



การควบคุมอุณหภูมิข้าวเปลือกด้วยท่อความร้อนแบบชั้นวงจรปิด

Temperature Controller of Paddy Rice with Closed-Loop Pulse Heating Pipe



นายคเนศ มูลเทพ

นายณัฐพล รัตนะ

นายเอกชัย อักษรผลงกุล

๑๖๐๖๖๗๖

๙/๙.

(๑) ๒๖/๑

๒๖๕๓

ปริญญาอินพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาตรีวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิศวกรรมเครื่องกล ภาควิชาฯ วิศวกรรมเครื่องกล

คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร

ปีการศึกษา 2553

....	....
....	....
วันที่รับ.....	20 ส.ค. 2554
เลขทะเบียน.....	15506645
เลขเรียกหนังสือ.....	9/5.
มหาวิทยาลัยนเรศวร ๑๒๔๕	

๒๖๕๓



### ใบรับรองโครงการ

หัวข้อโครงการ

การควบคุมอุณหภูมิข้าวเปลือกด้วยท่อความร้อนแบบลับวงรอบ

(Temperature Controller of Paddy Rice with Closed-Loop Pulsating Heat Pipes)

ผู้ดำเนินโครงการ

: นายคณศ มนัสเพพ รหัส 50364010

นายณัฐพล รัตนา รหัส 50364065

นายเอกชัยอักษะ ผลดุงกุล รหัส 50364409

อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ

: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะนันท์ เจริญสุวรรณ

ภาควิชา

: วิศวกรรมเครื่องกล

ปีการศึกษา

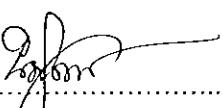
: 2553

คณะกรรมการศาสตร์ มหาวิทยาลัยเรศวร อนุมัติให้โครงการฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของ  
การศึกษาตามหลักสูตร วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิศวกรรมเครื่องกล

คณะกรรมการการสอบโครงการ

 ประธานกรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะนันท์ เจริญสุวรรณ)

 กรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปรัชญ์วิไลเลิศ)

 กรรมการ  
(อาจารย์พรวน ศีหะวงศ์)

หัวข้อโครงการ	การควบคุมอุณหภูมิช้าวเปลี่ยนด้วยท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ		
ผู้ดำเนินโครงการ	นายคณศ มนูโลหะ	รหัส	50364010
	นายณัฐพล รัตนະ	รหัส	50364065
	นายเอกชัย อักษรพดุงกุล	รหัส	50364409
อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปีระนันท์ เจริญสวรรค์		
ภาควิชา	วิศวกรรมเครื่องกล		
ปีการศึกษา	2553		

### บทคัดย่อ

โครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างระบบระบายความร้อนของช้าวเปลี่ยนขนาด 500 กิโลกรัม ที่บรรจุอยู่ในถังทรงกระบอกที่มีเด็นผ่านศูนย์กลางเท่ากับ 1.5 เมตร และมีความสูง 1 เมตร โดยใช้ท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบเป็นตัวระบายความร้อน โดยท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ ที่ใช้ทำจากท่อคาวาลารีทองแดงที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางยาวในเท่ากับ 1.4 มิลลิเมตร มีส่วนทำระหว่างยาวเท่ากับ 0.5 เมตร มีส่วนควบแน่นยาวย่างกับ 1 เมตร และมี R-134a เป็นสารทำงานโดยมีอัตราส่วนการเติมที่ 50 เปลอร์เซ็นต์ของปริมาตรภายในห้องหมด โดยมีการเบรี่ยบเทียนอุณหภูมิของช้าวเปลี่ยนที่มีการติดตั้งระบบระบายความร้อนกับช้าวเปลี่ยนที่ไม่มีการระบายความร้อน จากการศึกษาพบว่าเมื่อเวลาผ่านไปอุณหภูมิของช้าวเปลี่ยนที่ไม่มีระบบระบายความร้อนจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นเรื่อยๆ เมื่อเวลาผ่านไป 60 ชั่วโมง ช้าวเปลี่ยนมีอุณหภูมิเฉลี่ยเท่ากับ 48 องศาเซลเซียส และมีเปลอร์เซ็นต์ความชื้นอยู่ที่ 21 เปลอร์เซ็นต์มาตรฐานปียก ซึ่งอุณหภูมิที่สูงขึ้นนั้นจะทำให้ช้าวเปลี่ยนเกิดการเสื่อมคุณภาพอย่างรวดเร็ว ขณะที่ช้าวเปลี่ยนที่มีระบบระบายความร้อนโดยท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบเมื่อเริ่มการเก็บอุณหภูมิจะเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จนเมื่อเวลาการเก็บผ่านไป 48 ชั่วโมง อุณหภูมิจะเริ่มคงที่และเริ่มลดลงเล็กน้อย และเมื่อเวลาผ่านไป 126 ชั่วโมง ช้าวเปลี่ยนจะมีอุณหภูมิเท่ากับ 44 องศาเซลเซียสและมีเปลอร์เซ็นต์ความชื้นอยู่ที่ 16 เปลอร์เซ็นต์ มาตรฐานปียก ซึ่งสมรรถนะการถ่ายเทความร้อนของท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบที่ใช้ในการทดลองมีค่าเท่ากับ 59 เปลอร์เซ็นต์ จากผลการทดลองจะเห็นได้ว่าท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบสามารถระบายความร้อนที่เกิดขึ้นในช้าวเปลี่ยนได้ แต่เนื่องจากโดยทั่วไปการเก็บรักษาช้าวเปลี่ยนจะต้องมีอุณหภูมิอยู่ในช่วง 28-29 องศาเซลเซียส จึงจะสามารถรักษาคุณภาพของช้าวเปลี่ยนไว้ได้ดังนั้นจึงจะต้องมีการพัฒนาและศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการทำงานของท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบต่อไป

<b>Project Title</b>	Temperature Controller of Paddy Rice with Closed-Loop Pulsating Heat Pipes		
<b>Name</b>	Mr. Kanate Moonthep	Code	50364010
	Mr. Nuttapol Rattana	Code	50364065
	Mr. Aekchai Auksornphadungkul	Code	50364409
<b>Project Adviser</b>	Asst. Prof. Dr. Piyanun Charoensawan		
<b>Department</b>	Mechanical Engineering		
<b>Academic Year</b>	2010		

---

### Abstract

This project aims to construct the cooling system of 500 kg paddy rice that was contained in the cylindrical bin with 1.5 m diameter and 1 m high by using the close loop pulsating heat pipes (CLPHP). CLPHP was made of a copper capillary tube with 1.4 mm inside diameter, 0.5 m evaporator length and 1 m condenser length and the used working fluid was R-134a with 50% filling ratio of total internal tube volume. The temperature distribution of paddy cooled by CLPHP was compared to that without cooling system. The temperature of paddy rice without cooling clearly increased along the time and at 60 hrs the paddy rice temperature was about 48°C and its moisture content was 21% wet basis. At this high temperature, the paddy rice was devalued dramatically. For paddy with cooled by CLPHP, the temperature of paddy was continuously higher until 48 hrs and after that it was stabled and became lower. At 126 hrs the paddy rice temperature with cooling system was about 44°C and its moisture content was 16% wet basis. The thermal efficiency of cooling system was 59%. In order to avoid the paddy damage, the proper temperature of paddy rice storage is usually about 28 – 29°C. It is seen that the cooling system of CLPHP constructed in this project can fairly remove the heat generated in paddy buck. Therefore the important factors that affected on paddy buck storage with CLPHP cooling should be continually studied.

## กิตติกรรมประกาศ

โครงการเรื่องการควบคุมอุณหภูมิข้าวเปลือกด้วยท่อความร้อนแบบสันวงครอบ ซึ่งจะสำเร็จไม่ได้ถ้าปราศจากบุคคลที่มีความสำคัญดังต่อไปนี้ ขอกราบขอบพระคุณ พศ.ดร.ปิยะนันท์ เจริญสุวรรณ อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ ผู้ซึ่งให้คำแนะนำ ให้คำปรึกษา และให้แนวทางการแก้ปัญหาตลอดจนให้ความไว้วางใจในการทำงานเป็นอย่างดี ขอขอบพระคุณครูช่างภาควิชา วิศวกรรมเครื่องกลที่ให้ความกรุณาให้คำแนะนำในเรื่องวิธีการใช้เครื่องมือต่างๆและอำนวยความสะดวกในการใช้เครื่องมือ

ขอขอบคุณ ห้องวิจัยที่ความร้อนและระบบความร้อน ภาควิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร ซึ่งเป็นสถานที่ในการจัดทำโครงการจนสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ และครอบครัว ที่เคยให้กำลังใจ เอาใจใส่ดูแลและสนับสนุนทุกสิ่งทุกอย่างด้วยดี โดยเฉพาะการให้การศึกษาที่ดีแก่ผู้จัดทำตลอดมา

คณะผู้จัดทำโครงการ

## สารบัญ

ในรับรองโครงการ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ค
กิตติกรรมประกาศ	ง
สารบัญตาราง	จ
สารบัญรูปภาพ	ฉ
อักษรย่อและสัญลักษณ์	ช

### บทที่ 1 บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 ขอบเขต	2
1.4 ขั้นตอนการดำเนินงาน	3
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
1.6 งบประมาณที่ใช้	3
1.7 แผนการดำเนินโครงการ	4

### บทที่ 2 หลักการและทฤษฎี

2.1 ทฤษฎีเกี่ยวกับความชื้นและสมดุลความชื้นในเมล็ด	5
2.2 การเพื่อมคุณภาพของข้าวเปลือก	7
2.3 การเก็บรักษาข้าวเปลือก	8
2.4 การหายใจของข้าวเปลือก	9
2.5 ชนิดและหลักการทำงานท่อความร้อนแบบสันหว่อง	9
2.6 ผลกระทบต่างๆ ที่มีผลต่อสมรรถนะของท่อความร้อนแบบสันหว่อง	12
2.7 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับท่อความร้อนแบบสันหว่อง	13
2.8 ทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	17

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
<b>บทที่ 3 วิธีดำเนินการทดลอง</b>	
3.1 การสำรวจและเก็บรวบรวมข้อมูล	19
3.2 ตัวแปรในการทดสอบ	19
3.3 หลักการทำงานของระบบระหว่างความร้อนด้วยท่อความร้อนแบบสันวงรอบ	20
3.4 ขั้นตอนการสร้างและติดตั้งท่อความร้อน	21
3.5 อุปกรณ์และเครื่องมือวัด	24
3.6 ขั้นตอนการทดสอบประสิทธิภาพ	26
<b>บทที่ 4 ผลการทดลองและวิเคราะห์ผลการทดลอง</b>	
4.1 ผลการทดลองเก็บข้าวเปลือกในถังที่ไม่มีการติดตั้งท่อความร้อนแบบสัน	28
4.2 ผลการทดลองเก็บข้าวเปลือกในถังที่มีการติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบ	30
4.3 การเปรียบเทียบอุณหภูมิในถังข้าวเปลือกที่มีการติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบและไม่ติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบ	35
<b>บทที่ 5 สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ</b>	
5.1 สรุปผลการทดลอง	38
5.2 ข้อเสนอแนะ	39
<b>เอกสารอ้างอิง</b>	40
<b>ภาคผนวก</b>	
ภาคผนวก ก ตัวอย่างการคำนวณ	42
ภาคผนวก ข ตารางแสดงคุณสมบัติ	47
<b>ประวัติผู้จัดทำโครงการ</b>	50

## สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 ท่อความร้อนแบบสันวงครอบ	10
รูปที่ 2.2 ระบบการทำงานของท่อความร้อนแบบสันวงครอบ	11
รูปที่ 3.1 ถังเก็บข้าวเปลือกที่ระบบยความร้อนด้วยท่อความร้อนแบบสันวงครอบ	20
รูปที่ 3.2 ท่อความร้อนแบบสันวงครอบ	21
รูปที่ 3.3 แสดงจุดที่ติดเทอร์โมคัปเปลี่ยนผิวห่อ	21
รูปที่ 3.4 แสดงรูปแบบการติดตั้งห่อ	22
รูปที่ 3.5 แสดงรูปการต่อสายเทอร์โมคัปเปลี่ยนหัวกับเครื่องบันทึกอุณหภูมิ	23
รูปที่ 3.6 เครื่องบันทึกข้อมูล (Data logger)	24
รูปที่ 3.7 เทอร์โมคัปเปลี่ยน	24
รูปที่ 3.8 ชุดเติมสารทำงาน	25
รูปที่ 3.9 เครื่องวัดความชื้น	25
รูปที่ 3.10 เครื่องวัดความชื้นสัมพัทธ์	25
รูปที่ 3.11 เครื่องชั่งน้ำหนักแบบละเคลียด	26
รูปที่ 4.1 แสดงจุดที่มีการวัดอุณหภูมิในข้าวเปลือก	27
รูปที่ 4.2 แสดงความสัมพันธ์ของอุณหภูมิและความชื้นของข้าวเปลือกในถังเก็บที่ไม่มีการติดตั้งห่อความร้อนแบบสันวงครอบ	28
รูปที่ 4.3 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างเวลา กับ อุณหภูมิ และ ความชื้น ของ ข้าวเปลือก ที่เก็บรักษาโดยไม่มีห่อความร้อนแบบสันวงครอบ	29
รูปที่ 4.4 แสดงอุณหภูมิส่วนทำระเหย ที่ผิวห่อความร้อนแบบสันวงครอบ	30
รูปที่ 4.5 แสดงอุณหภูมิส่วนควบแน่น ที่ผิวห่อความร้อนแบบสันวงครอบ	30
รูปที่ 4.6 แสดงความสัมพันธ์ของอุณหภูมิ และ ความชื้น ของ ข้าวเปลือก ใน ถังเก็บ ที่ มี การติดตั้งห่อความร้อนแบบสันวงครอบ	31
รูปที่ 4.7 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างเวลา กับ อุณหภูมิ และ ความชื้น ของ ข้าวเปลือก ที่เก็บรักษาโดยมีห่อความร้อนแบบสันวงครอบ	32
รูปที่ 4.8 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างเวลา กับ อัตราการถ่ายเทความร้อนของห่อ	33
รูปที่ 4.9 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างเวลา กับ ความร้อนที่เกิดจากข้าวเปลือก	34

## สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
<b>รูปที่ 4.10 แสดงอุณหภูมิของข้าวเปลือกในถังเก็บข้าวเปลือกแบบติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบกับไม้ได้ติดตั้งในแนวรัศมี(วงชั้นนอกและวงชั้นใน) และอุณหภูมิอากาศ</b>	35
<b>รูปที่ 4.11 แสดงจุดอุณหภูมิ ประจำคนรูปที่ 4.12,4.13</b>	36
<b>รูปที่ 4.12 แสดงอุณหภูมิข้าวเฉลี่ย ณ จุดอุณหภูมิของข้าวเปลือกในถังเก็บข้าวเปลือกที่ไม่มีการติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบ</b>	37
<b>รูปที่ 4.13 แสดงอุณหภูมิข้าวเฉลี่ย ณ จุดอุณหภูมิของข้าวเปลือกในถังเก็บข้าวเปลือกที่มีการติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบ</b>	37



## อักษรย่อและสัญลักษณ์

สัญลักษณ์	ความหมาย	หน่วย
$F$	อัตราการเติมสาร	-
DML	การสูญเสียมวลแห้ง, เศษส่วน	-
$t$	เวลา	h
$T_b$	อุณหภูมิข้าวเปลือก	°C
$M_w$	ความชื้นข้าวเปลือก	% wet basis.
$Q_{Paddy}$	ค่าความร้อนของข้าวเปลือก	W
$m$	คือ มวลของข้าวเปลือกในปริมาตรคงคุณ	kg
$D_{p,max}$	ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางภายในสูงสุด	-
$\sigma$	แรงดึงผิวของของเหลว,	N/m
$\rho_l$	ความหนาแน่นของของเหลว	kg/m³
$g$	ความเร่งเนื่องจากแรงโน้มถ่วง	m/s²
$L_e$	ส่วนทำระเหย	m
$L_c$	ส่วนควบแน่น	m
$n$	จำนวนโค้งเลี้ยว	-
$D_i$	เส้นผ่านศูนย์กลางภายใน	mm
$D_o$	เส้นผ่านศูนย์กลางภายนอก	mm
$r$	รัศมีของโค้งเลี้ยว	mm
$\dot{Q}_{loss}$	อัตราการถ่ายเทความร้อนที่ออกจากห้อง	W
A	พื้นที่แลกเปลี่ยนความร้อน	m²
$T_c$	อุณหภูมิพื้นผิวของห้องท่อที่ส่วนควบแน่น	K
$T_a$	อุณหภูมิอากาศ	K
$h_m$	สัมประสิทธิ์การถ่ายเทความร้อนโดยการพาห์พื้นผิวของส่วนควบแน่น	W/m²K
$Gr_L$	Grashof Number	-
$\beta$	สัมประสิทธิ์การขยายตัวเชิงปริมาตร	K⁻¹

## อัตราส่วนและสัญลักษณ์ (ต่อ)

สัญลักษณ์	ความหมาย	หน่วย
$\nu$	Kinematic Viscosity	$m^2/s$
$k$	อัตราส่วนและสัญลักษณ์ค่าการนำความร้อนของอากาศ	W/m.K
Pr	Prandtl Number	-
$Nu_m$	Nusselt Number	-
$C_p$	ค่าความจุความร้อนของข้าวเปลือก	kJ/kg.K



## บทที่ 1 บทนำ

### 1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ

ประเทศไทยมีสังคมและเศรษฐกิจอยู่บนพื้นฐานของการเกษตรกรรมเป็นหลัก ซึ่งเป็นสาเหตุให้การผลิตข้าวในประเทศไทยได้มีการนำเข้าเทคโนโลยีสมัยใหม่รวมถึงการนำเครื่องจักรกล การเกษตรเข้ามาแทนที่การใช้กำลังคนเหมือนในอดีตที่ผ่านมาเนื่องจาก สะดวก รวดเร็ว มากกว่า สำหรับการเก็บเกี่ยวที่ใช้เครื่องนาดจะทำให้ข้าวเปลือกมีความชื้นสูง ดังนั้นจึงมีความจำเป็นอย่าง ยิ่งที่จะต้องมีการลดความชื้นให้กับข้าวเปลือก มิเช่นนั้นจะเกิดการเสื่อมคุณภาพของข้าวเปลือก เนื่องจากยีสต์และเชื้อรา และเกิดจากการหายใจของเมล็ดข้าว ซึ่งความร้อนที่เกิดขึ้นจาก ขบวนการหายใจของเมล็ดข้าวจำนวนมหาศาลที่อยู่ภายในตัวข้าวนั้น จะถูกสะสมไว้จนอุณหภูมิ ภายในกองข้าวเพิ่มสูงขึ้นเรื่อยๆ จนอาจสูงถึง 45-50 องศาเซลเซียส ซึ่งความร้อนนี้ทำให้เมล็ดข้าว เปลี่ยนไป เช่น เมล็ดข้าวเปลี่ยนจากสีขาวนวลเป็นสีเหลือง เมื่อนำไปสีเป็นข้าวสารจะได้ข้าวหัก หงัน ฯลฯ ซึ่งปัจจุบันนี้อันหมายถึงความขาดทุนของภาคเกษตร หรือภาครัฐ ที่เป็นผู้เก็บข้าว กองนั้นไว้ ซึ่งโดยทั่วไปความชื้นที่ใช้ในการเก็บข้าวเปลือกจะอยู่ที่ 12-14% และอุณหภูมิอยู่ที่ ประมาณ 29 องศาเซลเซียส [3] เป้าหมายหลักของการเก็บรักษาข้าว คือต้องมีการสูญเสียของ ข้าวในขณะเก็บรักษาน้อยที่สุดทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ หลักการเก็บรักษาโดยทั่วไปคือ ควร เก็บรักษาข้าวไว้ในสภาพหรือโวงเก็บที่มีความชื้นสัมพัทธ์และอุณหภูมิของอากาศต่ำ (ในที่แห้ง และเย็น)

