

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ

กล้วยตากอนามัย (Healthy Dried-Banana) เป็นผลผลิตหลักของเกษตรกรจังหวัดพิษณุโลก การผลิตกล้วยตากแบบดั้งเดิมนั้นใช้ตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ (Solar Energy) และปีติคุณด้วยแผ่นพลาสติกป้องกันฝุ่นและแมลงแต่การผลิตกล้วยตากแบบดั้งเดิมไม่สามารถผลิตได้ในฤดูฝนหรือในช่วงเวลาที่มีแสงแดดที่ไม่เพียงพอ (ระหว่าง มิ.ย.-ต.ค.) ดังนั้นวิสาหกิจชุมชนหลายแห่งรวมถึงวิสาหกิจชุมชน กล้วยตาก อินทรีย์บ้านไร่ ได้ซื้อเครื่องอบกล้วยตาก (Drying Machine) ซึ่งใช้แก๊สหุงต้มเป็นพลังงานหลักในการอบกล้วยตาก ในช่วงฤดูฝน แต่ยังประสบปัญหาในเรื่องการกระจายความร้อนในตู้อบไม่ทั่วถึง ขาดระบบควบคุมอุณหภูมิและระบบตั้งเวลาอบ ระบบความปลอดภัยการใช้แก๊สร่วมถึงเรื่องความสะอาดที่ยังไม่ได้มาตรฐาน ทำให้เกิดกลิ่นเหม็นตารุนแรง ทำให้เก็บกลุ่มเกย์ตราชาราษฎร์ได้ในช่วงเวลาดังกล่าว ดังนั้นกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กล้วยตาก อินทรีย์บ้านไร่ จึงมีความต้องการที่จะพัฒนาเครื่องอบกล้วยเพื่อแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นมาข้างต้น ให้มีระบบควบคุมที่มีมาตรฐาน เที่ยงตรง ราคายังคงอยู่และรักษาง่าย และซ่อมบำรุงโดยช่างในท้องถิ่น สามารถผลิตกล้วยตากได้ทุกฤดูกาล สร้างรายได้ให้เกษตรกร ได้ตลอดทั้งปี เป็นแหล่งเรียนรู้และศูนย์ให้แก่ชุมชนอื่นๆต่อไป

#### 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

พัฒนาและปรับปรุงเครื่องอบกล้วยแบบใช้แก๊สให้ได้มาตรฐาน ราคายังคงอยู่และรักษาง่าย สามารถผลิตกล้วยตากได้ทุกฤดูกาล

#### 1.3 ขอบข่ายของโครงการ

1.3.1 ศึกษาการทำงานเครื่องอบกล้วยแบบใช้แก๊สเดิม ทำการทดลองอบกล้วย เก็บข้อมูลผลผลิตที่ได้จากการใช้ตู้อบแบบใช้แก๊สเดิม เพื่อเป็นข้อมูลเปรียบเทียบหลังการพัฒนาปรับปรุงเครื่อง

1.3.2 ปรับปรุงระบบกระจายความร้อนของเครื่องอบกล้วยแบบใช้แก๊ส โดยออกแบบระบบไหลดีเจนของลมร้อนให้กระจายความร้อนอย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอที่  $50^{\circ}\text{C}$

1.3.3 ปรับปรุงระบบกรองอากาศและฝุ่น ระบบป้องกันแมลง โดยออกแบบกรองลมเข้าก่อนลมผ่านแก๊สเพื่อผลิตลมร้อน ทำให้ได้ผลผลิตกล้วยตากที่มีคุณภาพและถูกหลักอนามัย

1.3.4 พัฒนาระบบควบคุมการจ่ายแก๊ส โดยให้ประหยัดพลังงานและมีความปลอดภัย

1.3.5 การออกแบบระบบทุกรอบจะเน้นให้มาตรฐาน เที่ยงตรง ราคายังคงอยู่ และรักษาความปลอดภัย ตลอดจนการดำเนินการที่มีประสิทธิภาพ

#### 1.4 ขั้นตอนการดำเนินงาน

1.4.1 ศึกษาการทำงานเครื่องคอมพิวเตอร์แบบใช้เก็บดึงเดิน และเก็บข้อมูลผลผลิตที่ได้จากการใช้ตู้存แบบดึงเดิน เพื่อเป็นข้อมูลเปรียบเทียบ

