

**การศึกษาสมรรถนะของตัวเก็บรังสีอาทิตย์แผ่นราบแบบร่องรูปตัววี  
สำหรับเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์**  
**A Study on Performance of a V-groove Flat Plate Solar Collector  
for a Solar Dryer**

ธีระศักดิ์ หุดากอร์

ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร  
อ.เมือง จ.นครปฐม 73000

ผู้ติดต่อ: E-mail: Hudakorn\_t@hotmail.com, เบอร์โทรศัพท์: (663) 4259025, เบอร์โทรสาร: (663) 4219367

**บทคัดย่อ**

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาสมรรถนะของตัวเก็บรังสีอาทิตย์แผ่นราบแบบร่องรูปตัววีสำหรับ เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ โดยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ประกอบด้วย ห้องอบแห้งขนาด 1x1x0.7 ลูกบาศก์เมตร ตัวเก็บรังสีอาทิตย์แผ่นราบขนาด 3x1 ตารางเมตร ซึ่งมีลักษณะเป็นร่องรูปตัววี โดยใช้อัตราการไหลของอากาศเท่ากับ 0.04 กิโลกรัมต่อวินาที ผลผลิตที่ใช้ในการอบแห้ง คือ มะเขือเทศราชินีแช่แข็ง โดยมีความชื้นเริ่มต้น 91 เปอร์เซ็นต์มาตรฐานเปียก ทำการอบแห้งครั้งละ 5 กิโลกรัม จำนวน 4 ถาดๆละ 1.25 กิโลกรัม จนกระทั่งเหลือความชื้นสุดท้ายเท่ากับ 40.30 เปอร์เซ็นต์มาตรฐานเปียก จากการทดลองพบว่าในช่วงเวลา 9.00 - 17.00 น. ของวันที่มีท้องฟ้าแจ่มใสอุณหภูมิภายในห้องอบแห้งเฉลี่ยทั้งวันอยู่ที่ 47.0 °C และมีอุณหภูมิสูงสุดที่ 54.10 °C โดยมีประสิทธิภาพของ ตัวเก็บรังสีอาทิตย์ สูงสุดที่ 56.23 % และมีประสิทธิภาพเชิงความร้อนของเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์สูงสุดเท่ากับ 16.90 % เครื่องอบแห้งนี้สามารถอบมะเขือเทศราชินีแช่แข็งในเวลา 24 ชั่วโมง ในขณะที่ตากแดดตามธรรมชาติใช้เวลาถึง 48 ชั่วโมง

**คำหลัก:** ตัวเก็บรังสีอาทิตย์แผ่นราบแบบร่องรูปตัววี, เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์, มะเขือเทศราชินี

**Abstract**

This research is to study performance of a V-groove flat plate solar collector used in a solar dryer. The solar dryer consisted of a drying chamber with a volume of 1x1x0.7 m<sup>3</sup>, and the V-groove flat plate solar collector with an area 3x1 m<sup>2</sup>. Mass flow rate of air was 0.04 kg/s. Fermented cherry tomatoes were a product for drying. The experiment was started from an initial moisture content of cherry tomatoes of 91% wet basis. The tomatoes, of which total weight was 5 kg and was divided into 4 trays with 1.25 kg/tray, were dried until a final moisture content equaled 33.58% wet basis. It was found from the experiment that, in the duration of 9.00 am – 5.00 pm on a clear sky day, an all-day average temperature inside the chamber was 47.0 °C and the maximum temperature was 54.10 °C. The maximum efficiency of

the solar collector and thermal efficiency of solar dryer were 56.23% and 16.90 % respectively. The fermented cherry tomatoes could be dried in 24 hours by using this dryer, while a natural drying took a time of 48 hours.

**Keywords:** V-groove flat plate solar collector, solar dryer, Cherry Tomato.

## 1. บทนำ

ประเทศไทยนับเป็นประเทศที่มีการส่งออกผลผลิตทางการเกษตร รายสำคัญของโลก ทั้งในรูปแบบผลผลิตบริโภคสด และ ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรแปรรูป สำหรับผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรแปรรูปนั้น ประเทศไทยมีมูลค่าการส่งออก เท่ากับ 1,505.43 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี พ.ศ.25 50 และมีมูลค่าเพิ่มขึ้น เป็น 1,656.43 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี พ.ศ.25 51 (ข้อมูลจากกรมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์) ซึ่งพบว่ามีแนวโน้มการขยายตัวเพิ่มขึ้นทุก ๆ ปี แต่ต้นทุนการผลิตกลับสูงขึ้นทุกด้าน ทั้งในส่วนต้นทุนน้ำมัน และสาธารณูปโภค ดังนั้นการพัฒนากระบวนการผลิตทางด้าน ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรแปรรูป จึงมีความจำเป็น และสำคัญอย่างมาก

ปัจจุบันในอุตสาหกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เช่น อุตสาหกรรมการอบแห้ง พบว่ามีการใช้แหล่งพลังงานในการอบแห้ง เช่น ฟืน ไฟฟ้า ก๊าซ และน้ำมันเตา โดยพลังงานหลักที่ใช้จะอยู่ในรูปความร้อน ซึ่งเป็นต้นทุนของผลิตภัณฑ์อบแห้ง 20-60% นอกจากนี้การใช้พลังงานจากไฟฟ้า น้ำมันและฟืนในการอบแห้ง ยังมีผลกระทบต่อการใช้พลังงานรวมและสิ่งแวดล้อมของประเทศอีกด้วย ดังนั้นเพื่อลดต้นทุนในการใช้พลังงานจากแหล่งพลังงานเหล่านั้น จึงมีการใช้พลังงานแสงอาทิตย์ เป็นแหล่งพลังงานในการให้ความร้อนในกระบวนการอบแห้ง ซึ่งพลังงานแสงอาทิตย์เป็นพลังงานทางเลือกอย่างหนึ่งที่มีความสนใจ เนื่องจากพลังงานแสงอาทิตย์นี้มีปริมาณมหาศาล และไม่ค่อยก่อให้เกิดมลภาวะที่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมกับประเทศไทยเป็นประเทศที่ได้รับแสงอาทิตย์เฉลี่ยตลอดทั้งปี หลายปีที่ผ่านมาได้มีการพัฒนาเครื่องอบแห้งโดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์ โดยใช้หลักการ

พื้นฐานในการออกแบบเครื่องอบแห้งด้วยลมร้อนโดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์ ซึ่งเริ่มต้นจากการดูดอากาศเย็นจากภายนอกด้วยพัดลมดูดอากาศไหลผ่านตัวเก็บรังสีอาทิตย์แผ่นราบ (Flat Plate Solar Collector) โดยตรงทำให้ความร้อนที่อยู่ในผิวตัวเก็บรังสีอาทิตย์ส่งผ่านให้กับอากาศเย็น วิธีดังกล่าวสามารถทำได้ อากาศร้อนเพื่อใช้ในการอบแห้ง วิธีนี้มีข้อจำกัด คือ ต้องการพื้นที่ของตัวเก็บรังสีอาทิตย์แผ่นราบขนาดใหญ่เพื่อให้ได้ความร้อนตามที่ต้องการในการอบแห้งผลผลิต ดังนั้น Karim et al. [1] ได้ทำศึกษาประสิทธิภาพของ ตัวเก็บรังสีอาทิตย์แผ่นราบ โดยทดลองเปรียบเทียบ ตัวเก็บรังสีอาทิตย์แผ่นราบ 3 แบบ คือ แบบธรรมดา แบบร่องรูปตัววี และแบบมีครีบ จากการศึกษาพบว่า แบบร่องรูปตัววี มีประสิทธิภาพสูงสุด โดยมีค่าประสิทธิภาพสูงกว่าแบบมีครีบ 2-5 % และมากกว่าแบบธรรมดา 5-11% โดยการศึกษาดังกล่าวเป็นการศึกษาเพื่อเปรียบเทียบสมรรถนะของตัวเก็บรังสีอาทิตย์เท่านั้น โดยมิได้ทำการทดลองโดยการอบแห้งผลผลิตจริง ดังนั้นวัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้ คือ การสร้าง และทดสอบเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์โดยใช้ ตัวเก็บรังสีอาทิตย์แผ่นราบแบบร่องรูปตัววี สำหรับอบแห้งมะเขือเทศราชินีแช่หิม เนื่องจากจังหวัดนครปฐม มีการปลูกมะเขือเทศราชินีจำนวนมาก ซึ่งในฤดูการเก็บเกี่ยวจะมีผลผลิตล้นตลาดทำให้ราคาตกต่ำ ดังนั้นกลุ่มเกษตรกรจึงทำการนำมะเขือเทศราชินีมาแปรรูปโดยการแช่หิมแล้วทำการอบแห้ง เพื่อจำหน่าย แต่ปัญหาที่พบคือต้นทุนในการอบแห้งนั้นมีราคาสูงขึ้น ดังนั้นในงานวิจัยนี้จึงเลือกมะเขือเทศราชินีแช่หิมเป็นผลผลิตในการอบแห้ง โดยทำการศึกษาสมรรถนะของตัวเก็บรังสีอาทิตย์แผ่นราบแบบร่องรูปตัววี โดยใช้ในการอบแห้งผลผลิตจริง

## 2. ทฤษฎี

### 2.1 ทฤษฎีการอบแห้ง [2]

การอบแห้ง คือ กระบวนการลดความชื้น โดยส่วนใหญ่ใช้การถ่ายเทความร้อนไปยังวัสดุที่ชื้น เพื่อไล่ความชื้นออกโดยการระเหย โดยใช้อาศัยความร้อนที่ได้รับเป็นความร้อนแฝงของการระเหย โดยปกติจะใช้ความชื้นเป็นตัวบ่งบอกปริมาณของน้ำที่อยู่ในวัสดุ ซึ่งสามารถแสดงได้เป็น 2 แบบ คือ

