

มุ่งซ่องตะแกรงสีที่เหมาะสมสำหรับเครื่องสีข้าวขนาดเล็กที่ให้ปริมาณตันข้าวที่ยอมรับได้
Optimisation of Screen Slot-Angle in a Small Milling Machinefor Obtaining an Acceptable Head Rice Yield

อัม派 สอสุวงศ์¹, พินัย ทองสวัสดิวงศ์¹ และ กฤษ เจียมจิโรจน์¹
 Ampai Sorsuwong¹, Pinai Thongsawadiwong¹ and Krit Jiamjiroch¹

Abstract

In Thailand, trading price of rough rice depends on a total amount of Head Rice Yield (HRY), evaluated by the buyer using a laboratory rice milling machine. It was noted that the HRY tended to reduce when performed several consecutive milling tests. The aim of this research is to investigate the effective of screen-slot angles effect of milling machine on obtaining RD 31 head rice yield, and to understand the effect of associated grain temperature on head rice yield. Results show that the screen slot angle effect the head rice yield, and the optimum HRY obtained is between at the screen slot angle of 45 degree. The HRY decreased significantly after performing three consecutive tests. The accumulated heat on the milling cylinder tend to increase grain temperature and lead to lower HRY.

Keywords: trade price, rice , milling machine.

บทคัดย่อ

การประเมินราคาก็อขายข้าวในประเทศไทยขึ้นอยู่กับปริมาณตันข้าว ซึ่งผู้รับซื้อจะเป็นผู้ประเมินโดยอาศัยปริมาณร้อยละตันข้าวจากเครื่องสีขนาดเล็ก จากข้อสังเกตพบว่า เมื่อขัดสีข้าวอย่างต่อเนื่องด้วยเครื่องสีข้าวเล็กนั้น ผลผลิตต่อปริมาณตันข้าวมีแนวโน้มที่ลดลง ในกรณีของเครื่องสีที่มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาปริมาณตันข้าวที่ได้จากการขัดสีข้าวพันธุ์ กษ 31 อย่างต่อเนื่องด้วยเครื่องสีขนาดเล็ก โดยการเปลี่ยนตะแกรงสีข้าวที่มีมุมระหว่าง 45 ถึง 75 องศา เพื่อศึกษาคุณภาพข้าวต่อเบอร์เร็นต์ตันข้าวที่เกิดจากการใช้งานเครื่องสีข้าวอย่างต่อเนื่อง จากผลการศึกษาพบว่า มุมระหว่างส่วนต่อเบอร์เร็นต์ตันข้าว และที่มุมตะแกรง 45 องศา เป็นมุมที่ให้ปริมาณตันข้าวสูงสุด สำหรับปริมาณตันข้าวมีแนวโน้มที่ลดลงอย่างมีนัยสำคัญเมื่อทำการสีต่อเนื่องกันมากกว่า 3 ครั้ง เนื่องจากภาระสะสมคุณภาพข้าวที่แกนเหล็กทำให้ข้าวในห้องขัดสีมีคุณภาพที่สูงขึ้น ผลผลิตให้เบอร์เร็นต์ตันข้าวมีค่าลดลง

คำสำคัญ: ราคา , ข้าว , เครื่องสีข้าว

บทนำ

ข้าวไทยเป็นข้าวที่ได้รับการยกย่องว่าเป็นข้าวที่มีคุณภาพสูง อย่างไรก็ตามการประเมินราคาก็อขายข้าวในประเทศไทยขึ้นอยู่กับปริมาณตันข้าว ซึ่งผู้รับซื้อจะทำการเสนอราคารับซื้อข้าวแก่เกษตรกร โดยอาศัยการประเมินปริมาณร้อยละตันข้าวจากเครื่องสีขนาดเล็ก ซึ่งการใช้เครื่องสีที่ไม่ถูกต้องอาจส่งผลต่อการลดลงของตันข้าวได้ จากการศึกษาเบอร์เร็นต์ตันข้าว ที่มีผลกับคุณภาพข้าวในห้องขัดข้าวและที่แกนเหล็กต่อคุณภาพพารสี พบร้า เมื่อคุณภาพข้าวเพิ่มสูงขึ้นในระหว่างการสีข้าวมีผลให้ข้าวเกิดการแตกหักสูงขึ้น (Bhatia, 1969) เช่นเดียวกับการศึกษาของ (Henderson, 1954) ซึ่งสรุปว่าคุณภาพที่เพิ่มสูงขึ้นนั้น ส่งเสริมให้เกิดแตกร้าวของเมล็ดข้าวเพิ่มขึ้น และผลการศึกษาเมื่อใช้เครื่องจะทำให้เกิดการแตกหักสูงขึ้น อุณหภูมิลูกยางจะทำให้เกิดแตกร้าวของเมล็ดข้าวเพิ่มขึ้น แต่ผลการศึกษาเมื่อใช้เครื่องจะทำให้เกิดการแตกหักสูงขึ้น อุณหภูมิลูกยางจะทำให้เกิดแตกร้าวของเมล็ดข้าวเพิ่มขึ้น แต่ผลการศึกษาเมื่อใช้เครื่องจะทำให้เกิดการแตกหักสูงขึ้น อุณหภูมิของข้าวจะสูงขึ้นทำให้ข้าวแตกหัก (Jindamarn, และ อภิชาติ, 2554) ซึ่งแนวความคิดของการใช้พัดลมเพื่อระบายความร้อนแกนขัดขณะสีในเครื่องสีข้าวขนาดเล็ก ไม่สามารถทำได้อย่างมีประสิทธิภาพเนื่องจากเพตาและแกนขัดสีมีขนาดเล็ก (วิญญาณ และคณะ, 2548) งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อต้องการทราบผลของมุมเอียงของช่องตะแกรงสีข้าว และความร้อนสะสมบนแกนเหล็กสีข้าวต่อเบอร์เร็นต์ตันข้าว

