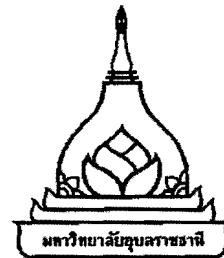


อิทธิพลการสั่นสะเทือนของลูกหินขัดข้าวต่อปริมาณ
การแตกหักของข้าวหอมมะลิ 105 ด้วยเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก

รังสรรค์ ไชยเชณ्ठ

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิគกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิគกรรมอุตสาหการ คณะวิគกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
พ.ศ. 2554
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี



**EFFECT OF VIBRATION OF THE RICE POLISHING CYLINDER ON
THE PERCENTAGE OF BROKEN HOM-MALI 105 RICE
IN A SMALL RICE MILL**

RUNGSAN CHAIYACHET

**A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULLFILLMENT OF THE REQUIREMENTS
FOR THE DEGREE OF MASTER OF ENGINEERING
MAJOR IN INDUDTRAIL ENGINEERING
FACULTY OF ENGINEERING
UBON RATCHATHANI UNIVERSITY
YEAR 2011
COPY RIGHT OF UBON RATCHATHANI UNIVERSITY**



ในรั้วของวิทยานิพนธ์
มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
ปริญญา วิศวกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต
สาขาวิชาช่างสำรวจ คณะวิศวกรรมศาสตร์

เรื่อง อิทธิพลการสั่นสะเทือนของถูกหินขัดข้าวต่อปริมาณการแตกหักของข้าวหอนมะติ 105
ด้วยเครื่องสีข้าวน้ำดีกีก

ผู้จัด นาบรังสรรค์ ไชยเขมร

ได้พิจารณาให้หนอนโดย

อาจารย์ที่ปรึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุขอัองคณา ลี)

กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ สินธุเชван)

กรรมการ

(ดร.จริยากร พันธุ์ยงย์)

กรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ดร.ชนนาถ กฤตวรรณยุจน์)

คณะกรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นท แสงเทียน)

คณะกรรมการ

มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี รับรองแล้ว

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุทิศ อินทร์ประสิก)

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ

ปฏิบัติราชการแทนอธิการบดี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

ปีการศึกษา 2554

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี โดยได้รับความกรุณาอย่างยิ่งจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุขอังคณา ลี อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ที่เคยให้คำปรึกษาและให้ความรู้ ด้านวิชาการซึ่งเป็นแนวทางการทำวิจัยและแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ตลอดจนเป็นแบบอย่างที่ดีแก่ ผู้วิจัยมาต่อต่อ รวมถึงการให้ความเอาใจใส่ดูแล ช่วยเหลือจัดหาเครื่องมือในการทำวิจัยและช่วย ตรวจสอบการดำเนินงานการทำวิทยานิพนธ์อย่างสม่ำเสมอ ทางผู้วิจัยขอสักขابซึ่งในความกรุณาและ ขอบขอพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณ คณาจารย์ บุคลากร และเจ้าหน้าที่ ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหการทุกท่าน ตลอดจนเจ้าหน้าที่งานบัณฑิตศึกษาของหลักสูตรและคณะ รวมทั้ง นักศึกษาปริญญาโท เอก ภาควิชา วิศวกรรมอุตสาหการ ที่มีส่วนช่วยเหลือในการดำเนินงานวิจัยให้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่ออภินันท์ ไชยเฉยรุ๊ คุณแม่สมร ไชยเฉยรุ๊ ซึ่งเป็นครอบครัว ที่ให้การสนับสนุนตลอดมาและเป็นกำลังใจอันใหญ่ยิ่ง ให้การศึกษารังนี้เพื่อให้สำเร็จด้วยดี

ท้ายสุดนี้ หากมีสิ่งขาดตกบกพร่องหรือผิดพลาดประการใด ผู้วิจัยขออภัยเป็นอย่างสูง ในข้อบกพร่องและความผิดพลาดนั้น และผู้วิจัยหวังว่าวิทยานิพนธ์นี้ คงมีประโยชน์บ้างไม่น้อยก็ น้อบ สำหรับผู้ที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนผู้สนใจที่จะศึกษาเกี่ยวกับ “การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการ สั่นสะเทือนและการแตกหักของข้าวสารจากการปรับสมดุลย์ลูกหินขัดข้าวในการสีข้าวด้วยเครื่องสี ข้าวน้ำดีลีก” ต่อไป



(นายรังสรรค์ ไชยเฉยรุ๊)

ผู้วิจัย

บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง : อิทธิพลการสั่นสะเทือนของลูกหินขัดข้าวต่อปริมาณการแตกหักของ
 ข้าวหอนมะลิ 105 ด้วยเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก
โดย : รังสรรค์ ไชยเชษฐ์
ชื่อปริญญา : วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชา : วิศวกรรมอุตสาหการ
ประธานกรรมการที่ปรึกษา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุขอัจฉรา ลี
คำพิจำรณำ : สมดุล ลูกหินขัดข้าว เครื่องสีข้าวขนาดเล็ก

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ที่สำคัญ คือ ศึกษาอิทธิพลการสั่นสะเทือนของลูกหินขัดข้าวต่อ
 ปริมาณการแตกหักของข้าวหอนมะลิ 105 ด้วยเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก ซึ่งปัจจุบันเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก
 นิยมใช้กันมากในชุมชน เนื่องจาก การใช้งานที่ไม่ซับซ้อน ราคาถูก การบำรุงรักษาง่าย แต่
 อย่างไรก็ตาม การสีข้าวด้วยเครื่องสีข้าวขนาดเล็กมีปริมาณการแตกหักของข้าวสารจำนวนมาก ซึ่ง
 ส่งผลต่อคุณภาพของข้าวสาร การดำเนินงานวิจัยนี้ได้ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณการแตกหัก
 ของข้าวสารและการสั่นสะเทือนของลูกหินขัดข้าว โดยทำการติดตะกั่วถ่วงเพื่อเพิ่มน้ำหนักในลูกหิน
 ขัดข้าวจาก 5, 10, 15, 20, 25 และ 30 กรัม ลูกหินปอกต้มีการสั่นสะเทือนประมาณ 1.70 มิลลิเมตรต่อ
 วินาที มีการแตกหักของข้าวสารเฉลี่ยร้อยละ 28.27 จากการทดลองพบว่าการสั่นสะเทือนแปรผันตรง
 กับน้ำหนักตะกั่วที่เพิ่มขึ้น การสั่นสะเทือนมากที่สุดประมาณ 2.23 มิลลิเมตรต่อวินาที (30 กรัม) ทำ
 ให้เกิดการแตกหักมากที่สุดเฉลี่ยร้อยละ 31.57 จากนั้น ทำการทดลองเบร์ยนเพื่อบรรทว่างลูกหินขัดที่
 ปรับสมดุลย์และไม่ปรับสมดุลย์ โดยใช้ลูกหินที่ขึ้นรูปด้วยมือและขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลว ยัง
 ปรับสมดุลย์ด้วยเทคนิคการสมดุลย์แบบสติ๊บ ผลการทดลองพบว่า ลูกหินขัดข้าวที่หล่อด้วยเครื่อง
 หล่อเหลวยังปรับสมดุลย์ มีการสั่นสะเทือนที่ต่ำที่สุดร้อยละ 1.28 มิลลิเมตรต่อวินาที และให้ปริมาณ
 การแตกหักต่ำที่สุดในการทดลองเฉลี่ยร้อยละ 15.34 จึงสรุปได้ว่า หากปริมาณของการสั่นสะเทือน
 เพิ่มขึ้น การแตกหักจะมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น การปรับสมดุลย์ลูกหินขัดข้าวที่ขึ้นรูปหล่อด้วยมือสามารถลด
 ผลกระทบสั่นสะเทือนได้สูงสุดร้อยละ 13.63 และหล่อด้วยเครื่องหล่อเหลวยังปรับสมดุลย์จะมีการสั่นสะเทือนต่ำกว่าลูก
 หินที่หล่อด้วยมือปรับสมดุลย์ และมีการแตกหักของข้าวสารต่ำกว่าคิดเป็นร้อยละ 24 นอกจากนี้ยัง

พบว่า ความเร็วตอบของลูกทิน มีอิทธิพลต่อการสั่นสะเทือน กล่าวคือ เมื่อมีความเร็วตอบสูง การสั่นสะเทือนจะสูงขึ้น แต่ความเร็วตอบที่ให้ปริมาณข้าวหักต่ำสุดมีค่าเท่ากับ 1420 รอบต่อนาที

ABSTRACT

TITLE : EFFECT OF VIBRATION OF THE RICE POLISHING CYLINDER ON
THE PERCENTAGE OF BROKEN HOM-MALI 105 RICE IN A SMALL
RICE MILL

BY : RUNGSAN CHIYACHET

DEGREE : MASTER OF ENGINEERING

MAJOR : INDUSTRIAL ENGINEERING

CHAIR : ASST. PROF. SUKANGKANA LEE, Ph.D.

KEYWORDS : BALANCING / RICE POLISHING CYLINDER / SMALL RICE MACHINE

This research aimed to study the effect of vibration of the rice polishing cylinder on the amount of broken Hom-Mali 105 rice in a small rice mill. Nowadays, a small rice mill is widely used in the communities because it is ease to use, cheap, and easy to maintenance. However, the amount of broken rice after milling is relatively high affected the quality of rice. The relationship between quantity of broken of rice and vibration of the rice polishing cylinder were studied using the lead weight from 5, 10, 15, 20, 25 and 30 gram attached to cylinder during milling. It was found that the initial vibration of cylinder was 1.70 mm/s which having the broken rice of 28.27%. Vibration was direct proportion to weight of lead. Amount of broken rice was also direct proportion to vibration. The maximum percentage broken rice of 31.57% obtained of the maximum vibration of 2.23 mm/s (30 grams). The technique used in balancing cylinder was called "Static balancing" that could reduce the vibration. In a comparison between the hand spun forming and by centrifugal forming, it was found that the balanced and centrifugal forming rice polishing cylinder had the lowest vibration of 1.28 mm/s and the broken rice was 15.34%. The result shown that vibration of the hand spun forming cylinder could be reduced at maximum of 13.63 percent and that of the rice polishing cylinder formed by centrifugal machine could be reduced at maximum of 11.40. However, the rice polishing cylinder formed by centrifugal machine exhibited lower vibration than the hand spun forming cylinder and exhibited 24 percent lower in amount of broken rice. Furthermore, it was found that velocity of cylinder also has an

effect on vibration ie, vibration increased with increasing of velocity. The lowest amount of broken rice obtained from velocity of 1420 rpm.

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บกตคดย่อภาษาไทย	๑
บกตคดย่อภาษาอังกฤษ	๒
สารบัญ	๓
สารบัญตาราง	๔
สารบัญรูปภาพ	๕
บกที่	๖
1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
1.3 ขอบเขตของงานวิจัย	3
1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ	3
1.5 วิธีดำเนินการวิจัย	4
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	5
1.7 สถานะดำเนินการวิจัย	5
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 โครงสร้างของเนื้อเด็กข้าว	6
2.2 โรงสีข้าว	9
2.3 กรรมวิธีการแปรสภาพข้าวหรือการสีข้าว	10
2.4 เครื่องสีข้าวรอบดับหมู่บ้าน	21
2.5 หินขัดข้าว	23
2.6 ปัจจัยที่มีผลต่อการแตกหักของข้าว	26
2.7 การสั่นสะเทือนและการปรับสมดุล	31
2.8 การออกแบบการทดลอง	39
2.9 การวิเคราะห์ทางเศรษฐศาสตร์	43

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

3 วิธีดำเนินการวิจัย

3.1 การศึกษาอิทธิพลของความไม่สมดุลย์ของลูกหินขัดข้าวที่ส่งผลต่อการแตกหักของข้าวสารในเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก	48
3.2 การออกแบบและสร้างชุดอุปกรณ์ปรับสมดุลย์ลูกหินขัดข้าวและแทนที่ช่วยในการวัดการสั่นสะเทือนของลูกหินขัดข้าว	59
3.3 การศึกษาเปรียบเทียบการปรับสมดุลย์ลูกหินที่ขึ้นรูปค่างชนิดที่ส่งผลต่อความแตกต่างการสั่นสะเทือน	63
3.4 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการสั่นสะเทือนกับการแตกหักของข้าวสารและความสัมพันธ์ระหว่างการสั่นสะเทือนและอุณหภูมิของห้องขัดจากการสีข้าวในเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก	66

4 ผลการทดลอง

4.1 การศึกษาอิทธิพลของความไม่สมดุลย์ของลูกหินขัดข้าวที่ส่งผลต่อการแตกหักของข้าวสารในการสีข้าวด้วยเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก	68
4.2 การออกแบบและสร้างชุดอุปกรณ์ปรับสมดุลย์ลูกหินขัดข้าวและแทนที่ช่วยในการวัดการสั่นสะเทือนของลูกหินขัดข้าว	70
4.3 ศึกษาเปรียบเทียบการปรับลดการสั่นสะเทือน จากวิธีการรูปปั้กลูกหินขัดข้าวและจำนวนชิ้นของชุดปรับสมดุลย์	72
4.4 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างการแตกหักของข้าวสารกับการสั่นสะเทือนจากการสีข้าวด้วยเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก	73

5 การวิเคราะห์ผลและอภิปรายผล

5.1 การวิเคราะห์ผลการทดลอง	78
5.2 อภิปรายผล	88

6 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

6.1 สรุปผลการวิจัย	93
6.2 ข้อเสนอแนะ	95

เอกสารอ้างอิง

97

สารบัญ (ต่อ)**หน้า****ภาคผนวก**

ก ตารางแสดงผลการทดสอบ	104
ข ข้อมูลในส่วนตกลงการทดสอบ	129
ค งานวิจัย	134
ประวัติผู้วิจัย	149

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 ขนาดเม็ดหินขัดขาว	24
2.2 คุณภาพการสีจากข้าวเปลือกที่ระดับเบอร์เท็นต์ความชื้นต่างๆ กัน	27
2.3 แสดงขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของลูกหินขัดขาวและปริมาณลงที่ใช้ในการขัดขาว	30
2.4 ความสัมพันธ์ระหว่างขนาดหินขัดขาวกับขั้นตอนการป้อน	31
3.1 ปัจจัยควบคุม	48
3.2 ปัจจัยคงที่	49
3.3 ปัจจัยที่ควบคุมไม่ได้	50
3.4 การแสดงค่า α ในแต่ละจำนวนปัจจัยที่เกี่ยวข้อง	51
3.5 ลำดับการทดลองที่ได้จากการออกแบบ โดยโปรแกรม Minitab Release 14 ในการทดสอบ 2 ปัจจัย	53
3.6 ลำดับการทดลองที่ได้จากการออกแบบการทดลอง โดยโปรแกรม Minitab Release 14. ใน การทดสอบ 2 ปัจจัย	64
4.1 ตารางอุณหภูมิจากการปรับสมดุลย์ของลูกหินที่ขึ้นรูปต่างกัน	77
5.1 ผลการประมวลอัตราการแตกหักในการเพิ่มน้ำหนักลูกหินขัดขาว	78
5.2 ผลการประมวลการสั่นสะเทือนจากการปรับสมดุลย์	80
5.3 ผลการประมวลความสัมพันธ์เชิงเส้นการสั่นสะเทือนและการแตกหัก	82
5.4 ผลการประมวลความสัมพันธ์เชิงเส้นการสั่นสะเทือนและการแตกหัก	83
5.5 รายได้และปริมาณร้อยละของมูลค่าการขายผลิตภัณฑ์ที่สีด้วยลูกหินปกติ	85
5.6 ต้นทุนทางตรงของการผลิต (Direct Cost) จากการสีข้าวด้วยลูกหินปกติ	85
5.7 ต้นทุนทางอ้อมหรือค่าใช้จ่ายคงที่ (Indirect Cost)	86
5.8 รายได้และปริมาณร้อยละของมูลค่าการขายผลิตภัณฑ์จากการสีข้าว ด้วยลูกหินปรับสมดุลย์	86
5.9 ต้นทุนทางตรงของการผลิต (Direct Cost) จากการสีข้าวด้วยลูกหินปรับสมดุลย์	87
5.10 เปรียบเทียบจุดคุ้มทุนของการสีข้าวด้วยลูกหินหั้งสองชนิด	87
ก.1 ผลการศึกษาอิทธิพลของความไม่สมดุลของลูกหินขัดขาวที่ส่งผลต่อ การแตกหักของข้าวสารในเครื่องสีข้าวน้ำเด็ก	105

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
ก.2 ผลการทดลองเบรียบเทียบการปรับสมดุลลูกหินที่ขึ้นรูปค่างชนิด ที่ส่งผลต่อความแตกต่างการสั่นสะเทือน	115
ก.3 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการแตกหักของข้าวสารกับการสั่นสะเทือน จากการตีข้าวในเครื่องตีข้าวน้ำดีก	117

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1.1 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย	5
2.1 โครงสร้างของเมล็ดข้าว	8
2.2 กรรมวิธีสีข้าว	12
2.3 เครื่องกะเทาะแบบลูกยางหมุน	13
2.4 ขบวนการขัดขาว	14
2.5 เครื่องขัดขาวแบบลูกหินกรวยแกนตั้ง	16
2.6 ลักษณะของตะแกรงขัดขาว	17
2.7 ลักษณะของแท่งยางขัดขาว	17
2.8 การปรับแต่งยางขัดขาว	18
2.9 เครื่องกะเทาะสีข้าว แบบสองเกลียวร็อก	19
2.10 เครื่องสีข้าวแบบอพอลโล่	20
2.11 เครื่องขัดข้าวแบบลมแรงคันถุง	20
2.12 ลูกหินขัดข้าวแกนนอนที่นิยมใช้ทั่วไปในชนบท	26
2.13 การสั่นสะเทือนแบบหาร์โนนิคอย่างง่าย	33
2.14 สัญญาณเป็นความเวลาแบบหาร์โนนิค แบบผ่อน ($f+2f$)	33
2.15 การแยกส่วนประกอบของสัญญาณ	34
2.16 ชุดที่หนักที่สุดจะลงตัวเมื่อทำการสมดุลทางสถิตย์ศาสตร์ (A) เครื่องปรับสมดุลย์แบบสถิตย์ (B) ความไม่สมดุลย์แบบสถิตย์	34
2.17 ชุดที่หนักที่สุดจะลงตัวเมื่อทำการสมดุลย์ทางสถิตย์ศาสตร์	37
2.18 แบบจำลองทั่วไปของกระบวนการ	38
2.19 การวิเคราะห์ชุดคุ้มทุน	44
3.1 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย	47
3.2 การปรับตั้งความเร็วรอบด้วยชุดควบคุม INVERTER	49
3.3 การเพิ่มน้ำหนักในลูกหินขัดข้าว	49
3.4 เครื่องวัดความชื้นแบบดิจิตอล	54
3.5 เครื่องชั่งน้ำหนักแบบตาชั่ง	54
3.6 เครื่องวัดความชื้นแบบดิจิตอล ยี่ห้อ G-WON รุ่น GMK-303	55

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
3.7 เครื่องวัดความเร็วรอบแบบดิจิตอล ยี่ห้อ Tacho Meter รุ่น DM	55
3.8 เครื่องวัดการสั่นสะเทือน ยี่ห้อ INSPEX รุ่น IPX-602	56
3.9 ฟิวเดอร์เกท ยี่ห้อ HK รุ่น 15SM	56
3.10 เครื่องวัดอุณหภูมิ ยี่ห้อ ยี่ห้อ Lutron รุ่น TM-958	56
3.11 เครื่องสีข้าวนาคเด็กแบบแก่นอน รุ่นตราเสือ ห.จ.ก. อุบลกรุงไทยกลการ	57
3.12 Inverter ยี่ห้อ Haitec รุ่น H2000 (A) มอเตอร์ 3 เฟส ยี่ห้อ Mitsubishi Electric Corporation รุ่น SF-JR (B)	57
3.13 พันธุ์ข้าวขาวคงทนະລີ 105 ສາກຮັກການເກຍຕາ	58
3.14 เครื่องคัดแยกข้าวหัก	58
3.15 แบบลูกหินขัดข้าวที่เพิ่มอุปกรณ์ปรับสมดุลย์แล้ว	59
3.16 ค้านหน้าและค้านข้างของลูกหินขัดข้าวที่เพิ่มอุปกรณ์ปรับสมดุลย์	59
3.17 ส่วนประกอบของชุดปรับสมดุลย์ ลูกหินที่เพิ่มชุดปรับสมดุลย์	60
3.18 ชุดแท่นวัดแรงสั่นสะเทือน	60
3.19 แบบค้านหน้าและค้านข้างของแท่นวัดแรงสั่นสะเทือน	61
3.20 แท่นช่วยวัดแรงสั่นสะเทือน	61
3.21 ขั้นตอนการเบริรบเทียบการปรับสมดุลย์ลูกหินที่ขึ้นรูปต่างชนิด ที่ส่งผลต่อกำลังแตกต่างของการสั่นสะเทือน	62
3.22 ขั้นตอนการศึกษาอิทธิพลการขึ้นรูปลูกหินขัดข้าวต่อการสั่นสะเทือน	67
3.23 ขั้นตอนการทดสอบการสีข้าวโดยลูกหินขัดข้าวที่ปรับสมดุลย์	68
4.1 ค่าเฉลี่ยการแตกหักจากการเพิ่มน้ำหนักของลูกหิน	68
4.2 ค่าเฉลี่ยการสั่นสะเทือนจากการเพิ่มน้ำหนักของลูกหิน	70
4.3 ชุดอุปกรณ์ปรับสมดุลย์	71
4.4 แท่นช่วยในการวัดการสั่นสะเทือน	71
4.5 การสั่นสะเทือนของลูกหินที่ได้จากการปรับสมดุลย์	72
4.6 ลูกหินขัดข้าวบนแท่นปรับสมดุลย์	73
4.7 การแบ่งจุดกึ่งกลางในบริเวณค้านข้างของลูกหินขัดข้าว	73

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.8 การทำเครื่องหมายและการแบ่งเส้นเพื่อช่วยในการปรับสมดุลย์	74
4.9 การปรับตำแหน่งชุดเคลื่อนที่เพื่อปรับสมดุลย์	74
4.10 ค่าเฉลี่ยร้อยละการแตกหักของข้าวสาร	75
4.11 ค่าเฉลี่ยการสั่นสะเทือนจากการทดลองสีข้าว	76
5.1 ค่าเฉลี่ยของการทดลองการเพิ่มน้ำหนักถูกหินขัดข้าว	79
5.2 ค่าเฉลี่ยของการสั่นสะเทือนในการขึ้นรูปทั้ง 2 วิธี จากการปรับสมดุลย์	81
5.2 ค่าเฉลี่ยของการสั่นสะเทือนในการขึ้นรูปทั้ง 2 วิธี จากการปรับสมดุลย์	81
5.4 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของการแตกหักและการสั่นสะเทือน	82
5.5 สมการเชิงเส้นของการแตกหักและการสั่นสะเทือน	82
5.6 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของการสั่นสะเทือนและอุณหภูมิ	83
5.7 สมการเชิงเส้นของอุณหภูมิและการสั่นสะเทือน	83

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัจจัย

ข้าว มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า Oryzae Sativa และข้าวเป็นพืชที่นับว่ามีความสำคัญต่อมนุษย์มานานนับเป็นพันปี ซึ่งประชากรมากกว่าครึ่งหนึ่งของโลกนั้นบริโภคข้าวเป็นอาหารหลัก โดยเฉพาะในทวีปเอเชีย มีพื้นที่ปลูกข้าว ประมาณร้อยละ 90 ของพื้นที่ปลูกข้าว ทั้งหมดของโลก สำหรับประเทศไทย มีพื้นที่ปลูกข้าว มากเป็นอันดับ 5 ของโลก (สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ, 2545) ซึ่งข้านั้นเป็นพืชที่เป็นอาหารหลักประจำชาติไทยและเป็นพืชเศรษฐกิจหลักที่สำคัญของประเทศไทยซึ่งสามารถผลิตได้ว่า คนไทยมีการใช้ข้าวในการประกอบพิธีกรรมต่างๆ ตั้งแต่การเกิดจนถึงเวลา死ีชีวิต ดังนั้นข้าวจึงมีความสำคัญต่อคนไทยเป็นอย่างยิ่ง ดังพระราชดำรัสของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช “ข้าพเจ้ามีโอกาสได้ศึกษาและทดลองทำงานนาข้าวและทราบดีว่าการทำนามีความยากลำบากเป็นอุปสรรคอยู่มีให้น้อยมากเป็นต้องอาศัยพันธุ์ข้าวที่ดีและต้องใช้วิชาการต่างๆ ด้วยจึงจะได้ผลเป็นล้ำเป็นสัน” (พระราชดำรัสของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช, 2508) ดังนั้นงานวิจัยนี้ ได้น้อมนำพระราชดำรัสเป็นแนวทางการวิจัย จากความห่วงใยถึงการทำงาน การปลูกข้าวให้ได้ข้าวปริมาณที่มาก นั้นก็มีความสำคัญ แต่กระบวนการแปรรูปข้าวนั้นก็มีความสำคัญไม่น้อยเทกัน ซึ่งในปัจจุบันกระบวนการแปรรูปข้าวหรือการสีข้าว ยังคงมีประสิทธิภาพที่ดี หมายความว่า สีข้าวเปลือกแล้วได้ปริมาณข้าวสารน้อย ซึ่งปัจจุบันนี้เป็นปัจจัยหลักของโรงสีขนาดเล็ก จากข้อมูลที่สำรวจพบว่า โรงสีข้าวในประเทศไทยทั้งหมดมีจำนวนประมาณ 45,991 โรง ซึ่งมี โรงสีขนาดใหญ่ ประมาณ 1,500 โรง และ โรงสี ข้าวขนาดกลางและเล็ก มีจำนวนทั้งหมดมากกว่า 40,000 โรง ซึ่งใช้ลูกหินขัดข้าวเป็นส่วนในการกะเทาะและขัดขาวอยู่ โดยโรงสีข้าวขนาดกลางและเล็กนั้นจะขายข้าวทั่วไปในพื้นที่การเพาะปลูกข้าวในประเทศไทย (สำนักงานปลัดกระทรวงอุดรธานี, 2534) และในปัจจุบันกิจการโรงสีข้าวของประเทศไทยนั้นกำลังประสบปัจจัยมาก จนทำให้ โรงสีข้าว หลายแห่ง ต้องปิดกิจการลง ปัจจุบันของโรงสีข้าวมีทั้งปัจจัยภายนอก และปัจจัยภายในกิจการ โรงสีเอง ซึ่งปัจจัยภายนอกก็ประกอบไปด้วย การขาดแคลนแรงงาน อันเนื่องมาจากการทำงานในโรงสีข้าวเป็นงานที่หนัก คนไทยจึงไม่นิยมทำงานในโรงสีข้าว จึงต้องหางแรงงานต่างด้าว มาทำงาน จากความเข้มงวดในการจ้างแรงงาน ซึ่งประสบปัจจัยนี้อย่างมาก และปัจจัยจากนโยบายของรัฐบาลที่มีมาตรการ จำกัด

ข้าวเปลือก กับเกษตรกร จึงได้ทำให้ โรงสีมีหน้าที่ เป็นเพียงคนกลางรับสีข้าวให้รัฐบาลเท่านั้น จากปัญหาเหล่านี้ได้ทำให้โรงสีข้าวได้ปิดกิจการจำนวนมากถึง 300-400 แห่ง ในส่วนของปัญหาภายใน ก็ได้แก่ ปัญหาเงินทุนหมุนเวียน ในการซื้อข้าวเปลือก เมื่อจากการส่งออก การขายจะมีรูปแบบ เป็นเศรษฐกิจและปัญหาสุขท้ายของโรงสีข้าวคือปัญหาจากการที่ผลผลิตในการสีข้าวที่ต่ำมีข้าวหักและของเสียที่มากจึงทำให้มีต้นทุนในการสีข้าวสูงขึ้นตามไปด้วย (ศูนย์วิจัยකสิกร ไทย, 2550) โรงสีขนาดเล็ก ได้ทำหน้าที่ในส่วนการบริการเกษตร โดยที่เกษตรกร นำข้าวเปลือก มาสีให้เป็นข้าวสาร สำหรับ บริโภคในครัวเรือน และ โรงสีข้าว ก็จะได้ส่วนรำข้าว ข้าวปลายและแกลบ เป็นของแยกเปลี่ยน ซึ่ง โรงสีข้าวขนาดเล็กนั้นมีความสำคัญ มากในวิธีชีวิตของเกษตร แบบชนบท แต่ยังไรก็ตามผลผลิต ข้าวจาก โรงสีข้าวขนาดเล็ก นั้นข้าวที่ได้ออกมาจะเป็นข้าวเกรดต่ำคือข้าวที่มีปริมาณข้าวหักปะป่น อยู่มาก จากงานวิจัยเกี่ยวข้องกับการเปรียบเทียบปริมาณข้าวหักด้วยเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก ที่ผลิต ภายในประเทศ พบร่วมกับ ปริมาณข้าวหักในการสีข้าวร้อยละ 34.50 (กฎด ประกอบการ, 2542) จาก งานวิจัยการสีข้าวเปลือก นั้นจะให้ผลผลิต จากการสีข้าว นั้นประกอบด้วย แกลบร้อยละ 23 ข้าว กล้องร้อยละ 77 เมื่อนำข้าวกล้อง ไปขัดจะได้ร้อยละ 8 และได้ข้าวสารรวมข้าวปลายเล็กร้อยละ 68 (Harry Th and L.van Ruiten, 1981) ซึ่งปัญหาของปริมาณการแตกหักของข้าวนั้น ได้ทำให้เกณฑ์ คุณภาพ ของข้าวลดลง กล่าวคือเป็นข้าวคุณภาพต่ำ ซึ่งมีการประเมิน ของข้าวหักมากกว่า ร้อยละ 15 จึงได้ทำให้ราคาลดลง กว่าครึ่งหนึ่ง ปริมาณการแตกหักของข้าวในการสีนั้น อาจจะเกิดมาจาก ตัว ข้าวเปลือกเอง ที่ก่อนนำมาใช้ในกระบวนการสีเอง และในส่วนวิธีการสีเอง กระบวนการสีข้าว ขั้นตอนที่ทำให้การแตกหัก มี 2 ขั้นตอน คือ การขัดขาว และการกะเทาะเปลือก ซึ่งเครื่องสีข้าว ขนาดเล็ก ทั้งสองขั้นตอน จะอยู่ในกระบวนการเดียว โดยใช้ลูกหินขัดข้าว เป็นตัวขัดและกะเทาะ การกะเทาะและขัดขวนั้น จะต้องมีช่องว่างในการกะเทาะและขัดขาวที่สม่ำเสมอ หากลูกหินขัดขาว มีความไม่สมดุล ใบเนื้อวัสดุจึงทำให้เกิดการสั่นสะเทือนและมีเสียงที่ดังขณะสีข้าวการสั่นสะเทือน นั้น ได้ทำให้ระย่ำห่าง ระหว่างลูกหินขัดข้าวและยางขัดขาว นั้นไม่ระย่ำห่างสม่ำเสมอตลอดแนว การขัดขาวและกะเทาะซึ่งมีประสิทธิภาพที่ลดลง จึงทำให้เกิดการแตกหัก ที่มากซึ่งระย่ำห่างลูกหิน ขัดขาวกับยางขัดขาวในการสีข้าว ด้วยเครื่องสีข้าวขนาดเล็กจะห่างที่เหมาะสมคือ 1.5 มิลลิเมตร ตลอดความยาวของลูกหินขัดข้าว (ชิตกานต์ บุญแข็ง, 2549) การสั่นสะเทือนของเครื่องจักรเกิดมา จากการหนีศูนย์ ของวัตถุและการสั่นสะเทือนนั้น ได้ทำให้เกิดการเสียหายต่อเครื่องสีข้าวเกิดความ สูญเสียประสิทธิภาพของเครื่องจักรกล และต้องเสียค่าบำรุงรักษาก่อนการใช้งานสูงขึ้น ดังนั้น โครงการวิจัย นี้จึงเป็น ส่วนหนึ่ง ที่ช่วยให้กู้ภัยเกษตรกรผู้ประกอบการ โรงสีข้าวขนาดเล็กตลอดจน สถานประกอบการเอกชนที่รับจ้างขึ้นรูปลูกหินขัดข้าวได้ทราบถึงความสัมพันธ์กันระหว่างการ

สั่นสะเทือน และการแตกหัก อันจะเป็นการช่วยปรับปรุงปัญหาการแตกหักของข้าวสารที่เกิดขึ้นในการสีข้าวคั่วบุกหินขัดข้าว และสามารถพัฒนา คุณภาพของบุกหินขัดข้าว ให้ดียิ่งขึ้นได้

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.2.1 เพื่อศึกษาความความสัมพันธ์ระหว่างการสั่นสะเทือนและการแตกหักของข้าว หอมมะลิ 105

1.2.2 เพื่อศึกษาข้อมูลและวิธีการในการลดการแตกหักจากการควบคุมการสั่นสะเทือน ในการสีข้าวข้าวหอมมะลิ 105

1.3 ขอบเขตการศึกษาค้นคว้า

1.3.1 ใช้เครื่องสีข้าวขนาดเล็กแบบแกนนอนตราเสือบริษัทอุบลกรุํง ไทยกลการในการสีข้าว เนื่องจากเป็นเครื่องสีข้าวที่ได้มาตรฐาน ได้รับรองจากสำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม

1.3.2 ใช้บุกหินขัดข้าวแกนนอนขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 4 นิ้ว และความยาว 12 นิ้ว ซึ่งนิยมใช้กันในห้องทดลองทั่วไป และตามชนบท

1.3.3 ใช้วิธีการปรับสมดุลย์บุกหินขัดข้าวคั่วบุกหินขัดข้าว ซึ่งเป็นวิธีการที่ไม่ขับซ้อนหนาแน่นกับเทคโนโลยีชนบท

1.3.4 ปัจจัยในการศึกษา ได้ทำการศึกษาเฉพาะปัจจัยการแตกหักของข้าวและการสั่นสะเทือนที่เกิดขึ้นจากการกระบวนการสีข้าว

1.3.5 ใช้พันธุ์ข้าวหอมมะลิ 105 เนื่องจากเป็นพันธุ์ข้าวตามมาตรฐาน มอก.888-2532 ใน การทดสอบกับเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก เป็นพันธุ์ข้าวที่นิยมปลูกกันแพร่หลายตามภูมิภาคต่างๆ ของประเทศไทย โดยนำมาจากสหกรณ์การเกษตร อำเภอวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี ซึ่งได้รับรอง คุณภาพ ว่าได้มาตรฐานจากศูนย์วิจัยพันธุ์ข้าว จังหวัดอุบลราชธานี

1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ

1.4.1 ข้าว หมายถึง เมล็ดข้าวที่สีขาวเปลือกออกแล้ว รวมถึงข้าวกล้อง ข้าวขาว ข้าวเหนียว และข้าวนึ่ง ทั้งที่เป็นข้าวเต็มเมล็ด ตันข้าว ข้าวหักใหญ่ ข้าวหัก และป่วยข้าว

1.4.2 ข้าวเปลือก หมายถึง เมล็ดข้าวที่ยังมีเปลือกห่อหุ้มอยู่ ซึ่งยังไม่สามารถบริโภคได้

1.4.3 ระยะพลับพลึง หมายถึง ระยะการเก็บเกี่ยวข้าวที่ โดยนับจากวันที่ข้าวออกดอกไป แล้ว 28-30 วัน

- 1.4.4 โรงสีข้าว หมายถึง สถานที่ที่แปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสารและผลิตภัณฑ์
- 1.4.5 ตันข้าว หมายถึง เม็ดข้าวหักที่มีความยาวมากกว่าข้าวหัก แต่ไม่ถึงความยาวของข้าวตื้นเม็ดละให้รวมถึงเม็ดข้าวแตกเป็นชิ้นที่มีเนื้อที่เหลืออยู่ตั้งแต่ ร้อยละ 80 ของเม็ด
- 1.4.6 ข้าวหัก หมายถึง เม็ดข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 2.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึงความยาวของต้นข้าวและให้รวมถึงเม็ดข้าวแตกเป็นชิ้นที่มีเนื้อที่เหลืออยู่ไม่ถึงร้อยละ 80 ของเม็ด
- 1.4.7 DF (Degree of Freedom) หมายถึง ระดับของความอิสระ
- 1.4.8 P หมายถึง ตัวทดสอบสมมุติฐานที่ตั้งไว้ต่อการมีนัยสำคัญ
- 1.4.9 S หมายถึง ค่าประมาณการของส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
- 1.4.10 R-Sq หมายถึง สัมประสิทธิ์ประกอบการตัดสินใจเกี่ยวกับความเชื่อมั่นของข้อมูล
- 1.4.11 R-Sq(adj) หมายถึง การทำนายเปรียบเทียบเกี่ยวกับความเชื่อมั่นของข้อมูล
- 1.4.12 SS (Sum of Square) หมายถึง ผลรวมกำลังสอง
- 1.4.13 MS (Mean of Square) หมายถึง ค่าเฉลี่ยกำลังสอง
- 1.4.14 F หมายถึง ตัวทดสอบในการตัดสินใจจากอิทธิพลของปัจจัยต่อการมีนัยสำคัญ
- 1.4.15 P-Value หมายถึง ค่าความน่าจะเป็น เพื่อยอมรับหรือปฏิเสธสมมุติฐาน

1.5 วิธีการคำนวณการวิจัย

1.5.1 ทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับข้าว การสีข้าว การสันสะเทือนและการปรับสมดุลย์ในลักษณะต่างๆ จากแหล่งข้อมูลทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ รวมถึงเว็บไซต์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

1.5.2 การศึกษาอิทธิพลของความไม่สมดุลย์ของสูกหินขัดข้าวที่ส่งผลต่อการแตกหักของข้าวสารในเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก

1.5.3 ออกแบบชุดอุปกรณ์ในการลดการสันสะเทือนของสูกหินขัดข้าวและอุปกรณ์ในการช่วยวัดแรงสั่นสะเทือนของสูกหินขัดข้าว

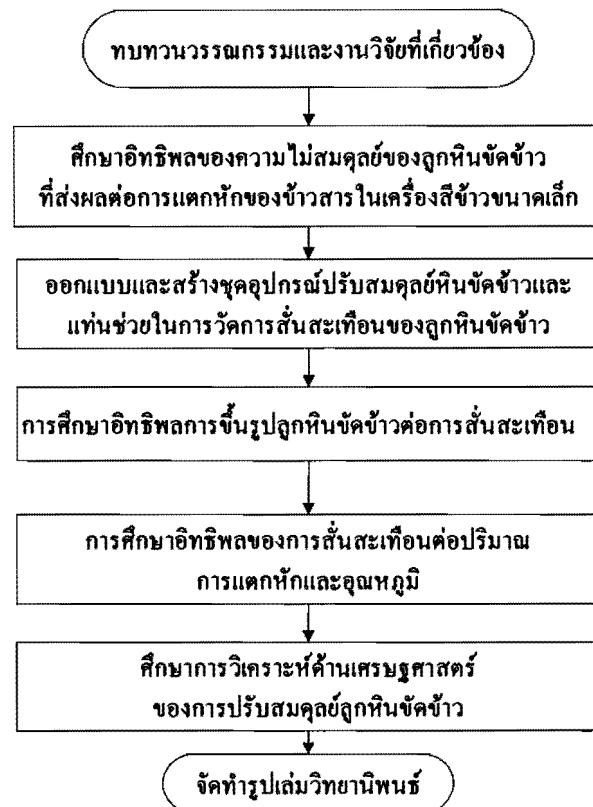
1.5.4 การศึกษาอิทธิพลการขึ้นรูปสูกหินขัดข้าวต่อการสั่นสะเทือน

1.5.5 การศึกษาอิทธิพลของการสั่นสะเทือนต่อปริมาณการแตกหักและอุณหภูมิ

1.5.6 ประมาณผลของข้อมูลจากการทดลองและทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรม Minitab R.14

1.5.7 ศึกษาการวิเคราะห์ทางเศรษฐศาสตร์ของการปรับสมดุลย์สูกหินขัดข้าว

1.5.8 สรุปผลการทดลองและจัดทำรายงานการวิจัย



ภาคที่ 1.1 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.6.1 เกิดองค์ความรู้ใหม่เกี่ยวกับการสั่นสะเทือนของลูกหินขัดข้าว
- 1.6.2 ได้ทราบถึงความสัมพันธ์ของการสั่นสะเทือนกับปริมาณการแตกหักข้าว เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการใช้งานลูกหินขัดข้าวอย่างเหมาะสม
- 1.6.3 สามารถนำผลการวิจัยไปศึกษาต่อของด้านการพัฒนาคุณภาพของลูกหินขัดข้าวได้

1.7 สถานที่ที่ใช้ในการดำเนินการวิจัย

สถานที่ที่ใช้ในการดำเนินการวิจัยการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือบางส่วนและการเก็บรวบรวมข้อมูลใช้สถานที่ของภาควิชาศึกษาอุตสาหการ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องทางผู้วิจัยได้ทำการศึกษาค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมีหัวข้อดังต่อไปนี้

- 2.1 โครงสร้างของเมล็ดข้าว
- 2.2 โรงสีข้าว
- 2.3 กรรมวิธีการแปรสภาพข้าวหรือการสีข้าว
- 2.4 เครื่องสีข้าวระดับหมู่บ้าน
- 2.5 หินขัดข้าว
- 2.6 ปัจจัยที่มีผลต่อการแตกหักของข้าว
- 2.7 การสั่นสะเทือนและการปรับสมดุลย์
- 2.8 การออกแบบการทดลอง
- 2.9 การวิเคราะห์ทางเศรษฐศาสตร์

2.1 โครงสร้างของเมล็ดข้าว

ถุงสมบัติ ของเมล็ดข้าวและโครงสร้างภายใน นั้นเป็นสิ่งจำเป็น ที่ผู้ทำวิจัย เกี่ยวข้อง กับข้าว ควรทราบอย่างละเอียด เพื่อตอบคำถามถึงสาเหตุการที่เมล็ดข้าวจึงแตกหักง่าย จากการผ่านกระบวนการเก็บเกี่ยว การนวด การลดความชื้น การสีหรือการแปรสภาพให้เป็นข้าวสาร ผลกระทบ ที่เกิดขึ้น โดยธรรมชาติต่อเมล็ดข้าว (Naphire, 1997) โดยเบื้องต้นผู้วิจัยได้ทำการศึกษารายละเอียด ของข้าวว่าข้าวเป็นพืชที่อยู่ในครอบครุฑัญญา มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Oryza sativa* เมล็ดข้าวหรือ ข้าวเปลือก (Rough rice or Paddy) เป็นส่วนผลของต้นข้าวซึ่งอาจจำแนกเป็นส่วนต่างๆดังนี้

2.1.1 เปลือกนอกหรือแกلن (Hull or Husk)

เปลือกนอกเป็นส่วนนอกสุดของเมล็ด ทำหน้าที่ห่อหุ้มเมล็ดไว้ เปลือกนอกจะมี 2 ชิ้ก คือ Palea คืออยู่ทางด้านหลังของเมล็ดข้าว และ Lemma คืออยู่ด้านท้องของเมล็ดข้าว

2.1.2 ส่วนที่บริโภคได้หรือข้าวกล้อง (Caryopsis or Brown Rice)

2.1.2.1 เขือหุ่มผล (Pericarp)

เขือหุ่มผลเป็นชั้นไฟเบอร์ ที่อยู่ติดจากเปลือกนอก ซึ่งปกติ จะมีสีเทา และมีความเลื่อมมัน อีกประเภทคือเมล็ดข้าว จะจัดเป็นข้าวเมล็ดแดง เปลือกนี้จะหลุดออกง่าย เมื่อผ่านกระบวนการขัดสีข้าวเพื่อจะนำข้าวสารไปปริโภคน้ำที่ของเขือหุ่มผล หรือเปลือกในจะช่วยป้องกันการเข้าทำลายของเชื้อราและการเสื่อมคุณภาพของเมล็ดข้าวจากการ Oxidation และเอนไซม์ซึ่งมีสาเหตุมาจากออกซิเจนคาร์บอนไดออกไซด์ และไนน้ำ

2.1.2.2 เขือหุ่มเมล็ด (Seed coat or Tegment)

เป็นเซลล์ชั้นเดียวหนา 0.5 ไมครอน ส่วนนี้ส่วนนี้อุดมด้วยโปรตีนไขมัน เชลลูโลส และเยนิเชลลูโลส

2.1.2.3 ชั้นแอลูโรน (Aleurone layer)

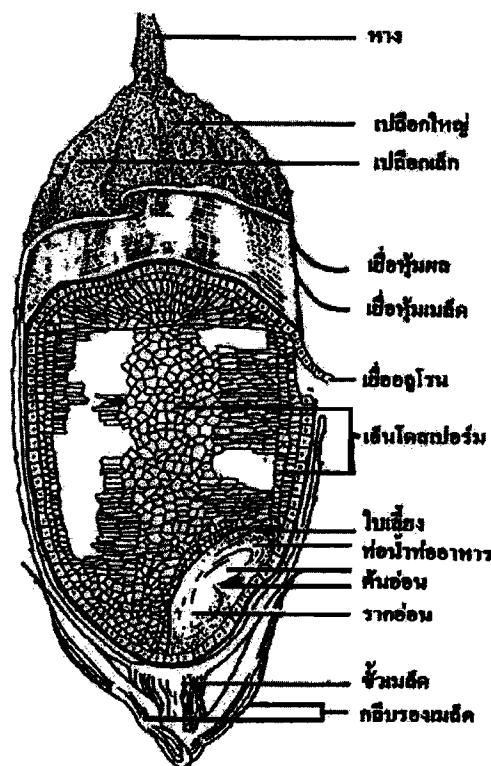
ชั้นแอลูโรนประกอบด้วยเซลล์ที่มีความหนา 1-7 ชั้น ข้าวเมล็ดที่มีลักษณะสันและป่อง มักมีจำนวนชั้นแอลูโรนมากกว่า เมล็ดข้าวที่มีลักษณะเรียวยาว และด้านหลังของเมล็ดที่ตรงข้ามกับ คัพกะ มักมีจำนวนชั้น ของแอลูโรนมากกว่าด้านท้องของเมล็ดภายใน เชลล์แอลูโรน อุดมด้วยโปรตีน และไขมัน ผนังเซลล์ประกอบ ด้วยโปรตีน เชลลูโลส และเยนิเชลลูโลส ดังนั้นมีบริโภค ข้าวกล้อง จึงรู้สึกว่ากระด้างกว่าข้าวสาร

2.1.2.4 คัพกะ (Embryo or Germ)

คัพกะเป็นหน่วยเล็กๆอยู่บริเวณส่วนโคน ด้านท้องเมล็ดข้าว ซึ่งเป็นจุดติดกับก้านช่อดอก (Panicle) ส่วนของ คัพกะจะเป็นส่วนที่มีชีวิต และสามารถอกชั้นไปเป็นใบเลี้ยงของต้นข้าวใหม่ คัพกะสามารถหายใจเมื่อสัมผัสกับออกซิเจนรวมทั้งใช้อาหารประเภทแป้งที่มีอยู่ในเย็น โคสเปริร์น(Endosperm) ขณะเดียวกันก็จะปล่อยความชื้นและความร้อนออกมาระหว่างเมล็ดที่ว่าทำไมเมล็ดข้าวเมื่อถูกเก็บรักษานานจะมีน้ำหนักลดลงขณะทำการสี คัพกะจะหลุดไปและเกิดจุดเร้า ตรงปลายเมล็ด ที่เรียกว่า มนูกข้าว นอกรากานี้คัพกะยังอุดมไปด้วยวิตามิน เช่น ไรโบฟลาวิน (Riboflavin) ไทอะมีน (Thiamin) และ ไนอะซิน (Niacin) เป็นต้น

2.1.2.5 เย็น โคสเปริร์น (Endosperm)

เป็นส่วนสำคัญของเมล็ดข้าวที่เหลืออยู่และจะเป็นอาหารมุขย์ หลังจากเปลือกนอกหรือแกลบ เปลือกใน รำ และคัพกะ ได้ถูกกำจัดออกไปหมดแล้ว เย็น โคสเปริร์น จะประกอบด้วยแป้ง เป็นหลัก ก่อร้อยละ 80 และโปรตีน อยู่เล็กน้อยเพียงร้อยละ 6 ส่วน เกลือแร่ วิตามิน ตลอดจนไขมัน มีอยู่น้อยมาก โดยมีปริมาณcarbohydrate ประมาณ 75%



ภาพที่ 2.1 โครงสร้างของเมล็ดข้าว (ชาญพิทยา พิมพาลี, 2548)

จากการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับโครงสร้างของเมล็ดข้าวนั้น ได้ทำให้ทราบถึงส่วนประกอบของเมล็ดข้าว เพื่อตอบปัญหาของแตกหักของข้าวจากกระบวนการแปรรูป และส่วนประกอบในเมล็ดข้าวนั้น ได้ทำทราบว่าเมล็ดข้าวนั้นจะมีส่วนการแตกหักโดยมีเปลือกหุ้มเมล็ดข้าวถูกขัดเอาเปลือกหุ้มออกก็จะได้ทำให้เกิดปัญหา การแตกหักของข้าวสารขัด เพราะต้องการให้เมล็ดข้าว มีความหวานน่ารับประทาน จะต้องมีการขัดสี เยื่อเปลือกหุ้มออกจนเกือบหมด จึงทำให้เกิดความร้อนสะสม ในเมล็ดข้าวและจึงทำให้แตกหัก แต่การสีข้าวหวานนั้นเป็นการ เป็นการขัดสารอาหารที่เป็นประโยชน์ออกไปด้วย และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการสีข้าวหรือลูกหินขัดข้าวควรให้ความสำคัญ ของส่วนประกอบของข้าวและกระบวนการในการแปรรูปข้าว เพื่อจะ ได้ทราบถึงสาเหตุของการแตกหักจากสีข้าวว่าเกิดขึ้นเพราะเหตุใด เพื่อที่จะ ได้หาแนวทางในการลดการแตกหักของข้าวสาร ได้

2.2 โรงสีข้าว

โรงสีข้าว เป็นส่วนสำคัญในการขับเคลื่อนการแปรรูปข้าวเปลือก ให้เป็นข้าวสาร ด้วยเครื่องจักรซึ่งโรงสีข้าว เป็นอุตสาหกรรม ที่มีนานา民族 ในประเทศไทย และเป็นอุตสาหกรรม ที่มีขนาดใหญ่เพรำมีจำนวน โรงสีมากนย คุณภาพของข้าวของ โรงสีข้าวขนาดเล็กนั้นยังด้อยกว่า โรงสีข้าวขนาดใหญ่ อันเนื่องมาจากเทคโนโลยีกระบวนการสีข้าว และ โรงสีข้าวที่ทำการสีข้าวในปัจจุบันมีขนาดแตกต่างกันสามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ขนาด คือ โรงสีข้าวขนาดเล็ก กกลาง และใหญ่ การแบ่งขนาดของ โรงสี มาตรฐานที่ใช้จำแนกซึ่งมีอยู่ 2 มาตรฐาน คือ (มาตรฐาน ศุภาริรัตน์, 2553)

2.2.1 จำแนกตามกำลังการผลิตต่อวัน

เป็นการจำแนกจากกำลังการผลิตที่สามารถผลิตได้ โดยสามารถจำแนก ดังนี้

2.2.1.1 โรงสีข้าวขนาดเล็ก

โรงสีข้าวขนาดเล็กที่มีกำลังการผลิตไม่เกินวันละ 5 ตันข้าวเปลือกหรือวันละ 5 เกวียนต่อวัน การสีข้าวส่วนใหญ่จะเป็นการสีเพื่อนำมาใช้บริโภคในท้องถิ่น

2.2.1.2 โรงสีข้าวขนาดกลาง

โรงสีข้าวสีข้าวขนาดกลาง กำลังการผลิตวันละ 6-20 ตันข้าวเปลือกหรือ 6-20 เกวียนต่อวัน การสีข้าวจะทำการสีเพื่อบริโภคและการจำหน่ายในท้องถิ่น

2.2.1.3 โรงสีข้าวขนาดใหญ่

โรงสีข้าวที่มีกำลังการผลิตเกินวันละ 20 ตันข้าวเปลือกต่อวัน การสีข้าวจะเป็นการสีเพื่อการจำหน่ายทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ

2.2.2 จำแนกตามจำนวนคนงาน

2.2.2.1 โรงสีข้าวขนาดเล็ก หมายถึง โรงสีที่ใช้คนงานไม่เกิน 5 คน

2.2.2.2 โรงสีขนาดกลาง หมายถึง โรงสีที่ใช้คนงานไม่เกิน 10 คน

2.2.2.3 โรงสีขนาดใหญ่ หมายถึง โรงสีที่มีคนงานเกิน 10 คน

2.2.3 เครื่องต้นกำลังที่ใช้ขับเคลื่อนที่สีข้าว

2.2.3.1 เครื่องจักรกลไอน้ำ

ใช้แก๊สจากการสีข้าวเป็นเชื้อเพลิง การลงทุนติดตั้งในระยะเริ่มต้นค่อนข้างสูง แต่ค่าใช้จ่ายภายหลังการติดตั้งแล้วจะถูกที่สุด เครื่องต้นกำลังแบบนี้เหมาะสมสำหรับ โรงสีข้าวขนาดกลางและขนาดใหญ่

2.2.3.2 เครื่องยนต์ดีเซล

ใช้น้ำมันดีเซลเป็นน้ำมันเชื้อเพลิง เหมาะกับ โรงสีข้าวขนาดกลางและขนาดเล็ก ค่าติดตั้งจะถูกกว่า เครื่องต้นกำลังชนิดอื่นแต่ค่าใช้จ่ายด้านเชื้อเพลิงค่อนข้างสูง

2.2.3.3 นอเตอร์ไฟฟ้า

ใช้กระแสไฟฟ้าในการขับเคลื่อนมอเตอร์ เมื่อเริ่มเดินเครื่องจะใช้กระแสมาก แต่เมื่อต้องทำงานและขับเคลื่อนเครื่องสีข้าวแล้วการใช้กระแสไฟฟ้าจะลดลง ซึ่งโรงสีข้าวในประเทศไทยนั้นมีอยู่หลายประเททด้วยกัน แต่ปัญหาของ การสีข้าว ในโรงสีข้าวทุกขนาดคือ การสีข้าว แล้วมีปริมาณการแตกหักของข้าวมากด้วยเห็นกัน หมายความว่าปริมาณข้าวเต็มเมล็ดและต้นข้าวจำนวนที่น้อยในการสีข้าว ซึ่งจะเป็นข้าวปลาย ซึ่งข้าวปลายนั้นมีเบริกน้ำหนักต่ำ และต้นข้าวจำนวนที่น้อยในการสีข้าว ซึ่งจะเป็นข้าวปลาย ซึ่งข้าวปลายนั้นมีเบริกน้ำหนักต่ำ แต่ในปัจจุบัน โรงสีขนาดใหญ่ในปัจจุบัน โรงสีข้าวในประเทศไทยมีรวมทั้งสิ้นประมาณ 40,000 โรง แต่เป็นโรงสีขนาดเล็กประมาณร้อยละ 70 ซึ่งโรงสีขนาดเล็กเหล่านี้ ตั้งกระชั้นกระจายทั่วไปในท้องที่ที่มีการปลูกข้าว เพื่อทำหน้าที่บริการชาวนาที่นำข้าวเปลือกมาสีให้เป็นข้าวสารสำหรับบริโภคในครัวเรือน ส่วนโรงสีขนาดกลางและโรงสีขนาดใหญ่ถึงอยู่ในแหล่งเพาะปลูกข้าวที่สำคัญ เช่น ภาคกลาง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และจังหวัดที่เป็นศูนย์กลางการค้า เพื่อแปรรูปข้าวเปลือกสำหรับบริโภคในประเทศไทยหรือส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศ (ถนน ตะนา, 2527) โรงสีขนาดใหญ่จึงได้มีการปรับตัวพัฒนาการสีข้าว โดยนำเอาเทคโนโลยีชั้นสูง มาใช้ในกระบวนการสีข้าว เพื่อให้ธุรกิจสามารถอยู่รอดได้ ในสภาวะเศรษฐกิจปัจจุบัน แต่ทางตรงข้ามกันนั้น โรงสีข้าวขนาดเล็กตามชนบทที่ยังใช้การสีข้าวแบบเดิมๆ ซึ่งไม่ได้รับการพัฒนา อันเนื่องมาจากเงินทุนที่จำกัดของเกษตรกรที่ทำการสีข้าว ซึ่งงานวิจัยนี้ก็หวังว่าจะเป็นการช่วยเหลือเกษตรกรในชนบทได้อีกทางหนึ่ง

2.3 กรรมวิธีการแปรสภาพข้าวหรือการสีข้าว

การแปรสภาพหรือการสีข้าว หมายถึง การทำให้เปลือก รำ และ คัพกะออกจากเมล็ดข้าวเปลือก โดยให้มีคุณภาพการสีที่ดีคือ ข้าวสารที่ได้มีปริมาณข้าวเต็มเมล็ด ต้นข้าว มากที่สุด หรือ มีปริมาณข้าวหักที่น้อย (กัญญา เชื้อพันธุ์, 2541)

2.3.1 ขั้นตอนการแปรสภาพหรือสีข้าว

ในการที่จะเปลี่ยนข้าวเปลือกเป็นข้าวสารสำหรับหุงต้ม หลังจากการเก็บเกี่ยวแล้ว เกษตรกรจะทำการนวดข้าว ซึ่งหมายถึง การสะเทาะเอาเมล็ดข้าวออกจากวง แล้วทำความสะอาด เพื่อแยกเมล็ดข้าวลีบและเศษฝางออกไป เหลือไว้เฉพาะเมล็ดข้าวที่ต้องการเท่านั้น เมล็ดที่เก็บมาใหม่ๆ จะมีความชื้นประมาณร้อยละ 20-25 หลังจากการตากข้าวให้แห้งเป็นเวลา 5-7 วัน เมล็ดข้าวเปลือกจะมีความชื้นเหลือประมาณร้อยละ 14 ซึ่งเป็นความชื้นที่เหมาะสมในการสีข้าวและเก็บรักษา การนวดมีหลายวิธี เช่นการนวดแบบฟ่าดกำข้าว การนวดแบบใช้สัตว์ยำ และการนวดโดยใช้

เครื่องทุ่นแรงข้าว งานนี้จะเก็บข้าวเปลือกไว้ในถังจากที่แห้ง อาคารถ่ายเทส่วนบ้านตอนการสีข้าว
มีกรรมวิธีการต่างๆ ทั้งหมด 5 ขั้นตอน (จักร จักรพาก, 2528)

2.3.1.1 การทำความสะอาดข้าวเปลือก

เป็นกรรมวิธีไม่ให้มีเศษฝ่าง เศษผง ผุ่น มีอยู่ด้วยกันหลายวิธี เช่น

1) การสาดข้าว ทำได้โดยใช้พัดลมลีดข้าวสาดลงบนข้าวไปในอาคารเพื่อให้สิ่งเจือปนที่เน่า爛ออกกว่าออกไป ส่วนเมล็ดข้าวเมล็ดข้าวเปลือกที่ดีจะหลักก็จะตกมารวมกันที่พื้น

2) การใช้กระดังฟัด สามารถทำกับข้าวที่มีปริมาณน้อย สามารถใช้กระดังไม้ไผ่แยกข้าวเปลือกตัวและสิ่งเจือปนให้ออกกันโดยด้านของกระดัง แล้วฟัดเอาสิ่งเจือปนทิ้ง

