

# สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อ

สารบัญ

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 บทนำ</b>   | <b>1</b>  |
| 1.1 ที่มาของงานวิจัย  | 1         |
| 1.2 ประเภทเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์                          | 1         |
| 1.3 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย                                       | 4         |
| 1.4 ขอบเขตของงานวิจัย   | 4         |
| 1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ                                     | 4         |
| <b>2 ทฤษฎี และบทสำรวจเอกสาร</b>                                   | <b>5</b>  |
| 2.1 ทฤษฎีการอบแห้ง  | 5         |
| 2.2 หลักการอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์                            | 6         |
| 2.3 วิธีการอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์                            | 7         |
| 2.4 บทสำรวจเอกสาร   | 9         |
| <b>3 วิธีการทดลอง</b>   | <b>14</b> |
| 3.1 รายละเอียดของตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบความร้อนร่วม        | 14        |
| 3.2 วิธีการทดลอง  | 15        |
| <b>4 ผลการทดลอง</b>   | <b>17</b> |
| 4.1 การกระจายอุณหภูมิของตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบความร้อนร่วม | 17        |

|   |           |
|---|-----------|
| 4.2 ผลของการกระจายอุณหภูมิของคู่อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์<br>แบบความร้อนร่วมต่อคุณภาพของกล้วยน้ำว้าอบแห้ง | 18        |
| 4.3 การทดสอบทางประสาทสัมผัสกล้วยน้ำว้าอบแห้ง  | 21        |
| <b>5 บทสรุปและข้อเสนอแนะ</b>  | <b>22</b> |
| 5.1 บทสรุป  | 22        |
| 5.2 ข้อเสนอแนะ  | 22        |
| <b>เอกสารอ้างอิง</b>  | <b>23</b> |