



تعیین برخی خواص فیزیکی و آیرودینامیکی عدس (بومی ورزقان)

بهروز ایمانی^{۱*}، غلامحسین شاهقلی^۲، یوسف پورحسن^۳

۱، ۲ و ۳ - به ترتیب دانشجوی کارشناسی ارشد، استادیار و دانشآموخته کارشناسی ارشد گروه مکانیک بیوسیستم دانشکده فناوری کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه محقق اردبیلی

ایمیل مکاتبه کننده: behoorozimani93@gmail.com

چکیده

تعیین خواص فیزیکی و آیرودینامیکی محصولات کشاورزی در طراحی تجهیزات کاشت، داشت، برداشت، تمیزکردن، مرتب کردن (سورتینگ) و طراحی نقاله‌های پنوماتیک از اهمیت زیادی برخوردار می‌باشد. در این تحقیق برخی از خواص فیزیکی و آیرودینامیکی عدس (بومی ورزقان) در سه سطح رطوبتی ۱۳٪، ۱۵٪ و ۱۷٪ (برپایه تر) مورد بررسی قرار گرفته است. برای تجزیه و تحلیل داده‌های آزمایشی، از طرح ANOVA و فاکتوریل در قالب طرح‌های کاملاً تصادفی و برای مقایسه میانگین‌ها از آزمون چند دامنه‌ای دانکن استفاده شد. نتایج نشان داد که میانگین تمام صفت‌های آزمایشی با افزایش رطوبت افزایش می‌یابند. اثر رطوبت و سطح تماس بر ضریب اصطکاک استاتیکی در سطح احتمال ۱٪ و اثر متقابل رطوبت و سطح (صفحه) در سطح احتمال ۰.۵٪ معنی‌داری نشان دادند، و کمترین ضریب اصطکاک در رطوبت ۱۳٪ مربوط به سطح گالوانیزه به میزان ۰/۱۹۵ و بیشترین ضریب اصطکاک در رطوبت ۰/۳۰۳ مربوط به سطح آهن به میزان ۰/۳۰۳ می‌باشد.

واژه‌های کلیدی: خواص فیزیکی و آیرودینامیکی، رطوبت، عدس

مقدمه

افزایش روز افزون نقش اقتصادی محصولات کشاورزی و مواد غذایی در جوامع امروزی و پیچیدگی فناوری‌های مدرن برای تولید محصول مناسب در مراحل (کاشت، داشت و برداشت)، حمل و نقل، ذخیره‌سازی، فرآوری، نگهداری، ارزیابی و مصرف این محصولات، نیازمند درک دقیق و صحیح خواص فیزیکی است. همچنین خواص فیزیکی بر خصوصیات انتقال هیدرودینامیکی و پنوماتیکی مواد جامد، سرد کردن و حرارت دادن مواد غذایی تأثیر می‌گذارد. مهم‌ترین خواص هندسی یک محصول؛ شکل، اندازه (ابعاد)، قطرهای هندسی و حسابی، سطح و کرویت، تخلخل، چگالی توده و چگالی حقیقی مهم‌ترین عواملی هستند که در طراحی سیستم‌های خشک کن و هوادهی مورد توجه قرار می‌گیرند؛ چون این خواص بر مقاومت جرمی که در مقابل جریان هوا قرار دارد، تأثیر می‌گذارند. در تنوری‌هایی که برای پیش‌بینی فضای انبار به کار می‌روند، دانسیته توده عامل اساسی به شمار می‌رود. وزن هزار دانه،



شاخص مؤثر و مفیدی در تعیین قطر معادل است و می‌تواند برای تخمین تئوریک حجم دانه و همچنین در پاک کردن آن‌ها با استفاده از نیروهای آیرودینامیکی به کار گرفته شود (رضوی و همکاران، ۱۳۸۸).

مواد و روشها

آماده‌سازی نمونه‌ها و تعیین میزان رطوبت

نمونه‌های مورد آزمون از شهرستان ورزقان که بومی آن منطقه است، تهیه شد. کلیه دانه‌های عدس به صورت دستی تمیز و بوخاری شدند. رطوبت اولیه دانه‌ها نیز با استفاده از آون الکتریکی ۱۳٪ تعیین گردید؛ جهت تهیه نمونه‌هایی با درصد بالاتر و مطابق با سطوح رطوبتی مورد نظر در آزمایش، مقادیر محاسبه شده‌ی از آب مقطر به نمونه‌ها افروده شد. مقدار آب مقطر اضافه شده از رابطه‌ی (۱) محاسبه گردید:

