

## การประชุมวิชาการโครงงานวิศวกรรมศาสตร์ครั้งที่ 1 ประจำปี 2552 18 สิงหาคม 2552 อาคาร 14 คณะวิศวกรรมศาสตร์



# ความชื้นสมดุลและจลศาสตร์การอบอบแห้งของไพล

Equilibrium Moisture Content and Drying Kinetics of Phlai (Zingiber cassumunar Roxb.)

เทวรัตน์ ทิพยวิมล¹ และ สมยศ เชิญอักษร² Tawarat Tipyavimol¹ and Somyot Chirnaksorn²

### บทคัดย่อ

โครงการวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาหาค่าความชื้นสมดุลและจลศาสตร์การอบแห้งของไพล ความชื้นสมดุลของ ไพลหาค่าโดยวิธีสถิตที่อุณหภูมิ 35 40 และ 50 °C ในช่วงความชื้นสัมพัทธ์ 0.06 ถึง 0.85 ส่วนการอบแห้งแบบชั้นบาง ทำการทดลองอบแห้งไพลด้วยเครื่องอบแห้งระบบปั๊มความร้อนที่อุณหภูมิการอบแห้ง 40 และ 50 °C อัตราการไหลของอากาศ 0.621 m³/s ผลจากการทดลองพบว่าที่อุณหภูมิเดียวกันค่าความชื้นสมดุลของไพลมีค่าเพิ่มขึ้นเมื่อความชื้นสัมพัทธ์อากาศ สูงขึ้นและแบบจำลอง Modified GAB ให้ค่าในการทำนายผลการทดลองความชื้นสมดุลได้ดีที่สุด สำหรับจลศาสตร์การ อบแห้งของไพลพบว่า อัตราการอบแห้งของไพลอยู่ในช่วงอัตราการอบแห้งลดลงและ สมการของ Page สามารถอธิบาย พฤติกรรมการอบแห้งไพลแบบชั้นบางได้ดี

คำสำคัญ: ความขึ้นสมดุล จลศาสตร์การอบแห้ง ไพล

#### **ABSTRACT**

The objective of this research was to study the equilibrium moisture content and drying kinetics of Phlai (*Zingiber cassumunar Roxb*). The equilibrium moisture content were obtained by static method at temperatures of 35 40 and 50  $^{\circ}$ C over a range of relative humidity from 0.06 to 0.85. Thin layer of Phlai were dried in a heat pump dryer at temperatures of 40 and 50  $^{\circ}$ C and air flow rate of 0.621 m³/s. The result found that equilibrium moisture content was increased with increasing in relative humidity at constant temperature. The modified GAB model was found to be the most suitable prediction of the equilibrium moisture content values. Drying rates indicated that the drying of Phlai took place under the falling rate period and the drying behaviour was well described by Page's equation.

Keywords: Equilibrium moisture content Drying kinetics Phlai

#### บทนำ

ไพล (Zingiber cassumunar Roxb.) เป็นพืช สมุนไพรชนิดหนึ่งซึ่งเป็นไม้ลงหัวอยู่ในแฟมมิลี่เดียวกับขิง (วันดี, 2537) เนื้อในหัวเหง้าไพลจะมีสีเหลือง มีกลิ่น เฉพาะตัว มีสรรพคุณเป็นยาบรรเทาอาการปวด มีฤทธิ์แก้บิด ขับลม แก้อาการหอบหืด แก้ปวดเมื่อยโดยสารที่ออกฤทธิ์ ยับยั้งอาการอักเสบ ลดการบวมคือ (E)-1-(3,4-dimethoxyphenyl) butadiene หรือเรียกว่าสาร D (สุนทรี, 2536) ทางสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่ง ประเทศไทยได้ทำการพัฒนาครีมน้ำมันไพลชื่อว่าไพลจีซาล