ปัจจุบันได้มีการนำเข้าเทคโนโลยีในการนายความร้อนสะสมในถังข้าวเปลือก โดย การใช้ท่อเทอร์โมไชฟอน ซึ่งนำเสนอด้วย Dussaddee and Kiatsiriroat [2] การทำงานจะ ใช้ท่อส่วนที่ทำระหว่างหอยฝังอยู่ในถังข้าวเปลือก และส่วนควบแน่นระหว่างความร้อนสู่อากาศ จา กระบวนการศึกษาระบบดังกล่าวสามารถควบคุมอุณหภูมิความชื้นข้าวเปลือก 26.9 %, มาตรฐานเปียก อยู่ที่ 37-38 องศาเซลเซียส ในขณะที่ระบบที่ไม่มีการควบคุมอุณหภูมิข้าวเปลือกอุณหภูมิสูงถึง 65

องศาสตร์เชี่ยส สามารถช่วยลดความเสี่ยห้ายของเข้าเปลือกภัยหลังการเก็บเกี่ยว สำหรับการทดสอบการเก็บรักษากับข้าวเปลือก ที่ความชื้นระดับต่ำ 13.5 % มาตรฐานปียก ท่อความร้อนสามารถควบคุมอุณหภูมิอยู่ที่ประมาณ 28-29 องศาสตร์เชี่ยส ในขณะที่ระบบที่ไม่มีการควบคุมได้ อุณหภูมิข้าวเปลือกอยู่ที่ 31-32 องศาสตร์เชี่ยส เมื่องจากการใช้ท่อความร้อนดังกล่าวจำเป็นที่จะต้องใช้พื้นที่ในการถ่ายเทความร้อนสูง รวมถึงรูปแบบการติดตั้งเทอร์โมไฟฟ่อนมีรูปแบบที่บุ่งยาก ท่อมีขนาดใหญ่ ทำให้ต้องเสียค่าติดตั้งสูง การดูแลรักษาทำได้ยากอีกด้วย

ดังนั้น กลุ่มผู้จัดทำจึงมีแนวคิดที่เก็บรักษาข้าวเปลือก โดยให้วิธีควบคุมอุณหภูมิเพียงอย่างเดียว โดยการระบายน้ำร้อนโดยใช้ท่อความร้อนแบบสันวงรอบ ซึ่งจะช่วยลดค่าใช้จ่ายในระหว่างเก็บข้าวได้ ท่อความร้อนแบบสันวงรอบเป็นท่อความร้อนชนิดใหม่ที่มีการส่งถ่ายความร้อนแตกต่างจากท่อความร้อนแบบธรรมด้า คือ การเกิดแท่งของเหลวและก้อนไอในท่อจะช่วยเพิ่มการเคลื่อนที่แบบสันของของในลอดทำงานซึ่งเกิดขึ้นด้วยตัวมันเอง โดยเกิดจากแรงขับของแรงดันที่ไม่คงที่อย่างรุนแรง สาเหตุมาจากการเดือดแบบฟองและการควบแน่นของสารทำงานภายในท่อ มีคุณสมบัติที่สำคัญคือ สามารถส่งถ่ายความร้อนได้อย่างรวดเร็ว และมีข้อดีคือ ไม่ต้องใช้พลังงานเสริมในการใช้งาน ปัจจุบันในการใช้งาน และการดูแลรักษาไม่ยุ่ง เนื่องไม่มีส่วนที่เคลื่อนไหว เป็นท่อที่มีขนาดเล็ก สามารถลดเลี้ยวได้ง่ายทำให้มีรูปแบบการติดตั้งที่หลากหลายมากกว่า ค่าฟลักร์การถ่ายเทความร้อน มีค่าสูงกว่าฟลักร์การถ่ายเทความร้อนของโลหะมาก อุณหภูมิในการใช้งานมีช่วงกว้างและสามารถทำงานได้ แม้คุณภาพจะห่วยเหลื่องให้ความร้อนกับแหล่งรับความร้อนต่างกันไม่มาก

## 1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 ศึกษาและสร้างตั้งเก็บรักษาข้าวเปลือกที่ระบายน้ำร้อนด้วยท่อความร้อนแบบสันวงรอบ

1.2.2 วิเคราะห์สมรรถนะของการถ่ายเทความร้อนของระบบที่สร้างขึ้น

## 1.3 ขอบเขต

1.3.1 ข้าวเปลือกพันธุ์สุพรรณ 4

1.3.2 ถังเก็บข้าวเปลือกขนาด 500 กิโลกรัม

- 1.3.3 ห้องปฏิบัติการท่องแสง ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางภายใน 1.4 มิลลิเมตร มีความเย็นส่วนทำร้าย 50 เซนติเมตร มีจำนวนดิจิตเลี้ยว 20 ดิจิตเลี้ยว และใช้ R-134a เป็นสารทำงาน
- 1.3.4 อัตราส่วนการเติมสารทำงานที่ 50% ของปริมาตรห้องทึบหมด

#### 1.4 ขั้นตอนการดำเนินงาน

- 1.4.1 รวมรวมและศึกษาทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการทำงานของห้องความร้อนแบบสั่นงอบ (Closed-loop pulsating heat pipe)
- 1.4.2 ศึกษาและเก็บข้อมูลเกี่ยวกับข้าวเปลือก และการเก็บรักษาข้าวเปลือกชนิดต่างๆ
- 1.4.3 ทำการเลือกชนิดของข้าวเปลือกที่จะนำมาทำการทดลอง
- 1.4.4 ออกแบบถังเก็บข้าวเปลือกขนาดบรรจุข้าวเปลือก 500 กิโลกรัม
- 1.4.5 ออกแบบการติดตั้งห้องความร้อนแบบสั่นงอบลงในถังเก็บข้าวเปลือก
- 1.4.6 ทำการทดสอบสมรรถนะของการระบายความร้อนของห้องความร้อนแบบสั่นงอบ
- 1.4.7 เปรียบเทียบสมรรถนะของการระบายความร้อนของห้องความร้อนแบบสั่นงอบกับระบบที่ไม่มีการระบายความร้อน
- 1.4.8 สรุปผลการทดลอง วิเคราะห์ผลการทดลอง
- 1.4.9 จัดทำรูปเล่มปริญญาบัตร

#### 1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.5.1 ได้ถังเก็บรักษาข้าวเปลือกที่มีการระบายความร้อนด้วยห้องความร้อนแบบสั่นงอบ
- 1.5.2 ได้ระบบระบายความร้อนในข้าวเปลือกโดยใช้ห้องความร้อนแบบสั่นงอบ

#### 1.6 งบประมาณ

ค่าถ่ายเอกสาร	ราคา 1,000 บาท
ค่าเบร็นส์งาน	ราคา 800 บาท
ค่าจัดทำรูปเล่มปริญญาบัตร	ราคา 1,200 บาท
	รวม 3,000 บาท

## 1.7 ระยะเวลาและแผนการปฏิบัติงาน

### ตารางที่ 1.1 ระยะเวลาและแผนการปฏิบัติงาน

งาน/ระยะเวลา	2553							2554	
	ม.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.
ศึกษาทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับ CLPHPs	←			→					
ศึกษาและเก็บข้อมูลของข้าวเปลือก			←	→					
ออกแบบถังเก็บข้าวเปลือก					↔	↔			
ทดสอบประสิทธิภาพ							↔	↔	
สรุปวิเคราะห์และเบริ่งเที่ยบ							↔	↔	
จัดทำรูปเล่มปริญญาภินฑ์							↔	↔	



## บทที่ 2

### หลักการและทฤษฎี

#### 2.1 ทฤษฎีเกี่ยวกับความชื้นและสมดุลความชื้นในเมล็ด

ในการเก็บรักษาข้าวเปลือกให้คงสภาพอยู่ได้นานมากน้อยเพียงใดนั้น สามารถกล่าวได้ว่า มีความชื้นเป็นตัวกำหนดที่สำคัญมากตัวหนึ่ง เพราะปฏิกิริยาทางชีววิทยาจะเกิดขึ้นกับผลผลิตได้ ก็ต่อเมื่อมีความชื้นที่เอื้ออำนวย ซึ่งจะมีผลแตกต่างกันออกไปตามระดับความชื้นที่มีอยู่ อาทิ ที่ระดับความชื้นสูงก็อาจเกิดการของเมล็ดได้ หรือร่องลงมา ก็เป็นสาเหตุให้เกิดเชื้อรากหรือแมลงที่เรียก ตลอดจนการเจริญเติบโตของแมลงที่กัดกินต่างๆ อีกด้วย

##### 2.1.1 ความชื้นและสมดุลของความชื้น

ความชื้นที่มีอยู่ในเมล็ดข้าวนั้น แยกเป็น 2 ชนิดด้วยกัน คือ ชนิดที่เป็นน้ำอยู่ภายในของเมล็ด ซึ่งเป็นส่วนประกอบของเซลล์เมล็ดพืช และอีกส่วนหนึ่งคือ น้ำที่อยู่ผิวนอกของเมล็ดซึ่งถูกดูดซับไว้ที่ผิวของเมล็ด ความชื้นประจำหลังนี้มีความสำคัญที่ทำให้คุณภาพและระยะเวลาในการเก็บรักษาเมล็ดถูกกำหนดในขอบเขตจำกัด

เมล็ดข้าวเปลือกมีสมบัติอย่างหนึ่งที่แสดงความสมดุลระหว่างความชื้นภายในเมล็ดกับไอน้ำในบรรยากาศรอบข้าง สมบัตินี้เรียกว่า ความสมดุลของปริมาณความชื้นและความชื้นสัมพัทธ์ ดังนั้นเมล็ดพืชที่มีความชื้นมาก มาสัมผัสกับอากาศ ความชื้นจะถูกถ่ายเท โดยเคลื่อนที่จากเมล็ด สู่อากาศจนกระทั่งเกิดความสมดุลของความชื้น และจากการที่ได้มีการศึกษาพบว่า การเปลี่ยนแปลงความชื้นนั้นขึ้นกับอุณหภูมิตัวய ปริมาณจะเกิดมากหรือน้อยจะขึ้นอยู่กับชนิดของเมล็ด ความชื้นสัมพัทธ์และอุณหภูมิในขณะนั้น

การที่เมล็ดข้าวเปลือกจะเข้าสู่สมดุลของความชื้นได้นั้นขึ้นกับสภาพภารณฑ์หลายอย่าง เช่น ถ้าหากเมล็ดถูกเก็บในที่ไม่มีอากาศไหลผ่าน อากาศส่วนที่สัมผัสถอยกับเมล็ดข้าวเปลือกจะเข้าสู่สมดุลทางความชื้นโดยขึ้นอยู่กับความชื้นของเมล็ดข้าวเปลือกเพียงอย่างเดียว แต่ถ้าหากว่ามีอากาศไหลผ่านเมล็ดข้าวเปลือกนั้น ปริมาณความชื้นของเมล็ดข้าวเปลือกจะถูกกำหนดโดยความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศที่ไหลผ่าน และเนื่องจากความชื้นสัมพัทธ์ถูกกำหนดให้ด้วยอุณหภูมิ และความชื้นในอากาศดังนั้นถ้าอุณหภูมิสูงขึ้นขณะที่ความชื้นถูกรักษาให้คงที่ จะพบว่าความชื้นสัมพัทธ์จะลดลง ดังนั้นการนำเอาอากาศที่มีความชื้นต่ำมาใช้จะได้ผลดีที่สุดในการเก็บรักษา ระดับความชื้นในเมล็ดข้าวเปลือก

### 2.1.2 ระดับปริมาณความชื้นสำหรับการเก็บเมล็ดพืช

โดยทั่วไปแล้ว การเก็บเมล็ดพืชมีเป้าหมายที่แตกต่างกันออกไป ในกรณีของข้าวเปลือก กสามารถแบ่งออกได้ 3 ประเด็น คือ

1. เก็บไว้เพื่อรอการขาย ในกรณีนี้ เกรดของข้าวเปลือกเป็นสิ่งสำคัญที่จะทำให้ราคาขายสูงหรือต่ำ เกรดของข้าวเปลือกอาจตกลงได้ในระหว่างการเก็บ เนื่องจากความชื้นที่ระดับต่างๆ กัน ถ้าข้าวเปลือกมีความชื้นสูงกว่า 24 เปอร์เซ็นต์มาตรฐานเปียกและอุณหภูมิสูงกว่า 10 องศาเซลเซียสขึ้นไปเมื่อเก็บไว้ 1 วัน เกรดคุณภาพของข้าวจะตกลง จึงควรมีการอบหรือตากให้แห้งภายใน 24 ชั่วโมง ถ้าข้าวเปลือกมีความชื้น 21-24 เปอร์เซ็นต์มาตรฐานเปียก อุณหภูมิเก็บรักษาตั้งแต่ 10 องศาเซลเซียส ขึ้นไปจะเก็บไว้ได้เพียง 3 วัน เกรดก็จะตกลง หรือที่ความชื้น 15-21 เปอร์เซ็นต์มาตรฐานเปียก อุณหภูมิเก็บรักษาสูงกว่า 10 องศาเซลเซียส จะเก็บได้เพียง 5 วัน หลังจากนั้นควรมีการอบหรือตาก

2. เก็บไว้เพื่อนำไปทำพันธุ์ ในกรณีนี้ร้อยละความคงอยู่เป็นสิ่งสำคัญที่ต้องคำนึงถึง ข้าวเปลือกที่มีความชื้นตั้งแต่ 15 เปอร์เซ็นต์มาตรฐานเปียก และอุณหภูมิสูงกว่า 30 องศาเซลเซียส ความคงอยู่ของเมล็ดจะลดลงภายใน 5 วัน จึงควรทำการอบหรือตากโดยเร็ว ถ้ามีความชื้นตั้งแต่ 21 เปอร์เซ็นต์มาตรฐานเปียก ขึ้นไป และที่ 25 องศาเซลเซียส ขึ้นไปความคงอยู่จะลดลงในวันที่ 3 หรือที่ความชื้น 15-21 เปอร์เซ็นต์มาตรฐานเปียก ความคงอยู่จะลดลงหลังจากเก็บได้ 1 สปดาห์

3. เก็บไว้เพื่อรอการแปรรูป ถ้าต้องการเก็บข้าวเปลือกไว้สีเป็นข้าวสาร สิ่งที่ต้องคำนึงถึงคือเปอร์เซ็นต์ต้นข้าวนหรือข้าวเต้มเมล็ด (Head Rice) ข้าวเปลือกที่มีความชื้นสูงกว่า 24 เปอร์เซ็นต์ มาตรฐานเปียก จะให้ข้าวเต้มเมล็ดลดลงอย่างรวดเร็วในระยะเวลา 1 สปดาห์ ที่อุณหภูมิในการเก็บตั้งแต่ 10 องศาเซลเซียสขึ้นไป ข้าวเปลือกที่ความชื้น 21-24 เปอร์เซ็นต์มาตรฐานเปียก อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส จะให้ข้าวเต้มเมล็ดลดลงภายใน 3 สปดาห์และข้าวเปลือกที่ความชื้น 15-21 เปอร์เซ็นต์มาตรฐานเปียก ที่ 25 องศาเซลเซียสขึ้นไป จะให้เปอร์เซ็นต์ข้าวเต้มเมล็ดลดลงเล็กน้อย แต่ถ้าอุณหภูมิต่ำกว่า 20 องศาเซลเซียส ที่ความชื้น 15-21 เปอร์เซ็นต์มาตรฐาน จะให้เปอร์เซ็นต์ข้าวเต้มเมล็ดสม่ำเสมอในช่วงระยะเวลา 3 เดือน

ในการเก็บรักษาเมล็ดข้าวเปลือกในที่เก็บได่นั้น จำเป็นต้องทราบถึงปริมาณความชื้นที่ เมล็ดมีอยู่เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของเมล็ดในทางที่เสื่อมคุณภาพลงนั้นขึ้นอยู่กับองค์ประกอบ ความชื้นในเมล็ดเป็นสำคัญ

## 2.2 การเสื่อมคุณภาพของข้าวเปลือก

การเสื่อมคุณภาพของข้าวเปลือกเป็นการสูญเสียที่เกิดขึ้นทั้งทางด้านปริมาณและคุณภาพ ซึ่งความสูญเสียด้านปริมาณได้แก่ความเสียหายด้านจำนวนหรือน้ำหนัก ส่วนความสูญเสียทางคุณภาพได้แก่ ความสูญเสียทางด้านกลิ่น สี รส หรือมีเชื้อราทำลายจนบริโภคไม่ได้

### 2.2.1 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเสื่อมคุณภาพของข้าวเปลือกในการเก็บรักษา

มี 3 ปัจจัย คือ

1. ความชื้นของข้าวเปลือกที่นำมาเก็บรักษา
2. อุณหภูมิที่เก็บรักษา
3. ระยะเวลาในการเก็บรักษา

โดยความชื้นของข้าวเปลือกทำให้ข้าวเปลือกเสื่อมคุณภาพได้ 2 ลักษณะ คือ

1. ความชื้นสูงกระดุนให้ข้าวเปลือกหายใจมากขึ้น การหายใจเป็นกระบวนการสันดาปของสารโน้มเดรอทจากเมล็ดข้าวกับออกซิเจนในอากาศ ได้กําชาร์บอนไดออกไซด์ น้ำ และพลังงานความร้อนออกมา ความชื้นที่สูงภายในเมล็ดจะทำให้อัตราการหายใจสูงตามไปด้วย การหายใจของเมล็ดทำให้เกิดความร้อนสะสมภายในข้าว ทำให้กองข้าวมีอุณหภูมิสูงขึ้น ความร้อนสะสมจะยิ่งสูงขึ้นเมื่อระยะเวลาการเก็บรักษานานขึ้น ซึ่งจะทำให้ข้าวเปลือกมีคุณภาพลดลงในลักษณะการเกิดเมล็ดข้าวเหลือง

2. ความชื้นภายในกองของข้าวเปลือกทำให้จุลทรรศน์เจริญเติบโต และแพร่พันธุ์ขึ้นมา ซึ่งจะทำให้ข้าวเปลือกเสื่อมคุณภาพในลักษณะต่างๆ เช่น ข้าวฟันหยุ่น ซึ่งเกิดจากเชื้อบักเตรีพาก *Aclinomycetes* ที่มีอยู่ในดินและติดมากับเมล็ด เชื้อนี้ทำให้เกิดสารพาก *Citrinin* เป็นอันตรายแก่คนและสัตว์ได้หากบริโภคข้าวที่มีเชื้อนี้

### 2.2.2 วิธีการป้องกันการเสื่อมคุณภาพของข้าวเปลือก

การป้องกันการเสื่อมคุณภาพของข้าวเปลือกได้มีการพัฒนาเทคนิคในการเก็บรักษา อาจทำได้หลายวิธีดังนี้

1. นำออกซิเจนที่มีอยู่ระหว่างเมล็ดข้าวเปลือกที่เก็บรักษาออก
2. เพิ่มความเป็นกรดให้กับเมล็ดข้าวเปลือกโดยใช้จุลทรรศน์ (*Lactobacillus*)
3. ใช้กระบวนการการทำหมี่เพิ่มหรือลดความเป็นกรด-ด่าง เพื่อควบคุมจุลทรรศน์
4. ลดความชื้น
5. ลดอุณหภูมิในการเก็บรักษาให้เย็นลง

## 2.3 การเก็บรักษาข้าวเปลือก

เป้าหมายหลักของการเก็บรักษาข้าว คือต้องมีการสูญเสียของข้าวในขณะเก็บรักษาน้อยที่สุดทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ หลักการเก็บรักษาโดยทั่วไปคือ ควรเก็บรักษาข้าวไว้ในสภาพหรือโรงเก็บที่มีความชื้นสัมพัทธ์และอุณหภูมิของอากาศต่ำ (ในที่แห้งและเย็น)

### 2.3.1 วิธีการเก็บรักษาข้าวเปลือก

การเก็บรักษาข้าวเปลือกโดย ทั่วไป แบ่งออกได้เป็น 4 วิธี ได้แก่

1. การเก็บในสภาพปกติ ไม่มีการควบคุมอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศ หมายถึง การเก็บข้าวไว้ในโรงเก็บปกติที่ไม่มีการควบคุมคุณภาพ และความชื้นสัมพัทธ์ภายในโรงเก็บ เป็นวิธีที่นิยมใช้อยู่เป็นส่วนใหญ่ เพราะมีการลงทุนน้อย และเสียค่าใช้จ่ายต่ำ แต่โอกาสที่จะเกิดความเสียหายในระหว่างการเก็บรักษามีสูง เช่น การเก็บในโรงเก็บหรือยังคงของเกษตรกร โรงสีหรือโกลังส่งออกข้าวขนาดใหญ่ๆ

