้นโดยอากาศแวดล้อมและมีความยาวเท่ากับ 0.65 และ 0.25 เมตรตามลำดับ สำหรับการคำนวณการกระจายอุณหภูมิของข้าวเปลือกจะพิจารณาเป็นลักษณะการถ่ายเทความร้อน 2 มิติที่ขึ้นอยู่กับเวลา (r, z, t) โดยจะนำผลของการกระจายอุณหภูมิข้าวเปลือกที่ได้จากการทดลองมาเปรียบเทียบกับแบบจำลอง ซึ่งจากการศึกษาพบว่าแบบจำลองสามารถทำนายการกระจายอุณหภูมิได้ทั้งการเก็บรักษาข้าวเปลือกแบบที่ไม่มีการระบายความร้อนและแบบที่มีการระบายความร้อน ที่ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก มีความคลาดเคลื่อนมาตรฐานระหว่างผลการทดลองกับแบบจำลองเท่ากับ 0.10 – 0.67 องศาเซลเซียส และ 0.27 – 0.76 องศาเซลเซียส ตามลำดับ สำหรับความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก มีความคลาดเคลื่อนมาตรฐานระหว่างผลการทดลองกับแบบจำลองเท่ากับ 1.42 – 3.24 องศาเซลเซียส และ 1.05 – 3.76 องศาเซลเซียส ตามลำดับ และมีประสิทธิภาพของระบบการระบายความร้อนด้วยท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบเท่ากับ 54 %

Title	PADDY BULK STORAGE COOLING WITH CLOSE LOOP OSCILLATING HEAT PIPES
Author	Suppachai Chumnumwat
Advisor	Assistant professor Piyanun Charoensawan, Ph.D.
Co - Advisor	Associate professor Patomsok Wilaipon, Ph.D.
Academic Paper	Thesis M.Eng in Mechanical Engineering, Naresuan University, 2012
Keywords	Paddy storage, Closed-loop oscillating heat pipe, Temperature distribution of paddy

ABSTRACT

250039

This research aims to study about paddy bulk storage cooling with Closed Loop Oscillating Heat Pipes (CLOHP) and developed the model of temperature distribution in the storage bin for 500 kg paddy and moisture contents of paddy were 26 and 14 % wet basis. The paddy was kept in the cylindrical bin with 1.4 m diameter and 0.65 m high and cooled by CLOHPs. CLOHPs were made of copper capillary tubes with 0.0014 m inside diameter and 2.2 m outside diameter and filled with R134a at 50 % of the total internal tube volume. CLOHPs were arranged in a circular form within the storage bin. The evaporator section was buried in the storage bin with 0.65 m and the condenser section was exposed to the ambient air in order to remove the respiration heat of paddy with 0.25 m. For the temperature distribution inside paddy bulk was numerical analyzed as the two-dimensional transient heat transfer in cylindrical coordinates (r , z , t). The temperature distributions within paddy bulk were experimental investigated by compared with the simulation results. It was found from the simulation results that the simulation model could well predict the temperature distribution in storage bin with and without CLOHPs. For the moisture content of paddy was 26 % wet basis, the standard error were 1.05 – 3.76 °C and 1.42 – 3.24 °C respectively. And the thermal efficiency of tested CLOHPs for cooling 500 kg paddy was about 54 %.

สารบัญ

บทที่	หน้า
1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาของปัญหา.....	1
จุดมุ่งหมายของการศึกษา.....	5
ขอบเขตของงานวิจัย.....	5
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	5
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	6
ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย.....	6
วิธีการเก็บรักษาข้าวเปลือก.....	6
ลักษณะของท่อความร้อนและท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ.....	9
ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ.....	14
ทฤษฎีการถ่ายเทความร้อน.....	14
การถ่ายเทความร้อนใน 2 มิติ.....	15
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	18
รูปแบบของการเก็บรักษาข้าวเปลือก.....	18
ลักษณะแบบจำลองของการกระจายอุณหภูมิภายในถังเก็บข้าวเปลือก.....	21
ท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ.....	24
การประยุกต์ใช้งานของท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ.....	29
3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	32
แบบจำลองการกระจายอุณหภูมิของข้าวเปลือกในถังเก็บข้าวเปลือก.....	32
การทดลองลักษณะการกระจายอุณหภูมิของข้าวเปลือกภายในถังเก็บข้าวเปลือก.....	35
เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย.....	38
การติดตั้งอุปกรณ์และเครื่องมือวัด.....	39