เพื่อใช้บรรเทาอาการปวดบวม อักเสบของกล้ามเนื้อ เคล็ด ขัดยอก ฟกซ้ำ ซึ่งพบว่าใช้ได้ผลดีและกำลังพัฒนาเป็น อุตสาหกรรมเพื่อการพึ่งพาต้นเอง (กระทรวงสาธารณสุข, 2533) การใช้ประโยชน์จากไพลสามารถใช้เป็นทั้งยาภายใน และภายนอกและใช้ได้ทั้งในลักษณะไพลสดและไพลแห้ง โดยไพลสดสามารถนำมาตำแล้วพอกเพื่อบรรเทาอาการ บริเวณที่มีอาการ ปวด บวม เคล็ดขัดยอก นอกจากนี้ใน ปัจจุบันยังมีการนำผงไพลและน้ำมันไพลไปใช้เป็นส่วนผสม ในเครื่องสำอางหลายชนิด เช่น แชมพู สบู่ โลชั่นบำรุงผิว

<sup>1</sup> Lecturer, School of Agricultural Engineering, Institute of Engineering, Suranaree University of Technology, Nakhon Ratchasima, Thailand, 30000

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup>Associated professor, Department of Agricultural Engineering, Faculty of Engineering at Kamphaengsaen, Kasetsart University, Kamphaengsaen, Nakhonpathom, 73140

การอบแห้งเป็นเทคนิคที่ใช้ในการถนอมอาหารและ เก็บรักษาผลิตผลทางการเกษตรวิธีหนึ่งที่ได้รับความนิยม อย่างแพร่หลาย การอธิบายพฤติกรรมการอบแห้งของวัสดุ เกษตรนั้นสามารถอธิบายได้ด้วยสมการจลนศาสตร์ของการ อบแห้ง โดยสมการที่ใช้ในการอธิบายพฤติกรรมการอบแห้ง ของวัสดุเกษตรนั้นจะอยู่ในรูปของสมการที่เรียกว่า logarithmic model หรือที่เรียกกันว่าเป็นสมการการอบแห้ง แบบกึ่งทฤษฎี (Semi-Theoretical Drying Equation) ซึ่ง เป็นรูปแบบผลเฉลยอย่างง่ายของ สมาการการแพร่กระจาย ของ Frick (Sogi et al., 2003) ซึ่งมีรูปแบบสมการคือ

$$M_{R} = \frac{(M - M_{e})}{(M_{0} - M_{e})} = \exp(-kt)$$
 (1)

เมื่อ  $\mathbf{M_R}$  คือ อัตราส่วนความชื้น (ไม่มีหน่วย), M คือ ค่าความชื้นของวัสดุ (%db),  $\mathbf{M_e}$  คือ ความชื้นสมดุล (%db) ,  $\mathbf{M_0}$  คือ ค่าความชื้นเริ่มต้น (%db), k คือ ค่า drying rate constant ( $\mathbf{h}^{-1}$ ), t คือ เวลาในการอบแห้ง ( $\mathbf{h}$ )

ถึงแม้ว่า logarithmic model ในสมการ (1) นั้น จะสามารถใช้อธิบายพฤติกรรมการอบแห้งของวัสดุเกษตรได้ หลายชนิด แต่อย่างไรก็ตามพบว่า พฤติกรรมการอบแห้งของ วัสดุเกษตรอีกหลายชนิดที่ไม่สามารถอธิบายได้ด้วยสมการนี้ แต่สามารถอธิบายได้ดีโดยใช้ Page's model (Tan et al., 2001; Kaleemullash and Kailappan, 2006)

$$\mathbf{M_R} = \exp(-\mathbf{kt}^n)$$
 (2) เมื่อ n คือ เลขยกกำลัง (ไม่มีหน่วย)

