

## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	(1)
บทคัดย่อ.....	(2)
สารบัญ.....	(6)
สารบัญตาราง.....	(8)
สารบัญภาพ.....	(9)
<b>บทที่ 1 บทนำ.....</b>	<b>1</b>
ความเป็นมาและความสำคัญ.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	1
ประโยชน์ของการวิจัย.....	2
ขอบเขตของการวิจัย.....	2
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	2
กรอบแนวความคิดในการวิจัย.....	2
สมมุติฐานในการวิจัย.....	3
<b>บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....</b>	<b>4</b>
ชุมชนบ้านน้ำเขียว.....	4
การบดย่อยและการลดขนาดวัสดุ.....	5
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	9
<b>บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....</b>	<b>13</b>
ศึกษาปริมาณการผลิตและใช้งานในแต่ละครั้งของชุมชน.....	13
ศึกษาหลักการของเครื่องบด ตลอดจนวิธีการ ที่สามารถมีกำลังผลิตได้ตรงตามความต้องการของชุมชน.....	14
ออกแบบเครื่องต้นแบบโดยใช้หลักการของวิศวกรรมเพื่อคำนวณขนาดที่เหมาะสมตามความต้องการของชุมชน.....	14
ทดสอบประสิทธิภาพเครื่องต้นแบบ จากการทดสอบจับเวลาที่ใช้ในการผลิต.....	14
ถ่ายทอดผลงานการวิจัยไปสู่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน.....	15
<b>บทที่ 4 ผลการวิจัย.....</b>	<b>16</b>
ผลการศึกษาปริมาณการผลิตและใช้งานในแต่ละครั้งของชุมชน.....	16
ผลการศึกษาหลักการของเครื่องบด ตลอดจนวิธีการ ที่สามารถมีกำลังผลิตได้ตรงตามความต้องการของชุมชน.....	17
ผลการออกแบบเครื่องต้นแบบโดยใช้หลักการของวิศวกรรมเพื่อคำนวณขนาดที่เหมาะสมตามความต้องการของชุมชน.....	22
ผลการทดสอบประสิทธิภาพเครื่องต้นแบบ จากการทดสอบจับเวลาที่ใช้ในการผลิต.....	36
ผลการถ่ายทอดผลงานการวิจัยไปสู่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน.....	42

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ .....	43
สรุปผล .....	43
อภิปรายผล .....	44
ข้อเสนอแนะ .....	45
บรรณานุกรม .....	46
ภาคผนวก .....	47
ภาคผนวก ก เอกสารการรับรองผลการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ .....	48
ภาคผนวก ข แบบสัมภาษณ์ชุมชน .....	51
ภาคผนวก ค ใบรับรองการนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ .....	54
ภาคผนวก ง แบบเครื่องบดเปลือกหอยแมลงภู .....	56
ประวัติย่อผู้วิจัย .....	58

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
4.1 ผลทดลองตำด้วยครกที่เปลือกหอยแมลงภู 50.16 กรัม .....	18
4.2 ข้อมูลพื้นฐานเปลือกหอยแมลงภูในการออกแบบเครื่องบด .....	22
4.3 ระยะเวลาการทดสอบหามุมการไหลของเปลือกหอยแมลงภูแบบเต็มเปลือก .....	24
4.4 ระยะเวลาการทดสอบหามุมการไหลของเปลือกหอยแมลงภูที่มีขนาดใกล้เคียงกัน .....	25
4.5 การหาแรงกดสูงสุดที่ทำให้เศษเปลือกหอยแมลงภูแตก .....	26
4.6 ระยะโค้งผิวด้านนอกขอท่อแต่ละขนาด .....	29
4.7 เปรียบเทียบการผลิตโดยใช้ห้องสแตนเลส 90 องศา ในขนาดที่ต่างกัน .....	30
4.8 น้ำหนักของเปลือกหอยแมลงภูที่ได้จากการจับเวลาในการตำด้วยครก .....	37
4.9 น้ำหนักของเปลือกหอยแมลงภูที่ได้จากการจับเวลาในการใช้เครื่องบดแบบรางบดยา .....	38
4.10 ผลน้ำหนักที่ได้จากการจับเวลาในการใช้เครื่องบดเปลือกหอยแบบไจราทอรี .....	38
4.11 การคำนวณต้นทุนผันแปรที่เกิดขึ้นจากการบดเปลือกหอย แบบตำด้วยครก แบบใช้เครื่องบดเปลือกหอยแบบรางบดยา และแบบเครื่องบดเปลือกหอย แบบไจราทอรี .....	40
4.12 การคำนวณจุดคุ้มทุนเปรียบเทียบการบดเปลือกหอย แบบตำด้วยครก แบบใช้เครื่องบดเปลือกหอยแบบรางบดยา และแบบเครื่องบดเปลือกหอย แบบไจราทอรี .....	41

## สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1.1 กรอบแนวความคิดในการวิจัย .....	2
2.1 เครื่องบดวัสดุแบบลูกกลิ้ง (Roller mill).....	6
2.2 เครื่องบดวัสดุแบบชดใบตีหมุน (Hammer Mill).....	6
2.3 เครื่องบดวัสดุแบบจาน (Disc Mill).....	7
2.4 เครื่องบดวัสดุแบบซี่ (Pin Mill).....	7
2.5 เครื่องบดแบบเกลียวอัด (Cutting Mill).....	8
2.6 เครื่องบดวัสดุแบบบอลมิลล์ (Ball Mill).....	8
2.7 เครื่องบดแบบไจราทอรี .....	9
2.8 ต้นแบบเครื่องจักรบดย่อยพืชผักและสมุนไพร.....	10
2.9 เครื่องบดย่อยไม้ .....	11
2.10 เครื่องบดใบชาสำหรับการแปรรูปชาฝรั่ง.....	12
4.1 แบบร่างเครื่องบดเปลือกหอย (ก) แบบตำครกอัตโนมัติ (ข) แบบรางบดยา และ (ค) แบบไจราทอรี (Gyratory crushers).....	19
4.2 การทำงานที่ละ Step ของหลักการบดแบบตำครกอัตโนมัติ.....	19
4.3 รางบดยาและแบบร่างที่ประยุกต์ไปใช้กับเครื่องบดเปลือกหอย.....	20
4.4 ทดสอบหลักการบดเปลือกหอยเบื้องต้น .....	20
4.5 การบดแบบไจราทอรี ที่ประยุกต์เป็นเครื่องโม่หินและเครื่องบดกาแฟแบบมือหมุน.....	21
4.6 การเก็บผลข้อมูลพื้นฐานเปลือกหอยแมลงภู.....	22
4.7 บริเวณความหนาสูงสุดของเปลือกหอยแมลงภู.....	23
4.8 การทดสอบหามุมการไหลของเปลือกหอยแบบเต็มเปลือก .....	23
4.9 การคำนวณหามุม $\theta$ ของเปลือกหอยแบบเต็มเปลือก.....	24
4.10 การเตรียมเปลือกหอยแมลงภูที่มีขนาดใกล้เคียงกัน เพื่อทดสอบหามุมการไหล.....	25
4.11 การเตรียมวัสดุและ Digital Force Gauge สำหรับทดสอบหาแรงกด .....	26
4.12 แบบร่างเครื่องบดเปลือกหอยโดยใช้หลักการรางบดยา.....	27
4.13 ขั้นตอนการสร้างฐานบดของเครื่องบดเปลือกหอย .....	27
4.14 (ก) ขนาดฐานรองบดเมื่อใช้ท่อขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 4 นิ้ว (102 มิลลิเมตร) ในการออกแบบ (ข) ขนาดฐานรองบดเมื่อใช้ท่อขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 5 นิ้ว (127 มิลลิเมตร) ในการออกแบบ (ค) ขนาดฐานรองบดเมื่อใช้ท่อขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 6 นิ้ว (152 มิลลิเมตร) ในการออกแบบ .....	28
4.15 การหาระยะโค้งผิวนอก.....	28
4.16 การหาขนาดความหนาของลูกกลิ้ง.....	30
4.17 เครื่องบดเปลือกหอยแมลงภูจากหลักการรางบดยาต้นแบบ.....	31

## สารบัญญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.18 แบบจำลองระยะการเคลื่อนที่ของเครื่องบดเปลือกหอยจากหลักการวางบดยา.....	31
4.19 การทดสอบหาแรงสูงสุดที่ทำให้ล้นเกิดการเคลื่อนที่ในวางบดยา.....	32
4.20 การคำนวณหาขนาดของมอเตอร์จากแรงที่เข้ามากระทำ.....	32
4.21 การออกแบบเครื่องบดเปลือกหอยแมลงภูโดยใช้หลักการแบบโจราทอรี.....	33
4.22 เฟืองบดทรงแบน.....	34
4.23 เฟืองบดทรงกรวย.....	34
4.24 เฟืองบดทรงกรวยที่ใช้เป็นอะไหล่ในการสร้างเครื่องบด.....	34
4.25 ทำโครงยึดข้อต่อสามทางกับกรวยและมอเตอร์.....	35
4.26 เครื่องบดเปลือกหอยแมลงภูจากหลักการบดแบบโจราทอรี.....	36
4.27 แผนภูมิแท่งแสดงการเปรียบเทียบเวลาของการบดทั้ง 3 รูปแบบ.....	39
4.28 การมอบเครื่องบดให้ชุมชน ถ่ายทอดความรู้และวิธีการบำรุงรักษาเครื่อง.....	41