อุปกรณ์และวิธีการ

ข้าวเปลือก

ข้าวเปลือกที่ใช้ในการทดลองนี้ เป็นข้าวเปลือกพันธุ์ กษ 31 จากศูนย์วิจัยข้าวคลองหลวง สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว กรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งเป็นข้าวที่เก็บเกี่ยวและบรรจุในช่วงเดือนธันวาคม 2555 ทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4°C จากการวิเคราะห์ปริมาณตันข้าวเบื้องต้นพบว่า ข้าวมีความชื้นเริ่มต้นตามมาตรฐาน ASAE Standard S352.2

¹ ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต 99 หมู่ 18 ถนนพหลโยธิน ต. คลองหนึ่ง อ. ปทุมธานี 12120

¹ Faculty of engineer, Thammasat University 99 Moo 18 Phaholyothin Rd. Khlong Nueng Khlongluang Pathumthani 12120

(1992) ที่ 8.6 %db. และมีเปอร์เซ็นต์ตันข้าวที่ได้จากเครื่องกะเทาะแบบลูกยางและขัดขาวด้วยหิน (Ref 1) มีค่าประมาณร้อยละ 48.47 และตันข้าวที่ได้จากเครื่องกะเทาะและขัดสีแบบแกนเหล็กมาตรฐานของอุตสาหกรรม (90 องศา) ร้อยละ 41.26 (Ref 2) เครื่องขัดสีข้าวเปลือกโดยเครื่องขัดสีขนาดเล็ก

เครื่องสีข้าวขนาดเล็กที่ใช้ในการทดสอบเป็นชนิดแกนเหล็กจากอุตสาหกรรม (Figure 1) โดยทำการติดตั้งเทอร์โมคัพเปลี่ยน type K ที่ตะแกรง เพื่อประเมินอุณหภูมิของตะแกรงและอุณหภูมิในห้องระหว่างขัด สำหรับอุณหภูมิของแกนเหล็กสามารถทำได้โดยการใช้เครื่องวัดอุณหภูมิแบบสองจุดโดยอินฟราเรดร่วมกับภาพถ่ายอินฟราเรดหลังเสร็จสิ้นการทดสอบการสีทุกครั้ง สำหรับเงื่อนไขที่ใช้ในการทดสอบได้แก่ การเปลี่ยนตะแกรงที่มุนของตะแกรง 45 60 และ 75 องศา ในแต่ละเงื่อนไขทำการขัดสีข้าวจำนวน 100 กรัมอย่างต่อตันเนื่องต่อเนื่องกัน 5 ครั้ง จำนวน 3 การทดลอง สำหรับการตรวจสอบคุณภาพการสีในรูปร้อยละตันข้าวนั้นหาได้จากมาตรฐาน นกช. 4004-2555 (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2555)