จากสมการ (1) และ (2) จะพบว่าค่าความขึ้น สมดุลเป็นตัวแปรที่สำคัญในการสร้างสมการจลนศาสตร์การ อบแห้ง การหาค่าความขึ้นสมดุลของวัสดุสามารถหาได้ หลายวิธี แต่ที่นิยมใช้การหาค่าความขึ้นสมดุลด้วยวิธีสถิต ทั้งนี้เนื่องจากให้ค่า sorption isotherms ที่สมบูรณ์ (Aviara et al., 2004) สำหรับวัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้คือหาค่า ความขึ้นสมดุลและสร้างสมการจลนศาสตร์การอบแห้งของ ไพลเพื่อใช้สำหรับศึกษาพฤติกรรมการอบแห้งของไพล

# อุปกรณ์และวิธีการ

#### ไพล

ไพลที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้เป็นไพลสดจาก เกษตรกรในอำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม ไพลสดที่ได้ นำมาแบ่งออกเป็นสองชุด ชุดแรกทำการหาค่าความชื้น สมดุล ส่วนไพลอีกชุดหนึ่งนำไปทำการทดลองอบแห้งแบบ ชั้นบางด้วยเครื่องอบแห้งระบบปั๊มความร้อน ค่าความชื้น เริ่มต้นที่ใช้ในการทดลองหาโดยการอบแห้งในตู้อบที่ อุณหภูมิ 103 °C เป็นเวลา 72 ชั่วโมง

### การหาความชื้นสมดุล

นำไพลสด์มาหันเป็นเป็นขึ้นบางๆ ขนาด  $5 \times 5 \times 2$  มิลลิเมตร แล้วนำไปวางบนตะแกรงภายในขวด แก้วปิดสนิทซึ่งบรรจุสารละลายเกลืออิ่มตัว 6 ชนิดคือ KOH, MgCl<sub>2</sub>, K<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>, Mg(NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub>, NaCl และ KCl ซึ่งจะ ให้ค่าความขึ้นสัมพัทธ์ที่อุณหภูมิต่างๆ ดังแสดงในตารางที่ 1 นำขวดแก้วเข้าตู้อบที่อุณหภูมิ 35, 40 และ 50 °C ตามลำดับ และระหว่างการทดลองตัวอย่างขึ้นไพลจะถูกนำ ออกมาชั่งทุกๆ 48 ชั่วโมง จนกระทั่งน้ำหนักของชื้นไพลไม่ เกิดการเปลี่ยนแปลง จึงนำชิ้นไพลไปหาค่าความชื้นด้วย ตู้อบที่อุณหภูมิ 103 °C เป็นเวลา 72 ชั่วโมง นำข้อมูลค่า ความขึ้นสมดุลที่สัมพันธ์กับความขึ้นสัมพัทธ์ที่อุณหภูมิต่างๆ มาวิเคราะห์เพื่อหาค่าพารามิเตอร์ของแบบจำลองทาง คณิตศาสตร์ 5 แบบ (Aviara et al., 2004) คือ

Modified Henderson:

$$M_{e} = \left[ \frac{-\ln(1-rh)}{A(T+B)} \right]^{1/C}$$
(3)

Modified Chung-Pfost:

$$M_{e} = \frac{-1}{C} \ln \left[ -\frac{(T+B)}{A} \ln(rh) \right]$$
 (4)

Modified Halsey :

$$M_{e} = \left[\frac{-\ln(rh)}{\exp(A + BT)}\right]^{-1/C}$$
(5)

Modified Oswin:

$$M_{e} = (A + BT) \left[ \frac{rh}{1 - rh} \right]^{1/C}$$
 (6)

Modified GAB:

$$M_{e} = \frac{AB\left(\frac{C}{T}\right)rh}{\left(1 - B(rh)\right)\left(1 - B(rh) + \left(\frac{C}{T}\right)B(rh)\right)}$$
(7)

เมื่อ  $\mathbf{M}_{\mathrm{e}}$  คือความชื้น (%db), rh คือความชื้น สัมพัทธ์ (เศษส่วน), T คืออุณหภูมิ ( $^{\mathrm{O}}$ K) และ A, B, C คือ ค่าคงที่ของสมการ