2. การเก็บในสภาพที่มีการควบคุมอุณหภูมิเพียงอย่างเดียว เช่น การเก็บข้าวไว้ในตู้แช่ตู้เย็น หรือในไฟโลเก็บข้าวที่มีการแปลมเย็น เป็นต้น

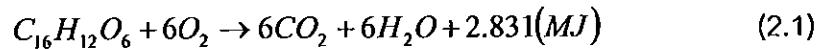
3. การเก็บในสภาพที่มีการควบคุมความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศ ได้แก่ การเก็บข้าวไว้ในภาชนะเก็บที่มีดีซิด สามารถป้องกันการเคลื่อนที่ผ่านเข้าออกของอากาศได้ เช่น การเก็บเมล็ดพันธุ์ไว้ในปีสังกะสี หรือ polyethylene bags เป็นต้น การเก็บข้าวในสภาพปิดเช่นนี้ ความชื้นของข้าว จะเป็นตัวกำหนดความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศภายในภาชนะที่เก็บ ถ้าความชื้นของข้าวต่ำ ความชื้นสัมพัทธ์ภายในภาชนะบรรจุก็จะต่ำ ข้าวที่เก็บจะเกิดความเสียหายน้อย ถ้าความชื้นสัมพัทธ์ของข้าวสูง ความชื้นสัมพัทธ์ภายในภาชนะบรรจุก็จะสูง ข้าวที่เก็บจะเกิดความเสียหายสูง ดังนั้น การเก็บรักษาข้าวด้วยวิธีนี้ ข้าวควรมีความชื้นก่อนเก็บต่ำ ทั้งนี้ขึ้นกับระยะเวลาที่ต้องการเก็บรักษา อย่างไรก็ตาม โดยทั่วไปความชื้นไม่ควรเกิน 10% วิธีนี้เป็นวิธีที่ได้ผลดี และมีค่าใช้จ่ายต่ำ

4. การเก็บในสภาพที่มีการควบคุมอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศ วิธีนี้เป็นวิธีที่มีประสิทธิภาพดีที่สุด สามารถป้องกันและลดความเสียหายของข้าวได้ดี เก็บรักษาข้าวให้คงคุณภาพดี ได้เป็นเวลานาน แต่มีการลงทุนและเสียค่าใช้จ่ายในการดูแลสูง เช่นการเก็บอนุรักษ์เรือพันธุ์ข้าวในอนาคต เชือพันธุ์

จากวิธีการเก็บรักษาข้าวเปลือกทั้ง 4 วิธี ข้างต้นพบว่าการเก็บรักษาข้าวเปลือกด้วยท่อความร้อนแบบสันวงรอบ จะจดอยู่ในวิธีที่ 2 คือ การเก็บในสภาพที่มีการควบคุมอุณหภูมิเพียงอย่างเดียว โดยจะรักษาอุณหภูมิของข้าวเปลือกไว้ประมาณ 28-29 องศาเซลเซียส

## 2.4 การหายใจของข้าวเปลือก

ความร้อนที่เกิดจากกระบวนการหายใจของข้าวเปลือกสามารถหาได้จากปฏิกิริยาเคมี ดังนี้



ในการหายใจ เมื่อข้าวเปลือกหายใจจะใช้แบงและก้าซออกซิเจนถ้าในการหายใจ 1 กิโลกรัม จะต้องใช้ก้าซออกซิเจน 1.07 กิโลกรัม จะให้คาร์บอนไดออกไซด์ 1.47 กิโลกรัม น้ำ 0.6 กิโลกรัมและปลดปล่อยความร้อนออกมาก 15.778 MJ

ความร้อนของข้าวเปลือก ( $Q_{Paddy}$ ) มีความสัมพันธ์กับค่าความแตกต่างของอุณหภูมิหาได้จาก

$$\dot{E}_g = Q_{Paddy} = (mC_p\Delta T)/\Delta t \quad (2.2)$$

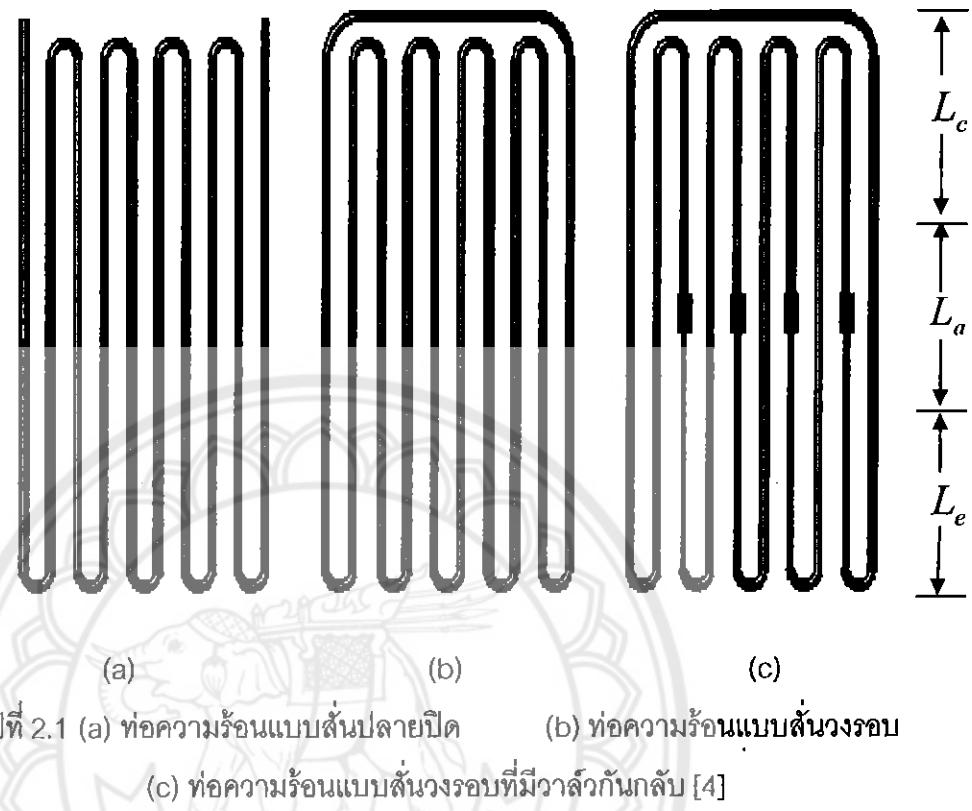
โดยที่  $Q_{Paddy}$  คือ ค่าความร้อนของข้าวเปลือก, kW

$M$  คือ มวลของข้าวเปลือกในปริมาตรคงคุม, kg

$\Delta t$  คือ เวลาในการเกิดความร้อน, วินาที

## 2.5 ชนิดและหลักการทำงานท่อความร้อนแบบสั่น (Oscillating or pulsating heat pipe)

ท่อความร้อนแบบสั่นจัดเป็นอุปกรณ์ที่สามารถแลกเปลี่ยนความร้อนได้ โดยไม่ต้องอาศัย พลังงานจากภายนอก เช่นเดียวกับท่อความร้อนแบบปกติ และท่อความร้อนแบบสั่นจะแบ่ง ออกเป็น 3 ส่วนคือ ส่วนทำระเหย ( $L_e$ ) ส่วนกันความร้อน ( $L_o$ ) และส่วนควบแน่น ( $L_c$ ) ลักษณะของ ท่อความร้อนแบบสั่นแต่ละชนิด สามารถแสดงได้ดังรูป 2.1



รูปที่ 2.1 (a) ท่อความร้อนแบบสั่นปลายปิด      (b) ท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ  
 (c) ท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบที่มีว้าวูล์กันกลับ [4]

เพื่อให้เกิดความเข้าใจที่ดีในงานวิจัยที่จะทำการศึกษานี้ จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องอธิบายเกี่ยวกับท่อความร้อนแบบสั่นโดยสังเขปถึง ชนิดของท่อความร้อนแบบสั่น หลักการทำงาน และทฤษฎีที่เกี่ยวข้องในงานวิจัย ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

### 2.5.1 ชนิดของท่อความร้อนแบบสั่น

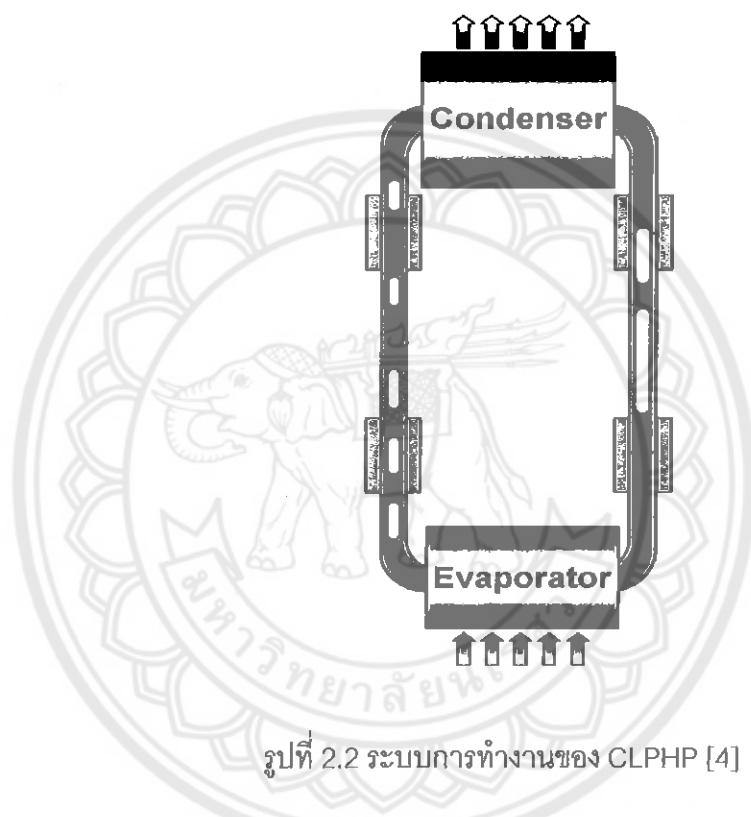
ท่อความร้อนแบบสั่นจะมีด้วยกัน 3 แบบ (Maezawa et. al., 2000) ดังรูปที่ 2.1 คือ

- ท่อความร้อนแบบสั่นปลายปิด (Closed-end oscillating heat pipe) ทำจากท่อภาปีล่ารี่ที่ยาวโดยไม่มีการต่อปลายท่อทั้งสองข้างเข้าด้วยกัน กรณีนี้การส่งถ่ายความร้อนจะเกิดขึ้นจากการสั่นที่ถูกขับโดยคลื่นความดันที่แก่วงอย่างเร็วซึ่งเกิดจากการเดือดแบบพอง (Nucleate boiling) ในช่องให้ทำงาน แสดงในรูปที่ 2.1(a)

- ท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ (Closed - loop oscillating heat pipe) ทำจากท่อภาปีล่ารี่ที่ยาวมาก และมีการต่อปลายท่อทั้งสองด้านเข้าด้วยกันเป็นวงรอบ ดังนั้นในกรณีนี้การส่งถ่ายความร้อนจะเกิดขึ้นจากการสั่นของช่องให้ทำงานในแนวแกนของท่อซึ่งเป็นสาเหตุให้เกิดการให้เวียนที่ข้างในทิศทางเดียว แสดงในรูปที่ 2.1(b)

- ท่อความร้อนแบบสันวงรอบที่มีวาล์วกันกลับ (Closed - loop oscillating heat pipe with check valves) ทำจากท่อค้าปิลลารีที่มีความยาวมากๆ และมีการต่อปลายท่อหั้งสองเข้าด้วยกันเป็นวงรอบโดยมีการติดวาล์วกันกลับไว้ในวงจรตั้งแต่ 1 ตัวขึ้นไป เพื่อให้ของเหลวทำงานนำความร้อนให้เหลวเย็นไปในทิศทางที่กำหนดได้อย่างรวดเร็ว แสดงในรูปที่ 2.1(c)

### 2.5.2 หลักการทำงานของท่อความร้อนแบบสัน



รูปที่ 2.2 ระบบการทำงานของ CLPHP [4]

ท่อความร้อนแบบสันเป็นเทคโนโลยีใหม่ของท่อความร้อน มีหลักการทำงานที่ซับซ้อน ดังนี้นี้จะเป็นที่จะต้องเข้าใจถึงหลักการทำงานของท่อความร้อนแบบสันอย่างแท้จริง ด้วยเหตุนี้ จึงได้ทำการศึกษาคุณลักษณะที่สำคัญและการนำไปใช้งานของท่อความร้อนแบบสัน Akachi et al.(1996) พบว่ากลไกพื้นฐานในการส่งถ่ายความร้อนของท่อความร้อนแบบสันคือการผลิตท่อความร้อนจากค้าปิลลารีที่ภายในเป็นสุญญากาศ และเติมสารทำงานจำนวนที่พอเหมาะสมในท่อ ตามแนวยาว เมื่อด้านใดด้านหนึ่งของท่อได้รับความร้อน (ส่วนทำระเหย) พองไอก็จะเกิดการขยายตัวทำให้เกิดแรงดันขึ้นเมื่อเพิ่มความร้อนมากขึ้นแรงดันก็จะสูงขึ้นและจะเกิดแรงขับ (Driving force) ผลักเอาแท่งของเหลวให้เคลื่อนที่ต่อไปยังส่วนที่มีอุณหภูมิต่ำ (ส่วนควบแน่น) และเนื่องจากท่อมีความยาวที่ต่อกันจะทำให้เกิดการเคลื่อนที่ของพองไอกะแท่งของเหลวในท่อนั้น

และความร้อนจะถูกส่งถ่ายออกและฟองไอจะเกิดการกลับตัวที่ส่วนนี้ หลังจากนี้ฟองไอก็จะยุบตัวลงแล้วแรงดันก็จะลดลงซึ่งจะทำให้เกิดแรงดันที่แตกต่างกันระหว่างด้านทั้งสอง ในขณะเดียวกัน เมื่อแรงดันในส่วนที่อุณหภูมิต่ำลดลง ทำให้ไอเกิดการเคลื่อนที่ไปผลักເຄาแห่งของเหลวให้ไหลกลับไปยังส่วนที่อุณหภูมิสูงเมื่อแรงดันในส่วนอุณหภูมิต่ำลดลงอีกครั้ง ก็จะเกิดแรงขับไปผลักแห่งของเหลวให้เคลื่อนที่ต่อไปยังส่วนที่มีอุณหภูมิต่ำอีกจะเรียกว่าแรงย้อนกลับ (Restoring force) การทำงานของท่อความร้อนแบบสั่นจะต่อเนื่องกันเป็นวงจารึ้งการเคลื่อนที่จะเกิดขึ้นเนื่องจากแรงขับแห่งแรงย้อนกลับ จะทำให้ฟองไอและแห่งของเหลวเกิดการสั่นขึ้นในทิศทางตามแนวแกน

## 2.6 ผลกระทบต่างๆ ที่มีผลต่อสมรรถนะของท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ

### 2.6.1 ผลของความยาวส่วนทำระเหยของท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ

ความยาวส่วนทำระเหยมีผลต่อรูปแบบการไหลภายในของท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ คือเมื่อความยาวส่วนทำระเหยมากขึ้น รูปแบบการไหลภายในยังคงเป็นเป็นแบบ Slug flow ผสมกับแบบ Bubble flow อย่างเล็กน้อย แต่จะมีอัตราการเกิดการไหลแบบ Annular flow ลดลง ซึ่งจะส่งผลให้ค่าความหนาแน่นความร้อนที่ถ่ายเทได้ลดลงด้วย ดังเช่นในท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบที่ให้สามารถเดียวกัน พนวานากเพิ่มความยาวส่วนทำระเหยจาก 50 mm ไปเป็น 150 mm รูปแบบการไหลจะสอดคล้องกับที่กล่าวมาข้างต้น และยังพบอีกว่า อัตราการหายไปของฟอง (Collapsing ratio) ลดลง ความยาวฟองไอเพิ่มขึ้น ความเร็วฟองไอเพิ่มขึ้น แอมปลิจูดของการสั่นของอุณหภูมิกายในท่อความร้อนเพิ่มขึ้น ในขณะที่ความถี่ของการสั่น ของอุณหภูมิกายในท่อความร้อนเทบจะคงที่ และค่าความหนาแน่นความร้อนลดลง ทั้งนี้เนื่องมาจากเมื่อความยาวส่วนทำระเหยลดลง ฟองไอสามารถเคลื่อนที่ไปยังส่วนความแน่นได้ง่ายขึ้น อีกทั้งยังมีเวลาเพียงพอในการส่งถ่ายความร้อนอีกด้วย (Charoensawan et al., 2003)

### 2.6.2 ผลของจำนวนโถงเลี้ยวของท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ

จำนวนโถงเลี้ยวมีผลต่อรูปแบบการไหลภายใน ของท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ คือเมื่อจำนวนโถงเลี้ยวมากขึ้น รูปแบบการไหลภายในยังคงเป็นเป็นแบบ Slug flow ผสมกับแบบ Bubble flow อย่างเล็กน้อย แต่จะมีอัตราการเกิดการไหลแบบ Annular flow ลดลง ซึ่งจะส่งผลให้ค่าความหนาแน่นความร้อนที่ถ่ายเทได้ลดลงด้วย ดังเช่นในท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบที่ให้สามารถเดียวกัน พนวานากเพิ่มจำนวนโถงเลี้ยวจาก 10 โถงเลี้ยว ไปเป็น 28 โถงเลี้ยว รูปแบบการไหลจะสอดคล้องกับที่กล่าวมาข้างต้น และยังพบอีกว่า อัตราการหายไปของฟอง (Collapsing ratio) ลดลง ความยาวฟองไอเพิ่มขึ้น ความเร็วฟองไอเพิ่มขึ้น แอมปลิจูดของการสั่นของอุณหภูมิกายในท่อความร้อนเพิ่มขึ้น ในขณะที่ความถี่ของการสั่นของอุณหภูมิกายในท่อความ

ร้อนແບບຈະຄົງທີ່ ແລະຄ່າຄວາມໜານແນ່ນຄວາມຮ້ອນລດລົງ ທັງນີ້ເນື່ອມາຈາກເນື່ອຈຳນວນໂດຍເລື້ອງລດລົງ ພອງໄສສາມາດເຄີຍອື່ນທີ່ໄປຢັງສ່ວນຄວບແນ່ນໄດ້ກ່າຍຊື່ນ ອີກທັງຍັງມີເວລາເພີ່ມພອໃນກາຮັດຕ່າຍຄວາມຮ້ອນອຶກຕ້ວຍ (Charoensawan et al., 2003)

### 2.6.3 ຜລຂອງອັດຮ່າສ່ວນກາຮັດຕ່າຍຄວາມຮ້ອນແບບສ້ນວ່ຽນຮອນ

ອັດຮ່າສ່ວນກາຮັດຕ່າຍຄວາມຮ້ອນແບບສ້ນວ່ຽນຮອນ ດີອໍາເນື່ອອັດຮ່າສ່ວນກາຮັດຕ່າຍຍູ້ໃນໜ່ວງ 40% ປຶ້ງ 60% ພົນວ່າກາຮັດຕ່າຍຂອງສ່ວນກາຮັດຕ່າຍມີຄວາມຮັດເຮົວທີ່ສຸດ ສິ່ງໝາຍເຖິງທີ່ອັດຮ່າສ່ວນສາມາດສົ່ງດ່າຍຄວາມຮ້ອນໄດ້ທີ່ສຸດທີ່ອັດຮ່າກາຮັດຕ່າຍກາຮັດຕ່າຍໃນໜ່ວງດັກລ່າງ (Lee et al., 1999)

