ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์

การประเมินผลเครื่องแกะเมล็คลำไยชนิดจานหมุน

โดยใช้เทคนิคการออกแบบการทคลอง

ผู้เขียน

นายพีรพันธ์ บางพาน

ปริญญา

วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (วิศวกรรมอุตสาหการ)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนซ์

ผศ.ดร.วัชระ ทองงอก

## บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการแกะเมล็ดลำไย ด้วย เครื่องแกะเมล็ดลำไยชนิดจานหมุน ซึ่งผู้วิจัยได้ออกแบบและสร้างจากเงินสนับสนุนของทบวง มหาวิทยาลัย โดยนำเทกนิกการออกแบบการทดลองมาใช้ประเมินผล เพื่อให้ได้ข้อมูลในเชิง สถิติและถ่ายทอดเทคโนโลยีที่ได้ไปสู่ยังชุมชนเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นให้มีมูลค่า สูงขึ้น

ในการศึกษาวิจัยใช้หลักการพื้นผิวผลตอบ (Response Surface Methodology ; RSM) ด้วยการออกแบบส่วนประสมกลาง (Central Composite Design; CCD) ทดลองกับ ถ้าใยพันธุ์อีดอ โดยกำหนดปัจจัย 3 ปัจจัย คือ ความคันในการแกะเมล็ดลำไย ความลึกในการ แกะเมล็ดลำไย และขนาดของผลลำไย เพื่อวัดค่าเป็นจำนวนของความสมบูรณ์ของเนื้อลำไย หลังจากการแกะเมล็ด ซึ่งในการออกแบบการทดลองแบ่งเป็นสามขั้นตอนคือ การทดลองครั้ง แรกเพื่อหาช่วงระดับของปัจจัย การทดลองครั้งที่สองเพื่อหาอิทธิพลของปัจจัยจากแบบจำลอง และการทดลองครั้งสุดท้ายเพื่อยืนยันผลของค่าปัจจัยที่เหมาะสมของเครื่องแกะเมล็ดลำไยชนิด จานหมุน

ผลจากการทคลองและการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงสถิติที่ระดับนัยสำคัญ α = 0.05 พบ ว่าค่าของปัจจัยที่เหมาะสมต่อการแกะเมล็คลำ ไยที่ระดับความพึงพอใจโดยรวม 0.9819 คือ ความดันในการแกะเมล็ดลำไยเท่ากับ 3.40 kgf/cm² ความลึกในการแกะเมล็ดลำไยเท่ากับ 16.50 mm และขนาดของผลลำไยเท่ากับ 25.20 mm ตามลำดับ Thesis Title Assessment of Rotation Pan Longan Kernel Extractor

Using Design of Experiment Techniques

Author Mr. Phiraphan Bangphan

Degree Master of Engineering (Industrial Engineering)

Thesis Advisor Asst. Prof. Dr. Watchara Tong-ngok

## ABSTRACT

The objectives of this research were to investigate factors affecting longan kernel extraction using the rotary pan longan kernel extractor designed and invented under the contribution of the University Bureau. The experimental techniques were designed to obtain the statistical data and transfer technologies for developing and increasing the value added of local products.

The study was based on the principle of Response Surface Methodology (RSM) using Central Composite Design (CCD) experimented with longan variety (E-dor). Three factors used in measuring the completeness of longan meat after extraction were the pressure of the longan kernel extraction, the depth of the longan kernel extraction and the size of the longan. The experiment was divided into 3 stages namely: the discovery of the factor interval, finding out the influences of the factor from the model and finally, confirming the result of suitable factor of rotary pan longan kernel extractor, respectively.

The results of the experiment at the level of statistical significance of 0.05 ( $\alpha$  = 0.05) indicated that the suitable factors of the longan kernel extraction at the composite desirability level at 0.9819 were 3.4 kgf/cm<sup>2</sup> for the pressure of the longan kernel extraction, 16.50 mm for the depth of the longan kernel extraction and 25.20 mm for the size of the longan, respectively.