การหาค่าคงที่ A, B และ C ในแต่ละสมการนั้นทำ โดยใช้ nonlinear regression ของโปรแกรม SPSS 11.5 for window โดยการเลือกใช้รูปแบบสมการใดนั้นจะ ประเมินโดยดูจากค่า R<sup>2</sup> และค่า Standard Error of Estimate (SEE) (Menkov, 2000; Lahsasni et al.,2004; Kaleemullah and Kailappan, 2004) ซึ่งหาได้จาก

$$SEE = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^{N} \left(M_{e(exp)} - M_{e(pre)}\right)^{2}}{df}}$$
(8)

เมื่อ  $M_{e(exp)}$  คือค่าความขึ้นสมดุลที่ได้จากการ ทดลอง,  $M_{e(pre)}$  คือค่าความขึ้นสมดุลที่ได้จาก แบบจำลอง, N คือจำนวนข้อมูล และ df คือ degree of freedom of regression model

**ตารางที่ 1** ความขึ้นสัมพัทธ์ของสารละลายเกลืออิ่มตัว

| Temperature - | Relative humidity (decimal) |                   |                                |              |        |        |  |  |
|---------------|-----------------------------|-------------------|--------------------------------|--------------|--------|--------|--|--|
| (°C)          | KOH                         | MgCl <sub>2</sub> | K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> | $Mg(NO_3)_2$ | NaCl   | KCI    |  |  |
| 30            | 0.0738                      | 0.3238            | 0.4317                         | 0.558        | 0.7540 | 0.8362 |  |  |
| 35            | 0.0682                      | 0.3199            | 0.4274                         | 0.5240       | 0.7495 | 0.8297 |  |  |
| 40            | 0.0626                      | 0.3159            | 0.4230                         | 0.4900       | 0.7450 | 0.8232 |  |  |
| 50            | 0.0572                      | 0.3054            | 0.4091                         | 0.4300       | 0.7490 | 0.8120 |  |  |