3) การใช้เครื่องสีฟัดเป็นเครื่องมือที่ใช้หลักการให้ลมพัดเอาสิ่งเจือปนออกไป วิธีนี้เป็นวิธีทำความสะอาดเมล็ดได้อย่างมีประสิทธิภาพสูง

2.3.1.2 การสะเทาะข้าวเปลือก

เป็นกรรมวิธี แยกเปลือกออกจากเมล็ดข้าวกล้อง ซึ่งมีอยู่ด้วยกันหลายวิธี ในโรงสีขนาดเล็กส่วนมากใช้แบบลูกยาง 2 ลูก บางชนิดก็ใช้แบบเหวี่ยงข้าวเปลือกกระทบฝาผนัง

2.3.1.3 การแยกข้าวเปลือกกับข้าวกล้อง

เป็นกรรมวิธีแยกข้าวเปลือกที่หลงเหลือบนอยู่กับข้าวกล้อง ข้าวเปลือกจะถูกส่งไปเข้าเครื่องสะเทาะข้าวเปลือกใหม่ และข้าวกล้องจะถูกแยกไปเข้าเครื่องสีขัดข้าว ในโรงสีขนาดใหญ่มีเครื่องแยกข้าว แต่ในโรงสีขนาดเล็ก กรรมวิธีนี้อาจไม่ต้องใช้ได้

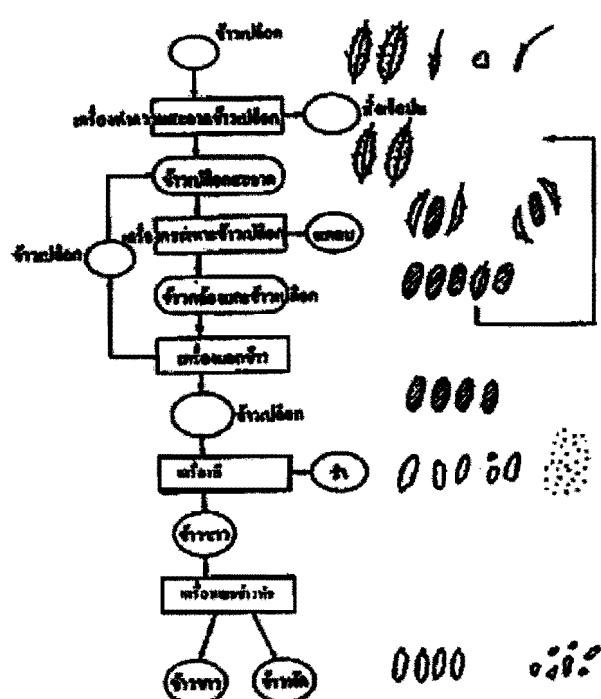
2.3.1.4 การขัดข้าว

การขัดข้าวเป็นกรรมวิธีการขัดเอา粒จากเมล็ดข้าวกล้อง เพื่อให้ข้าวกล้องขาวด้วยเครื่องขัดข้าว ตัวอย่างเครื่องขัดข้าวในโรงสีขนาดใหญ่เป็นแบบเพลาตั้งตรง ดังภาพที่ 2.2 นั้นมี 3-4 เครื่องทำงานต่อ กัน เครื่องขัดข้าวพบได้ใน ญี่ปุ่น อเมริกา อินโดนีเซีย มาเลเซีย การขัดข้าวในโรงสีขนาดเล็ก เครื่องสีข้าวจะทำการสะเทาะและขัดข้าวในเวลาเดียวกัน เช่น เครื่องสีข้าวที่เรียกว่า เอองเก็บบอร์ค หรือ อะพอดโล่ ซึ่งบางครั้งก็มีตะแกรงช่วยเสริมแยกข้าวหักด้วย

2.3.1.5 การแยกข้าวหัก

การแยกข้าวหัก เป็นกรรมวิธีแยกข้าวหักออกจากข้าวเต็มเมล็ด (ข้าวขาว) จากการขัดข้าว โดยข้าวหักจะถูกแยกเป็นขนาดต่างๆ เครื่องแยกข้าวหัก ใช้ตะแกรงขนาดต่างๆ ทำงานร่วมกัน โดยมีส่วนประกอบ เช่น เครื่องขัดข้าวแบบต่างๆ ถัง สิน เป็นต้น เพื่อให้การทำงานเป็นขั้นตอนต่อเนื่อง เป็นระบบที่เรียบร้อย จนถึงขั้นสุดท้ายคือการบรรจุถุงการบรรจุข้าวหรือการสีข้าวจะดีหรือไม่ดีนั้น จะขึ้นอยู่กับคุณภาพการสี โดยประเมินจากปริมาณข้าวเต็มเมล็ดและตันข้าว ข้าวที่ออกมา ถ้าคุณภาพการสีดีก็มีผ่านกระบวนการขัดสีแล้วจะได้ข้าวเต็มเมล็ดและตันข้าวสูง มี

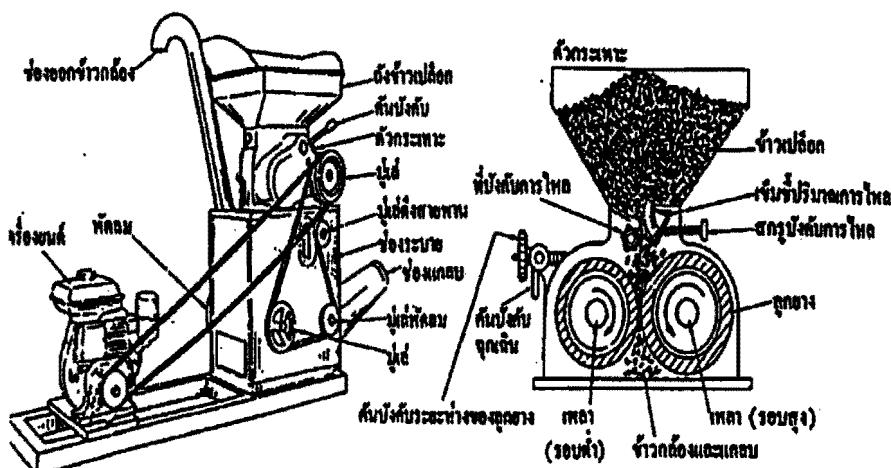
ปริมาณข้าวหักน้อย การประเมินคุณภาพการสีของข้าวจึงเกี่ยวข้องกับการแปรสภาพข้าว หรือการสีข้าวนั้นมีส่วนสำคัญในการแตกหักของข้าวและการแปรรูปข้าวที่มีการขัดขาวในไม่มีส่วนที่จะทำให้ความอนในเมล็ดข้าวลดลง (ชุติ ม่วงประเสริฐ และคณะ, 2539) แต่จะมีผลต่อการแตกหักของข้าวสารซึ่งเป็นส่วนที่ทำให้คุณค่าและราคาของข้าวนั้นลดลง เพราะการสีข้าวนั้นยังจำเป็นที่จะต้องขัดข้าวสารให้ขาด เพราะคนส่วนใหญ่ยังนิยมบริโภคข้าวขาว ในกระบวนการขัดขาวการแตกหักของข้าวนั้น ได้เกิดจากความร้อน ของกระบวนการ โดยมีข้อแนะนำ ควรใช้เวลา ในการขัดขาว ไม่เกิน 2 นาที เพื่อลดการแตกหักและการขัดข้าวที่ดี และควรมีการลดความร้อนด้วยอากาศเป็นการช่วยลดการแตกหักอีกด้วย (มนตรี รุนาคม, 2500)



ภาพที่ 2.2 กรรมวิธีสีข้าว (จกร จักราชพาก, 2528)

การเกิดการเสียหาย ในกระบวนการสีข้าว คือการแตกหักของข้าวสาร ซึ่งที่มีผลต่อราคาข้าวสาร คือการแตกหักของ ข้าวสาร โดยที่ข้าวสารที่มีปริมาณข้าวหักมาก จะขายได้ในราคากลางๆ มากกว่า ข้าวสารที่มีปริมาณการแตกหักน้อย โดยขั้นตอน ในกระบวนการสีข้าว ที่มีผลต่อการแตกหัก ของข้าวสารคือ ขั้นตอนการขัดขาว และขั้นตอนการกะเทาะเปลือก (กัญญา เชื้อพันธุ์, 2541) สาเหตุของการแตกหักของข้าวในกระบวนการสีข้าว อาจจะเกิดมาจาก การแตกร้าวภายในของเมล็ดข้าว ที่มีอยู่แล้ว จากกรรมวิธี ไดๆ ก่อนหน้า กระบวนการสี เช่น ระยะเวลาการเก็บเกี่ยวลักษณะการ

เก็บเกี่ยว และการเก็บรักษาที่ไม่เหมาะสมเป็นศั้น เหตุผลดังกล่าวอาจส่งผลให้เมล็ดข้าวเกิดการแตกหักสูงขึ้นในกระบวนการสีข้าว โดยสมมุติ ให้ข้าวที่จะต้องผ่านกระบวนการสีข้าวเป็น ข้าว คุณภาพดีเลิศ คือมีความชื้นภายในเมล็ดที่ร้อยละ 14 และเป็นข้าวที่ไม่มีการแตกร้าวภายในเมล็ดข้าว และเป็นเมล็ดข้าวที่สมบูรณ์เต็มที่ จะถือว่าเป็นข้าวที่เหมาะสมแก่การแปรรูปและถ้าแต่ถ้ามีการแตกร้าว ก่อนกระบวนการสี จะทำให้ปริมาณของต้นข้าวที่ได้รับลดลง นอกจากนี้ก็ยังส่งผลกระทบต่อคุณภาพในเมล็ดข้าว ก่อนกระบวนการสีข้าว ที่มีผลทำให้เกิดการแตกหัก ของเมล็ดข้าวที่มากขึ้นแล้ว ปัจจัยในด้านความชำนาญของผู้ปฏิบัติการในกระบวนการสีข้าว คือผลการแตกหักข้าวคัว เช่นกัน ซึ่ง ปริมาณการแตกหักของเมล็ดข้าวนี้อยู่ในช่วงต้นกระบวนการสีข้าวที่ขึ้นตอนการกะเทาะเปลือก และ ขึ้นตอนการขัดข้าว ในโรงสีข้าวน้ำดิบ ในจังหวัดขอนแก่น ที่สีข้าว โดยใช้ข้าวสายพันธุ์ข้าว คอกมะติ 105 พบ. ว่ามีการแตกหัก ของเมล็ดข้าวที่ขึ้นตอน การกะเทาะเปลือก และขึ้นตอนที่การขัด ข้าว มีการแตกหักร้อยละ 3.62 และ ร้อยละ 25.34 ตามลำดับ (ประสานต์ ชุมใจหาญ, 2544) กระบวนการสีข้าว จะประกอบด้วย แกลบร้อล์ 23 ข้าวกล้องร้อยละ 77 เมื่อนำข้าวกล้อง ไปขัดจะ ได้รับ ประมาณที่ร้อยละ 8 และได้ข้าวสาร รวมข้าวปลางเด็กที่ร้อยละ 68



ภาพที่ 2.3 เครื่องกะเทาะแบบถูกยางมนุน (จักร จักรภาก, 2528)

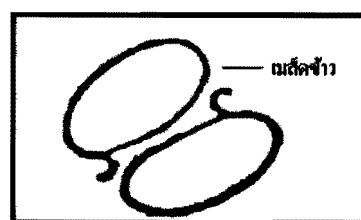
2.3.2 การกะเทาะเปลือก

การกะเทาะเปลือกของข้าวเปลือกนี้จะถูกกะเทาะเปลือกออก โดยหลักการทำงาน ซึ่งว่างของเปลือกที่ห่อหุ้มเมล็ดข้าวและแรงเสียดสีเป็นตัวกะเทาะ เครื่องกะเทาะเปลือกข้าวที่ได้รับ ความนิยมมี 2 แบบคือ เครื่องกะเทาะข้าวแบบไม่พิน (Abrasive disc) และเครื่องกะเทาะข้าวแบบถูก ยาง (Rubber rolls) เครื่องกะเทาะเปลือกแบบไม่พินจะกะเทาะเปลือกโดยใช้ลักษณะปลางเมล็ดข้าว

หั้งสองด้านที่มีช่องว่างระหว่างเยื่อหุ้มเมล็ดข้าวและเปลือกและลักษณะการทำงานโดยที่ปลายเมล็ดข้าวบนก้นของเปลือกของอีกเมล็ดหนึ่งในระหว่างกระบวนการจะแตกออกและลักษณะการทำงานโดยที่ปลายเมล็ดข้าวนี้เปลือกจะถูกกดที่ปลายหั้งสองด้าน ทำให้เปลือกที่บนกันอยู่แตกออกจากกัน และทำให้เมล็ดข้าวหลัง หลุดออกจากเปลือก การกระบวนการเปลือก ลักษณะนี้จะต้นอ่อนและญูกข้าวส่วนปลายของเมล็ดที่ติดกับต้นอ่อนจะหลุดติดอกกันกับเปลือก ส่วนหลักการทำงานของเครื่องจะทำการหัวด้วยถูกข้างเป็นตัวจะเทา ดังเช่นภาพที่ 2.3 จะเห็นได้ว่า หากมีการปล่อยข้าวเปลือกลงไปในช่องระหว่างถูกข้างขัดข้าว ที่หมุนตรงกันข้ามและมีความเร็วของหมุนที่ต่างกัน เปลือกข้าวจะถูกขับตัวและถูกออกด้วยแรงเฉือน การจะทำการเปลือกแบบนี้เมล็ดข้าวจะไม่มีญูกข้าวและต้นอ่อนหลุดติดมากับเปลือกซึ่งแบบนี้เป็นแบบที่การทำงานมีประสิทธิภาพสูงถึงร้อยละ 95 สามารถลดเวลาข้าวเปลือกได้เร็ว และข้าวไม่ค่อยแตกหักแต่ข้อเสียเครื่องแบบและถูกข้างมีราคาค่อนข้างสูง และมีการสึกหรอในอัตราที่สูง โดยทำมาจากยางสังเคราะห์คุณสมบัติของยางนิคินจะไม่ขยายตัวเมื่อได้รับความร้อน

2.3.3 การขัดข้าว

การขัดข้าวข้าว เป็นขั้นตอนการในการขัดเนื้อเยื่อ ที่เป็นขั้นรากของข้าวหลังออกไประยะ 8-10 ร้อยละของปริมาณหั้นหมุดข้าวเปลือก การขัดข้าวเป็นการขัดเอาเนื้อเยื่อชั้นนอกที่ติดกับเมล็ดข้าวออกไประยะ 2 ขบวนการคือ ขบวนการเสียดสี (Friction process) ขบวนการเสียดสี จะอาศัยการเสียดสี กันเองของเมล็ดข้าวหลัง จะถูกขัดตัวกันภายในเครื่องขัดข้าวทำให้ข้าวหลังเบี้ยดเสียดกัน และมีการหมุนของหินขัดข้าวจึงได้ทำให้ชั้นเนื้อเยื่อชั้นนอกของเมล็ดข้าวถูกขัดออกมาเป็นรำข้าว จนข้าวหลังนั้นออกมาเป็นข้าวขาวและขบวนการขัดสี (Abrasive process) จะเป็นการขัดข้าวที่ใช้หลักการขัดสี โดยอาศัยหลักการขัดสีจากความคมของหินขัดข้าว ที่ทำจากหินกาไฟเซรและหินกาแก้วที่ผสมในถูกหินขัดข้าว ชั้นเปลือกหุ้มของข้าวหลังจะถูกขัดจากความคมของถูกหินขัดข้าว ออกมาก็จะละเอียดเรียบๆ จนหมดออกมาเป็นรำข้าว ดังภาพที่ 2.4 (พรพิพัฒนารัตน์, 2533)



(1) ขบวนการเสียดสี (Friction)



(2) ขบวนการขัดสี (Abrasive)

ภาพที่ 2.4 ชนิดขบวนการขัดข้าว

จากภาพที่ 2.4 หลักการทำงานของเครื่องขัดขาว ที่มีอยู่ในปัจจุบัน มี 3 แบบ คือ ลูกหินขัดขาว แบบกรวยแกนตั้ง ลูกหินขัดขาววนอน และลูกเหล็กขัดขาว แกนนอน ซึ่งเครื่องขัดขาว แบบลูกเหล็กขัดขาว นิยมใช้ในประเทศไทยญี่ปุ่น เพราะขาวญี่ปุ่น ที่เมล็ดมีลักษณะป้อมสัน ส่วน เครื่องขัดขาว แบบลูกหินขัดขาว วนอนนั้น นิยมใช้ในประเทศไทย เพราะเนื่องจากเมล็ดขาว ไทยเป็นข้าวเมล็ดก่อนข้าง牙

2.3.3.1 เครื่องขัดขาวข้าวแบบลูกหินกรวยแกนตั้ง

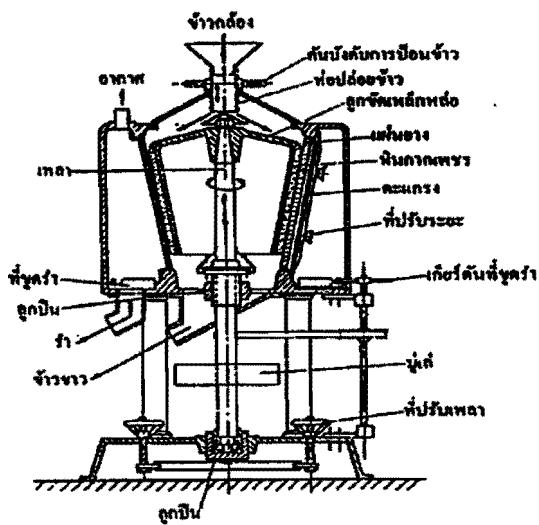
เครื่องขัดขาวแบบลูกหินกรวยแกนตั้ง เป็นที่นิยมและใช้กันอย่าง แพร่หลายในประเทศไทย ดังภาพที่ 2.5 เครื่องขัดขาว ชนิดนี้ประกอบด้วยเหล็กหล่อ รูปกรวยที่ เคลือบด้วยหินกาภพชร ติดอยู่บนเพลา ที่อยู่ในแนวตั้ง รอบลูกหินขัดขาว จะเป็นตะแกรง ซึ่ง ตะแกรง ถูกแบ่งเป็นส่วนๆ โดยแต่ละขั้งขัดขาว และจำนวนของแต่ละขั้ง ขึ้นอยู่กับขนาดของลูกหิน ขัดขาวตามความสัมพันธ์สมการที่ (2.1) และ (2.2) (Harry Th and L. van Ruiten, 1981)

$$\text{จำนวนเส้นผ่าศูนย์กลางของหินขัดขาว (มิลลิเมตร)} \\ \text{จำนวนแท่งยางขัดขาว} = \frac{\text{---}}{100} \quad (2.1)$$

สมการที่ 2.1 เป็นสมการของเครื่องที่ทำมาจากประเทศอิตาลี แต่ถ้าเป็นเครื่องที่ทำจาก ประเทศเยอรมันจะต้องทำการลบค่วย 2 ซึ่งได้ความสัมพันธ์ดังสมการ 2.2

$$\text{จำนวนเส้นผ่าศูนย์กลางของหินขัดขาว (มิลลิเมตร)} \\ \text{จำนวนแท่งยางขัดขาว} = \frac{\text{---} - 2}{100} \quad (2.2)$$

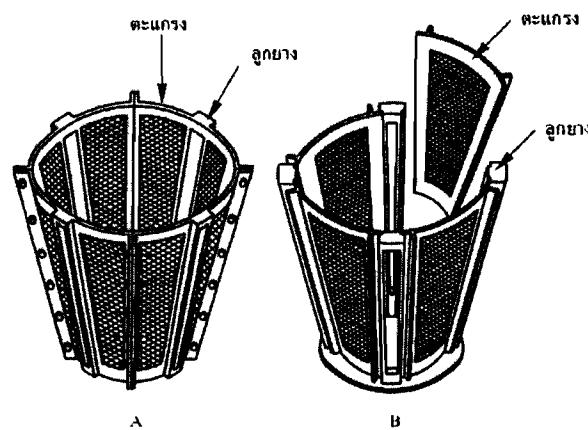
จากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการขัดขาว พบร่วมกับการขัดขาวด้วย เครื่องสีขาว แบบกรวยหินแกนตั้ง นั้นในการขัดขาวข้าวกล้องนั้นควรใช้เวลาในการขัดขาวไม่ควร เกิน 2 นาที และความเร็วเชิงเส้นที่ผิวขอบค้านบนของหินขัดขาวที่เหมาะสม หากมีความเร็วเชิงเส้น ที่ผิวเพิ่มขึ้นจะทำให้การแตกหักของข้าวมากตามไปด้วย ความเร็วเชิงเส้นที่ผิวหินขัดขาวบน ด้านบนที่เหมาะสมจะอยู่ที่ 12-15 เมตรต่อนาที และปัจจัยที่สำคัญต่อการสีขาวด้วยเครื่องสีขาวแบบ กรวยหินแกนตั้งคืออัตราการ ป้อนข้าวเปลือก ซึ่งอัตราการป้อนที่เหมาะสม ต่อการสีขาวด้วย เครื่อง สีขาวแบบกรวยหินจะอยู่ที่ 400 กิโลกรัมต่อชั่วโมง (ประสันต์ ชุมใจหาญ, 2544) เครื่องสีขาว แบบ กรวยหิน แกนตั้งนั้นจะมีส่วนประกอบหลักในการทำงานดังนี้



ภาพที่ 2.5 เครื่องขัดขาวแบบถูกหินกรวยแกนตั้ง (E.V. Araullo et al, 1976)

1) ตะแกรงขัดขาว

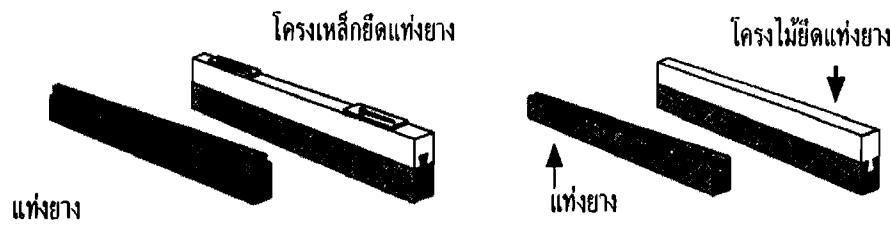
ตะแกรงขัดขาว ทำหน้าที่อัดให้เมล็ดข้าว สัมผัสกับผิวของถูกหินขัดขาวเพื่อทำการขัด เ娇เนื้อเยื่อ ส่วนที่เป็นรำ ออกจากการเมล็ด และทำหน้าที่แยกส่วนของรำ ออกจากชั้นเมล็ด โดยรำ จะลอดผ่าน รูตะแกรงออกไปด้านนอก และร่วงลงตรง ส่วนล่างด้านนอก ของตะแกรง ส่วนข้าวลดผ่านไม่ได้จะค่อยๆ ไหลลงสู่ ส่วนล่างด้านในของตะแกรง นอกจากนั้น ลักษณะรู ของตะแกรงยังช่วยในการขัดขาว โดยแรงเสียดสี (Friction action) อีกคือ ตะแกรงขัดขาว ส่วนใหญ่ ถูกออกแบบให้แบ่งเป็น 3 ส่วน หรือมากกว่า โดยมีช่องสำหรับใส่แท่งยางขัดขาว อยู่ระหว่างกลาง ของตะแกรง แต่ละแผ่น โดยตะแกรง จะติดอยู่กับ โครงเครื่องสีขาว ดังภาพที่ 2.6A แต่ ตะแกรง บางรุ่น แบบจะประกอบ ด้วยช่องสำหรับใส่ แท่งยางขัดขาว ซึ่งอยู่กับ โครงเครื่องทั้ง ด้านบนและด้านล่างของเครื่องสีขาว ส่วนตะแกรงนี้จะถูก松掉 ไว้ระหว่างช่องใส่แท่งยางขัดขาว โดยการเดือนขึ้นทางด้านบน ดังภาพที่ 2.6B (พดุงศักดิ์ วนิชชัช, 2535)



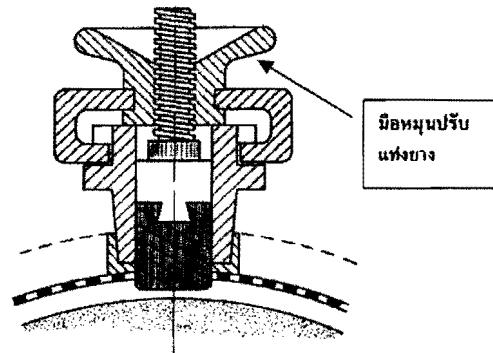
ภาพที่ 2.6 แสดงลักษณะของตะแกรงขัดขาว

2) ตะแกรงขัดขาว

ตะแกรงขัดขาว นั้นจะใช้งานร่วมกับ แท่งยางขัดขาวซึ่งเป็นส่วนที่ทำหน้าที่ ฉลอกการไหลด ของเมล็ดข้าวกล้อง ขณะที่ข้าวกล้องหมุนเพื่อขัดขาว ไปตามแรงหมุนของลูกหินขัดขาว ไปรอบแกนขัด แท่งยางขัดหวานน์ทำขึ้นจากยางหรืออีลาสติเมอร์ เพื่อป้องกันการแตกหักของเมล็ดข้าวและเพิ่มแรงเสียดสี เมื่อเคลื่อนที่ผ่านระหว่างแท่งยางขัดขาวกับลูกหินขัดขาว โดยปกติเครื่องขัดหวานน์ ตะแกรงจะสามารถเดื่อนที่ขึ้นลงได้ โดยจะมีจำนวนแท่งยางขัดขาวในห้องขัดขาว ขณะเดียวกันข้าวกล้องสามารถจะมีการพลิกตัวกลับได้ และหากมีจำนวนแท่งยางขัดขาวมากกว่าทำให้เมล็ดข้าวถูกขัดตีขึ้น แท่งยางขัดขาว ที่มีความหนาที่เหมาะสม จะมีพื้นที่หน้าตัด เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า และอีกด้านหนึ่งค้านหนึ่งของ แท่งยางให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมคงที่หมุนอยู่นั้น เพื่อสอดเข้าในช่องของแท่งโลหะ ที่ทำจากไม้หรือเหล็ก ภาพที่ 2.7 แท่งยางติดอยู่กับตะแกรง สามารถเคลื่อนเข้าและออกได้โดยมีมือหมุนปรับภาพที่ 2.8 แท่งยางแต่ละแท่งจะมีมือหมุนปรับ 2 ถึง 3 อัน ซึ่งทำหน้าที่ปรับระดับห่างและแนวนานของลูกหินขัดขาว (พคุงศักดิ์ วนิชชัง, 2535)



ภาพที่ 2.7 ลักษณะของแท่งยางขัดขาว



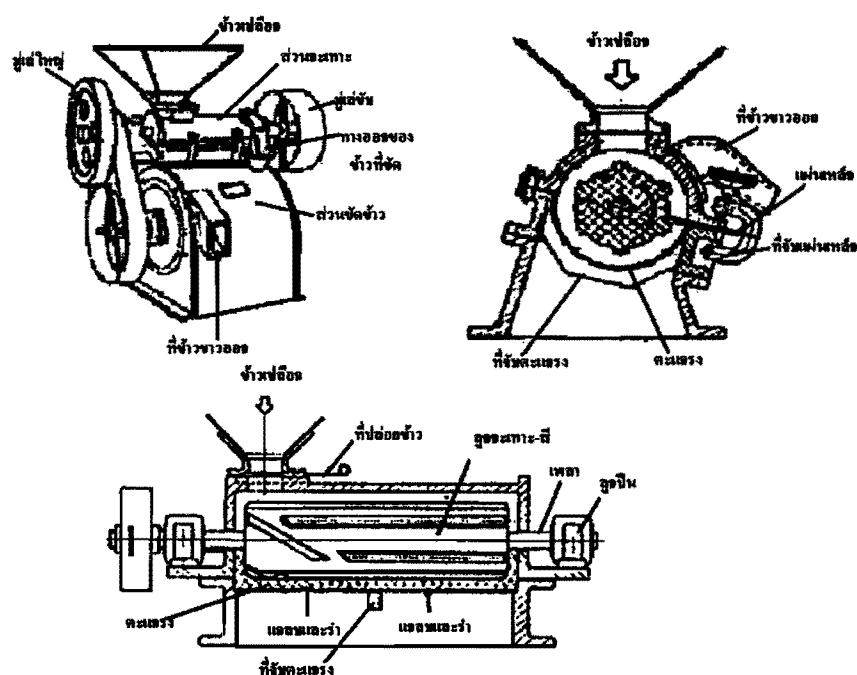
ภาพที่ 2.8 การปรับเทงยางขัดขา

2.3.3.2 เครื่องขัดขาแบบลูกหินเก็นอน

เครื่องขัดขาแบบลูกหินเก็นอน เป็นเครื่องขัดขาที่ได้รับความนิยม ในประเทศไทยอีกชนิดหนึ่ง โดยการขัดขาบนน้ำอาจทำการขัดด้วย แกนเหล็ก ลูกหินขัดขา บริษัทการปัลอยข้าวเข้าและออกจากห้องขัด ซึ่งมีดังนี้ในประเทศไทย

1) เครื่องกะเทาะ สีข้าวแบบ弄เก็บอร์ค (The Engleberg type)

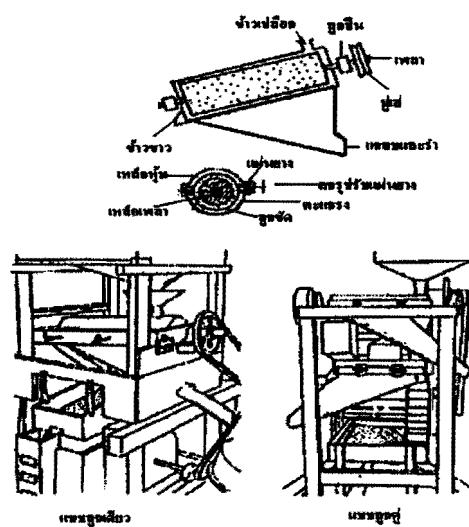
เครื่องกะเทาะ สีข้าวแบบ弄เก็บอร์ค เป็นเครื่องที่ทำด้วยเหล็กหล่อ ทั้งหมด ข้าวเปลือกที่ใส่เข้าไปจะถูกกะเทาะและขัดข้าวด้วยการเสียดสี ดังภาพที่ 2.9 แกลบหักและ รำจะออกมาทางตะแกรงด้านล่าง ข้าวขาจะออกอีกทางหนึ่ง ที่สามารถตัดรายการ ให้ได้อัตราการ ป้อนข้าวเปลือก บังคับด้วยลิ้น ได้ถังใส่ข้าวเปลือกหากจะกะเทาะและขัดขาภายในครั้งเดียว ข้าวจะ หักมาก โดยปกติควรใส่ผ่านเครื่อง 2 หรือ 3 ครั้ง เครื่องสีข้าวแบบนี้ บางครั้งมีเครื่องขัดข้าวขาวติด อยู่ด้านล่าง เป็นลูกหินติดแผ่นพนังเพื่อขัดขาเครื่องมีขนาด 3-10 แรงม้า สีข้าวได้ประมาณ 50 กิโลกรัมต่อชั่วโมงต่อแรงม้า เมื่อมีเครื่องกะเทาะแยกต่างหากเครื่องนี้เป็นเครื่องใช้คัดข้าวได้ เครื่องสีข้าวแบบนี้ ไม่เป็นที่นิยมในประเทศไทย แต่จะพบมากใน ประเทศบังคลาเทศ และอินเดีย



ภาพที่ 2.9 เครื่องกะเทาะสีข้าวแบบ เองเก็บอร์ค (จักร จักรกะพาก, 2528)

2) เครื่องสีข้าวแบบพอโลโล

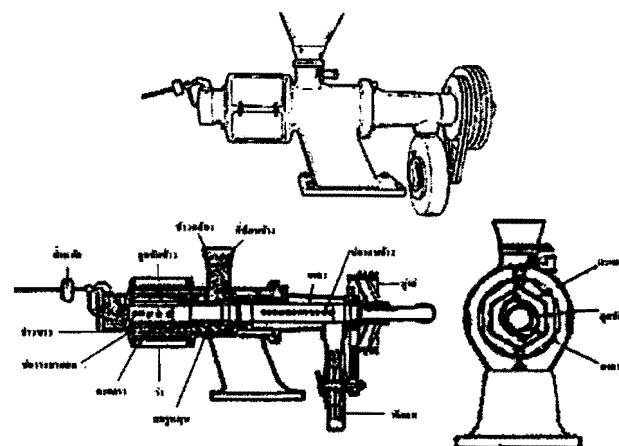
เครื่องสีข้าวแบบพอโลโล เป็นเครื่องสีข้าว แบบขัดสี โดยใช้ลูกหินขัดข้าวที่มีส่วนผสมของหินกาไฟเซอร์ ซึ่งตัวของหินกาไฟเซอร์นี้ความคม สามารถใช้ในการขัดข้าวและมีส่วนประกอบคือแผ่นยางขัดข้าว ดังภาพที่ 2.10 เครื่องสีข้าวแบบพอโลโล ของเครื่องไม่มีสกรูช่วยในการเคลื่อนของเมล็ดข้าวในแนวนานาจึงได้ออกแบบสร้างเครื่องสีข้าวพอโลโลให้มีมุมลาดเอียง ระบบการทำงานจะมีลักษณะการทำงานคล้ายกับเครื่องสีข้าวแบบเองเก็บอร์ค แต่ปริมาณของข้าวจะหักน้อยกว่า และเป็นที่นิยมใช้กันมากในประเทศไทยและประเทศเพื่อนบ้าน ซึ่งแผ่นยางขัดข้าวนั้นสามารถหาซื้อและเปลี่ยนได้สะดวกราคาน้ำก้นและลูกหินขัดข้าวที่พอกหุ้มด้วยหินกาไฟเซอร์สามารถนำกลับมาใช้งานใหม่ได้ เมื่อลูกเดินมีการสึกหรอ โดยการกะเทาะหินเดินออกแล้วทำการหินพอกใหม่เข้าไปในแกนเหล็กเดิน การทำงานของพอโลโนนั้นจะเป็นเครื่องสีข้าวที่ค่อนข้างถึงการขัดข้าวโดยทำการป้อนข้าวเปลือกเพียง กะเทาะเปลือกและขัดข้าวต่อเนื่องกันไป และมักมีน้ำมีตะแกรงร่อนอยู่ที่ส่วนท้ายของเครื่องหลังจากการขัดข้าวแล้วเครื่องก็จะทำหน้าที่แยกข้าวสารที่หักเพื่อแยกข้าวสารเต็มเมล็ดและข้าวปลายอกจากกัน



ภาพที่ 2.10 เครื่องสีข้าวแบบพอโลโล่ (จักร จักรกะพาก, 2528)

3) เครื่องขัดข้าวแบบแรงดันสูง

เครื่องขัดข้าวแบบแรงดันสูงเป็นเครื่องขัดข้าวระบบการทำงานจะไม่มีแผ่นเหล็กในการขัดข้าว แต่จะมีห้องขัดข้าวรูป 6 เหลี่ยมและ 8 เหลี่ยม เป็นตะแกรงที่สามารถปรับระดับในการเพิ่มการขัดข้าวได้โดยหลักการในการทำงานจะทำการปล่อยข้าวสารออกจากห้องขัดมากหรือน้อยตามความต้องการขัดข้าวมากหรือน้อย หากต้องการขัดข้าวมากก็จะปล่อยข้าวเข้าสู่ห้องขัดมากและปล่อยข้าวออกจากห้องขัดขawan้อยก็จะทำให้เกิดการขัดสึกของเมล็ดข้าว ดังภาพที่ 2.11 ข้าวจะหักน้อยจะขัดครั้งเดียว ก็ได้ แต่ถ้าหากขัด 2 ครั้ง ข้าวหักจะน้อยกว่า ในประเทศไทยเมริกา ซึ่งใช้แต่เครื่องสีข้าวเครื่องใหญ่แบบนี้มา 20 ปีแล้วเครื่องสีข้าวแบบแรงดันสูงนั้นนิยมใช้ในประเทศเพื่อนบ้านคือ ประเทศไทยและเชีย และอินโดนีเซีย และจะนำมาใช้แทน แบบเรียงเกล้าเบอร์ค



ภาพที่ 2.11 เครื่องขัดข้าวแบบลมแรงดันสูง (จักร จักรกะพาก, 2528)

จากการค้นคว้างานวิจัยเกี่ยวกับข้อบกพร่องในกระบวนการเปลี่ยนรูปข้าวหรือสีข้าวแล้วได้ทำให้ทราบถึงกระบวนการที่แยกเปลี่ยนรูปข้าวและกระบวนการอันเป็นวิธีการที่ทำให้ข้าวเปลี่ยนเป็นข้าวสารที่พร้อมนำไปหุงต้มในกระบวนการสีข้าวนั้นตอนที่ทำให้เกิดการแตกหักมากที่สุดคือขั้นตอนการขัดขาว ซึ่งข้าวได้ถูกหินขัดให้เปลี่ยนหุ่มหรือส่วนที่เป็นข้าวกล้องออกไปจึงได้ทำให้เกิดความร้อนและการแตกร้าวและหักในที่สุดการขัดขาวที่คืนน้ำนมีการขัดจำนานวนครั้งที่เหมาะสมและน้ำหนักในการขัดขาวไม่นำกันเพื่อลดการแตกหักและความคุณให้อุณหภูมิให้เหมาะสมไม่ร้อนเกินไป แต่ที่สำคัญมากที่สุดในการสีข้าวด้วยเครื่องสีข้าวที่ใช้ถูกหินกากเพชรคือความแข็งของถูกหินขัดข้าวเองต้องมีความแข็งไม่แข็งมากจนเกินไปและอ่อนเกินไปเพื่อทำให้การขัดขาวนั้นเกิดประสิทธิภาพมากที่สุดคือแตกหักน้อยทางผู้วิจัย จึงได้เลือกเห็นความสำคัญของถูกหินขัดข้าว ว่าเป็นส่วนสำคัญในการทำให้เกิดการแตกหักในกระบวนการสีข้าวหากจะลดการแตกหักของข้าวสารกีควรพิจารณาถูกหินขัดข้าวเป็นอันดับแรก ของกระบวนการเปลี่ยนรูปข้าวเปลี่ยนให้ถูกต้องเป็นข้าวสาร

2.4 เครื่องสีข้าวระดับหมู่บ้าน

เป็นเครื่องสีข้าวนาคเล็ก ซึ่งเกยตกรตามหมู่บ้านในชนบทจะนิยมน้ำข้าวเปลี่ยนไปสีกับโรงสีประภานี้ เพราะสามารถสีได้ตามต้องการกล่าวคือเกยตกร ได้ข้าวสารจากข้าวเปลี่ยนของตนเองและซึ่งได้ปลายข้าวและร้าด้วย แต่เกยตกรต้องจ่ายเงินหรือข้าวให้กับเจ้าของโรงสีตามที่คลังกันแต่ถ้าเป็นโรงสีขนาดใหญ่เกยตกรจะได้ข้าวสารประมาณร้อยละ 50-60 จากทั้งหมดของปริมาณข้าวเปลี่ยน ผู้ประกอบการ ธุรกิจ โรงสีข้าว ได้จำแนกชนิด และลักษณะ ของเครื่องสีข้าวสามารถจำแนกได้ดังนี้ (จักร จักรพาก, 2528)

2.4.1 แบบถูกหินแนวนอนถูกเดี่ยว (Horizontal Abrasive)

เครื่องสีข้าวแบบนี้จะมีหนึ่งถูกหินขัดข้าวจะทำหน้าที่กะเทาะข้าวเปลี่ยนและขัดข้าวข้าวตัวถูกหินจะเป็นเหล็กหล่อทองกระบอก ปิดหัวท้ายติดอยู่กับแกนเพล ซึ่งจะหมุนนานกับพื้นราบรอบๆ ผิว เหล็กทรงกระบอกจะถูกพอกด้วยหินกากเพชร เพื่อให้มีความคมในการกะเทาะเปลี่ยนและขัดขาว ถูกหินจะหมุนอยู่ภายในเหล็กทรงกระบอกที่ค้านล่างเป็นตะแกรงรูกลมหรือยาวรี เพื่อให้ร้าหยาบานและร้าละเอียดแยกออกจากเมล็ดข้าวค้านข้างของถูกหินกะเทาะมีถูกยางวางในแนวขนานตลอดความยาวถูกหิน ถูกยางคั้งกล่าวมีจำนวน 2 หรือ 3 แท่ง สามารถปรับระยะห่างจากถูกหินได้ตามความต้องการของผู้ใช้งาน เครื่องสีข้าวแบบถูกหินแนวนอนถูกเดี่ยวนั้น ห้องขัดจะถูกดูคร้ำโดยพัดลมดูดอากาศส่วนของปลายข้าวและข้าวคืนนั้นจะถูกคัดแยกออกจากกันโดยตะแกรงร่อน

2.4.2 แบบลูกหินแนวนอน 2 ลูกแยกส่วน (2-Horizontal Abrasive)

เครื่องสีข้าวแบบนี้จะมีลูกหินขัดข้าวจำนวน 2 ลูก คือ ลูกหินกระเทา และลูกหินขัดขาว โดยมีพัดลมดูดอากาศซึ่งจะทำการแยกแกลบข้าวออกจากข้าวกล้องที่กระเทาแล้ว ก่อนลูกหินขัดขาวส่งไปยังลูกหินขัดข้าวเมื่อผ่านลูกหินขัดขาวแล้วปลາຍข้าวจะลูกแยกออก โดยจะแรงร่อนต่อไป

2.4.3 แบบลูกหินแนวนอน 2 ลูกในเครื่องเดียวกัน (2-Horizontal Abrasive Compact)

เครื่องสีข้าวแบบนี้จะมีลูกหิน 2 ลูก คือ ลูกหินกระเทา และลูกหินขัดขาว โดยมีพัดลมดูดอากาศซึ่งจะทำการแยกแกลบออกจากข้าวที่กระเทาแล้ว ก่อนลูกส่งไปยังลูกหินขัด

2.4.4 แบบลูกหินแนวนอน 3 ลูก (3-Horizontal Abrasive)

ลูกหินตัวแรกเป็นตัวกระเทา ส่วนลูกหินอีก 2 ตัว จะเป็นลูกหินขัดขาวเพื่อให้ข้าวมีความขาวตามต้องการ การขัดข้าวแบบจะทำให้ข้าวที่ได้มีคุณภาพที่ดีขึ้นและการเตกหักที่น้อยลง

2.4.5 แบบไม่หินแนวนอน (Horizontal Dies Double Pass)

เครื่องสีแบบนี้จะมีajanกระเทาแบบไม่ 2 ลูก วางตัวในแนวตั้งบนเพลาที่หมุนในแนวนอน จากตัวกระเทาตัวแรกบริเวณผิวกระเทาจะพอกด้วยหินกากเพชร ส่วนงานที่ 2 จะหุ่มด้วยยาง ข้าวเปลือกจะไหลผ่านช่องระหว่างงานทั้งสอง การไหลผ่านของข้าวเปลือกรังแรกระเป็นการกระเทาเอไปเปลือกออกซึ่งจะได้ข้าวกล้องและนำข้าวกล้อง ไหลผ่านเป็นครั้งที่ 2 เป็นการขัดขาว โดยมีพัดลมดูดอากาศทำหน้าที่แยกแกลบออกไปและมีตะแกรงร่อนในการแยก粒และปลາຍข้าว

2.4.6 แบบลูกยางกระเทาเปลือกและลูกหินขัดขาวในแนวนอน (Rubber roll Huller and Horizontal abrasive)

เครื่องแบบนี้จะมีลูกยางทรงกระบอกหมุนในทิศทางตรงกันข้ามและความเร็วที่ต่างกันและจะมีลูกหินขัดขาวอยู่ในระนาบ โดยมีพัดลมดูดอากาศใช้ในการแยกแกลบก่อนที่จะส่งไปยังลูกหินขัดขาวและมีตะแกรงร่อนในการแยก粒และปลາຍข้าวออกจากข้าวสาร

2.4.7 แบบลูกเหล็กแนวนอน (Engelberg)

เครื่องแบบนี้จะประดับลูกเหล็กทรงกระบอกติดตั้งบนเพลาที่หมุนในแนวนอนภายในทรงกระบอกบริเวณด้านล่างจะเป็นตะแกรงเพื่อแยก粒 การกระเทาเปลือกจะใช้วิธีปรับแผ่นที่วางอยู่ด้านข้างคลอดความขาวเพื่อทำให้เกิดแรงเสียดทางระหว่างข้าวเปลือกับผนังของลูกเหล็กกระเทา การกระเทาและการขัดจะกระทำพร้อมกัน ข้าวสารที่ได้จะเป็นข้าวรวม

2.4.8 แบบสูตรเหล็กแนวอนและสูตรเหล็กมีริ้วยาง (Engelberg and Horizontal rubber lined)

เครื่องแบบนี้จะมีสูตรเหล็กแนวอนทำหน้าที่ในการกระเทาะเปลือก และมีสูตรเหล็ก มีริ้วยางทำหน้าที่ในการขัดขาว ด้านล่างของสูตรเหล็กทั้งสองจะมีตะแกรงทำหน้าที่ในการแยกรำ เมื่อ ข้าวผ่านชุดขัดขาว และแกลบุษุกแยกโดยพัดลมดูดอากาศ ก่อนที่ข้าวจะผ่านไปปั๊ดแยกข้าวหัก และปลายข้าวออกโดยตะแกรงร่อนต่อไป

จากการจำแนกชนิด ของโรงสีข้าวทั้งหมดแล้ว โรงสีข้าวที่มีอยู่ในชนบทนั้นส่วนใหญ่ ใช้สูตรหินขัดขาวทำหน้าที่ทั้งตัวกระเทาะและขัดขาว ในปัจจุบัน โรงสีข้าวน้ำดีก็ได้ทบทอบปิดตัวไป จำนวนมาก ซึ่งมีสาเหตุมาจากการสีข้าวน้ำดีที่ไม่สามารถแข่งขันกับโรงสีข้าวน้ำกลางกับโรงสี ขนาดใหญ่ได้ ปัญหาหลักของโรงสีข้าวน้ำดีก็ยังมีข้อด้อยค้านประสิทธิภาพในการสีข้าวจึงทำให้มี ข้าวหักปริมาณที่สูง และอีกปัญหานั่นคือโรงสีข้าวน้ำดีก็คือปัญหานี้เรื่องของทุนและโภคดิบ ก็เป็น สินค้า ในการซื้อและเก็บข้าวเปลือก เพื่อจะได้นำข้าวมาสีแล้วนำหัวขันออกช่วงฤดูกาลผลิต จึงเป็น สาเหตุหนึ่งของการปิดกิจการ โรงสีข้าวน้ำดี(สุจินต์ คงดี, 2537) จึงสามารถกล่าวได้ว่าปัญหาหลัก ของโรงสีข้าวคือการสีข้าวได้คุณภาพต่ำ คือมีปริมาณข้าวหักมาก ซึ่งปัญหานี้ได้เกิดจากสภาพของ อุปกรณ์ที่สำคัญในการสีข้าวคือ สูตรหินขัดข้าว ดังนั้นเราควรทราบถึงส่วนประกอบและการทำงาน ของหินขัดข้าวคัวขี้

2.5 หินขัดข้าว

สูตรหินขัดข้าวของเครื่องสีข้าวน้ำดีก็แบบแน่นอนที่ใช้ในระดับหมู่บ้าน โดยจะ ประกอบด้วย 2 ส่วนหลักคือ ผงขัด (Abrasive Material) และตัวประสานอนุภาค (Binder) เป็น ซีเมนต์คือ เมกนีเซียม ออกซิคลอไรด์ (Magnesium Oxychloride) (พรพิพิธ อาระรัตน์, 2533) วัสดุ หินขัดขawan นั้นทำจาก หินกาไฟเซอร์ ขนาดของเม็ดเกรนเบอร์ 12 14 16, และ 18 กับปูนแมกนีเซียม ออกไซด์ในอัตราส่วน 17 ต่อ 3 โดยน้ำหนักผสม ด้วยตัวประสาน คือน้ำเกลือเมกนีเซียมคลอไรด์ ความเค็ม 30 ดีกรีของprotox ผสมให้เข้ากันแล้วนำไปอบบนไฟร้อนแล้วก็ ทำให้แห้งด้วยการผึ่ง แดด จากนั้นกลึงให้ได้ขนาดตามต้องการ (สาธิป รัตนภาสกร, 2529) วัสดุและส่วนผสมสูตรหินขัด ข้าวที่ใช้ในประเทศไทยเป็นสีการใช้หินกาไฟเซอร์ 16 ที่ 100 ส่วนโดยน้ำหนัก ผสมกับปูน ขาวอีก 20 ส่วน และน้ำเกลือเมกนีเซียมคลอไรด์ 30 ดีกรีที่ 20 ส่วน ในบางครั้งจะมีการใช้หินกาไฟเซอร์ ผสมกับระหว่างเบอร์ 16 และเบอร์ 18 อย่างละ 50 ส่วนในการพอกหินสำหรับเครื่องขัดขาว กรวยเกนต์ (E.V. Araullo et al, 1976) สำหรับการพอกหินในประเทศไทยที่ใช้กันทั่วไปใช้หินกาไฟเซอร์เบอร์ 16 จำนวน 1 ส่วน หินกาไฟเซอร์ 18 จำนวน 1-2 ส่วน ปูนซีเมนต์ขาวหรือปูนขาว

1 ส่วนต่อทินกากเพชร 6.3-6.5 ส่วน และน้ำเกลือ 29-30 ดิกรี ตามสูตรแต่ละคนของผู้หล่อลูกหินขัดขาว และไม่มีส่วนการเคลือบผิวหินขัดขาว สำหรับการผลิตลูกหินขัดขาวแก่นอนในชนบทของประเทศไทยยังผลิตลูกหินขัดขาวที่มีคุณภาพค่า อันเนื่องมาจากกรรมวิธีการผลิตลูกหินขัดในประเทศนั้นการควบคุมคุณภาพของลูกหินได้ยากและมักมีลูกหินขัดเสียหายจากขั้นตอนการผลิต ซึ่งวัสดุของลูกหินขัดขาวโดยทั่วไป มีดังนี้ (สูงชั่งคณา ลี, 2547) แต่ย่างไรก็ตามการผลิตหินขัดขาวในชนบทนั้นยึดหลักตามความชำนาญของช่างหล่อลูกหินและแตกต่างกันออกไป ใน การเลือกขนาดเม็ดหินและสัดส่วนปริมาณหินกากเพชร กากเก้า ในการผสมลูกหินขัดขาว หากสัดส่วนหินกากเพชรมีหินกากเพชรขนาดเม็ดใหญ่ในสัดส่วนที่มาก การกะเทาะขาวเปลือกจะสามารถกระแทกได้ดี แต่จะมีขาวหักมากกว่าลูกหินที่มีขนาดเม็ดหินที่เล็กกว่า ในทางกลับกันหากลูกหินขัดขาวมีสัดส่วนหินกากเพชรที่มีขนาดใหญ่ในการสีขาวนั้นการกะเทาะเปลือกจะกระแทกได้ช้า แต่การขัดขาวจะขัดขาวได้ละเอียดข้าวหักน้อยในขั้นตอนขั้นขาว ซึ่งกระบวนการขัดขาวเป็นขั้นตอนต่อมาจากการกะเทาะเปลือก ทั้งขั้นตอนกะเทาะและขัดขาวนั้นต้องมีความสัมพันธ์กับอัตราการป้อนขาวเปลือกเพื่อปล่อยขาวเปลือกลงสู่ลูกหินขัดขาวและห้องขัด ให้ลูกหินขัดขาวกะเทาะเปลือกเสียก่อน ถ้าป้อนมากเกินไปจะทำให้การกะเทาะเปลือกและการขัดขาวประสิทธิภาพค่าตามไปด้วย ขนาดของเม็ดหินนี้มีส่วนสำคัญในการขัดสีขาวซึ่งขนาดของเม็ดหินควรมีความสัมพันธ์กับช่องเบิดขาว ดังตารางที่ 2.3

ตารางที่ 2.1 ขนาดเม็ดหินขัดขาว (Grain or Grit Sizes) (พรทิพย์ อาระรัตน์, 2533)

ขนาดเม็ดหินขัดขาว (เมตร)	ช่องเปิด (มิลลิเมตร)	ขนาดเม็ดหินขัดขาว (เมตร)	ช่องเปิด (มิลลิเมตร)
10	2.39	60	0.28
12	2.01	70	0.25
14	1.68	80	0.20
16	1.40	90	0.18
20	1.91	100	0.15
24	0.84	120	0.13
30	0.71	150	0.10
36	0.58	180	0.089
46	0.41	220	0.074
54	0.36	-	-

2.5.1 หินกาเพชร (Emery)

หินกาเพชรเป็นหินขัดธรรมชาติที่เป็นสารประกอบ硼ห่วง Corundum (Aluminum oxide (Al_2O_3)) และ Iron oxide เช่น Magnetite (Fe_3O_4) หรือ Magnetile (Fe_2O_3) ซึ่งจะมีความแข็งที่สูงมากจะมีความแข็งอยู่ที่อยู่ที่ 8 โน๊ต ซึ่งต่ำกว่า Corundum บริสุทธิ์ซึ่งมีความแข็งอยู่ที่ 9 โดยเป็นแร่ที่มีความแข็งรองจากเพชร คุณสมบัติของหินกาเพชรคือความหนาแน่นสูง และไม่เกิดปฏิกิริยากับกรดหรือสิ่งแวดล้อม โดยธรรมชาติของหินกาเพชรแล้วเป็นก้อนสีน้ำตาลคล้ำสีกับเหล็กออกไซด์ หินกาเพชรเป็นแร่ที่บุคเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมขัดสีโดยเฉพาะ หินกาเพชรส่วนใหญ่จะพบเป็นก้อนไม่มีรูปร่างที่แน่นอน ทั้งนี้อาจจะเป็น เพราะไม่มีผลึกหรือมีส่วนผสมของผลึกขนาดเล็กของสารอินทรีย์ ในประเทศญี่ปุ่นและจีน มีการใช้หิน Carborundum (Silicon carbide) และ Corundum (Fused aluminum oxide) ขนาดต่างๆ ในเครื่องสีข้าว ทั้งแบบแนวอนและแนวตั้ง เป็นจำนวนมาก เช่นเดียวกันกับอุตสาหกรรมบด เป็นกิ่งไม้ทำหินขัดด้วยหินกาเพชร ผสมกับมูน แมกนีเซียมออกไซด์ (Magnesium Oxychloride) และน้ำเกลือ (Magnesium Chloride) ทำเป็นหินบด เป็นให้มีความละเอียดเหมาะสมกับการนำไป แปรรูปเป็นอย่างอื่นต่อไป

2.5.2 หินกาเก้า (Silicon carbide)

หินกาเก้าเป็นหินที่มีความแข็ง สูงมากมีค่าความแข็งระดับ 9 หรือประมาณ 2800-3300 HV แต่ข้อด้อยของหินกาเก้านั้นคือความapeะแตกง่าย ซึ่งการแตกง่ายจะทำให้เกิดคมชากในการขัดสี การแตกและหลุดนั้นได้ทำให้อุปกรณ์หรือชิ้นส่วนที่มีส่วนผสมหินกาเก้านั้น มีคมใหม่ เกิดขึ้น ตลอดเวลา จึงนิยมนำมาเป็นส่วนประกอบ ของอุปกรณ์ เกี่ยวกับการขัดสี เช่น กระดาษทรายขัด และหินเจียร์ใน เป็นต้น

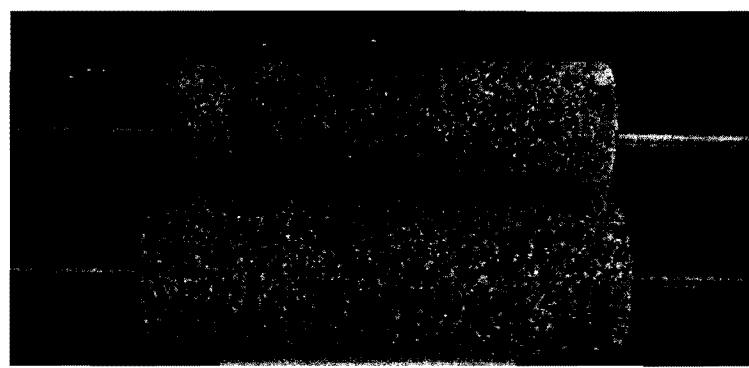
2.5.3 ปูนขาว (Calcined magnesite)

ปูนขาวใช้ในการขันรูปลูกหินขัดข้าว คือ แคลเคลย์แมกนีไซต์เป็นสารประกอบที่มีส่วนผสมของ MgO เป็นหลักและ SiO_2 กับ CaO เล็กน้อยมีลักษณะคล้ายเป็นทรายร้อนสูง นิยมใช้ในอุตสาหกรรมเกียรต์ และก่อสร้างเมื่อผสมกับสารละลายเกลือแมกนีเซียมคลอไรด์ จะได้ปูนออกซิคลอไรด์ ที่เหมาะสมกับการก่อและฉาบ

2.5.4 เกลือแมกนีเซียมคลอไรด์ ($MgCl_2 \cdot 6H_2O$)

น้ำเกลือ เป็นเกลือที่ได้จากน้ำทะเล หรือน้ำเกลือ มีลักษณะเป็นเกล็ดสีขาวการใช้งาน เช่นเป็นตัวประสานใช้ละลายหินเป็นตันมีข้อดีคือ มีฤทธิ์กัดกร่อน力ะหะน้อยกว่า เกลือโซเดียมคลอไรด์ และเกลือแคลเซียมคลอไรด์ ไม่ระคายเคืองผิวนัง ไม่เป็นอันตรายต่อร่างกายและสิ่งแวดล้อมและไม่ทำปฏิกิริยากับพืชซึ่งมีความปลดปล่อยในการนำมาทำเป็นลูกหินขัดข้าวที่เรานามารับประทาน ในกระบวนการหล่อลูกหินขัด ทำได้โดยนำเพลาล้อหินที่ทำด้วยเหล็กหล่อพอกหุ้นโดย

ผสมปูนขาวและพินก้ากเพชร Kakak กากแล้วในอัตราส่วน 1 ต่อ 5 โดยน้ำหนัก และผสมน้ำเกลือ เมมกันใช้ยนคลอไรด์ที่มีคิริความเป็นกรด 30 ดีกรี วัดโดยประทัดความเป็นกรด ผสมทุกอย่างให้เข้ากันจนเหนียวได้ที่ คือนำส่วนผสมบางส่วนมาปืนลักษณะเป็นแท่งแล้วไม่มีการแตกกีดีอ่าวได้ที่แล้วจากนั้นจึงนำส่วนผสมที่มีความเหนียวปืนขึ้นรูปได้นี้ไปพอกหุ้มแกนเหล็กให้มีความหนาประมาณ 1 มิลลิเมตร ทึ่งไว้ให้แห้งอาจใช้เวลาประมาณ 1 วันพ่อรอให้ถูกหินขัดข้าวแห้งได้ที่ เมื่อแห้งได้ที่แล้วจึงนำมากลึงแต่งผิว และให้ได้ตามขนาด ก็สามารถนำไปใช้งานได้ถึงอย่างไรก็ต้องกระบวนการขึ้นรูปถูกหินดังกล่าวขึ้นตอนที่ใช้ความระนัดระวัง คือการผสมปูนกับน้ำเกลือ ให้ได้ความเหนียวของส่วนผสมที่พอเหมาะสมต่อการขึ้นรูป โดยกระบวนการนี้ใช้ความชำนาญและประสบการณ์ในการผสมและขึ้นรูป (สุขอัจจะภา ลี, 2547) เนื่องจากถ้าถูกหินมีความแข็งมากเกินไปจะทำให้การสีข้าวมีปริมาณข้าวหักที่สูง และถ้าถูกหินมีอ่อนเกินไปจะส่งผลทำให้มีคิริหลุดออกมาระบอนกับข้าวสาร และมีการสีกหรืออ่องรุคเรื้อง ซึ่งถ้าถูกหินขัดข้าวที่หมดสภาพแล้ว ส่วนที่พอกหุ้มถูกหินนั้นจะไม่สามารถกลับมาใช้ได้อีก ปัญหาที่กล่าวมานี้นั้นเกิดขึ้นในร้านรับขึ้นรูปถูกหินหรือในกลุ่มเกษตรกรที่ทำถูกหินขัดข้าวใช้อ่องจึงเป็นเหตุที่ทำให้เกิดค่าใช้จ่ายที่สูงในการผลิต