1. ความชื้นมาตรฐานเปียก (Wet basis) คือ อัตราส่วนน้ำหนักของน้ำในผลิตภัณฑ์ต่อน้ำหนักผลิตภัณฑ์ชื้น โดยมีสมการดังนี้

$$M_w = [(w - d)/w] \times 100 \quad (1)$$

2. ความชื้นมาตรฐานแห้ง (Dry basis) คือ อัตราส่วนน้ำหนักของน้ำในผลิตภัณฑ์ต่อน้ำหนักผลิตภัณฑ์แห้ง โดยมีสมการดังนี้

$$M_d = [(w - d)/d] \times 100 \quad (2)$$

โดยที่  $M_w$  คือ ความชื้นมาตรฐานเปียก

$M_d$  คือ ความชื้นมาตรฐานแห้ง

$w$  คือ น้ำหนักเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์

$d$  คือ น้ำหนักผลิตภัณฑ์แห้ง

โดยทั่วไปการอบแห้งวัสดุสามารถแบ่งออกเป็น 2 ช่วง คือ ช่วงอัตราการอบแห้งคงที่ ซึ่งปริมาณความชื้นภายในวัสดุมีค่าสูงกว่าความชื้นวิกฤติที่ผิวของวัสดุมีน้ำอยู่จำนวนมาก เมื่อความร้อนจากอากาศถ่ายเทไปยังวัสดุ การถ่ายเทความร้อนและมวลจะเกิดขึ้นเฉพาะที่ผิวของวัสดุ ช่วงนี้อุณหภูมิผิวของวัสดุอบแห้งและอัตราการอบแห้งจะมีค่าคงที่ และช่วงอัตราการอบแห้งลดลง ซึ่งปริมาณความชื้นภายในวัสดุมีค่าต่ำกว่าความชื้นวิกฤติ เมื่อความร้อนจากอากาศถ่ายเทไปยังวัสดุ น้ำจะเคลื่อนที่จากภายในเนื้อวัสดุมาที่ผิวของวัสดุในลักษณะของเหลวหรือไอน้ำและน้ำที่ผิวจึงจะระเหยไปกับอากาศ

### 2.2 การอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ [3]

การอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์เป็นการอบแห้งผลผลิตโดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์เพื่อระเหยน้ำออกจากผลผลิตซึ่งอาศัยการพาความร้อนสามารถแบ่งการอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบพาความร้อนได้เป็น 2 แบบ คือ แบบการพาความร้อนตามธรรมชาติ ซึ่งอาศัยแรงลอยตัวเนื่องจากการพาความร้อน และแบบการพาความร้อนแบบบังคับอากาศ ซึ่งอาศัยแรงดันจากพัดลมในการพาความร้อนไปยังผลผลิต

เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ทั่วไปประกอบด้วย 2 ส่วนหลักๆ คือ

1. ตัวเก็บรังสีอาทิตย์ (Solar collector) มีหน้าที่เปลี่ยนพลังงานแสงอาทิตย์ให้เป็นความร้อน เพื่อใช้แลกเปลี่ยนความร้อนให้อากาศที่ดูดเข้ามาให้มีอุณหภูมิสูงขึ้นก่อนที่จะไหลเข้าสู่ห้องอบแห้งของเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ โดยทั่วไปการคำนวณหาค่าประสิทธิภาพของ ตัวเก็บรังสีอาทิตย์สามารถหาได้จากสมการ [4]

$$\eta = \frac{\dot{m} c_p \Delta T}{I_T A} \times 100 \quad (3)$$

โดยที่

$\eta$  คือ ค่าประสิทธิภาพของแผงรับรังสีดวงอาทิตย์, %

$\dot{m}$  คือ อัตราการไหลของมวลอากาศ, kg/s

$c_p$  คือ ค่าความร้อนจำเพาะของอากาศ, J/kg.K

$\Delta T$  คือ ผลต่างของอุณหภูมิ อากาศขา ออก และอุณหภูมิขาเข้าตัวเก็บรังสีอาทิตย์

$I_T$  คือ ค่าความเข้มรังสีอาทิตย์,  $W/m^2$

$A$  คือ พื้นที่รับแสงของตัวเก็บรังสีอาทิตย์,  $m^2$

2. ห้องอบแห้ง (Drying chamber) มีหน้าที่บรรจุผลผลิตในการอบแห้ง และช่วยป้องกันผลผลิตจากการรบกวนของแมลงและสัตว์ ตลอดจนป้องกันการปนเปื้อนของฝุ่นและน้ำฝน