ที่มา: Vullioud et al., 2004 and Lasani et al. 2004

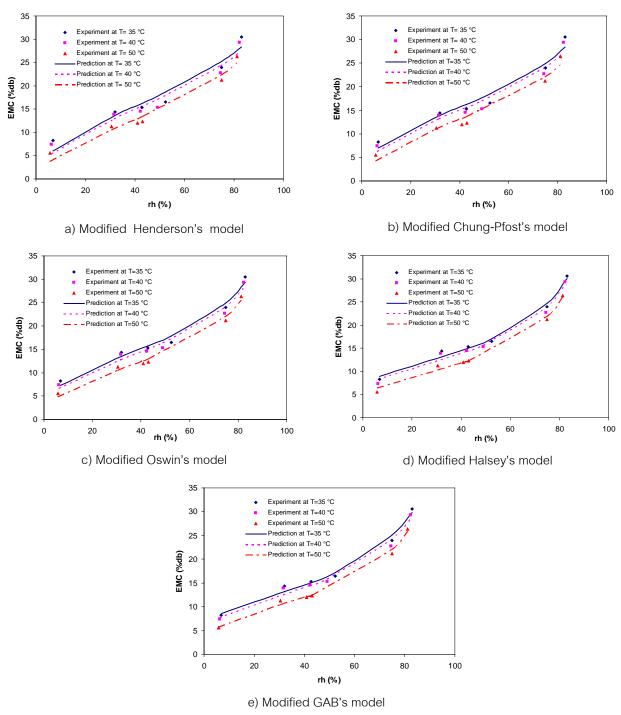
## สมการการอบแห้งชั้นบาง

นำไพลสดมาหันเป็นชิ้นบางๆ จำนวน 20 kg จัดเรียงบนถาดอบแห้งแบบชั้นบาง นำเข้าอบแห้งด้วยเครื่อง อบแห้งระบบปั๊มความร้อนที่อุณหภูมิ 40 และ 50 °C อัตราการไหลของอากาศ 0.621 m³/s เหตุผลที่เลือกทำการ ทดลองอบแห้งไพลด้วยเครื่องอบแห้งระบบปั๊มความร้อนสามารถที่จะ เนื่องจากเครื่องอบแห้งระบบปั๊มความร้อนสามารถที่จะ ควบคุมอุณหภูมิการอบแห้งและความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศ ได้คงที่ตลอดการทดลอง ในระหว่างการทดลองทำการเก็บ ข้อมูลอุณหภูมิการอบแห้งและอุณหภูมิกระเปาะเปียกของ อากาศอบแห้งทุกๆ 10 นาที และซั่งน้ำหนักไพลทุก ๆ 3 ชั่วโมง จนกระทั่งน้ำหนักของไพลแต่ละถาดเปลี่ยนแปลง น้อยกว่า 10 g จึงหยุดการทดลอง นำข้อมูลที่ได้จากการ ทดลองมาทำการวิเคราะห์หาค่าพารามิเตอร์ในสมการการ อบแห้งของ Page โดยใช้ค่าความขึ้นสมดุลที่ได้จาก แบบจำลองที่ดีที่สุดจากแบบจำลอง 5 แบบข้างต้น

# ผลการทดลองและวิจารณ์ แบบจำลองความชื้นสมดุล

ผลการทดลองหาความชื้นสมดุลของไพลที่ อุณหภูมิ 35, 40, และ 50 °C พบว่าเมื่อนำข้อมูลที่ได้จาก การทดลองมา plot หาความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นสมดุล กับค่าความชื้นสัมพัทธ์พบว่าความสัมพันธ์มีลักษณะเป็น sigmoid shape (ภาพที่ 1) เช่นเดียวกับวัสดุเกษตรอื่นๆ เช่น มันเทศ (Chen, 2002) ถั่วเหลือง (Aviara et al., 2004) และพริก (Kaleemulah and Kilappan, 2004) เป็น ต้น เมื่อพิจารณาถึงอิทธิพลของอุณหภูมิที่มีต่อความชื้น สมดุลของไพลพบว่าที่ระดับความชื้นเดียวกันเมื่ออุณหภูมิ เพิ่มขึ้นค่าความชื้นสมดุลของไพลจะมีค่าลดลง ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นสมดุลกับค่าความชื้นสัมพัทธ์ ของอากาศนั้นพบว่าค่าความชื้นสมดุลของไพลมีค่าเพิ่มขึ้น เมื่อความชื้นสัมพัทธ์เพิ่มขึ้น (ภาพที่ 1)

เมื่อทำการวิเคราะห์หารูปแบบสมการที่เหมาะสม กับค่าความขึ้นสมดุลของไพลโดยวิธีการ non linear regression ด้วยโปรแกรม SPSS สำหรับ window เวอร์ชั่น 11.5 ได้ค่าพารามิเตอร์ของแบบจำลองทั้ง 5 แบบ ดังแสดง ในตารางที่ 2 ซึ่งจะพบว่าแบบจำลอง Modified Halsay และ Modified GAB นั่นให้ค่าที่ใกล้เคียงกับค่าที่ได้จากการ ทดลองมากที่สุด เนื่องจากมีค่า R<sup>2</sup> และมีค่า standard error of estimate ต่ำกว่าอีก 3 แบบจำลอง แต่เนื่องจาก แบบจำลอง Modified Halsay มีรูปแบบสมการเป็นฟังก์ชั่น exponential ซึ่งการเปลี่ยนแปลงของค่า พารามิเตอร์เพียง เล็กน้อยก็จะส่งกระทบต่อผลลัพธ์อย่างมากในที่นี้ แบบจำลอง Modified GAB จึงมีความเหมาะสมที่จะใช้ใน การการทำนายค่าความขึ้นสมดุของไพลมากที่สุด