ภาพที่ 2.12 ถูกหินขัดข้าวแก่นอนที่นิยมใช้ทั่วไปในชนบท

2.6 ปัจจัยที่มีผลต่อการแตกหักของข้าว

การแตกหักของข้าวสารในกระบวนการขัดข้าวนั้นเป็นปัญหาที่สำคัญอย่างยิ่งในการสีข้าวซึ่งการแตกหักของข้าวเป็นตัวบ่งชี้ถึง คุณภาพของการสีข้าวของโรงสีข้าว การแตกหักของข้าวนั้น เกิดขึ้นได้จากหลายปัจจัย เช่น การตึงระยะห่าง ระหว่างหินขัดข้าวกับแท่งยาง ถ้าซิคมากไปข้าวจะหักมาก เนื่องจากเกิดแรงเสียดทาน กับเมล็ดข้าวจะทำให้เกิดความร้อน และทำให้ข้าวหักในที่สุด ขั้ตตราการหมุน ของหินขัดข้าว ก็มีผลต่อการแตกหัก เช่นกัน อัตราการไอล ถูกห้องขัดสี ซึ่งทั้งหมดที่

กล่าวมานี้ส่วนเป็นปัจจัยที่ส่งผลให้เกิดการแตกหักของข้าว ซึ่งสามารถจำแนกปัจจัยการแตกหักได้ดังนี้

2.6.1 ปัจจัยการแตกหักก่อนกระบวนการสารสีข้าว

การแตกหักในส่วนก่อนกระบวนการสารสีข้าวนั้นจะเป็นส่วนในการเก็บเกี่ยวข้าว ซึ่งมีผลโดยตรงกับสภาพของเมล็ดข้าว เพราะหากเมล็ดข้าวถูกปฏิบัติอย่างไม่เหมาะสม จึงทำให้เกิดร้อยละในเมล็ดข้าว ซึ่งเป็นสาเหตุของการแตกหักในกระบวนการสารสีข้าวต่อไป

2.6.1.1 ความชื้นเมล็ดข้าวเปลือกก่อนสี

ความชื้นเมล็ดที่เหมาะสมในการสารสีข้าวคือร้อยละ 14 แต่จากศึกษางานวิจัยพบว่าหลังจากเก็บเกี่ยวข้าวในระบบพลับพลึง และนำไปทำการนวดและลดความชื้น โดยการตากแดดให้เมล็ดเหลือความชื้นระดับต่างๆ การสารสีข้าวเปลือกที่มีความชื้นต่ำที่ร้อยละ 9-10 ซึ่งปริมาณร้อยละของข้าวเต็มเมล็ด และต้นข้าว จะสูงกว่าการสารสีข้าวที่มีความชื้นที่มากกว่า (กิติยา กิติวรดี และคณะ, 2539) จึงกล่าวไว้ว่าหากเกณฑ์การเก็บเกี่ยวข้าวในระบบพลับพลึงนั้นควรทำให้มีความชื้นอยู่ที่ร้อยละ 9-10 เพราะจะทำให้ร้อยละการสารสีมีปริมาณสูงกว่าความชื้นที่มากกว่า

ตารางที่ 2.2 คุณภาพการสารสีจากข้าวเปลือกที่ระดับเบอร์เซ็นต์ความชื้นต่างๆ กัน

ความชื้นเมล็ด (ร้อยละ)	คุณภาพการสารสี (ร้อยละ)		
	หอมมะลิ 105	กษ 1	กษ 27
9-10	57.51	62.60	58.52
11-12	52.24	59.62	51.08
13-14	35.44	52.88	48.86
15-16	23.46	51.34	46.32
17-18	13.80	33.32	19.96

2.6.1.2 ระยะเวลาในการเก็บเกี่ยว

คุณภาพการสารสีของข้าว 15 พันธุ์ ในสถานีทดลองข้าวต่างๆ 9 แห่ง การเก็บเกี่ยวที่ระบบ 30 วัน 37 วัน และ 44 วัน หลังข้าวออกดอกให้ร้อยละของข้าวเต็มเมล็ดและต้นข้าว 44.27, 36.80 และ 28.71 ตามลำดับ (ประสุติ สิทธิสรวง และคณะ, 2526)

2.6.1.3 การตากข้าว

ศึกษาการตากข้าวไว้ในนาหลังการเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จแล้วเป็นระยะเวลาต่างๆ กันที่มีผลต่อคุณภาพข้าว พบว่า หลังการเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จแล้ว ถ้านำข้าวไปปั่นคลายความชื้นในภายหลัง โดยไม่มีการตากข้าวทิ้งไว้ในนา จะทำให้ได้ข้าวที่มีคุณภาพการสีดีที่สุด การตากข้าวทิ้งไว้ในนา มีผลทำให้คุณภาพการสีของข้าวลดลง ยิ่งตากทิ้งไว้ในนาเป็นระยะเวลามากเท่าไร ยิ่งมีผลทำให้คุณภาพการสีของข้าวลดลง ทั้งข้าวไทย (Indica rice) และข้าวญี่ปุ่น (Japonica rice) (กิติยา กิจควรดีและคณะ, 2539)

2.6.2 ปัจจัยภายในกระบวนการสีข้าว

2.6.2.1 ความเร็วเชิงเด่นที่ผิวของถุงหินขัดข้าว

การขัดข้าวข้าวด้วยเครื่องขัดข้าวแบบกรวยหิน พบว่าความเร็วเชิงเด่นที่ผิวหินขอบด้านบนของหินขัดข้าวที่เหมาะสมสำหรับเครื่องขัดข้าวแบบถุงหินกรวยแกนตั้งอยู่ในช่วง 12-15 เมตรต่อวินาที ถ้าความเร็วสูงกว่า 15 เมตรต่อวินาที ทำให้ระดับการสีและร้อยละข้าวหักมีค่าเพิ่มสูงขึ้น (ประสันต์ ชุมใจหาญ, 2544) ได้มีงานวิจัยที่กล่าวถึงเครื่องสีข้าวแกนนอนขนาดเล็ก ที่ทำการสีข้าวขาวคอกมะลิ 105 ความเร็วการหมุนของถุงหินขนาด 4 นิ้ว ความเร็วที่ดีที่สุดนั้นต้องมีความเร็วเชิงเด่นที่คิด 9.46 เมตรต่อวินาทีหรือมีความเร็วที่ 1,420 รอบต่อนาที ที่ทำให้การอัตราการแตกหักน้อยที่สุด (ธิติกานต์ บุญแข็ง, 2549)

2.6.2.2 ระยะห่างระหว่างหินขัดข้าวกับตะแกรงขัดข้าว

ได้มีงานวิจัยที่กล่าวถึงระยะห่างระหว่างหินขัดข้าวกับตะแกรงขัดข้าวในเครื่องขัดข้าวแบบกรวยหินสอดคล้องกันว่าระยะห่างระหว่างหินขัดข้าวกับตะแกรงขัดข้าวของเครื่องขัดข้าวแบบกรวยหินแกนตั้งควรมีระยะห่างเท่ากับ 10 มิลลิเมตร (พดุงศักดิ์ วนิชชัง, 2535) โดยตะแกรงในเครื่องขัดข้าวจะทำหน้าที่ขัดข้าวพร้อมกันไปด้วย งานวิจัยที่กล่าวถึงระยะห่างระหว่างหินขัดข้าวกับตะแกรงขัดข้าวนั้นส่วนใหญ่จะเป็นการศึกษาในเครื่องขัดข้าวที่สามารถปรับระยะตะแกรงได้ เช่น เครื่องขัดข้าวกรวยหิน เป็นต้น

2.6.2.3 จำนวนครั้งการขัดข้าว

จำนวนครั้งในการขัดข้าวมีส่วนในการแตกหักของข้าว เนื่องมาจากการขัดข้าวเพื่อให้ข้าวน่ารับประทาน มีความอ่อนนุ่มไม่แข็งกระด้าง จึงจำเป็นต้องทำการขัดเอาร้าวที่ผิวนอกของเมล็ดข้าวออก ถ้าทำการขัดให้ขาดภายในครั้งเดียวจะทำให้เกิดการแตกหักของข้าว อันเนื่องมาจากแรงขัด ความร้อนที่เกิดจาก การขัดสี มีงานวิจัยที่ทำการขัดข้าวการขัดข้าวที่เหมาะสมการขัดข้าวหลายครั้งช่วยลดปริมาณการแตกหักเมล็ดข้าวได้

(Efferson Norman J. and Klaus Singelmann, 1969) และยังมีงานวิจัยสนับสนุนจำนวนครั้งการขัดขาว หน่วยขัดสีถ่านมีหลากหลายหน่วย แต่ละหน่วยขัดเบาๆ ก็จะทำให้คุณภาพการสีดีขึ้น (เครื่องวัลย์ อัตตะวิษะกุล, 2534) เช่นเดียวกันการขัดขาวด้วยเครื่องขัดขาวแบบถูกหินแกรนน่อน SATAKE RMB10G โดยใช้ข้าวเปลือก 2 พันธุ์คือ ข้าวเปลือกหอมมะลิ และข้าวเปลือกสุพรรณบุรี 60 พบว่า จำนวนครั้งการขัดขาวที่เหมาะสม ควรขัดขาว 3 ครั้ง ถ้าขัดเกิน 3 ครั้ง จะทำให้ประสิทธิภาพลดลง เมล็ดมีแนวโน้มแตกหักมากขึ้น มีค่าดัชนีความขาวมากขึ้น (พดุงศักดิ์ วนิชชั่ง, 2542)

2.6.2.4 อุณหภูมิในกระบวนการขัดขาว

การขัดขาวในห้องขัดที่ทำการขัดสีอาจร้อน กการขัดสีนี้ได้ทำให้เกิดความร้อน ความร้อนจะสะสมในห้องขัดเมื่อเพิ่มสูงขึ้น ได้ส่งผลให้เกิดการแตกหักของข้าว จากความร้อนในห้องขัดทำให้ผิวของเมล็ดขาวมีความชื้นน้อยกว่า ข้างในเมล็ด ส่งผลทำให้เกิดการร้าวของเมล็ด และเป็นเหตุของการแตกหัก ได้มีศึกษาปริมาณแตกหักของเมล็ดข้าวในกระบวนการขัดขาวที่อุณหภูมิต่างกันพบว่าช่วงอุณหภูมิของลมที่ใช้ในการดูดร่าที่ท่อทางเข้าที่เหมาะสมที่ทำให้ร้อยละข้าวหักมีค่าต่ำสุด อุณหภูมิที่ทำให้ร้อยละข้าวหักของเมล็ดข้าวมีค่าต่ำสุดอยู่ที่ 25.90 องศาเซลเซียส และมีอัตราข้าวหักร้อยละ 14.69 (ปัณฑิต สุริยวงศ์พงศา, 2547) จึงเห็นได้ว่าอุณหภูมิก็มีส่วนในการแตกหักของข้าวเช่นกัน

2.6.2.5 ระยะห่างระหว่างหินขัดขาวกับแท่งยางขัดข้าว

แท่งยางขัดข้าวในเครื่องขัดขาวแบบต่างๆนั้นทำหน้าที่ช่วยลดความเร็ว เมล็ดข้าวเพื่อทำให้เกิดการขัดสีกับถูกหินขัดข้าว การขัดสีอย่างมีประสิทธิภาพนั้นจะชี้น้อยกับคุณภาพของยางขัดขาวและระยะห่างระหว่างยางขัดข้าวและถูกหินขัดขาวเป็นสำคัญ การสีข้าวในเครื่องขัดขาวโดยทั่วไป ระยะห่างระหว่างหินขัดขาวกับแท่งยางนั้นควรมีระยะห่างที่น้อยกว่าความกว้างของเมล็ดข้าว เส้นผ่าศูนย์กลาง 2-3 มิลลิเมตรเพื่อให้การสีข้าว มีประสิทธิภาพสูง (Harry Th and L. van Ruiten, 1981) ได้มีงานวิจัยที่ศึกษาในเรื่องของระยะห่างระหว่างหินขัดขาวกับแท่งยางขัดข้าวถ้าคือการปรับระยะห่างระหว่างหินขัดขาวกับแท่งยางขัดข้าว 2 มิลลิเมตร นั้นมีอัตราหักน้อยกว่า การปรับระยะห่างระหว่างหินขัดขาวกับแท่งยางขัดข้าว 1 มิลลิเมตร(ประสิทธิภาพสูงที่สุด) แต่การสีข้าวในเครื่องสีข้าวแกรนน่อน ที่มีการทำงานคือจะเทาเปลือกและขัดขาว ข้าวพร้อมกัน จะมีระยะห่างแตกต่างออกไปคือ แท่งยางขัดข้าวและถูกหินขัดข้าวระยะห่างเหมาะสมคือ 1.5 มิลลิเมตร ซึ่งได้ข้าวหักเฉลี่ยน้อยที่สุดร้อยละ 14.5 (ธิดิกานต์ บุญแข็ง, 2549)

2.6.2.6 รูปร่างของช่องปล่อยข้าวเปลือกในเครื่องสีข้าวนาคเล็ก

จากการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับช่องปล่อยข้าวเปลือกในเครื่องสีข้าวนาคเล็กนั้นได้กล่าวถึง ขนาดและรูปร่างที่ได้ทำให้การแตกหักของข้าวสารนั้นมีการลดลงโดยขนาดของช่องปล่อยข้าวเปลือกนั้นจะมีผลต่ออัตราการไหลของข้าวเปลือกสู่ห้องข้าว และขนาดของช่องปล่อยข้าวนั้นนาคที่เหมาะสมคือ 1,125 มิลลิเมตร และรูปร่างที่เหมาะสมคือ รูปร่างสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาดกับลูกหินขัดข้าว โดยมีประสิทธิภาพของการสีข้าวที่ ร้อยละ 68.73 (รีวิวรณ รัตนเดช และคณะ, 2552)

2.6.2.7 ลมดูดรำ

จากผลลัพธ์เมื่อมากจากการพิจารณาและ การบีบตัว ทำให้เมล็ดข้าวเกิดความร้อน และเกิดการสูญเสียความชื้น อุณหภูมิที่สูงขึ้นทำให้เพิ่มการแตกหักและทำให้ไขมันที่ผิวคล้ายความร้อน ความชื้น และไขมันที่ละลายออกมาก ทำให้ร้าบกันเป็นก้อนอุดตันในท่อส่งและตะแกรงขัดขาว ซึ่งจะเป็นการลดสมรรถนะการทำงานของเครื่องให้น้อยลง เพื่อป้องกันไม่ให้สิ่งนี้เกิดขึ้นในขณะเดียวกันเพื่อให้ห้องขัดปราศจากผุ่น จึงจำเป็นต้องมีลมดูดจากภายในเครื่องในปริมาณที่เหมาะสมค้างตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.3 ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของลูกหินขัดขาวและปริมาณลมในการขัดขาว

(Gariboldi, 1974)

ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของลูกหินขัดขาว (มิลลิเมตร)	อัตราการไหลของลมดูดรำ (ลูกบาศก์เมตรต่อนาที)
500	8
600	10
800	12
1,000	15
1,250	20
1,500	25

หมายเหตุ : เมื่อใช้ในการขัดข้าวนั่ง จะต้องใช้ปริมาณลมมากกว่านี้สองเท่า

2.6.2.8 อัตราการป้อน

อัตราการป้อนที่เหมาะสมสำหรับเครื่องขัดข้าวแบบกรวยหินแกนตั้งมีค่าแตกต่างกันไปตามขนาดของเส้นผ่าศูนย์กลางหินขัดข้าวดังตารางที่ 2.2

ตารางที่ 2.4 ความสัมพันธ์ระหว่างขนาดหินขัดข้าวกับอัตราการป้อน (James E. Wimberly, 1983)

ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของลูกหินขัดข้าว (มิลลิเมตร)	อัตราการไหลของลมคุณรำ (ลูกนาคกิ่มตรต่อนาที)
500	680
600	1050
800	1460
1,000	1900
1,250	2600
1,500	3200

จากตารางที่ 2.2 สามารถหาความสัมพันธ์ระหว่างอัตราการป้อนที่เหมาะสมสำหรับหินขัดข้าวแต่ละขนาดเพื่อให้การสีข้าวเกิดประสิทธิภาพมากที่สุดกล่าวคือให้ได้ข้าวเต็มเมล็ดหรือตันข้าวมากการสูญเสียน้อย ได้ดังสมการที่ 2.3

$$m = 2.4704D_c - 511.3 \quad (2.3)$$

หมายเหตุ : m = อัตราการป้อน (กิโลกรัม/ชั่วโมง)

D_c = ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของหินขัดข้าวแบบกรวยแกนตั้ง (มิลลิเมตร)

จากการค้นคว้างงานวิจัยในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยที่ทำให้เกิดการแตกหักของข้าวที่ได้นำมาเพื่อประบุกต์เข้ามาในงานวิจัยในส่วนที่สามารถปรับได้ไม่ซับซ้อนมากนัก เช่น ความเร็วของเครื่องสี ระยะห่างระหว่างลูกหินขัดข้าวและลูกขาง ปริมาณการไหลของข้าวเปลือก และปัจจัยหนึ่งที่ไม่ได้กล่าวถึงในที่นี้คือการไม่สมดุลย์ของลูกหินขัดข้าวซึ่งลูกหินขัดข้าวหมุนด้วยความเร็วของที่สูงแล้วนั้น ได้ทำให้เกิดการสั่นสะเทือนที่มาก เมื่อพิจารณาข้าวสารแล้วนั้น การแตกหักของข้าวมีปริมาณที่มากด้วยดังนั้น การไม่สมดุลย์ของลูกหินขัดข้าวนั้นจัดเป็นหนึ่งปัจจัยที่มีผลต่อการแตกหัก

2.6.2.9 ขนาดช่องปล่อยข้าวเปลือก

ในการสีข้าวปัจจัยที่ต้องมีความสอดคล้องกับความเร็วของเครื่องสีข้าวนั้นคือ อัตราการปล่อยข้าวเปลือกเข้าสู่ห้องขัด ซึ่งมีงานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับขนาดและรูปร่างของช่องปล่อยข้าวเปลือก ขนาดของช่องปล่อยข้าวเปลือกนั้นควรมีรูปร่างสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดกับลูกหินขัดข้าว ขนาด 1,125 ตารางมิลลิเมตร จะทำให้การสีข้าวมีประสิทธิภาพสูงสุดที่ร้อยละ 68.43 (รีวิววรรณรัตน์เดช และคณะ, 2552)

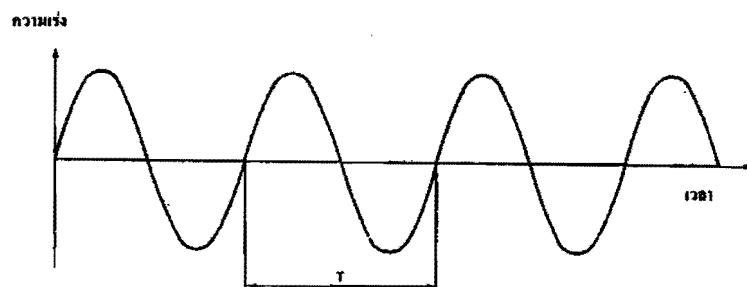
2.7 การสันสะเทือนและการปรับสมดุลย์

การศึกษาทฤษฎีด้านกลศาสตร์เพื่อจุดประสงค์ในการออกแบบสร้างเครื่องมือถ่วงคุณลักษณะที่สำคัญคือ ธรรมชาติของการสันสะเทือนและการถ่วงสมดุลย์ นับตั้งแต่ประมาณ พ.ศ. 1900 เป็นต้นมา ได้มีการตีตัวในการปรับสมดุลย์เครื่องจักรหมุนเพื่อลดการสันสะเทือน ซึ่งทำให้งานเสียหายและได้เน้นหนักไปทางด้านเครื่องปรับสมดุลย์โดยหลักการพลศาสตร์ จำนวนระบบตั้งจากกับแกนหมุนเพื่อใช้ถ่วงให้ได้สมดุลย์ขนาดที่ต้องการ และความถะเอี้ยดของงานเป็นตัวกำหนดในการออกแบบเครื่องปรับสมดุลย์ โรเตอร์งานหมุน เช่น ญี่ปุ่น กังหันบึงน้ำ มีมิติด้านระบบตั้งจากค่อนข้างน้อย สามารถถ่วงสมดุลย์ได้ในระบบเดียวโดยเดือดร้อนที่ใกล้หรือผ่านจุดศูนย์กลาง ของมวลโรเตอร์ สำหรับโรเตอร์ ที่มีความยาวตามแกนหมุนมาก หรือโรเตอร์ที่หมุนด้วยความเร็วสูง จำเป็นต้องมีการถ่วงสมดุลย์ ในระบบถ้า โรเตอร์เป็นวัตถุแรกที่ไม่เสียทรง ที่ทุกความเร็วของกรรมุน การถ่วงสมดุลย์ในระบบตั้งจาก 2 ระบบันบันว่าเพียงพอ ถ้าโรเตอร์ ทำงานที่ความเร็วระหว่าง ความเร็ววิกฤติ ตัวแรกและตัวที่สองก็จะต้องถ่วงแก้ไขถึง 3 ระบบ ฯลฯ หลักการพื้นฐานที่กล่าวมานี้ยังคงเป็นหลักการที่ใช้ได้ และนำมาเป็นหลักการทำงานของเครื่องถ่วงอยู่จนถึงปัจจุบันนี้ วิัฒนาการของเครื่องกลถ่วงได้ว่าเกิดจากการพัฒนาวิธีการการวัดขนาดของการเสียสมดุลย์และคำแนะนำของการเสียสมดุลย์ให้ได้ถูกต้องและละเอียดเพียงพอวิธีการดังเดิมนั้น ได้ใช้เครื่องมือวัดทางกลล้วน เช่น วัดคำแนะนำของโรเตอร์โดยขับชี้นหมุนบนแท่นที่มีการแก่งว่างเคลื่อนที่ในระบบอันหนึ่ง แล้วค่อยๆ เคลื่อนดินสอดคำอ่อนๆ หรือผู้กันชั้นสีเข้าหาโรเตอร์จนเกิดการสัมผัสเฉพาะจุดหรือแกนแบบๆ ของโรเตอร์ส่วนที่แก่งว่างออกมากที่สุดเพื่อแสดงจุดหนัก และวัดขนาดของการเคลื่อนที่โดยใช้ ไดอัลเกจ (Mechanical Dial Gauge) การพัฒนาเครื่องในระบบหลังๆ ได้นำอุปกรณ์ทางอิเล็กทรอนิกส์เข้ามาใช้วัดขนาดความไม่สมดุลย์ เช่น Force Transducer, Velocity Pick-up หรือ Acceleration Pick-up ฯลฯ เพื่อวัดและป้อนสัญญาณเข้าสู่เครื่องคำนวณหามวลไม่สมดุลย์ อุปกรณ์เหล่านี้มีราคาแพง ไม่สามารถผลิตในประเทศได้ และจำเป็นต้อง

นำไปประกอบกับอุปกรณ์อ่าน คำนวณ และแปลงสัญญาณอื่นๆ ทำให้ราคาเครื่องถ่วงสมดุลย์จากต่างประเทศมีราคาที่แพงมาก

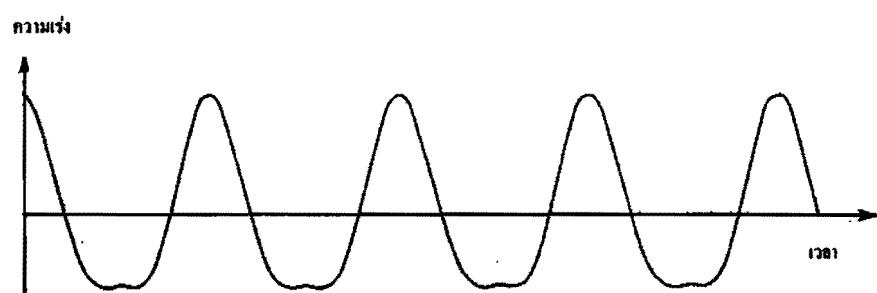
2.7.1 ธรรมชาติการสั่นสะเทือน (Natural of Vibration)

การสั่นสะเทือน อาจพิจารณาเป็นการเคลื่อนที่ของวัตถุ (Particle) ลักษณะแก่เวลาไปแก่กว่ามา เมื่อเทียบกับตำแหน่งห้องอิงการเคลื่อนที่เป็นความเวลา (Periodic) แบบสุ่ม (Random) แบบชั่วครู่ (Transient) ในที่นี้จะกล่าวถึงเฉพาะการเคลื่อนที่เป็นความเวลา



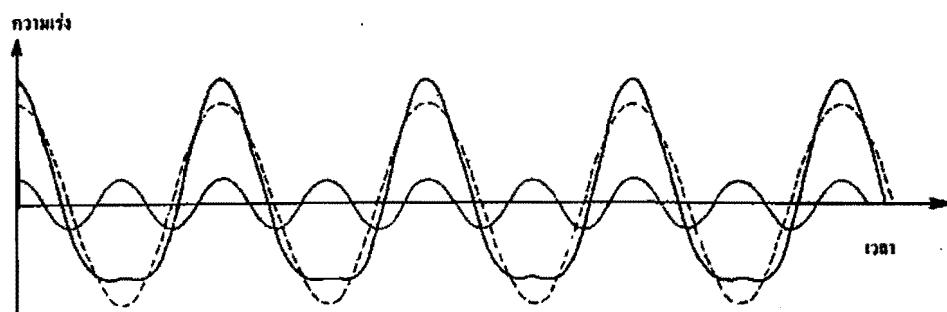
ภาพที่ 2.13 การสั่นสะเทือนแบบชาร์โนนิกอย่างง่าย

สัญญาณรูปไข่น์ (Sinusoidal) ของภาพที่ 2.13 จะเป็นความถี่เดียว (One discrete frequency) ซึ่งถูกกำหนดโดย $F=1/T$ และมีหน่วยเป็น เซิรท์ (Hz)



ภาพที่ 2.14 สัญญาณเป็นความเวลาแบบชาร์โนนิก แบบผสาน ($f+2f$)

จากรูปที่ 2.14 สัญญาณข้างคงเป็นความเวลา เพราะว่าสัญญาณข้างคงซ้ำไปซ้ำมา ความเวลาเดิมแต่มี หารโนนิก เข้ามา ด้วยที่นี้เป็นการผสานสัญญาณรูปไข่น์ 2 รูปคลื่น

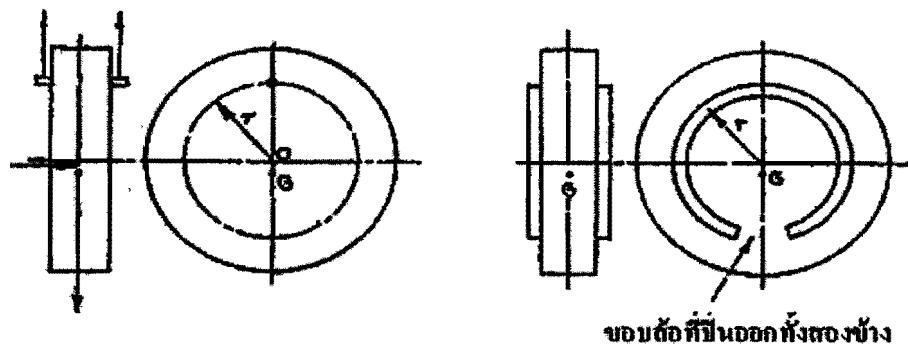


ภาพที่ 2.15 การแยกส่วนประกอบของสัญญาณ

จุดประสงค์ของการถ่วงสมดุลบนอุปกรณ์ที่มีการหมุน (Rotating bodies) คือเพื่อแก้ปัญหาการเกิดความสั่นสะเทือน (Vibration) ของเครื่องจักรกล ผลการเกิดไม่สมดุลย์ในขณะที่ໄหร็ง หมุนด้วยความเร็ว เป็นผลให้ประสิทธิภาพของเครื่องจักรลดลง เป็นด้านเหตุให้อุปกรณ์รองรับ (Bearing) และอุปกรณ์ส่วนอื่นๆ บนเครื่องจักรชำรุดเสียหายก่อนเวลาอันสมควร

2.7.2 ความสัมพันธ์ระหว่างความไม่สมดุลย์ และความสั่นสะเทือน

ความไม่สมดุลย์ (Unbalance) คือ มวลที่ไม่สมดุลย์รอบแกนเพลา เป็นเหตุให้เกิดการสั่นสะเทือน เพราะแรงหนีศูนย์จะมี ทิศทางเดียวกับทิศทางของการเกิดไม่สมดุลย์ ดังเช่น ตัวอย่างข้างล่าง



ภาพที่ 2.16 ความไม่สมดุลย์แบบสถิตย์ (วินัย ชูนหมุกดา, 2533)

$$\text{จากสมการ } F = rm\omega^2 = \frac{rq\omega^2}{g} \quad (2.4)$$

$$\text{จากภาพที่ 2.11} \quad \frac{2q\omega^2 r}{g} = \frac{W\omega^2 e}{g}$$

$$2qr = We \text{ (kg/m)}$$

$$e = \frac{2qr}{w} \quad (2.5)$$

เมื่อ
 q = น้ำหนักต่อวัสดุ (kg)
 r = รัศมีของ น้ำหนักต่อวัสดุ (m)
 e = ระยะห่างศูนย์กลางของมวลที่เปลี่ยนแปลง (m)
 w = น้ำหนัก (kg)

สรุป จะเห็นได้ว่าระยะห่างศูนย์กลาง ของมวลที่เปลี่ยนแปลงมากนั้นทำให้น้ำหนักไม่สมดุลย์มาก และจะเกิดแรงหนีศูนย์กลางมากขึ้น ผลก็คือมีการสั่นสะเทือนมากขึ้น

2.7.3 สาเหตุของความไม่สมดุลย์ (Unbalance)

การไม่สมดุลย์ กือการที่ศูนย์กลางมวล (CG) ไม่ได้อยู่ในแนวแกนหมุนซึ่งมีสาเหตุต่างๆ ที่ทำให้เกิดมวลที่ไม่สมดุลย์ขึ้น กือ

2.7.3.1 การออกแบบที่ทำให้เกิดการไม่สมมาตรรอบแกนหมุน

2.7.3.2 พิกัดความเพื่อ (Tolerance) ในกระบวนการผลิตต่างๆ

2.7.3.3 เกิดจากความหนาแน่นของเนื้อวัสดุไม่เท่ากัน เช่น มีสิ่งสกปรกหรือมีโพรงอากาศในเนื้อเหล็กทำให้เกิดน้ำหนักที่แตกต่างกันในแต่ละจุด

2.7.3.4 เกิดจากการใช้งาน เช่น เพลาที่เกิดการโก่งตัวอย่างถาวรการบิดตัวของการหล่อขึ้นรูป (Casting) การคลอนตัวของชิ้นส่วนบางชิ้น เช่น แผ่นประภับใบพัด ใบพัดที่ใช้ในความเร็วสูง อันเนื่องจากรับแรงมากเกิดไป

2.7.4 ผลเสียที่เกิดจากการไม่สมดุลย์

เนื่องจากการสมดุลย์นี้ ได้ทำให้เกิดความสั่นสะเทือนและเหตุนี้ได้ทำให้ชิ้นส่วนหมุนเองนั้นเกิดความเสียหายทำให้มีผลเสียตามมา

2.7.5 ชนิดของความไม่สมดุลย์

ตามมาตรฐานของ ISO No.1925 ได้กำหนดการไม่สมดุลย์

2.7.5.1 การไม่สมดุลย์แบบสถิต (Static unbalance)

2.7.5.2 การไม่สมดุลย์แบบคู่ควน (Couple Unbalance)

2.7.5.3 การไม่สมดุลย์แบบกึ่งคู่ควน (Quasi-Static Unbalance)

2.7.5.4 การไม่สมดุลย์แบบพลศาสตร์ (Dynamic Unbalance)

2.7.6 ผลเสียที่เกิดจากการไม่สมดุลย์

เนื่องจากการสมดุลย์นั้น ได้ทำให้เกิดความสั่นสะเทือนและเหตุนี้ได้ทำให้รื้นส่วนหมุนเองนั้นเกิดความเสียหายทำให้มีผลเสียตามมา

2.7.6.1 เกิดความสั่นสะเทือนซึ่งเป็นอันตรายต่อการทำงาน

2.7.6.2 อาจเกิดใช้ของตัวลูกปืน (Bearing) น้อยลง

2.7.6.3 เกิดความเค็มของวัสดุขณะใช้งาน

2.7.6.4 เกิดความสูญเสียประสิทธิภาพของเครื่องจักรกล

2.7.6.5 เกิดเสียงดังรบกวนในการทำงาน

2.7.6.6 ลดความเชื่อถือ ได้ข้องการทำงานของเครื่องจักร

2.7.6.7 เสียค่าบำรุงรักษาเครื่องจักรสูง ลดเวลาการทำงาน

2.7.7 เครื่องมือวัดการสั่นสะเทือนและวิเคราะห์เพื่อการถ่วงสมดุลย์

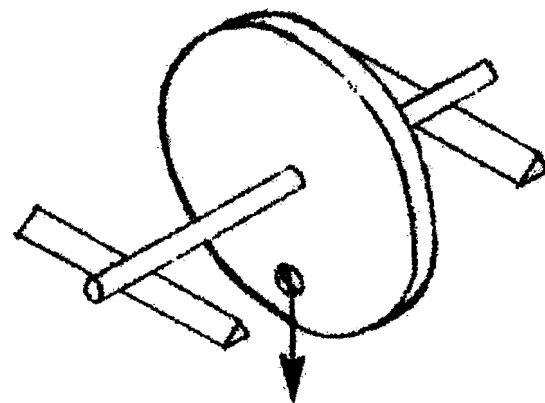
เครื่องมือชนิดนี้มีการใช้อุปกรณ์ที่ต้องติดตั้งบนเครื่องจักร แต่ในประเทศไทยมีการใช้เครื่องมือชนิดนี้น้อยมาก เนื่องจากมีราคาแพงและเข้าใจยาก แต่ในปัจจุบันนี้มีการนำเครื่องมือชนิดนี้มาใช้งานอย่างแพร่หลาย ในประเทศอเมริกา แคนาดา และอังกฤษ ที่มีความแม่นยำสูง สามารถวัดความสั่นสะเทือนที่เกิดจากการไม่สมดุลย์ หรือแก้ปัญหาโดยวิธีการกลึงที่ต้องใช้ผู้ชำนาญการ เครื่องมือวัดชนิดนี้มักมีใช้งานอยู่ในเฉพาะโรงงานที่มีขนาดใหญ่ๆ หรือ องค์กรขนาดใหญ่ๆ เช่น บริษัท SKF, FAG, INA, Schenck และ Bruel & Kjaer

2.7.8 หลักการถ่วงสมดุลย์ เครื่องจักรหมุน

การถ่วงสมดุลย์เครื่องจักรหมุนทำได้โดยอาศัยหลักการ 2 หลักการคือ

2.7.8.1 การถ่วงสมดุลย์แบบสถิตศาสตร์

ทำได้โดยการหาจุดหนักและ重心น้ำหนักไม่สมดุลย์ของโรเตอร์ ใช้หลักการของสถิตศาสตร์ ทำให้ใช้งานค่อนข้างสะดวกไม่ซับซ้อน เนื่องจากไม่ต้องใช้อุปกรณ์มาก



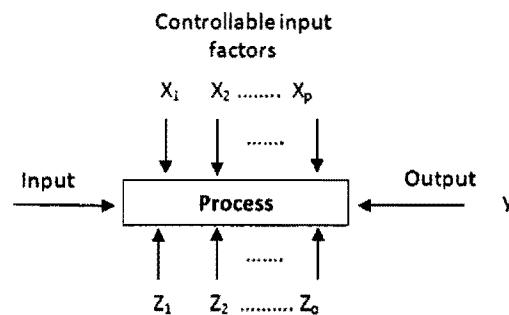
ภาพที่ 2.17 จุดที่หนักที่สุดจะลงตำแหน่งเมื่อทำการสมดุลย์ทางสถิติศาสตร์

2.7.8.2 การถ่วงสมดุลย์แบบพลศาสตร์

ทำได้โดยการตรวจหาขนาดแรงเพื่อยของ การเสียสมดุลย์ โดยอุปกรณ์วัดต่างๆ ทางพลศาสตร์ เช่น การวัดแรง การวัดความเร่ง หรือขนาดการเคลื่อนที่ เป็นต้น ความละเอียดอ่อน ถูกต้องของการวัดขึ้นอยู่กับความละเอียดในการวัดของเครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆ หลายชั้น นิยมใช้กันมากกับงานวิศวกรรมที่ต้องการเครื่องจักรกลที่ต้องการเครื่องจักรกลหมุนที่มีความเร็วสูง การสั่นสะเทือนนั้นเป็นปัญหาของเครื่องจักรลดความทึบเครื่องสืบข้าวที่มีถูกหินที่หมุนให้เกิดการกระแทกและการขัดสีของข้าวเปลือก การหมุนที่ไม่สมดุลย์นั้น ได้ทำให้เกิดการสั่นสะเทือนซึ่งหากมีการลดการสั่นสะเทือนนั้น ได้แล้วการแตกหักก่ออาชญากรรมโน้มที่ต่ำลงก็เป็นได้และการปรับสมดุลย์ชนิดที่มีราคาที่เหมาะสมกับเครื่องจักรที่มีสูงมาก ก็คงช่วยให้เกย์ตระร่มีรายได้ที่เพิ่มขึ้น อธิบายทำไนถึงเลือกการปรับสมดุลย์แบบ static และงานวิจัยในการถ่วงสมดุลย์

ได้มีงานวิจัยเกี่ยวกับเครื่องมือวัดการสั่นสะเทือนเพื่อการถ่วงคุณแบบ Centrifugal Balancing machine ผลวิจัยปรากฏ สามารถนำไปใช้กับแท่นรองรับแบบเคลื่อนที่ soft bearing และระบบแท่นแบบไม่เคลื่อนที่ Hard bearing ได้อีกโดยการเปลี่ยนทรายสติวเซอร์และระบบรองรับวัตถุ ผลการพัฒนานี้จะสามารถนำไปใช้ได้ทั่วไป เช่นเดียวกับระบบที่สั่นนำเข้ามาจากต่างประเทศ เครื่องมือวัดนี้สามารถใช้เป็นเครื่องมือวัดسانามได้ เช่นกัน (วินัย ชุมนุกด้า, 2533) ส่วนงานวิจัยในการใช้งานเครื่องจักรสั่นสะเทือน ได้มีการศึกษาการสั่นสะเทือนของรถໄตพรวนขนาดเล็ก มีการวัดค่าการสั่นสะเทือนของเครื่องจักร ขณะเครื่องจักรอยู่กับที่ ขณะเคลื่อนที่โดยไม่มีการและขณะทำการ ไถจริง ในแปลงทดสอบ ทำการติดตั้งเซนเซอร์วัดความเร่ง ใน 3 ตำแหน่ง คือ คันจับแท่นวางเครื่องและแกนเพลาล้อ ในการทดสอบจะทำการวัดค่าความเร่ง ใน 3 ทิศทาง คือ แนวตั้งแนวราบและแนวแกน ความเร็วรอบของเครื่องยนต์ ที่ใช้ในการทดสอบ คือ 2,500, 3,000 และ 3,500 รอบต่อนาที ตามลำดับ ผลการทดสอบ ค่าการสั่นสะเทือนในแนวตั้งเกียร์ทำงานเกียร์ 2 พนวา

ค่าความเร่งสูงสุด เท่ากับ 10 เมตรต่อวินาที ความถี่มีค่าเท่ากับ 4 เฮิร์ตซ์ ที่ความเร็วรอบเครื่องยนต์ 2,500 รอบต่อนาที (รุ่งเรือง กานติศรีศิลป์, 2548) ได้มีงานวิจัยออกแบบอุปกรณ์วัดและทดสอบหาคุณสมบัติการสั่นสะเทือนของผลสัมฤทธิ์ทางวิวัฒนา ซึ่งประกอบด้วย ถังเหล็กขนาด $0.4 \times 0.6 \times 0.6$ เมตร สามารถบรรจุตะกร้าพลาสติกที่บรรจุผลสัมฤทธิ์ทางวิวัฒนาได้ 25 กิโลกรัม กลไกในการสั่นสะเทือนประกอบไปด้วยลูกเบี้ยวขนาด 2 และ 4 มิลลิเมตร พื้นผิวด้วยแบบที่เปลี่ยนทิศทางการเคลื่อนที่ของลูกเบี้ยว นอเตอร์ขนาด 3 แรงม้า เป็นชนิดปรับร้อนและกล่องควบคุมเวลาการทำงานของมอเตอร์ สามารถทดสอบการสั่นสะเทือน ทั้งแนวตั้งและแนวระดับ ปัจจัยที่เหมาะสมในการทำงาน ประกอบด้วย แอมเพลจูค 2 มิลลิเมตร ความถี่ 10 เฮิร์ตซ์ และระยะเวลาในการสั่นสะเทือน 5 วินาที ให้คุณสมบัติการสั่นสะเทือน ในแนวตั้ง ค่าดัชนีการทรงตัว เท่ากับ 2.10 เปอร์เซ็นต์การบุบตัวเท่ากับ 3.19 และร้อยละความช้าเท่ากับ 0.48 ในแนวระดับ ค่าดัชนีการทรงตัวเท่ากับ 2.08 ร้อยละของการบุบตัวเท่ากับ 1.99 และร้อยละความช้าเท่ากับ 0 คุณสมบัติการสั่นสะเทือนของผลสัมฤทธิ์ทางวิวัฒนาที่หาได้เป็นตัวช่วยในการสร้างเครื่องทำให้ผลไม้เติมแบบสั่นสะเทือนและยังสามารถลดการเสียหายของสัมฤทธิ์ทางวิวัฒนาในการขนส่งทางบก (ณพวีร์ พุ่มโต, 2543) งานวิจัยศึกษาผลของมุนีบล้อซึ่งกระทำแกนล้อที่มีต่อการสั่นสะเทือน และผลของยางลดการสั่นสะเทือน ผลการศึกษาพบว่าเมื่อจัดใบล้อให้ใบทำมุนกับแกนล้อเพิ่มขึ้นทำให้การสั่นสะเทือนลดลง มุนที่เหมาะสมคือ 30 และ 45 องศา และที่ทุกระดับเกียร์กำลังของรถ ได้เดินตามที่ติดตั้งยางลดการสั่นสะเทือนแตกต่างกันกับกำลังของรถ ได้เดินตามที่ไม่ติดตั้งยางลดการสั่นสะเทือนเพียงเดือนอ่อนนุ่มเท่านั้น (คำนึง วาท โยธา, 2545)



ภาพที่ 2.18 แบบจำลองทั่วไปของกระบวนการ

2.8 การออกแบบการทดลอง (Design of Experiment)

การจำลองสภาพความเป็นจริงให้มาอยู่ในสภาพที่เราสามารถควบคุมได้ เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อเท็จจริงอันเป็นผลจากการปฏิบัติในการศึกษาทดลองการทดลองแบ่งได้เป็น

(1) การทดลองเมืองต้น เป็นการทดลองเพื่อให้ทราบผลอย่างกว้างๆ ผลการทดลองที่ได้จะนำไปทดสอบในขั้นตอนต่อไป

(2) การทดลองขั้นตัดสินใจ เป็นขั้นตอนการนำสิ่งที่คัดเลือกได้จากการทดลองเมืองต้นมาทำการทดลองโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบหรือหาสิ่งที่ดีที่สุดในกลุ่ม โดยจะมีการใช้แผนการทดลองแบบต่างๆ

2.8.1 ส่วนประกอบของการทดลอง ซึ่งประกอบด้วยทรีทเมนต์ (Treatment) ปริมาณสิ่งของ วัสดุ หรือวิธีการต่างๆ ที่ต้องการทดสอบในการทดลองมีรายละเอียดังนี้

2.8.1.1 หน่วยทดลอง (Experimental Unit) คือ หน่วยของสิ่งทดลองที่จะได้รับทรีทเมนต์ เดียวกันในการกระทำครั้งใดครั้งหนึ่ง หนึ่งหน่วยทดลองจะหมายถึงหน่วยที่เล็กที่สุดที่จะทำการวัดผลหน่วย ทดลองมีขนาดได้ไม่จำกัด ขนาดของหน่วย ทดลองจะขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย ได้แก่ ลักษณะของการทดลอง วิธีปฏิบัติทดลอง ขนาด ของการ ทดลอง จำนวน ทรีทเมนต์ งบประมาณ ความแปรปรวน ภายใน หน่วยทดลอง เดียวกัน และความแปรปรวนระหว่างหน่วยทดลอง

2.8.1.2 หน่วยตัวอย่าง (Sampling Unit) คือ ส่วนหนึ่งของหน่วยทดลองหรืออาจจะเป็น หัวหน่วยทดลอง

2.8.1.3 ความคลาดเคลื่อนของการทดลอง (Experimental Error) คือ ความแตกต่างระหว่างหน่วยทดลองที่ได้รับทรีทเมนต์เดียวกัน ความคลาดเคลื่อนของการทดลองนี้ก็คือ ความแปรปรวนภายในของแต่ละทรีทเมนต์ สำคัญที่ว่าได้จากหน่วยทดลองที่ได้รับทรีทเมนต์เดียวกันแตกต่างกันมากความคลาดเคลื่อนของการทดลองจะสูงแสดงว่าจะมีอิทธิพลจากปัจจัยภายนอกอื่น ที่ส่งผลกระทบต่อการทดลองนอกเหนือไป จาก ทรีทเมนต์ ในทำการทดลอง ควรพยายามควบคุมให้มีความคลาดเคลื่อนของการทดลองน้อยที่สุด ความคลาดเคลื่อนของการทดลองเกิดขึ้นจาก 2 สาเหตุใหญ่ คือ

1) ความคลาดเคลื่อนที่มีมา ก่อนการทดลอง (Inherent Variability) มักจะเกิดจากวัตถุหรือสิ่งที่นำมาทดลองมีความแตกต่างอยู่ในตัวเองสามารถควบคุมได้ลำบาก

2) ความคลาดเคลื่อนที่เกิดขึ้นระหว่างการทดลอง (Extraneous Variability) เกิดจากการปฏิบัติระหว่างการทดลองไม่สม่ำเสมอ หรืออาจเกิดจากการบันทึกผลกระทบ การทดลองผิดพลาดซึ่งอาจเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้เกิดความคลาดเคลื่อนของการทดลองได้

3) การทำซ้ำ (Replication) คือ การที่หน่วยทดลองมากกว่าหนึ่งหน่วยได้รับทรีทเม้นต์เดียวกัน หรือเป็นการที่ ทรีทเม้นต์ใด ทรีทเม้นต์หนึ่ง ปรากฏในหน่วยทดลองมากกว่าหนึ่งหน่วยสาเหตุที่ต้องมีการทำซ้ำในการทดลอง

4) ประมาณความคลาดเคลื่อนของการทดลอง เนื่องจากความคลาดเคลื่อนของการทดลองเป็นความแตกต่างระหว่างหน่วยทดลองที่ได้รับทรีทเม้นต์เดียวกัน ดังนั้น การทดลองที่ไม่มีซ้ำจะไม่สามารถประมาณความคลาดเคลื่อนของการทดลองได้

5) ความเที่ยงตรงของการประมาณค่า เพิ่มความแม่นยำ ค่าประมาณ ที่ได้จะใกล้เคียงกับความเป็นจริงการทดลองโดยทั่วไป ด้านนภาคของการทดลอง ใหญ่เกินไป การควบคุมคุณภาพระหว่างทดลอง อาจทำได้ยาก ทำให้เกิดความคลาดเคลื่อน ของการทดลองขึ้น แต่ด้านภาคเล็กเกินไปการทดลอง จะไม่น่าเชื่อถือ ดังนั้นจำนวน หน่วยทดลอง ควรจะเพียงพอเพื่อจะใช้ประมาณค่า ความคลาดเคลื่อนของการทดลอง ได้อย่างน่าเชื่อถือ แต่เนื่องจากความคลาดเคลื่อนของการทดลอง ประมาณจากการทำซ้ำของทรีทเม้นต์ในการทดลอง จำนวนซ้ำและขนาดของการทดลองจึงมีผลกราบทบซึ่งกันและกัน

2.8.2 ปัจจัยในกระบวนการผลิต ที่สามารถแบ่งปัจจัยออก ได้เป็น คือ

2.8.2.1 ปัจจัยที่ควบคุมได้ (Controllable Factors) หมายถึง ปัจจัยที่สามารถกำหนดค่าของปัจจัยนี้ ได้ในกระบวนการเป็นผลต่อการทดลอง เพราะว่าการทดลองผู้ที่ทดลอง จะต้องกำหนดค่าต่างๆ ที่คาดว่าจะมีผลตอบสนองตามต้องการ

2.8.2.2 ปัจจัยที่ควบคุมไม่ได้ (Uncontrollable factors) หมายถึง ปัจจัยที่ไม่สามารถกำหนดปัจจัยนี้ ได้ในกระบวนการ ทั้งนี้เกิดจากเทคโนโลยีไม่ทันสมัย ดันทุนในการควบคุมสูง หรือความรู้ไม่เพียงพอ สิ่งต่างๆ เหล่านี้อาจเป็นผลต่อกระบวนการ ผู้ทำการทดลองจึงต้องพยายามกำจัดปัจจัยลักษณะแบบนี้ เพื่อให้เปลี่ยนปัจจัยลักษณะแบบนี้ เพื่อเปลี่ยนปัจจัยควบคุมได้ สำหรับการศึกษาปัจจัยและความสัมพันธ์ของปัจจัยในการทดลองนั้น โดยทั่วไปจะวิเคราะห์ข้อมูลการทดลอง ได้จากพัฒก์ชั้น ANOVA (Analysis of Variance) ซึ่งมีหลายประเภท เช่น One way ANOVA, Two way ANOVA, Fully Netted ANOVA, และ Balance ANOVA ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับรูปแบบและจำนวนปัจจัยที่ทำการศึกษาด้วย ซึ่งสามารถอธิบายรายละเอียดในแต่ละประเภท ได้ดังนี้

2.8.3 ชนิดของการวิเคราะห์ข้อมูลการทดลอง

2.8.3.1 One way ANOVA

เป็นการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปัจจัย 1 ปัจจัย โดยปกติแล้วปัจจัยดังกล่าวมี 3 ระดับ หรือมากกว่า สำหรับกรณี 2 ระดับก็สามารถวิเคราะห์ข้อมูลได้เหมือนกับพิสูจน์ T-test โดยทั่วไปแล้วในแต่ระดับ (Level) ของปัจจัยคือการทดลอง (Treatment) หนึ่งๆที่ทำการศึกษา ยกตัวอย่างเช่น วิศวกรรมในโรงงานต้องการศึกษาความเชื่อมั่นในการวัดความทันทันของสินค้าที่ผลิตขึ้น ด้วยวิธีการทั้งสิ้น 3 วิธีการ ในแต่ละวิธีการก็คือ ระดับของปัจจัยที่เกิดขึ้น โดยกระบวนการ One way ANOVA จะเป็นการทดสอบค่าเฉลี่ยที่เกิดขึ้นในแต่ละระดับโดยเปรียบเทียบข้อมูลในแต่ละส่วนที่เกิดขึ้น

2.8.3.2 Two way ANOVA

เป็นการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปัจจัย 2 ปัจจัย โดยข้อมูลที่จะทำการวิเคราะห์ต้องมีการแบ่งระดับของปัจจัยให้เท่ากัน ยกตัวอย่างเช่น เจ้าหน้าที่วิจัยและพัฒนาจะทำการศึกษาว่าอุณหภูมิและเวลาในการอบแห้ง CD มีผลต่อรอบร้าว ที่เกิดขึ้นในแผ่น CD หรือไม่

2.8.3.3 Full Nested ANOVA

เป็นการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปัจจัยที่มีลักษณะเป็นกลุ่มในแต่ละชั้น ปัจจัยทั้งหมดจะมาจากการสุ่มเพื่อให้เกิดความสมบูรณ์ในการทดลอง ซึ่งสามารถวิเคราะห์ผลตอบไม่นา กกว่า 50 ค่า กับปัจจัย 9 ปัจจัย ในการประมวลผลข้อมูล 1 ครั้ง ยกตัวอย่างเช่นบริษัทแห่งหนึ่งที่ซื้อวัตถุคุณภาพดีในแต่ละชุดจาก Supplier ที่แตกต่างกัน 3 แห่งความเชิงของวัตถุคุณภาพเป็นปัจจัยที่นำมาพิจารณาในการที่จะส่งผลต่อการผลิตสินค้า บริษัทต้องการศึกษาว่าความแปรปรวนของความเชิงของวัตถุคุณภาพสืบเนื่องจากความแตกต่างของ Supplier ทั้ง 3 แห่ง

2.8.3.4 Balance ANOVA

เป็นการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปัจจัยที่มีลักษณะเป็นกลุ่ม ซึ่งมีข้อมูลที่มีปริมาณมากและมีความแตกต่างกันในแต่ละกระบวนการ โดยในแต่ละกระบวนการก็ขึ้นอยู่กับการออกแบบการทดลองและค่าต่างๆ ที่เกิดขึ้น การออกแบบการทดลองจึงไปเกี่ยวข้องกับสิ่งที่จะทำการศึกษาและข้อกำหนดในการทดลองและลำดับในการทดลอง ซึ่งสามารถวิเคราะห์ปัจจัยที่ทำการศึกษาได้มากกว่า 31 ปัจจัย

สำหรับงานวิจัยที่ศึกษาในเชิงเปรียบเทียบที่ใช้ในการศึกษาไว้ เช่น งานวิจัยเรื่องการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการสึกหรอของลูกหินขัดขาวในเครื่องสีขาวขนาดเล็ก มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีค่าการสึกหรอของลูกหินขัดขาวในเครื่องสีขาวขนาดเล็ก โดยได้ทำการทดลองเปรียบเทียบการสึกหรอของลูกหินขัดขาวที่ขึ้นรูปด้วยมือกับลูกหินขัดขาวที่ขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อ

เหวี่ยง โดยใช้ Two Way ANOVA ในระดับนัยสำคัญ $\alpha = 0.05$ พบว่า ทั้งสองปัจจัยมีค่า P-Value น้อยกว่า 0.05 และมีความเชื่อมั่นของข้อมูลคือ R-Sq = ร้อยละ 95.48 R-Sq (adj) = ร้อยละ 94.93 ดังนั้น แสดงว่า ระหว่าง ยางกับลูกหนิน และความเร็วรอบ ต่างมีผลต่อการสึกหรอของลูกหนิน ข้อดี คือ ระยะห่างยางกับลูกหนินน้อยและความเร็วรอบต่ำ อัตราการสึกหรอจะเกิดขึ้นสูงจากการพิจารณาค่า P-Value ซึ่งมีค่าต่ำกว่า ค่า α 0.05 จึงสามารถบอกถึงสองปัจจัยนี้มีความแตกต่างกัน (ธิติกานต์ บุญแข็ง, 2549) การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบประสิทธิภาพของวิธีการของการทดสอบในการวิเคราะห์ความแปรปรวนร่วมเมื่อประยุกต์การทดสอบมีค่าไม่เท่ากัน โดยจะเปรียบเทียบวิธีทดสอบ 2 วิธี ได้แก่ วิธีการทดสอบของชอลลิงค์เวิทช์เอฟ Hollingsworth F- Test Statistic (วิธี HF) และวิธีทดสอบของโจhnson-Neyman Test Statistic (วิธี JN) โดยศึกษาเปรียบความสามารถในการควบคุมความน่าจะเป็นของความผิดพลาดแบบที่ 1 และอำนาจของการทดสอบของวิธีการทั้ง 2 วิธี และ geopol ที่เป็นส่วนประกอบการตัดสินใจ คือค่าสัมพัทธ์ของค่าอำนาจการทดสอบ สถานการณ์ที่ศึกษาคือ กำหนดจำนวนสิ่งทดลองเท่ากับสอง จำนวนตัวแปรร่วมเท่ากับหนึ่ง และสามารถสรุปได้ดังนี้ ความน่าจะเป็นของความผิดพลาดแบบที่ 1 วิธีการทั้ง 2 วิธีสามารถควบคุมความน่าจะเป็นของความผิดพลาดแบบที่ 1 ได้ครบถ้วน ความน่าจะเป็นของความผิดพลาดแบบที่ 1 เพิ่มขึ้นเมื่อ สัมประสิทธิ์การทดสอบอย่างขนาดของตัวอย่างมีค่าเพิ่มมากขึ้น วิธีการทั้งสองสามารถควบคุมความน่าจะเป็นของความผิดพลาดแบบที่ 1 ได้ดี เมื่อระดับนัยสำคัญ (α) มีค่าเพิ่มขึ้น อำนาจการทดสอบ ค่าอำนาจการทดสอบทั้งสองวิธี จะแปรผันตามค่าของขนาดตัวอย่าง สัมประสิทธิ์การทดสอบ ระดับความแตกต่างระหว่างอิทธิพลของสิ่งทดลอง และระดับนัยสำคัญ ส่วนค่า ส่วนค่าสัมพัทธ์ของอำนาจการทดสอบของวิธี JN จะแปรผันตามค่าของสัมประสิทธิ์การทดสอบ และจะแปรผกผันกับ ขนาดตัวอย่าง ระดับความแตกต่างระหว่างอิทธิพลของสิ่งทดลอง และระดับนัยสำคัญ (นานะชัย รอดชื่น, 2547) ได้มีงานวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอิทธิพลของปัจจัยที่ทำให้เกิดความแตกต่างของสารเคลือบพื้นขาวในห้องทดลองและการใช้งานจริง ในช่วงเวลาที่แตกต่างกัน โดยมีปัจจัยที่ทำการศึกษา 2 ปัจจัยคือ ความแข็งแรงของสารเคลือบพื้น และความแข็งแรงของชาตุปูนในพื้น ซึ่งมีเครื่องมือทางสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ Two Way ANOVA ที่ระดับนัยสำคัญ (α) เท่ากับ 0.05 และมีกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 4 กลุ่ม คือ กลุ่ม OX, OQ ใช้ในห้องทดลอง OF และ O ใช้ในการใช้งานจริง ผลการศึกษาพบว่า เกิดการลดความแข็งแรงสารเคลือบพื้นและชาตุปูนในพื้นอย่างมีนัยสำคัญในกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด ยกเว้นกลุ่มที่มีการเคลือบพื้นขาว โดยพบว่า เกิดการลดความแข็งแรงของสารเคลือบพื้นปริมาณร้อยละ 25 และเกิดการลดความแข็งแรงของชาตุปูนในพื้นปริมาณร้อยละ 22 หลังจากมีการใช้สารเคลือบพื้นขาวไปแล้ว 35 นาที ในกลุ่ม OX เกิดการลดความแข็งแรงของสารเคลือบพื้นปริมาณร้อยละ 13 และเกิดการลดความ