$$Q = [W_i(M_f - M_i)/(100 - M_f)] \quad (1)$$

در رابطه‌ی (۱)، Q : میزان آب اضافه شده (لیتر)، W_i : جرم اولیه نمونه (گرم)، M_f : رطوبت مورد نیاز (درصد)، M_i : رطوبت اولیه (درصد). سپس نمونه‌ها در کیسه‌های نایلونی جداگانه ریخته شد و درب کیسه‌ها محکم بسته شدند. بعد نمونه‌ها در دمای ۵ درجه سانتی‌گراد در یخچال به مدت یک هفته نگهداری شدند تا رطوبت به توزیع یکنواخت در سراسر نمونه برسد. نمونه‌های مورد نیاز از یخچال برداشته و در حدود ۲ ساعت در دمای اتاق ماند تا به دمای تعادل برسد (زمان مجاز) (سینگ و همکاران، ۱۹۹۶).

تعیین خصوصیات هندسی

همه خواص فیزیکی دانه در سه سطح رطوبتی ۱۳٪، ۱۵٪ و ۱۷٪ (بر پایه تر) تعیین شد. برای اندازه‌گیری ابعاد یعنی طول، عرض و ضخامت در سه سطح رطوبتی از هر رقم ۳۵ عدد به صورت تصادفی انتخاب شده و با استفاده از کولیس دیجیتالی با دقت ۰/۰۱ میلی‌متر اندازه‌گیری شد. برای محاسبه میانگین قطر حسابی و هندسی ارقام از روابط (۲) و (۳) استفاده شد (محسنین، ۱۹۷۸).

$$D_a = \frac{L + W + T}{3} \quad (2)$$

$$D_g = \sqrt[3]{L \cdot W \cdot T} \quad (3)$$

ضریب کرویت و سطح تصویر شده نمونه‌ها با استفاده از روابط (۴) و (۵) محاسبه شد (محسنین، ۱۹۷۸).

$$\varphi = \frac{\pi LWT}{L} \quad (4)$$

$$z = L + \frac{W}{z}, s = \frac{\pi LZ}{4} \quad (5)$$

D_a : قطر حسابی بر حسب میلی‌متر، D_g : قطر هندسی بر حسب میلی‌متر، L : طول بر حسب میلی‌متر، W : عرض بر حسب میلی‌متر، T : ضخامت بر حسب میلی‌متر، φ : ضریب کرویت بر حسب درصد و S : سطح تصویر بر حسب میلی‌متر مربع.



تعیین خصوصیات ثقلی

برای اندازه گیری جرم هزار دانه ارقام در سه سطح رطوبتی، از هر نمونه ۳۵ عدد در ۵ تکرار به صورت تصادفی انتخاب شده و با استفاده از ترازوی دیجیتال با دقت ۰/۰۰۱ گرم وزن شدند بعد میانگین داده ها در عدد ۱۰۰۰ تقسیم بر ۳۵ ضرب شد و عدد حاصل نشانگر وزن هزار دانه می باشد. برای اندازه گیری چگالی توده (ρ_b) طبق رابطه (۶) یک استوانه خالی را با حجم مشخص پر از نمونه کرده، از تقسیم جرم توده (M_b) بر حجم توده (V_b)، میزان چگالی توده به دست آمد (کارمن، ۱۹۹۶). جهت تعیین چگالی واقعی (P_t) از تولوئن غیر جاذب استفاده شد تا فضای خالی ما بین نمونه ها تعیین شده و از کاستن حجم توده از آن، حجم واقعی محاسبه شد. با تقسیم جرم توده به حجم واقعی، میزان چگالی حقیقی محاسبه شد. سپس با توجه به رابطه (۷) میزان تخلخل (۸) نمونه به دست آمد (قاسمی و همکاران، ۲۰۰۸).

$$\rho_b = \frac{M_b}{V_b} \quad (6)$$

$$\epsilon = \frac{(\rho_t - \rho_b)}{\rho_t} \quad (7)$$

ρ_b و ρ_t : به ترتیب چگالی توده و چگالی واقعی بر حسب کیلوگرم بر مترمکعب، M_b : جرم توده بر حسب کیلوگرم، V_b : حجم توده بر حسب مترمکعب و ۸: تخلخل بر حسب درصد.