ภาพที่ 1 ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นสัมพัทธ์ (rh) กับ ความชื้นสมดุล (EMC) ของไพลที่อุณหภูมิต่างๆ

จากตารางที่ 2 จะเห็นได้ว่าค่าคงที่ในแบบจำลอง ต่างๆ จะเป็นค่าคงที่ของแต่ละอุณหภูมิที่ทำการทดลอง ดังนั้นเพื่อให้ใช้แบบจำลองได้ทุกๆ ช่วงอุณหภูมิในช่วงของ การทดลอง จึงได้หาความสัมพันธ์ระหว่างค่าคงที่เหล่านี้กับ อุณหภูมิโดยการวิเคราะห์สมการทดลอย โดยในที่นี้เลือก วิเคราะห์เฉพาะค่าที่ได้จากสมการ Modified GAB ซึ่ง ได้ผลดังนี้

$$A = 0.1304 T - 14.956$$
,  $R^2 = 0.971$ 

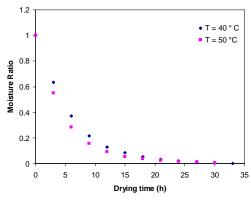
เมื่อ 
$$35 \le T \le 50$$
 °C
$$B = 1.256 T - 92.422 , R^2 = 0.977$$
เมื่อ  $35 \le T \le 50$  °C
$$C = 1.2666 T + 268.69 , R^2 = 0.999$$
เมื่อ  $35 \le T \le 50$  °C

ตารางที่ 2 ค่าคงที่ในแบบจำลองความชื้นสมดุลที่อุณหภูมิต่างๆ

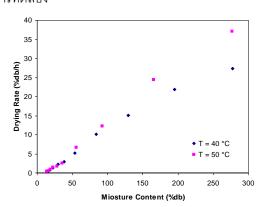
|           |                |              |              | Estimated value |             |              |
|-----------|----------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|--------------|
| Parameter |                | Modified     | Modified     | Modified        | Modified    | Modified     |
|           |                | Henderson    | Chung-Pfost  | Halsey          | Oswin       | GAB          |
| 35 °C     | Α              | -0.000046074 | 520.012      | -223877.593     | 4.9997      | -10.2615928  |
|           | В              | -345.495487  | -226.998     | 726.54          | 0.0399      | -49.74557728 |
|           | С              | 2.073744966  | 0.1244       | 2.1875          | 3.001       | 313.0783108  |
|           | SEE            | 1.871        | 1.544        | 0.771           | 1.125       | 0.879        |
|           | $R^2$          | 0.9467       | 0.9602       | 0.9903          | 0.9802      | 0.9876       |
| 40 °C     | Α              | -0.000081131 | 1359.870207  | 612917.8464     | 5.002087631 | -9.935485204 |
|           | В              | -338.8844583 | -91.84832132 | -1957.248405    | 0.03713975  | -40.71681023 |
|           | С              | 2.034484323  | 0.12677402   | 2.126078708     | 2.933650605 | 319.2679779  |
|           | SEE            | 1.778        | 1.517        | 0.907           | 1.123       | 0.959        |
|           | $R^2$          | 0.9494       | 0.9598       | 0.9859          | 0.9793      | 0.9845       |
| 50 °C     | Α              | -0.000080027 | 790.8690247  | 185606.6612     | 4.998871734 | -8.370723409 |
|           | В              | -394.109991  | -162.1161028 | -574.3528836    | 0.029220769 | -30.42534599 |
|           | С              | 1.769074878  | 0.128709567  | 1.870256327     | 2.575543926 | 332.0481373  |
|           | SEE            | 1.374        | 1.354        | 0.678           | 0.808       | 0.615        |
|           | R <sup>2</sup> | 0.9691       | 0.9671       | 0.9918          | 0.9889      | 0.9934       |