### 2.6.4 ຜລຂອງໜົດສ່ວນກາຮັດຕ່າຍຄວາມຮ້ອນແບບສ້ນວ່ຽນຮອນ

ໜົດສ່ວນກາຮັດຕ່າຍມີຜລຕ່ອງງູບແບບກາຮັດຕ່າຍໃນ ຂອງທີ່ອັດຮ່າສ່ວນແບບສ້ນວ່ຽນຮອນດີອໍາເນື່ອ ເປົ້າຢັ້ງສ່ວນກາຮັດຕ່າຍຈາກ R123 ໄປເປັນ R141b ສິ່ງເສີມອັນກັບກາຮັດຕ່າຍພື້ນມີຄ່າຄວາມຮ້ອນແພັງຂອງກາຮັດຕ່າຍເປັນໄອ ກູບແບບກາຮັດຕ່າຍໃນຍັງຄົງເປັນເປັນ Slug flow ພສມກັບແບບ Bubble flow ອີ່ຢ່າງເລີກນ້ອຍ ແຕ່ຈະມີອັດຮ່າກາຮັດຕ່າຍໃຫລແບບ Annular flow ລດລົງທີ່ຈະສົ່ງຜລໃຫ້ຄ່າຄວາມໜານແນ່ນຄວາມຮ້ອນທີ່ດ່າຍເຫັນໄດ້ລດລົງດ້ວຍ ດັ່ງເຫັນໃນທີ່ອັດຮ່າສ່ວນແບບສ້ນວ່ຽນຮອນທີ່ມີນິຕິຫາດເດືອນກັນ ພົນວ່າຫາກເພີ່ມຄ່າຄວາມຮ້ອນແພັງຂອງກາຮັດຕ່າຍເປັນໄອຈາກ 161 kJ/kg ໄປເປັນ 214 kJ/kg ກູບແບບກາຮັດຕ່າຍໃຫລຈະສອດຄື້ອງກັນທີ່ກ່າວມາຂ້າງຕົ້ນ ແລະຍັງພບອີກວ່າອັດຮ່າກາຮັດຕ່າຍໄປໝອງພອງ (Collapsing ratio) ລດລົງເລີກນ້ອຍ ຄວາມຍາວພອງໄອເພີ່ມເຂົ້ນ ຄວາມເຮົາພອງໄອເພີ່ມເຂົ້ນ ແອມປັດຈຸບັນຂອງກາຮັດຕ່າຍອຸດນໍາກົມືກາຍໃນທີ່ອັດຮ່າສ່ວນແພັງເຂົ້ນ ໃນຂະນະທີ່ກວາມດີ່ຂອງກາຮັດຕ່າຍອຸດນໍາກົມືກາຍໃນທີ່ອັດຮ່າສ່ວນແບບຈະຄົງທີ່ແລະຄ່າຄວາມໜານແນ່ນຄວາມຮ້ອນລດລົງເລີກນ້ອຍ ທັງນີ້ເນື່ອມາຈາກເນື່ອຄ່າຄວາມຮ້ອນແພັງຂອງກາຮັດຕ່າຍເປັນໄອລດລົງ ພອງໄສສາມາດເຄີຍອື່ນທີ່ໄປຢັງສ່ວນຄວບ ແນ່ນໄດ້ກ່າຍຊື່ນ ອີກທັງຍັງມີເວລາເພີ່ມພອໃນກາຮັດຕ່າຍຄວາມຮ້ອນອຶກຕ້ວຍ (Charoensawan et al., 2003)

## 2.7 ທຸກໆໝົງທີ່ເກີຍວ້ອນກັບທີ່ອັດຮ່າສ່ວນແບບສ້ນວ່ຽນຮອນ

### 2.7.1 ເສັ້ນຜ່ານສູນຍົກລາງກາຍໃນສູງສຸດ

ທີ່ອັດຮ່າສ່ວນແບບສ້ນຈະສາມາດກາຮັດຕ່າຍໄດ້ໂດຍອາດຍກາຮັດຕ່າຍທີ່ຂອງກັນຂອງເຫດລວແລະພອງໄອກາຍໃນທີ່ອັດຮ່າສ່ວນແບບສ້ນ ສິ່ງຈະເກີດເຂົ້ນໄດ້ນັ້ນສ່ວນກາຮັດຕ່າຍຈະຕ້ອງມີກາຮັດຕ່າຍຈັດຕັວອູ້ໃນກູບພອງໄອແລະກັນຂອງເຫດລວສັບກັນໄປແລະກາຮັດຕ່າຍທີ່ສ່ວນກາຮັດຕ່າຍຈັດຕັວໄຫ້ອູ້ໃນກູບກັນຂອງເຫດລວແລະພອງໄອໄດ້ນັ້ນຈະພິຈາລະນາຄື່ນ ແຮງຕື່ນຜົວ ຄວາມໜານແນ່ນ ຂອງສ່ວນກາຮັດຕ່າຍທີ່ອຸດນໍາກົມືກາຍໃນທີ່ອັດຮ່າສ່ວນແບບສ້ນວ່ຽນຮອນ ດັ່ງສົມກາຮັດຕ່າຍ

$$D_{r,\max} = 2 \sqrt{\frac{\sigma}{\rho_r g}} \quad (2.3)$$

โดยที่	$D_{r,\max}$	= ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางภายในสูงสุด
	$\sigma$	= แรงตึงผิวของข่องเหลว, $N/m$
	$\rho_r$	= ความหนาแน่นของข่องเหลว, $kg/m^3$
	$g$	= ความเร่งเนื่องจากแรงโน้มถ่วง, $m/s^2$

### 2.7.2 อัตราส่วนการเติมสารทำงานของห้องความร้อนแบบสันวงรอบ

อัตราส่วนการเติมสารทำงาน มีผลต่อคุณลักษณะการส่งถ่ายความร้อนของห้องความร้อนแบบสันวงรอบ โดยพบว่าที่ช่วงอัตราการเติมสาร 30% ถึง 50% เมื่อเพิ่มอัตราการเติมสารค่าอัตราการส่งถ่ายความร้อนจะเพิ่มขึ้น ช่วงอัตราการเติมสาร 50% ถึง 70% เป็นช่วงที่ทำให้เกิดค่าอัตราการส่งถ่ายความร้อนสูงสุดของทุกมุมอุปกรณ์การทำงาน และช่วงอัตราการเติมสารมากกว่า 70% ค่าอัตราการส่งถ่ายความร้อนจะลดลงอย่างรวดเร็ว ทั้งนี้เนื่องมาจากการที่ห้องความร้อนมีขนาดเล็กเพียงพอที่จะเคลื่อนที่ได้ง่าย และมีปริมาณมากพอที่จะใช้ในการส่งถ่ายความร้อน

เมื่อพิจารณาลักษณะทางกายภาพของห้องร้อนด้วยนั้นคือความยาวส่วนที่ห้องร้อนทั้งหมดกว่าความยาวส่วนที่ห้องร้อนทั้งหมด 150 มิลลิเมตร อัตราส่วนการเติมที่เหมาะสมคือ 30% และที่ความยาวส่วนที่ห้องร้อนทั้งหมด 50 มิลลิเมตร อัตราส่วนการเติมที่เหมาะสมคือ 30% ถึง 50 %

คำนวณปริมาณการเติมสารทำงานได้จากสมการดังต่อไปนี้

$$\text{ปริมาณการเติมสุทธิ} = V_{total} \times \text{Filling ratio} \quad (2.4)$$

$$V_{total} = \frac{\pi D_2^2}{4} (L_e) \quad (2.5)$$

$$L_t = (n \times 2(L_e + L_a + L_c)) + (n \times (2\pi r)) \quad (2.6)$$

โดยที่	$L_e$	= ส่วนที่ห้องร้อน, m
	$L_a$	= ส่วนกันความร้อน, m

- $L_c$  = ส่วนความแน่น ,m  
 $n$  = จำนวนโถงเดี่ยว  
 $D_i$  = เส้นผ่าศูนย์กลางภายใน ,mm  
 $r$  = รัศมีของโถงเดี่ยว ,mm

*Filling ratio* = อัตราส่วนการเติมสารทำงาน (50%)

### 2.7.3 ทฤษฎีการถ่ายเทความร้อน

#### 2.7.3.1 การพาความร้อน

การพาความร้อนหมายถึงการถ่ายเทความร้อนระหว่างผิวของแข็งกับของเหลว โดยที่ทั้งสองมีอุณหภูมิแตกต่างกัน ผลการเคลื่อนไหวของของเหลวส่งผลให้เกิดการถ่ายเทโมเมนตัม ซึ่งมีผลต่อสมดุลที่การพาความร้อนที่ผิวของแข็งนั้น พลังงานความร้อนถูกโอนถ่ายเป็นผลมาจากการแพร่ของโมเลกุลและผลจากการเคลื่อนไหวไปทั่วบริเวณของเหลวซึ่งหาได้จากสมการ

$$\dot{Q}_{loss} = A(T_c - T_a)h_m \quad (2.7)$$

- โดยที่  $\dot{Q}_{loss}$  = อัตราการถ่ายเทความร้อนที่ออกจากห้อง ,W  
 $A$  =  $\pi D L$  = พื้นที่แลกเปลี่ยนความร้อน ,m<sup>2</sup>  
 $T_c$  = อุณหภูมิพื้นผิวของห้องที่ส่วนความแน่น ,K  
 $T_a$  = อุณหภูมิอากาศ ,K  
 $h_m$  = สมดุลที่การถ่ายเทความร้อนโดยการพาที่พื้นผิวของส่วนความแน่น, W/m<sup>2</sup>K

การพาความร้อนแบบอิสระหรือการพาความร้อนตามธรรมชาติของห้องทรงกระบอกที่วางในแนวตั้ง

กล่าวถึงการเคลื่อนที่ของของเหลวเป็นผลของแรงดึงดูดตัวซึ่งเกิดจากผลการเปลี่ยนแปลงความหนาแน่น ขันเกิดจากมีผลต่างของอุณหภูมิของของเหลวใน 2 บริเวณ

ค่าสมดุลที่การพาความร้อนแบบธรรมชาติของแก๊สจะอยู่ในช่วง 2-25 W/m<sup>2</sup>K ซึ่งหาได้จากสมการ

$$h_m = \frac{Nu_{m,cyl} k}{L_c} \quad (2.8)$$

สมมติฐานของการพาความร้อนแบบธรรมชาติที่ได้จากการทดลองของ Churchill and Chu ซึ่งได้จากสมการ

$$Nu_{m,plate} = \left\{ 0.825 + \frac{0.387(Gr_L Pr)^{\frac{1}{6}}}{\left[ 1 + \left( \frac{0.492}{Pr} \right)^{\frac{9}{16}} \right]^{\frac{8}{27}}} \right\}^2 \quad (2.9)$$

กตุณมิติใช้มิติดูดใหม่ที่มีความสำคัญในการน่าอย่างเทคความร้อนแบบธรรมชาติ นั้นก็คือ  
Grashof Number โดยมีค่าดังนี้

$$Gr_L = \frac{g\beta L^3(T_c - T_a)}{\nu^2} \quad (2.10)$$

โดยที่	$Gr_L$	= Grashof Number
	$\beta$	= สมบประสิทธิ์การขยายตัวเชิงปริมาตร , $K^{-1}$
	$\nu$	= Kinematic Viscosity , $m^2/s$
	$k$	= ค่าการนำความร้อนของอากาศ , $W/m.K$
	Pr	= Prandtl Number
	g	= ความเร่งเนื่องจากแรงโน้มถ่วงของโลก , $m/s^2$
	$L_c$	= ความยาวส่วนควบແน่น , $m$
	$D_o$	= เส้นผ่านศูนย์กลางภายนอกของท่อ , $mm$
	$Nu_m$	= Nusselt Number

## 2.8 ทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากผลงานวิจัยของ Dussadee et al.(2003) เรื่องการวิเคราะห์สมรรถนะและเศรษฐศาสตร์ของถังเก็บข้าวเปลือกที่ใช้เทอร์โนไฮฟอนการวิเคราะห์สมรรถนะ และเศรษฐศาสตร์ของถังเก็บข้าวเปลือกที่ใช้เทอร์โนไฮฟอน ที่ใช้ R22 เป็นสารทำงานเพื่อระบายความร้อนออกจากถังข้าวเปลือกโดยที่ถังเหล็กทรงกระบอกขนาด 1,250 mm และมีความยาว 1,500 mm ช่องบรรจุข้าวเปลือกขนาด 1,000 kg ในส่วนทำระเหย ของเทอร์โนไฮฟอนอยู่ในข้าวเปลือก ซึ่งทำมาจาก瓠ดห่อทองแดงขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 in และมีพื้นที่ถ่ายเทความร้อน  $8.5 \text{ m}^2$  และส่วนควบแน่นมีพื้นที่  $12.2 \text{ m}^2$  โดยใช้อากาศในบรรจุภัณฑ์ระบายความร้อน การวิเคราะห์สมรรถนะ และเศรษฐศาสตร์ของถังเก็บข้าวเปลือกที่ใช้เทอร์โนไฮฟอน จะวิเคราะห์เปรียบเทียบกับถังที่มีการระบายความร้อนแบบใช้อากาศในลับผ่านข้าวเปลือกจากผลการทดลองแสดงให้เห็นว่า การใช้เทอร์โนไฮฟอนมีศักยภาพสูงในการควบคุมอุณหภูมิในข้าวเปลือกและสามารถรักษาอุณหภูมิเหลือเพียง 28-29 องศาเซลเซียสเมื่อเทียบกับการไม่มีการควบคุมอุณหภูมิ ข้าวเปลือกจะมีอุณหภูมิ 31-32 องศาเซลเซียสตามลำดับ ยิ่งไปกว่านั้น เทอร์โนไฮฟอนยังสามารถใช้ได้กับช่วงอุณหภูมิแตกต่างเพียงเล็กน้อยได้อีกด้วย ด้านคุณภาพของข้าวจะใกล้เคียงกับสำหรับการใช้เทอร์โนไฮฟอน เมื่อเทียบกับการระบายความร้อนที่ใช้ลมเป่า แบบจำลองระบบนี้ยังสามารถทำนายว่าสำหรับข้าวเปลือก 1000 kg ส่วนทำระเหยความมีพื้นที่อย่างน้อยที่สุด  $16 \text{ m}^2$  และส่วนควบแน่นควรมีพื้นที่  $12.2 \text{ m}^2$  จากการวิเคราะห์ด้านเศรษฐศาสตร์พบว่าระยะคืนทุน คือ 8.2 ปี และอัตราผลการตอบแทนคือ 8.6 % เมื่อเทียบกับระบบที่ใช้พัดลมขนาด 1/8 แรงม้าในการระบายความร้อนสัดส่วนเวลาทำงานของพัดลมคือ 20 % ต่อปี

จากผลงานวิจัยของ มนัส ด้วงท้วม, วันจักร เว่องสกุล, ธนาณัต เพชรสัมฤทธิ์ (2550) เรื่องผลกระทบของการกระจายอุณหภูมิในข้าวเปลือกที่มีต่อสมรรถนะการระบายความร้อนในข้าวเปลือก โดยใช้เทอร์โนไฮฟอนโครงงานนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อที่จะจำลองโปรแกรมลักษณะการกระจายอุณหภูมิของข้าวเปลือกขนาด 1,000 kg ที่บรรจุอยู่ในถังทรงปริมาตรรีส์เหลี่ยมสูง 1 m และมีพื้นที่หน้าตัดเท่ากับ  $1.357 \text{ m} \times 1.357 \text{ m}$  ที่มีเทอร์โนไฮฟอนสำหรับระบายความร้อนให้กับข้าวเปลือก โดยเทอร์โนไฮฟอนที่ใช้ ทำจากห่อทองแดงมีเส้นผ่าศูนย์กลางเท่ากับ 0.5 in มีความยาวส่วนทำระเหยเท่ากับ 1 m มีความยาวส่วนควบแน่นเท่ากับ 2 m และมี R134a เป็นสารทำงานโดยการหากการกระจายอุณหภูมิของข้าวเปลือกหาจากการถ่ายเทความร้อนใน 2 มิติ ที่แต่ละหน้าตัดของถังเท่านั้น โดยสมมุติว่าอุณหภูมิของข้าวเปลือกไม่เปลี่ยนแปลงตามความสูงของถัง จากการศึกษาพบว่าเมื่อไม่มีการระบายความร้อนในข้าวเปลือกลักษณะการกระจายอุณหภูมิของ

ข้าวเปลือกมีดังนี้ คือ ที่บีบรีเวณกึ่งกลางของถั่งทุกๆ หน้าตัดจะมีอุณหภูมิสูงที่สุด ซึ่งเมื่อเวลาผ่านไป 1,000 ชั่วโมง จะมีอุณหภูมิอยู่ที่ประมาณ 49 องศาเซลเซียส ส่วนที่บีบรีเวณอื่นๆ ของถั่งจะมี อุณหภูมิต่ำลงเรื่อยๆ เมื่อเข้าใกล้ผนังของถังมากขึ้นและจะมีอุณหภูมิต่ำที่สุดที่บีบรีเวณมุมถังของ ทุกๆ หน้าตัด ซึ่งเมื่อเวลาผ่านไป 1,000 ชั่วโมง จะมีอุณหภูมิอยู่ที่ประมาณ 37 องศาเซลเซียส จะเห็นว่า เมื่อไม่มีการระบายความร้อน ข้าวเปลือกจะมีอุณหภูมิสูงถึง 37-49 องศาเซลเซียส ซึ่ง อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บข้าวเปลือก คือ 28-29 องศาเซลเซียส ดังนั้นจึงต้องมีการระบาย ความร้อนให้แก่ข้าวเปลือกเพื่อการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น ข้าวเปลือกที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 29 องศา เซลเซียส จะสามารถเก็บได้นานที่สุดเท่ากับ 722.4 ชั่วโมง โดยที่เปอร์เซ็นต์ความคงคลังน้อย กว่า 10 เปอร์เซ็นต์ การระบายความร้อนในข้าวเปลือกโดยใช้เทอร์โนไฟฟอนในระบบนี้ ที่มีความ เหมาะสมที่สุดจะเกิดเมื่อใช้จำนวนห่อเทอร์โนไฟฟอนเท่ากับ 121 ห่อ โดยแต่ละห่อมีระยะห่าง เท่ากับ  $0.1357\text{ m}$  ซึ่งจะสามารถรักษาอุณหภูมิของข้าวเปลือกให้ต่ำกว่า 29 องศาเซลเซียส ได้ ภายในเวลา 478 ชั่วโมง

จากผลงานวิจัยของ Piyanun Charoensawan (2003) เรื่อง Closed-loop pulsating heat pipes (CLPHP) Part A; parametric experimental investigation ที่ความร้อนแบบสั่น วงรอบเป็นเครื่องแลกเปลี่ยนความร้อนที่ขับขันซึ่งเกิดจากแรงขับเคลื่อนของคลื่นแรงดันที่ไม่ แน่นอนอย่างรุนแรง ซึ่งจะมีอิทธิพลต่อประสิทธิภาพทางความร้อนซึ่งอิทธิพลที่มีผลต่อลักษณะ การทำงานขึ้นอยู่กับ ขนาดของเส้นผ่านศูนย์กลางภายในของห่อ จำนวนโค้งเลี้ยว(lents), สาร ทำงาน และมุมเอียงของอุปกรณ์ CLPHP ทำจากห่อทองแดงที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางภายใน 2 มิลลิเมตรและ 1 มิลลิเมตร ให้ความร้อนโดยน้ำร้อนที่อุณหภูมิ  $80^{\circ}\text{C}$  และให้ความเย็นโดยน้ำ ผสมกับเอทเทอร์นิโกล์คอล อย่างละ 50 % โดยปริมาตร โดยจำนวนโค้งเลี้ยวในส่วนของ evapulator แปรผันตั้งแต่ 5 ถึง 23 โค้งเลี้ยวโดยมีสารทำงานที่ใช้ใน CLPHP คือ น้ำ เอทานอล และ R-123 ซึ่งผลลัพธ์คืออิทธิพลของแรงโน้มถ่วงที่รุนแรงและจำนวนโค้งเลี้ยวนมีผลต่อ ประสิทธิภาพของ CLPHP รวมทั้งสมบัติทางกายภาพของสารทำงานก็มีผลต่อประสิทธิภาพของ CLPHP ด้วยเช่นกัน

## บทที่ 3

### วิธีดำเนินการ

#### 3.1 การสำรวจและเก็บรวบรวมข้อมูล

การสำรวจและรวบรวมข้อมูล เป็นการศึกษาทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการทำงานของระบบที่ใช้ท่อความร้อนแบบสันวงรอบจากแหล่งร้อนต่างๆ ซึ่งสามารถแสดงเป็นข้อๆ ได้ดังนี้