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
4 ผลการวิจัย.....	43
ผลที่ได้จากการทดลอง.....	43
การเก็บรักษาข้าวเปลือกในถังเก็บข้าวเปลือกโดยไม่มีการระบาย	
ความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก.....	43
การเก็บรักษาข้าวเปลือกในถังเก็บข้าวเปลือกที่มีการระบายความ	
ร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบที่ความชื้นข้าวเปลือก 26	
% มาตรฐานเปียก.....	47
การเก็บรักษาข้าวเปลือกในถังเก็บข้าวเปลือกโดยไม่มีการระบาย	
ความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก.....	51
การเก็บรักษาข้าวเปลือกในถังเก็บข้าวเปลือกที่มีการระบายความ	
ร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบที่ความชื้นข้าวเปลือก 14	
% มาตรฐานเปียก.....	54
ผลการเปรียบเทียบระหว่างอุณหภูมิข้าวเปลือกจากการทดลองและ	
แบบจำลอง.....	59
การเปรียบเทียบระหว่างอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ได้จากการทดลอง	
และแบบจำลองของการเก็บรักษาข้าวเปลือกแบบที่ไม่มีการ	
ระบายความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก....	60
การเปรียบเทียบระหว่างอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ได้จากการทดลอง	
และแบบจำลองของการเก็บรักษาข้าวเปลือกแบบที่มีการระบาย	
ความร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบที่ความชื้น	
ข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก.....	62
การเปรียบเทียบระหว่างอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ได้จากการทดลอง	
และแบบจำลองของการเก็บรักษาข้าวเปลือกแบบที่ไม่มีการ	
ระบายความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก....	64

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
การเปรียบเทียบระหว่างอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ได้จากการทดลอง และแบบจำลองของการเก็บรักษาข้าวเปลือกแบบที่มีการระบาย ความร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบที่ความชื้น ข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก.....	66
ผลการวิเคราะห์ลักษณะการกระจายอุณหภูมิของข้าวเปลือกภายในถังเก็บ ข้าวเปลือกจากแบบจำลอง.....	68
5 บทสรุป.....	71
สรุปผลการวิจัย.....	71
ข้อเสนอแนะ.....	72
บรรณานุกรม.....	73
ภาคผนวก.....	78
ประวัติผู้วิจัย.....	90

สารบัญตาราง

ตาราง

หน้า

1	แสดงระยะเวลาที่ปลอดภัย (สัปดาห์) ในการเก็บรักษาข้าวเปลือกที่ความชื้น ข้าวเปลือกและอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่างๆ.....	2
2	แสดงค่าตัวแปรต่างๆที่ใช้ในแบบจำลองการกระจายอุณหภูมิของข้าวเปลือก	33
3	แสดงการเปรียบเทียบลักษณะการกระจายอุณหภูมิของข้าวเปลือกภายในถัง เก็บข้าวเปลือกจากแบบจำลองที่ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐาน เปียก.....	69
4	แสดงสมบัติของ R134a ที่สถานะของเหลวอิ่มตัวและไออิ่มตัว.....	79
5	ประสิทธิภาพของระบบการระบายความร้อนด้วยท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก.....	87
6	ประสิทธิภาพของระบบการระบายความร้อนด้วยท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก.....	88
7	ค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐานระหว่างผลการทดลองกับแบบจำลองของ อุณหภูมิข้าวเปลือก.....	89

