

บทที่ 5

การวิเคราะห์การทดลอง

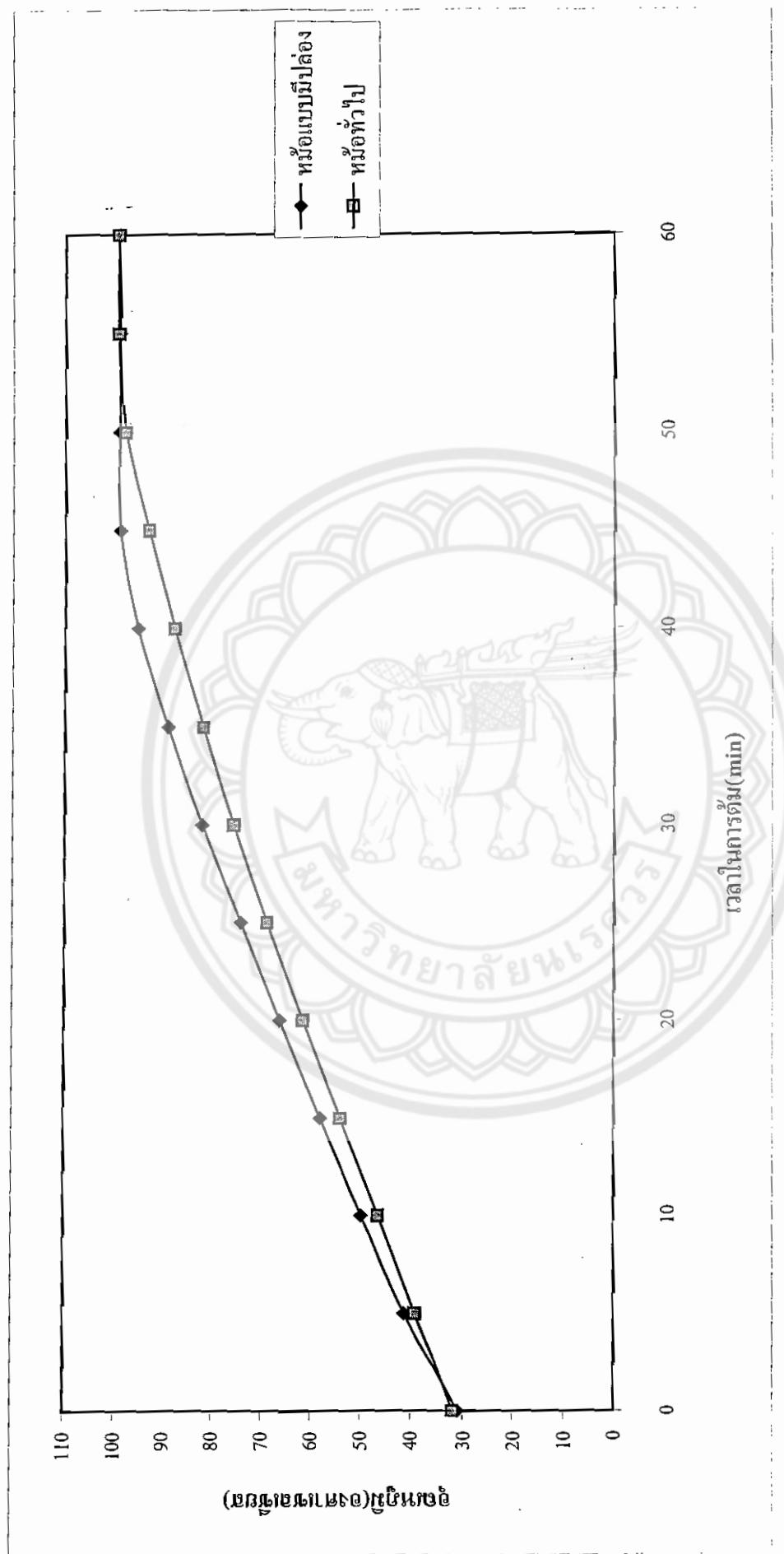
จากการทดลองเราได้ทำการบันทึกค่า มวลเชือเพลิง เวลาในการดีม และความสูงของน้ำใน หม้อค่าต่าง ๆ ที่เราได้มานี้จะนำมาหาค่าประสิทธิภาพของหม้อ โดยที่จะหาประสิทธิภาพของหม้อ แบบมีปล่องเพิ่มพื้นที่รับความร้อนทางด้านข้าง และแบบที่ใช้กันอยู่โดยทั่วไป แล้วนำค่าประสิทธิภาพที่ได้ไปทำการฟراฟระหว่างประสิทธิภาพหม้อ กับมวลเชือเพลิง แล้วนำกราฟมาเปรียบเทียบกัน ระหว่างหม้อทั้ง 2 แบบ