3.1.1 ศึกษาการทำงานของท่อความร้อนแบบสันวงรอบและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ประกอบไปด้วย

- ลักษณะการทำงานของท่อความร้อนแบบสันวงรอบ
- การสร้างท่อความร้อนแบบสันวงรอบ สารทำงาน และอัตราการเติมสารทำงาน
- ปัจจัยที่มีผลต่อการทำงานของท่อความร้อนแบบสันวงรอบ

3.1.2 รวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับข้าวเปลือก คือ ค่าความถูกความร้อนจำเพาะ ค่าความหนาแน่น ค่าสัมประสิทธิ์การนำความร้อน วิธีการเก็บรักษาข้าวเปลือกแบบต่างๆ

3.1.4 ศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับขนาดของถังที่เก็บข้าวเปลือกขนาด 500 กิโลกรัม

#### 3.2 ตัวแปรในการทดสอบ

##### 3.2.1 ตัวแปรควบคุม

- ข้าวเปลือกสุวรรณ 4
- ถังเก็บข้าวเปลือก 500 กิโลกรัม
- ท่อความร้อนแบบสันวงรอบทำจากห่อคาปิลารีทองแดง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางภายใน 1.4 มิลลิเมตร มีความยาวส่วนทำระหว่าง 50 เซนติเมตร มีจำนวนโค้งเล็กๆ 20 โค้งเล็กๆ และใช้ R-134a เป็นสารทำงาน โดยอัตราการเติมสารทำงาน 50% ของปริมาตรภายในท่อ

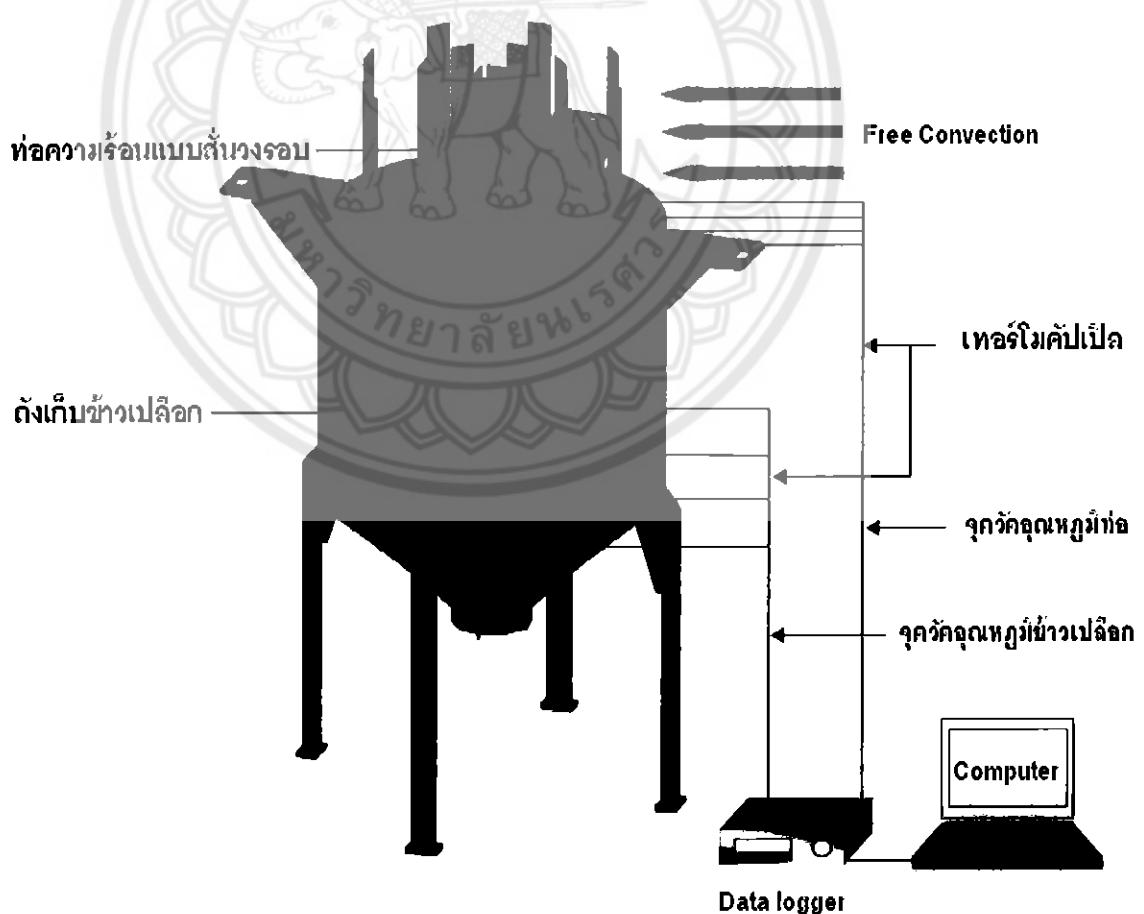
- ความชื้นข้าวเปลือกเริ่มต้น 26%

##### 3.2.2 ตัวแปรที่ใช้ในการทดลอง

- เก็บรักษาข้าวเปลือกโดยที่ไม่มีการระบายความร้อน
- เก็บรักษาข้าวเปลือกโดยที่มีท่อความร้อนแบบสันวงรอบช่วยระบายความร้อน

### 3.3 หลักการทำงานของระบบระบายความร้อนด้วยท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ

การทำงานของระบบระบายความร้อนข้าวเปลือกที่ใช้ชุดท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ ดัง รูปที่ 3.1 เมื่อมีการเก็บข้าวเปลือกไว้ในถังเก็บข้าวเปลือก ข้าวเปลือกจะเกิดการหายใจทำให้เกิด ความร้อนขึ้น ความร้อนดังกล่าวจะเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ซึ่งจะทำให้ส่วนที่รับความร้อนที่อยู่ ในถังนั้นมีอุณหภูมิสูงขึ้น สารทำงานที่บรรจุอยู่ในส่วนที่รับความร้อน เมื่อมีอุณหภูมิสูงขึ้น จะเกิดการ เตื้อดำทำให้เกิดพองไอกขึ้น พองไอกเกิดการขยายตัวทำให้เกิดแรงดัน เมื่อความร้อนเพิ่มขึ้นแรงดันก็ จะสูงขึ้นและจะเกิดแรงขับผลักแห่งของเหลวให้เคลื่อนที่ไปยังส่วนที่มีอุณหภูมิต่ำ (ส่วนควบแน่น) แล้วแลกเปลี่ยนความร้อนกับอากาศภายนอกโดยการพาความร้อนแบบธรรมชาติจากผิวท่อส่วน ควบแน่นไปยังอากาศ เมื่อพองไอกเกิดการกลับตัวที่ส่วนนี้ พองไอกจะยุบตัวจะทำให้แรงดันลดลง พองไอกจะไหลกลับลงมาอังส่วนที่รับความร้อนท่อ เพื่อรับความร้อนจากข้าวเปลือกอีกครั้ง

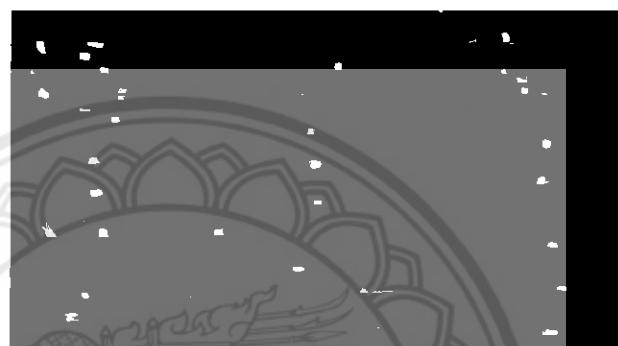


รูปที่ 3.1 ถังเก็บข้าวเปลือกที่ระบายความร้อนด้วย CLPHP

### 3.4 ขั้นตอนการสร้างและติดตั้งท่อความร้อน

#### 3.4.1 การสร้างท่อความร้อน

3.4.1.1 ท่อความร้อนแบบสันวงรอบที่ทำมาจากการปัลตรีทองแดง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางภายใน 1.4 มิลลิเมตร มากดเป็นวงรอบโดยแบ่งเป็น 2 ส่วนคือส่วนทำระเหยมีความยาว 50 เซนติเมตร และส่วนควบแน่นยาวย 100 เซนติเมตร เป็นจำนวน 20 วงรอบ ดังรูปที่ 3.2

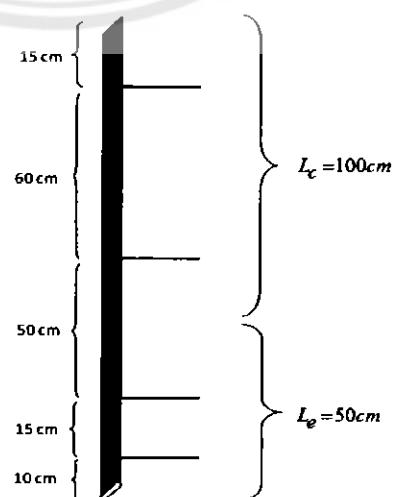


รูปที่ 3.2 ท่อความร้อนแบบสันวงรอบ

3.4.1.2 นำท่อที่เชื่อมปลายท่อทั้งสองด้านเข้าด้วยกันแล้วไปติดตั้งกับชุดเติมสารทำงาน เพื่อทำให้ภายในท่อเป็นสุญญากาศ และเพื่อทดสอบว่ามีรอยรั่วหรือไม่ จากนั้นเติมสารทำงานเข้า ท่อ แล้วทำการเชื่อมปิดปลายท่อ

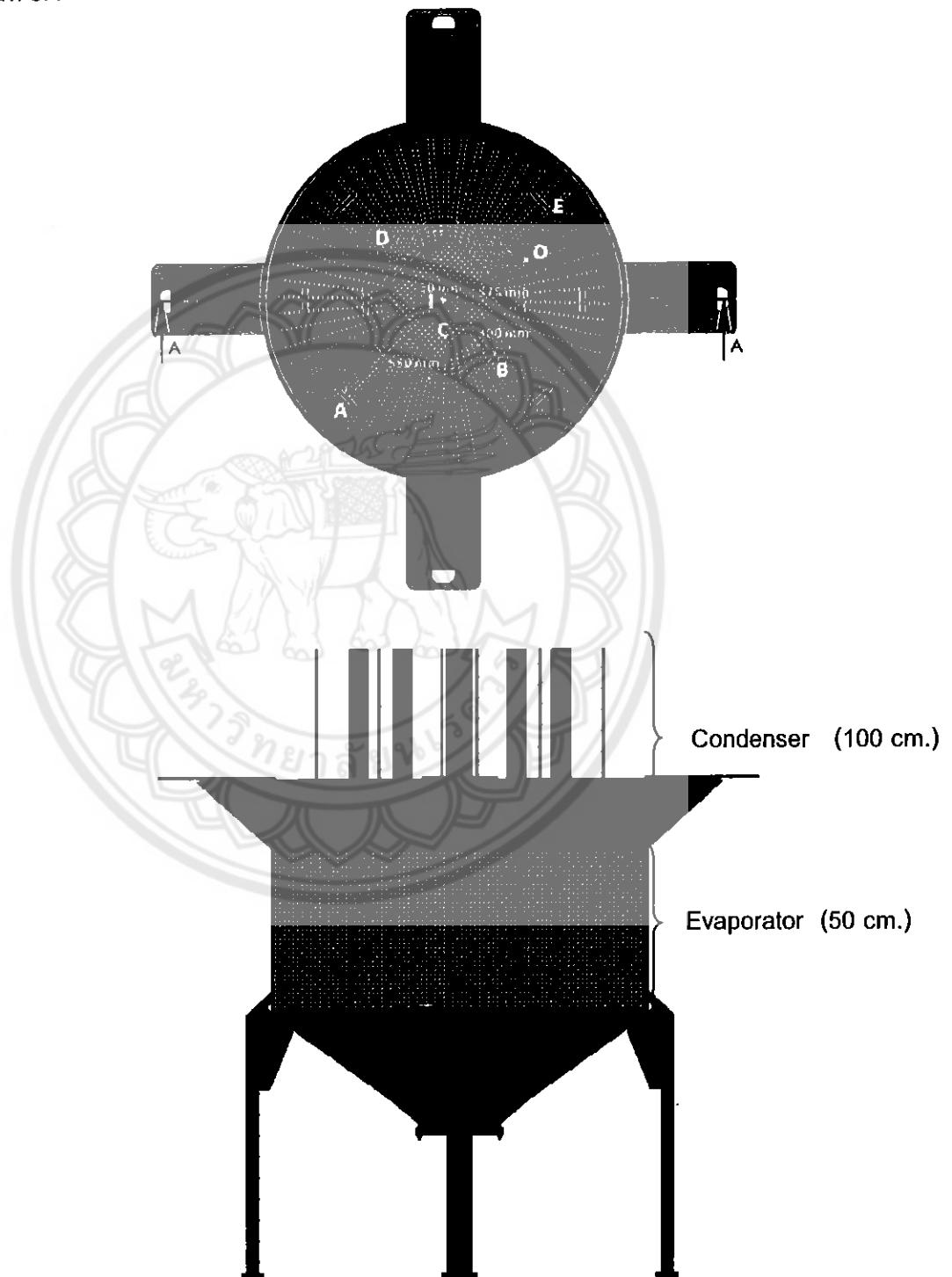
#### 3.4.2 การติดตั้งท่อความร้อน

3.3.2.1 นำสายเทอร์โมคัปเปิล มาติดตั้งกับท่อความร้อนแบบสันวงรอบที่เติมสารทำงาน เรียบร้อยแล้ว โดยติดตั้ง 4 จุด แบ่งเป็นติดตั้งที่ส่วนทำระเหย 2 จุด และส่วนควบแน่น 2 จุด ดังรูปที่ 3.3



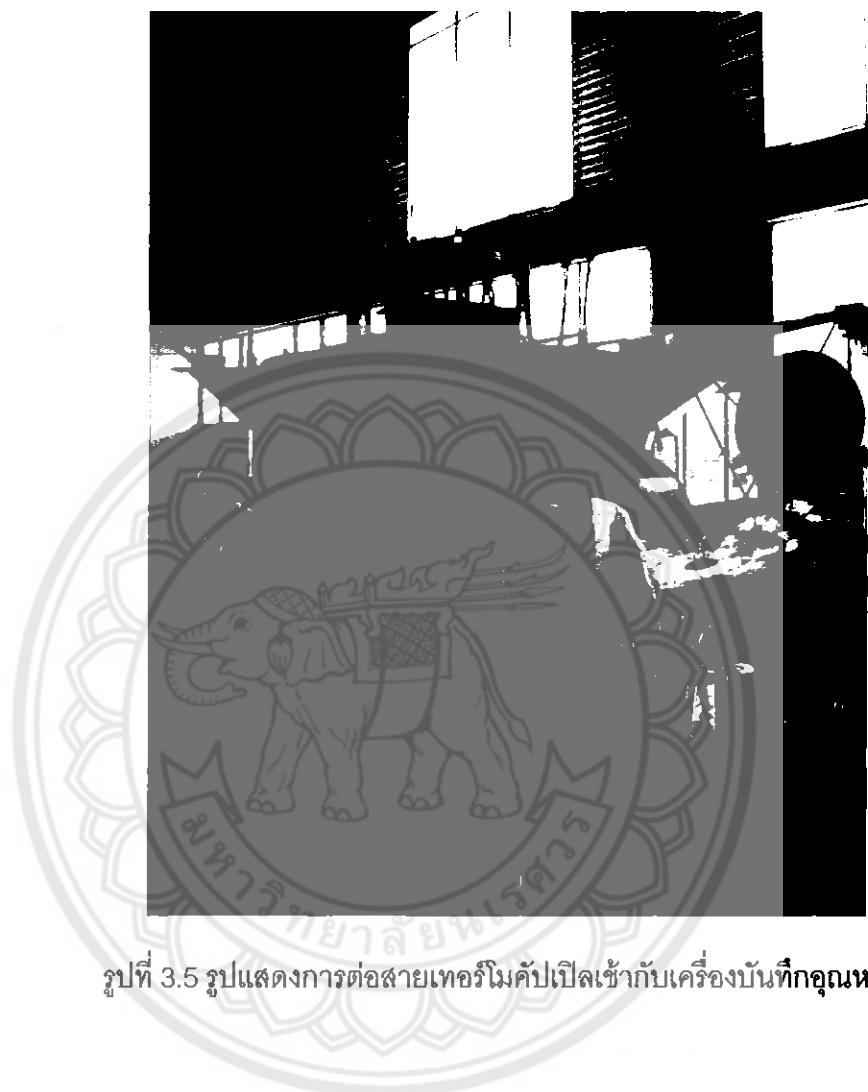
รูปที่ 3.3 แสดงจุดที่ติดเทอร์โมคัปเปิลบนผิวท่อ

3.4.2.2 นำท่อความร้อนแบบสั้นๆ รอบ “ปีติดตั้งลงในถังเก็บข้าวเปลือก ทำมุมเอียง 90 กับแนวระดับ โดยจัดวางท่อ เป็น 3 วงรอบตามแนววัศมี และมีชุดท่อที่ติดเทอร์โมคัปเปิลจำนวน 5 ชุด ดังรูปที่ 3.4



รูปที่ 3.4 แสดงรูปแบบการติดตั้งท่อ

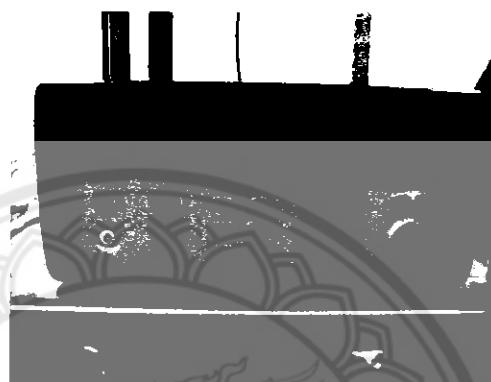
### 3.4.2.3 ต่อสายเทอร์โมคัปเปลทั้งหมดเข้ากับเครื่องบันทึกอุณหภูมิ



### 3.5 อุปกรณ์และเครื่องมือวัด

#### 3.5.1 เครื่องบันทึกข้อมูล (Data logger)

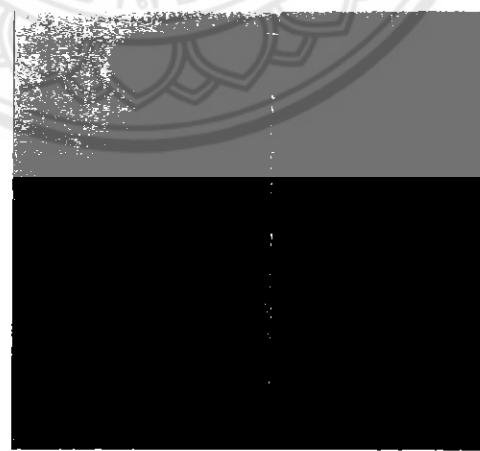
ยี่ห้อ Agilent รุ่น 34970 ขนาด 40 ช่องสัญญาณ มีความแม่นยำ  $\pm 0.003^{\circ}\text{C}$  ความ  
ละเอียด  $1^{\circ}\text{C}$  ช่วงการวัด -100 ถึง -1200 ดังแสดงในรูปที่ 3.6



รูปที่ 3.6 เครื่องบันทึกข้อมูล (Data logger)

#### 3.5.2 เทอร์โมคัปเปิล

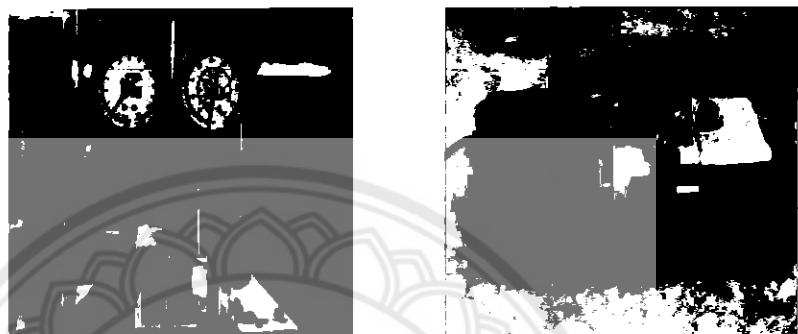
ยี่ห้อ Omega Type K ชนิด Chromel-Alumel ใช้ร่วมกับเครื่องบันทึกข้อมูลในข้อ 3.5.1 มี  
ช่วงการวัดอุณหภูมิ -40 – 1200 ความแม่นยำ  $\pm 0.0075\%$  หรือ  $\pm 2.5^{\circ}\text{C}$  ดังแสดงในรูปที่ 3.7



รูปที่ 3.7 เทอร์โมคัปเปิล

### 3.5.3 ชุดเติมสารทำงาน

เป็นชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเติมสารทำงานเข้าสู่ท่อความร้อน ซึ่งประกอบด้วย ปั๊มสูญญากาศ (Vacuum pump), วาล์ว, เกจวัดความดัน (Pressure gauge) และสายเติมสารทำงาน ดังแสดงในรูปที่ 3.8



รูปที่ 3.8 ชุดเติมสารทำงาน

### 3.5.4 เครื่องวัดความชื้น



รูปที่ 3.9 เครื่องวัดความชื้น

### 3.5.5 เครื่องวัดความชื้นสัมพัทธ์



รูปที่ 3.10 เครื่องวัดความชื้นสัมพัทธ์

### 3.5.6 เครื่องชั่งน้ำหนักแบบละเอียด

ยี่ห้อ Mettler Toledo มีช่วงน้ำหนักที่จะชั่ง 0.005 ถึง 60 kg ใช้ในการชั่งน้ำหนักของสารทำความเย็น ตั้งแสดงในรูปที่ 3.11



รูปที่ 3.11 เครื่องชั่งน้ำหนักแบบละเอียด

## 3.6 ขั้นตอนการทดสอบประสิทธิภาพ

3.6.1 เปิดเครื่องบันทึกอุณหภูมิเพื่อทำการเก็บค่าอุณหภูมิทุกชั่วโมงโดยเริ่มเก็บตั้งแต่วันที่ 26 มกราคม 2554 เวลา 19.00 น. ถึงวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2554 เวลา 24.00 น.