ปกติการคำนวณหาประสิทธิภาพเชิงความร้อนของเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์สามารถหาได้จากสัดส่วนของพลังงานความร้อนที่ใช้ในการระเหยกับพลังงานแสงอาทิตย์ที่เข้าสู่ระบบ ดังสมการ

$$\eta_{th} = \frac{m h_{fg}}{I_T A} \times 100 \quad (4)$$

โดยที่

$\eta_{th}$  คือ ประสิทธิภาพเชิงความร้อนของเครื่องอบแห้ง

$m$  คือ ปริมาณน้ำที่ระเหย, kg/day

$I_T$  คือ ค่าความเข้มรังสีอาทิตย์, MJ/m<sup>2</sup>-day

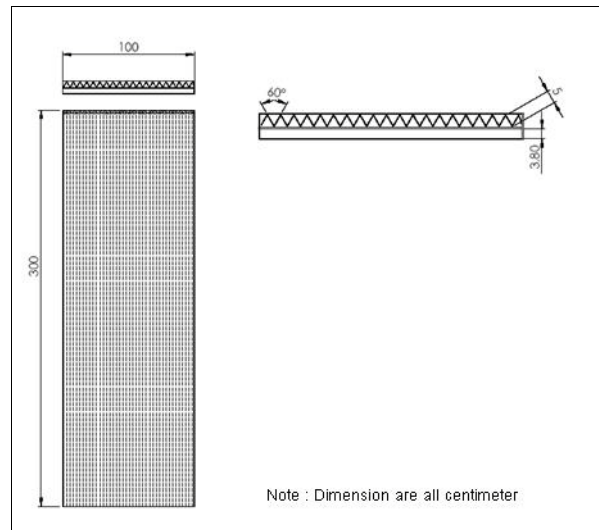
### 3. อุปกรณ์และวิธีการทดลอง

เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แสดงดังรูปที่ 1. ประกอบด้วยตัวเก็บรังสีอาทิตย์แผ่นราบแบบร่องรูปตัววี ขนาด 3x1 ตารางเมตร โดยตัวเก็บรังสีอาทิตย์ทำจากแผ่นสังกะสี และกรอบของตัวรับรังสีทำจากอลูมิเนียม ส่วนแผ่นปิดหน้าเป็นกระจกใสหนา 5 มิลลิเมตร เอียงทำมุม 14 องศา กับแนวระดับ ห้องอบแห้งทำจากสังกะสี ขนาด 0.7 x 1 x 1 ลูกบาศก์เมตร ภายในมีถาดสำหรับบรรจุมะเขือเทศราชินีแช่แข็งจำนวน 4 ถาด ด้านบนของห้องอบจะติดตั้งพัดลมสำหรับระบายอากาศซึ่งนำออกจากห้องอบแห้ง

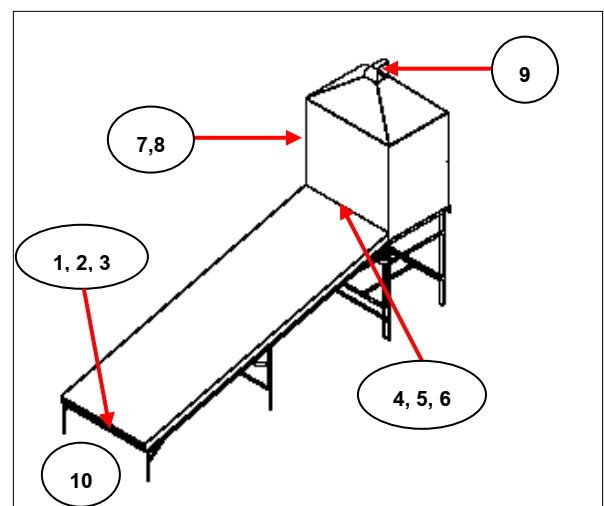


รูปที่ 1 แสดงเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์

การทดลองจะติดตั้งเครื่องอบแห้งไว้กลางแจ้งในแนว ตะวันตกเฉียงใต้ เพื่อให้ได้รับ รังสีดวงแสงอาทิตย์ตลอดทั้งวัน ทำการติดตั้งเทอร์โมคัปเปิลชนิด K มีความละเอียด  $\pm 1.5 \text{ }^{\circ}\text{C}$  ที่ทางเข้าแผงรับรังสี 3 จุด ทางออกแผงรับรังสี 3 จุด ภายในตู้อบแห้ง 2 จุด ทางออกตู้อบแห้ง 1 จุด และอุณหภูมิบรรยากาศ 1 จุด เข้ากับเครื่องอ่านอุณหภูมิ (Data Logger) ยี่ห้อ YOKOGAWA รุ่น MW-100 โดยตำแหน่งติดตั้งเทอร์โมคัปเปิลแสดงดังรูปที่ 3.