5.1 วิเคราะห์เวลาที่ใช้ในการต้มน้ำ

จากการทดสอบต้มน้ำ โดยวัดอุณหภูมิทุกๆ 5 นาที ตั้งแต่เริ่มต้มน้ำจนถึงอุณหภูมิน้ำเดือดโดยมี เงื่อนไข คือ มีอัตราการใช้เชือเพลิงเท่ากัน น้ำในหม้อมีปริมาตรเท่ากัน ทำการทดสอบที่อุณหภูมิ ห้องเท่ากับ 32°C เท่ากันและอุณหภูมน้ำก่อนต้มมีค่าเท่ากัน สามารถแสดงความสัมพันธ์ระหว่าง อุณหภูมิของน้ำกับเวลาในการต้ม ได้ดังกราฟที่ 5.1

จากราฟแสดงผลของความสัมพันธ์ของค่าอุณหภูมน้ำกับเวลาที่ใช้ในการต้มน้ำจะพบว่า เชือ เพลิงที่ใช้ไปนั้นเป็นปริมาณเท่ากันคือ 0.4 กิโลกรัม แต่ผลที่ได้ต่างกันคือระยะเวลาในการต้มตั้ง แต่เริ่มต้มน้ำจนถึงอุณหภูมิน้ำเดือดโดยที่หม้อแบบเพิ่มพื้นที่รับความร้อนทางด้านข้างใช้เวลาไป 45 นาที แต่หม้อแบบทั่วไปนั้นใช้เวลาไปถึง 55 นาที จากผลการทดสอบแสดงว่าการต้มน้ำด้วย หม้อแบบมีปล่องเพิ่มพื้นที่รับความร้อนทางด้านข้างจะทำให้อุณหภูมิของน้ำร้อนขึ้นเร็วกว่าหม้อ แบบทั่วไป เพราะหม้อแบบมีปล่องเพิ่มพื้นที่รับความร้อนจะมีอัตราการใช้เชือเพลิงมากกว่าหม้อ แบบทั่วไป โดยมีผลต่างของอุณหภูมิเท่ากันทำให้มือได้รับพลังงานความร้อนมากกว่าหม้อแบบ ทั่วไป

จากการทดสอบพบว่าหม้อแบบมีปล่องเพิ่มพื้นที่รับความร้อนทางด้านข้าง ทำอุณหภูมิให้ สูงขึ้นได้เร็วกว่า ดังนั้นมือลักษณะนี้เหมาะสมกับการใช้ในร้านที่มีการปรับก๊าซอยู่เสมอ เช่น ร้านที่ ขายทั้งข้าวและก๋วยเตี๋ยว หรือร้านที่มีลูกค้ามาทานก๋วยเตี๋ยวเป็นช่วง ๆ