แข็งแรงของชาตุปูนในพื้นบริบูรณ์ร้อยละ 10 หลังจากมีการใช้สารเคลือบพื้นขาวไปแล้ว 35 นาที ในกลุ่ม OQ เกิดการลดความแข็งแรงของสารเคลือบพื้นบริบูรณ์ร้อยละ 14 และเกิดการลดความแข็งแรงของชาตุปูนในพื้นบริบูรณ์ร้อยละ 9 หลังจากมีการใช้สารเคลือบพื้นขาวไปแล้ว 14 ชั่วโมง ในกลุ่ม O เกิดการลดความแข็งแรงของสารเคลือบพื้นบริบูรณ์ร้อยละ 18 และเกิดการลดความแข็งแรงชาตุปูนในพื้นบริบูรณ์ร้อยละ 13 หลังจากมีการใช้สารเคลือบพื้นขาวไปแล้วเมื่อเทียบในช่วงเวลาเดียวกัน โดยสรุปคือ การใช้สารเคลือบพื้นในห้องทดลองมีการลดความแข็งแรงสารเคลือบพื้นและชาตุปูนในพื้นที่มากกว่าการใช้สารเคลือบพื้นในการใช้งานจริง (Lewinstein et al, 2004)

การออกแบบการทดลองในงานวิจัยนี้ได้มีความสำคัญเพื่อช่วยในการลดค่าใช้จ่ายและเป็นการทดลองอย่างมีหลักการ การลดค่าใช้จ่ายนั้นจำเป็นในการสืบข้ามเนื่องจากราคาข้าวเปลือกนั้นมีราคาที่สูง หากมีการใช้บริบูรณ์ที่มากนั้นก็ย่อมทำให้การทดลองเป็นไปได้ด้วยความยากลำบากจึงต้องมีการออกแบบการทดลองก่อนการทดลองเพื่อความแม่นยำของข้อมูลและน่าเชื่อถือในเชิงวิชาการ และงานวิจัยของผู้วิจัยได้นำหลักการออกแบบการทดลองมาใช้ในการทดลองเพื่อให้เกิดความเข้าใจปัญหาของการแตกหักของข้าวสารด้วยการสืบข้าวในเครื่องสีข้าวขนาดเล็กได้อย่างชัดเจน

2.8 การวิเคราะห์ทางเศรษฐศาสตร์

การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน เป็นการวิเคราะห์เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่าง รายได้ ต้นทุน การผลิต และผลกำไร เพื่อกำหนดปริมาณการผลิตที่เหมาะสม หรือจุดที่ทำให้รายได้รวมเท่ากับต้นทุนรวม หรือจุดที่กำไรเท่ากับศูนย์ ในการวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน จะแบ่งต้นทุนและค่าใช้จ่ายออกเป็น 2 ลักษณะคือ ต้นทุนคงที่ และต้นทุนผันแปร (สุมล ประสงค์สุข, 2006)

2.8.1 ความหมายต้นทุน

ต้นทุน (Cost) หมายถึง จำนวนเงิน หรือสิ่งแผลเปลี่ยนอย่างอื่น เพื่อให้ได้มาซึ่งทรัพย์สินหรือการบริการ แต่ต้นทุนนั้นจะมีความหมายใกล้เคียงกับคำว่า ค่าใช้จ่าย (Expense) คือจำนวนเงินที่เราจ่ายไปในการบริการหรือดำเนินงาน ซึ่งในความหมายดังกล่าวของทั้งสองคำ จึงไม่แตกต่างกันมากนัก (อิสรา ธีระวัฒน์สกุล และคณะ, 2539)

2.8.2 ทฤษฎีต้นทุนการผลิต

2.8.2.1 ต้นทุนผันแปร (Variable Cost)

เป็นต้นทุนหรือค่าใช้จ่ายในการผลิตที่อาจเพิ่มขึ้นหรือลดลงก็ได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับการตัดสินใจของผู้ผลิตเป็นสำคัญ ซึ่งผู้ผลิตสามารถควบคุมขนาดของการผลิตระยะสั้นโดยทั่วไปต้นทุนผันแปรนั้นจะเปรียบตามขนาดการผลิต กล่าวคือ ถ้าผลิตมากต้นทุนในส่วนนี้จะมาก ถ้าผลิตน้อยต้นทุนในส่วนนี้ก็จะน้อยตามไปด้วย เช่น ในการผลิตสัตว์ต้นทุนผันแปร หมายถึง

ค่าใช้จ่ายจำพวก อาหารสัตว์ ค่าแรงงาน และค่าสาธารณูปโภค เป็นต้น ส่วนในการผลิตพืชต้นทุนผันแปร หมายถึง ค่าแม่ค้าพันธุ์ ค่าปุ๋ย ค่าน้ำมัน ค่าเชื้อเพลิง และค่าแรงงาน เป็นต้น ซึ่งหาก รวมค่าใช้จ่ายแต่ละรายการ ดังกล่าว เข้าด้วยกันก็จะได้ต้นทุนผันแปรทั้งหมด (Total Variable Cost: TVC) จากการผลิต

2.8.2.2 ต้นทุนคงที่ (Fixed Cost)

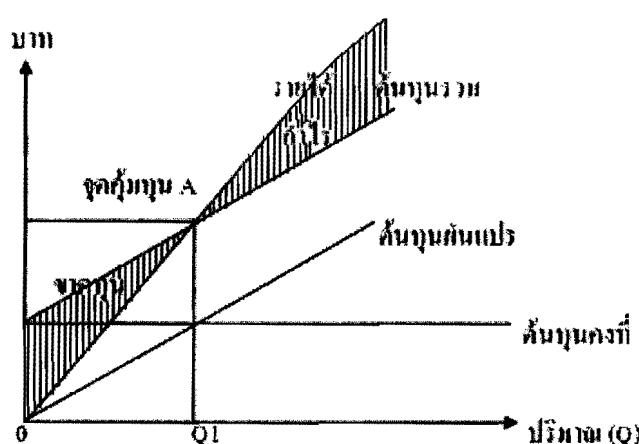
เป็นต้นทุนหรือค่าใช้จ่ายในการผลิตที่เกิดจากปัจจัยคงที่ในกระบวนการผลิต จะเกิดขึ้นเสมอไม่ว่าปัจจัยคงที่ดังกล่าวจะอยู่หรือ หรือไม่ก็ตาม โดยไม่ว่าผู้ผลิตจะผลิตมากหรือน้อย หรือไม่ผลิตเลย ผู้ผลิตจะต้องเสียค่าใช้จ่ายในส่วนนี้ ในจำนวนที่คงที่จำนวนหนึ่งเสมอ จะไม่เปลี่ยนแปลงตามขนาดการผลิต ทั้งนี้ในการผลิตระยะสั้นเท่านั้น ส่วนในระยะยาวต้นทุนคงที่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามขนาดการผลิต ต้นทุนคงที่ทั้งหมด (Total Fixed Cost: TFC) ทุกรายการรวมเข้าด้วยกัน เช่น ค่าเสื่อมราคา ค่าภาระที่คิด ค่าเช่าที่คิด เป็นต้น

2.8.2.3 ต้นทุนที่เป็นเงินสด (Cash Cost)

เป็นต้นทุนหรือค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น และผู้ผลิตได้จ่ายไปจริงจากการซื้อหรือจัดหาปัจจัยการผลิตต่างๆ มาใช้ในกระบวนการผลิตซึ่งต้นทุนที่เป็นเงินสดนี้จะเกิดขึ้นได้ทั้งในส่วนของต้นทุนคงที่ และต้นทุนผันแปร

2.8.2.4 ต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสด (Non Cash Cost)

เป็นต้นทุน หรือค่าใช้จ่าย ที่เกิดจาก การใช้ปัจจัย การผลิต ต่างๆ ในกระบวนการผลิต แต่เป็นค่าใช้จ่ายที่ผู้ผลิตไม่ได้จ่ายไปจริงในทำนองเดียวกับต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสด ก็จะเกิดขึ้นได้ทั้งในส่วนของต้นทุนผันแปรและต้นทุนคงที่ซึ่งเป็นต้นทุนที่มีความสำคัญค่อนข้างสูง



ภาพที่ 2.19 การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน

ถ้าขาดเส้นรายได้จากการจำหน่ายสินค้า ซึ่งเป็นจุดเส้นตรงจากจุดศูนย์กลางเข่นเดียวกัน เพราะได้กำหนดให้ราคาสินค้าต่อองที่ตลอดเส้นรายได้ และเส้นต้นทุนการผลิตตัดกัน ณ จุด A ระดับปริมาณการผลิตเท่ากับ Q1 ซึ่งเป็นจุดคุ้มทุน เพราะรายได้เท่ากับต้นทุนการผลิตพอดี สำหรับปริมาณที่ต่ำกว่า Q1 ต้นทุนการผลิตจะสูงกว่ารายได้ ทำให้เกิดการขาดทุน และเมื่อการผลิตที่สูงกว่า Q1 รายได้จะสูงกว่าต้นทุนการผลิตทำให้เกิดผลกำไรดังนั้นการผลิตจำนวน Q1 จึงเป็นปริมาณการผลิตที่เป็นไปได้ในการทำกำไร วิธีการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนอาจทำได้โดยอาศัยคณิตศาสตร์ได้ดังนี้ สมมติว่าราคาสินค้าต่อหน่วยเท่ากับ P บาท และปริมาณการผลิตจำหน่ายเท่ากับ Q หน่วย ต้นทุนการผลิตคงที่เท่ากับ TFC บาท และต้นทุนการผลิตผันแปรเฉลี่ยต่อหน่วยเท่ากับ AVC สามารถคำนวณปริมาณการผลิตจำหน่ายคุ้มทุน Q ได้ดังนี้คือ

$$\text{TR} = \text{TC} \quad (2.6)$$

$$\begin{aligned} \text{หรือ } P \times Q &= \text{TFC} + (\text{AVC} \times Q) \\ \text{จะได้ } (P - \text{AVC}) \times Q &= \text{TFC} \end{aligned} \quad (2.7)$$

$$\begin{aligned} \text{หรือ } Q &= \frac{\text{TFC}}{(P - \text{AVC})} \\ Q &= \frac{\text{TFC}}{d} \end{aligned} \quad (2.8)$$

โดยที่
 TFC กือ ต้นทุนคงที่รวม
 AVC กือ ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย
 P กือ ราคาสินค้าต่อหน่วย
 d กือ กำไรเบื้องต้นต่อหน่วย หรือ ส่วนต่าง กือ $P - \text{AVC}$

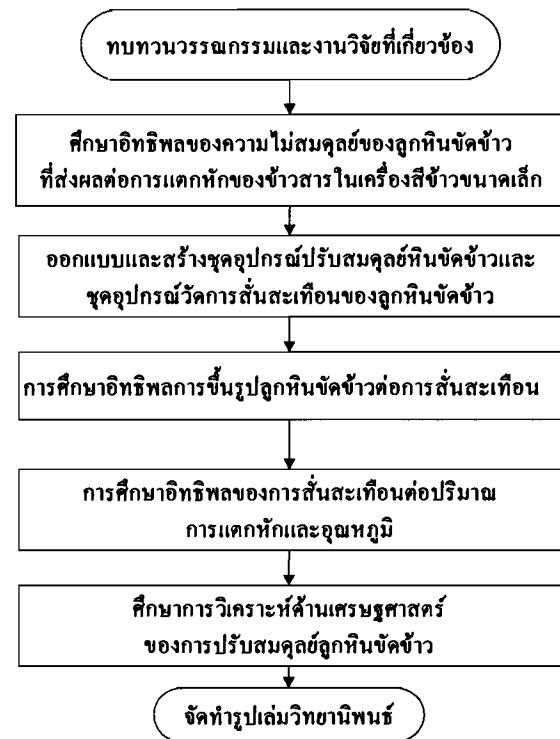
จะเห็นว่าปริมาณจุดคุ้มทุนคือ การผลิตที่ทำให้ผลกำไรเบื้องต้นเท่ากับ ต้นทุนการผลิต คงที่นั่นเอง หรือ $d \times Q = \text{TFC}$ (គុងគិត សិទ្ធិកីឡិតិ, 2548) ศึกษาเรื่อง การศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจในการผลิตเครื่องคัมมิ่มแม่เจ้อเทศ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อความเป็นไปได้ทางด้านธุรกิจในการผลิตเครื่องคัมมิ่มแม่เจ้อเทศ เป็นจุดเริ่มต้นของการเห็น โอกาสด้านธุรกิจ โดยการศึกษาวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางด้านต่างๆ ที่จำเป็น เพื่อเพิ่มโอกาสและลดความเสี่ยง ในการทำธุรกิจที่จะทำในอนาคต ผลการศึกษาพบว่า โครงการใช้เงินทุน 5,370,000 บาท โดยการกู้ซื้อเงินทุนหมุนเวียนในกิจกรรมขั้นต่ำ 900,000 บาท อัตราดอกเบี้ยเงินกู้ที่ร้อยละ 7 จุดคุ้มทุน (Break-even point) 979,533 หน่วยโดย

กำหนดคราคาขาย 12.50 บาทต่อกล่อง มีระยะเวลาคืนทุน (Payback period) 2.2 ปี โครงการมีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) ณ อัตราคิดครอຍละ 7 เท่ากับ 3,333,979.47 บาท อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน (B/C Ratio) มีค่าเท่ากับร้อยละ 1.66 อัตราผลตอบแทนภายในโครงการ (IRR) มีค่าเท่ากับร้อยละ 20.9 ซึ่งมากกว่าอัตราดอกเบี้ยเงินกู้ยืม (MLR) ที่ร้อยละ 7 และมากกว่าอัตราดอกเบี้ยขั้นต่ำของโครงการที่กำหนดครอຍละ 15 ดังนั้น จึงสรุปได้ว่า โครงการนี้เป็นไปได้ทางธุรกิจ (พรชัย ตันติเวชสุต, 2528) ผู้แทนบริษัทไวร์ซ อีนจิเนียริ่ง จำกัด ได้นำเสนอประมาณการต้นทุนและผลตอบแทน ในการดำเนินธุรกิจ โรงสีข้าว (กำลังการผลิต 70 กะวียนต่อวัน) ต่อที่ประชุมคณะกรรมการ พิจารณาความเป็นไปได้ ในการสร้างโรงสี กองทัพเรือ โดยสรุปประมาณการค่าเครื่องจักร รวมการติดตั้ง 4,000,000 บาท ค่าอาคารและสิ่งก่อสร้าง 2,000,000 บาท ค่าธรรมรทุกเครื่องทุนแรง และรถตักล้อยาง 2,000,000 บาท ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด 1,000,000 บาท รวมต้นทุนคงที่ประมาณ 9,000,000 บาท ประมาณการจ่าย ในการสีข้าวเปลือก 1 กะวียน มีค่าข้าวเปลือก 3,200 บาท ค่าไฟฟ้า 50 บาท ค่ากระแสอ่อน 150 บาท ค่ากรรมกร 10 บาท ค่าเสื่อมราคาและดอกเบี้ย 100 บาท รวมต้นทุนแปรผันประมาณ 3,500 บาท ต่อการสีข้าวเปลือก 1 กะวียน และมีประมาณการรายได้จากการสีข้าวเปลือก 1 กะวียน คือต้นข้าว 2,750 บาท ปลาข้าว 880 บาท รำละเอียด 300 บาท รำขายน 30 บาท รวมประมาณการ รายได้ต่อกะวียน 3,910 บาท เมื่อคิดกำไรต่อ 1 กะวียน ประมาณ 400 บาท ทำการสีข้าว วันละ 40 กะวียน และทำการสี เดือนละ 20 วัน ใน 1 ปี จะทำกำไรประมาณ 3,840,000 บาท ดังนั้น มีระยะเวลา คืนทุนประมาณ 3 ปี จากงานวิจัยที่กล่าวมา ต้นทุนนั้นมีส่วนสำคัญ ต่อการประกอบธุรกิจ ไม่ว่าจะเป็น ขนาดเล็กกลาง หรือ ใหญ่ ต้องคำนึงถึงความสำคัญ ของต้นทุน โดยเฉพาะ เกษตรกร ที่ทำธุรกิจ ที่ไม่ประสบความสำเร็จ นั้น ไม่ได้มีการวางแผน ในการทำธุรกิจ อย่างชัดเจน จึงไม่ทราบว่ารายได้ประจำ ที่เข้ามานั้นจะสามารถคืนทุน ภายในกี่ปี ที่เห็นได้ชัดเจน คือธุรกิจ โรงสีขนาดเล็ก ตามชนวนที่มีการสีข้าว ให้เกษตรกรแล้วนำผลผลิตได้กีอ รำ ข้าวปลาย แกลง มาจำหน่ายแต่ละปีประสบปัญหา การขาดทุน จากค่าไฟฟ้า ค่าเชื้อมบำรุง และค่าแรงที่เกษตรกร ผู้ประกอบ โรงสีขนาดเล็กเอง คือคำนึง การคำนวณจุดคุ้มทุนนั้นจะทำให้ทราบถึง รายจ่ายหรือ ต้นทุนนั้นมีอะไรบ้าง รายได้ที่เข้ามานั้นจะสามารถทำกำไรได้เท่าไร ทางผู้วิจัยได้เดิ่งเห็นปัญหานี้ จึงได้นำการวิเคราะห์ทางเศรษฐศาสตร์มาบรรจุในงานวิจัยนี้ หวังว่าจะเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเหลือ เกษตรกรที่มีอาชีพเกี่ยวกับข้าว กับเรื่องที่ผู้วิจัยศึกษาอยู่ ทั้งโรงสีข้าว หรือส่วนของผู้ผลิตลูกทินขัดข้าว

บทที่ 3

การดำเนินการวิจัย

ในบทที่ 3 จะกล่าวถึงการดำเนินงานวิจัย ซึ่งจะอธิบายรายละเอียดในการดำเนินงานนั้น จะประกอบด้วย ขั้นตอนการทดลอง และรายละเอียดขั้นตอนต่างๆ ใน การทดลอง ได้ทดลองใน อาคารปฏิบัติการ โลหะการ (EN5) คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ซึ่งขั้นตอนการ ดำเนินการวิจัยจะเป็นไปตาม ภาพที่ 3.1



ภาพที่ 3.1 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

3.1 การศึกษาอิทธิพลของความไม่สมดุลย์ของถูกหินขัดข้าวที่ส่งผลต่อการแตกหักของข้าวสารในกระบวนการสีข้าว เครื่องสีข้าวขนาดเล็ก

การศึกษาน้ำหนักในการถ่วงถูกหินขัดข้าวและความเร็วรอบที่มีผลต่อการแตกหักของข้าวสารในกระบวนการสีข้าว มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ของทั้ง 2 ปัจจัยต่อการแตกหักของข้าวสาร โดยใช้ฟังก์ชัน One Way ANOVA ในโปรแกรม Minitab Release 14 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ และนำเสนอการความสัมพันธ์ของทั้งสองปัจจัย เป็นแนวทางในการปรับปรุงการแตกหักของสารในกระบวนการสีข้าว ซึ่งการทดสอบการแตกหักของข้าวในกระบวนการสีข้าวนี้จะใช้ถูกหินที่นิยมใช้กันในท้องตลาดทั่วไปโดยกระบวนการขึ้นรูปด้วยมือ มีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

3.1.1 การกำหนดปัจจัยต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการทดลอง

ผู้วิจัยได้กำหนดปัจจัยต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการทดลอง ดังนี้

3.1.1.1 คุณสมบัติของผลตอบ (Response Characteristic) ในการวิจัยนี้ต้องการศึกษาถึงร้อยละการแตกหักของข้าวที่สี โดยกำหนดให้ตัวแปรผลตอบ (Response Variable: Y)

3.1.1.2 ปัจจัยควบคุม (Control Factors) เป็นปัจจัยที่ต้องการศึกษา คือ ความเร็วรอบของถูกหินขัดข้าวและปริมาณน้ำหนักที่เพิ่มเพื่อความไม่สมดุลย์ เป็นไปตามตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 ปัจจัยควบคุม

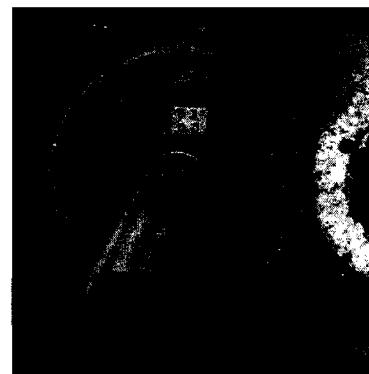
ปัจจัยควบคุม (Control Factors)	ระดับต่ำ	ระดับสูง
Velocity : ความเร็วรอบในการสีข้าวของเครื่องสีข้าว (rpm)	1,260	1,500
Weight : น้ำหนักในการถ่วงถูกหินขัดข้าว (g)	0	30

1) ปัจจัยความเร็วรอบในการสีข้าวหมายถึง การปรับตั้งความเร็วรอบด้วยชุดควบคุม INVERTER เพื่อควบคุมความเร็วในการสีข้าวเปลือก ดังภาพที่ 3.2



ภาพที่ 3.2 การปรับตั้งความเร็วของด้วยชุดควบคุม Inverter

2) ปัจจัยน้ำหนักในการถ่วงลูกหินขัดข้าว หมายถึงการเพิ่มน้ำหนักเข้าไปในลูกหินขัดข้าว โดยใช้ตะกั่วถ่วงล้อรดยนต์ในการเพิ่มน้ำหนัก ดังภาพที่ 3.3



ภาพที่ 3.3 การเพิ่มน้ำหนักในลูกหินขัดข้าว

3) ปัจจัยคงที่ (Held – Constant Factors) เป็นปัจจัยที่ไม่ได้สนใจในการทดลองครั้งนี้ ตามตารางที่ 3.2

ตารางที่ 3.2 ปัจจัยคงที่

ปัจจัยคงที่ (Held – Constant Factors)	การควบคุมในการทดลอง
ข้าวเจ้าสำหรับการทดลอง	ข้าวเจ้าพันธุ์โคกมะลิ 105
การเก็บตัวอย่าง	เก็บข้าวเจ้าจากแหล่งปลูกเดียวกัน
เครื่องสีข้าว	เครื่องสีข้าวที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน
ผู้ปฏิบัติการทดลอง	ผ่านการฝึกการใช้งานเครื่องสีข้าว

ตารางที่ 3.2 ปัจจัยคงที่ (ต่อ)

ปัจจัยคงที่ (Held – Constant Factors)	การควบคุมในการทดลอง
ระยะห่างระหว่างหินขัดข้าวกับยาง	1.5 มิลลิเมตร (ธิติกานต์ บุญแข็ง, 2549)
ขนาดช่องปล่อยข้าวเปลือก	1,125 ตารางมิลลิเมตร (รัตนาภรณ์ รัตนเดช และคณะ, 2552)

4) ปัจจัยที่ควบคุมไม่ได้ (Nuisance Factors) เป็นปัจจัยที่อาจมีผลแต่น้อยหรือไม่ได้สนใจในการทดลอง โดยการทดลองลงนี้ผู้วิจัยทำการควบคุมปัจจัยควบคุมไม่ได้ เพื่อขัดความแปรผันที่เกิดจากปัจจัยรบกวนซึ่งสามารถนำมาใช้เพื่อขัดผลที่เกิดขึ้นเมื่อทำการเปรียบเทียบทางสติตริระหว่างการทดลอง ตามตารางที่ 3.3

ตารางที่ 3.3 ปัจจัยที่ควบคุมไม่ได้

ปัจจัยที่ควบคุมไม่ได้(Nuisance Factors)	วิธีป้องกัน
ความชื้นในเมล็ดข้าว	ควบคุมไม่ให้เกินร้อยละ 14
อุณหภูมิในการทดลอง	ทดลองในอุณหภูมิห้อง

3.1.2 การหาช่วงระดับของปัจจัย

ในการหาช่วงระดับของปัจจัยนี้จะพิจารณาจากความสามารถของเครื่องจักรและการทำงานทดลองเพื่อหาช่วงระดับของปัจจัยที่ควบคุมดังนี้

3.1.2.1 ปัจจัยความเร็วรอบจะทำการทดลองโดยการปรับตั้งค่าที่ระดับต่างๆตามความสามารถของเครื่อง ซึ่งในการทดลองจะพิจารณาถึงความเร็วต่ำสุดและความเร็วสูงสุดตามความสามารถของเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก ค่าระดับของปัจจัยความเร็วรอบหาได้จากสมการ 3.1 และ 3.2 (MINITAB Release 14) ดังนี้

$$\text{Low level setting} = (\alpha - 1) \text{max} + (\alpha + 1) \text{min} \quad (3.1)$$

$$2\alpha$$

$$\text{High level setting} = (\alpha - 1) \text{min} + (\alpha + 1) \text{max} \quad (3.2)$$

$$2\alpha$$

ตารางที่ 3.4 ค่า α ในแต่ละจำนวนปัจจัยที่เกี่ยวข้อง

Number of Factors	Factorial portion	Scaled Value for α Relate to ± 1
2	2^2	$2^{2/4} = 1.414$
3	2^3	$2^{3/4} = 1.682$
4	2^4	$2^{4/4} = 2.000$
5	2^{5-1}	$2^{4/4} = 2.000$
5	2^5	$2^{5/4} = 2.378$
6	2^{6-1}	$2^{5/4} = 2.378$
6	2^6	$2^{6/4} = 2.828$

ดังนั้นเมื่อกำหนนค่า α สำหรับ การออกแบบ ส่วนประสมกลาง เท่ากับ 1.414 จึงหาช่วงปัจจัยได้ดังนี้

$$\text{Low level setting} = \frac{(1.414-1)1,500 + (1.414+1)1,260}{2(1.414)} = 1,295 \approx 1,300$$

$$\text{High level setting} = \frac{(1.414-1)1,260 + (1.414+1)1,500}{2(1.414)} = 1,465 \approx 1,500$$

จึงกำหนดช่วงระดับความเร็วของลูกหินขัดข้าว โดยมีค่ากลางของ เครื่องสีข้าว คือ 1,420 รอบต่อนาที โดยเป็นค่าที่เหมาะสมกับการสีข้าวที่สุด จึงเพิ่มครั้งละ 40 รอบ ต่อนาที และลดครั้งละ 40 รอบต่อนาที เพื่อให้ได้ระดับในการทดลองจึงเท่ากับ 1,340 - 1,500 รอบ ต่อนาที

3.1.2.2 ปัจจัยน้ำหนักในการถ่วงลูกหินขัดข้าว ในการศึกษาถึงปริมาณน้ำหนักที่ เพิ่มในลูกหินขัดข้าว ใช้น้ำหนักจากตะกั่ว ซึ่งจะใช้น้ำหนักอยู่ที่ 0-30 gramm การเพิ่มน้ำหนักนั้น สามารถเพิ่มได้โดยเพิ่มเข้าในส่วนด้านข้างของลูกหินขัดข้าว ซึ่งการทดลองจะพิจารณาถึงน้ำหนัก ในการถ่วงที่ทำให้การแตกหัก จากการสีข้าวด้วยลูกหินที่ไม่สมดุลย์

3.1.3 การทดสอบการแตกหักของข้าวกับปัจจัยที่ทำการศึกษา

นำสูกหินขัดข้าวมาสีเพื่อทำการทดสอบการแตกหักของข้าวสาร โดยการทดสอบจริงผ่านกระบวนการสีข้าว โดยใช้สูกหินขัดข้าว ถ่วงน้ำหนักสูกหิน คือ 5, 10, 15, 20, 25 และ 30 กรัม โดยสูกหินนี้ต้องทดลองกับความเร็วรอบทั้ง 5 ระดับด้วยเช่นเดียวกันและทำการคำนวณหาร้อยละการการแตกหักของข้าวสารจากการสีข้าวด้วยสมการ ดังนี้

$$\text{ร้อยละการแตกหัก} = \frac{\text{น้ำหนักข้าวทั้งหมด} - \text{น้ำหนักต้นข้าว}}{\text{น้ำหนักของข้าวทั้งหมด}} \times 100 \quad (3.3)$$

3.1.3.1 การทดลองเพื่อหาอิทธิพลของปัจจัย มีแนวทางปฏิบัติดังนี้

- 1) กำหนดการออกแบบการทดลองในฟังก์ชัน DOE (Design of Experiment) ของโปรแกรม Minitab Release 14 สำหรับการออกแบบที่มี 2 ปัจจัย ปัจจัยความเร็ว รอบของสูกหินมีจำนวนทั้งสิ้น 5 ระดับ และน้ำหนักของน้ำหนักที่เพิ่มมีจำนวนทั้งสิ้น 7 ระดับ การทดลองข้าวจำนวน 3 ชุด รวมทั้งหมด 105 Runs ตามตารางที่ 3.5 สำหรับบันทึกผลการทดลอง
- 2) ทำการทดลองในแต่ละลำดับตามตารางข้างต้นซึ่งได้ออกแบบจากโปรแกรม โดยเครื่องจะคำนวณที่จะทำการทดสอบแล้วชั่งน้ำหนัก เพื่อเพิ่มในสูกหินขัดข้าว
- 3) นำตะเก็บที่ซึ่งน้ำหนักแล้วมาเพิ่มเข้าในด้านข้างสูกหินขัดข้าวดังเช่น ภาพที่ 3.3 แล้วปะกอน สูกหินขัดข้าวใส่ในเครื่องสีข้าว ปรับความเร็วรอบให้เป็นไปตามตารางที่ 3.5 และทำการปิดเครื่องสีข้าวให้ทำงาน
- 4) นำข้าวที่ได้จากการเก็บข้อมูล โดยทำการสุ่มเก็บข้าวจากการสีให้ทุกครั้งในการสุ่มเก็บนั้นมีปริมาณเท่ากัน และมาซึ่งน้ำหนักแยกทำการแยกข้าวหักด้วยเครื่องคัดแยกซึ่งน้ำหนักข้าวแล้วทำการบันทึกผล
- 5) นำข้อมูลที่ได้จากการแยกข้าวหักมาคำนวณเพื่อหาร้อยละการแตกหักจากสูตรที่ (3.3) คำนวณค่าจากสูตรและบันทึกไว้
- 6) ทำการทดสอบข้างต้นจากข้อ 2 – 5 จนครบทั้ง 105 Runs ตามที่ออกแบบไว้

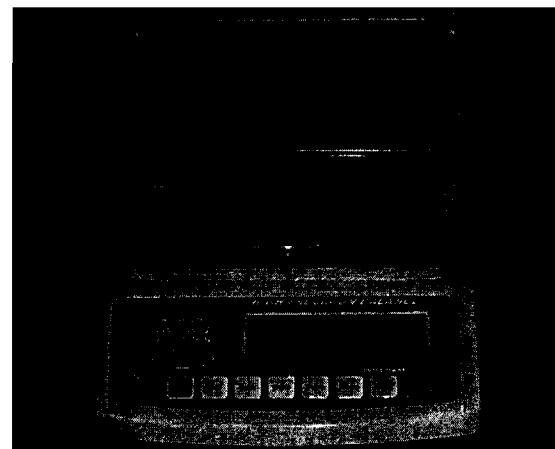
หมายเหตุ : ในการทดลองจะสุ่มเก็บตัวอย่างข้าวที่ผ่านการสีในปริมาณ 200 กรัมทุกๆ 20 วินาที และทำการคัดแยกข้าวหักเพื่อศึกษาประสิทธิภาพของการสีข้าว

ตารางที่ 3.5 ลำดับการทดลองที่ได้จากการออกแบบ โดยโปรแกรม Minitab Release 14
ในการทดสอบ 2 ปัจจัย

StdOrder	RunOrder	Velocity	Weight
13	1	1380	25
38	2	1340	10
91	3	1420	30
99	4	1500	0
34	5	1500	25
87	6	1420	10
72	7	1340	5
.	.	.	.
.	.	.	.
.	.	.	.
.	.	.	.
.	.	.	.
.	.	.	.
100	95	1500	5
46	96	1380	15
18	97	1420	15
48	98	1380	25
102	99	1500	15
41	100	1340	25
96	101	1460	20
39	102	1340	15
79	103	1380	5
54	104	1420	20
35	105	1500	30

3.1.4 เครื่องมือวัดที่ใช้ในการทดลอง

3.1.4.1 เครื่องชั่งน้ำหนักแบบดิจิตอล ความละเอียดทศนิยม 3 ตำแหน่ง เพื่อใช้ในการชั่งน้ำหนักของข้าวที่เก็บตัวอย่าง



ภาพที่ 3.4 เครื่องชั่งน้ำหนักแบบดิจิตอล ยี่ห้อ ADAM EQUIPMENT รุ่น ACH-3

3.1.4.2 เครื่องชั่งน้ำหนักแบบตาชั่งทั่วไปเพื่อใช้ในการชั่งน้ำหนักปริมาณข้าวที่สี



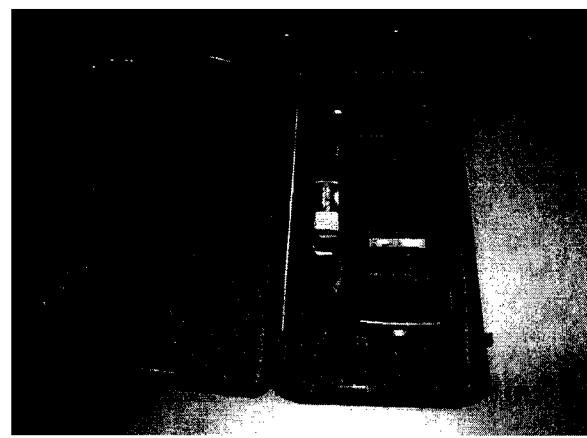
ภาพที่ 3.5 เครื่องชั่งน้ำหนักแบบตาชั่ง หมายเลข 35466-41

3.1.4.3 เครื่องวัดความชื้นแบบดิจิตอลใช้ในการซั่งความชื้นข้าวเปลือกที่นำมาสี



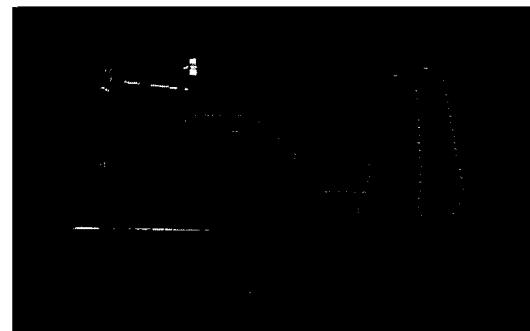
ภาพที่ 3.6 เครื่องวัดความชื้นแบบดิจิตอล ยี่ห้อ G-WON รุ่น GMK-303

3.1.4.4 เครื่องวัดความเร็วอบแบบดิจิตอล ใช้วัดความเร็วอบของเครื่องสีข้าว



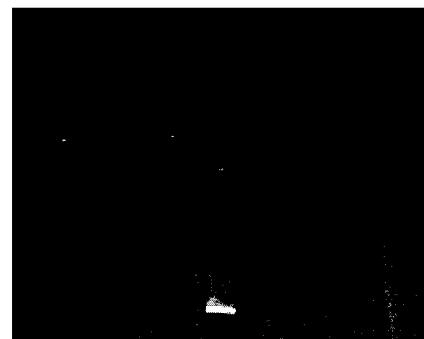
ภาพที่ 3.7 เครื่องวัดความเร็วอบแบบดิจิตอล ยี่ห้อ Tacho Meter รุ่น DM

3.1.4.5 เครื่องวัดการสั่นสะเทือน เป็นเครื่องวัดการสั่นสะเทือนในเครื่องจักร



ภาพที่ 3.8 เครื่องวัดการสั่นสะเทือน ยี่ห้อ INSPEX รุ่น IPX-602

3.1.4.6 ฟิวเลอร์เกท เป็นเครื่องมือวัดระยะห่างระหว่างยางกับลูกหนีบด้ามข้าว



ภาพที่ 3.9 ฟิวเลอร์เกท ยี่ห้อ HK รุ่น 15SM

3.1.4.7 เครื่องวัดอุณหภูมิ เป็นเครื่องมือวัดอุณหภูมิของห้องบักของเครื่องสีข้าว



ภาพที่ 3.10 เครื่องวัดอุณหภูมิ ยี่ห้อ Lutron รุ่น TM-958

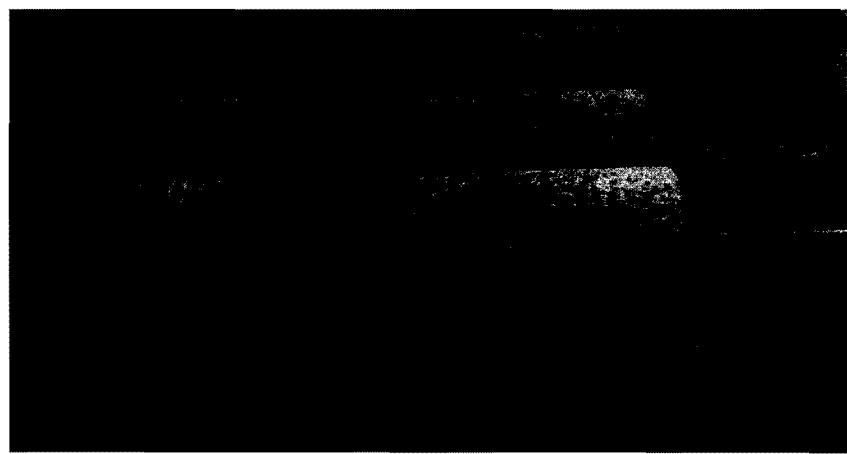
3.1.5 อุปกรณ์และวัสดุดิบที่ใช้ในการทดสอบ

3.1.5.2 เครื่องสีข้าวขนาดเด็กแบบแกนนอน



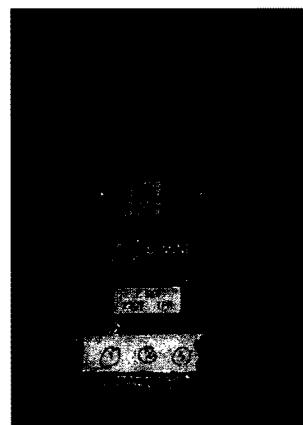
ภาพที่ 3.11 เครื่องสีข้าวขนาดเด็กแบบแกนนอน รุ่นตราเสือ ห.จ.ก. อุบลกรุงไทยกลการ

3.1.5.3 ลูกพินขัดข้าว โดยเป็นลูกพินขัดข้าวที่ใช้ในห้องตลาดหัวไปขนาด 12 นิ้ว



ภาพที่ 3.12 ลูกพินขัดข้าวแกนนอน ขนาด 12 นิ้ว

3.1.5.4 Inverter เป็นอุปกรณ์ปรับความเร็วรอบทำงานร่วมกับมอเตอร์ 3 เฟส



(A)



(B)

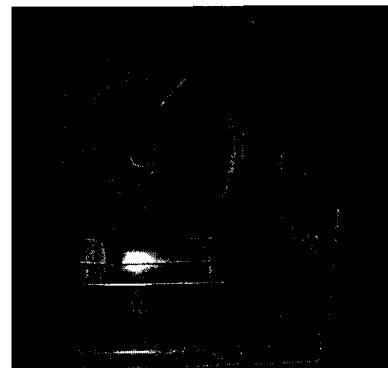
ภาพที่ 3.13 Inverter ชิ้นห้อ Haitec รุ่น H2000 (A) มอเตอร์ 3 เฟส ชิ้นห้อ Mitsubishi Electric Corporation รุ่น SF-JR (B)

3.1.5.5 ข่าว Holden อะไหล่ 105 เป็นพันธุ์ข่าวในการทดสอบสีในเครื่องสีข้าวนาดเล็ก



ภาพที่ 3.14 พันธุ์ข่าว Holden อะไหล่ 105 จากสหกรณ์การเกษตร อำเภอวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี

3.1.5.6 เครื่องคัดแยกข้าว ใช้ในการคัดแยกต้นข้าว ข้าวหัก ข้าวปลาย

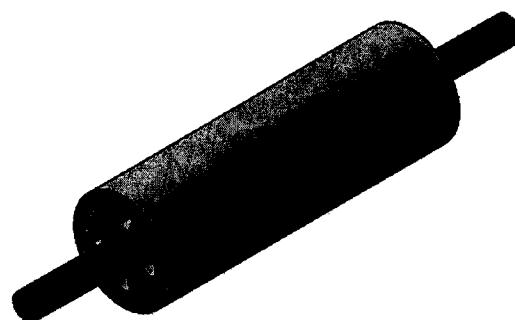


ภาพที่ 3.15 เครื่องคัดแยกข้าวหัก

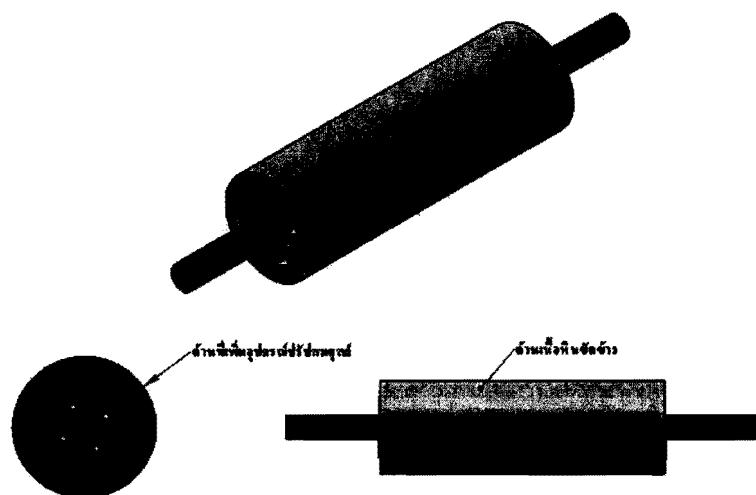
3.2 การออกแบบอุปกรณ์ปรับสมดุลย์ถูกหินขัดข้าวและแท่นช่วยในการวัดการสั่นสะเทือนของถูกหินขัดข้าว

3.2.1 อุปกรณ์ปรับสมดุลย์ถูกหินขัดข้าว

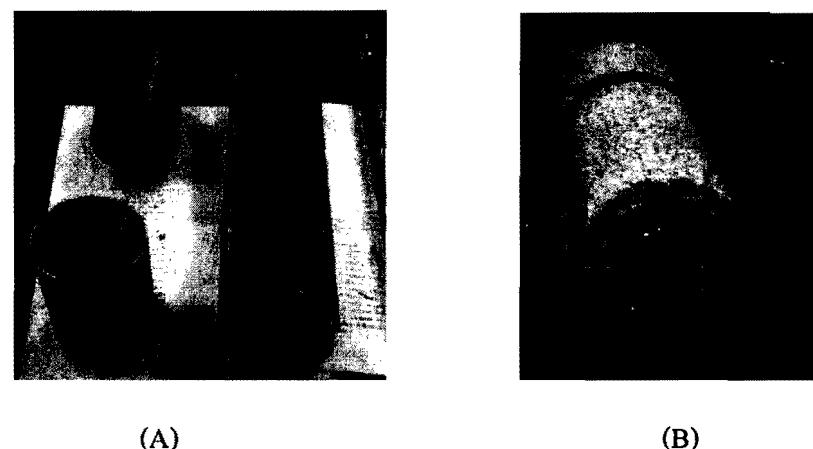
ในการออกแบบอุปกรณ์ปรับสมดุลย์ถูกหินขัดข้าว ได้คำนึงถึงวิธีการที่จะสามารถปรับสมดุลย์แก่ถูกหินขัดข้าวเพื่อไม่ให้ถูกหินขัดข้าวสั่นสะเทือน ดังนั้นจึงได้ใช้ประกอบเหล็กเป็นตัวปรับสมดุลย์ถูกหินขัดข้าว โดยมีชุดน้ำหนักที่สามารถปรับตำแหน่งภายในชุดปรับสมดุลย์(ประกอบ)โดยจะมีทั้ง 2 ด้าน เพื่อกระจายน้ำหนักที่ไม่สมดุลย์ การกระจายน้ำหนัก เพื่อให้ถูกหินขัดข้าวสมดุลย์ โดยชุดปรับสมดุลย์นั้น ประกอบด้วย 2 ส่วน คือ เหล็กทรงกระบอก ที่มีร่องด้านข้าง เพื่อเคลื่อนที่น้ำหนักไปยังตำแหน่งต่างๆ ของถูกหินขัดข้าว และชุดซึ้นน้ำหนัก ดังแสดงในรูปภาพ 3.14



ภาพที่ 3.16 แสดงแบบถูกหินขัดข้าวที่เพิ่มอุปกรณ์ปรับสมดุลย์ได้



ภาพที่ 3.17 ด้านหน้าและด้านข้างของลูกหินขัดข้าวที่เพิ่มอุปกรณ์ปรับสมดุลย์



ภาพที่ 3.18 (A) ส่วนประกอบของชุดปรับสมดุลย์ (B) ลูกหินที่เพิ่มชุดปรับสมดุลย์

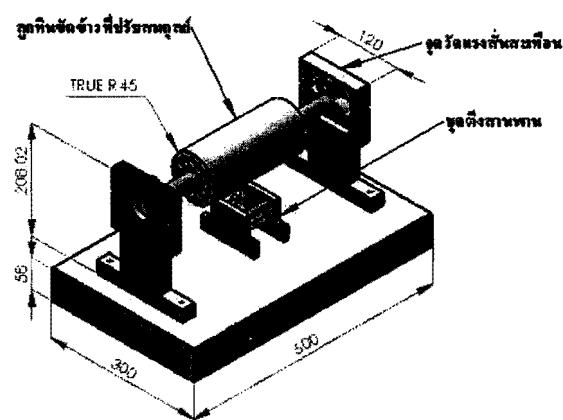
3.2.1.1 การทำงานของชุดปรับสมดุลย์

แกนเหล็กลูกหินขัดข้าว นั้นจะเพิ่มชุดปรับสมดุลย์ ก่อนการหล่อขึ้นรูป หินขัดข้าวที่มีส่วนปรักกอนด้วยปูน โรงสี หินกากระหร หินกากระหร เมื่อแห้งได้ที่แล้ว จึงนำมากรีด หินให้เรียบคลอดความเยา จึงนำหินที่เพิ่มชุดปรับสมดุลย์มาทำการปรับสมดุลย์ โดยทำงานร่วมกับ Balancing Stand หลักทำงานนั้นจะใช้แรงโน้มถ่วงของโลกเป็นตัวปรับสมดุลย์ หรือ การปรับ สมดุลย์แบบสถิต ซึ่งหากในเนื้อของลูกหินขัดข้าวมีส่วนใดหรือจุดใดที่หนักชุดอื่นๆ ในลูกหินขัด ข้าวชุดนั้นจะทำให้เกิดการไม่สมดุลย์ ซึ่งการไม่สมดุลย์นั้นจะทำให้เกิดการสั่นสะเทือน และทำให้ เกิดผลเสียหายชนิดตามมา การปรับสมดุลย์คือการนำจุดที่หนักกว่าออกไปจากลูกหินขัดข้าว โดย กระจายน้ำหนักในชุดปรับสมดุลย์ออกไปชุดต่างๆ โดยเคลื่อนตำแหน่งของชุดน้ำหนัก หากกระจาย

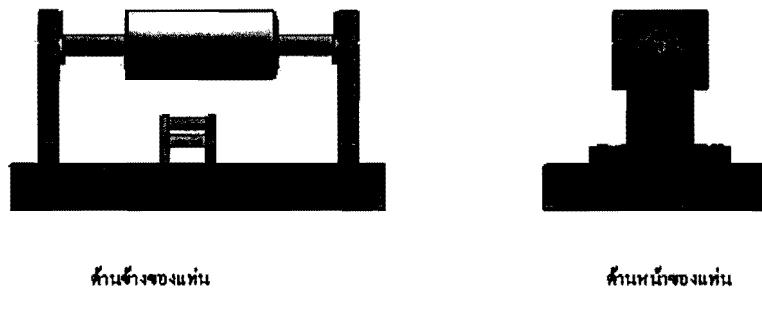
เริ่บร้อห์แล้วลูกทินที่ปรับสมดุลย์ใน Balancing Stand นั้นจะต่ำสุดของลูกทินนั้นจะไม่ซ้ำกันในทุกการปรับสมดุลย์ หากปรับแล้วจุดต่ำสุดยังเป็นตำแหน่งเดิมแปลว่าลูกทินนั้นยังไม่สมดุลย์ จึงต้องทำการปรับสมดุลย์อีกรอบ

3.2.2 ชุดอุปกรณ์วัดการสั่นสะเทือนของลูกทินขั้ดข้าว

ชุดอุปกรณ์วัดการสั่นสะเทือนนี้เป็นอุปกรณ์หนึ่งที่จะช่วยในการวัดการสั่นสะเทือนของลูกทินขั้ดข้าว เนื่องจากแรงสั่นสะเทือนในการสีข้าว แรงสั่นสะเทือนจะเกิดมาจากการลิ้นปะปนกันทำให้ไม่ทราบถึงการสั่นสะเทือนที่แท้จริงของลูกทินขั้ดข้าว หลักการทำงานของแท่นช่วยวัดแรงสั่นสะเทือนนี้ให้กำลังคัวบินอเตรอร์ไฟฟ้า 3 เฟส 2 แรงม้า สามารถปรับความเร็วรอบได้ ด้วย Inverter รองรับลูกทินขั้ดข้าวคัวบินคลับลูกปืน (แบร์จ) และทำการวัดแรงสั่นสะเทือนคัวบินเครื่องวัดแรงสั่นสะเทือนแบบพกพา



ภาพที่ 3.19 ชุดอุปกรณ์วัดการสั่นสะเทือน



ภาพที่ 3.20 แสดงแบบด้านหน้าและด้านข้างของชุดอุปกรณ์วัดการสั่นสะเทือน



ภาพที่ 3.21 ชุดอุปกรณ์วัดการสั่นสะเทือน

3.2.2.1 ส่วนประกอบของชุดวัดการสั่นสะเทือน

ชุดอุปกรณ์วัดการสั่นสะเทือนนี้ มีส่วนประกอบที่สำคัญ 3 คือ

1) ชุดฐานรองรับ ทำหน้าที่ในการรับแรงในการปรับสมดุลย์และส่วนของขาตั้งในการวัดแรงสั่นสะเทือน

2) ชุดตึงสายพาน มีหน้าที่ในการตึงสายพานที่ดึงให้ลูกhinขัดข้าวหมุนเพื่อวัดความสั่นสะเทือนที่เกิดขึ้น เพราะหากสายพานไม่กระชับกับลูกhinขัดข้าว ความเร็วรอบที่ได้จะต่ำกว่าค่าจริงจากการปรับค่า ใน Inverter

3) ชุดขาตั้งในการวัดการสั่นสะเทือน เป็นส่วนในการรองรับแกนเพลาของลูกhinขัดข้าวเพื่อวัดแรงสั่นสะเทือน โดยใช้ตัวลับลูกปืนที่มีความลึกสูงในการรองรับแกนเพลาเพื่อให้หมุนตามและรับค่าการสั่นสะเทือนเพื่อจ่ายค่าการวัดการสั่นสะเทือนได้ง่ายขึ้น

3.2.2.2 การทำงานของชุดวัดการสั่นสะเทือน

จากลูกhinขัดข้าวปรับสมดุลย์เรียบร้อยแล้ว ในการทดสอบถึงความสมดุลย์ในตัวของลูกhinขัดข้าวเองนั้นต้องทำการทดสอบด้วยการวัดแรงสั่นสะเทือนหากลูกhinนั้นยังไม่สมดุลย์ลูกhinขัดข้าว เมื่อหมุนจะมีการสั่นสะเทือนอัน แท่นช่วยวัดแรงสั่นสะเทือนนี้ จะเป็นตัวช่วยในการวัดแรงสั่นสะเทือน เพื่อให้ทราบถึงการสั่นจากลูกhinขัดข้าวโดยตรง ไม่มีแรงสั่นสะเทือนอื่นมาบกวน เช่นในการสีข้าวในเครื่องสีข้าวที่อาจมีแรงสั่นสะเทือนจาก อุปกรณ์อื่นมาบกวน ซึ่งแท่นช่วยวัดแรงสั่นสะเทือนให้กำลังโคลนมอเตอร์ไฟฟ้า 2 แรงม้า ปรับความเร็วรอบตัวของ Inverter ให้ความเร็วรอบ ตั้งแต่ 0-1,500 รอบต่อนาที และวัดแรงสั่นสะเทือนด้วยเครื่องวัดแรงสั่นสะเทือน

3.3 การศึกษาอิทธิพลการขึ้นรูปสูญหินขัดข้าวต่อการสั่นสะเทือน

การศึกษาอิทธิพลการขึ้นรูปสูญหินขัดข้าวต่อการสั่นสะเทือน ได้ใช้สูญหินขัดข้าวทั้ง 2 แบบ คือขัดกันคือ สูญหินที่หล่อด้วยมือและสูญหินขัดข้าวที่ขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลว โดยทั้งสองนี้ทำการปรับสมดุลย์ด้วยวิธี Static Balancing มีวัตถุประสงค์เพื่อทดสอบ การสั่นสะเทือนของสูญหินจากสูญหินต่างชนิดจะส่งผลต่อร้อยละการแตกหักของข้าวสาร โดยพิจารณา 2 ปัจจัย ได้แก่ ความเร็วรอบ ชนิดของการขึ้นรูป จะทำการทดสอบวัดความสั่นสะเทือนของสูญหินขัดข้าว ในสภาวะจำลองการทำงานของเครื่องสีข้าว ที่ระดับความเร็วต่ำสุดและสูงสุด คือ 1,360 และ 1,500 rpm โดยสูญหินทั้ง 2 ชนิดจะถูกปรับสมดุลย์แบบสถิต เก็บข้อมูลในรูปของกราฟสั่นสะเทือน และนำผลการทดลองมาประมวลผล จาก Minitab Release 14 ในฟังก์ชัน One way ANOVA เพื่อเปรียบเทียบความแตกของความสั่นสะเทือนจากการขึ้นรูปทั้ง 2 ชนิด สำหรับการศึกษาเปรียบเทียบการปรับสมดุลย์สูญหินขัดข้าวต่างชนิดกันนำมาวิเคราะห์ความแตกต่างของประชากรไม่ใช้พารามิเตอร์ โดยฟังก์ชัน Mann-Whitney เพื่อทดสอบความแตกต่างของประชากร

3.3.1 การทดลองเพื่อหาอิทธิพลของปัจจัย มีแนวทางปฏิบัติดังนี้

3.3.1.1 เพิ่มชุดอุปกรณ์ในการปรับสมดุลย์ที่จะเพิ่มเข้าไปในแกนเหล็กสูญหินขัดข้าวที่จะทำการทดสอบ

3.3.1.2 นำแกนเหล็กสูญหินขัดข้าวที่เพิ่มอุปกรณ์เรียบร้อย ไปพอกเนื้อหินด้วยทั้งสองวิธีการ ทั้งหล่อด้วยมือและหล่อด้วยเครื่องหล่อเหลว

3.3.1.3 นำสูญหินทั้งสองไปฝังให้แห้ง จากนั้นนำมากีดหน้าหินให้ได้ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางที่ 4 นิ้ว(ขนาดมาตรฐานใช้ในเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก) และทำให้หินนั้นมีความคง

3.3.1.4 ปรับสมดุลย์สูญหินขัดข้าว ด้วยวิธีการปรับสมดุลย์แบบสถิต โดยใช้ Balancing Stand ปรับสมดุลย์ให้สูญหินหมุนอยู่บน Balancing Stand แล้วหยุดคำแนะนำลงสุดไม่ซ้ำๆ ดูเดิม ถือว่าสูญหินขัดข้าวนั้นสมดุลย์

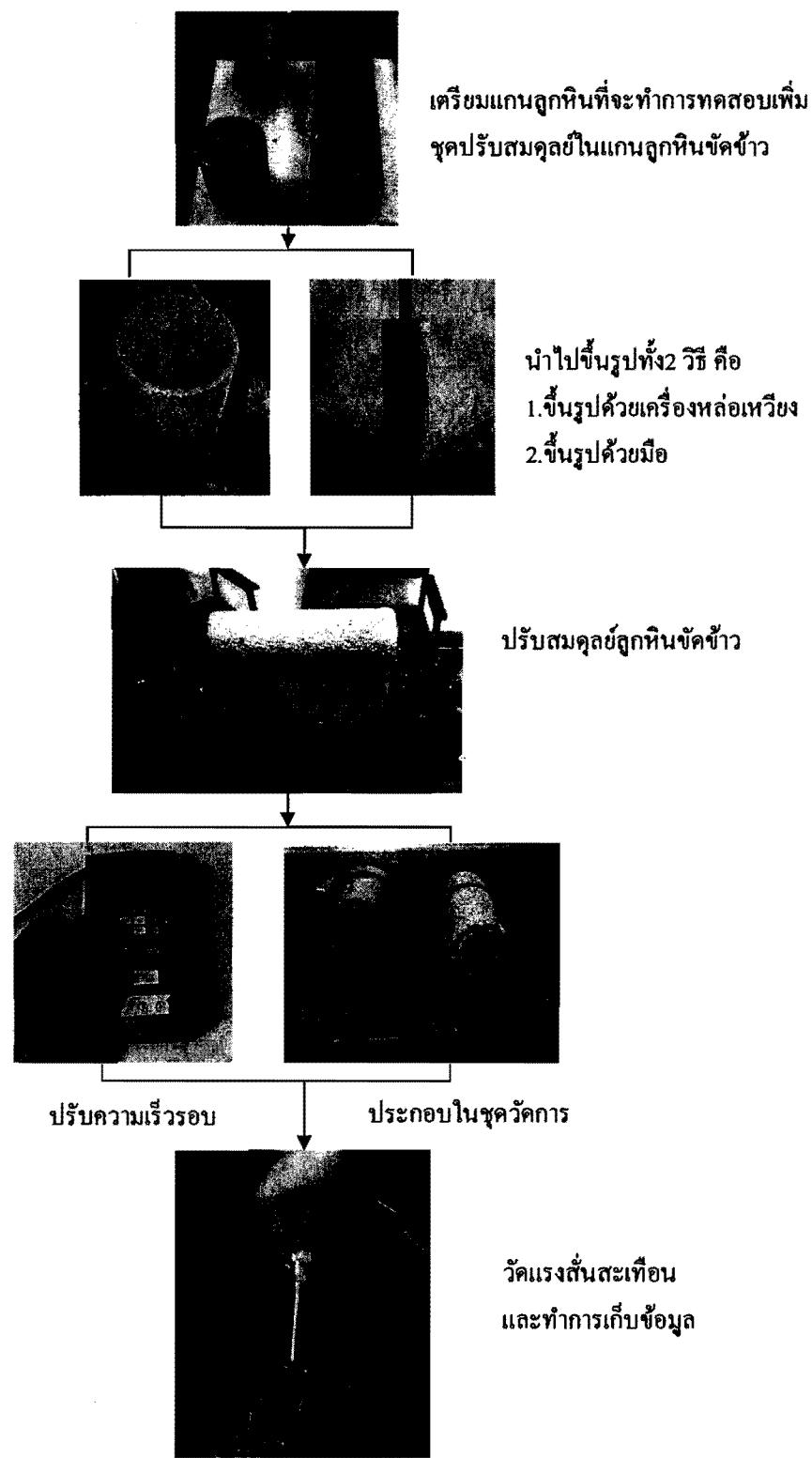
3.3.1.5 นำข้าวนำสูญหินมาประกอบเข้าไปในแท่นช่วยวัดแรงสั่นสะเทือน ปรับความเร็วคัวบ Inverter ตามตารางที่ 3.6 ทำเหมือนกันทั้งสูญหินขัดข้าวที่หล่อด้วยมือและสูญหินขัดข้าวเครื่องหล่อเหลว