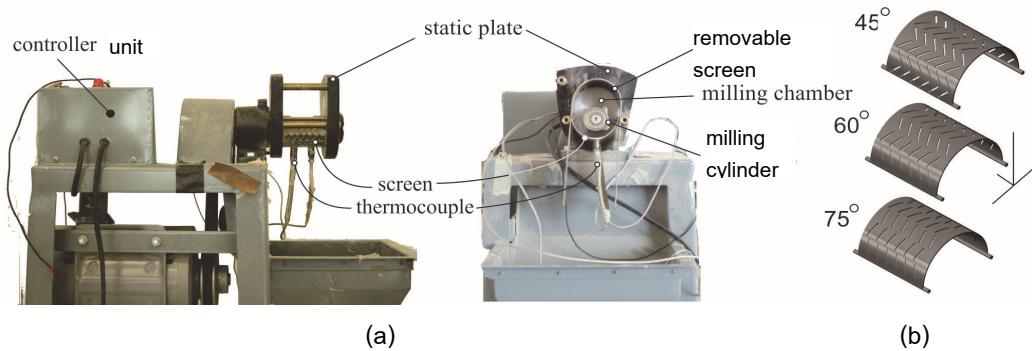


Figure 1 Experimental setup [(a.) small rice milling machine (b.) screen slot angle]

ผล

Figure 2 แสดงผลการทดลองขัดสีข้าวด้วยเครื่องขัดสีขนาดเล็กโดยทำการทดลองขัดสีต่อเนื่อง 5 ครั้ง โดยผลการวิเคราะห์แปรปรวน (Anova) แสดงการลดลงของตันข้าว Figure 2-(a) ซึ่งแสดงคลื่นกับการเพิ่มน้ำหนักภูมิภาคในห้องขัดข้าว Figure 2-(b) และอุณหภูมิที่ผิวของแกนเหล็ก Figure 2-(c) อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ปริมาณตันข้าวในทุกเงื่อนไขน้อยกว่าห้อง Ref 1 และ Ref 2 แสดงว่าการปรับมุนของรูตัวแกรงระหว่าง 45 – 75 องศาดัน ช่วยในการเพิ่มปริมาณตันข้าว เทียบกับการใช้ตะแกรงมาตรฐาน แต่ยังต่ำกว่าปริมาณตันข้าวจากการกะเทาะด้วยลูกยางและขัดขาวด้วยหินขัด (ดู Figure 2-(a))

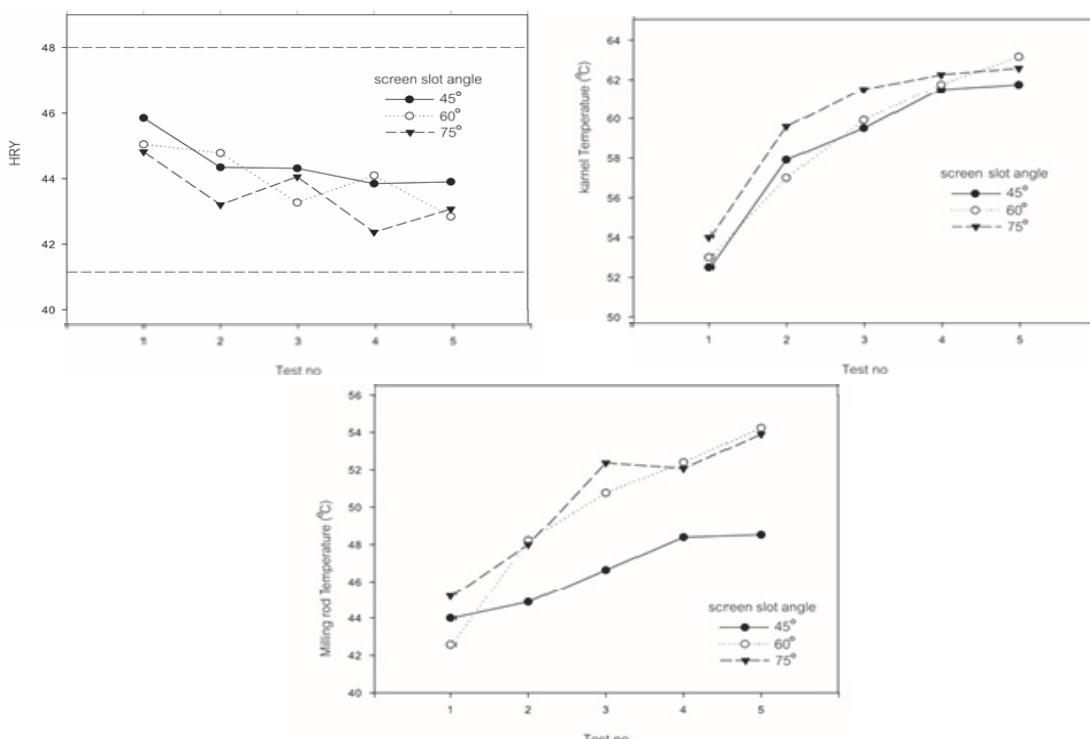


Figure 2 Effects of continuous milling test and screen angle over HRY, kernel and milling rod temperature