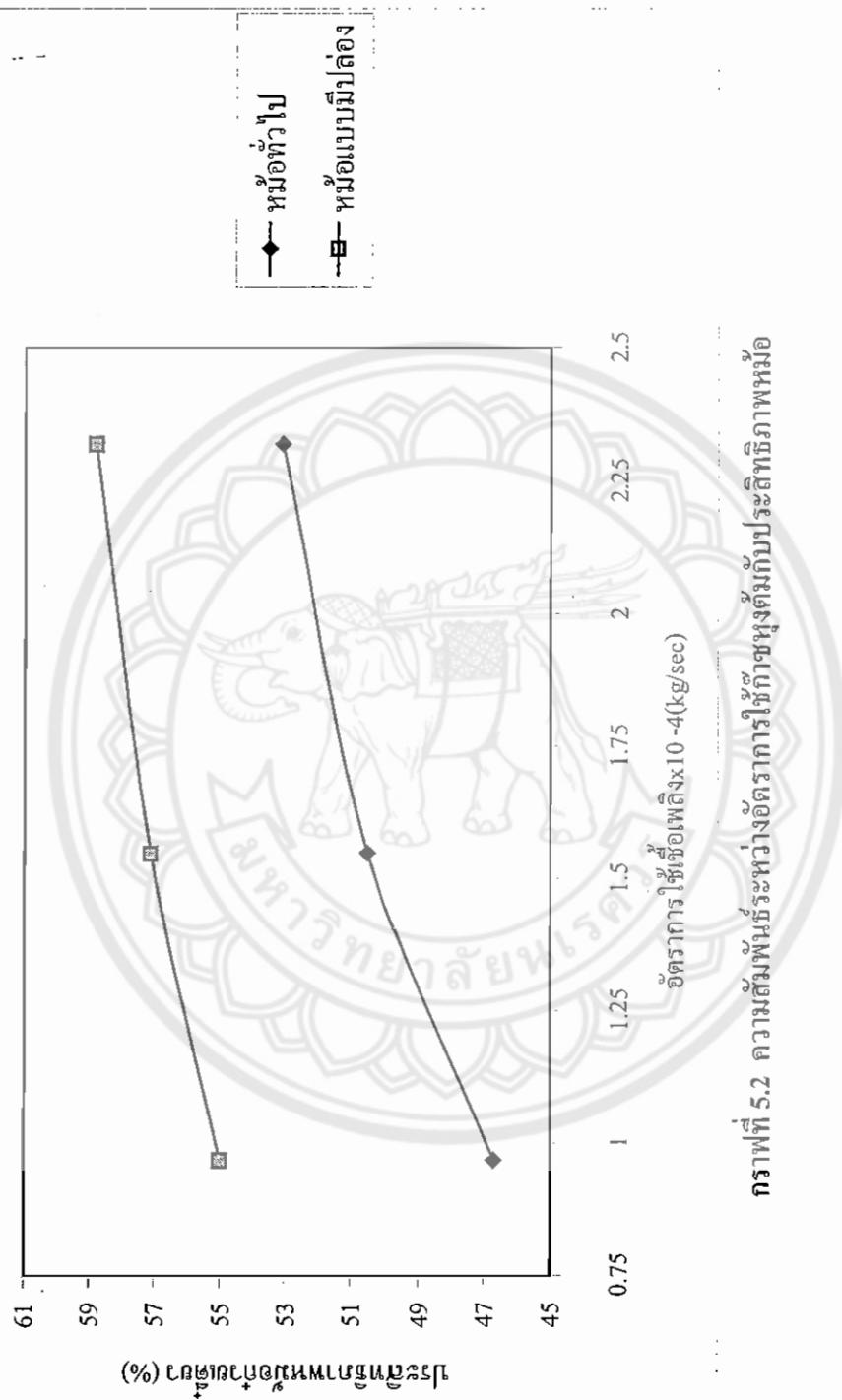
กราฟที่ 5.1 ความสัมพันธ์ระหว่างการพิมพ์ดูดของนิ่งกับเวลาในการต้ม