### สมการการอบแห้งชั้นบาง

จากผลการทดลองอบแห้งไพลที่ได้จากเครื่อง อบแห้งระบบปั้มความร้อน และค่าความขึ้นสมดุลที่คำนวณ ด้วยแบบจำลองความขึ้นสมดุล Modified GAB โดยใช้ สภาวะการอบแห้งจากการทดลอง จะได้ความสัมพันธ์ ระหว่างค่าอัตราส่วนความสื้นกับเวลาที่ใช้ในการอบแห้งดัง แสดงในภาพที่ 2 ซึ่งพบว่าการอบแห้งด้วยอากาศร้อน อุณหภูมิของอากาศอบแห้งมีผลต่อเวลาที่ใช้ในการอบแห้ง และอัตราการอบแห้ง เมื่ออุณหภูมิการอบแห้งสูงขึ้นเวลาที่ ใช้ในการอบแห้งจะสั้นลงและอัตราการอบแห้งเพิ่มขึ้น ภาพที่ 3 แสดงความสัมพันธ์หระว่างอัตราการอบแห้งกับค่า ซึ่งจะพบว่าพฤติกรรมการอบแห้ง ความชื้นเฉลี่ยของไพล ไพลที่ได้จากการทดลองนี้ อยู่ในช่วงอัตราการอบแห้งลดลง เช่นเดียวกับวัสดุเกษตรอื่น เช่น พริก (Kaleemulah and และ กระเทียม (Madamba et al., Kailappan, 2006) 1996) เป็นต้น



ภาพที่ 2 อัตราส่วนความชื้นความชื้นของไพลที่ได้จาก



ภาพที่ 3 อัตราการอบแห้งของไพลจากการทดลอง

Bala (1997) ได้แนะนำวิธีการหาค่า k และ ค่า n จากกสมการของ Page โดยวิธีการ graphic ซึ่งจาก สมการ (2) สามารถจัดรูปสมการได้ดังนี้

$$\ln\left[-\ln\left(\frac{M-M_e}{M_0-M_e}\right)\right] = \ln(k) + n \ln(t) \tag{9}$$

เมื่อเปรียบเทียบสมการ (9) ในรูป y=mx+c จะ

$$\label{eq:continuity} \text{lm} \quad y = \ln \! \left[ - \ln \! \left( \frac{M \! - \! M_e}{M_0 \! - \! M_e} \right) \right] \! , \quad x = \ln(t) \; , \quad m = n$$

และ c = ln(k) จากผลการทดลองที่ได้จะให้ค่า k และ n ที่แต่ละอุณหภูมิ ดังนั้นเพื่อให้ใช้สมการของ Page ได้ ทุกๆ อุณหภูมิ ในช่วงของการทดลอง จึงทำการหาค่า

ความสัมพันธ์ระหว่างค่าคงที่ k และ n กับอุณหภูมิโดยใช้ การวิเคราะห์สมการถดถอยได้ผลดังนี้

$$k = 0.0032 T + 0.017$$
 ,  $R^2 = 1$ 

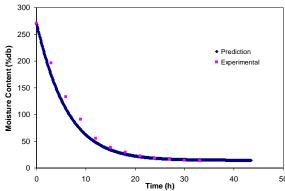
เมื่อ  $40 \le T \le 50$  °C

$$\mathbf{n} = -0.006\,\mathbf{T} + 0.1299 \ , \quad \mathbf{R}^2 = \mathbf{1}$$
 เมื่อ  $40 \le \mathbf{T} \le 50$  °C

ดังนั้นเราสามารถที่จะทำการทำนายค่าความชื้น ของไพลในระหว่างการอบแห้งได้โดยใช้ค่าความชื้นสมดุล จากแบบจำลอง Modified GAB และ ค่า พารามิเตอร์ k และ n จากสมการของ Page รูปแบบสมการสำหรับการ ทำนายค่าความชื้นของไพลจึงมีรูปแบบดังนี้

$$M = M_e + (M_0 - M_e) \exp(-kt^n)$$
 (10)