ผลการทดลอง (Table 1) แสดง ปริมาณต้นข้าวลดลงครั้งที่ 1 - 3 นั่นไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ แต่คุณภาพในห้องขัดสีและคุณภาพในแกนเหล็กที่เพิ่มขึ้นครั้งที่ 1-3 มีความแตกต่างกันทางสถิติ ผลจากการทดลอง (Table 2) พบว่า การเพิ่มน้ำหนักตัว 45-75 องศา ส่งผลให้เปอร์เซ็นต์น้ำมันค่าลดลง โดยที่น้ำหนัก 45 องศาเปอร์เซ็นต์น้ำมันค่าสูงสุด และการเพิ่มน้ำหนักตัว 45-75 องศา ส่งผลให้คุณภาพในห้องขัดสีและคุณภาพในแกนเหล็กสูงขึ้น

Table 1 Effect of kernel and milling cylinder temperature on at head rice yield consecutive milling test.

Test No	HRY [%]	T _k (°C)	T _{MR} (°C)
1	45.2 ^a	53.1 ^a	43.9 ^a
2	44.1 ^{ab}	58.1 ^b	47.0 ^b
3	43.8 ^{ab}	60.3 ^c	49.9 ^c
4	43.4 ^b	61.8 ^d	50.9 ^{cd}
5	43.2 ^b	62.5 ^d	52.2 ^d

Remark : Similar letters in each column show no significant differences at the 0.05 level.

- T_k represents Kernel Temperature

- T_{MB} represents Milling Roller Temperature

Table 2 Head rice yield kernel and milling cylinder temperature at the difference angle.

Angle (degree)	HRY [%]	T _k (°C)	T _{MR} (°C)
45	44.4	58.6 ^a	46.4 ^a
60	44.0	58.9 ^a	49.6 ^b
75	43.5	59.9 ^b	50.3 ^b

Remark : Similar letters in each column show no significant differences at the 0.05 level.

- T_k represents Kernel Temperature

- T_{MB} represents Milling Roller Temperature

วิจารณ์ผล

ผลการทดลองอย่างต่อเนื่องพบว่า ปริมาณต้นข้าวที่ลดลงครั้งที่ 1-3 ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติซึ่งแสดงว่า การทดสอบสามารถทำข้าวต่อเนื่องไม่เกิน 3 ครั้ง ซึ่งส่งผลให้ปริมาณต้นข้าวสามารถยอมรับได้ และเมื่อทดลองอย่างต่อเนื่องส่งผลให้อุณหภูมิข้าวในห้องขัด และอุณหภูมิของแกนเหล็ก มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น โดยในการทดลองขัดสีครั้งที่ 1-3 อุณหภูมิผิวแกนเหล็ก มีค่าเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วและแตกต่างกันทางสถิติ ทั้งนี้เนื่องจากค่าความจุความร้อนของแกนเหล็กนั้นมีค่าจำกัด ความร้อนแกนเหล็กที่สะสมในแกนเหล็กในขั้นตอนการขัดอาจจะเปลี่ยนไปเป็นงานทางกลและเร่งอัตราการแตกหักของข้าวเพิ่มขึ้น

ผลจากการปรับมุมของวุฒิแกงระหว่าง 45-75 องศา พบว่า มุมของวุฒิแกงส่งผลต่อปริมาณตันข้าว แต่ยังต่ำกว่าปริมาณตันข้าวจากการจะเทาด้วยลูกยางและขัดขาวด้วยหินขัดที่เป็นวิธีที่ใช้ในโงส์ทั่วไป ทั้งนี้อาจจะเกิดจาก กรณีขันตอกน กะเทาด้วยลูกยางนั้นมีแรงดันที่ใช้ต่ำกว่า และในระหว่างรอการขัดข้านั้น ข้าวที่ผ่านการกะเทาและรอการขัดขาวมีคุณภาพน คุณภาพนี่ที่ลดลง ต่างจากการสีโดยใช้เครื่องขัดสีแบบแกนเหล็กที่มีคุณภาพนิ่งระหว่างขัดสีเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ซึ่งในงานวิจัยที่ผ่านมาพบว่า คุณภาพนิ่งในระหว่างการกะเทา และการขัดสีที่เพิ่มขึ้นนั้น เป็นปัจจัยที่ทำให้ปริมาณตันข้าวลดลง

ผลจากการปั้นมนุษย์ดูแลแรงงานระหว่าง 45-75 องศา พบร่วมกับความต้านทานของผู้คนที่ต้องการให้แรงงานเดินทางกลับบ้าน