3.3.1.6 ทำการบันทึกผล โดยทำการเก็บข้อมูลการสั่นสะเทือนโดยใช้เครื่องวัดแรงสั่นสะเทือนดังภาพที่ 3.8 โดยใช้หัวเครื่องวัดแรงสั่นสะเทือนสัมผัสกับชุดรองรับแกนหินขัดข้าว

3.3.1.7 ทำการทดสอบข้างต้นจากข้อ 3.3.1.4 ถึง 3.3.1.6 จนครบทั้งหมด 30 Runs ตามที่ได้ออกแบบไว้

ตารางที่ 3.6 ลำดับการทดลองที่ได้จากการออกแบบการทดลอง โดยโปรแกรม Minitab Release 14
ในการทดสอบ 2 ปัจจัย

StdOrder	RunOrder	Process Type	Velocity (rpm)
24	1	By Machine	1460
22	2	By Machine	1380
26	3	By Hand	1340
21	4	By Machine	1340
30	5	By Hand	1500
25	6	By Machine	1500
27	7	By Hand	1380
28	8	By Hand	1420
.	.	.	.
.	.	.	.
.	.	.	.
.	.	.	.
.	.	.	.
.	.	.	.
16	25	By Hand	1340
19	26	By Hand	1460
13	27	By Machine	1420
12	28	By Machine	1380
20	29	By Hand	1500
18	30	By Hand	1420



ภาพที่ 3.22 ขั้นตอนการศึกษาอิทธิพลการถ่ายรูปลูกหินขั้นต้นต่อการสั่นสะเทือน

3.4 การศึกษาอิทธิพลของการสั่นสะเทือนต่อปริมาณการแตกหักและอุณหภูมิ

การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการแตกหักของข้าวสารกับการสั่นสะเทือนจากการสีข้าวในเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก ทำการทดสอบ โดยนำลูกหินทั้ง 2 ชนิด ที่ปรับสมดุลย์ด้วยวิธี Static Balancing มาทำการสีข้าวเพื่อเปรียบเทียบร้อยละการแตกหัก อุณหภูมิ และการสั่นสะเทือน ในสภาวะปกติของเครื่องสีข้าวที่ระดับความเร็ว 1,420 rpm/นาที และระยะห่างระหว่างยางกับลูกหิน 1.5 มิลลิเมตร และทำการเก็บข้อมูลร้อยละการแตกหักของข้าวสาร อุณหภูมิในการวัดอุณหภูมนั้นใช้เทอร์โนมิเตอร์ และการสั่นสะเทือนนั้นเครื่องวัดแรงสั่นสะเทือนแบบพกพา และนำผลการทดสอบมาประมวลผล โปรแกรม Minitab Release 14 ใช้ฟังก์ชัน Correlation เพื่อหาว่ามีความสัมพันธ์ และมาทำการวิเคราะห์ ความสัมพันธ์เชิงเส้น โดยใช้ฟังก์ชัน Regression

3.4.1 วิธีการทดสอบ มีแนวทางปฏิบัติดังนี้

3.4.1.1 เพิ่มชุดอุปกรณ์ในการปรับสมดุลย์ที่จะเพิ่มเข้าไปในแกนเหล็กลูกหินขัดข้าวที่จะทำการทดสอบ

3.4.1.2 นำแกนเหล็กลูกหินขัดข้าวที่เพิ่มอุปกรณ์เรียบร้อย และนำไปพอกเนื้อหินด้วยทั้งสองวิธีคือหล่อด้วยมือและหล่อด้วยเครื่องหล่อเหลว เช่น

3.4.1.3 นำลูกหินทั้งสองไปผึ่งให้แห้ง จนน้ำมันเครื่องหมด ให้ได้ขนาดเดือนผ่านศูนย์กลางที่ 4 นิ้ว(ขนาดมาตรฐานใช้ในเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก) และทำให้หินนั้นมีความคง

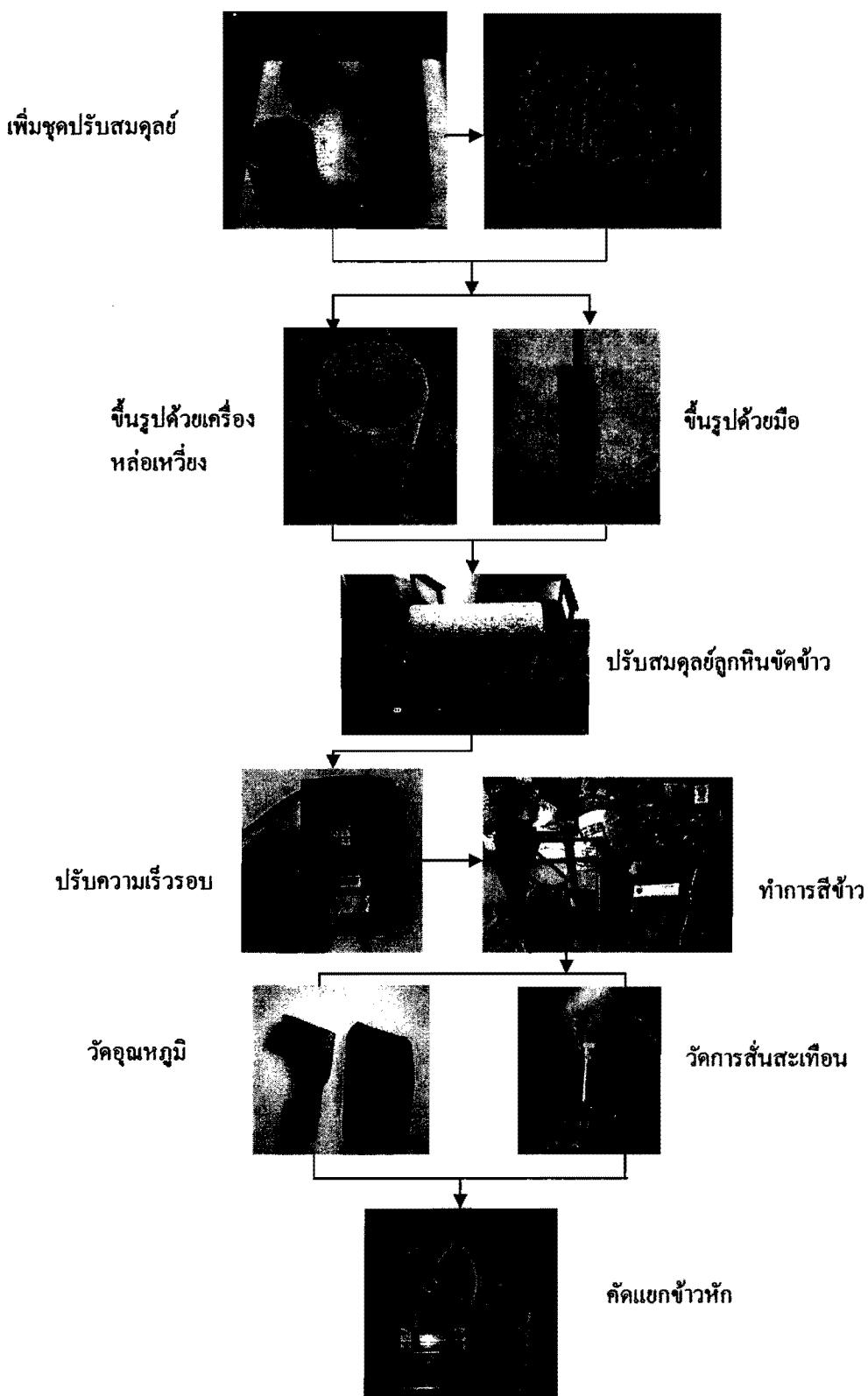
3.4.1.4 ปรับสมดุลย์ลูกหินขัดข้าว ด้วยวิธีการปรับสมดุลย์แบบสดิคโดยใช้ Balancing Stand ปรับสมดุลย์ให้ลูกหินหมุนอยู่บน Balancing Stand แล้วหยุดลง หากตำแหน่งถ่วงไม่ซ้ำจุดเดิม ถือว่าลูกหินขัดข้าวนั้นสมดุลย์ แล้วประกอบในเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก

3.4.1.5 ปรับระยะห่างระหว่างลูกยางกับลูกหินที่ 1.5 mm และ ความเร็วรอบ 1,420 rpm และทำการปิดเครื่องสีข้าวให้ทำงานทำการสีข้าวเปลือกปริมาณ 25 กิโลกรัม

3.4.1.6 เก็บข้อมูลตัวอย่างข้าว การสั่นสะเทือน โดยทำการวัดแรงสั่นสะเทือนจากแกนเพลาของลูกหินขัดข้าว และทำการวัดอุณหภูมิจากห้องขัดข้าวในช่วงสีข้าว โดยทำการสุ่มเก็บตัวอย่างข้าวที่ผ่านการสีในปริมาณ 200 กรัมทุกๆ 20 วินาที หาร้อยละการการแตกหักของลูกหินขัดข้าว จากสูตรที่ (3.3) คำนวณค่าจากสูตรและจดบันทึกไว้

3.4.1.7 ทำการทดสอบกับลูกหินที่ขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลวที่ปรับสมดุลย์ เช่นเดียวกัน ตามขั้นตอนที่ 3.4.1.1 ถึง 3.4.1.7

3.4.1.8 นำผลการทดสอบไปประมวลผล ในโปรแกรม Minitab Release 14 ในฟังก์ชัน Correlation เพื่อทดสอบความสัมพันธ์ และนำไปทำการวิเคราะห์เชิงในฟังก์ชัน Regression



ภาพที่ 3.23 ขั้นตอนการทดสอบการสีข้าวโดยถูกหินขัดข้าวที่ปรับสมดุลย์

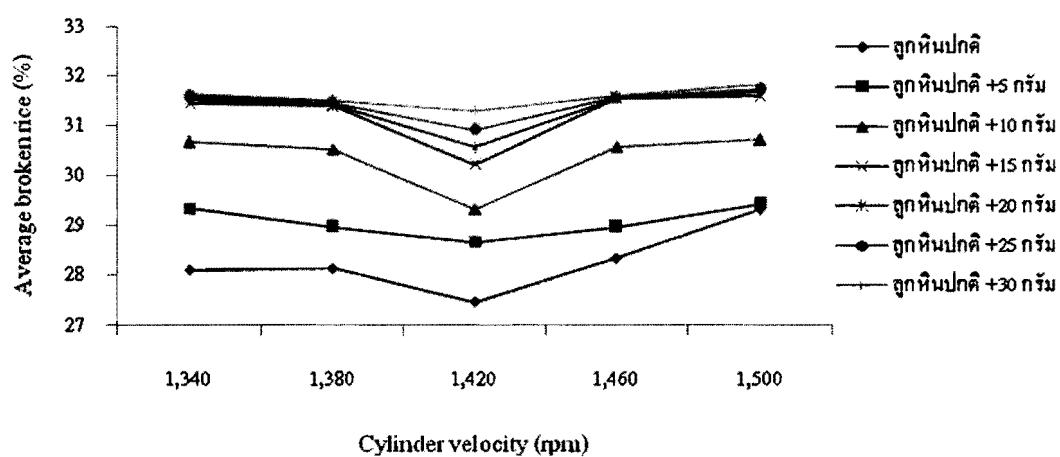
บทที่ 4

ผลการทดลอง

ในบทที่ 4 จะกล่าวถึงผลการทดลองต่างๆ ซึ่งเริ่มตั้งแต่ อิทธิพลของความไม่สมดุลย์ของลูกหินขัดข้าวที่ส่งผลต่อการแตกหักของข้าวสาร หลังจากนั้นก็จะกล่าวถึงการออกแบบและสร้างชุดอุปกรณ์ปรับสมดุลย์ลูกหินขัดข้าว สุดท้ายจะกล่าวถึง การเปรียบเทียบการสมดุลย์ลูกหินจากการขึ้นรูปลูกหินต่างชนิด ซึ่งผลการทดลองที่กล่าวมา มีดังนี้

4.1 การศึกษาอิทธิพลของความไม่สมดุลย์ของลูกหินขัดข้าวที่ส่งผลต่อการแตกหักของข้าวสารในการตีข้าวด้วยเครื่องตีข้าวน้ำดีล็ก

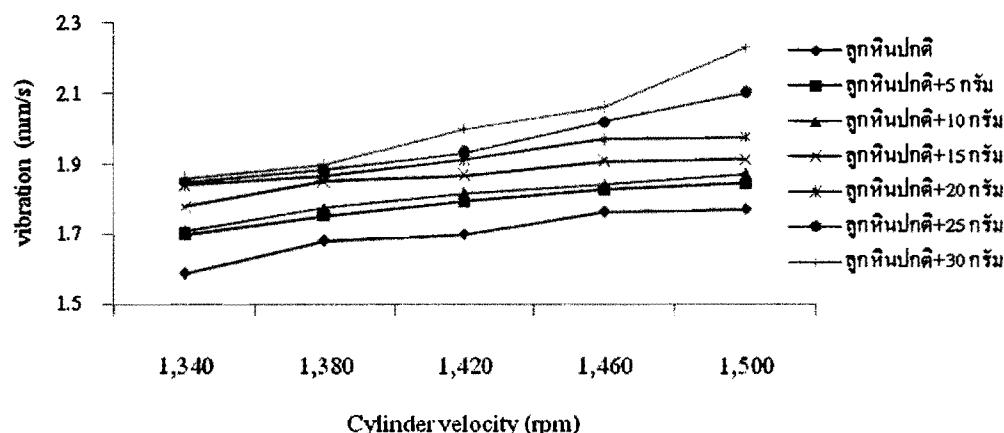
การศึกษาการศึกษาอิทธิพลของความไม่สมดุลย์ของลูกหินขัดข้าวที่ส่งผลต่อการแตกหักของข้าวสารในเครื่องตีข้าวน้ำดีล็ก มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความสำคัญของการไม่สมดุลย์ในลูกหินขัดข้าว ซึ่งการทดลองได้ทำการตีข้าว โดยนำลูกหินขัดข้าวมาทำการเพิ่มน้ำหนัก เพื่อสร้างความไม่สมดุลย์ในลูกหินขัดข้าว โดยเริ่มจากลูกหินปกติที่ไม่เพิ่มน้ำหนัก แล้วจึงเพิ่มน้ำหนักลูกหินครั้งละ 5 กรัม จนถึง 30 กรัม และระดับความเร็วของลูกหินขัดข้าวนั้น ได้เริ่มตั้งแต่ 1,340 รอบ/นาที เพิ่มน้ำหนักครั้งละ 40 รอบ/นาที จนถึง 1,500 รอบ/นาที ซึ่งมีผลการทดลอง แสดงในภาคผนวก ก ตารางที่ ก.1 และมีค่าเฉลี่ยของการแตกหักดังภาพที่ 4.1



ภาพที่ 4.1 ค่าเฉลี่ยของการแตกหักจากการเพิ่มน้ำหนักของลูกหิน

จากรูปภาพที่ 4.1 ได้แสดงถึงร้อยละการแตกหักของข้าว กรณีเพิ่มน้ำหนักเพื่อให้เกิดความไม่สมดุลย์ และทำการสีข้าว ตามเงื่อนไขที่กำหนด ผลปรากฏว่า ลูกหินปกติให้ค่าเฉลี่ยการแตกหักต่ำที่สุดในการทดลองร้อยละ 28.27 สาเหตุมากการการสีข้าวที่มีแรงสั่นสะเทือนที่น้อยเมื่อเปรียบเทียบกับลูกหินขัดข้าวที่มีการเพิ่มน้ำหนัก จึงทำให้ระยะห่างระหว่างลูกหินขัดข้าวกับยางขัดข้าวมีการเคลื่อนที่น้อยจึงทำให้การแตกหักนั้นมีปริมาณน้อยตามไปด้วย ส่วนลูกหินที่มีการเพิ่มน้ำหนัก 30 กรัมนั้น ได้ทำให้การแตกหักมากที่สุดร้อยละ 31.57 หากเปรียบเทียบกับลูกหินปกตินั้น การแตกหักของข้าวสารนั้นมีการเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 11.67 การแตกหักของข้าวนั้นสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ระดับคือจาก 5-10 กรัม การแตกหักมีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้นที่คงที่ ส่วนน้ำหนัก 15-30 กรัมนั้นมีการแตกหักมีการเพิ่มขึ้นในระดับที่น้อยลงสาเหตุเนื่องมาจากความไม่สมดุลย์ของลูกหินขัดข้าวนั้นมีหลาຍประภากดด้วยกัน เมื่อถึงความไม่สมดุลย์ระดับหนึ่งรูปแบบการสั่นสะเทือนจะเปลี่ยนแปลงเป็นรูปแบบอื่นจากการหมุนที่มีลักษณะคล้ายลูกเบี้ยว ที่เปลี่ยนเป็นการหมุนที่มีการหมุนแบบบิดส่าย และปัจจัยหนึ่งที่ได้พิจารณาคือ ปัจจัยความเร็วรอบ ในส่วนของความเร็วรอบนั้น ความเร็วรอบที่ทำให้เกิดการแตกหักมากที่สุดคือ 1,500 รอบ/นาที ค่าเฉลี่ยการแตกหักที่ร้อยละ 30.90 และความเร็วรอบที่ให้อัตราการแตกหักน้อยที่สุดคือ 1,420 รอบ/นาที ให้ค่าค่าเฉลี่ยการแตกหักอยู่ที่ร้อยละ 29.78 หากเปรียบเทียบการแตกหักของข้าวในความเร็วรอบที่ 1,420 รอบ/นาที ลูกหินขัดข้าวปกติกับลูกหินขัดข้าวที่เพิ่มน้ำหนัก 30 กรัม มีความแตกต่างของข้าวหักที่ร้อยละ 13.98 ลดคลื่นกับงานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับความเร็วรอบของหินขัดข้าวที่เหมาะสมให้การสีข้าวในเครื่องสีข้าวขนาดเล็กคือ งานวิจัยเรื่อง “การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการสีกหรอของลูกหินขัดข้าวในเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก” ได้ทำการศึกษาความเร็วรอบที่เหมาะสมกับเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก ที่ทำให้เกิดการสีกหรอของลูกหินขัดข้าวต่ำที่สุดและมีการแตกหักของข้าวสารน้อยที่สุด พบว่าความเร็วรอบที่เหมาะสมกับการสีข้าวด้วยเครื่องสีข้าวขนาดเล็กนั้นควรอยู่ที่ความเร็วรอบ 1,420 รอบ/นาที จึงจะทำให้การสีกหรอและการแตกหักของข้าวต่ำที่สุด (ธิติกานต์ บุญแข็ง, 2549)

การสั่นสะเทือนที่เกิดขึ้นในกระบวนการสีข้าวจากการเพิ่มน้ำหนักนั้น ได้แสดงในภาคผนวก ก ตารางที่ ก.1 และได้แสดงค่าเฉลี่ยการสั่นสะเทือนในรูปภาพที่ 4.2



ภาพที่ 4.2 ค่าเฉลี่ยการสั่นสะเทือนจากการเพิ่มน้ำหนักของถูกหิน

จากรูปภาพที่ 4.2 ได้แสดงค่าเฉลี่ยของการสั่นสะเทือนจากการสีข้าวด้วยถูกหินขัดข้าวในการเพิ่มน้ำหนักจากถูกหินปกติ ถึง 30 กรัม พบว่าค่าการสั่นสะเทือนจากถูกหินขัดข้าว ที่มีการเพิ่มน้ำหนัก 30 กรัม นั้นได้ทำให้การสั่นสะเทือนมากที่สุดที่ 2.23 มิลลิเมตร/วินาที และถูกหินขัดข้าวปกตินั้น มีการสั่นสะเทือนน้อยที่สุดที่ 1.70 มิลลิเมตร/วินาที หากเปรียบเทียบกันในทุกระดับของน้ำหนักนั้น พบว่าถูกหินที่เพิ่มน้ำหนักมีการสั่นสะเทือนมากกว่าร้อยละ 4.89, 6.02, 9.61, 12.52, 15.10, 18.23 ตามลำดับ และความเร็วรอบที่ทำให้การสั่นสะเทือนมากที่สุดคือ 1,500 รอบ/นาที การสั่นสะเทือนอยู่ที่ 1.96 มิลลิเมตร/วินาที ความเร็วรอบในการสีข้าวที่ทำให้เกิดการสั่นสะเทือนที่ต่ำที่สุดคือความเร็วรอบ 1,340 รอบ/นาที ค่าการสั่นสะเทือนที่ 1.76 มิลลิเมตร/วินาที

4.2 ผลการออกแบบและสร้างชุดอุปกรณ์ปรับสมดุลย์ถูกหินขัดข้าวและแท่นช่วยในการวัดการสั่นสะเทือนของถูกหินขัดข้าว

จากการทดสอบการเพิ่มน้ำหนักในถูกหินขัดข้าวแล้วนั้น ได้ทำให้ทราบถึงความสำคัญของการไม่สมดุลย์ของถูกหินขัดข้าวทางผู้วิจัยจึงได้ทำการออกแบบและสร้างชุดอุปกรณ์ในการปรับสมดุลย์ โดยออกแบบตามหลักการการปรับสมดุลย์ ซึ่งส่วนที่หมุน และใช้เดี่ยวกันหลังการปรับสมดุลย์แล้วจะเป็นต้องมีการวัดการสั่นสะเทือน โดยทำการออกแบบและสร้างแท่นช่วยในการวัดแรงสั่นสะเทือนเพื่อให้ทราบถึงการสั่นสะเทือนจากการทำงานของถูกหินขัดข้าวถูกหินขัดข้าว

4.2.1 ผลการออกแบบและสร้างชุดอุปกรณ์ปรับสมดุลย์ถูกหินขัดข้าว

การสร้างชุดปรับสมดุลย์ถูกหินขัดข้าว ได้ทำการออกแบบสร้าง จำนวน 2 ชุดเพื่อประกอบเข้าไปใน ค้านช้ายและขาของถูกหินขัดข้าว ในแต่ละชุดนั้นจะประกอบด้วย ซึ่งส่วนที่

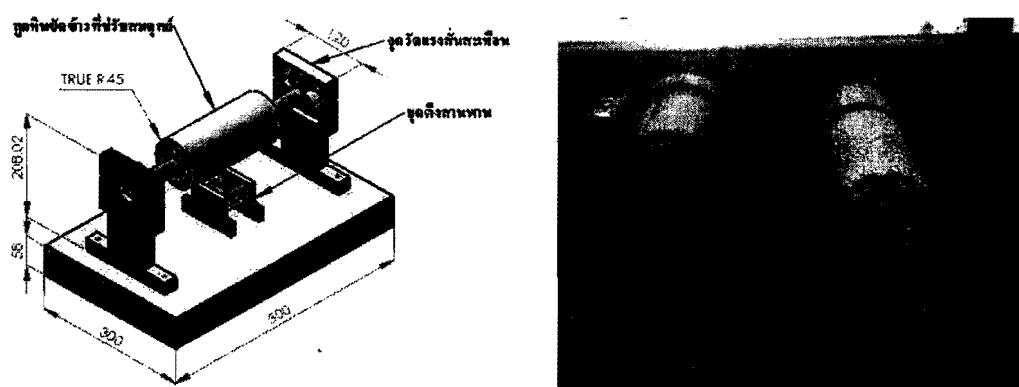
เคลื่อนที่ได้จำนวน 4 ชั้น การเคลื่อนที่เพื่อกระจายน้ำหนักส่วนเกินในลูกทิน การปรับสมดุลย์ด้วยการกระจายน้ำหนักส่วนเกินไปยังตำแหน่งน้ำหนักน้อยกว่า โดยใช้แรงโน้มถ่วงในการปรับสมดุลย์แบบนี้ เรียกว่าการปรับสมดุลย์แบบสถิต ปรับสมดุลย์ร่วมกับ Balancing Stand ซึ่งขั้นตอนในการปรับสมดุลย์นี้แสดงในหัวข้อ 4.4



ภาพที่ 4.3 ชุดอุปกรณ์ปรับสมดุลลูกทินขั้ดข้าว

4.2.2 ผลการออกแบบและสร้างแท่นช่วยในการวัดการสั่นสะเทือนของลูกทินขัดข้าว

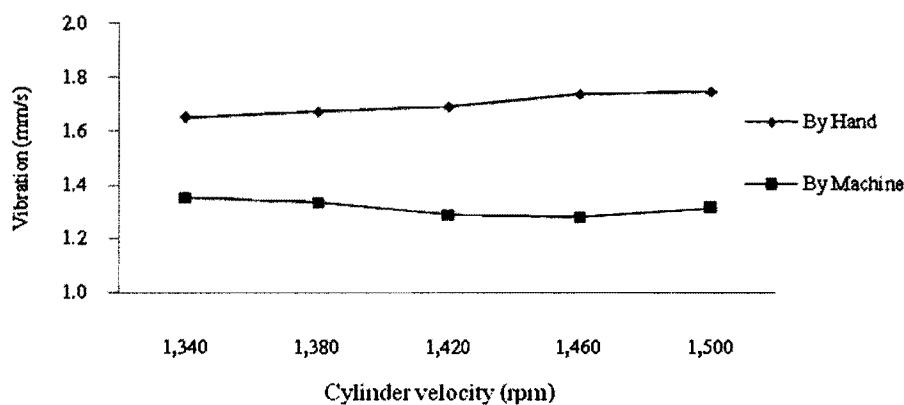
ชุดอุปกรณ์วัดแรงสั่นสะเทือน ได้ทำการสร้างแท่นช่วยวัดแรงสั่นสะเทือนนั้น ส่วนของฐานทำจากเหล็กหล่อ เพื่อขีดมาตรฐานสำหรับรองรับแกนเพลาของลูกทินขัดข้าว สำหรับวัดการสั่นสะเทือน ซึ่งความยาวของลูกทินขัดข้าว 12 นิ้ว ชุดฯต้องสำหรับวัดการสั่นสะเทือนนั้น ใช้ตัวบล็อกปืน เนื่องจากตัวบล็อกปืนจะหมุนตามแกนเพลาและรับแรงสั่นสะเทือนตามแนวแกนเข้ามาด้วย จึงสามารถวัดค่าการสั่นสะเทือนนั้นได้



ภาพที่ 4.4 ชุดอุปกรณ์วัดการสั่นสะเทือน

4.3 การศึกษาอิทธิพลการขึ้นรูปสูญญากหินขัดข้าวต่อการสั่นสะเทือน

ในการทดลอง มีวัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบปัจจัยของชนิดการขึ้นรูปสูญญากหินขัดข้าว เป็นปัจจัยหลัก และความเร็วอบในการหมุนของสูญญากหินขัดข้าว ปัจจัยรอง โดยทำการทดลองปรับสมดุลย์สูญญากหินขัดข้าวทั้ง 2 แบบ คือจากวิธีการขึ้นรูปสูญญากหินขัดข้าวที่ขึ้นรูปด้วยมือและสูญญากหินขัดข้าวที่ขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลว ทั้งสองแบบ ได้จำลองการทำงานของเครื่องสีข้าวโดยมีความเร็วตั้งแต่ 1,340 รอบ/นาที ถึง 1,500 รอบ/นาที และนำผลการทดลองมาในรูปแบบของค่าการสั่นสะเทือน ผลการทดลองมีค่าดังต่อไปนี้



ภาพที่ 4.5 การสั่นสะเทือนของสูญญากหินที่ได้จากการปรับสมดุลย์

จากการเก็บข้อมูลในการทดลอง ปรับสมดุลย์สูญญากหินขัดข้าวที่ขึ้นรูปด้วยด้วยมือและขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลว ให้ค่าการสั่นสะเทือนที่แตกต่างกัน ดังรูปภาพที่ 4.2 ซึ่งการปรับสมดุลย์สูญญากหินขัดข้าวที่ขึ้นรูปด้วยมือให้ค่าเฉลี่ยของการสั่นสะเทือนที่สูงกว่า การปรับสมดุลย์สูญญากหินที่ขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลว สูญญากหินขัดข้าวที่ขึ้นรูปด้วยมือที่ปรับสมดุลย์นั้นให้ค่าเฉลี่ยของการสั่นสะเทือนอยู่ที่ 1.7 มิลลิเมตร/วินาที เป็นค่าเฉลี่ยทุกความเร็วอบของการหมุน และการปรับสมดุลย์สูญญากหินขัดข้าวที่ขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลว นั้นมีค่าการสั่นสะเทือนเท่ากับ 1.31 มิลลิเมตร/วินาที เปรียบเทียบกันแล้วพบว่าสูญญากหินหล่อเหลวปรับสมดุลย์นั้นมีค่าเฉลี่ยของการสั่นสะเทือนต่ำกว่าที่ร้อยละ 24.81 ในทุกความเร็วอบ หากเป็นความเร็วอบที่เหมาะสมในการสีข้าวนั้นการปรับสมดุลย์สูญญากหินขัดข้าวที่ขึ้นรูปด้วยมือนั้น มีค่าการสั่นสะเทือนที่ 1.69 มิลลิเมตร/วินาที และสูญญากหินที่ขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลวที่ขึ้นรูปด้วยมือพบว่า การสั่นสะเทือนจะสูงขึ้นเล็กน้อยเมื่อความเร็วอบเพิ่มขึ้น ส่วนสูญญากหินที่ขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลวจะมีการสั่นสะเทือนต่ำ

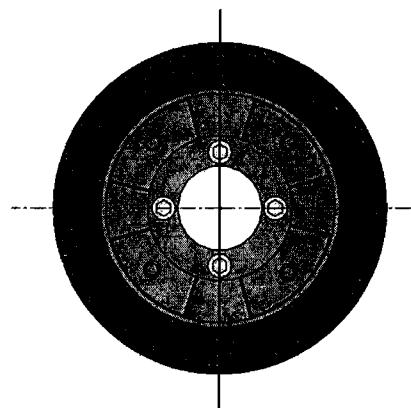
4.4 การศึกษาอิทธิพลของการสั่นสะเทือนต่อปริมาณการแตกหักและอุณหภูมิ

การศึกษาเปรียบเทียบอัตราการแตกหักจากการสีข้าวคัวยลูกหินขัดข้าว ที่หล่อคัวมีอัตราการแตกหักข้าวที่หล่อคัวเครื่องหล่อเหลว โดยทั้งลูกหินทั้งสองนั้นทำการปรับสมดุลย์ คัววิช Static Balancing เพื่อนำมาสีข้าวเพื่อเปรียบเทียบกับลูกหินขัดข้าวปกติที่ไม่ทำการปรับสมดุลย์ ในภาวะปกติของเครื่องสีข้าว ที่ระดับความเร็วรอบ 1,420 รอบ/นาที และระยะห่างระหว่างยางขัดข้าว กับลูกหินขัดข้าวที่ระยะห่าง 1.5 มิลลิเมตร และในการปรับสมดุลย์ลูกหินขัดข้าวนั้นมีขั้นตอนการปรับสมดุลย์ดังนี้

4.4.1 นำลูกหินขัดข้าวที่เพิ่มชุดอุปกรณ์การปรับสมดุลเรียบร้อยแล้วนั่น มาวางบนแท่นปรับสมดุลย์ (Balancing stand) เพื่อให้ทราบถึงจุดลูกหินขัดข้าวมีน้ำหนักเกิน ดังภาพที่ 4.6 และพิจารณาชุดเคลื่อนที่เพื่อกระจายน้ำหนักในบริเวณด้านข้างของลูกหินขัดข้าวเพื่อแบ่งเส้นกึ่งกลางและเส้นขอบด้านเพื่อช่วยในการปรับสมดุลย์ให้ง่ายขึ้นแสดงในภาพที่ 4.7

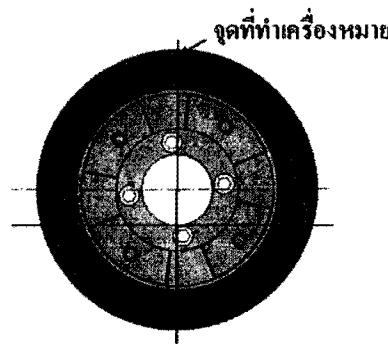


ภาพที่ 4.6 ลูกหินขัดข้าวนั่นบนแท่นปรับสมดุลย์ (Balancing stand)



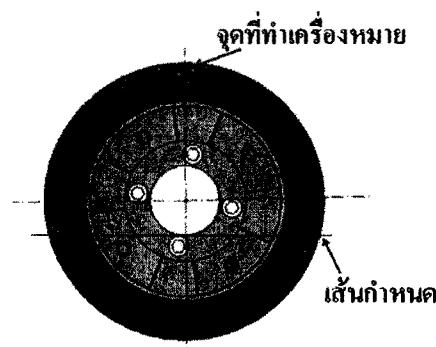
ภาพที่ 4.7 การแบ่งชุดกึ่งกลางในบริเวณด้านข้างของลูกหินขัดข้าว

4.4.2 จากนั้นใช้มือหมุนลูกศรินขัดข้าวเพื่อให้เกิดการหมุน ในการหมุนบนแท่นปรับสมดุลย์นั้น การหมุนจะมีความเสียดทานที่ต่ำจึงทำให้ลูกศรที่มีน้ำหนักส่วนเกินจะหลุดในส่วนที่คำที่สูด แล้วจึงทำเครื่องหมายที่ลูกศรที่สูงสุดเพื่อความสะดวกในการปรับสมดุลย์ ในการปรับสมดุลย์นั้น ทำได้โดยการเคลื่อนที่ชุดน้ำหนักในบริเวณด้านข้างของลูกศริน และใช้เส้นกึ่งกลางและเส้นขอบด้านล่างของแกนเพลาเป็นเส้นแนวในการปรับสมดุลย์ แสดงในภาพที่ 4.8 และทำการปรับสมดุลย์ทั้ง 2 ด้านของลูกศรินขัดข้าว เพื่อกระจายน้ำหนักส่วนเกินไปยังตำแหน่งอื่น ในลูกศริน



ภาพที่ 4.8 การทำเครื่องหมายและการแบ่งเส้นเพื่อช่วยในการปรับสมดุลย์

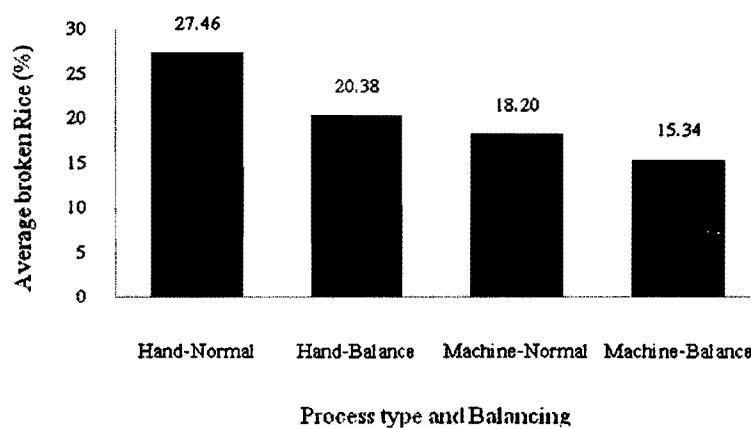
4.4.3 การปรับตำแหน่งของชุดเคลื่อนที่นั้นใช้เส้นขอบด้านล่างของแกนเพลา โดยให้ทั้งสองชิ้นอยู่เหนือเส้นเท่ากันและในส่วนบนนั้นใช้เส้นกึ่งกลางเป็นตัวแบ่งและปรับให้ระยะเท่ากัน ด้วยเช่นกัน แสดงในภาพที่ 4.9 การปรับตำแหน่งของชุดเคลื่อนที่เพื่อปรับสมดุลย์



ภาพที่ 4.9 การปรับตำแหน่งชุดเคลื่อนที่เพื่อปรับสมดุลย์

4.4.4 เมื่อทำการปรับสมดุลย์รีบปรับหักขัดส่องด้านแล้ว จึงนำมาระบบแทนที่ปรับสมดุลย์ อีกครั้งเพื่อทดสอบความสมดุลย์ของลูกหินขัดข้าว ถ้าลูกหินขัดข้าวมีความสมดุลย์แล้ว นั้น ตำแหน่งบนสุดของลูกหินเปลี่ยนแปลงไปในทุกการหมุนทดสอบ หากยังมีตำแหน่งที่หักด้านแล้ว นั้นจะทำการปรับสมดุลย์ข้ามตามขั้นตอน 4.4.1 ถึง 4.4.4 อีกครั้ง

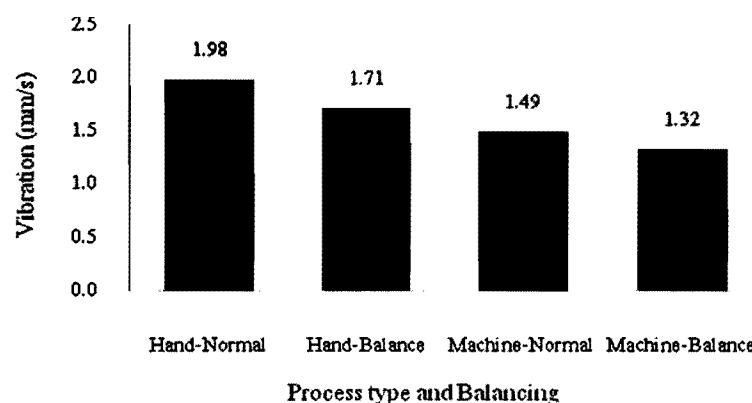
เมื่อทำการปรับสมดุลย์รีบปรับหักแล้วจึงทำการประกอบแล้วทดสอบสีข้าวเพื่อเก็บข้อมูล ขั้นตอนการแตกหักและการสั่นสะเทือน ซึ่งผลของการทดสอบแสดงในภาคผนวก ก ตารางที่ ก.2 และค่าเฉลี่ยการทดสอบได้แสดงดังรูปภาพที่ 4.4



ภาพที่ 4.10 ค่าเฉลี่ยร้อยละการแตกหักของข้าวสาร

จากการทดสอบสีข้าวเพื่อเปรียบเทียบอัตราการแตกหักของข้าว จากการสีข้าวด้วย ลูกหิน ขัดข้าว ที่ขึ้นรูปด้วยมือ กับลูกหินขัดข้าวที่ขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลว ที่ทำการปรับสมดุลย์ ในส่วนแรกนี้ ได้ทำการสีข้าวโดยใช้ลูกหินขัดข้าวที่ขึ้นรูปด้วยมือโดยไม่ปรับสมดุลย์และทำการสุ่มเก็บตัวอย่างข้าวสารในทุก 20 วินาที ในจำนวน 200 กรัมและผลการทดสอบนี้ได้แสดงในภาคผนวก ก ตารางที่ ก.3 และค่าเฉลี่ยของการสีข้าวด้วยลูกหินปกติ มีการแตกหักร้อยละ 27.46 ± 0.03 ซึ่งเป็นจำนวนอัตราการแตกหักที่มากที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับลูกหินชนิดอื่น แต่เมื่อนำลูกหินขัดข้าวปกติ ปรับสมดุลย์มาทดลองสีข้าว พบว่า อัตราการแตกหักเท่ากับร้อยละ 20.38 ± 0.02 เมื่อเปรียบเทียบกันทั้ง 2 แบบ แล้วพบว่าอัตราการแตกหักของข้าวที่ได้นั้นมีการลดลงถึงร้อยละ 25.78 ส่วนการสีข้าวด้วยลูกหินขัดข้าวที่ขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลวที่ไม่ปรับสมดุลย์นั้น ค่าเฉลี่ยการแตกหักของข้าวสารเท่ากับร้อยละ 18.20 ± 0.04 และเมื่อนำลูกหินขัดข้าวหล่อเหลวที่ปรับสมดุลย์แล้วนั้นอัตราการแตกหักของข้าวเท่ากับร้อยละ 15.34 ± 0.08 เมื่อเปรียบเทียบกันแล้วนั้น อัตราการแตกหักของ

ข้าวสารลดลงร้อยละ 15.74 ถูกหินขัดข้าวที่ขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อปรับสมดุลย์นั้น สีข้าวแล้วการแตกหักต่ำที่สุดในการทดลองนี้ และการลดลงของการสั่นสะเทือนนั้นได้สั่นผลโดยตรงกับการแตกหัก เพราะจากการคงที่ของระยะห่างระหว่างถูกหินขัดข้าวกับยางขัดข้าว ทำให้การแตกหักนั้นลดลง ใน การสีข้าวด้วยถูกหินขัดข้าวนั้นการสั่นสะเทือนที่เกิดขึ้นในกระบวนการสีข้าวที่ลดลงนั้น ความสามารถในการสีข้าวนั้นอาจจะเพิ่มขึ้นเนื่องจากความคงที่ของระยะห่าง การกระเทาะและขัดตี นั้นสามารถทำได้ง่ายขึ้น จึงอาจทำให้เกย์ตรรณ์นั้นสีข้าวได้มากขึ้นก็เป็นได้ แต่การทดลองในครั้งนี้ เราขยับพิจารณา ข้อมูลในส่วนของการสั่นสะเทือนในการสีข้าวจากถูกหินชนิดต่างๆ ซึ่งมีผลดังต่อไปนี้



ภาพที่ 4.11 ค่าเฉลี่ยการสั่นสะเทือนจากการทดลองสีข้าว

จากรูปภาพที่ 4.5 เป็นข้อมูลของค่าเฉลี่ยของการสั่นสะเทือนจากการสีข้าวด้วยถูกหินขัด ข้าวปกติ และถูกหินที่ปรับสมดุลย์ พบว่าค่าการสั่นสะเทือนจากถูกหินที่ขึ้นรูปด้วยมือไม่ปรับสมดุลย์นั้นมีค่าการสั่นสะเทือนมากที่สุดที่ 1.98 ± 0.03 มิลลิเมตร/วินาที และถูกหินขัดข้าวที่ขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลวที่ปรับสมดุลย์มีค่าการสั่นสะเทือนน้อยที่สุดที่ 1.32 ± 0.06 มิลลิเมตร/วินาที การทดลองในครั้งนี้พบว่าการสั่นสะเทือนมีแนวโน้มเดียวกันกับอัตราการแตกหักของข้าวสาร อันเนื่องมาจากการพิจารณาค่าการสั่นสะเทือนที่ต่ำลงแล้วนั้น อัตราการแตกหักก็จะมีแนวโน้มที่จะลดลงด้วยเช่นกัน แต่อย่างไรก็ตาม หากต้องการเปรียบเทียบเพื่อหาความเกี่ยวข้องกันระหว่างปัจจัยทั้งสองนี้ต้องนำข้อมูลไปทำการวิเคราะห์ทางสถิติเพื่อหาความแตกต่างผลของการสั่นสะเทือน

ตารางที่ 4.1 อุณหภูมิของห้องขัดขาวจากการปรับสมดุลย์ของลูกหินที่ขึ้นรูปต่างกัน

ชนิดขึ้นรูป	อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)	การสั่นสะเทือน (mm/s)
หล่อเม็อ-ปกติ	41.98	1.98
หล่อเม็อ-ปรับสมดุลย์	41.88	1.49
หล่อเหลว-ปกติ	41.83	1.71
หล่อเหลว-ปรับสมดุลย์	42.07	1.32

จากตารางที่ 4.1 เป็นค่าเฉลี่ยของอุณหภูมิจากการห้องขัดขาวในระยะที่มีการขัดขาวโดยเปรียบเทียบจากการสีข้าวด้วยลูกหินขัดข้าวปรับสมดุลย์ และไม่ปรับสมดุลย์ พบว่าอุณหภูมิจากลูกหินหล่อเหลวมีค่าเฉลี่ยมากที่สุดที่ 42.07 องศาเซลเซียส และลูกหินขัดข้าวที่ขึ้นรูปด้วยน้ำอ่อนปรับสมดุลย์มีอุณหภูมิที่ต่ำที่สุด 41.83 องศาเซลเซียส และค่าเฉลี่ยของอุณหภูมิของการทดลองหั้งหมุดคือ 41.94 องศาเซลเซียส หากเปรียบเทียบอุณหภูมิของหั้งหมุดพบว่า อุณหภูมิของการขัดสีข้าวจากห้องขัดนั้นมีค่าที่แตกต่างกันน้อยมาก และสามารถกล่าวว่าอุณหภูมิของการขัดสีข้าวในเครื่องสีข้าวจากลูกหินต่างชนิดกันมีค่าเฉลี่ยที่ใกล้เคียงกัน หากต้องการทราบถึงความสัมพันธ์ของปัจจัยในค้านอุณหภูมิคัวบ จึงได้ข้อมูลไปทำการวิเคราะห์ความสัมพันธ์เพิ่มเติม ดังรายละเอียดในบทที่ 5 จะได้อธิบายถึงผลของการวิเคราะห์ข้อมูล

บทที่ 5

วิเคราะห์ผลและอภิปรายผล

ในบทที่ 5 ได้กล่าวถึงการวิเคราะห์ผลการทดสอบและอภิปรายผล ซึ่งเริ่มตั้งแต่ อิทธิพลของ ความไม่สมดุลย์ ของลูก hin ขัดข้าว ที่ส่งผลต่อการแตกหัก ของข้าวสาร หลังจากนั้นจะกล่าวถึง การ เปรียบเทียบการสมดุลย์ลูก hin จากวิธีการขึ้นรูปต่างชนิดกันและสุดท้ายจะกล่าวถึงการวิเคราะห์ ทางค้านเศรษฐศาสตร์ ของชุดปรับสมดุลย์ลูก hin ขัดข้าว ซึ่งรายละเอียดที่กล่าวมา มีดังนี้

5.1 การวิเคราะห์ผลการทดสอบ

5.1.1 การวิเคราะห์ความไม่สมดุลย์ของลูก hin ขัดข้าวที่ส่งผลต่อการแตกหักของข้าวสาร ใน การสีข้าวด้วยเครื่องสีข้าวน้ำดีก

การศึกษาการศึกษาอิทธิพลของความไม่สมดุลย์ของลูก hin ขัดข้าวที่ส่งผลต่อการ แตกหักของข้าวสารในเครื่องสีข้าวน้ำดีก โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความสำคัญของการไม่ สมดุลย์ในลูก hin ขัดข้าว ซึ่งการทดสอบ ได้ทำการสีข้าว ได้นำลูก hin ขัดข้าวมาทำการเพิ่มน้ำหนัก เพื่อให้เกิดความไม่สมดุลย์ โดยเริ่มจากลูก hin ปกติที่ไม่เพิ่มน้ำหนัก และจึงเพิ่มน้ำหนักลูก hin โดย เพิ่มขึ้นครั้งละ 5 กรัม จนไปถึง 20 กรัม และระดับความเร็วอบของลูก hin ขัดข้าว เริ่มตั้งแต่ 1,340 รอบ/นาที เพิ่มขึ้นครั้งละ 40 รอบ/นาที จนถึง 1,500 รอบต่อนาที และได้ทำการเก็บข้อมูล และ ทำการวิเคราะห์ผลการทดสอบด้วยโปรแกรม Minitab Release 14 พิมพ์ชื่น One Way ANOVA ซึ่ง การวิเคราะห์ได้ดังนี้

ตารางที่ 5.1 ผลการประมวลอัตราการแตกหักในการเพิ่มน้ำหนักลูก hin ขัดข้าว

Source	DF	SS	MS	F	P
Weight	6	154.694	25.782	131.99	0.000
Error	98	19.142	0.195		
Total	104	173.836			

$$S = 0.4420 \quad R-Sq = 88.99\% \quad R-Sq(adj) = 88.31\%$$

Individual 95% CIs For Mean Based on Pooled StDev						
Level	N	Mean	StDev			
0	15	28.274	0.647	(---*)		
5	15	29.076	0.298		(---*)	
10	15	30.368	0.544			(---*)
15	15	31.243	0.532			(---*)
20	15	31.346	0.407			(---*)
25	15	31.453	0.295			(---*)
30	15	31.569	0.181			(---*)
				28.0	29.0	30.0
						31.0
Pooled StDev = 0.442						

ภาพที่ 5.1 ค่าเฉลี่ยของการทดสอบการเพิ่มน้ำหนักสูกหินขัดข้าว

จากการประมวลผลข้อมูลตามตารางที่ 5.1 เมื่อทำการวิเคราะห์ผลโดยใช้ One Way ANOVA ที่ระดับนัยสำคัญเท่ากับ 0.05 จะเห็นจะได้ว่าสูกหินที่มีการเพิ่มน้ำหนักให้ผลการแตกหักของข้าว แตกต่างจากสูกหินขัดข้าวปกติ เนื่องมาจากค่า P-Value น้อยกว่าค่าระดับนัยสำคัญหรือซึ่งเท่ากับ 0.05 และจากค่าการประมวลผล จะเห็นได้ว่าการทดสอบสีข้าวโดยเปรียบเทียบสูกหินธรรมชาติและสูกหินที่เพิ่มน้ำหนัก ได้ส่งผลต่อปริมาณการแตกหักของข้าว โดยมีการทดสอบอย่างน้อย 1 การทดสอบที่แตกต่างเนื่องจากค่า P-Value เท่ากับ 0.000 และค่าสัมประสิทธิ์ประกอบการตัดสินใจเกี่ยวกับความเชื่อมั่นของข้อมูลเท่ากับร้อยละ 88.99 และค่าการทำนายเปรียบเทียบเกี่ยวกับความเชื่อมั่นของข้อมูลเท่ากับร้อยละ 88.31 ซึ่งทั้งสองคังกล่าวมีค่าประมาณเกินร้อยละ 80 ขึ้นไป แสดงว่าการทดสอบนั้นมีความน่าเชื่อถือ สามารถนำข้อมูลไปใช้ได้ (Minitab release 14, 2004) จากรูปภาพที่ 5.1 ค่าเฉลี่ยของการแตกหักของข้าวสาร พบว่าสูกหินที่ได้เพิ่มน้ำหนักเข้าไปนั้น จะให้ค่าเฉลี่ยอัตราการแตกหักสูงกว่าสูกหินที่ไม่มีการเพิ่มน้ำหนักเข้าไป ซึ่งค่าเฉลี่ยของการแตกหักของข้าวสารที่ต่ำที่สุดคือการสีข้าวด้วยสูกหินปกติ มีค่าเฉลี่ยอัตราการแตกหักที่ 28.27 และสูกหินที่เพิ่มน้ำหนักนั้น ค่าเฉลี่ยอัตราการแตกหัก ก็จะเพิ่มสูงขึ้นตามปริมาณน้ำหนักที่เพิ่มเข้าไปได้แก่ 29.07, 30.36, 31.24, 31.34, 31.45 และ 31.56 ตามลำดับ

5.1.2 การออกแบบและสร้างชุดอุปกรณ์ปรับสมดุลย์สูกหินขัดข้าวและแท่นชั่วยในการวัดการสั่นสะเทือนของสูกหินขัดข้าว

จากการวิเคราะห์การเพิ่มน้ำหนักในสูกหินขัดข้าวในหัวข้อ 5.1.1 แล้วนั้น ทำให้ทราบถึงความสำคัญของความไม่สมดุลย์จากมวลส่วนเกินที่สามารถทำให้การแตกหักของข้าวมีการเพิ่มปริมาณที่เพิ่มขึ้นจำนวนมาก ทางผู้วิจัยจึงได้ทำการออกแบบและสร้างชุดอุปกรณ์ในการปรับสมดุลย์เพื่อทำให้การสั่นสะเทือนของสูกหินขัดข้าวลดลง โดยออกแบบตามหลักการการปรับสมดุลย์ ซึ่งส่วนที่หมุนซึ่งการปรับสมดุลย์แบบสถิติก็ต้องมีการวัดค่าการสั่นสะเทือนเพื่อให้ทราบถึง

ความสามารถในการปรับลดการสั่นสะเทือน จากแท่นชั่งในการวัดแรงสั่นสะเทือน ในแท่นวัดการสั่นสะเทือนนี้ ในการวัดการสั่นสะเทือนนี้ จะเป็นค่าการสั่นสะเทือนจากความไม่สมดุลย์เฉพาะ ถูกหินขัดข้าว โดยไม่มีการสั่นสะเทือนจากชิ้นส่วนอื่นมาเกี่ยวข้องในการทำงาน แต่อย่างไรก็ตาม การปรับสมดุลย์แบบสถิติยังคงมีข้อจำกัด กล่าวคือ ความเที่ยงตรงระดับพอใช้ เนื่องจากความไม่สมดุลย์นี้เป็นมวลเพียงจุดหนึ่งในเนื้อของหินขัดข้าว ซึ่งการกระจายน้ำหนักส่วนเกินนั้นจะสามารถทำได้เพียงบางส่วนเท่านั้น แต่ในส่วนข้อดีของการปรับสมดุลย์แบบสถิตินั้นคือ ขั้นตอนการปรับสมดุลย์นั้นสามารถทำได้อย่างสะดวกและไม่ซับซ้อน มีการใช้อุปกรณ์น้อยและต้องที่สำคัญ เกี่ยวกับงานเทคโนโลยีชนบทคือ มีราคาต้นทุนในการปรับสมดุลย์นั้นต่ำ เมื่อเปรียบเทียบกับการปรับสมดุลย์ที่ใช้เครื่องปรับสมดุลย์

5.1.3 การศึกษาเปรียบเทียบการปรับสมดุลย์ถูกหินที่ขึ้นรูปต่างชนิดที่ส่งผลต่อความแตกต่างของการสั่นสะเทือน

การวิเคราะห์ข้อมูลจากการปรับสมดุลย์ถูกหินขัดข้าวต่างชนิดกันนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบการสั่นสะเทือนจากถูกหินขัดข้าว โดยทำการทดลองปรับสมดุลย์ถูกหินขัดข้าวทั้ง 2 แบบ คือจากวิธีการขึ้นรูปถูกหินขัดข้าวที่ขึ้นรูปด้วยมือและถูกหินขัดข้าวที่ขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลว ความเร็วอบนั้นใช้ ความเร็วตั้งแต่ 1,340 รอบต่อนาที ถึง 1,500 รอบต่อนาที และนำผลการทดลองมาทำการวิเคราะห์ผลโดยโปรแกรม Minitab Release 14 ในฟังก์ชัน One-ANOVA และนำมาวิเคราะห์ความแตกต่างของประชากรที่ไม่ใช้พารามิเตอร์ โดยฟังก์ชัน Mann-Whitney เพื่อทดสอบความแตกต่างของประชากร ระหว่างการขึ้นรูปด้วยมือกับการขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลว ซึ่งมีผลการทดลองดังนี้

ตารางที่ 5.2 ผลการประมวลการสั่นสะเทือนจากการปรับสมดุลย์

Source	DF	SS	MS	F	P
Process Type	1	1.11875	1.11875	407.40	0.000
Error	28	0.07689	0.00275		
Total	29	1.19564			

$$S = 0.05 \quad R-Sq = 93.57\% \quad R-Sq(adj) = 93.34\%$$

Individual 95% CIs For Mean Based on Pooled StDev						
Level	N	Mean	StDev			
By Hand	15	1.7003	0.0400			(--**--)
By Machine	15	1.3141	0.0624	(--**--)		
				1.32	1.44	1.56
						1.68

Pooled StDev = 0.0524

ภาพที่ 5.2 ค่าเฉลี่ยของการสั่นสะเทือนในการขึ้นรูปหัว 2 วิธี จากการปรับสมดุลย์

Mann-Whitney Test and CI: By Machine, By Hand

	N	Median
By Machine	15	1.3114
By Hand	15	1.6892

Point estimate for ETA1-ETA2 is -0.3840
 95.4 Percent CI for ETA1-ETA2 is (-0.4337,-0.3419)
 W = 120.0
 Test of ETA1 = ETA2 vs ETA1 < ETA2 is significant at 0.0000

ภาพที่ 5.3 ค่าเฉลี่ยของการสั่นสะเทือนในการขึ้นรูปหัว 2 วิธี จากการปรับสมดุลย์

จากการประมวลผลการทดลองโดยใช้ One Way ANOVA ที่ระดับนัยสำคัญเท่ากับ 0.05 ข้อมูลตามตารางที่ 5.2 พบว่า ลูกหินขัดหัวเมื่อนำมาปรับสมดุลย์แล้ว ความสามารถปรับลดการสั่นสะเทือนมีความแตกต่างกันตามชนิดของการขึ้นรูป เนื่องมาจากการพิจารณาค่า P-Value จากการวิเคราะห์ผล ซึ่งมีน้อยกว่าค่าระดับนัยสำคัญเท่ากับ 0.05 และจากค่าการประมวลผลพบว่าค่า สัมประสิทธิ์ประกอบการตัดสินใจเกี่ยวกับความเชื่อมั่นของข้อมูลเท่ากับร้อยละ 93.57 และค่าการทำนายเปรียบเทียบเกี่ยวกับความเชื่อมั่นของข้อมูลเท่ากับร้อยละ 93.34 จากการวิเคราะห์การขึ้นรูปลูกหินขัดหัวนั้น ค่า P-Value เท่ากับ 0.000 หมายความว่าวิธีการหั่นสองวิธีนี้มีความแตกต่างจากภาพที่ 5.2 พบว่าค่าเฉลี่ยของการสั่นสะเทือนของการปรับสมดุลย์ลูกหินที่ขึ้นรูปด้วยมือจะมีค่าเฉลี่ยที่สูงกว่าลูกหินขัดหัวที่ขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลวที่ปรับสมดุลย์ที่ร้อยละ 22.94 ในกรณีวิเคราะห์ความแตกต่างของประชากร โดยไม่ใช้พารามิเตอร์ โดยฟังก์ชัน Mann-Whiney นั้น ผลปรากฏว่า ลูกหินขัดหัวที่ขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลวที่ปรับสมดุลย์นั้น ให้ค่าการสั่นสะเทือนน้อยกว่า ลูกหินขัดหัวที่ขึ้นรูปด้วยมือปรับสมดุลย์พิจารณาจากรูปภาพที่ 5.3 ผลการวิเคราะห์ความแตกต่างคือ $ETA1 < ETA2$ หมายความว่า ลูกหินขัดหัวที่ขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลวที่ปรับสมดุลย์นั้น มีค่าการสั่นสะเทือนที่ต่ำกว่า ลูกหินขัดหัวที่ขึ้นรูปด้วยมือที่ปรับสมดุลย์ โดยแสดงในรูปภาพที่ 4.3 ซึ่งลูกหินขัดหัวหล่อเหลวที่ปรับสมดุลย์มีค่าเฉลี่ยการสั่นสะเทือนต่ำกว่าลูกหินขัดหัวที่หล่อเมื่อปรับสมดุลย์

อยู่ที่ร้อยละ 24.81 ดังนั้นสามารถกล่าวถึงความสามารถปรับสมดุลย์ให้ค่าการสั่นสะเทือนที่ต่ำกว่าอย่างชัดเจน

5.1.4 การศึกษาอิทธิพลของการสั่นสะเทือนต่อปริมาณการแตกหักและอุณหภูมิ

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างการแตกหักของข้าวกับการสั่นสะเทือนและความสัมพันธ์ระหว่างการสั่นสะเทือนและอุณหภูมิของห้องข้าวคันนี้ เป็นการวิเคราะห์เพื่อหาความสัมพันธ์ทั้งสองปัจจัย ซึ่งทั้งคู่เป็นปัจจัยที่อิสระ จึงได้ทำการวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ โดยโปรแกรม Minitab Release 14 ใช้ฟังก์ชัน Correlation เพื่อหาว่าทั้งสองนี้ความสัมพันธ์กันในลักษณะใดและนาทำการวิเคราะห์ ความสัมพันธ์เชิงเส้น โดยใช้ฟังก์ชัน Regression ซึ่งมีผลการทดลองเป็นดังนี้

Correlations: อัตราการแตกหัก, การสั่นสะเทือน

Pearson correlation of อัตราการแตกหัก and การสั่นสะเทือน = 0.935
P-Value = 0.000

ภาพที่ 5.4 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของการแตกหักและการสั่นสะเทือน