3.6.2 ทำการเก็บความชื้นของข้าวเปลือกทุกๆ 6 ชั่วโมง โดยเก็บครั้งละ 5 จุด จุดละ 3 ช้อน

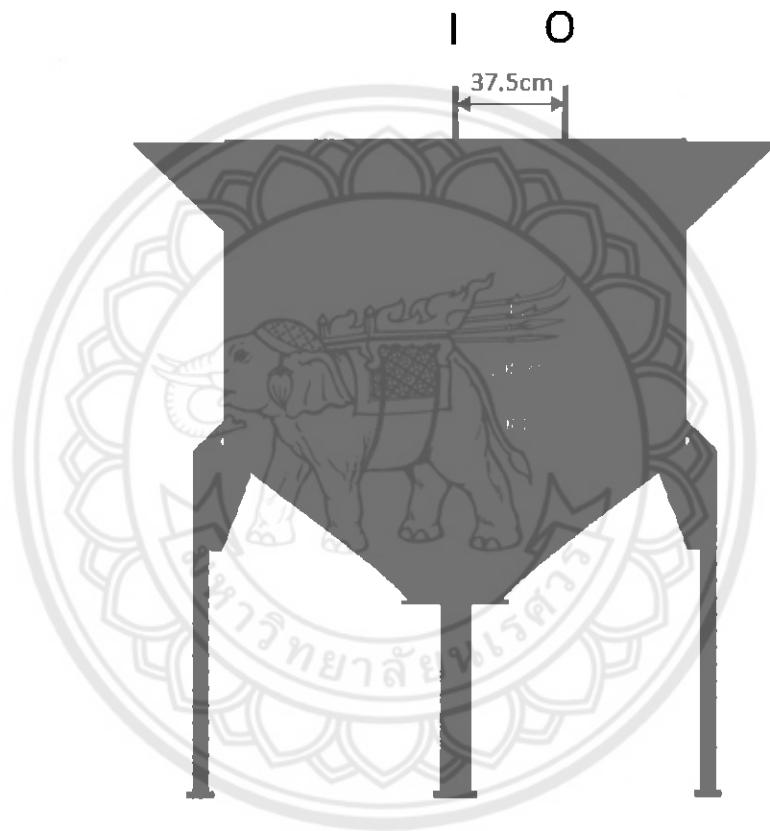
3.6.3 ทำการเก็บความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศทุกๆ 6 ชั่วโมงโดยเก็บครั้งละ 5 จุด จุดละ 3 ช้อน

ข้อ

## บทที่ 4

### ผลการทดลองและวิเคราะห์ผลการทดลอง

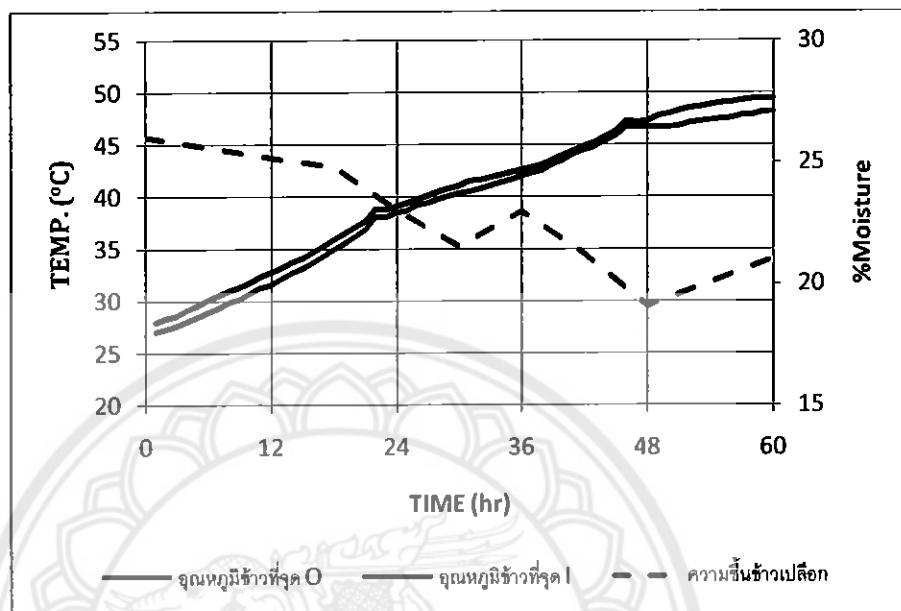
จากการทดลองเก็บข้าวเปลือกในถังที่ไม่มีการติดตั้งห่อความร้อนแบบสันวงรอบ และที่มีการติดตั้งห่อความร้อนแบบสันวงรอบ มีผลการทดลองดังนี้



รูปที่ 4.1 แสดงจุดที่มีการวัดอุณหภูมิในข้าวเปลือก

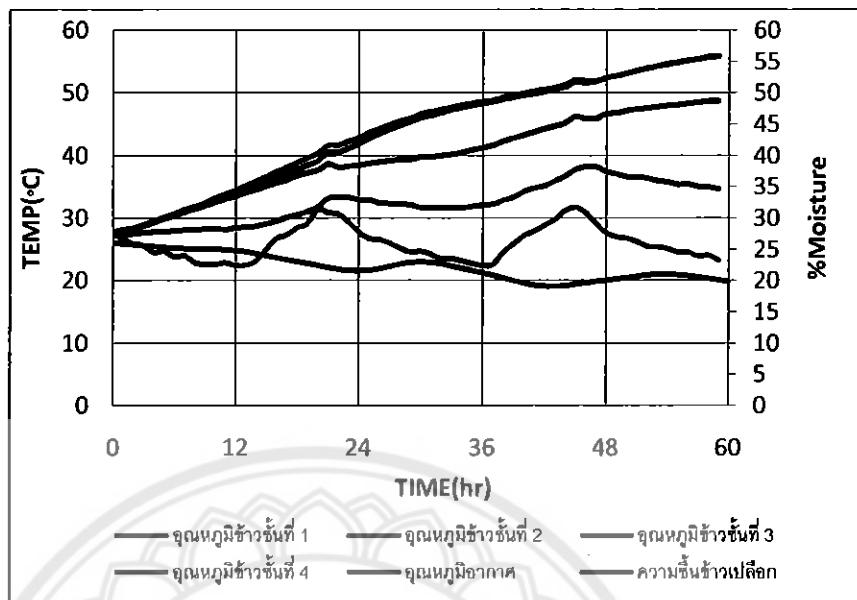
รูปที่ 4.1 เป็นการแสดงจุดที่วัดอุณหภูมิข้าวเปลือกในถังโดยที่ๆ ดู | เป็นจุดที่อยู่บริเวณตรงกลางถังเก็บข้าวเปลือกซึ่งจุด | ประกอบไปด้วยจุด I<sub>1</sub>, I<sub>2</sub>, I<sub>3</sub>, I<sub>4</sub> ซึ่งเป็นจุดวัดอุณหภูมิของข้าวเปลือก ในแต่ละชั้นดังแสดงในรูปที่ 4.1 และจุด O เป็นจุดที่อยู่ห่างจากจุดศูนย์กลางถังออกมาระยะ 4 เซนติเมตร ซึ่งประกอบไปด้วยจุด O<sub>1</sub>, O<sub>2</sub>, O<sub>3</sub>, O<sub>4</sub> ซึ่งเป็นจุดวัดอุณหภูมิ ของข้าวเปลือกในแต่ละชั้นเช่นกัน เพราะฉะนั้นจะทำการเรียกว่า ที่ๆ ดูมี I<sub>1</sub>, และ O<sub>1</sub> ว่าชั้นที่ 4 ระนาบที่มีจุด I<sub>3</sub> และ O<sub>3</sub> ว่าชั้นที่ 3 ระนาบที่มีจุด I<sub>2</sub> และ O<sub>2</sub> ว่าชั้นที่ 2 ระนาบที่มีจุด I<sub>1</sub> และ O<sub>1</sub> ว่าชั้นที่ 1

#### 4.1 ผลการทดลองเก็บข้าวเปลือกในถังที่ไม่มีการติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบ



รูปที่ 4.2 แสดงความสัมพันธ์ของอุณหภูมิและความชื้นของข้าวเปลือกในถังเก็บที่ไม่มีการติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบ ในแนวรัศมี ( $r$ )

จากรูปที่ 4.2 จากเส้นกราฟอุณหภูมิของข้าวเปลือกถุง O และ I มีค่าใกล้เคียงกันแต่ อุณหภูมิที่ถุง I มีอุณหภูมิสูงกว่าเล็กน้อยเมื่อจากถุง O อยู่ตรงกลางถังซึ่งเป็นจุดที่อยู่ห่างจาก อากาศที่สุด (ดูรูปที่ 4.1 ประกอบ) จากเส้นกราฟอุณหภูมิของข้าวเปลือกและความชื้นของ ข้าวเปลือกจะเห็นได้ว่าความชื้นของข้าวเปลือกแปรผันกับอุณหภูมิของข้าวเปลือก คือ เมื่อเก็บ ข้าวเปลือกในถังเก็บอุณหภูมิของข้าวเปลือกจะมีค่าสูงขึ้นเรื่อยๆ สรุนความชื้นจะมีค่าลดลงเรื่อยๆ เนื่องจากเมื่ออุณหภูมิอากาศสูงขึ้นจะทำให้ความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศลดลงทำให้ความชื้นจาก ข้าวระเหยสู่อากาศได้มากขึ้นจึงทำให้ความชื้นของข้าวเปลือกลดลง อุณหภูมิที่สูงขึ้นดังกล่าวจะ ทำให้ข้าวเปลือกมีการเสื่อมสภาพและเกิดเชื้อราในข้าวเปลือกและข้าวเกิดการออก จึงใช้เวลาในการเก็บเพียง 60 ชั่วโมง โดยเก็บอุณหภูมิเฉลี่ยได้ประมาณ 48 องศาเซลเซียส และความชื้นลดได้ เพียง 21 %



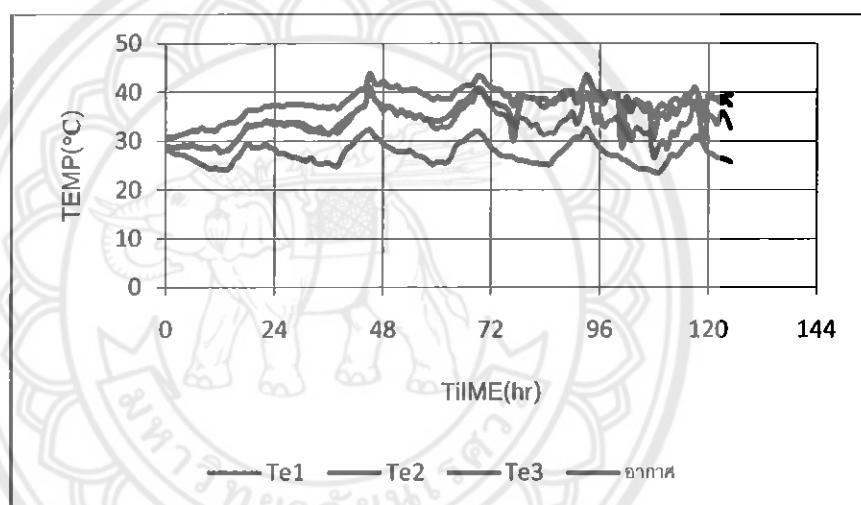
รูปที่ 4.3 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างเวลา กับ อุณหภูมิ และ ความชื้นของข้าวเปลือกที่เก็บรักษาโดยไม่มีท่อความร้อนแบบสั่นวงรอบ ในแนวตั้ง (z)

จากรูปที่ 4.3 จะเห็นได้ว่า อุณหภูมิของข้าวเปลือกในแต่ละชั้นมีค่าที่แตกต่างกัน ซึ่งสามารถเรียงลำดับจากชั้นที่มีอุณหภูมิสูงสุดไปยังชั้นที่มีอุณหภูมิต่ำสุดได้ดังนี้ คือ ชั้นที่ 4 และชั้นที่ 3 มีอุณหภูมิใกล้เคียงกันโดยในช่วงแรก ชั้นที่ 3 จะมากกว่าเล็กน้อย และชั้นที่ 2 ชั้นที่ 1 และ อุณหภูมิของอากาศ ตามลำดับ (ดูรูปที่ 4.1 ประกอบ) จากภาพจะเห็นได้ว่า อุณหภูมิของชั้นที่ 4,3,2 มีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เมื่อระยะเวลาการเก็บเพิ่มขึ้น ทั้งนี้เป็นผลเนื่องจากภายในถังข้าวเปลือก มีการสะสมความร้อน ซึ่งเกิดจากการหายใจของข้าวเปลือกเมื่อเวลาผ่านไป จึงทำให้อุณหภูมิสูงขึ้น สำหรับอุณหภูมิของชั้นที่ 1 จะมีลักษณะเส้นแนวโน้มที่คล้ายกันกับอุณหภูมิอากาศเนื่องจากเป็น จุดที่อยู่ติดกับบริเวณผนังด้านล่างสุดของถัง ซึ่งบริเวณผนังนี้จะเกิดการพากความร้อนแบบ ธรรมชาติ ทำให้อุณหภูมิชั้นที่ 1 สูญเสียความร้อนที่เกิดจากข้าวเปลือกให้กับบรรยากาศทำให้อุณหภูมิเปลี่ยนแปลงตามอุณหภูมิของอากาศ นอกจากนี้ความชื้นนั้นลดลงแบบไม่คงที่คือมีการ เพิ่มลดลงร่วมกันช้ามกับอุณหภูมิอากาศ เนื่องจากในเวลาถังคืนอุณหภูมิของอากาศลดลง ความชื้นสัมพัทธ์อากาศเพิ่มขึ้นทำให้ความชื้นข้าวเปลือกเพิ่มขึ้นด้วย และจะเห็นได้ว่าถ้าหาก ปราศจากการระบายความร้อนแล้ว อุณหภูมิของข้าวเปลือกเมื่อเวลาผ่านไป เพียง 60 ชั่วโมง อุณหภูมิสุดท้ายของข้าวเปลือกในถังเก็บข้าวเปลือกมีค่าสูงอยู่ในช่วง 35-56 องศาเซลเซียส เลย

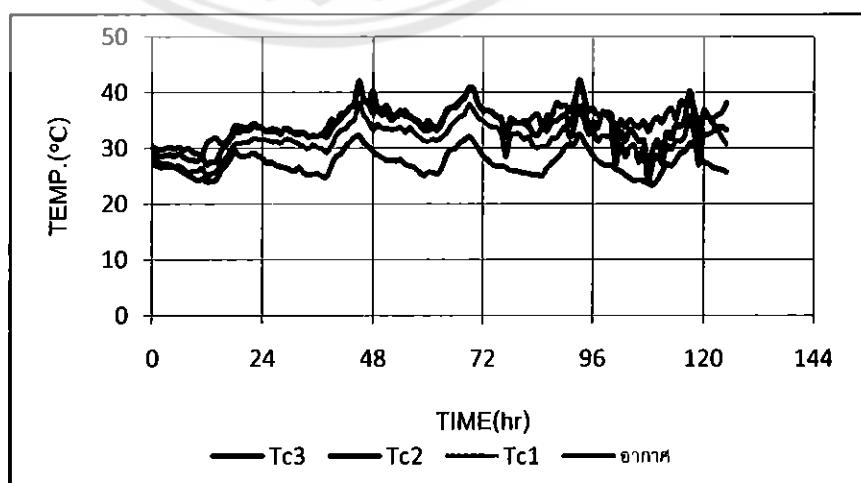
ที่เดียว ซึ่งถือว่าข้าวเปลือกที่มีอุณหภูมิสูงถึงขนาดนี้ จะทำให้ข้าวเปลือกเสื่อมคุณภาพลงอย่างรวดเร็ว เพราะการเก็บรักษาข้าวเปลือกให้คงคุณภาพดีนั้นจะต้องรักษาอุณหภูมิให้คงที่ที่ 28-29 องศาเซลเซียส ดังนั้นจึงต้องมีการระบายน้ำความร้อนให้กับข้าวเปลือกเพื่อรักษาคุณภาพของข้าวเปลือก โดยในโครงงานนี้จะอาศัยท่อความร้อนแบบสันหวออบ มาช่วยระบายน้ำความร้อนในถังเก็บข้าวเปลือก

#### 4.2 ผลการทดลองเก็บข้าวเปลือกในถังที่มีการติดตั้งท่อความร้อนแบบสันหวออบ

##### 4.2.1 อุณหภูมิส่วนทำระเหยและอุณหภูมิส่วนควบแน่น ที่ผิวท่อความร้อนแบบสันหวออบ



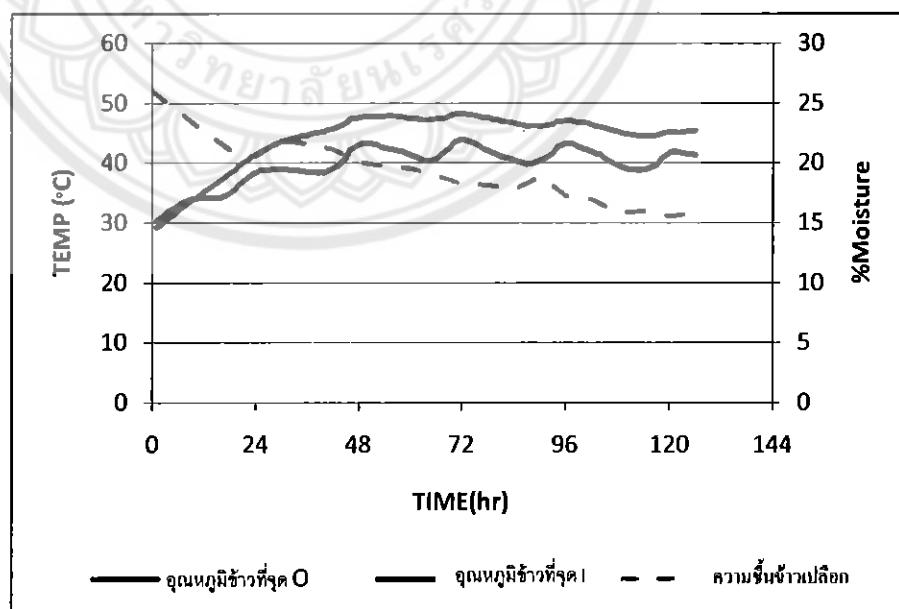
รูปที่ 4.4 แสดงอุณหภูมิส่วนทำระเหย ที่ผิวท่อความร้อนแบบสันหวออบ