รูปที่ 2 แสดงรายละเอียดของตัวเก็บรังสีอาทิตย์แผ่นราบแบบร่องรูปตัววี

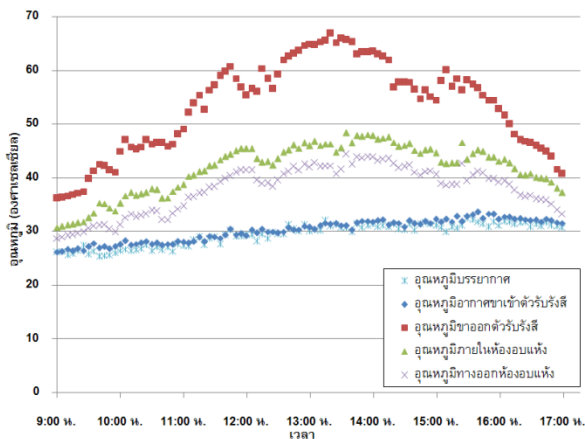


รูปที่ 3 แสดงตำแหน่งติดตั้งเทอร์โมคัปเปิล

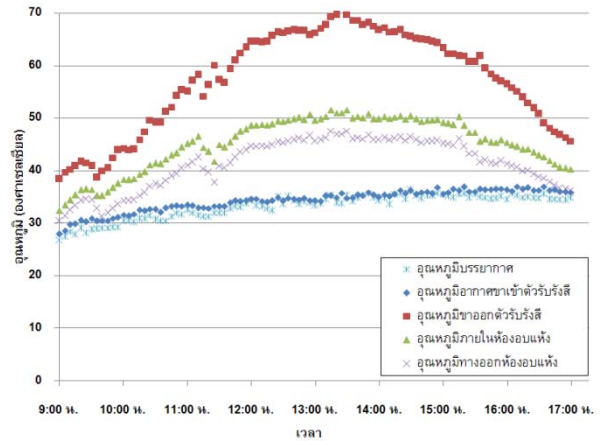
ขั้นตอนการทดลอง มีดังนี้ นำมะเขือเทศราชินีแช่  
อิมที่เตรียมเสร็จแล้ววางใส่ถาดทั้ง 4 ถาด โดยแต่ละ  
ถาดจะมีการวางตัวอย่างที่จะนำออกมาวัดหาค่า  
ความชื้นทั้งหมด 5 ตัวอย่างๆละ 50 กรัม โดยในแต่ละ  
ถาดนั้นจะบรรจุมะเขือเทศราชินีแช่อิมถาดละ 1.25  
กิโลกรัม นำถาดที่มีการจัดวางมะเขือเทศราชินีแช่อิม  
เสร็จเรียบร้อยแล้วนำเข้าตู้อบแห้ง โดย ทำการอบแห้ง  
ตั้งแต่เวลา 9.00 – 17.00 น. ในระยะเวลาของการ  
อบแห้งจะ นำตัวอย่าง ออกมา ชั่งน้ำหนักเพื่อหา ค่า  
ความชื้นทุกๆ 2 ชั่วโมง ทำการสลับถาดทุก ๆ 2  
ชั่วโมง โดยจะนำถาดที่อยู่ตำแหน่งบนสุดย้ายลงมาอยู่  
ตำแหน่งล่างสุด ทำเช่นนี้ไปเรื่อยๆ จนกระทั่งได้  
ความชื้นของผลิตภัณฑ์ตามที่ต้องการ

#### 4. ผลการวิจัย

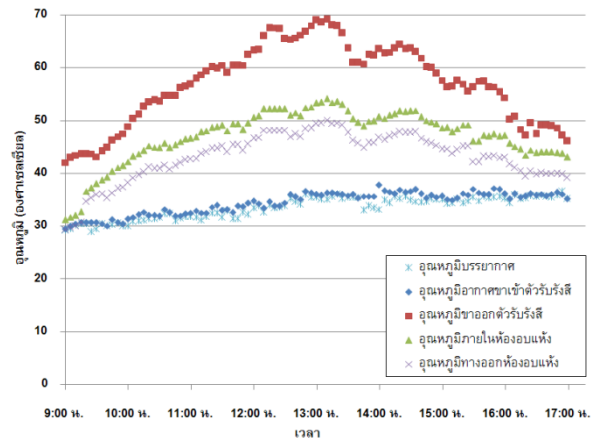
จากการทดลองโดยการอบมะเขือเทศราชินีแช่อิม  
ซึ่งความสัมพันธ์ของอุณหภูมิที่ตำแหน่งต่างๆกับเวลา  
ของการอบแห้ง ระหว่างวันที่ 15 มีนาคม 2552 ถึง 17  
มีนาคม 2552 โดยเริ่มอบแห้งตั้งแต่เวลา 9.00 น. -  
17.00 น. แสดงดังรูปที่ 4-6



รูปที่ 4 แสดงอุณหภูมิที่ตำแหน่งต่างๆของเครื่อง  
อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ ณ วันที่15 มีนาคม 2552



