



กรมพัฒนาพลังงานทดแทน
และอนุรักษ์พลังงาน
กระทรวงพลังงาน



แบบคุณลักษณะ “สุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา”

การประกวดสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่

ประจำปีการศึกษา 2559 ปีพุทธศักราช 2559 - 2560

ภาคใต้

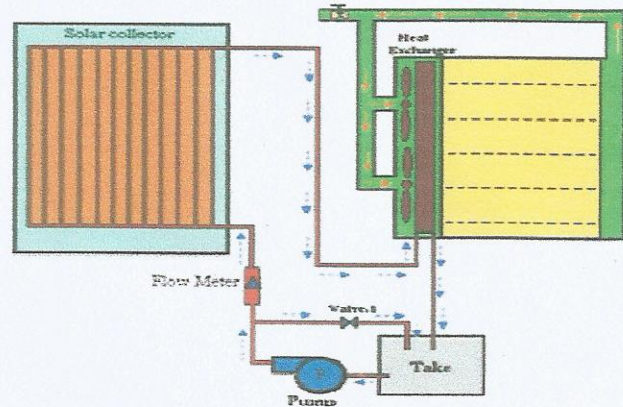
ระดับอาชีวศึกษาจังหวัด ระดับภาค ระดับชาติ

ประเภทที่.....4.....สิ่งประดิษฐ์.....ด้านการอนุรักษ์พลังงาน.....

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : เครื่องอบแห้งผลิตภัณฑ์อาหารด้วยพลังงานแสงอาทิตย์

งบประมาณ : 86,000 บาท

ชื่อ-ที่อยู่ สถานศึกษา : วิทยาลัยเทคนิคกาญจนาดิษฐ์ 191 ตำบลพลาญวาส อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี โทรศัพท์ 077274436



ชื่อผู้ประดิษฐ์ :

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| 1. นายสถาพร ไชโย | 2. นายวิโรตม เอี่ยมเบญจพล |
| 3. นายอภิวัฒน์ โพธิสงค์ | 4. นายอัชรินทร์ เกดิสโร |
| 5. นายธีรศักดิ์ นุ้ยน้อย | 6. นายวิทยา อุดรา |
| 7. นายณัฐสิทธิ์ รักชื่อ | 8. นายณันทวัฒน์ กรดเสน |
| 9. นายพลวัฒน์ แซ่ยี่ | 10. นายสุธิ เกลี้ยงชู |

อาจารย์ที่ปรึกษา ชื่อ - สกุล

E-mail

โทรศัพท์

1. นายเชาวโชค ทองเรือง

tong_3071@hotmail.com

0818916402

2. นายสัมฤทธิ์ ชูเชิด

sumrith9@gmail.com

0867411661

3. นายอนุชิต นาคทองแก้ว

anu_1nak@yahoo.com

0817187672

4. นายพงษ์ศักดิ์ วิชัยดิษฐ์

mry2010surat@gmail.com

0856545125

5. นายเดชา ใจรังษี

achar_skyrock@hotmail.com

0896483109

บทคัดย่อ :

เครื่องอบแห้งที่ได้มีการศึกษามาแล้วพบว่ามีความหลากหลายแนวทางที่จะสามารถปรับปรุงเครื่องอบแห้งนี้ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น แก้ปัญหาขณะทำการอบแห้งอุณหภูมิจะไม่คงที่ อุณหภูมิภายในตู้อบแห้งของแต่ละชั้นไม่เท่ากัน และปัญหาการไล่ความชื้นของผลิตภัณฑ์ออกจากระบบ เป็นการช่วยกลุ่มแม่บ้านสามารถเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ โดยไม่ต้องนำผลิตภัณฑ์ไปตากแดด และปัญหาการปนเปื้อนของเชื้อโรคและฝุ่นละออง ผู้วิจัยจึงสร้างเครื่องอบแห้งผลิตภัณฑ์อาหารด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ เพื่อใช้พัฒนาอาชีพของกลุ่มแม่บ้าน โดยใช้เครื่องอบแห้งที่มีประสิทธิภาพสูง สามารถให้ความร้อนได้อย่างสม่ำเสมอ มีคุณภาพผลิตภัณฑ์ สี ความแห้ง และขนาด ได้ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ประโยชน์และคุณลักษณะ :

เครื่องอบแห้งผลิตภัณฑ์อาหารด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ สามารถอบแห้งผลิตภัณฑ์อาหารได้ทุกประเภท โดยนำข้อมูลในการอบแห้งผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด สามารถปรับตั้งอุณหภูมิภายในตู้ได้ตามต้องการ เพื่อให้เหมาะสมกับการอบแห้งผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด สามารถลดระยะเวลาให้สั้นลงและมีการควบคุมอุณหภูมิคงที่ ให้เหมาะสมในการอบแห้งผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละประเภท เพื่อรักษาดอกผลิตภัณฑ์อาหารให้มีคุณภาพ ช่วยลดต้นทุนในการผลิต โดยใช้พลังงานทดแทน ประโยชน์ต่อภาคอุตสาหกรรมในครัวเรือน และสามารถพัฒนากรรมวิธีในการผลิต สินค้าแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์อาหารของกลุ่มแม่บ้านในการเพิ่มรายได้สำหรับครัวเรือน