รูปที่ 4.5 แสดงอุณหภูมิส่วนควบแน่น ที่ผิวท่อความร้อนแบบสันหวออบ

จากรูปที่ 4.4 เป็นการแสดงอุณหภูมิในส่วนทำระเหยและ รูปที่ 4.5 แสดงอุณหภูมิส่วนควบคุมของท่อความร้อนแบบสันวงรอบมีการจัดวางท่อตามแนววัสดุของถัง โดยที่ Te1 และ Tc1 คือ อุณหภูมิส่วนทำระเหยและส่วนควบคุมแห่งของท่อที่อยู่ในสุด Te2 และ Tc2 คือ อุณหภูมิส่วนทำระเหยและส่วนควบคุมแห่งของท่อที่วงกลาง Te3 และ Tc3 เป็นอุณหภูมิส่วนทำระเหยและส่วนควบคุมแห่งของท่อวงนอกสุด ดังแสดงไว้ในรูปที่ 3.4 จากกราฟจะเห็นได้ว่าจุดที่มีอุณหภูมิสูงที่สุด คือ วงนอกสุด สำหรับในส่วนทำระเหย (Te3) เท่ากับ 44 องศาเซลเซียสและส่วนควบคุมแห่ง (Tc3) เท่ากับ 42 องศาเซลเซียส จะเห็นได้ว่าอุณหภูมิต่างกันเพียงเล็กน้อยซึ่งแสดงให้เห็นว่าท่อความร้อนแบบสันวงรอบนั้นสามารถระบายความร้อนออกจากถังข้าวเปลือกได้ดี และที่วงนอกสุด นั้นจะมีภาวะในการระบายความร้อนมากกว่า เพราะเป็นบริเวณที่มีการจัดวางของกลุ่มท่อน้อยและเบาบางจึงทำให้มีอุณหภูมิสูงกว่าจุดอื่น นอกจากนี้เส้นอุณหภูมิของทั้ง 3 วง จะมีลักษณะแนวโน้มคล้ายของอุณหภูมิของอากาศ

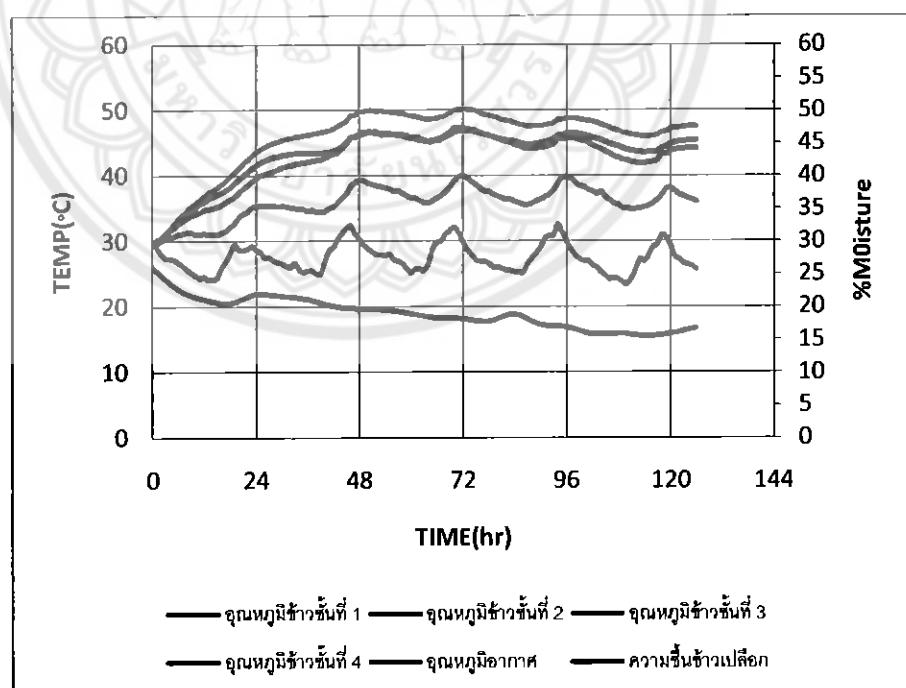
#### 4.2.2 แสดงความสัมพันธ์ของอุณหภูมิและความชื้นของข้าวเปลือกในถังเก็บที่มีการติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบ



รูปที่ 4.6 แสดงความสัมพันธ์ของอุณหภูมิและความชื้นของข้าวเปลือกในถังเก็บที่มีการติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบ ในแนววัสดุ (r)

จากรูปที่ 4.6 จากเส้นกราฟอุณหภูมิของข้าวเปลือกบริเวณจุด O มีอุณหภูมิสูงกว่าจุด I เนื่องจากการจัดเรียงห่อเพราะว่าการจัดเรียงห่อบริเวณจุด I มีความหนาแน่นของห่อมากกว่า (พื้นที่รับความร้อนจากข้าวเปลือกต่อ 1 ห่อ น้อยกว่าบริเวณห้อง) บริเวณจุด O ซึ่งถ้ามีความหนาแน่นของห่อมากแสดงว่ามีพื้นที่แลกเปลี่ยนความร้อนมากจึงทำให้สามารถดึงความร้อนออกจากข้าวเปลือกได้มาก

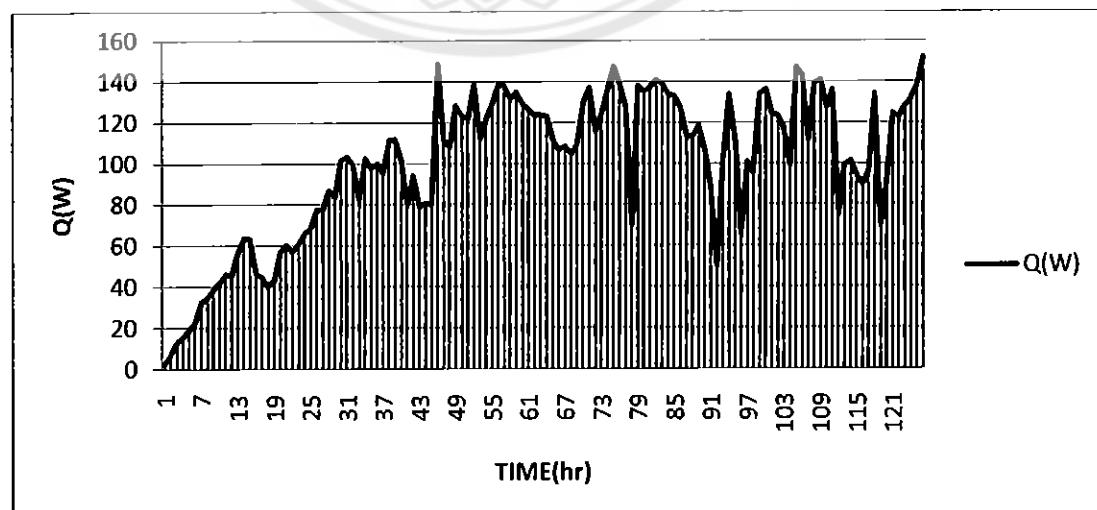
จากเส้นกราฟอุณหภูมิของข้าวเปลือกและความชื้นของข้าวเปลือกจะเห็นได้ว่าความชื้นของข้าวเปลือกแปรผันกับอุณหภูมิของข้าวเปลือกเมื่อนับแบบที่ไม่มีการติดตั้งห่อความร้อนแบบสันวงรอบ เมื่อเทียบกับรูปที่ 4.2 ที่เวลาผ่านไป 60 ชั่วโมงอุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ประมาณ 44 องศาเซลเซียสส่วนความชื้นลดได้ 19% ซึ่งดีกว่าแบบที่ไม่มีการติดตั้งห่อความร้อนแบบสันวงรอบเพียงเล็กน้อย และเมื่อเก็บไปจนถึง 126 ชั่วโมง เก็บอุณหภูมิเฉลี่ยได้ประมาณ 43 องศาเซลเซียสและความชื้นลดได้ 15.52 %



รูปที่ 4.7 แสดงความสัมพันธ์ของเวลา กับ อุณหภูมิ และ ความชื้น ของ ข้าวเปลือก ที่เก็บรักษาโดยมีห่อความร้อนแบบสันวงรอบ ในแนวตั้ง (z)

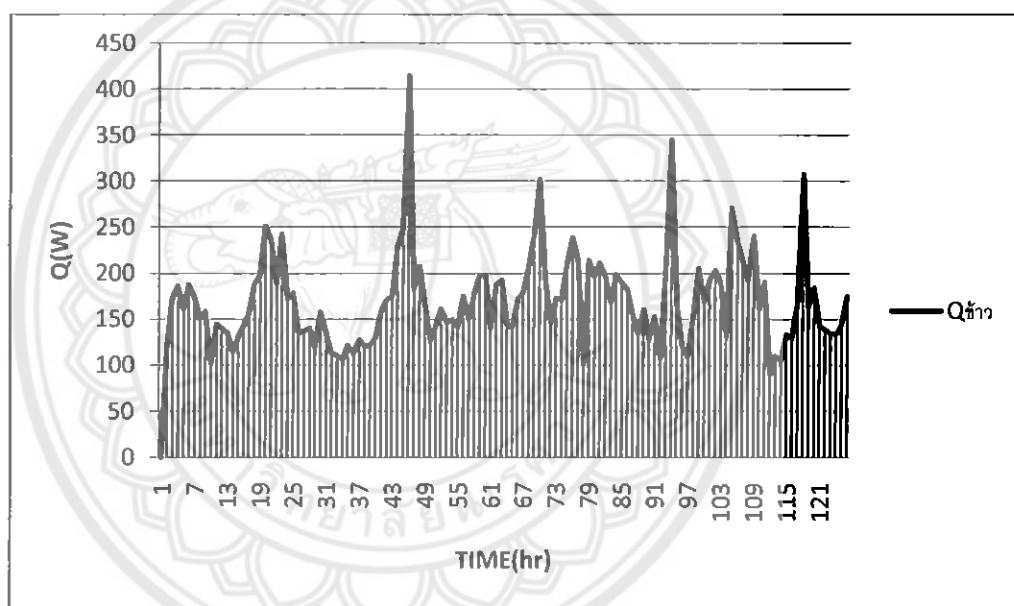
จากรูปที่ 4.7 จะเห็นได้ว่าอุณหภูมิของข้าวเปลือกในแต่ละชั้นมีค่าที่แตกต่างกัน ซึ่งสามารถเรียงลำดับจากชั้นที่มีอุณหภูมิสูงสุดไปยังชั้นที่มีอุณหภูมิต่ำสุดได้ดังนี้ คือ ชั้นที่ 3, ชั้นที่ 2 และชั้นที่ 4 ใกล้เคียงกัน, ชั้นที่ 1 และอุณหภูมิของอากาศ ตามลำดับ โดยความสามารถในการรักษาอุณหภูมิของท่อในแต่ละชั้นของข้าวเปลือก มีดังนี้ จากที่เริ่มมีการเก็บอุณหภูมิจะเพิ่มขึ้นจาก 30 องศาเซลเซียส จากนั้นเมื่อเวลาผ่านไป 45 ชั่วโมงจะเห็นได้ว่าอุณหภูมิจะเริ่มงดลง มีการเปลี่ยนแปลงเล็กน้อยตามอุณหภูมิอากาศและเมื่อเวลาผ่านไป 126 ชั่วโมง จุดวัดอุณหภูมิในชั้นที่ 3 สามารถควบคุมอุณหภูมิในชั้นข้าวเปลือกไม่ให้เกิน 50 องศาเซลเซียส และชั้นที่ 1 สามารถรักษาอุณหภูมิข้าวเปลือกได้ต่ำสุด ที่ 35 องศาเซลเซียส และความชื้นลดลงถึง 16% เมื่อเปรียบเทียบกับการเก็บรักษาข้าวเปลือกที่ไม่มีห้องความร้อนแบบสันวงรอบ ดังรูปที่ 4.6 จะเห็นได้ว่าห้องความร้อนแบบสันวงรอบสามารถระบายความร้อนที่เกิดขึ้นในชั้นข้าวเปลือกได้ แต่เนื่องจาก การเก็บรักษาข้าวเปลือกท่อไป จำเป็นต้องควบคุมอุณหภูมิในชั้นข้าวเปลือกให้ต่ำกว่า 28-29 องศาเซลเซียส ถึงจะป้องกันการเสื่อมคุณภาพของข้าวเปลือกได้ ดังนั้นจะเห็นได้ว่า ห้องความร้อนแบบสันวงรอบสามารถนำมาใช้ในการเก็บรักษาข้าวเปลือกได้ หากมีการพัฒนาและศึกษาปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อสมรรถนะการถ่ายเทความร้อนของท่อ ไม่ว่าจะเป็น ลักษณะการจัดวางท่อ รูปแบบการติดตั้ง และสถานที่ในการเก็บรักษา เป็นต้น

#### 4.2.3 สมรรถนะการถ่ายเทความร้อนของห้องความร้อนแบบสันวงรอบ



รูปที่ 4.8 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างเวลา กับ อัตราการถ่ายเทความร้อนของห้อง

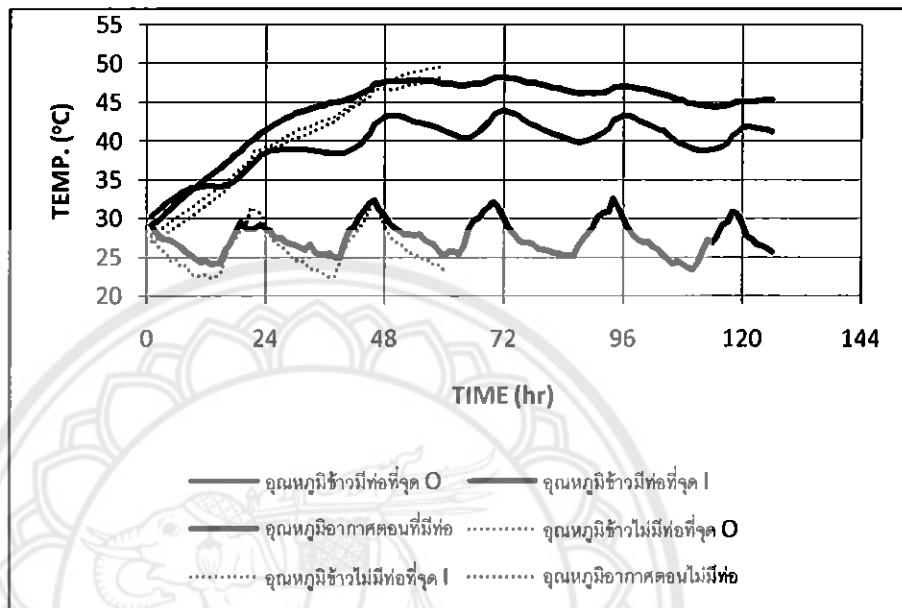
จากรูปที่ 4.8 แสดงอัตราการระบายความร้อนจากห้องความร้อนแบบสันวงรอบสู่อากาศภายนอก ( $\dot{Q}$ ) ซึ่งเป็นการพากความร้อนแบบธรรมชาติ (Natural convection) ที่ส่วนควบคุมของห้องความร้อนแบบสันวงรอบ ซึ่งจะเห็นว่าช่วงเวลาการเก็บข้อมูลนี้ ข้าวเปลือกมีความร้อนจากการหายใจสูง และเมื่อเวลาผ่านไปจะค่อยๆ ลดลง ค่าอัตราการถ่ายเทความร้อนนี้จะแปรผันตามผลต่างระหว่างอุณหภูมิส่วนควบคุมและอุณหภูมิอากาศ ซึ่งจะได้พลังงานความร้อนที่ระบบยกจากข้าวเปลือกในระยะเวลา 126 ชั่วโมงเท่ากับ 45.18 MJ ซึ่งก็คือพื้นที่ได้กราฟของรูปที่ 4.8 นั้นเอง



รูปที่ 4.9 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างเวลา กับ ความร้อนที่เกิดจากข้าวเปลือก

จากรูปที่ 4.9 แสดงความร้อนที่เกิดจากข้าวเปลือก ความร้อนที่เกิดขึ้นนี้เกิดจากการหายใจของข้าวเปลือกนั้นแปรผันตามอุณหภูมิอากาศ ซึ่งค่าความร้อนของข้าวจะเพิ่มขึ้นในช่วงกลางวัน ซึ่งจุดสูงสุดนั้นจะอยู่ในช่วงเวลา 16.00 น. และจะลดลงในช่วงกลางคืนซึ่งจุดต่ำสุดจะอยู่ในช่วงเวลา 4.00-8.00 น. ซึ่งจะได้พลังงานความร้อนที่เกิดจากข้าวเปลือกในระยะเวลา 126 ชั่วโมงเท่ากับ 76.57 MJ ซึ่งก็คือพื้นที่ได้กราฟของรูปที่ 4.9 นั้นเอง

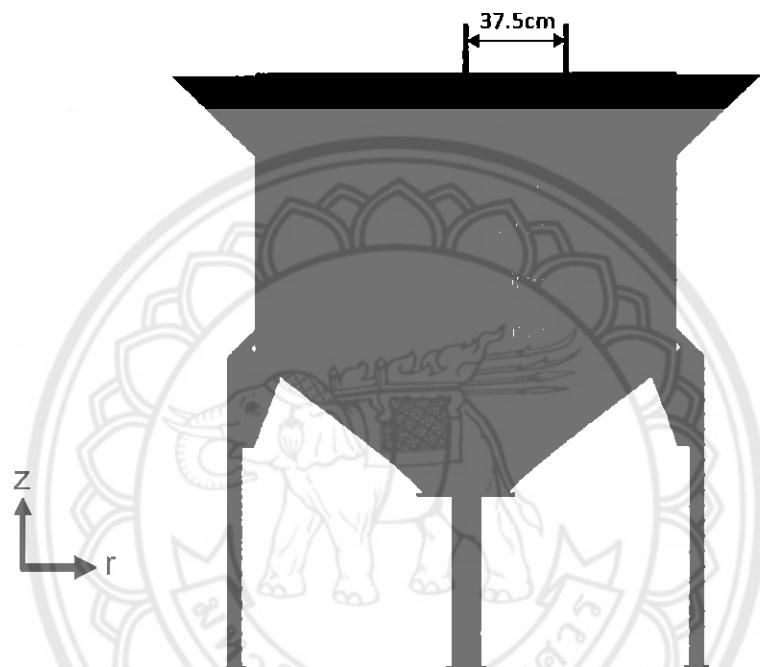
### 4.3 การเปรียบเทียบอุณหภูมิในถังข้าวเปลือกที่มีการติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบ และไม่ติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบ



รูปที่ 4.10 แสดงอุณหภูมิของข้าวเปลือกในถังเก็บข้าวเปลือกแบบติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบกับไม่ได้ติดตั้งในแนวรัศมีและอุณหภูมิอากาศ