รูปที่ 5 แสดงอุณหภูมิที่ตำแหน่งต่างๆของเครื่อง  
อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ ณ วันที่16 มีนาคม 2552



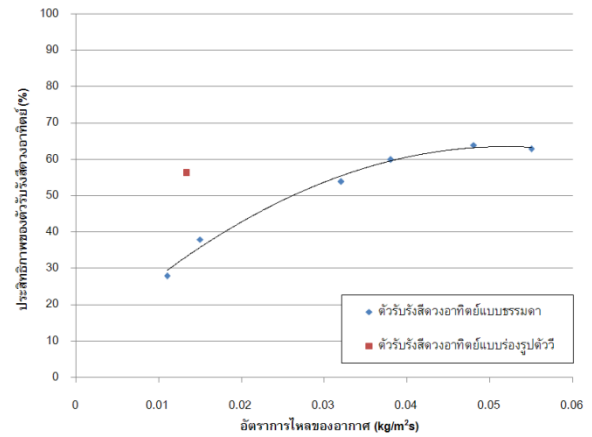
รูปที่ 6 แสดงอุณหภูมิที่ตำแหน่งต่างๆของเครื่อง  
อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ ณ วันที่17 มีนาคม 2552

จากรูปที่ 4-6 จะเห็นว่าลักษณะของกราฟอุณหภูมิ  
จะมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ตั้งแต่เวลา 09.00 น. –  
13.00 น. และเริ่มลดลงที่เวลา 13.00 น. จนกระทั่งถึง  
เวลา 17.00 น. โดยเป็นไปตามความเข้มรังสีอาทิตย์  
โดยจะเห็นได้ว่า ณ วันที่15 มีนาคม 2552 ซึ่งมีค่า  
ความเข้มรังสีอาทิตย์เฉลี่ยเท่ากับ  $659.79 \text{ W/m}^2$  และ  
มีอุณหภูมิบรรยากาศเฉลี่ยทั้งวันอยู่ที่  $29.42 \text{ }^\circ\text{C}$   
อุณหภูมิทางเข้า ตัวเก็บรังสีอาทิตย์ เฉลี่ยทั้งวันอยู่ที่  
 $30.14 \text{ }^\circ\text{C}$  ส่วนอุณหภูมิทางออก ตัวเก็บรังสีอาทิตย์  
เฉลี่ยทั้งวันของอยู่ที่  $53.41 \text{ }^\circ\text{C}$  โดยมีอุณหภูมิสูงสุด  
อยู่ที่  $66.87 \text{ }^\circ\text{C}$  อุณหภูมิของภายในตู้อบแห้งเฉลี่ยทั้ง  
วันอยู่ที่  $41.7 \text{ }^\circ\text{C}$  โดยมีอุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่  $48.35 \text{ }^\circ\text{C}$   
และ อุณหภูมิ ทางออก ตู้อบ แห้ง เฉลี่ยทั้งวันอยู่ที่

37.86 °C โดยมีอุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่ 44.35 °C ส่วนในวันที่ 16 มีนาคม 2552 ซึ่งมีค่าความเข้มข้นรังสีอาทิตย์เฉลี่ยเท่ากับ 656.84 W/m<sup>2</sup> และมีอุณหภูมิมบรรยากาศเฉลี่ยทั้งวันอยู่ที่ 33.14 °C อุณหภูมิทางเข้าตัวเก็บรังสีอาทิตย์เฉลี่ยทั้งวันอยู่ที่ 34.24 °C ส่วนอุณหภูมิทางออก ตัวเก็บรังสีอาทิตย์ เฉลี่ยทั้งวันของอยู่ที่ 57.33 °C โดยมีอุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่ 70.17 °C อุณหภูมิของ ภายใน ตู้อบแห้ง เฉลี่ยทั้งวันอยู่ที่ 45.17 °C โดยมีอุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่ 51.55 °C และอุณหภูมิทางออกตู้อบแห้งเฉลี่ยทั้งวันอยู่ที่ 42.33 °C โดยมีอุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่ 47.75 °C และ ณ วันที่ 17 มีนาคม 2552 ซึ่งมีค่าความเข้มข้นรังสีอาทิตย์เฉลี่ยเท่ากับ 674.34 W/m<sup>2</sup> และมีอุณหภูมิมบรรยากาศเฉลี่ยทั้งวันอยู่ที่ 33.47 °C อุณหภูมิทางเข้า ตัวเก็บรังสีอาทิตย์เฉลี่ยทั้งวันอยู่ที่ 34.35 °C ส่วนอุณหภูมิทางออก ตัวเก็บรังสีอาทิตย์ เฉลี่ยทั้งวันของอยู่ที่ 56.95 °C โดยมีอุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่ 69.07 °C อุณหภูมิของภายในตู้อบแห้งเฉลี่ยทั้งวันอยู่ที่ 47 °C โดยมีอุณหภูมิสูงสุด อยู่ที่ 54.10 °C และอุณหภูมิทางออกตู้อบแห้งเฉลี่ยทั้งวันอยู่ที่ 43.16 °C โดยมีอุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่ 50.10 °C และจากกราฟจะเห็นได้ว่าช่วงเวลา 13.00 -14.00 น. อุณหภูมิทุก ๆ ตำแหน่งของ ตัวเก็บรังสีอาทิตย์ มีค่าสูง สุด เนื่องจากความเข้ม รังสีอาทิตย์ในช่วง เวลา นี้มีค่ามากที่สุด จึงส่งผลให้อุณหภูมิทุก ๆ ตำแหน่งสูงขึ้นตามความเข้มรังสีอาทิตย์ที่เพิ่มขึ้น หลังจากนั้นอุณหภูมิของ ตัวเก็บรังสีอาทิตย์ จะลดลงตามความเข้ม รังสีอาทิตย์ที่ลดลงเช่นกัน