The regression equation is
Broken = - 7.30 + 17.4 Vibration

ภาพที่ 5.5 สมการเชิงเส้นของการแตกหักและการสั่นสะเทือน

ตารางที่ 5.3 ผลการประมาณความสัมพันธ์เชิงเส้นการสั่นสะเทือนและการแตกหัก

Predictor	Coef SE	Coef	T	P
Constant	-7.2959	0.8117	-8.99	0.000
Vibration	17.3773	0.4721	36.81	0.000

$$S = 1.42734 \quad R-Sq = 93.3\% \quad R-Sq (adj) = 93.2\%$$

จากภาพที่ 5.4 พบว่า ค่าที่ได้จากการวิเคราะห์สหสัมพันธ์นี้ มีค่าเท่ากับ 0.935 ซึ่งค่าดังกล่าวหากมีค่าเป็นบวก นั้นหมายความว่า ความสัมพันธ์กันทั้งสองปัจจัยมีความสัมพันธ์กันในทิศทางเป็นบวก กล่าวคือ หากมีการเพิ่มขึ้นของการสั่นสะเทือน การแตกหักของข้าวก็มีทิศทางที่

เพิ่มขึ้นเช่นกัน และค่า P-Value มีค่าเท่ากับ 0.000 แสดงถึงความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญเท่ากับ 0.05 เป็นการยอมในสมมุติฐานรอง ซึ่งกำหนดให้ระหว่างการสั่นสะเทือนและการแตกหักนั้นมีความแตกต่างกัน จากตารางที่ 5.3 ใน การวิเคราะห์ความสัมพันธ์เชิงเส้นของการสั่นสะเทือนและการแตกหักนั้นพบว่า ค่า P-Value และสัมประสิทธิ์ของการสั่นสะเทือน มีค่ามากกว่า 0.05 ทำให้ยอมรับความสัมพันธ์ของทั้งคู่ เมื่อพิจารณา สัมประสิทธิ์ประกอบการตัดสินใจเกี่ยวกับความเชื่อมั่นของข้อมูลและค่า สัมประสิทธิ์ประกอบการตัดสินใจเกี่ยวกับความเชื่อมั่นของข้อมูลซึ่งกี่ผ่านเกณฑ์ทั้งคู่ จึงสามารถกล่าวได้ว่าตัวแปรต้นและตัวแปรตาม ในการทดลองครั้งนี้มีความสัมพันธ์ต่อกัน แน่นอน และจากสมการทำนายของทั้งสองตัวแปร หากพิจารณาสมการทำนายทั้งสองมีความสัมพันธ์กัน เนื่องจากค่า สัมประสิทธิ์ที่สูงกับการสั่นสะเทือนมีค่าไม่เป็นศูนย์และสามารถนำไปคำนวณหาอัตราการแตกหักจากความสั่นสะเทือนของลูกหิน ได้ ซึ่งพบว่าหากการสั่นสะเทือนที่เพิ่มขึ้นนั้นจะทำให้การแตกหักของข้าวตามไปด้วย

Correlations: Vibration, Temperature

Pearson correlation of Vibration and Temperature = -0.041
P-Value = 0.688

ภาพที่ 5.6 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของการสั่นสะเทือนและอุณหภูมิ

Regression Analysis: Temperature versus Vibration

The regression equation is
Temperature = 42.2 - 0.164 Vibration

ภาพที่ 5.7 สมการเชิงเส้นของอุณหภูมิและการสั่นสะเทือน

ตารางที่ 5.4 ผลการประมวลความสัมพันธ์เชิงเส้นการสั่นสะเทือนและการแตกหัก

Predictor	Coef SE	Coef	T	P
Constant	42.2092	0.6697	63.03	0.000
Vibration	-0.1637	0.4070	-0.40	0.688

S = 1.04838 R-Sq = 0.2% R-Sq(adj) = 0.0%

จากการผลประมวลข้อมูลตามรูปภาพที่ 5.6 และ 5.6 เมื่อทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ฟังก์ชัน Correlation พบว่าค่าความสัมพันธ์ของทั้งสองปัจจัยมีความสัมพันธ์ในเชิงลบ แต่อย่างไรก็ตามค่าความสัมพันธ์ของทั้งคู่ต้องพิจารณาค่า P-Value ด้วยและผลที่ได้คือ P-Value มีค่าเท่ากับ 0.688 ซึ่งมีค่ามากกว่าระดับนัยสำคัญที่เท่ากับ 0.05 สามารถสรุปได้ว่าทั้งตัวแปร 2 ไม่มีความสัมพันธ์กัน จากนั้นได้นำข้อมูลทั้ง 2 มาทำการวิเคราะห์ความสัมพันธ์เชิงเส้นด้วยฟังก์ชัน Regression และพบว่าสมการความสัมพันธ์เชิงเส้น

$$\text{อุณหภูมิ} = 42.2 - 0.164 \times \text{การสั่นสะเทือน} \quad (5.1)$$

แต่อย่างไรก็ตามการสั่นสะเทือนและอุณหภูมิไม่มีความสัมพันธ์เชิงเส้นกันเนื่องจาก การพิจารณาจากค่า P-Value ที่มากกว่าระดับนัยสำคัญและค่าแตกต่างจากลูก hin ขัดข้าวปกติ เนื่องมาจากการพิจารณาค่า ค่าสัมประสิทธิ์ประกอบการตัดสินใจเกี่ยวกับความเชื่อมั่นของข้อมูลซึ่งเท่ากับ ร้อยละ 0.2 และค่าการทำนายเบริบันเทียนเกี่ยวกับความเชื่อมั่นของข้อมูลซึ่งเท่ากับ ร้อยละ 0.0 ซึ่งทั้งสองค้างกล่าวมีค่าต่ำกว่าร้อยละ 80 แสดงได้ว่าการสั่นสะเทือนของลูก hin ขัดไม่มีความสัมพันธ์แบบเชิงเส้นกับอุณหภูมิของห้องขัดข้าวจากการระบบการสีข้าวด้วยเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก

5.1.5 การวิเคราะห์ทางด้านเศรษฐศาสตร์ของการรับสมุดยืน hin ขัดข้าว

การวิเคราะห์ความคุ้มทุนในการปรับสมุดยืนของลูก hin ขัดข้าวนี้ ได้ใช้แนวคิด กำไรส่วนเกิน ซึ่งเป็นวิธีที่คำนวณปริมาณของข้าวที่สีในการคุ้มทุน และวิธีการนี้เกณฑ์การสามารถคำนวณได้เนื่องจากเป็นการคำนวณที่ไม่ซับซ้อน โดยคำนวณจากสมการ ที่ 2.7 ดังต่อไปนี้

5.1.5.1 การวิเคราะห์ทางด้านเศรษฐศาสตร์ของการสีข้าวด้วยลูก hin ขัดข้าวปกติ

1) กำลังการผลิตด้วย เครื่องสีข้าวขนาดเล็ก มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

- (1) ขนาดกำลังการผลิต 25 กิโลกรัม/ชั่วโมง
- (2) ชั่วโมงการทำงานของโรงสี 8 ชั่วโมง/วัน
- (3) จำนวนวันทำการสีข้าว 20 วัน/เดือน

2) ราคาจำหน่ายข้าวสารในท้องตลาด (สมาคมโรงสีข้าวไทย, 2554)

- | | |
|--------------------------------------------|----------------|
| (1) ราคาข้าวสารหอมมะลิ 100% 30,000 บาท/ตัน | |
| (2) ราคาข้าวหัก | 22,000 บาท/ตัน |
| (3) ราคากลางข้าว | 17,000 บาท/ตัน |
| (4) ราคารำข้าว | 8,700 บาท/ตัน |

- (5) ราคาแกลบ 1,000 บาท/ตัน
- 3) ต้นทุนการผลิตของเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก แยกออกเป็น
- (1) ต้นทุนทางตรง (Direct Cost) ประกอบด้วย
 - (1.1) ข้าวเปลือก 15,000 บาท/ตัน
 - (1.2) ค่าใช้จ่ายในการซื้อข้าวเปลือก 40 บาท/ตัน
 - (1.3) ค่าแรงงานกรรมกรบนข้าว 50 บาท/ตัน
 - (1.4) ค่าไฟฟ้า 150 บาท/ตัน
 - (2) ต้นทุนทางอ้อม (Indirect Cost) ประกอบด้วย
 - (2.1) เงินเดือนผู้ปฏิบัติการ 6,000 บาท/เดือน
 - (2.2) ค่าใช้จ่ายอื่นๆ 1,000 บาท/เดือน
- 4) รายได้ ต้นทุนของกระบวนการผลิตข้าว

ตารางที่ 5.5 รายได้และปริมาณร้อยละของมูลค่าการขายผลิตภัณฑ์ที่สีด้วยลูกหินปگติ

ผลิตภัณฑ์	มูลค่า(บาท)	ร้อยละ
ข้าวสาร	36,543.42	60.52
ข้าวหัก	10,564	17.50
ปลาข้าว	10,189.8	16.87
รำ	2,317.68	3.83
แกลบ	765.90	1.26
รายได้รวม	<u>60,380.80</u>	<u>100.00</u>

ตารางที่ 5.6 ต้นทุนทางตรงของการผลิต (Direct Cost) จากการสีข้าวด้วยลูกหินปกติ

ผลิตภัณฑ์	มูลค่า(บาท)	ร้อยละ
ค่าข้าวเปลือก	50,490	
ค่าใช้จ่ายในการซื้อ	132	
ค่าแรงงานกรรมกร	50	
ค่าไฟฟ้า	165	
ต้นทุนทางตรงจากการผลิต 1 เดือน	<u>50,837.00</u>	<u>84.19</u>
กำไรขั้นต้น	<u>9543.80</u>	<u>15.80</u>
รายได้รวม	<u>60,380.80</u>	<u>100.00</u>

ตารางที่ 5.7 ต้นทุนทางอ้อมหรือค่าใช้จ่ายคงที่ (Indirect Cost)

ค่าใช้จ่ายคงที่	มูลค่า(บาท)
เงินเดือนพนักงาน	6,000
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	1,000
รวมต้นทุนทางอ้อมจากการผลิต 1 เดือน	<u>7,000</u>

จากตารางที่ 5.5, 5.6 และ 5.7 รายละเอียดการคำนวณและรายละเอียดข้อมูลการผลิตของการสีข้าวคั่ยลูกหินขัดข้าวปกติแสดงในภาคผนวก ก.4 ซึ่งนำมาใช้เป็นข้อมูลในการคำนวณหาจุดคุ้มทุนในการสีข้าวจากลูกหินปกติ ซึ่งสามารถแทนค่าตามสูตรจากสูตรที่ 5.1, 5.2 และ 5.3 ในการการคำนวณซึ่งมีผลดังนี้

จุดคุ้มทุนของลูกหินปกติ 44,303.79 บาท ซึ่งแสดงการคำนวณไว้ในภาคผนวก ก โดยมีมูลค่าข้าวเปลือกที่ใช้สีมีค่าเท่ากับ 18.13 บาท/กิโลกรัม และในการสีข้าวให้ถึงจุดคุ้มทุนนั้นต้องสีข้าวเปลือกจำนวน 2.44 ตัน เพื่อจะเพียงพอ กับค่าใช้จ่ายค่างๆ การสีข้าวคั่ยเครื่อง สีข้าวขนาดเล็ก มีจุดคุ้มทุนในการสีข้าวต่อเดือนที่ระดับการผลิต 2.44 ตัน/เดือน จึงจะทำให้รายได้ที่ได้รับจากการสีข้าว มีมูลค่าเท่ากับค่าใช้จ่ายหรือต้นทุนรวมการผลิตพอติดกัน ในส่วนการหาจุดคุ้มทุนของการสีข้าวคั่ยลูกหินที่ปรับสมดุลย์นี้มีปริมาณเท่าไร คำนวณได้ดังนี้

5.1.5.2 การคำนวณจุดคุ้มทุนจากการสีข้าวคั่ยลูกหินปรับสมดุล

ตารางที่ 5.8 รายได้และปริมาณร้อยละของมูลค่าการขายผลิตภัณฑ์จากการสีข้าวคั่ยลูกหิน
ปรับสมดุลย์

ผลิตภัณฑ์	มูลค่า(บาท)	ร้อยละ
ข้าวสาร	43,136.82	69.41
ข้าวหัก	5,728.93	9.21
ปลาบข้าว	10,189.8	16.39
รำ	2,317.68	3.72
แกลบ	765.90	1.23
รายได้รวม	<u>62,139.13</u>	100

ตารางที่ 5.9 ต้นทุนทางตรงของการผลิต (Direct Cost) จากการสีข้าวคัวยลูกหินปรับสมดุลย์

ผลิตภัณฑ์	มูลค่า(บาท)	ร้อยละ
ค่าข้าวเปลือก	50,490	
ค่าใช้จ่ายในการซื้อ	132	
ค่าแรงงานกรรมกร	50	
ค่าไฟฟ้า	165	
ต้นทุนทางตรงจากการผลิต 1 เดือน	50,837	81.81
กำไรขั้นต้น	<u>11302.13</u>	18.18

จากตารางที่ 5.8 และ 5.9 รายละเอียดในการคำนวณแสดงในภาคผนวก ก.4 ซึ่งเป็นข้อมูลของการสีข้าวโดยใช้ลูกหินขัดข้าวปรับสมดุลย์ นั้นสามารถนำมาคำนวณหา จุดคุ้มทุนตามจากสูตรที่ 5.1, 5.2 และ 5.3 ใน การสีข้าวซึ่งมีค่าดังนี้ จุดคุ้มทุนของลูกหินขัดข้าวที่ ปรับสมดุลย์ 38,503.85 บาท ซึ่งแสดงการคำนวณทั้งหมดไว้ในภาคผนวกที่ ก ตาราง ก.4.2 ซึ่งมี มูลค่าข้าวเปลือกที่ใช้สีมีค่าเท่ากับ 18.66 บาท/กิโลกรัม และในการสีข้าวให้ถึงจุดคุ้มทุนนั้นต้องสี ข้าวเปลือกจำนวน 2.12 ตัน เพื่อจะถึงจุดคุ้มทุนการสีข้าวคัวยลูกหินที่ปรับสมดุลย์ จากข้อมูลของ การสีข้าวในการสีข้าวคัวยเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก เที่มกำลังการผลิตอยู่ที่ 3.33 ตัน/เดือน นิต้นทุนคงที่ 7,000 บาท/เดือน และมีต้นทุนผันแปรที่ 50,837 บาท/เดือน เพื่อเปรียบเทียบที่เห็นอย่างชัดเจน จึง ได้ทำการเปรียบเทียบในตารางที่ 5.9

ตารางที่ 5.10 เปรียบเทียบจุดคุ้มทุนของการสีข้าวคัวยลูกหินทั้งสองชนิด

รายการ	ลูกหินปอกตี	ลูกหินปรับสมดุลย์
จุดคุ้มทุน (บาท)	44,303.79	38,503.85
มูลค่าข้าวเปลือกที่ใช้สี (บาท/ตัน)	18,132.37	18,660.39
ปริมาณข้าวเปลือก ณ จุดคุ้มทุน (ตัน)	2.44	2.12

จากการวิเคราะห์ทางเศรษฐศาสตร์จะเห็นได้ว่า เมื่อเปรียบเทียบจำนวนเงินของการคุ้มทุนของการสีข้าวนั้นจะพบว่าการสีข้าวคัวยลูกหินที่ปรับสมดุลย์นั้นจะมีจุดคุ้มทุนที่ต่ำกว่า และดังว่า การสีคัวยลูกหินปรับสมดุลย์ กำไรขั้นต้นที่มากกว่า จากข้อมูลภาคผนวก ก พนว่ากำไรขั้นต้นของ การสีข้าวคัวยลูกหินปรับสมดุลย์อยู่ที่ร้อยละ 18.18 และการสีข้าวแบบเดิมนั้นจะมีกำไรขั้นต้นอยู่ที่

ร้อยละ 15.80 การเปรียบเทียบในส่วนของมูลค่า่นนี้ พบได้ว่ามูลค่าของ การสีข้าวคั่วถูกหินแบบปรับสมดุลย์นั้นมีค่าที่ต่ำกว่า อันเนื่องมาจาก รายได้ส่วนที่มาจากการผลิตที่สูงกว่าจึงทำให้มูลค่าของข้าวที่ใช้น้ำสูงตามขึ้นด้วย และปริมาณการสีข้าวต่อเดือนนั้น ถูกหินที่ปรับสมดุลย์นั้นมีปริมาณที่ต่ำกว่าการสีข้าวคั่วถูกหินแบบเดิมอยู่ที่ 0.32 ตัน/เดือน แสดงว่าการสีข้าวคั่วถูกหินขัดข้าวหล่อเหลวที่ปรับสมดุลย์นั้น สามารถถึงจุดกัมทุนก่อนการสีข้าวคั่วถูกหินปกติ และมีกำไรเพิ่มขึ้นอีกประมาณ 9,600 บาท/เดือน

5.2 อภิปรายผล

5.2.1 การศึกษาอิทธิพลของความไม่สมดุลย์ของถูกหินขัดข้าวที่ส่งผลต่อการแตกหักของข้าวสารในการสีข้าวคั่วเครื่องสีข้าวน้ำดีแล็ก

จากการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความไม่สมดุลย์ของถูกหินขัดข้าว กับการแตกหักของข้าวสาร โดยการสีข้าวคั่วเครื่องสีข้าวน้ำดีแล็ก พบการเพิ่มน้ำหนักในถูกหินขัดข้าวน้ำ ได้ทำให้การสีข้าว มีการสั่นสะเทือนเพิ่มขึ้น ตามปริมาณของน้ำหนักที่เพิ่มเข้าไป อันเนื่องมาจาก ความไม่สมดุลย์ของถูกหิน เกิดการเหวี่ยงตัวเองออกจากศูนย์กลางของการหมุน ซึ่งการเหวี่ยงในลักษณะนี้ ทำให้เกิดการสั่นสะเทือน โดยขนาดของการสั่นสะเทือนจะขึ้นอยู่กับมวลที่ไม่สมดุลย์ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยที่มีการสร้างเครื่องจักรเพื่อการปรับสมดุลย์ขึ้นส่วนหมุน ได้กล่าวไว้ว่า กับการเกิดการสั่นสะเทือน โดยเกิดจากมวลที่ไม่สมดุลย์รอบแกนเพลา เป็นเหตุให้เกิดการสั่นสะเทือน เพราะแรงหนีศูนย์เพื่อเหวี่ยงมวลที่ไม่สมดุลย์ออกจากแกนหมุน โดยทิศทางเดียวกับทิศทางของการเกิดไม่สมดุลย์(วินัย ชุมนุกดา, 2533) การสั่นสะเทือนขึ้นอยู่กับปริมาณของน้ำหนักส่วนเกินและความเร็วในการหมุน และถ้าหากการสีข้าวมีการสั่นสะเทือน ถูกหินขัดข้าวที่ทำหน้าที่ขัดสีและกระเทาะเปลือก ถูกหินจะมีหมุนที่มีเคลื่อนที่ข้ามอกกับยางขัดข้าวตลอดเวลาจากเดิมที่หมุน คงที่ตามเส้นแนวเพียงอย่างเดียว และได้ทำให้ระยะห่างระหว่างถูกหินกับยางขัดข้าวน้ำดีแล็กมีระยะแคบและห่างเกินไปไม่เหมาะสมกับการสีข้าว ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการสีข้าวคั่วเครื่องสีข้าว แกนนอนขนาดเล็ก ได้ทำการศึกษาผลกระทบจากระยะห่างและความเร็วของ การแตกหักของข้าวสาร จากการทำงานของเครื่องสีข้าวแกนนอน กระเทาะเปลือกและขัดข้าว รวมอยู่ในขั้นตอนเดียว ความสำคัญของระยะห่างแห่งยางขัดข้าวและถูกหินขัดข้าว จึงมีความสำคัญมาก ซึ่งระยะห่างแนะนำสมคือ 1.5 มิลลิเมตร(ธิติกานต์ บุญแข็ง, 2549) สาเหตุนี้อาจจึงทำให้การสีข้าวมีปริมาณการแตกหักของข้าวสารมีปริมาณที่สูงกว่าปกติ อันเนื่องมาจากการสีข้าวคั่วถูกหินแกนนอนที่ใช้หินกาไฟซ์เป็นส่วนประกอบนั้นต้องอาศัยการระยะห่างระหว่างหินกับยางขัดข้าว เพื่อให้มีช่องให้เม็ดข้าวໄคถูกขัดสีจากหินกาไฟซ์เพื่อให้ทั้งเปลือกและเยื่อหุ้มเมล็ดข้าวหลุดออก

แต่ด้วยระยะเวลาสั้นๆ การเคลื่อนที่ตลอดเวลา ก็ทำให้การขัดสีนั้นทำได้ยากตามปกติ จากข้อมูลที่ผ่านมา ก็พบว่า การสั่นสะเทือนในการสีข้าวนั้นมีความสำคัญต่อการแตกหักของข้าว แต่ย่างไรก็ตาม การแตกหักของข้าวนั้นก็มีหลายสาเหตุที่ทำให้เกิดการแตกหัก ซึ่งคุณภาพของข้าวนั้นก็มีส่วนสำคัญมาก ในการแตกหัก ความขาว ความกรังของเมล็ดข้าวส่วนมีผลต่อการแตกหัก (Francisco L. Tua, 1983) จะพบได้ว่า การสั่นสะเทือนในการสีข้าวนั้นมีส่วนกับการแตกหักของข้าวสาร สาเหตุของการแตกหักนั้นก็สามารถอธิบายการเกิดขึ้นอย่างคร่าวๆ ได้ดังนี้ การแตกหักของข้าวสารนั้นสามารถเริ่มแตกหักได้ตั้งแต่การเก็บเกี่ยว เพราะถ้าหากทำการเก็บเกี่ยวข้าวก่อนหรือหลังระยะ พลันพลึง ซึ่งระยะนี้ เมื่อนำมาสีแล้วการแตกหักน้อย เมื่อมาจากช่วงระยะพลันพลึงข้าวสารในเมล็ดนั้นมีความอ่อนตัว สามารถทนแรงเสียดสีจากการขัดสีได้ดี หากเกณฑ์การเก็บเกี่ยวก่อนหรือหลังระยะนี้ก็ส่งผลให้ข้าวมีการแตกหักได้ แล้วเมื่อเก็บเกี่ยวหากเก็บรักษาเมล็ดข้าวเปลือกไม่เหมาะสมนั้นก็สามารถทำให้ข้าวแตกหักได้ เมื่อจากหากเก็บรักษาข้าวเปลือกที่ความชื้นที่ต่างกันในที่เดียวกัน นั้นจะทำให้ความที่มีความชื้นต่างๆ ได้รับความชื้นจากข้าวที่มีความชื้นสูง ทำให้มีรอยร้าวในเมล็ดและเมื่อนำมาสีข้าว ก็ทำให้เกิดการแตกหัก ในกระบวนการสีข้าวนั้น เป็นส่วนสำคัญอย่างยิ่งในการแตกหักของเมล็ดข้าว เมื่อจากข้าวนั้นไม่เหมาะสมก็จะทำให้ข้าวนั้นเกิดการแตกหักได้มากกว่ากระบวนการอื่น ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับขั้นตอนการขัดสีอย่างมากคือปัจจัยความเร็วของอุปกรณ์ขัดข้าว หากความเร็วของอุปกรณ์ การขัดสีนั้นจะเกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว จึงได้ทำให้เกิดความร้อนสะสมในเมล็ดข้าว สุดท้ายเมื่อเมล็ดข้าวนั้นสะสมความร้อนไวมาก ก็จะทำให้ข้าวมีการแตกหักที่สูง และอีกปัจจัยหนึ่งที่ทำให้เกิดการแตกหักด้วย เช่นกันคือปัจจัยของระยะห่างระหว่างอุปกรณ์ขัดข้าว กับข้าว เพาะปัจจัยนี้เป็นส่วนในการกะเทาะเปลือกเมล็ดข้าว หากระยะห่างก็จะกะเทาะข้าวได้น้อยข้าวเปลือกต้องอยู่ในห้องขัดนานขึ้น เมล็ดข้าวเปลือก ก็จะทำการสะสมความร้อนจากห้องขัดและเกิดการแตกหักในที่สุด และการสีข้าวที่อุปกรณ์ขัดข้าวนี้ มีการสั่นสะเทือนก็จะทำให้การแตกหักเพิ่มขึ้น เมื่อจาก เพราะหากการเคลื่อนของหินขัดข้าว กับข้าว เมื่อการมวลที่ไม่สมดุลย์นั้นจะพยายามเหวี่ยงตัวออกจากศูนย์กลางของแกนหมุน จึงจะทำให้ระยะห่างระหว่างทั้ง 2 มีระยะที่ไม่คงที่ หากระยะห่างที่น้อยจะเกิดการบีบเมล็ดข้าว ในขณะขัดข้าว จะทำให้เกิดรอยร้าวแตกหักได้ง่าย ดังนั้น การสั่นสะเทือนจึงเป็นสาเหตุหนึ่งของการเกิดการแตกหักของข้าวในกระบวนการสีข้าวที่ใช้อุปกรณ์ขัดข้าวและขัดข้าว

5.2.2 การออกแบบและสร้างชุดอุปกรณ์ปรับสมดุลย์อุปกรณ์ขัดข้าวและชุดอุปกรณ์วัดการสั่นสะเทือนของอุปกรณ์ขัดข้าว

จากการทดลองเกี่ยวกับการสั่นสะเทือนที่เกิดขึ้นจากความไม่สมดุลย์ของอุปกรณ์ขัดข้าว ในการสร้างอุปกรณ์ที่ทำหน้าที่ลดการสั่นสะเทือนนั้นต้องควบคุมความสมดุลย์ของอุปกรณ์

ขัดข้าว และเมื่อปรับสมดุลย์แล้วก็มีการวัดผลโดยการวัดการสั่นสะเทือนที่มีค่าลดลง การวัดการสั่นสะเทือนจากการทำงานของเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก จะมีการสั่นสะเทือนที่เพิ่มขึ้นจากน้ำหนักที่เพิ่มขึ้นมาในลูกหิน ซึ่งมาจากสาเหตุที่เครื่องสีข้าวก็มีชิ้นส่วนอื่นที่มีการสั่นสะเทือนด้วย และการปรับสมดุลย์แบบสติติ๊บ หรือการใช้แรงโน้มถ่วงในการปรับสมดุลย์นั้น มีข้อจำกัดหลายด้าน เช่น ในด้านความแม่นยำหรือที่ยังคงเปรียบเทียบกับการปรับสมดุลย์แบบพลศาสตร์ แต่อย่างไรก็ตาม การปรับสมดุลย์แบบสติติ๊บมีข้อดีมากกว่าข้อเสีย โดยมีความหมายสมกับงานเกี่ยวของกับเกณฑ์บรรณอย่างยิ่งน่องจาก ใช้งานได้หลากหลาย สะดวก ไม่ซับซ้อนและมีค่าใช้จ่ายที่ไม่สูง และในการปรับสมดุลย์งานที่มีการใช้งานแล้วงานที่ปรับสมดุลย์มีการสึกหรอ เมื่อใช้งานหินขัดข้าวไประยะเวลาหนึ่งแล้วนั้น ความมีการปรับสมดุลย์ช้าลูกหินนั้นช้าอีกครั้ง เนื่องจากมีเนื้อหินขัดจะมีการหลุดออกจากการสึกหรอเพื่อทำการขัดสีเมล็ดข้าวนั้นเอง และการสึกหรอนั้นจะทำให้เกิดการสั่นสะเทือน ซึ่งการสั่นสะเทือนนั้นสามารถเกิดขึ้นได้จากหลายสาเหตุ โดยมีงานวิจัยที่ได้ศึกษาเกี่ยวกับการสั่นสะเทือนได้ก่อตัวถึงที่มาของการสั่นสะเทือน สาเหตุการสั่นสะเทือนนั้นอาจจะเกิดมาจากการออกแบบที่ทำให้เกิดการไม่สมมาตรรอบแกนหมุน หรือความหนาแน่นของเนื้อวัสดุไม่เท่ากัน เช่นการสึกหรอจากการใช้งาน ชิ้นส่วนงานนั้น (วินัย เวชวิทยาลัง, 2552) ถ้าสามารถลดความไม่สมดุลย์อีกครั้งจะทำให้เกิดการสั่นสะเทือนอีกที่เป็นได้ ดังนั้น จึงควรมีการปรับสมดุลย์ช้าหลังจากการใช้งานไปสักระยะหนึ่ง

5.2.3 การศึกษาอิทธิพลการขึ้นรูปลูกหินขัดข้าวต่อการสั่นสะเทือน

จากการศึกษาอิทธิพลการขึ้นรูปลูกหินขัดข้าวต่อการสั่นสะเทือน มีวัตถุประสงค์ เพื่อทำการศึกษาดูของสั่นสะเทือน จากลูกหินขัดข้าว ให้ลดลงเพื่อเปรียบเทียบ ผลของการแตกหักของข้าว จากการสีข้าว เพื่อเปรียบเทียบ วิธีการขึ้นรูปลูกหินขัดข้าว ระหว่างการขึ้นรูปด้วยมือกับลูกหินขัดข้าวชี้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลว ว่าจะมีอิทธิพลต่อการสั่นสะเทือนหรือไม่อย่างไร โดยปรับสมดุลย์จากแรงโน้มถ่วงหรือปรับสมดุลย์แบบสติติ๊บ พนวจการหล่อด้วยเครื่องหล่อเหลวที่มีน้ำมาปรับสมดุลย์แล้ว ขนาดของการสั่นสะเทือนค่าที่สุด เนื่องจากเนื้อหินขัดข้าวมีความละเอียดจาก การขึ้นรูปด้วยการเหลวเนื้อวัสดุให้ได้ขนาดตามแบบ จุดบกพร่องจึงน้อยกว่าการขึ้นรูปด้วยมือ เมื่อนำมาปรับสมดุลย์แล้วขนาดของการสั่นสะเทือนจึงต่ำกว่าลูกหินที่ขึ้นรูปด้วยมือ ซึ่งกระบวนการขึ้นรูปด้วยมือนั้น การขึ้นรูปลูกหินจะทำการผสานส่วนผสมให้เข้ากัน จากนั้นทำการพอกเข้าไปในแกนเหล็ก โดยเริ่มจากส่วนล่างแกนเหล็กแล้วจึงพอกให้ทั่วทั้งแกนเหล็ก ซึ่งการขึ้นรูปด้วยมือนั้นจะเกิดจุดบกพร่องในเนื้อหินหินขัดข้าวมากลูกหินที่หล่อด้วยเครื่องหล่อเหลว(สุขอัจกษา ลี, 2547) จึงทำให้เกิดกว่าสั่นสะเทือนมากกว่า แต่อย่างไรก็ตามการปรับสมดุลย์ลูกหินขัดข้าวนั้น ก็สามารถลดการสั่นสะเทือนได้ในระดับหนึ่ง ขึ้นอยู่กับเนื้อวัสดุของลูกหินเอง และวิธีการปรับสมดุลย์ด้วย การ

ปรับสมดุลย์ด้วยแรงโน้มถ่วงนั้น ความเที่ยงตรงหรือความแม่นยำในการปรับสมดุลย์นั้นมีประสิทธิภาพที่จำกัด อันเนื่องมาจากการไม่สมดุลย์ของวัตถุนั้นเกิด จากมวลที่มีน้ำหนักเกิน เมื่อแบ่งครึ่งสมมาตรแล้วมีข้างที่หนักกว่า ซึ่งมวลนั้นจะเป็นเพียงจุด จุดเดียวในวัตถุนั้น และการปรับสมดุลย์แบบแรงโน้มถ่วง จะใช้หลักการกระจายมวลที่มีอยู่ในชุดอุปกรณ์ถ่วงน้ำหนัก จึงสามารถปรับน้ำหนักส่วน ให้เกิดความสมดุลย์ แต่อย่างไรก็ตามการเลือกใช้การปรับสมดุลย์วิธีการนี้ เนื่องจากใช้อุปกรณ์ไม่มากและใช้ง่ายเหมาะสมกับเทคโนโลยีชนบท หากเลือกใช้การปรับสมดุลย์ วิธีการแบบพอกศาสตร์ ข้อดีของวิธีการนี้คือ มีความเที่ยงตรงแม่นยำสูง สามารถปรับสมดุลย์ได้ดี แต่ ข้อเสียของการปรับสมดุลย์แบบนี้คือ ราคาเครื่องปรับสมดุลย์แบบนี้ราคาสูงและผู้ใช้งานต้องมีความรู้ความสามารถในการใช้งานเป็นอย่างดี จึงค่อนข้างไม่เหมาะสมกับการดำเนินการใช้งาน

5.2.4 การศึกษาอิทธิพลของการสั่นสะเทือนต่อปริมาณการแตกหักและอุณหภูมิ

การศึกษาอิทธิพลของการสั่นสะเทือนต่อปริมาณการแตกหักและการสั่นสะเทือนนั้นมีลักษณะเชิงบวก ซึ่ง เกิดมาจากการสั่นสะเทือนของลูกหินขัดข้าวมีการเคลื่อนที่เข้าออกระหว่างยางขัดข้าว จึงทำให้ ระยะห่างระหว่างลูกหินขัดข้าวและยางขัดขาวซึ่งมีความระยะไม่คงที่ ตลอดความยาวของแนวหินขัดข้าว ซึ่งระยะห่างของหัวสองนี้มีความสำคัญอย่างมากในการขัดสีข้าวสาร หากระยะห่างไม่ เหมาะสมก็จะทำให้เกิดการแตกหักของข้าวสารในปริมาณที่สูง ซึ่งเกิดจากระยะห่างของลูกหินกับ ยางขัดข้าวเด่น จะเกิดการบีบเม็ดข้าวการขัดสีจะสูงมากจนทำให้เกิดเม็ดข้าวเกิดร้าวร้าวและเกิด การแตกหักในที่สุด แต่หากมีการลดการสั่นสะเทือนในการสีข้าว การสั่นสะเทือนที่ลดลงจะทำให้ ระยะห่างให้มีความคงที่เหมาะสมกับการสีข้าว สามารถสรุปเป็นสมการเชิงเส้น โดยจากการ วิเคราะห์ทางสถิติ ด้วยโปรแกรม Minitab release 14 พิมพ์ชื่อ Regression ซึ่งได้อัตราการแตกหักนั้น จะเพิ่มขึ้นตามขนาดของการสั่นสะเทือน ดังสมการ ต่อไปนี้

$$\text{การแตกหัก (ร้อยละ)} = 17.4 \times \text{การสั่นสะเทือน} - 7.30 \text{ (mm/s)} \quad (5.3)$$

การลดลงของการแตกหักเนื่องมาจากการเคลื่อนที่หรือสั่นไหวของลูกหินเข้าออก จากยางขัดข้าวน้ำอilyng การสีข้าวจะเกิดการขัดสีเม็ดข้าวไม่ถูกบีบและขัดสีมากจนเกินไป การแตกหักก็จะน้อยลงตามไปด้วย ซึ่งความสัมพันธ์ของการสั่นสะเทือนและการแตกหักนั้น จากการ 5.3 ซึ่งเป็นสมการเชิงเส้นพบว่า หากปริมาณของการสั่นสะเทือนนั้นมีปริมาณเพิ่มขึ้น การแตกหัก ของข้าวสารก็จะมีการเพิ่มขึ้นตามไปด้วย ในทางกลับกัน หากเราต้องการที่จะเพิ่มผลิตของการสีข้าว ผลผลิตของการสีข้าวที่คืนนี้คือข้าวสารที่มีการแตกหักที่ต่ำ ดังนั้นเราต้องปรับลดการสั่นสะเทือน

ให้มีปริมาณที่ลดลงก็สามารถลดการแตกหักลดได้อีกหนทางหนึ่ง แต่อย่างไรก็ตามต้องควบคุมปัจจัยอื่นๆพร้อมกันไปด้วย เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดในการลดการแตกหัก

จากการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของการสั่นสะเทือนกับอุณหภูมิของห้องขัดข้าวนั้นพบว่า ทั้งสองตัวแปรไม่มีความสัมพันธ์กันเนื่องจาก การวิเคราะห์ความสัมพันธ์กันระหว่างการสั่นสะเทือนและอุณหภูมิโดยพิจารณาจากค่า P-Value มีค่ามากกว่าระดับนัยสำคัญมากกว่า 0.05 และทั้งการสั่นสะเทือนนั้นไม่มีความสัมพันธ์เชิงเส้นต่อกัน โดยทำการวิเคราะห์ทางสถิติ ด้วยโปรแกรม Minitab release 14 ฟังก์ชัน Regression ซึ่งได้อัตราการแตกหักนั้นจะเพิ่มขึ้นตามขนาดของการสั่นสะเทือน ดังสมการ ต่อไปนี้

$$\text{อุณหภูมิ(เซลเซียส)} = 42.2 - 0.16 \times \text{การสั่นสะเทือน (mm/s)} \quad (5.4)$$

จากการวิเคราะห์พบว่าการสั่นสะเทือนและอุณหภูมิไม่มีความสัมพันธ์กันเนื่องจาก การเกิดความร้อนหรืออุณหภูมนั้น เกิดจากการเสียดสีกันของเมล็ดข้าวจึงได้ทำให้อุณหภูมิของห้องขัดเพิ่มขึ้น ซึ่งการสั่นสะเทือนนั้นส่งผลกระทบต่อระยะห่างลูกหินขัดข้าวกับยางขัดข้าวเท่านั้น จึงไม่ผลกระทบต่อการเสียดสีของเมล็ดข้าว หรือกล่าวได้ว่าการสั่นสะเทือนนั้นไม่มีความเกี่ยวข้องกับอุณหภูมิของความร้อนที่เกิดขึ้นในห้องขัดจากการเสียข้าว

5.2.5 การวิเคราะห์ทางด้านเศรษฐศาสตร์ของการปรับสมดุลย์หินขัดข้าว

จากการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนของการเสียข้าวด้วยลูกหินที่ปรับสมดุลย์ลูกหินขัดข้าว การเสียข้าวในการเสียข้าวของเครื่องเสียข้าวน้ำดเล็กพบว่าการเสียข้าวด้วยลูกหินที่ปรับสมดุลย์นั้นมีจุดคุ้มทุนที่ต่ำกว่าลูกหินขัดข้าวที่ไม่มีการปรับสมดุลย์โดยให้กำไรมีขั้นต้นที่มากกว่าอยู่ที่ร้อยละ 13.09 หากเบริญเทียบในส่วนของมูลค่าของการเสียข้าวนั้นจะพบได้ว่า มูลค่าของการเสียข้าวด้วยลูกหินแบบปรับสมดุลย์นั้น มีมูลค่าการเสียข้าวที่สูงกว่าลูกหินขัดข้าวที่ไม่ปรับสมดุลย์จะอยู่ที่ร้อยละ 2.91 สุดท้ายเมื่อเบริญเทียบในปริมาณการเสียข้าวต่อหนึ่งเดือนนั้nluk hinที่ปรับสมดุลย์นั้นมีปริมาณการเสียข้าวถึงจุดคุ้มทุน ที่ต่ำกว่าด้วยลูกหินแบบเดิมที่ร้อยละ 13.11 จากการสรุปผลของการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ของการเสียข้าวด้วยลูกหินขัดข้าวที่ปรับสมดุลย์นั้นพบว่าการเสียข้าวด้วยลูกหินที่ปรับสมดุลย์จะทำให้มีรายได้ที่มีเพิ่มมากขึ้นและหากใช้งานลูกหินขัดข้าวแบบเดิมที่ปรับสมดุลย์เกยตรกร ก็จะมีรายได้เพิ่มจากผลต่างของราคาข้าวสารในส่วนข้าวหักและข้าวคิเพราะปริมาณข้าวหักจำนวนจะลดลงและปริมาณข้าวคิที่ราคาสูงกว่าันนั้นเพิ่มขึ้นจึงทำให้รายได้เพิ่มขึ้น

บทที่ 6

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

6.1 สรุปผลการวิจัย

6.1.1 การศึกษาอิทธิพลของความไม่สมดุลของลูกหินขัดข้าวที่ส่งผลต่อการแตกหักของข้าวสารในการเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก

จากการทดลองการเพิ่มน้ำหนักลูกหินเพื่อทำให้เกิดความไม่สมดุลย์นั้น ได้ทำให้ทราบถึงอิทธิพลของการแตกหักของข้าวที่ได้จากการกระบวนการสี อิทธิพลของปัจจัยสามารถพิจารณาได้จากปริมาณของสั่นสะเทือนหากมีการเพิ่มขึ้น การแตกหักก็เพิ่มขึ้นตามไปด้วย ในการทดลองในการเพิ่มน้ำหนักนั้น การสั่นสะเทือนนั้นจะสัมพันธ์กับอีกปัจจัยความเร็วรอบหากความเร็วรอบ หากความเร็วรอบเพิ่มขึ้นก็สามารถทำให้เกิดการสั่นสะเทือนเพิ่มขึ้นและทำให้เกิดการแตกหักด้วยเช่นกัน เพราะธรรมชาติของการสั่นสะเทือนนั้นหากการสั่นสะเทือนจะเพิ่มขึ้นอยู่กับความเร็วรอบ และขนาดมวลที่ไม่สมดุลย์ และเมื่อมีความไม่สมดุลย์มวลที่เกินนั้นจะพยายามเหวี่งตัวเองออกจากแนวแกน คล้ายการทำงานของลูกเบี้ยว ที่มวลไม่สมดุลย์จึงได้ทำให้มีการสั่นไหวตามแนวแกนกล่าวคือ มีการเคลื่อนที่ขบเข้าออกอย่างรวดเร็ว การขบเข้าตามแนวแกนต่างนี้เองเป็นสาเหตุ ของการแตกหักของข้าว

6.1.2 การออกแบบและสร้างชุดอุปกรณ์ปรับสมดุลย์หินขัดข้าวและแทนที่ช่วงในการวัดการสั่นสะเทือนของลูกหินขัดข้าว

สำหรับในส่วนการออกแบบและสร้างชุดอุปกรณ์ปรับสมดุลย์หินขัดข้าวและแทนที่ช่วงในการวัดการสั่นสะเทือนของลูกหินขัดข้าวนั้น เป็นการช่วยในการกระจายน้ำหนักที่ไม่สมดุลย์ในลูกหินขัดข้าว เนื่องจากพื้นที่ลดมวลที่ไม่สมดุลย์นั้นทำได้ลำบาก เพราะเนื้อของลูกหินเป็นวัสดุผสม หากจะทำการลดน้ำหนักส่วนเกิน ทำได้การเจาะเอาเนื้อวัสดุออก แต่การทำย่างน้ำจะกระทบต่อผิวหินขัดข้าวซึ่งมีความสำคัญต่อการกระเทาะ และขัดข้าวเป็นอย่างยิ่ง จึงจำเป็นต้องมีอุปกรณ์ที่ช่วยลดมวลที่ไม่สมดุลย์และไม่ทำให้ผิวลูกหินขัดข้าวเสียหาย จึงได้สร้างชุดอุปกรณ์ลักษณะสวมเข้าไปในแกนก่อนการหล่อลูกหิน เพื่อเตรียมในการปรับสมดุลย์ต่อไป หลังจากขั้นตอนการกรีดหน้าลูกหินเรียบร้อยแล้ว ส่วนการสร้างแทนที่ช่วงวัดการสั่นสะเทือนเพื่อ ทำหน้าที่วัดการสั่นสะเทือนของลูกหินเพียงอย่างเดียว ไม่มีแรงสั่นสะเทือนจากชิ้นส่วนของเครื่องสีข้าวเข้าไปเป็นเพื่อใช้ในการทดลอง

6.2.3 การศึกษาปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการแตกหักของข้าวน้ำ ระยะห่างระหว่างลูกหินกับขังขัดข้าวเนื่องจากเป็นปัจจัยที่สำคัญเกี่ยวกับการแตกหัก เป็นปัจจัยต้นๆ ดังนั้นหากมีการวิจัยเกี่ยวกับการปรับสมดุลย์ น้ำควรศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างระยะห่างของลูกหินกับขังขัดข้าว กับ การสั่นสะเทือนของลูกหิน เพื่อที่จะเป็นแนวทางในการลดการแตกหักจากการระบุการสีข้าวอีกทางหนึ่งก็เป็นได้

6.2.4 ในการทดลอง ที่มีการสีข้าว น้ำเปริมาณข้าวเปลือกที่นำสิน้ำดองใช้จำนวนมาก ในแต่ละการทดลอง และข้าวที่ผ่านมาตรฐาน นอก.888-2532 ซึ่งมีราคาที่สูงเมื่อเปรียบเทียบกับ ราคาข้าวทั่วไป จึงมีการออกแบบการทดลองที่สามารถลดปริมาณการใช้ข้าวเปลือกที่ลดลง นั้นคือ วิธีการออกแบบการทดลองแบบ Factorial Design ซึ่งเป็นวิธีการที่สามารถลดปริมาณการใช้ ข้าวเปลือกในการทดลอง

6.2.5 การทดลองปรับสมดุลย์ลูกหินขัดข้าวน้ำ ศึกษาผลของการสีข้าว คือ ปริมาณการ แตกหักและการสั่นสะเทือน เท่านั้น หากมีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการปรับสมดุลย์ลูกหินขัดข้าวน้ำ ควรศึกษาปริมาณข้าวที่ ลูกหินที่ปรับสมดุลย์ที่สีได้ น้ำสามารถทำให้น้ำปริมาณการสีเพิ่มขึ้นได้ หรือไม่เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาลูกหินขัดข้าวต่อไป

เอกสารอ้างอิง

เอกสารอ้างอิง

กัญญา เสือพันธุ์. “คุณภาพเมล็ดข้าวทางกายภาพ”, ใน เอกสารประกอบการบรรยายหลักสูตรเทคโนโลยีการผลิตข้าวหอมมะลิคุณภาพดี. กรุงเทพฯ : กรมวิชาการเกษตรและกรมส่งเสริมสหกรณ์, 2541.

กิติยา กิจควรดี และคณะ. “วิธีการตากข้าว โคลิชิการิทึมีผลต่อความออกและคุณภาพการสี การประชุมกลุ่มข้าวและขัญพืชเมืองหนาว”, การประชุมวิชาการสถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตรประจำปี 2539 วันที่ 27-29 มีนาคม 2539. น. 11. ณ โรงแรมเซาท์พาร์ค บี อี็น จังหวัดนครศรีธรรมราช, 2539.

กิติยา กิจควรดี และคณะ. “ระยะเวลาที่ตากข้าวในนา ก่อนนา ที่มีผลต่อคุณภาพการสีและความออก”, การประชุมวิชาการข้าวและขัญพืชเมืองหนาว สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตรประจำปี 2541 วันที่ 17-19 มีนาคม 2541. น. 170-178. ณ ห้องประชุมกรมวิชาการเกษตร กรุงเทพมหานคร, 2539.

กุศล ประกอบการ. การทดสอบเปรียบเทียบเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2542.

คำนึง วauthoiza และคณะ. การลดการสั่นสะเทือนของรถ ໄດ້ເດີນຕາມ. รายงานการวิจัย ภาควิชา วิศวกรรมเกษตร คณะวิศวกรรมศาสตร์ : มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2545

เกรียงวัลย์ อัตตะวิรยะกุล. คุณภาพเมล็ดข้าวทางกายภาพ และการแปรสภาพเมล็ด. กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร, 2534.

จักร จักกะพาอก. เครื่องกลการเกษตร. กรุงเทพฯ : ดวงกมล, 2528.

ผัตรชาย ศุภจารีรัตน์. เครื่องเก็บวนนา. ภาคเกษตรศึกษา คณะเกษตรศาสตร์ บางพระ : สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา, 2535.

ชาญพิทยา ฉิมพาลี. “คุณภาพข้าว คุณภาพชีวิตชาวนา”, วารสารส่งเสริมการเกษตร. 22(56) : 4-9, 2535.

ชุด ม่วงประเสริฐ และคณะ. ศึกษาผลกระทบของเครื่องสีข้าวต่อความหมอนของข้าวขาวคอกมะดิ 105. รายงานการวิจัย. กรุงเทพฯ : สำนักคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, 2539.

ชูติโชค คงคล. การเปรียบเทียบค่าความแปรปรวนภายในการกลุ่มและผลการเปรียบเทียบภายนอกหลังระหว่างเทคนิคการวิเคราะห์แบบทางเดียวกับการวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบสองทาง. วิทยานิพนธ์ปริญญาศึกษาศาสตร์ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- ณพวีร์ พุ่ม โถ. การศึกษาคุณสมบัติการสั่นสะเทือนของสัมภาระหวาน. วิทยานิพนธ์ปริญญา
วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543.
- ตนอม ตะนา. กิจการโรงสีข้าวในที่รกรากกลางของประเทศไทย พ.ศ. 2401-2481. วิทยานิพนธ์
ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต : มหาวิทยาลัยป่าการ, 2527.
- ธิติกานต์ บุญแข็ง. การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการสืบทอดของลูกหนินขัดข้าวในเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก.
วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต : มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, 2549.
- บัณฑิต สุริวงศ์พงศา. อิทธิพลของอัตราการไหลและอุณหภูมิของลมดबร์ในห้องข้าวที่มีต่อ
การแตกหักของข้าว. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต :
มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2547.
- ประสันต์ ชุมใจหาญ. การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการขัดขาวข้าวด้วยเครื่องขัดขาวแบบกรวย
หินแกนหั่น. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต : มหาวิทยาลัยขอนแก่น,
2544.
- ประสุติ สิทธิสรวง กิติยา กิจควรดี และ ไพบูลย์ อุไรรัตน์. รายงานการวิจัย การศึกษาเบื้องต้นความ
สูญเสียของข้าวขณะเก็บเกี่ยวและหลังการเก็บเกี่ยว. สถาบันวิจัยข้าว : กรมวิชาการ
เกษตร, 2526.
- พดุงศักดิ์ วนิชชัง. การจัดการโรงสีข้าว. กรุงเทพฯ : ภาควิชาเกษตรกรรมวิชาชีวภาพ คณะเกษตรศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลบางพระ, 2535.
- พระราชดำรัสของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช. พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวกับ
การพัฒนาข้าวไทย. พระราชดำรัส พระราชทานแก่ผู้นำกลุ่มชาวนา เมื่อ พฤศจิกายน,
2504.
- พรพิพัษฐ์ อาระรัตน์. การศึกษาเบื้องต้นเกี่ยวกับสารบัดดูบงชนิดเพื่อการขัดสี. วิทยานิพนธ์ปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2533.
- พระชัย ตันติเวชสุต. โรงสีข้าวเก่าและระบบใหม่: คุณมีต้องขายเครื่องจักรกลและอุปกรณ์การเกษตร.
กรุงเทพฯ : สมาคมวิศวกรรมแห่งประเทศไทย, 2542.
- นานะชัย รอดชื่น. การเปรียบเทียบการวิเคราะห์ความแปรปรวนร่วม เมื่อสัมประสิทธิ์การลดด้อยไป
เท่ากัน. วิทยานิพนธ์ปริญญาสถิติศาสตรมหาบัณฑิต : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2547.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

มนตรี รุ่นแคม. เวลาที่ใช้ในการขัดข้าวกับอัณหกุมิของข้าวที่ได้จากการขัด เวลาที่ใช้ในการขัดข้าว กับเปอร์เซ็นต์ของข้าวหัก. วิทยานิพนธ์ปริญญาสิกรรมและสัตวบาลบัณฑิต :

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2500.

รัชวรรณ รัตนเดช และคณะ. “อิทธิพลของรูปร่างและขนาดช่องปล่อยข้าวเปลือกต่อประสิทธิภาพ เครื่องสีข้าวขนาดเล็ก”, เอกสารการประชุมวิชาการ ม.อ. วิชัย ครั้งที่ 3 (UBRC 3).

โรงเรียนสุนីย์ แกรนด์แอร์ คอนเวนชั่น เซ็นเตอร์ จังหวัดอุบลราชธานี,

28-29 กรกฎาคม, 2552.

รุ่งเรือง กาลศิริศิลป์ และ เกียรติศักดิ์ แสงประคิษฐ์. การศึกษาค่าการสั่นสะเทือนของรถໄไปรวนขนาดเล็ก. คณะวิศวกรรมและเทคโนโลยีการเกษตร : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2548.

วิชัย รัพัน. การออกแบบการทดสอบและการควบคุมการผลิตในแผนกบรรจุภัณฑ์ กรรณศึกษา บริษัท พลิปส์ เซมิคอนดัคเตอร์(ประเทศไทย) จำกัด. วิทยานิพนธ์ปริญญา วิศวกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540.

วินัย ชูนหมุกดา. เครื่องมือวัดการสั่นสะเทือนเพื่อการถ่วงดูလ์แบบ Centrifugal Balancing. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า พระนครเหนือ, 2533.

วินัย เวชวิทยาลัง. เทคนิคการวัดและวิเคราะห์การสั่นสะเทือนเพื่องานบำรุงรักษา. กรุงเทพฯ : อิ่นแอนด์อี, 2552.

ศูนย์วิจัยกสิกร ไทย. “ธุรกิจ โรงสีข้าว : ปัญหาที่ต้องเร่งแก้ไข”, วารสารงานวิจัยศูนย์วิจัยกสิกร ไทย. 13(2035), 2550.

สมาคมโรงสีข้าวไทย. รายงานราคาข้าวขายน้ำส่งตลาดกรุงเทพฯ ราคาข้าวประจำเดือน มกราคม. กรุงเทพฯ : สมาคมโรงสีข้าวไทย, 2555.

สาธิป รัตนภาสกร. “การพอกลูกหินกะเทาะและขัดข้าว”, วารสารวิศวกรรมเกษตร. 6(1) : 21-27, 2529.

สุจินต์ คงดี. “โรงสีข้าว”, เศรษฐกิจรายเดือน : สหนาคนำ. 7(6) : 6-10; กรกฎาคม, 2537.

