

สรุปผลการทดลอง

1. การเพิ่มความเร็วยรอบใบกวน ในช่วง 5 ถึง 20 รอบ/นาที จะทำให้ค่าความขุ่นของน้ำผลิตเพิ่มขึ้น
2. การเพิ่มอัตราน้ำล้นผิว ในช่วง 30 ถึง 60 ซม./นาที จะทำให้ค่าความขุ่นของน้ำผลิตเพิ่มขึ้น
3. ความสัมพันธ์ระหว่าง ความขุ่นของน้ำผลิต กับ ความเข้มข้นของสารส้ม ขึ้นอยู่กับอัตราน้ำล้นผิว ดังนี้
 - 3.1 ในช่วงอัตราน้ำล้นผิว 30 ถึง 45 ซม./นาที การเพิ่มความเข้มข้นของสารส้มในช่วง 10 - 30 มก./ลิตร จะทำให้ค่าความขุ่นลดลง
 - 3.2 ในช่วงอัตราน้ำล้นผิว 45 ถึง 60 ซม./นาที การเพิ่มความเข้มข้นของสารส้มในช่วง 10 - 30 มก./ลิตร จะทำให้ค่าความขุ่นเพิ่มขึ้น
4. การเพิ่มความเข้มข้นของสารส้ม ในช่วง 10 ถึง 30 มก./ล. จะทำให้ความเข้มข้นของของแข็งแขวนลอยในถังลดลง
5. การเพิ่มความเข้มข้นของสารส้ม ในช่วง 10 ถึง 30 มก./ล. จะทำให้ความเข้มข้นโดยปริมาตรของตะกอนในถังลดลง
6. การเพิ่มความเร็วยรอบใบกวน ในช่วง 5 ถึง 20 รอบ/นาที จะมีผลให้ความเข้มข้นของของแข็งแขวนลอยในถังลดลง
7. การเพิ่มความเร็วยรอบใบกวน ในช่วง 5 ถึง 20 รอบ/นาที จะมีผลให้ความเข้มข้นโดยปริมาตรของตะกอนในถังลดลง