5.2 วิเคราะห์ประสิทธิภาพเชิงความร้อนของมือกาวเที่ยว

จากการทดลองในช่วงดังต่อไปนี้เดือดจนทำการทดลอง โดยมีเงื่อนไขในการทดสอบคือ มีอัตราการใช้เชือเพลิงเท่ากัน น้ำในหม้อมีปริมาตรเท่ากัน ทำการทดสอบที่อุณหภูมิห้องเท่ากับ 32°C เท่ากันและอุณหภูมน้ำก่อนดมมีค่าเท่ากัน จากผลการทดสอบเราได้บันทึกค่ามวลเชือเพลิงที่ใช้ในการต้ม เวลาที่ใช้ในการต้ม ปริมาณน้ำที่ลดลงโดยบันทึกเป็นช่วง ๆ ช่วงละ 3 เช่นเดียวกัน สามารถแสดงกราฟความสัมพันธ์ ระหว่าง ประสิทธิภาพกับปริมาณเชือเพลิงที่ใช้ไป ดังกราฟที่ 5.2

จากกราฟที่ 5.2 ได้แสดงความสัมพันธ์ระหว่างประสิทธิภาพของมือกับอัตราการใช้เชือเพลิง จะพบว่า อัตราการใช้เชือเพลิงดังแต่ $0.96 \times 10^{-4} - 2.32 \times 10^{-4}$ กิโลกรัมต่อวินาที มือทัวไปจะมีประสิทธิภาพเท่ากับ $46.7 - 53.11$ เปอร์เซนต์ แต่สำหรับมือแบบมีปล่องเพิ่มพื้นที่รับความร้อนทางด้านข้าง มีประสิทธิภาพ $55.02 - 58.83$ เปอร์เซนต์ จากผลการทดสอบนี้แสดงว่ามือแบบมีปล่องเพิ่มพื้นที่รับความร้อนทางด้านข้าง มีประสิทธิภาพมากกว่ามือแบบทั่วไป

ประสิทธิภาพที่ได้จากการทดสอบมีค่าไม่เท่ากับประสิทธิภาพของมือในการออกแบบโดยมือที่ออกแบบมีประสิทธิภาพของมือกาวเที่ยวแบบทั่วไปเท่ากับ 18.8 เปอร์เซนต์ และมือแบบเพิ่มพื้นที่รับความร้อนทางด้านข้าง มีประสิทธิภาพเท่ากับ 37.5 เปอร์เซนต์ ที่ประสิทธิภาพจากการทดสอบมีความแตกต่างกับการออกแบบ เพราะว่าในการออกแบบเราสมมติให้มีการเผาไหม้สมบูรณ์และไม่มีคิดการแพร่รังสีความร้อน แต่ในสภาพการใช้งานจริงไม่สามารถกำหนดสภาวะการเผาไหม้ได้และมีการแพร่รังสีความร้อนเกิดขึ้นส่งผลให้ค่าความร้อนที่เข้ามือไม่เท่ากัน นอกจากนี้ อุณหภูมิที่ออกแบบมาเพื่อต่อสู้กับอุณหภูมิของน้ำในหม้อ ทำให้ในส่วนนี้จะถูกเผาไหม้ แต่ในส่วนที่ต้องเผาไหม้จะถูกเผาไหม้โดยอุณหภูมิที่ต้องเผาไหม้ $120-130^{\circ}\text{C}$ ซึ่งสูงกว่าอุณหภูมิของน้ำทำให้ความร้อนจากปล่องในส่วนนี้ถ่ายเทเข้ามืออีกส่วนหนึ่ง และ ไม่มีความร้อนสูญเสียออกจากมือทำให้มือได้รับพลังงานความร้อนเพิ่มขึ้น



