เกียรติศักดิ์ ใจโต : การพัฒนาเครื่องอบแห้งแบบสเปาเต็ดเบคสำหรับอบแห้งมะพร้าวขูด (DEVELOPMENT OF A SPOUTED BED DRYER FOR SHREDDED COCONUT DRYING) อาจารย์ที่ปรึกษา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คร. เทวรัตน์ ตรีอำนรรค, 116 หน้า.

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อทำการออกแบบ สร้างและทคสอบเครื่องอบแห้งแบบสเปาเต็ด เบคสำหรับใช้ในการอบแห้งมะพร้าวขูด เครื่องอบแห้งที่พัฒนาขึ้นประกอบด้วย 1)ห้องอบแห้ง ทรงกระบอกขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 20 cm สูง 80 cm ประกอบอยู่กับท่อทรงกรวยซึ่งมีมุมเอียง 70 องศาสูง 25 cm ต่อเข้ากับท่อลมร้อนที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 7 cm 2) ห้องผลิตลมร้อนที่ติดตั้ง ฮิตเตอร์พร้อมครีบขนาด 1500 w จำนวน 2 ตัว 3) พัดลมพร้อมมอเตอร์ขนาด 3 hp 4) ระบบควบกุม ความเร็วลมและอุณหภูมิอากาสอบแห้ง 5) ชุดเปาลมด้านข้างประกอบด้วยท่อลมและปั้มลม ทำการ ทศสอบอบแห้งมะพร้าวขูดที่มีความชื้นเริ่มต้น เฉลี่ย 52 %wb ที่อุณหภูมิอากาสอบแห้ง 60, 70, และ 80 °C ปริมาณของมะพร้าวขูดในเบดเริ่มต้น 0.5, 1 และ 1.5 kg ประเมินความเหมาะสมในการ อบแห้งจากอัตราการอบแห้ง ค่าความสิ้นเปลืองพลังงานจำเพาะ คุณภาพด้านสีของมะพร้าวขูด อบแห้ง ประสิทธิภาพการบีบน้ำมันและกุณภาพของน้ำมันที่ได้ ผลจากการทดสอบพบว่าการ อบแห้งที่อุณหภูมิอากาสอบแห้ง 70 °C และปริมาณมะพร้าวขูดในเบคเริ่มต้น 1 kg เป็นสภาวะที่ เหมาะสมในการอบแห้งเนื้อมะพร้าวขูดเนื่องจากให้ค่าประสิทธิภาพในการบีบน้ำมันสูงสุด 52 %โดยมีค่าความสิ้นเปลืองพลังงานจำเพาะ 8.95 MJ/kg จัตราการอบแห้ง 1.41 kg/h สีของเนื้อ มะพร้าวขูดหลังการอบแห้งอยู่ในเฉคสีขาวและคุณภาพน้ำมันอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

สาขาวิชา<u>วิศวกรรมเกษตร</u> ปีการศึกษา 2558

ลายมือชื่อนักศึกษา <u>งก็จรติสักจิ ๆ ภิตา</u> ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา *ไท*่ปรักษา KAITTISAK JAITO: DEVELOPMENT OF A SPOUTED BED DRYER FOR SHREDDED COCONUT DRYING. THESIS ADVISOR: ASST.

PROF. TAWARAT TREEAMNUK, D.Eng., 116 PP.

SPOUTED BED/ SHREDDED COCONUT/DRYING

The objective of this research was to design, development, and evaluate performance of a spouted-bed dryer for dried shredded coconut. The dryer consists of: 1) conical-cylindrical spouted-bed chamber, the cylindrical had diameter and height of 20 and 80 cm, respectively; the conical base with closed angle of 70° had a height of 25 cm connected with hot air tube diameter of 7 cm, 2) hot air production chamber with two cartridge-fin heater of 1500 w, 3) blower with 3 hp of motor, 4) control panel for control airflow and drying air temperature, 5) side air jet slot with air tube and compressor. The dryer was tested to evaluate the drying performance by using shredded coconut at average initial moisture content of 52 %wb. The drying air temperature of 60, 70, and 80 c and initial coconut shredded in bed of 0.5, 1, and 1.5 kg were set as drying conditions. The drying rate (DR), specific energy consumption (SEC), color of dried product, efficiency of oil production and qualities of coconut oil were determined to evaluate the performance of drying. The results indicated that the most suitable drying condition was 70 °C, 1 kg of initial bed since it gave the highest of efficiency of oil production of 52% with SEC of 8.95 MJ/kg, DR of 1.41 kg/h, the color of dried product was white, and qualities of oil were in standard.

School of Agricultural Engineering

Student's Signature 1005 of Ann Advisor's Signature

Academic Year 2015