ผลจากการเปรียบเทียบค่าที่ได้จากการทดลอง
อบแห้งไพลด้วยเครื่องอบแห้งระบบปั๊มความร้อนกับค่าที่ได้
จากการทำนายโดยใช้สมการ (10) แสดงในภาพที่ 4 ซึ่ง
จะพบว่าค่าที่ได้จากการทำนายและค่าที่ได้จากการทดลอง
จริงมีค่าที่ใกล้เคียงกันมากซึ่งแสดงว่าสมการของ Page
สามารถใช้ในการอธิบายพฤติกรรมการอบแห้งของไพลได้ดี
โดยมีค่า SEE เท่ากับ 0.006 และ 0.0295 ที่อุณหภูมิการ



ภาพที่ 4 การเปรียบเทียบค่าความชื้นที่ได้จากการทดลอง กับค่าความชื้นที่ได้จากการทำนายโดยใช้สมการของ Page

สรป

จากการศึกษาค่าความชื้นสมดุลของไพลพบว่า ความชื้นสมดุลของไพลมีค่าลดลงตามอุณหภูมิ แต่เพิ่มขึ้น ตามความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศ โดยการเปลี่ยนแปลงค่า ความชื้นสมดุลของไพลมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นในลักษณะของ sigmoid shape โดย แบบจำลอง Modified GAB สามารถทำนายค่าความขึ้นสมดุลของไพลได้ดีที่สุดเมื่อ เปรียบเทียบกับแบบจำลองอื่น

สำหรับการศึกษาพฤติกรรมการอบแห้งไพล พบว่า การอบแห้งไพลด้วยลมร้อนมีพฤติกรรมการอบแห้งอยู่ในช่วง อัตราการอบแห้งลดลง และสมการของ Page สามารถใช้ อธิบายพฤติกรรมการอบแห้งของไพลได้ดี

### คำขอบคุณ

ผู้วิจัยขอขอบคุณสถาบันวิจัยและพัฒนาแห่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และคณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ที่ให้ทุนสนับสนุนงานวิจัย

### เอกสารอ้างอิง

- Aviara, N.A., O.O. Ajabola and S.A. Oni. 2004.

  Sorption Equilibrium and Thermodynamic

  Characteristics of Soya Bean. Biosystems

  Engineering., 87(2): 179-190.
- Bala, B.K. 1997. Drying and Storage of Cereal Grains. Science Publishers, Inc., USA.
- Chen, C. 2002. Sorption Isotherms of Sweet Potato Slices. Biosystems Engineering., 83(1): 85-95.
- Kaleemullah, S. and R. Kailappan. 2004. Moisture Sorption Isotherms of Red Chillies. Biosystems Engineering. 88(1): 95-104.
- Kaleemullah, S. and R. Kailappan. 2006. Modelling of thin-layer drying kinetics of red chillies. Journal of Food Engineering, 76: 531-537.
- Lahsasni, S., M. Kouhila and M. Mahrouz. 2004. Adsorption-desorption isotherms and heat of sorption of prickly pear fruit (*Opuntia ficus indica*). Energy Conversion & Management, 45: 249-261.
- Madamba, P.S., R.H. Driscoll and K.A. Buckle. 1996.

  The thin-layer drying characteristics of garlic slices. Journal of Food Engineering, 29: 75-97.
- Menkov, N. D. 2000. Moisture sorption isotherms of vetch seeds at four temperatures. Journal of Agricultural Engineering Research, 76: 373-380.
- Sogi, D.S., U.S. Shivhare, S.K. Garg and A.S. Bawa. 2003. Water Sorption Isotherm and Drying Characteristics of Tomato Seeds. Biosystems Engineering, 84(3): 297-301.
- Vullioud, M., Carlos A. Marquez and Antonio De Michelis. 2004. Desorption isotherms for sweet

and sour cherry. Journal of Food Engineering. 63: 15-19.