5.3 วิเคราะห์การใช้งานของร้านขายก๋วยเตี๋ยวที่นำหน้าไปทดลองใช้

จากการนำไปให้ร้านขายก๋วยเตี๋ยวทดลองใช้งานจริง โดยร้านที่ใช้จะเปิดร้านเวลา 9.00 น.และปิดร้านเวลา 15.00น.ทางร้านจะขายหั่งข้าวและก๋วยเตี๋ยวและมีการปรับแก้ให้ตรงขึ้นเมื่อมีลูกค้ามาก พนักงานอัตราการใช้เชื้อเพลิงของร้านขายก๋วยเตี๋ยวดังแสดงใน ตารางที่ 5.1

ตารางที่ 5.1 ข้อมูลเบรียบเทียบระหว่างหน้าก๋วยเตี๋ยวแบบหั่งปกติหน้าก๋วยเตี๋ยวแบบมีปล่องเพิ่มพื้นที่รับความร้อนด้านข้าง

อัตราการใช้เชื้อเพลิง	หน้าหั่งไป	หน้าแบบเพิ่มพื้นที่รับความร้อนด้านข้าง
อัตราการใช้เชื้อเพลิง (กก/วัน)	1.6	1.3
อัตราการใช้เชื้อเพลิง (ถัง/เดือน)	3.33	2.78
อัตราการใช้เชื้อเพลิง (บาท/เดือน)	716	598
ราคาหน้า (บาท)	900	2100
ชุดคืนทุน	-	10 เดือน 5 วัน

หมายเหตุ: ก๊าซ 1 ถัง ใช้ได้ 14 กิโลกรัม

จากตารางที่ 5.1 พนักงานก๋วยเตี๋ยวแบบเพิ่มพื้นที่รับความร้อนด้านข้างมีอัตราการใช้เชื้อเพลิงต่ำกว่าหน้าแบบหั่งไป สามารถประหยัดได้ 9 กิโลกรัมต่อเดือน

สำหรับหน้าที่เราได้สร้างขึ้นมาดังนี้ ทำการสร้างปล่องครอบหน้าก๋วยเตี๋ยวเพื่อเพิ่มพื้นที่รับความร้อนและสามารถลดปล่องออกได้ ซึ่งเมื่อเทียบกับหน้าก๋วยเตี๋ยวของทีมงานนักศึกษามหาวิทยาลัยหิรัญฯ ที่ได้เพิ่มพื้นที่ของก้นหน้าก๋วยเตี๋ยว 18 เปอร์เซ็นต์ และมีการหุ้มผวนด้วยไนโตรโดยใช้ สแตนเลสครอบผวนไว้ สามารถประหยัดเชื้อเพลิงได้ 12.5 กิโลกรัมต่อเดือน แต่หน้าที่ถูกสร้างขึ้นในโครงการนี้มีราคาเพิ่มขึ้นจากหน้าหั่งไป 1200 บาทและมีชุดคืนทุน 10 เดือน 5 วัน

จากการใช้งานของผู้ใช้ขายก๋วยเตี๋ยวพบว่า หน้าก๋วยเตี๋ยวแบบมีปล่องเพิ่มพื้นที่รับความร้อนด้านข้างทำให้อุณหภูมิของน้ำซุปร้อนเร็วขึ้น เพราะตอนที่ไม่มีคนมาซื้อประมาณก๋วยเตี๋ยวผู้ขายก๋วยเตี๋ยวจะห่ไฟให้น้ำอยลงเมื่อมีคนมาซื้อเร่งไฟซึ่งหน้าที่สร้างนี้จะช่วยให้มีอุ่นเร็วขึ้นกว่าหน้าหั่งไป ซึ่งทันกับความต้องการของผู้ขายก๋วยเตี๋ยวและการติดตั้งในตอนแรกด้องมีที่รองรับและช่องสวัมภ์ที่พอดี ดังนั้นถ้าจะใช้หน้าโน้ต้องวางแผนไว้ด้านนอก แต่ถ้ามีรถเข็นต้องมีช่องให้พอดี คือมีขนาดช่องที่ใหญ่ขึ้นกว่าเดิม