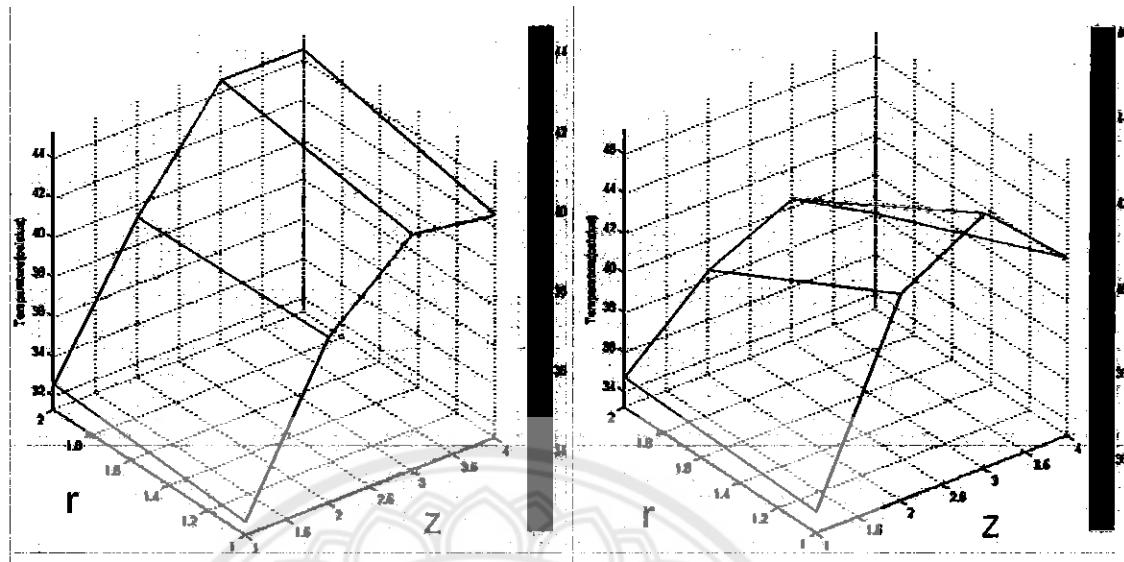
จากรูปที่ 4.10 กราฟอุณหภูมิอากาศทั้งแบบที่มีการติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบแล้ว และแบบที่ยังไม่มีการติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบ อุณหภูมิของอากาศมีค่าใกล้เคียงกัน ซึ่งแสดงให้เห็นว่าผลของการอุณหภูมิข้าวเปลือกแบบที่มีการติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบแล้วและแบบที่ยังไม่มีการติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบสามารถเปรียบเทียบกันได้ จากราฟอุณหภูมิของข้าวเปลือกแบบที่ยังไม่ได้ติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบจะเห็นได้ว่าอุณหภูมิของข้าวที่จุด O และจุด I มีอุณหภูมิสูงขึ้นแบบร้าบเรียบและมีความแตกต่างกันน้อยมากทั้งที่อุณหภูมิของอากาศนั้นมีการแก่วงตามช่วงเวลาของวันกลางคืนและแสดงให้เห็นว่าอุณหภูมิของข้าวเปลือกไม่ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิอากาศหมายความว่าข้าวเปลือกมีการถ่ายเทความร้อนให้อากาศน้อยมาก เนื่องจากไม่มีอุปกรณ์ถ่ายเทความร้อน (ท่อความร้อนแบบสันวงรอบ)

ส่วนอุณหภูมิของข้าวเปลือกแบบมีท่อความร้อนแบบสันวงรอบจะเห็นได้ว่าอุณหภูมิทั้งจุด O และจุด I มีอุณหภูมิสูงขึ้นโดยมีการแแก่งของอุณหภูมิตามอากาศ (ตามเวลาการลงวันกลางคืน) ซึ่งเป็นเพราะการที่มีท่อความร้อนแบบสันวงรอบเป็นตัวถ่ายเทความร้อนออกจากข้าวเปลือกสู่อากาศ



รูปที่ 4.11 แสดงจุดอุณหภูมิ ประกอบรูปที่ 4.12, 4.13

รูปที่ 4.11 เป็นรูปที่แสดงจุดอุณหภูมิประกอบรูปที่ 4.12 และ 4.13 ซึ่งประกอบไปด้วย จุดที่  $(1, 1)$   $(1, 2)$   $(1, 3)$   $(1, 4)$   $(2, 1)$   $(2, 2)$   $(2, 3)$   $(2, 4)$  โดยตัวเลขในหลักแรกแสดงจุดในแนว รัศมี ( $r$ ) ซึ่งประกอบด้วยจุดที่ 2 ช่องอยู่ตรงกลางถัง และจุดที่ 1 ช่องอยู่ห่างจากกึ่งกลางถังในแนว รัศมีเป็นระยะ 37.5 เซนติเมตร ส่วนตัวเลขหลักที่สองแสดงจุดในแนวแกน ( $z$ ) ซึ่งมีระยะห่างดัง แสดงในรูป 4.11



รูปที่ 4.12 แสดงอุณหภูมิข้าวเปลือย ณ จุดวัด อุณหภูมิของข้าวเปลือกในถังเก็บข้าวเปลือกที่ ไม่มีการติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบ

รูปที่ 4.13 แสดงอุณหภูมิข้าวเปลือย ณ จุดวัด อุณหภูมิของข้าวเปลือกในถังเก็บข้าวเปลือกที่มี การติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบ

จากรูปที่ 4.12 และ 4.13 อุณหภูมิข้าวเปลือกในถังเก็บบริเวณทรงกลางถัง (จุด 2,2 2,3 2,4) ลดลงมาก เนื่องจาก จุดที่ 2,2 2,3 2,4 เป็นจุดที่อยู่ต่ำกว่าจุดที่มีความหนาแน่นของห่อมากกว่าบริเวณวงนอก(จุด 1,2 1,3 1,4)ซึ่งมีความหนาแน่นของห่อน้อยกว่าทำให้มีพื้นที่แรกเปลี่ยนความร้อนน้อยกว่าแสดงให้เห็นว่าการจัดเรียงห่อเมล็ดต่อการถ่ายเทความร้อน ส่วนบริเวณ จุด 1,1 และจุด 1,2 อุณหภูมิไม่ลดลงเนื่องจากอยู่ต่ำกว่าจุดที่มีผลต่อการถ่ายเทความร้อน ด้านล่างของถังซึ่งอยู่ใกล้กับผนังห่อ จึงมีการแลกเปลี่ยนความร้อนกับอากาศอยู่แล้วถึงแม้ว่าจะติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบก็ไม่สามารถอุณหภูมิลงไปกว่านี้ได้แล้วเพราะการแลกเปลี่ยนทางผนังด้านล่างง่ายกว่าการที่จะแลกเปลี่ยนผ่านห่อซึ่งมีระยะทางไกลกว่า

## บทที่ 5

### สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลการทดลอง

จากการทดลองเก็บของข้าวเปลือกในถังหั้งที่ไม่มีห่อความร้อนแบบสันวงรอบและที่มีการติดตั้งห่อความร้อนแบบสันวงรอบระบายน้ำความร้อน ทำให้สามารถทราบลักษณะการกระจายอุณหภูมิของข้าวเปลือกทั้งที่ไม่มีห่อความร้อนแบบสันวงรอบและมีห่อความร้อนแบบสันวงรอบเพื่อหาสมรรถนะทางความร้อนของการระบายความร้อนในข้าวเปลือกโดยห่อความร้อนแบบสันวงรอบซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้

5.1.1 จากการทดลองของระบบที่ไม่มีห่อความร้อนแบบสันวงรอบ ซึ่งทำการทดลองจำนวน 60 ชั่วโมงจะเห็นได้ว่าในถังข้าวเปลือกมีอุณหภูมิสูงขึ้นและมีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ซึ่งการเพิ่มขึ้นของอุณหภูมิตั้งแต่เม็ดแรกทำให้เกิดเชื้อราในข้าวเปลือกและข้าวเปลือกมีการเสื่อมสภาพลง ดังนั้นจึงต้องมีการระบายน้ำความร้อน

5.1.2 จากการทดลองที่มีการติดตั้งห่อความร้อนแบบสันวงรอบ ซึ่งใช้เวลาในการเก็บ 126 ชั่วโมง ซึ่งในเวลาการเก็บช่วงแรกอุณหภูมิแนวโน้มสูงขึ้นจะเริ่มคงที่และลดลงเล็กน้อยเมื่อเวลาผ่านไป 48 ชั่วโมง ซึ่งได้อุณหภูมิสุดท้ายของการเก็บอยู่ที่ 44 องศาเซลเซียส ความชื้นลดได้ 15.58 % และมีประสิทธิภาพการถ่ายเทาความร้อนอยู่ที่ 59.01 % ซึ่งยังไม่ได้ค่าการเก็บตามที่ต้องการ ซึ่งจะต้องรักษาอุณหภูมิของข้าวเปลือกไว้ประมาณ 28-29 องศาเซลเซียสและความชื้นอยู่ที่ 13 % จึงควรมีการปรับปรุงระบบต่อไป

5.1.3 จากการทดลองของระบบที่มีห่อความร้อนแบบสันวงรอบช่วยในการระบายน้ำความร้อนในถังข้าวเปลือกจะเห็นได้ว่าอุณหภูมิในแนวรัศมีค่าต่างกัน คือจุด 1 ซึ่งเป็นจุดที่อยู่ตรงกลางถัง (รูปที่ 4.1) มีการติดตั้งกลุ่มท่อหนาแน่นกว่า มีอุณหภูมิสักยอกว่าจุด 0 ดังนั้นการจัดวางห่อหรือลักษณะการติดตั้งท่อในถังเก็บข้าวเปลือกมีผลต่อการระบายน้ำความร้อนของห่อความร้อนแบบสันวงรอบ

## 5.2 ข้อเสนอแนะ

ท่อความร้อนแบบสันวงรอบมีลักษณะทางกายภาพที่ช่วยให้เกิดการไหลเวียนในพิธีทางเดียวทำให้มีค่าการส่งถ่ายความร้อนที่สูงมาก และมีความนำสนใจที่จะนำไปประยุกต์ใช้ในการส่งถ่ายความร้อน แต่ข้อมูลจากการศึกษาท่อความร้อนชนิดนี้ยังไม่มากนักซึ่งทำให้เกิดข้อจำกัดในการนำไปประยุกต์ใช้งาน ดังนั้นจึงควรที่จะมีการศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับ

1. ผลของตัวแปรอื่นๆ ที่อาจมีผลต่อการทำงานของท่อความร้อนแบบสัน เช่น ผลของน้ำมุน การทำงาน ผลของจำนวนโถงเลี้ยว ผลของความยาวส่วนท่าระเหย ผลจากสารทำงาน ผลจากลักษณะการจัดวางและการติดตั้งท่อความร้อน สถานที่ทำการทดลอง เป็นต้น
2. ควรศึกษาการประยุกต์ใช้งานท่อความร้อนแบบสันเพื่อใช้ประโยชน์จากคุณสมบัติของท่อความร้อนแบบสันให้มากที่สุด
3. ควรมีการติดตั้งท่อความร้อนแบบสันวงรอบให้สม่ำเสมอทั่วถึงในถังเก็บข้าวเปลือก เพื่อให้คุณภาพในถังมีความสม่ำเสมอซึ่งจะทำให้คุณภาพข้าวเปลือกในแต่ละถุงจะไม่แตกต่างกันด้วย

## เอกสารอ้างอิง

- [1] Piyanun Charoensawan, Sameer Khandekar, Manfred Groll and Pradit Terdtoon  
Closed-loop pulsating heat pipes Part A: parametric experimental investigation, 2003
- [2] Nathawuth Dussadee, Tanongkiat Kialsiriroat, Performance analysis and economic evaluation of thermosyphon paddy bulk storage, 2003
- [3] มนัส ด้วงทั่ว, วันจักร เรืองสกุล, ธนาณัต เพชรสันตุธิ, ผลของการกระจายอุณหภูมิในข้าวเปลือกที่มีผลต่อสมรรถนะการระบายความร้อนในข้าวเปลือกโดยใช้เทอร์โนไซฟ่อน, 2550
- [4] ณัฐกุณิ ตราวดี, Effect of diameter ratio on heat transfer characteristic of non-uniform diameter closed loop oscillating heat pipe, 2008
- [5] [www.ricethailand.go.th](http://www.ricethailand.go.th)
- [6] [http://cbr-rsc.ricethailand.go.th/seed\\_1.htm](http://cbr-rsc.ricethailand.go.th/seed_1.htm)





## ตัวอย่างการคำนวณขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางภายในท่อความร้อนแบบสั้น

ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางภายในท่อมากที่สุดที่ท่อความร้อนชนิดสั้นจะสามารถทำงานได้สำหรับ R134a ดังนี้ ต้องการคุณสมบัติของ R134a ทำงานที่  $40^{\circ}\text{C}$  คำนวณขนาดของท่อความร้อนที่ใช้สำหรับ R134a

$$\sigma = 0.00613 \text{ N/m}$$

$$\rho = 1147 \text{ Kg/m}^3$$

$$g = 9.81 \text{ m/s}^2$$

$$D_{i,\max} = 2\sqrt{\frac{\sigma}{\rho_i g}}$$

$$D_{i,\max} = \sqrt{\frac{0.00613}{1147 \times 9.81}}$$

$$D_{i,\max} = 1.5 \text{ mm}$$

## การคำนวณปริมาณการเติมสารทำงาน

คำนวณปริมาณการเติมสารทำงานได้จากสมการดังต่อไปนี้

$$\text{ปริมาตรการเติมสหชี} = V_{total} \times F$$

โดย  $L = 60m$   $D_i = 1.4mm$   $D_o = 2.2mm$   $L = 60m$   $F = 0.5$

$$A = \frac{\pi}{4} D_i^2$$

$$= 1.539 \times 10^{-6} m^2$$

$$= 1.539 \times 10^{-6} m^2$$

$$V = AL$$

$$= (9.236 \times 10^{-6}) (60)$$

$$= 9.236 \times 10^{-6} m^3$$

ให้อัตราการเติมสาร 50% ของปริมาตรท่อ

$$V = (9.236 \times 10^{-6}) \times \frac{50}{100}$$

$$= 4.618 \times 10^{-6}$$

$$\rho = \frac{m}{v}$$

$$m = \rho v$$

$$m = 1147 \times (4.618 \times 10^{-6})$$

$$m = 0.0053kg$$

$$m = 5.3g$$

ดังนั้นจะได้อัตราการเติมสารทำงานเท่ากับ 5.3g

ตัวอย่างการคำนวณอัตราการถ่ายเทความร้อนของห้องความร้อนแบบสันวงรอบ

ผิวท่อที่ค่อนเด่นเซอร์มีอุณหภูมิ  $306\text{ K}$  ความยาว  $1.01\text{ m}$  ท่อ มีเส้นผ่าศูนย์กลางภายใน  $2.2\text{ mm}$  ถูกพากความร้อนด้วยอากาศที่  $300\text{ K}$

$$\text{สมบัติของอากาศ } T_f = \frac{(300+306)}{2} = 303 \approx 300K$$

$$\nu = 15.89 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$$

$$k = 0.0263 \text{ W/m}\cdot\text{K}$$

$$\beta = 1300 \text{ K}^{-1}$$

$$\text{Pr} = 0.707$$

$$\text{จาก } Gr_L = \frac{g\beta L^3(T_{con} - T_a)}{\nu^2} = 792672800.5$$

$$\text{จาก } Nu_{m,plate} = \left\{ 0.825 + \frac{0.387(Gr_L \text{ Pr})^{\frac{1}{6}}}{\left[ 1 + \left( \frac{0.492}{\text{Pr}} \right)^{\frac{9}{16}} \right]^{\frac{8}{27}}} \right\}^2$$

$$= 102.764$$

$$\text{จาก } h_m = \frac{Nu_m k}{L} = 2.67 \text{ W/m}^2 \cdot \text{K}$$

อัตราการสูญเสียความร้อนจากห่อ

$$Q_{loss} = \pi D L (T_{con} - T_a) h_m = 0.111 \text{ W}$$

### ตัวอย่างการคำนวณอัตราการต่ำยเทคความร้อนของข้าวเปลือก

เก็บข้าวเปลือกในถัง 500 kg อุณหภูมิข้าวเปลือกในการเก็บมีอยู่ที่  $30.76^{\circ}\text{C}$  เมื่อเวลาผ่านไป 1 ชั่วโมงอุณหภูมิข้าวเปลือกเพิ่มเป็น  $31.36^{\circ}\text{C}$  และความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศอยู่ที่ 60% และถูกพากความร้อนออกจากร่อง 15.46 W

หาค่า  $C_p$  จากตาราง ข.3

$$\text{จะได้ } C_p = 1180 + 3766x$$

$$\text{ซึ่ง } x = 0.294 - 0.046 \times \ln[(-T + 35.703) \ln(RH)]$$

$$= 0.396 \frac{\text{kgH}_2\text{O}}{\text{kgd.m.}}$$

นำไปแทนในสมการ  $C_p$  จะได้

$$C_p = 1180 + 3766(0.396) = 2671.33 \text{ J/kg}^{\circ}\text{C}$$

$$\text{จาก } Q_{paddy} = (mC_p\Delta T)/\Delta t$$

$$= 222.61 \text{ W}$$

จากสมการรวมดูดพลังงาน

$$\dot{Q}_{in} = \dot{Q}_{out}$$

$$\dot{Q}_{gen} - \dot{Q}_{tube} = \dot{Q}_{paddy}$$

จะได้ความร้อนที่เกิดจากการหายใจของข้าวเปลือก

$$\dot{Q}_{gen} = \dot{Q}_{paddy} + \dot{Q}_{tube}$$

$$\dot{Q}_{gen} = 222.61 + 15.46 = 238.07 \text{ W}$$





ตาราง ๑.๒ แสดงคุณสมบัติของ R134a

Thermophysical properties of refrigerants tested at 40 °C

	$P$ (kPa)	$\rho_f$ ( $\text{kg m}^{-3}$ )	$\rho_b$ ( $\text{kg m}^{-3}$ )	$C_p$ (J $\text{kg}^{-1} \text{K}^{-1}$ )	$h_f$ (kJ $\text{kg}^{-1}$ )	$k_f$ (mW $\text{m}^{-1} \text{K}^{-1}$ )	$\mu_f$ ( $\mu\text{Pas}$ )	$\sigma$ ( $\text{N m}^{-1}$ )	$\phi^*$
R22	1534	1129	66.7	1.339	166.6	76.9	139.4	0.00604	211
R134a	1017	1147	50.0	1.498	163.0	74.7	163.4	0.00613	204
R407C <sup>a</sup>	1640	1080	73.0	1.626	168.4	81.2	129.6	0.00521	243
R410A <sup>b</sup>	2414	979	103.1	1.917	199.9	87.7	97.8	0.00303	104

ตาราง ๑.๓ แสดงคุณสมบัติของข้าวเปลือก

Property	Unit	Reference
$\rho_{paddy} = 1.029(1456 + 705x)$	$\text{kg / m}^3$	Lague and Jenkins(1991)
$C_{p,paddy} = 1180 + 3766x$	$J / \text{kg}^\circ\text{C}$	Lague and Jenkins(1991)
$k_{paddy} = (0.0637 + 0.0958M) / (0.656 - 0.475M)$	$\text{W / m.K}$	Lague and Jenkins(1991)
$x = 0.294 - 0.046 \times \ln[(-T + 35.703) \ln(RH)]$	$\frac{\text{kgH}_2\text{O}}{\text{kgd.m.}}$	ASAE(2002)
$\Delta H_v = 2.357 \times 10^6$	$\text{J / kg}$	Istadi and Sitompul(2002)
$D_{eff} = 1.165 \times 10^{-5}$	$\text{m}^3 / \text{s}$	Istadi and Sitompul(2002)

## ประวัติผู้ทำโครงการ

**ชื่อ** : นาย คณศ มนเทพ  
**วัน เดือน ปีเกิด** : วันที่ 16 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2532  
**ภูมิลำเนา** : บ้านเลขที่ 64/14 ถ.ลูกเตือก ต.ในเมือง อ.ในเมือง จ.ชัยนาท  
**การศึกษา** : ระดับมัธยมศึกษาที่โรงเรียนชัยนาทพิทยาคม  
 : ปัจจุบันศึกษาที่ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยนเรศวร จ.พิษณุโลก

**ชื่อ** : นาย ณัฐพล วัตนะ  
**วัน เดือน ปีเกิด** : วันที่ 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2531  
**ภูมิลำเนา** : บ้านเลขที่ 182 ต.กลางเตียง อ.เตียงสา จ.น่าน  
**การศึกษา** : ระดับมัธยมศึกษาที่โรงเรียนสา  
 : ปัจจุบันศึกษาที่ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยนเรศวร จ.พิษณุโลก

**ชื่อ** : นาย เอกชัย อัษฎร์พุดุงกุล  
**วัน เดือน ปีเกิด** : วันที่ 18 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2531  
**ภูมิลำเนา** : บ้านเลขที่ 38 ม.9 ต.บ่อเกลือเนื้อ อ.บ่อเกลือ จ.น่าน  
**ประวัติการศึกษา** : ระดับมัธยมศึกษาที่โรงเรียนบ่อเกลือ  
 : ปัจจุบันศึกษาที่ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยนเรศวร จ.พิษณุโลก