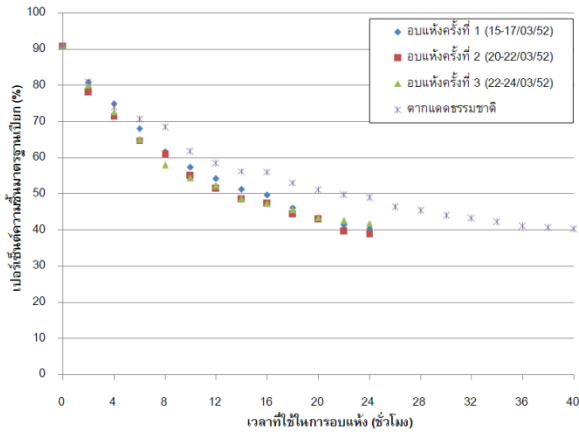
รูปที่ 7 แสดงการเปรียบเทียบประสิทธิภาพของตัวเก็บรังสีอาทิตย์แบบร่องรูปตัววีกับตัวเก็บรังสีอาทิตย์แบบธรรมดา ซึ่งจะเห็นว่าประสิทธิภาพของตัวเก็บรังสีอาทิตย์แบบร่องรูปตัววีนั้นมีประสิทธิภาพสูงกว่าแบบธรรมดาถึง 22 % ที่อัตราการไหลของอากาศเท่ากับ 0.013 kg/m<sup>2</sup>s สาเหตุเนื่องจากพื้นที่ในการรับพลังงานความร้อนจากความเข้มรังสีอาทิตย์ของตัวเก็บรังสีอาทิตย์แบบร่องรูปตัววีมีพื้นที่มากกว่าแบบธรรมดา ทำให้สามารถดูดซับพลังงานความร้อนจาก

ดวงอาทิตย์ และถ่ายเทความร้อนไปยังอากาศได้มากกว่า จึงทำให้มีประสิทธิภาพสูงกว่า ทั้ง ๆ ที่มีขนาดพื้นที่ในการติดตั้งเท่ากัน

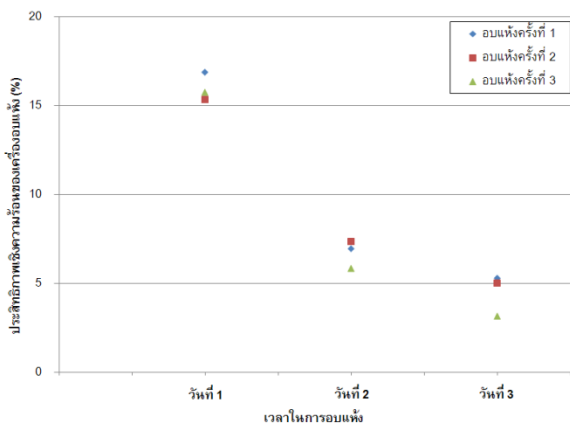


รูปที่ 7 แสดงการเปรียบเทียบประสิทธิภาพของตัวเก็บรังสีอาทิตย์แผ่นราบแบบร่องรูปตัววีกับแบบธรรมดา