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 ชุดท่อเทอร์โมไชฟอนในการระบายความร้อนออกจากถังเก็บข้าวเปลือก.....	3
2 การเปรียบเทียบอุณหภูมิข้าวเปลือกโดยใช้และไม่ใช้ท่อเทอร์โมไชฟอน.....	4
3 การเก็บข้าวเปลือกโดยที่ไม่มีการควบคุมอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ของ อากาศ.....	6
4 การเก็บข้าวเปลือกในสภาพที่มีการควบคุมความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศ.....	7
5 การเก็บข้าวเปลือกในสภาพที่มีการควบคุมอุณหภูมิเพียงอย่างเดียว.....	7
6 การเก็บข้าวเปลือกในสภาพที่มีการควบคุมอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ของ อากาศ.....	8
7 ส่วนประกอบภายในของท่อความร้อนแบบมีวัสดุพูน.....	10
8 ลักษณะของท่อความร้อนธรรมดา.....	10
9 ท่อความร้อนแบบสั้น.....	12
10 ประเภทของท่อความร้อนแบบสั้น.....	13
11 ชุดทดลองการชะลอการเสียหายของข้าวเปลือกขึ้นโดยการระบายอากาศ.....	19
12 ลักษณะของถังเก็บและการแบ่งระยะในแนวระดับและรัศมี.....	22
13 ตำแหน่งของเซนเซอร์วัดอุณหภูมิภายในถังทรงกระบอก.....	23
14 อุณหภูมิของข้าวเปลือกระหว่างแบบจำลองและผลที่ได้จากการทดลอง.....	23
15 รูปแบบท่อความร้อนแบบสั้น.....	24
16 ชุดทดลองสมรรถนะการถ่ายเทความร้อนของท่อความร้อนแบบสั้นวงรอบ.....	26
17 ตำแหน่งขอบเขตของการคำนวณอุณหภูมิของข้าวเปลือกในแบบจำลองการ กระจายอุณหภูมิ.....	33
18 ขั้นตอนการคำนวณอุณหภูมิภายในถังเก็บข้าวเปลือกของแบบจำลองการ กระจายอุณหภูมิของข้าวเปลือก.....	35
19 ท่อความร้อนแบบสั้นวงรอบ.....	36
20 ลักษณะชุดท่อความร้อนแบบสั้นวงรอบ.....	36
21 การติดตั้งชุดท่อความร้อนแบบสั้นวงรอบภายในถังเก็บข้าวเปลือก.....	37
22 ลักษณะโดยรวมของการติดตั้งชุดทดลองแบบที่ใช้ท่อความร้อนแบบสั้นวงรอบ	37

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
23 เครื่องบันทึกข้อมูล Agilent 34972A.....	38
24 สายเทอร์โมคัปเปิล ชนิด K แบบหุ้มฉนวน.....	39
25 เครื่องวัดความชื้นข้าวเปลือก Morita MS-3L.....	39
26 ตำแหน่งจุดวัดอุณหภูมิของข้าวเปลือกภายในถังเก็บข้าวเปลือก.....	40
27 ตำแหน่งการติดตั้งและระยะห่างของท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ.....	41
28 ตำแหน่งจุดวัดอุณหภูมิของส่วนทำระเหยและส่วนควบแน่นบนท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ.....	41
29 การติดตั้งอุปกรณ์ทดลองของการเก็บรักษาข้าวเปลือกที่ไม่มีการระบายความร้อน.....	42
30 อุณหภูมิข้าวเปลือก ณ ตำแหน่ง 101 ถึง 105 และอากาศแวดล้อมที่ไม่มีการระบายความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก.....	45
31 อุณหภูมิข้าวเปลือก ณ ตำแหน่ง 108 ถึง 112 และอากาศแวดล้อมที่ไม่มีการระบายความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก.....	45
32 อุณหภูมิข้าวเปลือก ณ ตำแหน่ง 115 ถึง 119 และอากาศแวดล้อมที่ไม่มีการระบายความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก.....	45
33 อุณหภูมิข้าวเปลือก ณ ตำแหน่ง 104, 111 และ 118 ที่ไม่มีการระบายความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก.....	46
34 ลักษณะการเปลี่ยนแปลงความชื้นข้าวเปลือกภายในถังเก็บข้าวเปลือกที่ไม่มีการระบายความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก.....	46
35 อุณหภูมิข้าวเปลือก ณ ตำแหน่ง 101 ถึง 105 และอากาศแวดล้อมที่มีการระบายความร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบที่ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก.....	49
36 อุณหภูมิข้าวเปลือก ณ ตำแหน่ง 108 ถึง 112 และอากาศแวดล้อมที่มีการระบายความร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบที่ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก.....	49