สุขวงศ์ คำลี. “การศึกษาสมบัติทางกายภาพและทางกลของวัสดุผสมที่ใช้ทำลูกหินขัดข้าวในโรงสีขนาดเล็ก”, รายงานการวิจัย. กรุงเทพฯ : สำนักคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, 2547.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- สุนล ประสงค์สุข. การศึกษาโครงสร้างการตลาด ประสิทธิภาพการแปรรูปข้าวเปลือกและจุดกึ่มทุนของโรงสีข้าว สหกรณ์การเกษตร คลองหลวง จำกัด จังหวัดปทุมธานี.
ปริญญาในพืชวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต : มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 2549.
- สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ. แผนกลยุทธ์ของสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติปี 2544-2549. กรุงเทพฯ : สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ, 2545.
- สำนักงานปลัดกระทรวงอุตสาหกรรม. ทำนิยบโรงงานอุตสาหกรรม ปี 2530-2534. สำนักงานปลัดกระทรวงฯ : กระทรวงอุตสาหกรรม, 2534.
- อิสรา ชีระวัฒน์สกุล และคณะ. การวิเคราะห์ต้นทุนและงบประมาณ (Industrial Cost Analysis and Budgeting). คณะวิศวกรรมศาสตร์ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2539.
- Efferson, Norman J. and Klaus Singelmann. "An Appraisal of the rice drying, Storing, Processing and Marketing in the Philippines", A Technical Report. 1969.
- E.V. Araullo, D.B. de Padua, and Michael Graham. "Rice post harvest technology", International development research centre. Ottawa Canada, 1976.
- Gariboldi, F. Rice Milling Equipment Operation and Maintenance. Food and Agriculture Organization of the United Nation, Rome: Italy, 1974.
- Harry Th and L. van Ruiten. "Rice Milling. In Southeast Asia cooperative post-harvest research& development Grain post-harvest processing technology", Southeast Asia cooperative post-harvest research & development. 148-235, 1981.
- Lewinstein, I., et al. "Effect of different peroxide bleaching regimens and subsequent fluoridation on the hardness of human enamel and dentin", J. Prosthet Dent. 92(4): 337-42, 2004.
- Minitab release 14. Statistical Software. Product Licenese to Joey UCWIN1413pp. WEB Minitab Inc., 2004.
- Naphire. Technical guide on grain postharvest operation. Philippines: National Post-harvest Institute for Research and Extension (NAPHIRE), 1997.
- James E. Wimberly. Paddy rice post-harvest industry in developing countries. Philippines: International rice research institute, 1983.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

Ruben E. Manalabe Dante B. de and Ernesto P. Lozada. Milling Parameters for Maximum Milling Yield and Quality of Milled Rice. Philippines: Grain Post-Harvest Technology, 1978.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ตารางแสดงผลการทดสอบ

ตารางที่ ก.1 ผลการศึกษาอิทธิพลของความไม่สมดุลย์ของลูกหินขัดข้าวที่ต่างผลต่อการแตกหักของข้าวสารในเครื่องสีข้าวนาคเด็ก

น้ำหนัก (กรัม)	ความชื้นข้าวเปลือก (ร้อยละ)			ความชื้นเหลี่ยม (ร้อยละ)	ความเร็วอบ (รอบ/นาที)	ปริมาณข้าว ทั้งหมด(กรัม)	ปริมาณข้าวหัก (กรัม)	อัตราการแตกหัก (ร้อยละ)	ความสั่นสะเทือน (มิลิเมตร/วินาที)
0	13.76	13.74	13.94	13.81	1,340	198.01	28.60	28.60	1.60
0	13.80	13.96	14.04	13.93	1,340	199.63	27.74	27.74	1.61
0	13.96	13.54	13.42	13.64	1,340	200.13	27.97	27.97	1.56
5	13.79	13.99	13.73	13.84	1,340	198.63	29.37	29.37	1.71
5	13.91	13.85	13.65	13.80	1,340	198.79	29.39	29.39	1.73
5	13.84	13.75	13.82	13.81	1,340	198.96	29.29	29.29	1.66
10	13.89	13.83	13.72	13.81	1,340	200.08	30.70	30.70	1.72
10	13.77	13.47	13.62	13.62	1,340	200.01	30.65	30.65	1.69
10	13.89	13.94	13.47	13.77	1,340	199.48	30.67	30.67	1.71
15	13.68	13.78	13.93	13.80	1,340	199.47	31.41	31.41	1.86
15	13.95	13.67	13.85	13.82	1,340	197.72	31.44	31.44	1.81

ตัวแปรที่ทำการควบคุม : ระยะห่างระหว่างลูกยางกับลูกหินขัดข้าว (1.5 mm) และใช้พันธุ์ข้าวคอκοκι 105

ตารางที่ ก.1 ผลการศึกษาอิทธิพลของความไม่สมดุลของลูกหินขัดข้าวที่ส่งผลต่อการแตกหักของข้าวสารในเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก (ต่อ)

น้ำหนัก (กรัม)	ความชื้นข้าวเปลือก (ร้อยละ)			ความชื้นเฉลี่ย (ร้อยละ)	ความเร็วอบ (รอบ/นาที)	ปริมาณข้าว ทั้งหมด(กรัม)	ปริมาณข้าวหัก (กรัม)	อัตราการแตกหัก (ร้อยละ)	ความสั้นสะเทือน (มิลลิเมตร/วินาที)
15	14.22	13.62	14.00	13.95	1,340	198.06	31.48	31.56	1.79
20	13.60	13.94	13.95	13.83	1,340	198.97	31.56	31.51	1.88
20	14.08	13.56	13.70	13.78	1,340	197.08	31.51	31.49	1.82
20	13.73	13.85	13.86	13.81	1,340	202.16	31.49	28.16	1.67
25	14.22	13.97	13.95	14.05	1,340	199.13	62.89	31.58	1.87
25	14.00	13.84	13.99	13.94	1,340	202.54	64.03	31.62	1.84
25	14.06	14.15	13.94	14.05	1,340	201.71	63.64	31.55	1.85
30	14.03	14.01	14.08	14.04	1,340	198.42	62.73	31.62	1.84
30	14.06	13.95	13.79	13.93	1,340	199.77	63.20	31.64	1.85
30	13.93	13.81	14.10	13.95	1,340	198.98	62.89	31.60	1.88
0	13.86	13.78	13.87	13.83	1,380	199.05	28.16	28.14	1.66

ตัวแปรที่ทำการควบคุม : ระยะห่างระหว่างลูกยางกับลูกหินขัดข้าว (1.5 mm) และ ใช้พันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105

ตารางที่ ก.1 ผลการศึกษาอิทธิพลของความไม่สมดุลของลูกหินขัดข้าวที่ส่งผลต่อการแตกหักของข้าวสาร ในเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก (ต่อ)

น้ำหนัก (กรัม)	ความชื้นข้าวเปลือก (ร้อยละ)			ความชื้นเฉลี่ย (ร้อยละ)	ความเร็วอบ (รอบ/นาที)	ปริมาณข้าว ทั้งหมด(กรัม)	ปริมาณข้าวหัก (กรัม)	อัตราการแตกหัก (ร้อยละ)	ความสันสะเทือน (มิลลิเมตร/วินาที)
0	13.83	13.44	13.77	13.68	1,380	200.21	28.14	28.11	1.71
0	13.49	13.70	13.93	13.71	1,380	198.50	28.11	28.99	1.75
5	13.99	13.81	13.58	13.79	1,380	200.49	28.99	28.97	1.79
5	13.76	13.73	13.84	13.78	1,380	198.35	28.97	28.94	1.71
5	13.72	13.95	14.05	13.91	1,380	200.40	28.94	30.58	1.80
10	13.72	13.98	14.04	13.91	1,380	192.46	30.58	30.49	1.77
15	14.12	13.92	13.61	13.88	1,380	201.89	30.49	31.36	1.84
15	13.90	13.80	13.69	13.80	1,380	201.73	30.52	31.44	1.88
15	13.67	13.42	13.61	13.57	1,380	199.63	31.36	31.37	1.83
20	13.62	13.65	13.83	13.70	1,380	198.98	31.44	31.38	1.85
20	13.79	13.69	13.67	13.72	1,380	199.17	31.37	31.42	1.85

ตัวแปรที่ทำการควบคุม : ระยะห่างระหว่างลูกยางกับลูกหินขัดข้าว (1.5 mm) และไข้พันธุ์ข้าวคอกโนมัล 105

ตารางที่ ก.1 ผลการศึกษาอิทธิพลของความไม่สมดุลของลูกหินขัดข้าวที่ส่งผลต่อการแตกหักของข้าวสารในเครื่องสีข้าวนาคเด็ก (ต่อ)

น้ำหนัก (กรัม)	ความชื้นข้าวเปลือก (ร้อยละ)			ความชื้นเฉลี่ย (ร้อยละ)	ความเร็วอบ (รอบ/นาที)	ปริมาณข้าว ทั้งหมด(กรัม)	ปริมาณข้าวหัก (กรัม)	อัตราการแตกหัก (ร้อยละ)	ความสันสะเทือน (มิลิเมตร/วินาที)
20	13.96	13.89	13.96	13.94	1,380	196.84	31.38	31.45	1.89
25	13.82	13.98	13.95	13.92	1,380	201.34	63.29	31.44	1.90
25	14.11	13.94	13.94	14.00	1,380	199.30	62.71	31.47	1.89
25	13.87	13.96	13.87	13.90	1,380	201.35	63.32	31.45	1.86
30	14.00	14.10	13.88	14.00	1,380	202.60	63.78	31.48	1.94
30	14.06	14.00	14.01	14.02	1,380	198.61	62.62	31.53	1.88
30	13.96	14.03	14.03	14.01	1,380	202.78	63.88	31.50	1.95
0	13.84	13.64	13.76	13.75	1,420	201.66	31.42	27.43	1.71
0	14.16	13.94	13.69	13.93	1,420	197.58	31.45	27.42	1.69
0	13.73	13.85	13.91	13.83	1,420	199.17	27.43	27.53	1.70
5	14.26	13.67	13.54	13.82	1,420	198.96	27.42	28.65	1.77

ตัวแปรที่ทำการควบคุม : ระยะห่างระหว่างลูกยางกับลูกหินขัดข้าว (1.5 mm) และใช้พันธุ์ข้าวคอกโนมะดิ 105

ตารางที่ ก.1 ผลการศึกษาอิทธิพลของความไม่สมดุลของลูกหินขัดข้าวที่ส่งผลต่อการแตกหักของข้าวสารในเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก (ต่อ)

น้ำหนัก (กรัม)	ความชื้นข้าวเปลือก (ร้อยละ)			ความชื้นเฉลี่ย (ร้อยละ)	ความเร็วอน (รอน/นาที)	ปริมาณข้าว ทั้งหมด(กรัม)	ปริมาณข้าวหัก (กรัม)	อัตราการแตกหัก (ร้อยละ)	ความสั่นสะเทือน (มิลิเมตร/วินาที)
5	13.83	13.84	13.57	13.75	1,420	200.95	27.53	28.67	1.82
10	13.77	13.82	13.93	13.84	1,420	198.78	28.65	29.33	1.81
10	13.85	13.79	13.79	13.81	1,420	199.69	28.67	29.34	1.81
10	14.20	13.75	13.86	13.94	1,420	201.96	28.68	29.31	1.83
15	13.88	13.90	13.85	13.88	1,420	203.06	29.33	30.23	1.87
15	13.56	13.94	13.99	13.83	1,420	196.72	29.34	30.22	1.88
15	13.71	13.93	13.49	13.71	1,420	202.94	29.31	30.23	1.85
20	13.59	13.98	13.67	13.75	1,420	200.10	30.23	30.57	1.92
20	13.93	13.66	13.79	13.79	1,420	204.21	30.22	30.58	1.87
20	13.78	13.87	13.70	13.78	1,420	203.65	30.23	30.58	1.94
25	14.08	13.83	13.96	13.96	1,420	199.19	61.51	30.88	1.91

ตัวแปรที่ทำการควบคุม : ระยะห่างระหว่างลูกยางกับลูกหินขัดข้าว (1.5 mm) และใช้พื้นที่ข้าวคงที่ 105

ตารางที่ ก.1 ผลการศึกษาอิทธิพลของความไม่สมดุลของลูกหินขัดข้าวที่ส่งผลต่อการแตกหักของข้าวสารในเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก (ต่อ)

น้ำหนัก (กรัม)	ความชื้นข้าวเปลือก			ความชื้นเฉลี่ย	ความเร็วอบ	ปริมาณข้าว ทั้งหมด(กรัม)	ปริมาณข้าวหัก	อัตราการแตกหัก	ความชื้นสะเทือน (มิลิเมตร/วินาที)
	(ร้อยละ)			(ร้อยละ)	(รอน/นาที)		(กรัม)	(ร้อยละ)	
25	13.96	14.04	14.14	14.05	1,420	197.49	61.09	30.93	1.93
25	14.18	13.83	14.16	14.06	1,420	200.18	61.92	30.93	1.95
30	14.00	14.06	13.95	14.00	1,420	199.15	62.26	31.26	1.99
30	13.98	14.08	13.75	13.94	1,420	199.57	62.52	31.33	1.99
30	13.89	14.16	13.89	13.98	1,420	197.35	61.77	31.30	1.97
0	14.01	13.67	13.74	13.81	1,460	198.64	30.57	28.38	1.79
0	13.99	13.56	14.21	13.92	1,460	198.37	30.58	28.30	1.78
0	13.77	13.82	13.93	13.84	1,460	200.17	30.58	28.36	1.72
5	13.85	13.79	13.79	13.81	1,460	203.96	28.38	28.97	1.84
5	14.20	13.75	13.86	13.94	1,460	198.51	28.30	28.94	1.82
5	13.88	13.90	13.85	13.88	1,460	197.07	28.36	29.00	1.81

ตัวแปรที่ทำการควบคุม : ระยะห่างระหว่างลูกยางกับลูกหินขัดข้าว (1.5 mm) และใช้พื้นที่ข้าวตอกมี 105

ตารางที่ ก.1 ผลการศึกษาอิทธิพลของความไม่สมดุลของลูกหนินขัดข้าวที่ส่งผลต่อการแตกหักของข้าวสารในเครื่องตีข้าวขนาดเล็ก (ต่อ)

น้ำหนัก (กรัม)	ความชื้นข้าวเปลือก (ร้อยละ)			ความชื้นเฉลี่ย (ร้อยละ)	ความเร็วอบ (รอบ/นาที)	ปริมาณข้าว ทั้งหมด(กรัม)	ปริมาณข้าวหัก (กรัม)	อัตราการแตกหัก (ร้อยละ)	ความสั่นสะเทือน (มิลลิเมตร/วินาที)
10	13.56	13.94	13.99	13.83	1,460	200.01	28.97	30.56	1.84
10	13.71	13.93	13.49	13.71	1,460	201.00	28.94	30.60	1.82
10	13.59	13.98	13.67	13.75	1,460	200.02	29.00	30.61	1.82
15	13.93	13.66	13.79	13.79	1,460	198.45	30.56	31.59	1.91
15	13.78	13.87	13.70	13.78	1,460	195.79	30.60	31.53	1.90
15	14.01	13.67	13.74	13.81	1,460	198.94	30.61	31.55	1.91
20	13.99	13.56	14.21	13.92	1,460	199.34	31.59	31.57	1.95
20	13.64	14.13	13.69	13.82	1,460	199.40	31.53	31.53	2.00
20	13.66	14.00	13.85	13.83	1,460	198.24	31.55	31.55	1.96
25	13.98	14.10	13.98	14.02	1,460	202.93	64.12	31.60	2.03
25	13.95	13.98	13.97	13.97	1,460	199.50	62.99	31.58	1.98

ตารางที่ ก.1 ผลการศึกษาอิทธิพลของความไม่สมดุลของลูกหินขัดข้าวที่ส่งผลต่อการแตกหักของข้าวสารในเครื่องสีข้าวบนมาตรฐานเด็ก (ต่อ)

น้ำหนัก (กรัม)	ความชื้นข้าวเปลือก (ร้อยละ)			ความชื้นเฉลี่ย (ร้อยละ)	ความเร็วอน (รอบ/นาที)	ปริมาณข้าว ทั้งหมด(กรัม)	ปริมาณข้าวหัก (กรัม)	อัตราการแตกหัก (ร้อยละ)	ความสั่นสะเทือน (มิลลิเมตร/วินาที)
25	14.08	14.01	13.86	13.98	1,460	200.61	63.30	31.55	2.03
30	14.11	14.08	13.89	14.03	1,460	198.96	62.89	31.61	2.07
30	13.88	14.07	13.97	13.97	1,460	200.47	63.33	31.59	2.06
30	14.05	14.04	13.95	14.01	1,460	199.22	62.89	31.57	2.09
0	13.86	13.77	13.88	13.84	1,500	200.07	31.57	29.32	1.76
0	13.91	13.50	13.51	13.64	1,500	198.26	31.53	29.31	1.76
0	13.66	13.90	13.80	13.79	1,500	197.62	31.55	29.34	1.79
5	14.19	13.76	13.77	13.91	1,500	194.44	29.32	29.43	1.85
5	14.17	13.62	14.15	13.98	1,500	200.16	29.31	29.41	1.86
5	13.36	13.54	13.48	13.46	1,500	198.22	29.34	29.44	1.82
10	13.55	13.97	13.83	13.78	1,500	202.16	29.43	30.76	1.87

ตัวแปรที่ทำการควบคุม : ระยะห่างระหว่างลูกยางกับลูกหินขัดข้าว (1.5 mm) และใช้พื้นที่ข้าวคงที่ 105

ตารางที่ ก.1 ผลการศึกษาอิทธิพลของความไม่สมดุลของลูกหินขัดข้าวที่ส่งผลต่อการแตกหักของข้าวสารในเครื่องสีข้าวขนาดเด็ก (ต่อ)

น้ำหนัก (กรัม)	ความชื้นข้าวเปลือก (ร้อยละ)			ความชื้นแม่สี่ (ร้อยละ)	ความเร็วอบ (รอบ/นาที)	ปริมาณข้าว ทั้งหมด(กรัม)	ปริมาณข้าวหัก (กรัม)	อัตราการแตกหัก (ร้อยละ)	ความสันสะเทือน (มิลิเมตร/วินาที)
10	13.60	13.84	13.98	13.81	1,500	194.61	29.41	30.70	1.92
10	13.83	13.74	13.67	13.75	1,500	199.91	29.44	30.70	1.92
15	13.63	13.63	13.63	13.63	1,500	201.89	30.76	31.60	1.89
15	14.14	14.14	14.14	14.14	1,500	201.73	30.70	31.59	1.92
15	13.92	13.92	13.92	13.92	1,500	199.63	30.70	31.60	1.93
20	13.92	13.92	13.92	13.92	1,500	198.98	31.60	31.65	1.98
20	13.64	13.64	13.64	13.64	1,500	199.17	31.59	31.66	1.98
20	13.67	13.67	13.67	13.67	1,500	196.84	31.60	31.69	1.97
25	14.22	14.10	13.88	14.07	1,500	200.93	63.79	31.75	2.06
25	13.93	14.11	13.87	13.97	1,500	200.95	63.69	31.69	2.11

ตัวแปรที่ทำการควบคุม : ระยะห่างระหว่างลูกย่างกับลูกหินขัดข้าว (1.5 mm) และใช้พันธุ์ข้าวคอกນะเล 105

ตารางที่ ก.1 ผลการศึกษาอิทธิพลของความไม่สมดุลของลูกหินขัดข้าวที่ส่งผลต่อการแตกหักของข้าวสารในเครื่องตีข้าวขนาดเล็ก (ต่อ)

น้ำหนัก (กรัม)	ความชื้นข้าวเปลือก (ร้อยละ)			ความชื้นเฉลี่ย (ร้อยละ)	ความเร็วอบ (รอบ/นาที)	ปริมาณข้าว ทั้งหมด(กรัม)	ปริมาณข้าวหัก (กรัม)	อัตราการแตกหัก (ร้อยละ)	ความสันตะเทือน (มิลิเมตร/วินาที)
25	13.80	14.16	14.09	14.02	1,500	201.27	63.95	31.77	2.09
30	13.90	13.96	14.09	13.98	1,500	200.36	63.81	31.85	2.21
30	13.91	14.04	14.06	14.00	1,500	196.89	62.64	31.82	2.24
30	13.92	14.12	14.21	14.08	1,500	201.30	64.08	31.83	2.24

ตัวแปรที่ทำการควบคุม : ระยะห่างระหว่างลูกยางกับลูกหินขัดข้าว (1.5 mm) และใช้พันธุ์ข้าวคอกหมัด 105

ตารางที่ ก.2 ผลการทดลองเบริชน์เทียนการปรับสมดุลย์ลูกทินที่ขึ้นรูปต่างชนิดที่ส่งผลต่อความแตกต่างการสั่นสะเทือน

ลำดับที่	ชนิดการขึ้นรูป	ความเร็วอน (รอบ/นาที)	การสั่นสะเทือน (มิลิเมตร/วินาที)
1	By Hand	1340	1.65
2	By Hand	1500	1.76
3	By Hand	1380	1.68
4	By Hand	1420	1.69
5	By Hand	1460	1.73
6	By Hand	1460	1.76
7	By Hand	1420	1.68
8	By Hand	1380	1.67
9	By Hand	1340	1.64
10	By Hand	1500	1.74
11	By Hand	1380	1.66
12	By Hand	1340	1.67
13	By Hand	1460	1.73
14	By Hand	1500	1.75
15	By Hand	1420	1.71
16	By Machine	1460	1.38
17	By Machine	1380	1.27
18	By Machine	1340	1.23
19	By Machine	1500	1.37
20	By Machine	1340	1.65

ตารางที่ ก.2 ผลการทดลองเปรียบเทียบการปรับสมดุลย์ลูกหินที่ขึ้นรูปค่าของชนิดที่ส่งผลต่อความแตกต่างการสั่นสะเทือน (ต่อ)

ลำดับที่	ชนิดการขึ้นรูป	ความเร็วรอบ (รอบ/นาที)	การสั่นสะเทือน (มิลลิเมตร/วินาที)
21	By Machine	1420	1.31
22	By Machine	1420	1.30
23	By Machine	1340	1.24
24	By Machine	1500	1.40
25	By Machine	1380	1.28
26	By Machine	1460	1.35
27	By Machine	1460	1.38
28	By Machine	1500	1.41
29	By Machine	1340	1.22
30	By Machine	1420	1.32

ตารางที่ ก.3 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการแตกหักของข้าวสารกับการสั่นสะเทือนจากการสีข้าวในเครื่องสีข้าวน้ำดีก

ลำดับที่	ความชื้นข้าวเปลือก (ร้อยละ)			ความชื้นเฉลี่ย (ร้อยละ)	ปริมาณข้าวตี (กรัม)	ปริมาณข้าวหัก [*] (กรัม)	อัตราการแตกหัก [*] (ร้อยละ)	ความสั่นสะเทือน (มิลลิเมตร/วินาที)	อุณหภูมิ (เซลเซียส)
1	13.44	14.13	14.09	13.89	163.74	36.32	18.15	1.42	41.26
2	14.11	14.04	14.01	14.06	163.46	36.52	18.26	1.48	42.18
3	13.96	14.13	14.23	14.11	163.52	36.40	18.21	1.50	42.41
4	14.06	13.95	14.34	14.12	163.61	36.40	18.20	1.56	41.38
5	14.10	13.92	14.10	14.04	163.54	36.38	18.20	1.41	41.22
6	14.06	14.44	13.90	14.13	163.59	36.34	18.18	1.42	40.76
7	14.12	14.37	14.35	14.28	163.43	36.51	18.26	1.52	42.80
8	13.80	14.22	13.79	13.93	163.59	36.46	18.23	1.51	41.71
9	13.76	14.05	14.20	14.00	163.74	36.32	18.15	1.42	41.26
10	13.83	13.93	14.33	14.03	163.46	36.52	18.26	1.48	42.18

ตัวอย่างที่ทำการควบคุม : ขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลว ยังไม่ปรับสมดุลย์ ความเร็วรอบในการทำงาน (1,420 rpm) และพันธุ์ข้าวคอกนมะลิ 105

ตารางที่ ก.3 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการแตกหักของข้าวสารกับการสั่นสะเทือนจากการสีข้าวในเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก (ต่อ)

ลำดับที่	ความชื้นข้าวเปลือก (ร้อยละ)			ความชื้นผลิต (ร้อยละ)	ปริมาณข้าวตี่ (กรัม)	ปริมาณข้าวหัก (กรัม)	อัตราการแตกหัก (ร้อยละ)	ความสั่นสะเทือน (มิลลิเมตร/วินาที)	อุณหภูมิ (เซลเซียส)
11	14.06	13.72	13.69	13.82	163.62	36.35	18.18	1.51	41.84
12	14.23	13.75	13.96	13.98	163.56	36.50	18.24	1.47	43.33
13	13.67	13.83	13.87	13.79	163.82	36.16	18.08	1.48	41.51
14	13.89	14.32	14.06	14.09	163.39	36.63	18.31	1.46	40.38
15	14.53	14.00	14.05	14.19	163.63	36.40	18.20	1.60	41.05
16	13.94	14.01	13.93	13.96	163.63	36.40	18.20	1.43	40.34
17	13.74	14.17	14.14	14.02	163.74	36.27	18.13	1.40	42.90
18	13.95	13.53	14.08	13.85	163.55	36.42	18.21	1.54	42.52
19	13.86	13.91	14.11	13.96	163.69	36.35	18.17	1.53	42.86
20	14.13	14.35	13.80	14.09	163.80	36.10	18.06	1.45	41.70

ตัวแปรที่ทำการควบคุม : ชั้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลี่ยงไม่ปรับสมดุลย์ ความเร็วรอบในการทำงาน (1,420 rpm) และพันธุ์ข้าวคงชนะลิ 105

ตารางที่ ก.3 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการแตกหักของข้าวสารกับการสั่นสะเทือนจากการสีข้าวในเครื่องสีข้าวน้ำดเล็ก (ต่อ)

ลำดับที่	ความชื้นข้าวเปลือก (ร้อยละ)			ความชื้นเดลี่ย (ร้อยละ)	ปริมาณข้าวดี (กรัม)	ปริมาณข้าวหัก (กรัม)	อัตราการแตกหัก (ร้อยละ)	ความสั่นสะเทือน (มิลลิเมตร/วินาที)	อุณหภูมิ (เซลเซียส)
21	13.69	13.93	14.06	13.89	163.53	36.41	18.21	1.54	42.87
22	14.02	14.15	14.23	14.14	163.75	36.32	18.16	1.45	44.85
23	13.96	14.37	14.16	14.16	163.54	36.46	18.23	1.62	41.82
24	13.92	13.94	14.27	14.04	163.74	36.27	18.13	1.54	41.84
25	14.06	13.92	13.97	13.98	163.44	36.50	18.26	1.42	40.06

ตัวแปรที่ทำการควบคุม : ขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลวชั่งไม่ปรับสมดุลย์ ความเร็วรอบในการทำงาน (1,420 rpm) และพันธุ์ข้าวคอกกระดิ 105

ตารางที่ ก.3 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการแตกหักของข้าวสารกับการสั่นสะเทือนจากการสีข้าวในเครื่องสีข้าวน้ำดีก (ต่อ)

ลำดับที่	ความชื้นข้าวเปลือก (ร้อยละ)			ความชื้นเยลลี่ (ร้อยละ)	ปริมาณข้าวตี (กรัม)	ปริมาณข้าวหัก [*] (กรัม)	อัตราการแตกหัก [*] (ร้อยละ)	ความสั่นสะเทือน (มิลลิเมตร/วินาที)	อุณหภูมิ (เซลเซียส)
1	13.82	14.29	14.37	14.16	166.68	30.25	15.36	1.25	40.66
2	13.85	14.09	13.87	13.93	166.87	30.35	15.39	1.27	43.52
3	13.99	13.70	13.89	13.86	170.49	30.91	15.35	1.30	42.54
4	13.74	13.89	14.16	13.93	168.57	30.68	15.40	1.32	43.46
5	13.99	13.90	13.93	13.94	165.62	30.27	15.45	1.34	41.89
6	14.04	13.75	14.34	14.05	171.45	31.08	15.34	1.30	42.60
7	14.32	13.97	13.64	13.98	170.12	30.63	15.26	1.29	42.64
8	13.79	13.45	13.65	13.63	164.69	30.02	15.42	1.31	42.15
9	13.98	13.64	13.84	13.82	166.68	30.25	15.36	1.25	40.66
10	13.87	14.15	14.32	14.11	166.87	30.35	15.39	1.27	43.52

ตัวแปรที่ทำการควบคุม : ขั้นรูปคลิวเบอร์จส์ เหล็กหล่อเหลี่ยงปรับสมดุลซึ่งความเร็วรอบในการทำงาน (1,420 rpm) และพันธุ์ข้าวคอกโนมิก 105

ตารางที่ ก.3 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการแตกหักของข้าวสารกับการสั่นสะเทือนจากการสีข้าวในเครื่องสีข้าวน้ำดีก (ต่อ)

ลำดับที่	ความชื้นข้าวเปลือก (ร้อยละ)			ความชื้นเหลือ (ร้อยละ)	ปริมาณข้าวตี (กรัม)	ปริมาณข้าวหัก [*] (กรัม)	อัตราการแตกหัก [*] (ร้อยละ)	ความสั่นสะเทือน (มิลิเมตร/วินาที)	อุณหภูมิ (เซลเซียส)
	11	13.93	13.89	14.03	13.95	169.06	30.90	15.45	1.28
12	13.89	13.50	14.07	13.82	167.90	30.61	15.42	1.29	43.49
13	13.81	13.97	13.96	13.91	167.13	30.07	15.25	1.28	41.96
14	13.82	14.53	14.17	14.17	169.31	30.34	15.20	1.30	41.98
15	13.82	13.96	14.11	13.96	171.42	30.88	15.27	1.33	42.25
16	13.86	14.28	14.14	14.09	172.64	31.16	15.29	1.31	40.26
17	13.65	14.20	13.95	13.94	174.69	31.67	15.35	1.29	41.22
18	13.97	13.63	13.77	13.79	171.59	30.78	15.21	1.29	42.91
19	14.05	14.14	13.73	13.97	168.49	30.39	15.28	1.31	40.51
20	14.00	14.01	13.91	13.97	170.64	30.66	15.23	1.30	44.06

ตัวแปรที่ทำการควบคุม : ขึ้นรูปคิวยเครื่องหล่อเหลวที่ปรับสมดุลย์ ความเร็วรอบในการทำงาน (1,420 rpm) และพันธุ์ข้าวคงจะดี 105

ตารางที่ ก.3 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการแตกหักของข้าวสารกับการสั่นสะเทือนจากการสีข้าวในเครื่องสีข้าวน้ำดีก (ต่อ)

ลำดับที่	ความชื้นข้าวเปลือก (ร้อยละ)			ความชื้นเหลี่ยม (ร้อยละ)	ปริมาณข้าวตี (กรัม)	ปริมาณข้าวหัก [*] (กรัม)	อัตราการแตกหัก (ร้อยละ)	ความสั่นสะเทือน (มิลลิเมตร/วินาที)	อุณหภูมิ (เซลเซียส)
21	13.69	14.06	13.75	13.84	170.99	30.81	15.27	1.27	41.44
22	13.37	13.86	13.92	13.72	174.45	31.80	15.42	1.29	40.75
23	14.16	13.92	13.83	13.97	169.19	30.88	15.44	1.30	42.32
24	14.20	13.66	14.24	14.03	165.24	30.01	15.37	1.28	41.79
25	13.77	14.10	14.24	14.04	167.88	30.79	15.50	1.33	40.33

ตัวแปรที่ทำการควบคุม : ขึ้นรูปด้วยเครื่องหล่อเหลวขึ้นรูปสมดุล์ ความเร็วรอบในการทำงาน (1,420 rpm) และพันธุ์ข้าวคงกะพิ 105

ตารางที่ ก.3 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการแตกหักของข้าวสารกับการสั่นสะเทือนจากการสีข้าวในเครื่องสีข้าวน้ำดเล็ก (ต่อ)

ลำดับที่	ความชื้นข้าวเปลือก (ร้อยละ)			ความชื้นเหลือง (ร้อยละ)	ปริมาณข้าวคี (กรัม)	ปริมาณข้าวหัก [*] (กรัม)	อัตราการแตกหัก [*] (ร้อยละ)	ความสั่นสะเทือน (มิลลิเมตร/วินาที)	อุณหภูมิ (เซลเซียส)
1	13.79	14.18	14.08	14.02	146.27	55.35	27.45	1.98	43.15
2	14.11	14.23	14.18	14.17	146.70	55.59	27.48	1.94	40.99
3	14.29	13.94	13.91	14.05	143.16	54.19	27.46	1.95	42.43
4	13.88	14.25	14.16	14.10	145.89	55.24	27.47	2.00	42.02
5	13.79	14.05	13.86	13.90	143.47	54.35	27.47	2.00	41.63
6	13.91	14.41	14.10	14.14	144.90	54.92	27.49	2.01	42.73
7	14.11	13.94	14.13	14.06	142.37	53.87	27.45	1.97	42.93
8	13.96	14.16	14.07	14.06	142.84	54.05	27.45	1.95	41.06
9	14.11	13.94	13.93	13.99	148.49	56.25	27.48	1.99	41.68
10	14.00	14.36	14.03	14.13	145.56	55.21	27.50	1.96	42.95

ตัวแปรที่ทำการควบคุม : ชิ้นรูปคล้ายเม็ดไม่ปรับสมดุล ความเร็วรอบในการทำงาน (1,420 rpm) และพันธุ์ข้าวคงกะ漓 105

ตารางที่ ก.3 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการแตกหักของข้าวสารกับการสั่นสะเทือนจากการสีข้าวในเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก (ต่อ)

ลำดับที่	ความชื้นข้าวเปลือก (ร้อยละ)			ความชื้นเหลี่ยม (ร้อยละ)	ปริมาณข้าวตี่ (กรัม)	ปริมาณข้าวหัก [*] (กรัม)	อัตราการแตกหัก [*] (ร้อยละ)	ความสั่นสะเทือน [*] (มิลิเมตร/วินาที)	อุณหภูมิ (เซลเซียส)
11	14.33	13.82	13.75	13.97	146.53	55.36	27.42	1.98	41.83
12	13.82	14.26	13.99	14.02	143.96	54.51	27.47	2.01	39.99
13	13.97	13.73	13.70	13.80	144.04	54.39	27.41	1.97	42.90
14	13.96	14.23	13.84	14.01	142.29	53.81	27.44	2.02	41.59
15	14.23	14.20	14.13	14.19	145.35	54.96	27.44	1.90	41.82
16	13.48	14.12	13.74	13.78	147.76	55.96	27.47	1.95	42.81
17	13.97	14.31	14.31	14.19	141.85	53.76	27.48	1.96	41.64
18	14.21	13.90	14.29	14.13	143.60	54.36	27.46	1.97	42.22
19	14.10	14.28	14.12	14.17	146.53	55.36	27.42	1.98	41.83
20	14.13	13.97	13.73	13.94	143.96	54.51	27.47	2.01	39.99

ตัวแปรที่ทำการควบคุม : ขึ้นรูปด้วยมือไม่ป้วนสมดุลย์ ความเร็วรอบในการทำงาน (1,420 rpm) และพันธุ์ข้าวคงจะติ 105

ตารางที่ ก.3 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการแตกหักของข้าวสารกับการสั่นสะเทือนจากการสีข้าวในเครื่องสีข้าวน้ำดีก (ต่อ)

ลำดับที่	ความชื้นข้าวเปลือก (ร้อยละ)			ความชื้นเฉลี่ย (ร้อยละ)	บริมาณข้าวดี (กรัม)	บริมาณข้าวหัก (กรัม)	อัตราการแตกหัก (ร้อยละ)	ความสั่นสะเทือน (มิลิเมตร/วินาที)	อุณหภูมิ (เซลเซียส)
21	14.18	13.94	14.04	14.05	145.77	55.19	27.47	1.96	43.00
22	13.63	14.38	14.14	14.05	144.50	54.76	27.48	1.98	41.54
23	13.96	14.26	13.95	14.06	139.90	53.10	27.51	2.02	41.87
24	14.27	14.33	14.13	14.24	141.38	53.42	27.43	2.01	43.05
25	13.81	13.99	14.09	13.96	141.07	53.27	27.41	1.98	42.22

ตัวแปรที่ทำการควบคุม : ขึ้นรูปด้วยมือไม่ปรับสมดุลย์ ความเร็วรอบในการทำงาน (1,420 rpm) และพันธุ์ข้าวคงทนลิ 105

ตารางที่ ก.3 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการแตกหักของข้าวสารกับการสั่นสะเทือนจากการสีข้าวในเครื่องสีข้าวน้ำดีก (ต่อ)

ลำดับที่	ความชื้นข้าวเปลือก (ร้อยละ)			ความชื้นเฉลี่ย (ร้อยละ)	ปริมาณข้าวตี (กรัม)	ปริมาณข้าวหัก [*] (กรัม)	อัตราการแตกหัก (ร้อยละ)	ความสั่นสะเทือน (มิลลิเมตร/วินาที)	อุณหภูมิ (เซลเซียส)
1	14.01	13.86	13.93	13.93	156.27	39.95	20.36	1.69	41.52
2	14.05	14.03	14.00	14.02	155.52	39.82	20.39	1.67	42.14
3	14.00	13.86	13.94	13.93	151.62	38.80	20.37	1.75	40.61
4	14.02	13.79	14.21	14.00	158.61	40.59	20.38	1.66	44.26
5	14.31	13.96	13.71	13.99	157.14	40.21	20.37	1.71	39.82
6	14.09	14.23	13.83	14.05	159.62	40.81	20.36	1.71	42.61
7	14.18	13.91	14.16	14.09	155.10	39.79	20.42	1.72	44.51
8	13.89	14.13	13.72	13.91	159.02	40.70	20.38	1.70	42.77
9	13.90	13.79	14.11	13.93	156.27	39.95	20.36	1.69	41.52
10	13.89	14.14	13.85	13.96	155.52	39.82	20.39	1.67	42.14

ตัวแปรที่ทำการควบคุม : ชิ้นรูปด้วยมือปรับสมดุลย์ ความเร็วรอบในการทำงาน (1,420 rpm) และพันธุ์ข้าวคงมະลิ 105

ตารางที่ ก.3 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการแตกหักของข้าวสารกับการสั่นสะเทือนจากการสีข้าวในเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก (ต่อ)

ลำดับที่	ความชื้นข้าวเปลือก (ร้อยละ)			ความชื้นเฉลี่ย (ร้อยละ)	ปริมาณข้าวตี่ (กรัม)	ปริมาณข้าวหัก [*] (กรัม)	อัตราการแตกหัก [*] (ร้อยละ)	ความสั่นสะเทือน (มิลลิเมตร/วินาที)	อุณหภูมิ (เซลเซียส)
11	14.00	14.08	13.97	14.01	154.88	39.69	20.40	1.72	41.52
12	14.28	14.06	14.04	14.13	160.85	41.13	20.36	1.74	42.99
13	13.81	13.80	14.08	13.90	154.30	39.46	20.37	1.66	40.59
14	14.23	14.08	13.92	14.08	161.52	41.32	20.37	1.76	40.36
15	14.26	14.11	13.94	14.10	158.51	40.59	20.39	1.73	41.12
16	13.63	14.38	13.99	14.00	162.33	41.55	20.38	1.73	42.05
17	13.98	14.17	13.96	14.04	163.51	41.83	20.37	1.65	41.92
18	14.08	13.65	13.60	13.78	156.81	40.25	20.43	1.69	41.65
19	14.28	14.07	14.24	14.19	159.83	40.87	20.36	1.69	41.38
20	13.80	14.11	14.00	13.97	154.15	39.45	20.38	1.70	41.83

ตัวแปรที่ทำการควบคุม : ขึ้นรูปคัวบนีอปรับสมดุลย์ ความเร็วรอบในการทำงาน (1,420 rpm) และพันธุ์ข้าวคอกมะลิ 105

ตารางที่ ก.3 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการแตกหักของข้าวสารกับการสั่นสะเทือนจากการสีข้าวในเครื่องสีข้าวน้ำดีก (ต่อ)

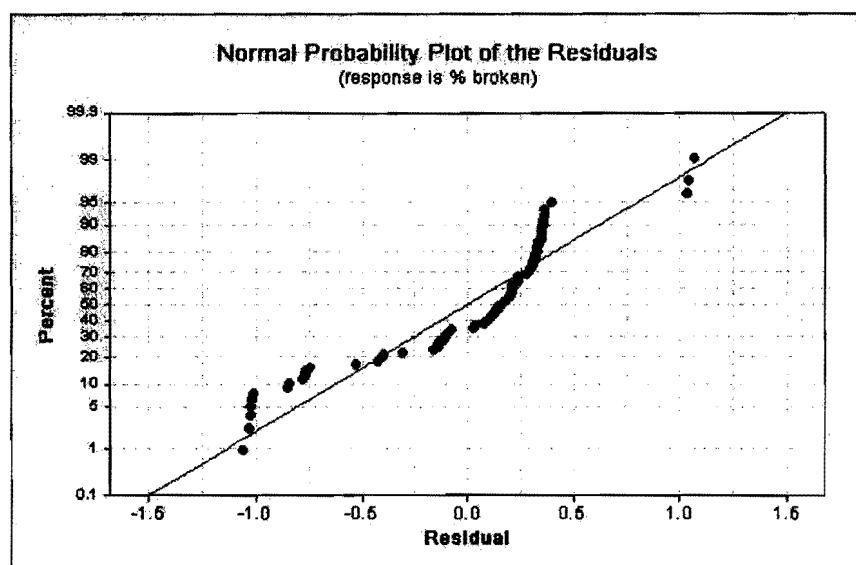
ลำดับที่	ความชื้นข้าวเปลือก (ร้อยละ)			ความชื้นเฉลี่ย (ร้อยละ)	ปริมาณข้าวดี (กรัม)	ปริมาณข้าวหัก [*] (กรัม)	อัตราการแตกหัก (ร้อยละ)	ความสั่นสะเทือน (มิลลิเมตร/วินาที)	อุณหภูมิ (เซลเซียส)
21	14.24	14.01	13.67	13.97	161.09	41.24	20.38	1.72	41.77
22	13.85	13.84	13.89	13.86	157.41	40.31	20.39	1.66	42.61
23	14.22	13.92	14.02	14.05	159.83	40.77	20.32	1.75	41.21
24	13.69	14.11	14.44	14.08	155.59	39.84	20.39	1.75	42.20
25	14.41	14.09	14.09	14.20	161.06	41.17	20.36	1.73	39.78

ตัวแปรที่ทำการควบคุม : ขึ้นรูปด้วยมือปรับสมดุล ^{*} ความเร็วอบในการทำงาน (1,420 rpm) และพันธุ์ข้าวคงจะดี 105

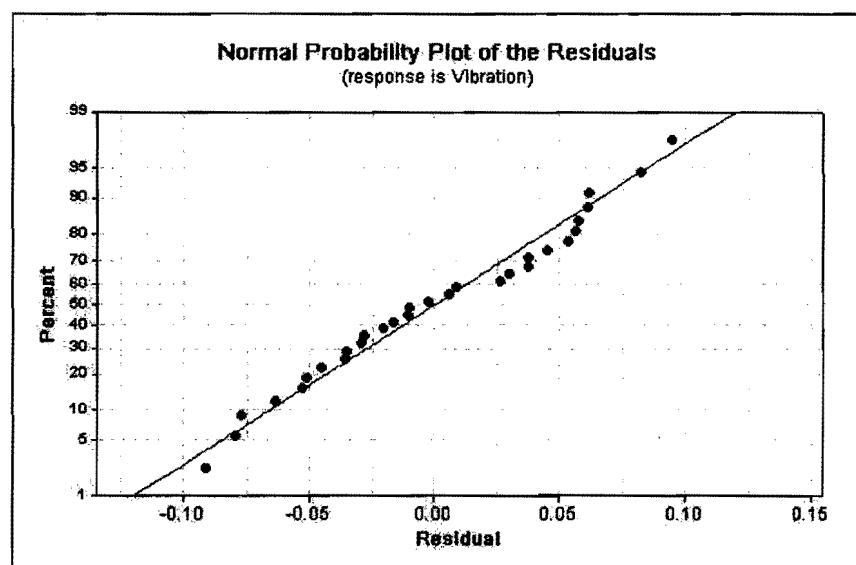
ภาคผนวก ฯ

ข้อมูลในส่วนตกลงการทดสอบ

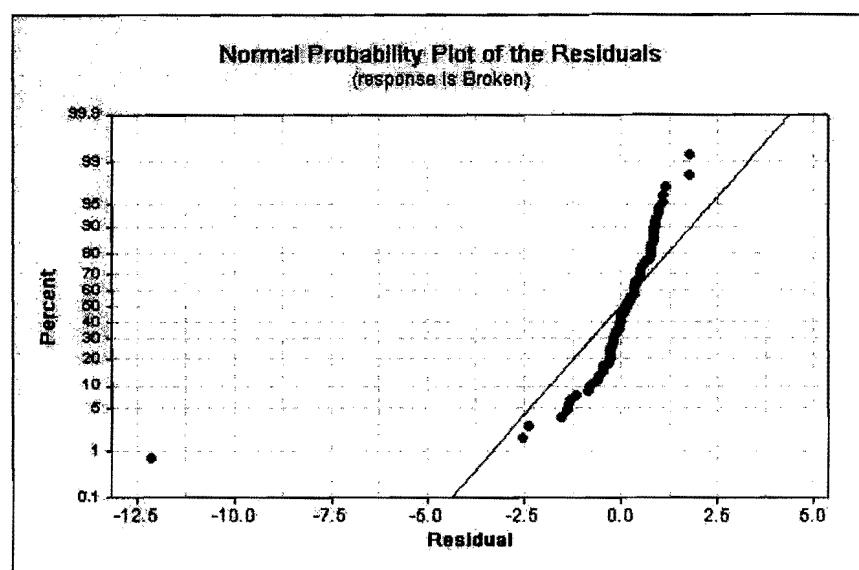
ข้อมูลในส่วนต่อไปนี้คือการทดสอบ



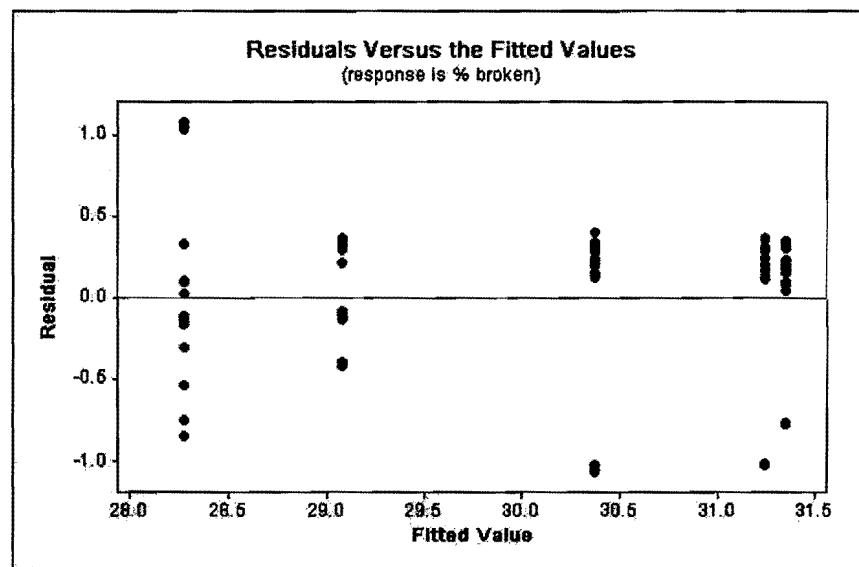
ภาพที่ บ.1 Normal Probability Plot ของส่วนที่ตกค้างในอัตราอัตราแตกหัก



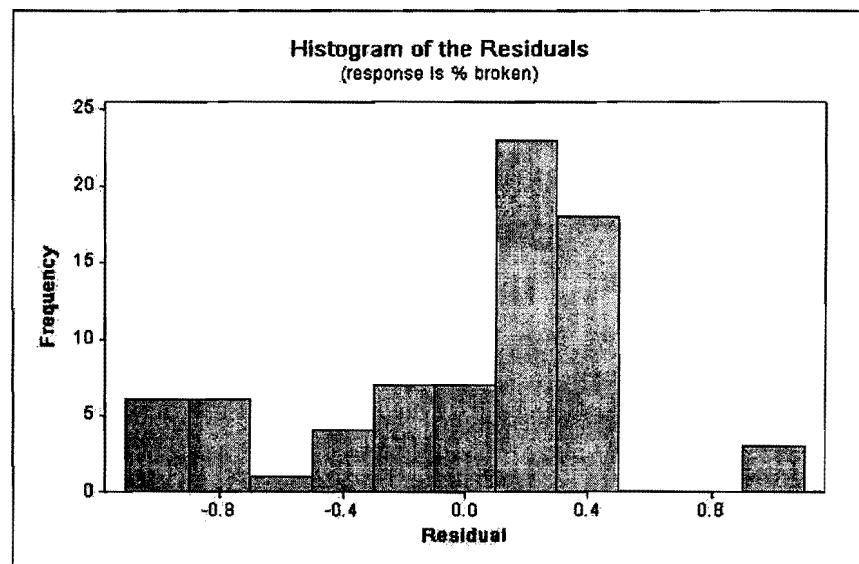
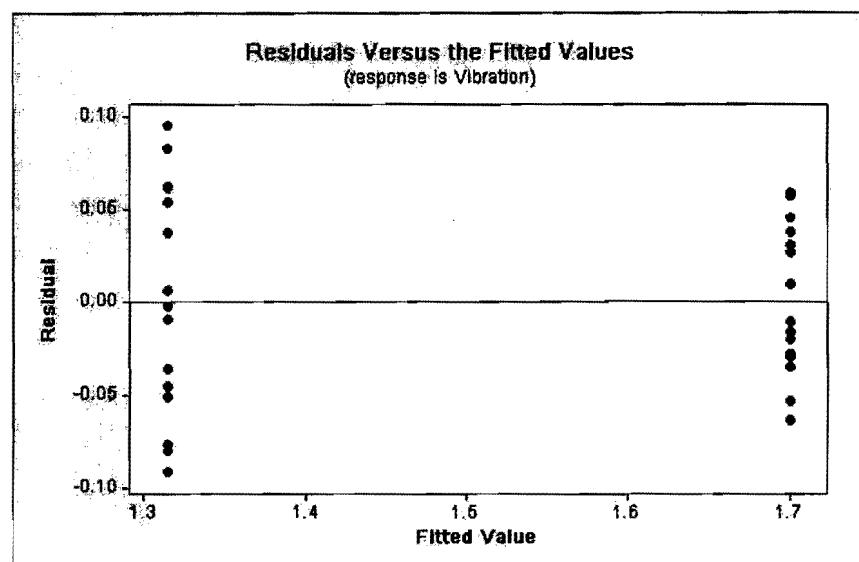
ภาพที่ บ.2 Normal Probability Plot ของส่วนที่ตกค้างในอัตราอัตราแตกหัก



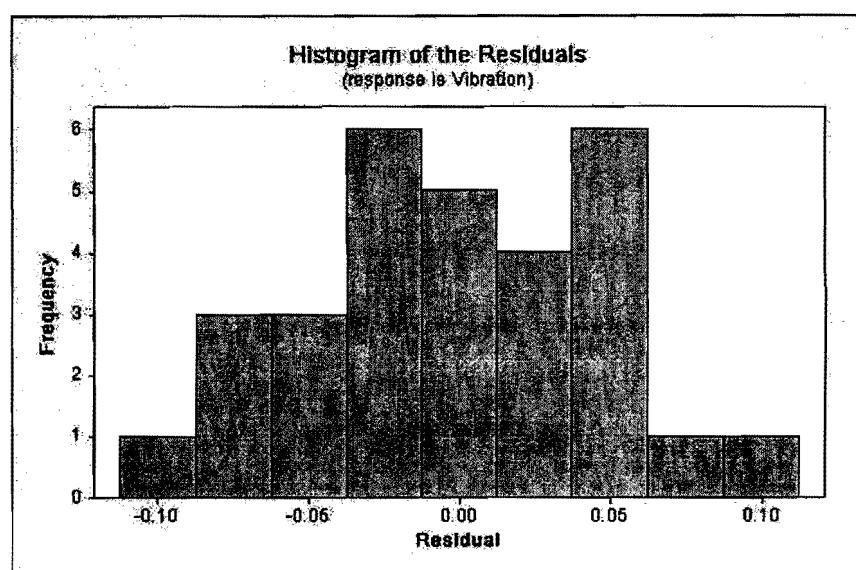
ภาพที่ ข.3 Normal Probability Plot ของส่วนที่แตกหักในอัตราอัตราแตกหัก



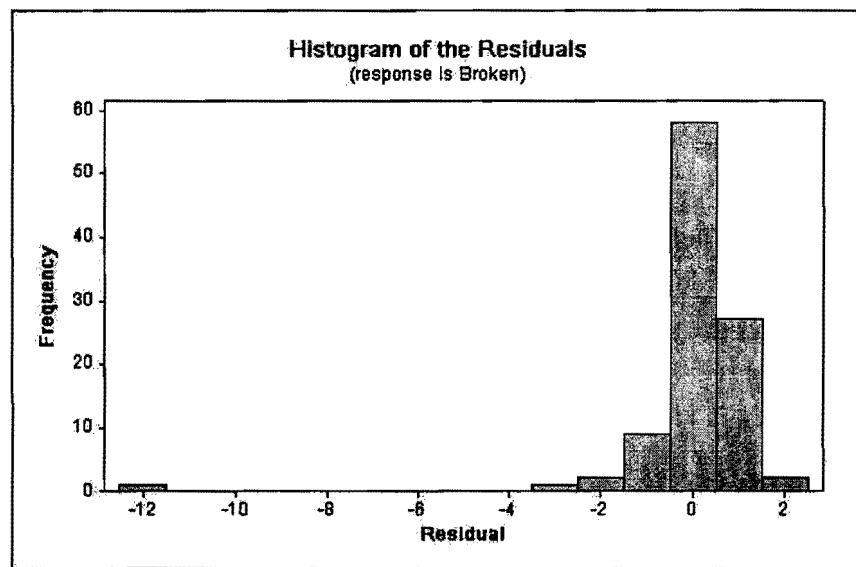
ภาพที่ ข.4 ส่วนที่แตกหักในอัตราอัตราแตกหัก



ภาพที่ บ.5 ส่วนที่ตอกด้านในอัตราอัตราแตกหัก



ภาพที่ ข.6 Histogram ของส่วนที่ตกค้างในอัตราอัตราแตกหัก



ภาพที่ ข.7 Histogram ของส่วนที่ตกค้างในอัตราแตกหัก

ภาคผนวก ค

งานวิจัย

อิทธิพลของสมดุลการหมุนของลูกทินขัดข้าวต่อการแตกหัก
ของข้าวสารในเครื่องสีข้าวน้ำดึง

**EFFECT OF THE RICE POLISHING CYLINDER BALANCING DURING MILLING
 ON PERCENTAGE OF BROKEN RICE IN A SMALL RICE MILL**

รังสรรค์ ไชยเขษฐ์ และ พศ.ดร.สุขุมัคณา ลี
 วิศวกรรมศาสตร์/สาขาวิชารมมอุตสาหการ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
 อำเภอวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี 34190
 E-mail: rungsan_48131289@hotmail.com*

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการหาแนวทางเลือกการปรับสมดุลการหมุนของลูกทินขัดข้าวและหาความสัมพันธ์ของการหักของข้าวสารในการสีข้าวโดย เครื่องสีข้าวน้ำดึง โดยพบว่าในปัจจุบัน เครื่องสีข้าว ขนาดเล็กเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลายในชุมชนท้องถิ่น การหักข้าวส่วนใหญ่เกิดขึ้นในกระบวนการขัดสี การสั่นสะเทือนของลูกทินส่งผลให้ระยะห่างของลูกยางและพินขัดข้าวไม่สม่ำเสมอซึ่งทำให้เกิดการหักของข้าว การผลิตลูกทินขัดข้าวใช้วิธีการหล่อจึงทำให้ลูกทินที่ไม่สมดุล และเป็นเหตุทำให้เกิดการเสียหายของเครื่องสีข้าว ก่อให้เกิดความเสียหายต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค งานวิจัยในครั้งนี้ได้ทำการศึกษาข้อมูลที่น่าสนใจของข้าวกระบวนการการสีข้าว ปัจจัยที่มีผลต่อการแตกหักและได้ทำการสีข้าวเบรเยนเพื่อประเมินประสิทธิภาพการสีข้าวเมื่อเกิดการสั่นสะเทือน การหักของลูกทิน และการสีข้าว พบว่าเมื่อลูกทินมีค่าเฉลี่ยแรงสั่นสะเทือนที่ 6.04, 4.02 และ 4.69 มิลลิเมตรต่อวินาที ได้ค่าการแตกหักที่สูงกว่าลูกทินปกติอยู่ตัวเลข 10.68, 4.94 และ 3.51 ตามลำดับ เมื่อเกิดแรงสั่นสะเทือนมากขึ้น จะทำให้การแตกหักข้าวมากขึ้นด้วย

คำสำคัญ : การสมดุลการหมุน, การแตกหัก, เครื่องสีข้าวน้ำดึง

Abstract

This research is aimed to study the implementation of balancing of the rice-polishing cylinder relating to fracture of the small rice mill. Generally, the small rice mill has been widely used in rural communities. The cause of broken rice is mainly from the polishing process. Vibration of rice-polishing cylinder causes rice fracture due to a space between rubber bung and rice-polishing cylinder is altered. This unbalanced and vibrated may have been the result from the hand-cast manufacture of rice-polishing cylinder. As a result, the excessive vibration reduces working life time of the cylinder. The milling process was investigated. The vibration was done by adding weight of 5, 10 and 15 grams on one side of rice-polishing cylinder to create unbalancing turning. The average vibration was 6.04, 4.02 and 4.69 mm per second caused the broken rice increased by 10.68, 4.94 and 3.51, respectively.

Keywords: Balance the rotation, broken rice, Small rice mill.