รูปที่ 8 แสดงเปอร์เซ็นต์ความชื้นของ ผลิตภัณฑ์ และเวลาที่ใช้ในการอบแห้ง โดยสังเกต เห็นว่าเปอร์เซ็นต์ความชื้นมีค่าลดลงเมื่อเวลาเพิ่มขึ้น และพบอีกว่าผลิตภัณฑ์ที่ใช้เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์มีเปอร์เซ็นต์ความชื้นลดลงเร็วกว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการตากแดดตามธรรมชาติ ที่เปอร์เซ็นต์ความชื้นของผลผลิตจาก 91 เป็น 40.30 เปอร์เซ็นต์มาตรฐานเปียกเนื่องจากเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์เป็นการพาความร้อนแบบบังคับ โดยมีพัดลมทำให้เกิดการไหลหมุนเวียนของอากาศ โดยดึงเอาความร้อนที่แผ่รังสีดวงอาทิตย์ มาใช้ในการอบและดูดเอาความชื้นระเหยปล่อยทิ้งออกไปสู่บรรยากาศ ซึ่งเวลาที่ใช้ในการอบแห้งจะอยู่ที่ 24 ชั่วโมง หรือเป็นเวลา 3 วัน ส่วนการตากแดดตามธรรมชาตินั้นเป็นการพาความร้อนแบบธรรมชาติ โดยจะใช้กระแสลมที่พัดผ่านในการพาความชื้นของผลิตภัณฑ์ออกไป ซึ่งความร้อนที่ใช้ในการอบแห้งก็คืออุณหภูมิของบรรยากาศ โดยการตากแดดตามธรรมชาตินั้นจะใช้เวลาในการอบแห้งอยู่ที่ 40 ชั่วโมง หรือเป็นเวลา 5 วัน ซึ่งใช้เวลานานกว่าการใช้เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์เกือบสองเท่า



รูปที่ 8 แสดงเปอร์เซ็นต์ความชื้นของผลผลิตกับเวลาที่ใช้ในการอบแห้ง



รูปที่ 9 แสดงประสิทธิภาพเชิงความร้อนของเครื่องอบแห้งกับเวลาในการอบแห้ง

จากรูปที่ 9 จะเห็นว่าประสิทธิภาพเชิงความร้อนของเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ในแต่ละวันมีแนวโน้มลดลงจากวันแรก จนถึงวันสุดท้ายของการอบแห้ง เช่นในการอบแห้งครั้งที่ 1 ในวันที่ 15 ถึง 17 มีนาคม 2552 ประสิทธิภาพเชิงความร้อนของเครื่องอบแห้งมีค่าลดลงจาก 16.90 % เป็น 5.33 % เนื่องจากอัตราการอบแห้งในแต่ละวันมีค่าลดลง โดยในวันแรกมีค่าอัตราการอบแห้งเท่ากับ 1.61 kg/day ส่วนในวันที่สองมีอัตราการอบแห้งเท่ากับ 0.66 kg/day และในวันสุดท้ายของการอบแห้งมีอัตราการอบแห้งต่ำสุด โดยมีค่าเท่ากับ 0.52 kg/day จึงส่งผลให้ประสิทธิภาพเชิงความร้อนของเครื่องอบแห้งมีค่าลดลง

#### 4. สรุปผลการวิจัย

การศึกษาสมรรถนะของตัวเก็บรังสีอาทิตย์แผ่นราบแบบร่องรูปตัววี สำหรับ เครื่องอบแห้ง พลังงานแสงอาทิตย์ โดยใช้มะเขือเทศราชินีแช่อบในการอบแห้ง พบว่า ในช่วงเวลา 9.00 - 17.00 น. ของวันที่มีท้องฟ้าแจ่มใสอุณหภูมิภายในห้องอบแห้ง เฉลี่ยทั้งวันอยู่ที่ 47 °C และมีอุณหภูมิสูงสุดที่ 54.10 °C โดยมีประสิทธิภาพของ ตัวเก็บรังสีอาทิตย์ สูงสุดที่ 56.23 % และมีประสิทธิภาพเชิงความร้อนของเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์เท่ากับ 16.90 % เครื่องอบแห้งนี้สามารถอบมะเขือเทศราชินีแช่อบในเวลา 24 ชั่วโมง ในขณะที่ตากแดดตามธรรมชาติใช้เวลาถึง 48 ชั่วโมง

#### 6. กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณ รศ.ดร.เสริม จันท์ฉาย ภาควิชาฟิสิกส์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร ที่เอื้อเฟื้อข้อมูลความเข้มแสงดวงอาทิตย์ และขอขอบคุณ ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร ที่สนับสนุนทุนวิจัยซึ่งทำให้งานวิจัยนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

#### 7. เอกสารอ้างอิง

- [1] Azharul karim, Md. and Hawlader, M.N.A. (2006). Performance investigation of flat plate, v-corrugated and finned air collectors, *Energy*, vol. 31, 2006, pp. 452 – 470.
- [2] สมชาติ โสภณรณฤทธิ์ (2540). การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท, กรุงเทพฯ : โครงการส่งเสริมการสร้างตำรา สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- [3] เสริม จันท์ฉาย (2547). เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ , รายงานวิจัยการพัฒนา สาคิดและเผยแพร่เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์สำหรับผลิตผลทางการเกษตร กรมพัฒนาพลังงานทดแทน

และอนุรักษ์พลังงาน กระทรวงพลังงาน , หน้า 11 –  
14.

[4] Ari Rabl (1985). *Active Solar Collectors and  
Their Applications*, Oxford University Press, New  
York.