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
37 อุณหภูมิข้าวเปลือก ณ ตำแหน่ง 115 ถึง 119 และอากาศแวดล้อมที่มีการระบายความร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบสัณวงรอบที่ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก.....	50
38 อุณหภูมิข้าวเปลือก ณ ตำแหน่ง 104, 111 และ 118 ที่มีการระบายความร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบสัณวงรอบที่ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก.....	50
39 ลักษณะการเปลี่ยนแปลงความชื้นข้าวเปลือกภายในถังเก็บข้าวเปลือกที่มีการระบายความร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบสัณวงรอบที่ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก.....	51
40 อุณหภูมิข้าวเปลือก ณ ตำแหน่ง 101 ถึง 105 และอากาศแวดล้อมที่ไม่มีการระบายความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก.....	53
41 อุณหภูมิข้าวเปลือก ณ ตำแหน่ง 108 ถึง 112 และอากาศแวดล้อมที่ไม่มีการระบายความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก.....	53
42 อุณหภูมิข้าวเปลือก ณ ตำแหน่ง 115 ถึง 119 และอากาศแวดล้อมที่ไม่มีการระบายความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก.....	53
43 อุณหภูมิข้าวเปลือก ณ ตำแหน่ง 104, 111 และ 118 ที่ไม่มีการระบายความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก.....	54
44 ลักษณะการเปลี่ยนแปลงความชื้นข้าวเปลือกภายในถังเก็บข้าวเปลือกที่ไม่มีการระบายความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก.....	54
45 อุณหภูมิข้าวเปลือก ณ ตำแหน่ง 101 ถึง 105 และอากาศแวดล้อมที่มีการระบายความร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบสัณวงรอบที่ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก.....	56
46 อุณหภูมิข้าวเปลือก ณ ตำแหน่ง 108 ถึง 112 และอากาศแวดล้อมที่มีการระบายความร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบสัณวงรอบที่ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก.....	57

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
47 อุณหภูมิข้าวเปลือก ณ ตำแหน่ง 115 ถึง 119 และอากาศแวดล้อมที่มีการระบายความร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบที่ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก.....	57
48 อุณหภูมิข้าวเปลือก ณ ตำแหน่ง 104, 111 และ 118 ที่มีการระบายความร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบที่ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก.....	58
49 ลักษณะการเปลี่ยนแปลงความชื้นข้าวเปลือกภายในถังเก็บข้าวเปลือกที่มีการระบายความร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบที่ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก.....	58
50 ตำแหน่งที่เลือกพิจารณาของอุณหภูมิข้าวเปลือกในถังเก็บข้าวเปลือก.....	59
51 กราฟเปรียบเทียบอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ตำแหน่ง 104 ระหว่างผลการทดลองและแบบจำลองที่ไม่มีการระบายความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก.....	60
52 กราฟเปรียบเทียบอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ตำแหน่ง 110 ระหว่างผลการทดลองและแบบจำลองที่ไม่มีการระบายความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก.....	60
53 กราฟเปรียบเทียบอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ตำแหน่ง 111 ระหว่างผลการทดลองและแบบจำลองที่ไม่มีการระบายความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก.....	61
54 กราฟเปรียบเทียบอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ตำแหน่ง 117 ระหว่างผลการทดลองและแบบจำลองที่ไม่มีการระบายความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก.....	61
55 กราฟเปรียบเทียบอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ตำแหน่ง 104 ระหว่างผลการทดลองและแบบจำลองที่มีการระบายความร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบที่ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก.....	62

