## การพัฒนาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์เพื่อทำนายการเปลี่ยนแปลงความชื้นของการอบแห้ง กล้วยน้ำว้าสำหรับทำแป้งกล้วย

## นางสาวภิญญาพัชญ์ นุตะไว¹,นางสาวรินรดา ทูลกอง¹,นางสาววนันชนก โพธิน¹

นางสาวชัญญภัทร ลาโยธี<sup>2</sup> , นางสาวลำยวน ไวทำ<sup>2</sup> <sup>1</sup> นักเรียนโรงเรียนบรบือวิทยาคาร, Email:phinyaphatttt@email.com <sup>2</sup> ครูโรงเรียนบรบือวิทยาคาร, Email:lamyuanwai151@bwk.ac.th

## บทคัดย่อ

โครงงานนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1)ศึกษาการวิเคราะห์จลนพลศาสตร์การอบแห้งกล้วยน้ำว้าสำหรับทำแป้งกล้วย 2) ศึกษาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของการอบแห้งกล้วยน้ำว้าเพื่อทำนายการเปลี่ยนแปลงความชื้นของการอบแห้งกล้วยน้ำว้า สำหรับทำแป้งกล้วย โดยผู้จัดทำใช้ตัวอย่างการทดลองเป็นกล้วยน้ำว้าดิบหั่นแว่น ความหนา 2 mm หนัก 2000 g ที่มี ความชื้น 65-70 % นำมาอบจนกระทั่งความชื้นสุดท้าย 10% ในการอบแห้งได้สร้างชุดทดลองอบแห้งพลังงานไฟฟ้า พาราโบลาโดม โดยการนำกล้วยน้ำว้าดิบมาอบแห้งตามอุณหภูมิ  $40^{\circ}$ C,  $50^{\circ}$ C และ  $60^{\circ}$ C ตามลำดับ ซึ่งจะต้องมีการควบคุม ให้ค่าอุณหภูมิเฉลี่ยภายในตู้ให้คงที่ตลอดการทดลอง และเก็บข้อมูลทุกๆ 3 ชั่วโมง ทดสอบการชั่งน้ำหนักจนน้ำหนักไม่ เปลี่ยนแปลงหรือเปลี่ยนแปลงคาดเคลื่อนที่ ± 0.1 แล้วนำผลการทดลองมาวิเคราะห์จลนพลศาสตร์การอบแห้งและสร้าง แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของการอบแห้งเอมพิริคัลมาตรฐาน 4 รูปแบบ ได้แก่ Newton, Page, Midilli, Logarithmic ซึ่ง จากการศึกษาพบว่าการอบแห้งกล้วยที่อุณหภูมิ 40°C, 50°C และ 60°C อัตราการอบแห้งจะอยู่ในช่วงอัตราอบแห้งลดลง อย่างรวดเร็วในช่วงแรกๆของการอบและจะเริ่มคงที่เมื่อเวลาผ่านไป 84 ชั่วโมง 72 ชั่วโมง และ 48 ชั่วโมง ตามลำดับ ซึ่งการ อบแห้งกล้วยที่อุณหภูมิ  $60^{\circ}\mathrm{C}$  จะใช้เวลาในการอบแห้งเร็วที่สุด และสำหรับการศึกษาสมการคณิตศาสตร์ของการอบแห้ง ซึ่ง วิเคราะห์ด้วยวิธีการถดถอยแบบไม่เชิงเส้น พบว่าสมการของ Midilli สามารถทำนายการเปลี่ยนแปลงความชื้นของการ อบแห้งกล้วยน้ำว้าสำหรับทำแป้งกล้วย ได้ดีที่สุดโดยให้ค่า  $R^2$  มากที่สุด ค่า  $\chi^2$  และค่า RMSE น้อยที่สุด ซึ่งผลการศึกษานี้ สามารถนำไปเป็นแนวการในการพัฒนาผลผลิตที่มีคุณภาพที่ยั่งยืนแก่ชุมชน

คำสำคัญ: จลนพลศาสตร์, การอบแห้ง, ทดลองอบแห้ง, อุณหภูมิ, กล้วยน้ำว้าดิบ