1.4.2 ออกแบบระบบใหม่เวียนของลมร้อน ระบบควบคุมอุณหภูมิ ระบบตั้งเวลา ระบบความปลอดภัย และระบบกรองอากาศ

1.4.3 ปรับปรุงระบบไฟล์เว็บของกลุ่มร้อนและสร้างระบบกรองอากาศของตู้อบแบบใช้แก๊สแบบดั้งเดิม

#### 1.4.4 สร้างระบบควบคุมอุณหภูมิในตู้อบให้ได้ 50 องศาเซลเซียส สร้างระบบตั้งเวลาการทำงาน และระบบความปลอดภัยของการจ่ายแก๊ส

1.4.5 ทดสอบการทำงานของตู้อบพร้อมทั้งการตรวจสอบคุณภาพกลีว์ยาก เปรียบเทียบ และวิเคราะห์ผล แก้ไขข้อผิดพลาด

1.4.6 รวมข้อมูลเข้าเล่มพร้อมทั้งชิ้นงาน เสนอแนะแนวทางการพัฒนาต่อ และนำเสนอให้ทราบ

## 1.5 แผนกรดำเนินงาน

| กิจกรรม   | ระยะเวลาดำเนินงาน |      |      |      |      |         |      |       |       |      |
|---|-------------------|------|------|------|------|---------|------|-------|-------|------|
|   | ปี 2550           |      |      |      |      | ปี 2551 |      |       |       |      |
|   | ก.ย.              | ส.ค. | ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค.    | ก.พ. | มี.ค. | เม.ย. | พ.ค. |
| 3. ปรับปรุงระบบไฟล์เวียนของคอมร้อนและสร้างระบบกรองอากาศของดูอบแบบใช้แก๊สดั้งเดิม                                  |                   |      |      |      | ↔    |         |      |       |       |      |
| 4. สร้างระบบควบคุมอุณหภูมิในดูอบให้ได้ 50 องศาเซลเซียส สร้างระบบตั้งเวลาการทำงาน และระบบความปลอดภัยของการจ่ายแก๊ส |                   |      |      |      | ↔    |         |      |       |       |      |
| 5. ทดสอบการทำงานของดูอบพร้อมทั้งการตรวจสอบคุณภาพกล้วยตากเปรียบเทียบ และวิเคราะห์ผล แก้ไขความผิดพลาด               |                   |      |      |      |      | ↔       |      |       |       |      |
| 6. รวบรวมข้อมูลเข้ารูปเล่มพร้อมทั้งชี้แจง เสนอแนะแนวทางพัฒนาต่อ และเตรียมนำเสนอผู้ทรงคุณวุฒิ                      |                   |      |      |      |      | ↔       |      |       |       |      |

## 1.6 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1.6.1 นักศึกษามีความรู้ที่ได้ศึกษามาใช้ในการเพิ่มประสิทธิภาพของเครื่องอบกล้วยให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

1.6.2 วิสาหกิจชุมชนสามารถใช้เครื่องอบกล้วย ผลิตกล้วยตากได้ตลอดทั้งปี โดยเฉพาะในฤดูฝนที่มีแดดไม่เพียงพอ

1.6.3 วิสาหกิจชุมชนสามารถผลิตและขายกล้วยตากอนามัย สร้างรายได้ให้กับกลุ่มสมาชิกได้ตลอดทั้งปี

1.6.4 เป็นต้นแบบในการปรับปรุงและพัฒนาเครื่องอบกล้วยตามแบบใช้แก๊สใหม่ ประสิทธิภาพ

1.6.5 สร้างปฏิสัมพันธ์ที่ดีให้กับชุมชนและมหาวิทยาลัยนเรศวร

#### 1.6.6 เป็นแหล่งเรียนรู้และดูงานให้กับชุมชนอื่น

#### 1.7 งบประมาณของโครงการ

|   |            |
|---|------------|
| - ได้รับการสนับสนุนจากโครงการ IRPUS ปี 2550 | 90,000 บาท |
| - งบประมาณจากคณะกรรมการวิศวกรรมศาสตร์       | 4,000 บาท  |
| รวมเป็นเงินทั้งสิ้น                         | 94,000 บาท |