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ

หน้า

56	กราฟเปรียบเทียบอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ตำแหน่ง 110 ระหว่างผลการ ทดลองและแบบจำลองที่มีการระบายความร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบ ล้นวงรอบที่ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก.....	62
57	กราฟเปรียบเทียบอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ตำแหน่ง 111 ระหว่างผลการ ทดลองและแบบจำลองที่มีการระบายความร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบ ล้นวงรอบที่ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก.....	63
58	กราฟเปรียบเทียบอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ตำแหน่ง 117 ระหว่างผลการ ทดลองและแบบจำลองที่มีการระบายความร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบ ล้นวงรอบที่ความชื้นข้าวเปลือก 26 % มาตรฐานเปียก.....	63
59	กราฟเปรียบเทียบอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ตำแหน่ง 104 ระหว่างผลการ ทดลองและแบบจำลองที่ไม่มีการระบายความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก.....	64
60	กราฟเปรียบเทียบอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ตำแหน่ง 110 ระหว่างผลการ ทดลองและแบบจำลองที่ไม่มีการระบายความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก.....	64
61	กราฟเปรียบเทียบอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ตำแหน่ง 111 ระหว่างผลการ ทดลองและแบบจำลองที่ไม่มีการระบายความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก.....	65
62	กราฟเปรียบเทียบอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ตำแหน่ง 117 ระหว่างผลการ ทดลองและแบบจำลองที่ไม่มีการระบายความร้อนที่ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก.....	65
63	กราฟเปรียบเทียบอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ตำแหน่ง 104 ระหว่างผลการ ทดลองและแบบจำลองที่มีการระบายความร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบ ล้นวงรอบที่ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก.....	66

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ

หน้า

- 64 กราฟเปรียบเทียบอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ตำแหน่ง 110 ระหว่างผลการ
ทดลองและแบบจำลองที่มีการระบายความร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบ
ล้นวงรอบที่ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก..... 66
- 65 กราฟเปรียบเทียบอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ตำแหน่ง 111 ระหว่างผลการ
ทดลองและแบบจำลองที่มีการระบายความร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบ
ล้นวงรอบที่ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก..... 67
- 66 กราฟเปรียบเทียบอุณหภูมิของข้าวเปลือกที่ตำแหน่ง 117 ระหว่างผลการ
ทดลองและแบบจำลองที่มีการระบายความร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบ
ล้นวงรอบที่ความชื้นข้าวเปลือก 14 % มาตรฐานเปียก..... 67
- 67 ลักษณะการกระจายอุณหภูมิของข้าวเปลือกภายในถังเก็บข้าวเปลือกที่
ความชื้น 26 % มาตรฐานเปียก ณ เวลา 10 ชั่วโมง..... 70
- 68 ตำแหน่งพิกัดของอุณหภูมิข้าวเปลือกที่ใช้ในการอ้างอิงสมการ..... 82

อักษรย่อ

$D_{l,max}$	=	ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางภายในสูงสุดของท่อความร้อนแบบสัณวงรอบ
Q_{Paddy}	=	ความร้อนของข้าวเปลือกที่เกิดขึ้น
Q_{CLOHP}	=	ความร้อนที่ท่อความร้อนแบบสัณวงรอบสามารถระบายได้
Pr	=	Prandtl number
Ka	=	Karman number
Ja^*	=	Modified Jacob number
Bo	=	Bond number
Ku	=	Kutateladze number
FR	=	อัตราส่วนการเติมสารทำงาน
n	=	จำนวนโค้งเดียวของท่อ
L_e	=	ความยาวส่วนทำระเหย
L_c	=	ความยาวส่วนควบแน่น
L_{eff}	=	effective length
h_{lv}	=	ความร้อนแฝงของการกลายเป็นไอของสารทำงาน
k_a	=	สัมประสิทธิ์การนำความร้อนของอากาศ
k_c	=	สัมประสิทธิ์การนำความร้อนของท่อส่วนควบแน่น
k_e	=	สัมประสิทธิ์การนำความร้อนของท่อส่วนทำระเหย
μ	=	ความหนืดของสารทำงาน
ρ	=	ความหนาแน่น
g	=	ความเร่งเนื่องจากแรงโน้มถ่วง
σ	=	แรงตึงผิว
m	=	มวลของข้าวเปลือก
DML	=	Dry matter loss
η	=	ประสิทธิภาพของระบบการระบายความร้อนด้วยท่อความร้อนแบบสัณวงรอบ