1. บทนำ

ข้าวเป็นพืชหลักของประเทศไทยและมีพื้นที่เพาะปลูกเมื่อเปรียบเทียบกับการเพาะปลูกพืชต่างๆ จะมีมากที่สุดในอดีตการปลูกข้าวแต่ละปีประเทศไทยมีการเพาะปลูกข้าว 58 ล้านไร่ได้ผลผลิตประมาณ 20 ล้านตันข้าวเปลือกสามารถส่งออกไปจำหน่าย ในตลาดต่างประเทศกว่า 7 ล้านตัน ข้าวสารค่านวณเป็นเงินรายได้เข้าประเทศกว่าปีละ 80,000 ล้านบาท (ชาญพิพิยา, 2548) แต่ปัจจุบันมีปัญหาส่วนหนึ่งของการแปรรูปข้าวให้เป็นข้าวสารได้ยากให้เกิดการแตกหักในปริมาณที่มาก เช่นกันจากการสูญเสียข้าวในกระบวนการตีข้าวที่มีผลต่อราคาก้าว上去 ต้องการแตกหักของข้าวสาร ข้าวสารที่มีปริมาณการแตกหักมาก จะขายได้ในราคาน้ำด้วย กว่าข้าวสารที่มีปริมาณการแตกหักน้อยกว่า ถ้าเหตุของแตกหักของเมล็ดข้าวในกระบวนการตีข้าวน่าจะเกิดจากการรักษาความชื้นของเมล็ดข้าว การแตกหักข้าวภายในของเมล็ดข้าวที่มีอยู่แล้วอาจเกิดจากกรรมวิธีต่างๆ ก่อนกระบวนการตีข้าว เช่น การปฏิบัติการเก็บรักษาภายนอกการเก็บเกี่ยว ระยะเวลาและวิธีการเก็บเกี่ยว การลดความชื้นข้าว การนวดข้าว และการเก็บรักษาข้าวที่ไม่เหมาะสม (กัญญา เชื้อพันธุ์, 2545)

การตีข้าวนั้นมีกระบวนการหลายขั้นตอนส่วนที่ทำให้เกิดการแตกหักนั้นเกิดจากส่วนของกระบวนการตีข้าวที่ขั้นตอนการสะเทาเป็นต้องและขั้นตอนการขัดข้าว ในโรงสีข้าวขนาดใหญ่ในเขตจังหวัดขอนแก่น ที่ตีข้าวเจ้าพันธุ์ ข้าวหอมมะลิ 105 พบว่า มีการแตกหักของเมล็ดข้าวที่ขั้นตอนการสะเทาเป็นต้องตัวร้อยละ 3.62 และขั้นตอนการขัดข้าวมีการแตกหักตัวร้อยละ 25.34 (ประสันต์ ชุมใจ หาญ, 2542) การแตกหักจากการขัดสีน้ำสูกหินขัดข้าวนั้นมีส่วนสำคัญโดยมีงานวิจัยที่ทำการศึกษาเกี่ยวกับวิธีการขันรูปของตีขัดข้าวแกนนอนนั้นมีส่วนกับการแตกหักของข้าวสารที่มีการขันรูปสูกหินขัดข้าวด้วยมือและการขันรูปด้วยวิธีการห่อหรือเย็บ การขันรูปด้วยวิธีการขันรูปแบบใหม่นี้สามารถลดการแตกหักของข้าวสารเมื่อเปรียบเทียบกับการขันรูปด้วยมือนั้นได้ในอัตราร้อยละ 28.72 (ธิติกานต์ บุญ

แจ้ง, 2549) การขันรูปด้วยวิธีการหั้งสองนั้นได้ทำให้เกิดความแตกต่างในส่วนผิวหนังขัดที่เหมาะสมในการขัดข้าวและทำให้เกิดการแตกหักที่น้อยลงดังเช่นงานวิจัยที่ศึกษาถึงคิวของสูกหินขัดข้าวส่างผลต่อการขัดสีและการแตกหักที่น้อยลงในการเลือกความละเอียดของสูกหินขัดส่างผลอย่างมีนัยสำคัญ (จรัญมงคลวัย, 2548)

และสิ่งหนึ่งที่ผู้วิจัยได้มีแนวความคิดที่ว่านาฬิกาคือการแตกหักจากการไม่สมดุลการหมุนของสูกหินขัดข้าวเนื่องจาก การตีข้าวที่ไม่สมดุลจะเกิดให้เกิดการแตกหัก ซึ่งการตีข้าวที่ไม่สมดุลจะเกิดการแตกหักที่หัวและหางของเครื่องจักรที่หมุน การเลื่อนของชั้นส่วนของเครื่องจักรตามแนวเส้นตรง การขัดสีหรือสูกหินจะหัวไปทางด้านหน้าและหางไปทางด้านหลัง ทำให้เกิดการแตกหักที่หัวและหางของเครื่องจักร เป็นต้น ซึ่งการสั่นสะเทือนเหล่านี้ของเครื่องตีข้าวมักมีผลต่อสมรรถนะและคุณภาพของข้าวที่ต้องมาด้วยเช่นกัน ดังนั้นต้องมีความเข้าใจถึงพฤติกรรมของ การสั่นสะเทือนเพื่อจะได้สามารถจำกัดขนาดการสั่นสะเทือนให้มีค่าน้อยที่สุดเท่าที่จะทำได้แต่ส่วนที่สำคัญคือส่วนของการขัดสีเมล็ดข้าวโดยสูกหินที่ทำการหมุนเพื่อขัดให้ข้าวมีความขาวเพื่อให้น้ำรับประทานซึ่งการสั่นสะเทือนมีส่วนที่ทำให้เกิดการแตกหักของข้าว การตีข้าวในครั้นนี้จะพิจารณาการลดการสั่นสะเทือนจากการหมุนของสูกหินขัดข้าวเพื่อลดการแตกหักของข้าวและถ้าสามารถลดการแตกหักของข้าวให้ลดน้อยลงได้ก็เป็นการช่วยเบรake หรือประเทศได้อีกหนทางหนึ่งก็เป็นได้

2. ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

2.1 หลักการลีข้าว การตีข้าวจะมีหลักการอยู่ 2 แบบ

1. การตีข้าวแบบใช้แรงเสียดสี (Friction type)
 2. การตีข้าวแบบใช้การขัดสี (Abrasive type)
- ส่วนกระบวนการในการตีข้าวที่คล้ายรูปแบบ แตกต่างกันไปตามห้องที่ต่างๆ โดยเครื่องตีข้าวมีอยู่ 4 แบบใหญ่ๆ คือ แบบหินโคนแกนตั้งและสูกหิน แบบขัดสี สูกหินกากเพชรทรงกระบอก แบบการใช้การเสียดสีของแกนเหล็กเป็นลิขสิทธิ์ของบริษัท Schule ประเทศไทย แบบเครื่องขัดที่ใช้หรือไม่ใช้ไอน้ำ เป็นเครื่องตีข้าวที่ใช้ไอน้ำในการขัดเจาเมล็ดข้าวรวมด้วย (Dante de Padua, 1998)

2.2 กรรมวิธีการผลิตและการสีข้าว โดยทั่วไปสามารถแบ่งออกเป็นขั้นตอนได้ดังนี้

1. ขั้นตอนการทำความสะอาด(Cleaning) หรือขั้นตอนการนำเศษหัวข้าวเปลือกและถุงสิ่งของอุปกรณ์ที่ไม่ต้องการออก เช่น แกลน ข้าวสีน เศษพัง ติน หิน และสิ่งที่เจือปนอื่นๆ ข้าวเปลือกที่สะอาดแล้วจะถูกส่งไปยังขั้นตอนการสีต่อไป

2. ขั้นตอนการสีข้าว (Hulling) หรือขั้นตอนกล่องขั้นตอนนี้ข้าวเปลือกที่สะอาดแล้วจะถูกสิ่งอุปกรณ์ที่ไม่ต้องการถูกตัดออก สิ่งที่ได้ออกมาคือ หัวข้าวสิ่งและแกลน แกลนถูกดักแยกโดยอุปกรณ์คัตติ้งแยก ส่วนข้าวกล่องจะถูกส่งไปยังขั้นตอนการขัดข้าวต่อไป อุปกรณ์ที่ใช้กับการทำข้าวเปลือกหรือเครื่องสีข้าว (Hulling) มี 2 ชนิด คือ เครื่องสีข้าวแบบแผ่นกอล์ฟ (Disc Huller) หรือไม่พินและเครื่องสีข้าวแบบถูกกลึง (Roller Huller)

3. ขั้นตอนการขัดข้าว (Polishing) หรือขั้นตอนข้าวสาร ข้าวกล่อง (Brown Rice) ที่ได้จากการกำจัดเศษหัวข้าวเปลือกที่มีชั้นของรำข้าว (Bran Layer) เคลือบอยู่เมื่อไห้ข้าวอุปกรณ์ขัดข้าว ส่วนนี้จะถูกขัดออกเป็นรำ (Bran) ทำให้ได้ข้าวสาร (Milled Rice) ที่ข่านหัวรำประทาน อุปกรณ์ขัดข้าวมี 2 ประเภท คือ เครื่องขัดข้าวแบบวงกรวยว่างแนวตั้ง (Vertical Cone Type) และเครื่องขัดข้าวแบบแนวโน้ม (Horizontal Type)

4. ขั้นตอนการแยกเมล็ดข้าว (Grading) หรือขั้นตอนการร้อยละข้าวสารที่ได้จากการสี และขัดข้าวแล้วนั้นมีทั้งข้าวเต็มเม็ด ข้าวหัก และปลายข้าวตั้งนั้นซึ่งต้องนำไปคัดแยกโดยอุปกรณ์คัตติ้งเพื่อแยกส่วนเหล่านี้ออกจากกัน อุปกรณ์คัดแยกข้าวออกมานเป็นต้นข้าว (ข้าวเต็มเม็ด) ข้าวหัก และปลายข้าว

2.3 ปัจจัยที่มีผลผลกระทบต่อการสีข้าว
ความสูญเสียข้าวในการบวนการสีข้าวที่มีผลต่อราคาน้ำสาร ปริมาณการแตกหักมากจะหายใจได้ในราคาน้ำที่ต่ำกว่า สาเหตุของการแตกหักของเมล็ดข้าวในกระบวนการสีข้าว

1. ระยะห่างระหว่างพินขัดข้าวกับแท่งยาง ถ้าชิดมากไปข้าวจะหักมาก อัตราการหมุนของพินขัด

ข้าวค่าเร็วมากข้าวจะหักมาก อัตราการไฟลลงของข้าวสู่เครื่องจะทำให้เปลือกถูกหักมาก และระยะเวลารักษาเมล็ดข้าวนานมาก ข้าวจะขาดมาก ปริมาณรำมากและข้าวหักมากซึ่งทั้งหมดนี้เป็นปัจจัยที่มีผลต่อการแตกหักของเมล็ดข้าวในขั้นตอนการขัดข้าวจากนั้นยังขึ้นกับจำนวนหน่วยขัดข้าวมีผลต่อหน่วยต่อละหมาดเบามากจะทำให้คุณภาพการสีดีขึ้นจากที่กล่าวข้างต้นสามารถสรุปถึงปัจจัยที่มีผลต่อการขัดข้าว (เครื่องวัลล์ อัตตะวิริยะกุล, 2534)

2. ระยะห่างระหว่างพินขัดข้าวกับตะแกรงขัดข้าว Harry Th., L. van Ruiten, 1981; Ruben E. et al., 1978 และ ผดุงศักดิ์ วนิชชั้ง, 2535 แนะนำไว้ สองคลังกันคือควรตั้งระยะห่างระหว่างพินขัดข้าวกับตะแกรงขัดข้าวของเครื่องขัดข้าวแบบกรวย หินแกนตั้งเท่ากับ 10 มิลลิเมตร

3. ระยะห่างระหว่างพินขัดข้าวกับแท่งยางขัดข้าวปั้นแห้งแห้งเข้า ระยะทางระหว่างพินขัดข้าวกับแท่งยางกว้างเล็กกว่าความกว้างของเมล็ดข้าว เสิร์ฟอย (ผดุงศักดิ์ วนิชชั้ง, 2535) การปั้นระยะห่างระหว่างพินขัดข้าวกับแท่งยางขัดข้าวควรอยู่ประมาณ 2-3 มิลลิเมตร (Harry Th., L. van Ruiten, 1981) และ (ผดุงศักดิ์ วนิชชั้ง, 2535) ปัจจัยที่มีผลต่อการขัดข้าวข้าวด้วยเครื่องขัดข้าวแบบกรวยหินระยะห่างระหว่างพินขัดข้าวกับแท่งยางขัดข้าวเท่ากับ 2 มิลลิเมตรเหมาะสมที่สุด (ประสันต์ ชุมใจหาญ, 2542)

4. จำนวนครั้งการขัดข้าว พนวจการขัดข้าว หลักครั้งข่าวลดปริมาณการแตกหักเมล็ดข้าวได้ (Efferson, Norman J. and Klaus Singelmann, 1969) ค่าอัตราร้อยละข้าวหักนั้นมีการเพิ่มขึ้นตามจำนวนครั้งและ ระดับการสีก็จะมีค่าเพิ่มขึ้นไปตามจำนวนครั้งเข่นกัน (ประสันต์ ชุมใจหาญ, 2542) พนวจจำนวนครั้งการขัดข้าวที่เหมาะสม ควรขัดข้าว 3 ครั้งถ้าเกิน 3 ครั้ง จะทำให้ประสิทธิภาพมีแนวโน้มลดลง เมล็ดมีแนวโน้มแตกหักมากขึ้น (ผดุงศักดิ์ วนิชชั้ง, 2535)

5. อุณหภูมิในกระบวนการขัดข้าว ปริมาณแตกหักของเมล็ดข้าวในกระบวนการขัดข้าวที่อุณหภูมิต่างกันพบว่าช่วงอุณหภูมิของลมที่ใช้ในการ

อุค Jarvis ที่ก่อทางเข้าที่เหมาะสมที่ 33.70 และ 25.90 องศาเชิงเสียงและมีอัตราร้อยละข้าวหักอัตราร้อยละ 15.99 และ 14.69 (บันทึก สุริยวงศ์พงศ์สก, 2547)

2.4 วัสดุหินขัดข้าว

อุกหินขัดข้าวของเครื่องสืบाखวนดเล็กแบบแกนนอนใช้วัสดุหินขัดที่ทำขึ้นจากหินภาคเพชรหรือซิลิกา ขนาดเมล็ดเกรน 12, 14, 16 และ 18 กันปูนแมกนีเซียมออกไซด์ใน อัตราส่วน 17 ต่อ 3 โดยนำหินก้อนด้วยตัวปะปาสนคือ นำเกลือแมกนีเซียมคลอไรด์ มาพอกบน โครงเหล็ก หากแห้ง กลังแจ้ง และกลึงให้ได้ขนาด (สถาปัตย รัตนภานสาร, 2529) วัสดุของหินขัดข้าวซึ่งประกอบด้วย

1.หินภาคเพชร หรือ Emery เป็นหินธรรมชาติที่เป็นสารประกอบระหว่าง Corundum (Aluminum oxide (Al_2O_3)) และ Iron oxide เช่น magnetite (Fe_3O_4) หรือ magnetite (Fe_2O_3) ซึ่งจะมีความแข็งอยู่ที่ 8 ในทีส ซึ่งมากกว่า Corundum บริสุทธิ์ซึ่งมีแข็งอยู่ที่ 9 ในทีส โดยเป็นแร่ที่มีความแข็งรองจากเพชร ความหนาแน่นสูง และไม่เกิดปฏิกิริยากับกรดหรือสิ่งแวดล้อม มีการใช้ในเครื่องสืบाखวนดเล็กแบบแกนตั้ง และแนวแกนนอน ในอุตสาหกรรมบดแบ่งก้อนยานหักหินขัดด้วยหินภาคเพชร

2.หินภาคแก้ว หรือ Silicon carbide, SiC เป็นสารที่มีความแข็งสูงเท่ากับ 9 ในทีสหรือประมาณ 2800-3300 HV และความแข็ง มีความคงมั่นคงไวขนาดแตกต่างกันเนื่องจากมาใช้ในอุตสาหกรรมบดหิน เช่นกระดาษทรายขัด และหินเจียร์ใน เป็นต้น

3.ปูนขาว (Calcined magnesite) ที่ใช้ในการขึ้นรูปอุกหินขัดข้าว คือ Calcined magnesite เป็นสารประกอบที่มีส่วนผสมของ MgO เป็นหลักและ SiO_2 กับ CaO เสิร์ฟน้อยมีลักษณะคล้ายแบ่งก้อนความร้อนสูง ทนไฟนิยมใช้ในอุตสาหกรรมเกษตร และก่อสร้างเนื่องจากมีผลสมกับสารละลายแมกนีเซียมคลอไรด์ จะได้ปูน Oxychloride ที่เหมาะกับการก่อและฉาบ

4.น้ำเกลือ ($MgCl_2 \cdot 6H_2O$) หรือเกลือแมกนีเซียมคลอไรด์ เป็นเกลือที่ได้จากน้ำทะเล หรือน้ำเกลือ มีลักษณะเป็นเกล็ดศีรษะการใช้งาน เช่นเป็นตัวประสาน ใช้ละลายหินมะ เป็นต้น มีอัคคีอัมถุทธิ์คัด

ก่อนโลหะน้อยกว่าเกลือโซเดียมคลอไรด์ และเกลือแมกนีเซียมคลอไรด์ ไม่ระคายเคืองผิวหนังไม่เป็นอันตรายต่อร่างกายและสิ่งแวดล้อมและไม่ทำปฏิกิริยา กับพิชใน

2.5 กระบวนการหล่ออุกหินขัดข้าว

ทำได้โดยนาเพลาล้อหินที่ทำด้วยเหล็กหล่อไป กะเทาะวัสดุหินที่ข้าวคุออก และหอกหุ่นใหม่โดยผสมปูนและหินในอัตราส่วน 1 ต่อ 5 โดยนำหินก้อน และผสมน้ำเกลือแมกนีเซียมคลอไรด์ที่มีคิริความคิมที่ 30 ติกิริ วัดโดยปะอหัดความคิม ผสมทุกอย่างให้เข้ากัน จากนั้นจึงนำไปส่วนผสมที่มีความเหนียวแน่นขึ้นรูปได้ใน ไปพอกหุ่นแกนเหล็กให้มีความหนาประมาณ 1 นิ้ว เมื่อแห้งแล้วประมวล

1.วัน จึงนำมากลึงแต่งผิวและให้ได้ตามขนาดที่ต้องการเมื่อกลึงเสร็จแล้วก็สามารถนำไปใช้งานได้ ถึงอย่างไรก็ต้องกระบวนการขึ้นรูปอุกหินดังกล่าว มีขั้นตอนที่ต้องใช้ความระมัดระวังคือ การผสมปูนกับน้ำเกลือ ให้ได้ความเหนียวแน่ที่เหมาะสม โดยกระบวนการนี้ใช้ความชำนาญและประสบการณ์ในการผสม

2.6 คุณสมบัติหินขัดข้าวที่ดี หินขัดข้าวที่ได้ดีนั้น ต้องมีการหดตัวร่วงของหินภาคเพชรบ้างเล็กน้อย คือให้หินภาคเพชรส่วนที่ถูกหักสีจะหมุดคอมและหดตัวออกไปบ้าง เพื่อเปลี่ยนให้หินภาคเพชรขันที่ติดกันขึ้นมาเป็นพื้นผิวของหินขัดสีใหม่ ถ้าอุกหินที่ขึ้นรูปแล้วมีความแข็งมากเกินไปจะทำให้ข้าวหัก และถ้าอุกหินมีอ่อนกินไป หรือคุณภาพไม่ดี จะทำให้เม็ดหินหลุดและมีการสึกหอย่างรวดเร็วก่อผลวารอันควร ซึ่งถ้าอุกหินขัดที่หมุดสภาพแล้วหรือมีคุณภาพไม่ดีก็จะไม่สามารถนำมาใช้ได้อีก กระบวนการผลิตหินขัดข้าวแบบเดิมหรือการขึ้นรูปด้วยมีอนหัดข้าว การควบคุมคุณภาพ ของอุกหิน นั้นทำได้ลำบากหมาย ความว่า จำนวนของหินขัดข้าว ที่เสียหาย จากการผลิต จำนวนมาก (สุนอัคณา ล. 2547) ดังนั้นทางผู้ประกอบการโรงสืบाखวนดใหญ่ต้องมาได้มีการพัฒนา กระบวนการ ภารมวิธี การขึ้นรูปวัสดุหินขัดในงานอุตสาหกรรม ต่างๆ โดยเฉพาะ อย่างยิ่งก่อน ซึ่งก่อนการรีบด มีภารมวิธี ขึ้นรูปได้ 4 แบบ คือ Reaction-

sintered, Hot-pressed, Sintered และ Composite sintered

3. วิธีดำเนินการวิจัย

3.1 วิธีการสืบ查

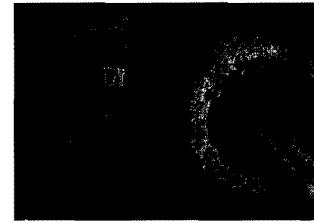
การสืบ查ในที่นี้เพื่อการทดสอบการไม่สมดุล กรณุนของหินขัดข้าวโดยการเพิ่มน้ำหนักจากตะกั่ว ถ่วงล้อรอกยนต์เพื่อให้เกิดการสั่นสะเทือนว่าจะมีส่วน เกี่ยวข้องกับการแตกหักของข้าวหรือไม่ เพื่อช่วยเพิ่ม ประสิทธิภาพของหินขัดข้าวที่มีการใช้งานอยู่ทั่วไปใน ชุมชน โดยนำหินขัดข้าวแกะแนวนานาเล็กที่มี จำหน่ายในห้องทดลองมาเพิ่มน้ำหนัก และใช้ ข้าวเปลือกพันธุ์ข้าวคาดอกมะลิ 105 ที่มาจากการปลูก เดียว กัน โดยมาจากห้องปฏิบัติการเกษตร รำภererwin ชาราน จังหวัดอุบลราชธานี ซึ่งได้ผ่านการทากความ สะอาดและลดความชื้นโดยการตากแดดพันธุ์ข้าวชนิด นี้ได้เป็นไปตามมาตรฐาน มอก.888-2532 การใช้งาน เครื่องสืบ查ขนาดเล็กได้ใช้งานตามสภาพปกติที่ระดับ ความเร็ว 1,420 รอบต่อนาที โดยมีสำคัญในการสืบ查

1) นำหินขัดข้าวที่มีขนาดตามห้องทดลองมา เตรียมในการเพิ่มน้ำหนักโดยมีการใช้ตะกั่วถ่วงล้อ รอกยนต์ที่มีน้ำหนักตั้งแต่ 5 กรัม 10 กรัม 15 กรัม

2) ในเครื่องสืบ查ขนาดเล็กมาทากความสะอาด กายในด้วยวิธีลมเบา เพื่อลิ่นที่เกาะบริเวณตะแกรง ที่เป็นตัวขัดสีเมล็ดข้าว

3) ทำการปรับระยะระหว่างถูกหินขัดข้าวกับ ยางขัดข้าวให้มีระยะห่างที่ 1.5 มิลลิเมตร

4) ทำการสืบ查โดยเริ่มตั้งแต่หินขัดข้าวน้ำหนัก ปกติ 5, 10 และ 15 กรัม ทำการการสูบตัวอย่าง ข้าวสารที่สีและดั้งแรงสั่นสะเทือนของแต่ละถูกหิน การเพิ่มน้ำหนักของถูกหินขัดข้าวเพื่อทำให้เกิดความ สั่นสะเทือนตั้งแต่ 5, 10 และ 15 กรัม โดยติดข้างเดียว และระยะที่เท่ากัน



รูปที่ 1 ถูกหินขัดข้าวที่มีการเพิ่มน้ำหนักเพื่อทำให้ เกิดการสั่นสะเทือนด้วยตะกั่วถ่วงล้อรอกยนต์

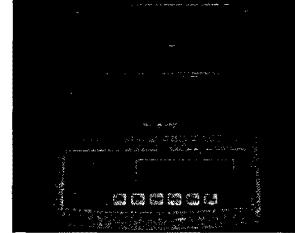
4.2 เครื่องมือวัดที่ใช้ในงานวิจัย

4.2.1 เครื่องคัดแยกเมล็ดข้าวหัก ทำการ แยกข้าวหักที่มีขนาดเล็กจะไม่ตกลงในหลุมที่ส่วน หนุนของเครื่องทำให้เมล็ดที่หักร่วงลงมา



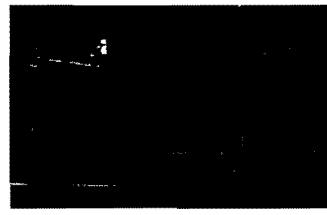
รูปที่ 1 เครื่องคัดแยกเมล็ดข้าวหัก

3.2.2 เครื่องชั่งน้ำหนักดิจิตอล ที่มี หน่วยนิยม 3 ตำแหน่งเพื่อทำการชั่งน้ำหนักของข้าวสาร ที่หัก และข้าวเต็มเมล็ด



รูปที่ 2 เครื่องชั่งน้ำหนักดิจิตอล ยี่ห้อ ACBรุ่น HJ- 600H

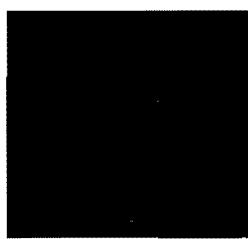
4.2.3 เครื่องวัดแรงสั่นสะเทือน เพื่อหาอิทธิพลของ แรงสั่นสะเทือนต่อการสืบ查



รูปที่ 3 เครื่องวัดแรงสั่นสะเทือน ยี่ห้อ INSPEX
รุ่น IPX-602

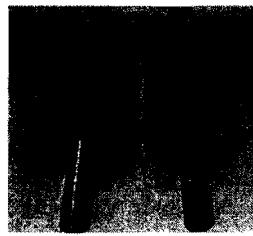
3.3 อุปกรณ์และวัสดุคิดที่ใช้ในการทดสอบ

3.3.1 เครื่องสื้อขาวขนาดเล็กถูกพิมพ์บนแผ่นอน รุ่นตรา
เสือ บริษัทอุบลกรุงไทยผลการ



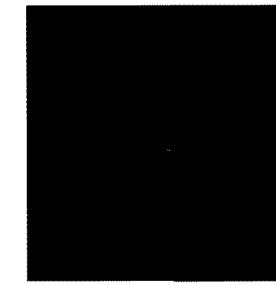
รูปที่ 4 เครื่องสื้อขาวขนาดเล็กแผ่นอน

3.3.2 ถูกพิมพ์ข้อความที่มีจำนวนทั้งหมด 12 หน้า
ตามห้องคลาส มีขนาด 12 นิ้ว



รูปที่ 5 ถูกพิมพ์ข้อความที่ใช้ในงานวิจัย

3.3.3 ข้าวขาวลดกระดอน รุ่นตราเสือ
ในการทดสอบกับเครื่องสื้อขาวขนาดเล็ก



รูปที่ 6 ข้าวขาวพันธุ์ข้าวลดกระดอน รุ่นตราเสือ
เมือง ลำภูราษฎร์ จังหวัดอุบลราชธานี

3.4 การหาอัตราผลของการสั่นสะเทือนและการทดสอบ

- ทำการตั้งสมมุติฐานของการสั่นสะเทือนกับการสั่งผลของการทดสอบของข้าวสาร โดยสมมุติฐานว่าการสั่นสะเทือนจากการเพิ่มน้ำหนักของถูกพิมพ์ข้อความไม่มีผลต่อการทดสอบของข้าวสาร

$$H_0: \mu_1 = \mu_2$$

แต่ถ้าการสั่นสะเทือนมีผลต่อการทดสอบให้ทำการปฏิเสธ และยอมรับสมมุติฐานรอง ที่ว่าการทดสอบจากการเพิ่มน้ำหนักของถูกพิมพ์ข้อความไม่มีผลต่อการสั่นสะเทือน

$$H_A: \mu_1 \neq \mu_2$$

เมื่อ μ_1 = ค่าเฉลี่ยของการทดสอบของข้าวสารจากถูกพิมพ์ข้อความที่ไม่มีการเพิ่มน้ำหนักเพื่อทำให้เกิดแรงสั่นสะเทือน μ_2 = ค่าเฉลี่ยของการทดสอบของข้าวสารจากถูกพิมพ์ข้อความที่มีการเพิ่มน้ำหนักเพื่อทำให้เกิดแรงสั่นสะเทือน

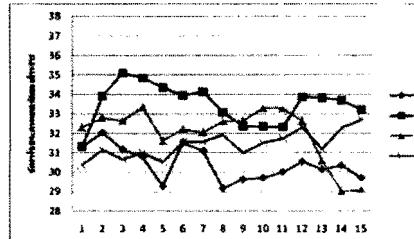
$$t = \frac{X_1 - X_2}{\sqrt{\frac{\sum x_1^2 + \sum x_2^2 (n_1 + n_2)}{n_1 + n_2 - 2} \left(\frac{n_1 + n_2}{n_1 n_2} \right)}} \quad (1)$$

$$S^2 d = \frac{\sum d^2 - (\sum d)^2 / n}{n-1} \quad (2)$$

$$\begin{aligned} \bar{s} &= \sqrt{(S^2 d) / n} & (3) \\ t &= \frac{\bar{d}}{\bar{s} d} & (4) \end{aligned}$$

เมื่อ $S^2 d$ = ค่าความแปรปรวน
 d = ผลต่างระหว่างตัวอย่าง
 n = จำนวนตัวอย่าง
 $\bar{s} d$ = Standard error of difference
 t = ค่า t-test จากการคำนวณ

4. ผลของการวิจัย



รูปที่ 7 แผนภูมิอัตราเร้อยละการแตกหักของข้าวสาร การวิเคราะห์ค่าที่ได้จากการวิจัย

การสุ่มข้าวสารที่ได้ออกมาจะมีการแตกหักที่สูงอาจจะเนื่องมาจากกรรมวิธีที่ข้าวไปหลังไปในห้องขัดศีรุดแรกที่ยังไม่มีข้าวในห้องขัดสีจะทำให้เกิดการกระแสทางของเมล็ดข้าวที่เป็นได้ ตารางที่ 1 เปรียบเทียบอัตราการแตกหักและแรงสั่นสะเทือนกับลูกศิรินชั้นข้าวที่ปกติ

น้ำหนัก (กรัม)	อัตราแตกหักเพิ่มขึ้น(ร้อยละ)	การสั่นสะเทือนที่เพิ่มขึ้น(ร้อยละ)
5	10.69	6.04
10	4.94	4.02
15	3.51	4.69

เป็นค่าที่เป็นอัตราเร้อยละการแตกหักของข้าวที่

สินเครื่องสืบขาวขนาดเล็กที่ทำการเปรียบเทียบระหว่างลูกศิรินที่มีความสมดุลในการหมุนและลูกศิรินขั้นขาวที่ทำให้เกิดการสั่นสะเทือนผลที่ได้ออกมาการเพิ่มน้ำหนักมีอัตราการแตกหักที่สูงกว่าลูกศิรินธรรมชาติอัตราเร้อยละ 10.69, 4.94 และ 3.51 และมีค่าเฉลี่ยแรงสั่นสะเทือนที่ 6.04, 4.02 และ 4.69

5. สูญเสียของวัสดุและข้อเสนอแนะ

จากการทดลองสืบขาว พบว่า การเพิ่มน้ำหนักเพื่อให้เกิดแรงสั่นสะเทือนในลูกศิรินมีค่าเฉลี่ยของการแตกหักเพิ่มขึ้น การสั่นสะเทือนในเครื่องสืบขาวขนาดเล็กมีหลายไปจับที่ทำให้เกิดการสั่นสะเทือน แต่ในงานนี้ได้พิจารณาการสั่นที่เกิดขึ้นกับการหมุนของลูกศิรินขั้นขาว ส่วนแตกหักของข้าวสารนั้น ระยะห่างระหว่างลูกศิรินขั้นขาวกับลูกยังมีส่วนสำคัญ เป็นอย่างยิ่งต่อการแตกหักของข้าว เมื่อจากการหมุนที่ไม่สมดุลทำให้ลูกศิรินขั้นขาวเกิดการหมุนที่มีแรงโน้มถ่วงคงที่ทำให้ระยะห่างระหว่างลูกศิรินกับยางขั้นขาวไม่เท่ากันทั้งแนวของภาชนะที่ตั้งนั้นส่วนที่มีระยะห่างที่เหมาะสมสามารถทำให้การสืบขาวได้ดี ส่วนที่มีระยะห่างที่มากก็ไม่สามารถตอกเทาเปลือกและขั้นสีได้ และส่วนที่มีระยะห่างที่แคบจะทำให้การขัดสีที่มากจนทำให้เกิดความร้อนสะสมในเมล็ดข้าวจนทำให้เกิดการแตกหักจำนวนที่มาก และการลดการสั่นสะเทือนในการกระบวนการสืบขาวนั้นก็เป็นปัจจัยหนึ่งที่ควรแก้ไข เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของเครื่องจักรและลดของเสียที่เกิดจากการสืบขาว การวิจัยในครั้งต่อไปนี้ควรเป็นการหาวิธีการปรับสมดุลของหินของข้าวเพื่อลดปัญหาที่กล่าวมาข้างต้น

6. กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณ ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหการ คณะ วิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี บุคลากรที่เกี่ยวข้องที่ได้นำทฤษฎีและข้อมูลมาใช้ใน การวิจัย จนทำให้งานวิจัยครั้งนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี

7. บรรณาธิการ

กัญญา เชื้อพันธุ์, 2545. คุณภาพข้าวทาง

การอาหาร, 1-7. คุณภาพข้าวและการตรวจสอบ

- ข้าวปันในข้าวหอมมะลิไทย. กรมวิชาการเกษตร และสำนักเครื่องสูจิอุตสาหกรรม เครือข่าย อัตตะวิรยะกุล, 2534 คุณภาพเมล็ดข้าวทางกายภาพ และการแปลงสภาพเมล็ด. กรุงเทพมหานคร: สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร.
- จรัญ มงคลยิ่ง, 2548. การศึกษาผิวหินข้าวที่มีผลต่อการขัดข้าวข้าว. วิทยานิพนธ์ปริญญา วิศวกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชา เครื่องจักรกลเกษตรบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ธิติกานต์ บุญแข็ง, 2549. การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการสีกี หรือของถูกหินขัดข้าว ในเครื่องสีข้าว ขนาดเล็ก วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตร์ มหาบัณฑิต สาขาวิชา วิศวกรรมอุตสาหกรรม บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.
- บัณฑิต สุริยวงศ์พงศา 2547 วิทยานิพนธ์ปริญญา วิศวกรรมศาสตร์ มหาบัณฑิต สาขาวิชา เครื่องจักรกลเกษตร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น
- ประดันต์ ชุ่นใจหาญ, 2542. การศึกษาปริมาณการแทรกหัก ของเมล็ดข้าวในกระบวนการสีข้าว. เอกสารประกอบการสัมมนารายวิชา สัมมนา 2. ขอนแก่น: ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร คณะ วิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
2544. การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการขัดข้าวข้าว คัวยเครื่องขัดข้าวแบบกรวยแยกตั้ง. วิทยานิพนธ์ ปริญญาวิศวกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชา เครื่องจักรกลเกษตร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ผดุงศักดิ์ วนิชชั่ง, 2535. การจัดการโรงสีข้าว. กรุงเทพฯ: ภาควิชาเกษตรกรศึกษา คณะ เกษตรศาสตร์ บางพระ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. 2538. การศึกษาสภาวะการขัดสีที่มีผลกระทบต่อการขัดข้าวข้าว. ในรายงานการวิจัยสำนักงาน คณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ ประจำปี 2538. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ.
2541. อิทธิพลของความเร็วอบถูกหินขัดข้าวที่มีผลต่อคุณภาพการขัดข้าว. ในเอกสารการประชุมสัมมนาทางวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 15. (หน้า 148-157). เชียงใหม่: สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพายัพ.
2542. อิทธิพลของจำนวนครั้งการขัดข้าวต่อคุณภาพการขัดข้าว. ในเอกสารการประชุมสัมมนาทางวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลอนไก่ ครั้งที่ 16. (หน้า 198-209). : สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตขอนแก่น. สถาปัตย รัตนกาสกร, 2529. การพอกถูกหินกะเทาะและขัดข้าว. วารสารวิศวกรรมเกษตร, มกราคม ถึง มีนาคม 2529
- สุน้อยคนา ลี, 2547. การศึกษาสมบัติทางกายภาพ ทางและกลของวัสดุผงที่ใช้ทำถูกหินขัดข้าวในโรงสีขนาดเล็ก. รายงานการวิจัย. สำนัก คณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติประจำปี งบประมาณ 2547
- Efferson, Norman J. and Klaus Singelmann. 1969. An Appraisal of the rice drying, Storing, Processing and Marketing in the Philippines. A Technical Report..
- Harry Th., L. van Ruiten, 1981. Rice Milling. In Southeast Asia cooperative post-harvest research & development. 1981. Grain post-harvest processing technology. (pp. 148-235). Southeast Asia cooperative post-harvest research & development.
- Ruben E. et al., 1978 ; Milling Parameters for Maximum Milling Yield and Quality of Milled Rice .Grain Post-Harvest Technology. (pp. 27-100).
- Dante de Padua, 1998. Rice Post-harvest e-mail conference draft summary – V.1.2 (online). Available URL:<http://www.fao.org>

**การปรับปรุงประสิทธิภาพของลูกหินขัดข้าวด้วยวิธีการหล่อเหลวเพื่อลด
การแตกหักของข้าวสารในการสีข้าวด้วยเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก**
**Performance improvement the rice polishing cylinder with Spun-Cast
methods to reduce broken rice in Small rice mill**

รังสรรค์ ไชยเชษฐ์^{*} ผศ.ดร.สุขอังคณา ลี² สุรเจษฐ์ ก้อนจันทร์³ และปวาร్థ มะยะเนี่ย⁴

^{1,2,3} ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหการ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

อำเภอวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี 34190

⁴ ภาควิชาเครื่องกล-อุตสาหการ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชบูรณะ

อำเภอเมือง จังหวัดราชบูรณะ รหัสไปรษณีย์ 96000

E-mail: rungsan3692@gmail.com*

บทคัดย่อ

ข้าวนับว่าเป็นพืชที่สำคัญของประเทศไทยเป็นอย่างยิ่งเนื่องจากคนไทยนิยมรับประทานข้าวเป็นหลัก แต่ก็ว่าจะได้มาเป็นข้าวสารที่บริโภคได้นั้นต้องผ่านกระบวนการขัดขันตอนด้วยหิน การแปรรูปข้าวที่มีปัจจุบันนี้มีปัญหาอยู่หลายอย่างด้วยกันแต่ที่สำคัญที่สุดนั้นคือการแตกหักของข้าวสาร ซึ่งการแตกหักของข้าวนั้นได้ทำให้รากของข้าวที่เป็นอย่างมากเนื่องจากหินที่ไม่ได้มีรับประทานข้าวหัก ทางผู้วิจัยได้ทำการหาแนวทางลดการแตกหักของข้าวสาร โดยพิจารณาส่วนของลูกหินขัดข้าว เนื่องจากการสีข้าวในชนบทนั้นยังใช้เครื่องสีข้าวที่ใช้ลูกหินขัดที่หล่อเม็ด จึงต้องการพัฒนาการหล่อลูกหิน จึงนำวิธีการหล่อเหลวมาประยุกต์ใช้ โดยหลักการการหล่อเหลวคือให้เนื้อวัสดุของลูกหินขัดข้าวกระเจรดตัวอย่างสม่ำเสมอ ขณะที่เนื้อหินมีการกระเจรดตัวให้สม่ำเสมอเนื่องจากการหล่อเหลวจะช่วยในการรีบเนื้อหินจากปูนจึงทำให้การหล่อเหลวแน่นหนึ่งเรียวขึ้นและลดการเสียหายจากการปูนพิมพ์หินขัดข้าว จึงได้ทำการทดลองหาความเรื่องรอนที่เหมาะสมของการหล่อที่ทำให้ลูกหินเหมาะสมกับการสีข้าวมากที่สุด เนื่องมาจาก การหล่อเหลวจะช่วยลดการแตกหักของลูกหินนั้นยังต้องมีการผสมปูนให้เข้ากันทึกก่อนที่จะนำไปในแบบที่เป็น

ลักษณะที่อุดความเร็วต่าจะทำให้ไม่เป็นเนื้อเดียวกันและถ้าความเร็วมากไปก็จะทำให้ปูนหลุดออกมาก จึงได้กำหนดความเร็วรอบที่ที่เหมาะสมที่สุดคือ 20 รอบต่อนาที ซึ่งให้ค่าเฉลี่ยของต้นข้าวที่ 81.80 เมอร์เซ็นต์ โดยเพิ่มน้ำจากการสีข้าวแบบเดิมถึง 11.32 เมอร์เซ็นต์ ในการสีข้าวด้วยลูกหินขัดข้าวที่รีบปูนด้วยเม็ดน้ำมีค่าเฉลี่ยของต้นข้าวที่ 72.54 ถ้าเปรียบเทียบให้การสีข้าวจำนวนมากแล้วจะสามารถช่วยลดความสูญเสีย

คำหลัก การหล่อเหลว, การแตกหัก, เครื่องสีข้าวขนาดเล็ก

1. บทนำ

ปัจจุบันปัญหาของ การแปรรูปข้าวหรือการนั้นได้มีส่วนของการทำให้คุณภาพของข้าวลดลง ก็คือการเกิดข้าวหักในกระบวนการสีข้าวในปริมาณที่มาก ซึ่งมีผลต่อราคาข้าวสารราคาต่ำ ขายได้ยากที่ต่ำ สาเหตุของ การแตกหักของเมล็ดข้าวในกระบวนการสีข้าวนั้นเกิดขึ้นได้จากหลายสาเหตุ เช่น การปฏิบัติการเก็บรักษา ก่อนการเก็บเกี่ยว ระยะเวลาและวิธีการเก็บเกี่ยว การลดความชื้นข้าว การนวดข้าว และการเก็บรักษาข้าวที่ไม่เหมาะสม [1] และขั้นตอนที่มีการแตกหักมากที่สุดคือกระบวนการ

ลักษณะของการสืบสานในปัจจุบันมีอยู่ 2 ลักษณะคือ การสืบสานเชิงพาณิชย์ และการสืบสานเพื่อบริโภคในชุมชน ปัญหาข้าวหักนี้เป็นปัญหาหลักของการสืบสานเพื่อบริโภคในชุมชนเนื่องจากการสืบสานเพื่อบริโภคนั้นยังไม่มีเกตเคนในโลตัสที่ทันสมัย ดังนั้นผู้วิจัยได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาชุมชนด้วยความยั่งยืนจึงได้หาแนวทางที่จะพัฒนาลูกทินที่ทางโรงเรียนชุมชนใช้งานให้มีประสิทธิภาพที่เพิ่มขึ้น เพื่อช่วยเหลือเกษตรกรอีกทางหนึ่งได้

กระบวนการการสืบสานนี้มีหลายขั้นตอน ส่วนที่ทำให้เกิดการแตกหัก นั้นเกิดจากกระบวนการสืบสาน ในขั้นตอนการจะเทาเปลือกและขั้นตอนการขัดข้าว ซึ่งได้มีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับโรงเรียนชุมชน จังหวัดขอนแก่น ซึ่งได้ทำการสืบสานเจ้าพันธุ์ข้าวอกมะลิ 105 พันว่า มีการแตกหักของเมล็ดข้าวที่ขั้นตอนการขัดข้าวมีการแตกหักอัตราเรียกละ 25.34 ซึ่งเป็นปริมาณที่สูงเมื่อเปรียบเทียบจากการสืบสานปริมาณมาก [5] การแตกหักจากการขัดข้าวนี้ เกิดจากลูกทินนักข้าวได้ทำการขัดเอาร้าข้าวออกจากเมล็ดข้าว ได้ทำให้เกิดความร้อนในเมล็ดและเกิดการแตกหักของข้าว ดังนั้nlูกทินนักข้าวมีส่วนสำคัญในการแตกหักของข้าว ดังนั้nlูกทินนักข้าวมีส่วนสำคัญในการขัดข้าวเป็นอย่างยิ่ง โดยมีงานวิจัยที่ทำการศึกษาเกี่ยวกับการขึ้นรูปของหินนักข้าว ปัจจุบันมีการขึ้นรูปลูกทินนักข้าวจะทำขึ้นรูปด้วยมือ การขึ้นรูปด้วยมือนั้น ได้ทำให้เกิดความไม่สม่ำเสมอ กันในส่วนเนื้อของหินนักข้าว การไม่สม่ำเสมอ กันของผิวนักข้าวนี้นั้นได้ส่งผลต่อการขัดสีและการแตกหักและความละเมียดของวัสดุหินนักส่งผลให้การแตกหักลดลง [2]

ดังนั้nlผู้วิจัยได้ทำการค้นคว้าเพื่อถอดการแตกหักของข้าวจากการขึ้นรูปลูกทินนักข้าวนี้เพื่อให้เนื้อของหินนักข้าวมีความสม่ำเสมอ กันแต่ปัญหา ของการขึ้นรูปลูกทินนักข้าว คือเนื้อวัสดุที่นำมาทำ เป็นลูกทินนักข้าวเป็นวัสดุเนื้อผสม และประسانกัน ด้วยปูนโรงสีกับน้ำเกลือที่มีความเค็มที่ 30 ดีกรี และคือymาพอกบนแกนเหล็ก [3] การพอกลูกทินนักข้าวจะทำการพอกโดยตั้งแกนเหล็กขึ้นในแนวตั้ง และเริ่มจากส่วนล่างก่อนการทำเข็นนี้จึงทำให้เนื้อหินนักข้าวมีการแห้งตัวที่ไม่เท่ากันและจึงทำให้เกิดการ

ไม่สม่ำเสมอ กัน และการทำางานของหินนักข้าวจะมีลักษณะการทำางานเป็นคอมตัดอิสระ คือจะมีการหลุดร่วงของหินนักข้าวนั้นเกิดขึ้นอย่างไม่เหมาะสมจนทำให้เกิดการแตกหัก หินนักข้าวที่ได้ดินต้องมีการหลุดร่วงของหินนากเพชรบ้างเล็กน้อย เพื่อเปลี่ยนให้หินนากเพชรชั้นที่ติดกันขึ้นมาเป็นพื้นผิวของหินสีใหม่ ลูกทินที่ขึ้นรูปแล้วมีความแข็งมากเกินไปจะทำให้ข้าวหัก และถ้าลูกทินมีอ่อนแกรกไป หรือคุณภาพไม่ดี จะทำให้เม็ดหินหลุดและมีการสึกหรอย่างรวดเร็ว ก่อนเวลาอันควร ซึ่งทำให้ความสันเปลือกโดยใช้เหตุและปัจจุบันลูกทินนักข้าวที่ทดสกัดสภาพแล้วนั้นไม่สามารถนำมาใช้ได้อีก และกระบวนการผลิตหินนักข้าวแบบเดิมนั้น การควบคุมคุณภาพของลูกทินนั้น ทำได้ลำบาก และจำนวนของหินนักข้าวที่เสียหายจากการผลิตจำนวนมาก [4] ทางผู้วิจัยและผู้ประกอบธุรกิจรับข้อมูลนักข้าวได้ทางแนวทางขึ้นรูปหินนักข้าววิธีการใหม่ เพื่อเพิ่มความสม่ำเสมอ ของเนื้อหินนักข้าวและลดของเสียที่เกิดจากการขึ้นรูปแบบเดิม วิธีการดังกล่าวคือวิธีการหล่อด้วยการหีบยิ่งเพื่อทำให้เนื้อวัสดุเรียงตัวกันอย่างสม่ำเสมอ จึงได้มีการวิจัยดึงลักษณะของการหล่อหีบยิ่งลูกทินนักข้าวและความเร็วของกระบวนการหล่อที่เหมาะสมกับการขึ้นรูปลูกทินนักข้าวแกนบนขนาดเล็ก

2. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 การขึ้นรูปลูกทินนักข้าว

สำหรับการขึ้นรูปลูกทินนักข้าวในประเทศไทย

พอลปีนสันน์ได้มีการสร้าง模形ใช้ Emery เบอร์ 16 ที่ 100 ส่วนโดยน้ำหนักผสมกับปูนแมกนีไซต์ 20 ส่วน และน้ำเกลือแมกนีเซียมคลอไรด์ 30 ดีกรี และบางท้องถิ่นใช้ Emery ผสมกันระหว่างเบอร์ 16 และเบอร์ 18 อายุร่วม 50 ส่วนในการพอกหินสำหรับเครื่องขัดข้าวกรวยแกนตั้ง [6] สำหรับการพอกหินในประเทศไทยที่ใช้กันทั่วไปใช้หินนากเพชรเบอร์ 16 จำนวน 1 ส่วน หินนากเพชรเบอร์ 18 จำนวน 1-2 ส่วน ปูนซีเมนต์ขาว 1 ส่วน ต่อหินนากเพชร 6.3-6.5 ส่วน และน้ำเกลือ 29-30 ดีกรี ตามความชำนาญ

ของผู้ใช้ และไม่มีส่วนการเคลื่อนผู้พิการขัดสำคัญ การผลิตถูกทิ้งข้าวแกนตอนในชนบทของประเทศไทย

2.2 หลักการสืบข้าว การสืบข้าวจะมีหลักการอยู่ 2 แบบคือ

การสืบข้าวแบบใช้แรงเสียดซี และการสืบข้าวแบบใช้การขัดซี ส่วนกระบวนการในการสืบถูกทำโดยรูปแบบ แตกต่างกันไปตามห้องที่ต่างๆ โดยเครื่องสืบข้าวมีอยู่ 4 แบบใหญ่ๆ คือ แบบพินโคนแกนตั้งและถูกยาง แบบขัดสีถูกทิ้งจากการเพชรทรงกระบอกแบบการใช้ การเสียดซีของแกนเหล็กเป็นลิขสิทธิ์ของบริษัท Schule ประเทศเยอรมัน แบบเครื่องขัดที่ใช้หรือไม่ใช้ไอน้ำ เป็นเครื่องสืบข้าวที่ใช้ไอน้ำในการขัดเงาเมล็ด ข้าวรวมด้วย แต่ในตามชนบทของประเทศไทยส่วนใหญ่เป็นเครื่องสืบข้าวแบบขัดซีโดยถูกทิ้งจากการเพชร ทรงกระบอก

2.3 กรรมวิธีการผลิตและการสืบข้าว เพื่อให้ ทราบถึงกระบวนการที่ทำให้เกิดการแตกหักของข้าว มีขั้นตอนนี้

1. ขั้นตอนการทำความสะอาด(Cleaning) หรือ ขั้นตอนเปลือก ข้าวเปลือกจะถูกส่งเข้าอุปกรณ์ที่ ทำความสะอาด เพื่อกำจัดสิ่งที่ไม่ต้องการออก เช่น แกลง ข้าวลับ เศษฟาง ดิน หิน และสิ่งที่เจือปนอื่นๆ ข้าวเปลือกที่สะอาดแล้วจะถูกส่งไปยังขั้นตอนการสืบไป

2. ขั้นตอนการสืบข้าว หรือขั้นข้าวกล้องขั้นตอน นี้ข้าวเปลือกที่สะอาดแล้วจะถูกส่งเข้าอุปกรณ์ กะเทาะเปลือก สิ่งที่ได้ออกมาคือ ข้าวกล้องและ แกลง แกลงถูกดักแยก โดยอุปกรณ์คัดแยก ส่วน ข้าวกล้องจะถูกส่งไปยังขั้นตอนการขัดข้าวต่อไป อุปกรณ์ที่ใช้กะเทาะเปลือกหรือเครื่องสืบข้าว มี 2 ชนิด คือ เครื่องสืบข้าวแบบแผ่นกอล หรือไม่พินและ เครื่องสืบข้าวแบบถูกกลึง

3. ขั้นตอนการทำข้าว หรือขั้นข้าวสาร ข้าว กล้อง ที่ได้จากการกะเทาะเปลือกมีขั้นตอนร้าข้าว เคลื่อนอยู่เมื่อนำเข้าอุปกรณ์ขัดข้าว ส่วนนี้จะถูกขัด ออกเป็นร้าให้ได้ข้าวสารที่ขาวน่ารับประทาน อุปกรณ์ขัดข้าวมี 2 ประเภท คือ เครื่องขัดข้าวแบบ วงกว้างแนวตั้งและเครื่องขัดข้าวแบบแนวอน

4. ขั้นตอนการแยกเมล็ดข้าว หรือขันทำอัตรา ร้อยละข้าวสารที่ได้จากการสืบ และขัดข้าวแล้วนี้เมื่อถัก ข้าวเต็มเม็ด ข้าวหัก และปลายข้าว ดังนั้นจึงต้อง นำไปคัดแยกโดยอุปกรณ์คัดแยกเพื่อแยกส่วนเหล่านี้ ออกจากกัน อุปกรณ์คัดแยกข้าวอกรมาเป็น ต้นข้าว หรือข้าวเต็มเม็ด ข้าวหัก และปลายข้าว

จะเห็นได้ว่าส่วนของกระบวนการขัดข้าวหรือขัน ข้าวสารการขัดขันร้านนี้ได้ทำให้เป็นข้าวขาวแล้วยัง ได้ทำให้เกิดความร้อนในกระบวนการนี้ด้วย ความร้อนในกระบวนการนี้ได้ทำให้เกิดร้อนข้าวในเมล็ด ข้าวและเกิดการแตกหักในเวลาต่อมา

2.4 วิธีการขึ้นรูปหินขัดข้าวและสืบข้าว

การขึ้นรูปหินขัดข้าวจะมีขั้นตอนอยู่ 2 ส่วน ด้วยกัน คือ ส่วนของการผลิตวัสดุที่นำมาทำเป็นหิน ขัดข้าวให้เข้ากันดีก่อน แล้วจึงนำส่วนผสมที่มี ลักษณะคล้ายปูนซีเมนต์มาเข้าในเครื่องที่สามารถ หมุนให้เนื้อวัสดุเข้ากันได้ เช่นเดียวกับการขึ้นรูปห่อ ที่ห่อด้วยซีเมนต์ เพื่อให้เนื้อหินสม่ำเสมอ กันเพื่อ เพิ่มประสิทธิภาพของหินขัดข้าว โดยใช้ขนาด เดียวกันกับถูกทิ้งขัดข้าวแกนตอนบนขนาดเล็กที่มี จานหน่ายในห้องคลาดและได้มีการใช้งานอยู่ทั่วไปใน ชุมชน

3. วิธีดำเนินการวิจัย

การทดลองด้วยโปรแกรม MinitabR.14 เพื่อ ออกแบบการทดลองด้วยความเร็วที่ต่างกันเมื่อถูกทิ้ง แข็งด้วยเสริจแล้วจะนำมาตีข้าวเพื่อหาค่าความเร็วที่ เหมาะสมและ อัตราการแตกหักของข้าว และการ ทดลองสืบข้าวได้ใช้ข้าวเปลือกพันธุ์ข้าวคอกมะลิ 105 ที่มีจากแหล่งปลูกเดียวกัน โดยมาจากสหกรณ์ การเกษตร อำเภอวินชารบ จังหวัดอุบลราชธานี ซึ่งได้ผ่านการทำความสะอาดและลดความชื้นโดย การตากแดด พันธุ์ข้าวนี้คือที่ได้เป็นไปตามมาตรฐาน ของ 888-2532 การใช้งานเครื่องสืบข้าวขนาดเล็กได้ ใช้งานตามสภาพปกติที่ระดับความเร็ว 1,420 รอบ

ต่อมาที่ ระยะห่างระหว่างลูกพินขัดข้าว กับ ยางขัด
ข้าวที่ 1.1 มีผลต่อความอัตราการไหลของข้าวอยู่ที่
อัตราเร้อยละ 50 ของพื้นที่รูเท



3.1 วัสดุดินที่ใช้ในการทดลอง

3.3.3 ข้าวขาวคอกมะติ 105 เป็นพันธุ์ข้าว
ในการทดสอบกับเครื่องสืบข้าวชนิดเล็ก



รูปที่ 1 ข้าวสายพันธุ์คอกมะติ 105 ของ สหกรณ์
การเกษตรวิ่นข้าวบานเจ้าภัต

3.2 เครื่องมือัดและอุปกรณ์ที่ใช้ในงานวิจัย

3.1.1 เครื่องสืบข้าวชนิดเล็กลูกพิน
แกนหนอง ตราเสือ บริษัทกุบลกรุงไทยกลการ



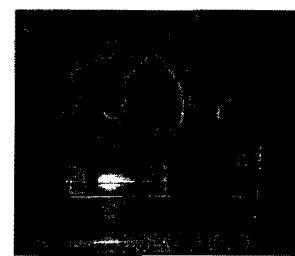
รูปที่ 2 เครื่องสืบข้าวชนิดเล็กแกนหนอง

3.1.2 เครื่องหล่อเที่ยงลูกพินขัดข้าว
ให้กำลังด้วยมอเตอร์ที่สามารถปรับความเร็วรอบ
ด้วยอินเวอร์เตอร์เพื่อปรับความเร็วรอบที่เหมาะสม
กับการหล่อเที่ยงลูกพินขัดข้าว

4. ผลการทดลองและวิจารณ์

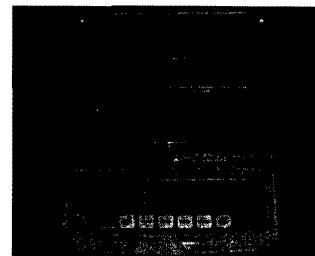
รูปที่ 3 เครื่องหล่อเที่ยงลูกพินขัดข้าว

3.1.3 เครื่องคัดแยกเมล็ดข้าวหัก
โดยมีหลักการทำงานโดยข้าวหักที่ขันนาดเล็กร่วงลง
มาโดยไม่ตกลงไปในหมุนที่ส่วนหมุนของเครื่องแยก
ข้าวหัก



รูปที่ 5 เครื่องคัดแยกเมล็ดข้าวหัก

3.1.4 เครื่องซั่งน้ำหนักดิจิตอล ที่มี
เทคนิค 3 ตัวแหน่งเพื่อทำการซั่งน้ำหนักของ
ข้าวสารที่หัก และข้าวเติมเมล็ด



รูปที่ 4 เครื่องซั่งน้ำหนักดิจิตอล ยี่ห้อ ACUรุ่น HJ-

ตารางที่ 1 การทดลองสืบข้าวโดยใช้ลูกพินขัดข้าว

ที่ขึ้นรูปด้วยมือ

4.1 ผลจากการออกแบบการทดลอง เมื่อนำหินขัดข้าวที่หล่อด้วยวิธีการหล่อ

ลำดับที่	น้ำหนัก ข้าว รวม	ข้าว หัก	เปอร์เซ็นต์ตัน ข้าว
1	65.73	18.40	72.01
2	72.94	19.47	73.31
3	54.68	13.19	75.88
4	40.00	11.89	70.28
5	27.44	6.98	74.56
6	40.23	11.80	70.67
7	65.29	19.05	70.82
8	68.76	19.12	72.19
9	74.38	20.13	72.94
10	68.72	18.73	72.52
ค่าเฉลี่ย	-	-	72.54

มือ ในปัจจัยที่ศักดิ์สูงที่สุดคือ ขนาดปริมาตรของรูเท่านั้น 50 เปอร์เซ็นต์ ระยะห่างที่ 1.1 มิลลิเมตร ความเร็ว รอบในการสีข้าวที่ 1,420 รอบต่อนาทีโดยใช้ข้าว หอมคอกมะลิ ที่มาจากการหล่อปั๊กเดียว กัน และมี ความชื้นที่ 14 เปอร์เซ็นต์ได้ผลลัพธ์ดังนี้

จากการออกแบบการทดลองโดยใช้ โปรแกรม Minitab R.14 ในส่วนของ Box - Benckhen ได้ให้ค่าที่ศักดิ์สูงของการหล่ออุกตันหินขัด เปอร์เซ็นต์ และค่าเฉลี่ยของอุกตันหินที่หล่อด้วยมือมี ค่าเฉลี่ยที่ 72.54 เปอร์เซ็นต์ ประสิทธิภาพของอุก ตันหินขัดข้าวที่หล่อด้วยความเร็วที่ 20 รอบ/นาที มี ประสิทธิภาพเพิ่มขึ้นที่ 11.32 เปอร์เซ็นต์

5. สรุป

จากการศึกษาถึงการแตกหักของข้าวสารใน การสีข้าวที่มีอยู่ในโรงสีข้าวในชุมชนของประเทศไทย นั้นส่วนใหญ่จะมีคุณภาพของการสีนั้นต่ำกว่า โรงสีข้างซึ่งพานิชย์เป็นอย่างมาก นั้นอาจจะเกิด

ข้าวในความเร็วรอบการหล่อที่ 20 รอบต่อนาที ระยะห่างระหว่างอุกตันหินกับยางขัดข้าวที่ 1.1 มิลลิเมตร ในความเร็วการสีข้าวที่ 1,420 รอบต่อนาที ผู้วิจัยจึงนำมาทดสอบซ้ำ โดยใช้ ความเร็วใน การหล่ออุกตันหินที่ 20 รอบ/นาที และระยะห่างระหว่างยางกับอุกตันหินที่ 1.1 มิลลิเมตร ที่ความเร็ว ใน การสีข้าวที่ 1420 รอบ/นาที และได้มีผล ทดสอบลังกับการออกแบบการทดลองและการ วิเคราะห์ผลการทดลอง ดังนี้

ตารางที่ 2 ตารางการทดลองการสีข้าวจากปัจจัย ที่ออกแบบ

ลำดับที่	น้ำหนัก ข้าว	ข้าวหัก	เปอร์เซ็นต์
1	68.75	12.79	81.40
2	63.18	11.68	81.51
3	74.22	13.72	81.51
4	66.76	12.92	80.65
5	68.57	12.76	81.39
6	68.67	12.10	82.38
7	65.29	11.67	82.13
8	68.76	12.05	82.48
9	74.38	13.52	81.82
10	68.72	11.88	82.71
ค่าเฉลี่ย	-	-	81.80

เมื่อนำผลจากการทดลองสีข้าวหักสองอุก ตันมาเปรียบเทียบกับผลปรากฏของมาค่าเฉลี่ย ของตันข้าวที่ได้จากการสีข้าวด้วยอุกตันที่หล่อ ด้วยความเร็วที่ 20 รอบ/นาที มีค่าเฉลี่ยที่ 81.80

มาจากเทคโนโลยีที่ด้อยกว่า ทุนในการปรับปรุง โรงสีที่น้อยกว่าที่ยังเป็นปัญหาของโรงสีข้าว ชุมชน แต่การวิจัยนี้เพื่อหาแนวทางที่จะสามารถ ลดความสูญเสียจากแตกหักจากการขึ้นรูปหินขัดข้าว โดยการขึ้นรูปแบบหล่อหรือเที่ยงสามารถลดการ แตกหักของข้าวให้มีผลติดต่อที่มากขึ้นที่ 11.32 เปอร์เซ็นต์จากหินขัดข้าวที่ขึ้นรูปด้วยมือ โดยมี ค่าเฉลี่ยของตันข้าวที่ 81.80 เปอร์เซ็นต์จากเดิม อุกตันที่ขึ้นรูปด้วยมือมีค่าเฉลี่ยของตันข้าวที่ 72.54 เปอร์เซ็นต์

กิจกรรมประการ

ขอขอบคุณ ภาควิชาศึกษาและอุตสาหการ
คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
และบุคลากรที่เกี่ยวข้องที่ได้นำมาถ่ายทอดความรู้
มาใช้ในการอ้างอิง จนทำให้งานวิจัยครั้งนี้สำเร็จ
ลุล่วงด้วยดี

เอกสารอ้างอิง

วรรณภาษาไทย

- [1] กัญญา เชื้อพันธุ์, 2545. คุณภาพ
ข้าวทางภาคภาค, น.1-7. คุณภาพ
ข้าวและการตรวจสอบข้าวปันในข้าว
หอมมะลิไทย. กรมวิชาการเกษตร
และสำนักเคราะห์กิจกรรม
และสังคม 2545.
- [2] จรัญ มงคลวิชัย, 2548. การศึกษาผิว
ที่น้ำดีที่มีผลต่อการขัดขวางข้าว.
วิทยานิพนธ์ปริญญา
ศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต
สาขาวิชาเครื่องจักรกลเกษตร
บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- [3] สถาป. รัตนภานุก, 2529. การพอก
ถุงหินกะเทาะและขัดข้าว. วารสาร
ศึกษาเกษตร, มกราคม ถึง
มีนาคม 2529
- [4] สุขอัองคณา ลี, 2547. การศึกษาสมบัติ
ทางกายภาพและทางกลของวัสดุ
ผสมที่ใช้ทำถุงหินขัดข้าวในโรงสี
ขนาดเล็ก. รายงานการวิจัย. สำนัก
คณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ
ประจำปีงบประมาณ 2547

ประชุมวิชาการภาษาไทย

- [5] ประสันต์ ชุมใจหาญ, 2542.
การศึกษาปริมาณการแตกหัก ของ
เมล็ดข้าวในกระบวนการศึกษา.
เอกสารประกอบการสัมมนารายวิชา
สัมมนา 2. ขอนแก่น: ภาควิชา
ศึกษาศาสตร์ คณะ

วิศวกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

English Conference

- [6] Dante de Padua, 1998. Rice
Post-harvest e-mail conference
draft summary – V.1.2 (online).
Available URL:<http://www.fao.org>

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ	นายรังสรรค์ ไชยเชณฐ์
ประวัติการศึกษา	มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, พ.ศ.2548-2552 วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต วิศวกรรมอุตสาหการ “อิทธิพลของสมดุลการหมุนของลูกทินขัดข้าวต่อการ แตกหักของข้าวสาร ในเครื่องสีข้าวนาดเล็ก”, 2553
ประวัติการวิจัย	“การปรับปรุงประสิทธิภาพของลูกทินขัดข้าวด้วย วิธีการหล่อเหลวขึ้นเพื่อลดการแตกหักของข้าวสาร ในการสีข้าวด้วยเครื่องสีข้าวนาดเล็ก”, 2554
ทุนการวิจัย	ทุนสนับสนุนการทำวิทยานิพนธ์บางส่วน ประจำปีการศึกษา 2552 จากมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
ประวัติการทำงาน	พ.ศ.2553-ปัจจุบัน ภาควิชาอุตสาหการ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย อุบลราชธานี จังหวัดอุบลราชธานี ช่างเทคนิค ภาควิชาอุตสาหการ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย อุบลราชธานี จังหวัดอุบลราชธานี โทรศัพท์ 089-2748847
ตำแหน่งและสถานที่ทำงานปัจจุบัน	