เมื่อเปลี่ยนรูปแบบการลดลงระหว่าง 45 ถึง 75 องศา ปริมาณต้นข้าวลดลงอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ระดับความเชื่อมั่น 0.05 แต่เมื่อพิจารณาถึงแนวโน้มการลดลงพบว่า ปริมาณต้นข้าวมีแนวโน้มที่ลดลงเมื่อรูปแบบการลดลงที่สูงขึ้น การลดลงของร้อยละต้นข้าวยังสอดคล้องกับการเพิ่มขึ้นของคุณภาพ米ของข้าวระหว่างขั้ดสีด้วย ซึ่งในการทดลองศึกษาครั้งนี้ จึงนำเสนอผลการทดลองของร้อยละต้นข้าว เป็นประเด็นซึ่งว่าง สำหรับงานวิจัยในครั้งนี้ ซึ่งอาจต้องทำการทดลองข้าวในจำนวนครั้งที่มากขึ้น เพื่อลดช่องว่างจากผลการทดลองดังกล่าว

สรุป

จากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องพบว่า ผลจากการวิจัยนี้มีแนวโน้มในทิศทางเดียวกับงานวิจัยที่ผ่านมาคือ การทดลองจะเป็นการขัดสีต่างส่งผลต่อการเพิ่มคุณภาพของอุปกรณ์ที่ให้เพิ่มขึ้น ซึ่งส่งผลต่อการลดลงของปริมาณต้นข้าว โดยผลจากการวิจัยสรุปได้ว่า การใช้งานเครื่องจะทำให้ค่าขัดสีขั้นต่ำเดิมที่ใช้ในการประเมินราคาก็ขึ้น ข้าวเปลือก ซึ่งพบว่า การใช้งานเครื่องจะทำให้ค่าขัดสีขั้นต่ำเดิมที่ใช้ในการประเมินราคาก็ขึ้น ดังนั้น จึงแนะนำให้ลดลงอย่างมีนัยสำคัญ และ การใช้รูตะแกรงที่มีขนาด 45 องศา จะให้ปริมาณต้นข้าวที่ยอมรับได้สูงที่สุด ซึ่งข้อมูลในการศึกษา ดังกล่าว นำเสนอถูกต้องและชัดเจน สำหรับผู้ที่สนใจจะนำไปใช้เป็นข้อแนะนำสำหรับการใช้งานเครื่องขัดสีขั้นต่ำเดิมตามจริง สี เพื่อให้เกิดความถูกต้องในการใช้งานมากขึ้น

คำขอบคุณ

คณะกรรมการวิจัยขอขอบคุณ ศูนย์วิจัยข้าวคลองหงาว ที่ให้ความอนุเคราะห์ตัวอย่างข้าวที่ใช้ในการทดสอบ และ ดร. ชูศักดิ์ ชาประดิษฐ์ ที่ให้ข้อมูลและสนับสนุนที่ดีต่องานวิจัยนี้ ท้ายสุด ขอขอบคุณ คณะกรรมการรวมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ที่ให้ความอนุเคราะห์สถานที่อุปกรณ์ และ สนับสนุนทุนในการวิจัย งานนี้วิจัยนี้สำเร็จลุล่วงได้

เอกสารอ้างอิง

- จินดาภรณ์ นิสัยน์ และ อภิชาต อาจนาเลี่ยง. 2554. การเพิ่มประสิทธิภาพโรงสีข้าวหอมมะลิ. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาครั้งที่ 12. มหาวิทยาลัยขอนแก่น. หน้า 331.
- วิบูลย์ เทพนทร์, นิทศ์นันต์ พินิกุล, ชูศักดิ์ ชาประดิษฐ์, เวียง อาจารชี, อารีย์ ทิมนกุล และปรีดาวรรณ ไชยศรีชลธาร. 2548. วิจัยและพัฒนาเครื่องมือและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวข้าวเปลือกเพื่อแก้ปัญหาคุณภาพข้าว. สถาบันวิจัยเกษตรวิศวกรรม กรมวิชาการเกษตร. หน้า 18-20.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2555. มาตรฐานสินค้าเกษตร มกช. 4004-2555, ข้าว. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- ASAE Standard S352.2. 1992. Moisture Measurement - Unground Grain and Seeds. St. Joseph, Miami, USA.
- Bhatia, K. 1969. Effect of environmental condition during milling on breakage of rice grains. M.A. Thesis. Louisiana State Univ., Baton Rouge, Louisiana.
- Henderson, S.M. 1954. The causes and characteristics of rice cracking. Rice Journal 57 (5): 16.