تعیین خصوصیات اصطکاک استاتیکی

برای تعیین ضریب اصطکاک استاتیکی ارقام در سه سطح رطوبتی از سه ورق آلومینیوم، آهن و گالوانیزه در ۵ تکرار بر روی سطح شیدار قابل تنظیم، با دقت ۰/۱ درجه استفاده شد. برای این منظور عدس را به صورت توده ای داخل استوانه ای دو سر باز با قطر ۴/۵ سانتی متر و ارتفاع ۵/۵ سانتی متر پر و برای جلوگیری از تماس استوانه با سطح، استوانه کمی بالا آورده می شد. بعد زاویه سطح شیدار به آرامی افزایش داده شد و شب زاویه سنج در آستانه حرکت دانه های داخل استوانه بر روی سطوح فلزی مختلف ثبت گردید و با قرار دادن آن در رابطه (۸) ضریب اصطکاک استاتیکی محاسبه گردید.

$$\mu = \tan \alpha \quad (8)$$

μ : ضریب اصطکاک بدون بعد و α : زاویه سطح با افق بر حسب درجه.



تعیین سرعت حد

برای تعیین سرعت حد دانه عدس در سه سطح رطوبتی از دستگاه تونل باد عمودی، استفاده شد. از یک دمنده باد الکتریکی با توان ۶۲۰ وات با میزان دور قابل تنظیم برای تامین باد مورد نیاز تونل باد، و از سنسور سیم داغ (هات وایر) با دقیقه ۰/۰۱ متر بر ثانیه (مدل TES - 1340) برای ثبت سرعت باد استفاده شد. برای آرام سازی جریان هوا از لانه زنبوری در مسیر باد استفاده شد در این آزمایش دانه‌ها به صورت تکی داخل تونل باد انداخته می‌شد بعد میزان باد افزایش داده می‌شد تا دانه در هوا معلق شود (سرعت حد دانه) بعد با استفاده از سنسور سیم داغ سرعت باد در این حالت ثبت می‌گردید این آزمایش برای هر تیمار در ۱۰ تکرار انجام شد.

برای تجزیه و تحلیل داده‌های آزمایشی، از طرح آنوا (ANOVA) و فاکتوریل در قالب طرح‌های کاملاً تصادفی و برای مقایسه اثرات اصلی و اثرات متقابل از آزمون چند دامنه‌ای دانکن با استفاده از نرم افزار SPSS 22 استفاده شد و نمودارها بوسیله نرم افزار ELECX ترسیم گردید.

بحث و نتایج

خصوصیات هندسی

خلاصه نتایج تجزیه واریانس صفت‌های آزمایشی مربوط به خواص فیزیکی و آیرودینامیکی عدس در جداول زیر بیان شده است:

مطابق جدول (۱)، در تمام صفت‌ها، با افزایش درصد رطوبت عامل‌های آزمایشی نیز افزایش نشان می‌دهند.

جدول ۱- میانگین هندسی صفت‌های آزمایشی در سه سطح رطوبتی

مشخصات	رطوبت(%)	%۱۳	%۱۵	%۱۷
طول (mm)	۶/۱۹۰	۶/۵۷۵	۶/۸۷	۶/۸۷
عرض (mm)	۶/۱۹۰	۶/۵۷۵	۶/۸۷	۶/۸۷
ضخامت (mm)	۲/۴۱۷	۲/۶۷۱	۲/۹۶۳	۵/۳۵۱
قطر حسابی (mm)	۴/۹۱۸	۵/۱۲۰	۵/۳۵۱	۴/۶۹۱
قطر هندسی (mm)	۴/۵۱۲	۴/۶۰۷	۴/۶۹۱	۸۲/۶
کرویت (%)	۷۳/۲	۷۸/۳	۸۲/۶	۳۸/۵۵۶
سطح تصویرشده (mm ²)	۲۹/۹۹۴	۳۵/۲۰۵	۳۵/۲۰۵	۵۵/۹۵۷
حجم دانه (mm ³)	۴۸/۳۹۹	۵۲/۷۱۶	۵۲/۷۱۶	۵۵/۹۵۷

مطابق جدول (۲) که نتایج تجزیه واریانس را بیان می‌کندکه؛ ضخامت و قطر حسابی در سطح احتمال ۱ درصد، طول، عرض، سطح تصویر و حجم دانه در سطح احتمال ۵ درصد معنی‌دار و کرویت غیر معنی‌داری از خود نشان دادند.



جدول ۲- تجزیه واریانس (میانگین مربعات) مشخصات هندسی

ردیف	منابع تغییرات	رطوبت	خطا
۱	درجه آزادی	۲	۱۰۲
۲	طول	۱/۲۴۰*	۰/۱۴۶
۳	عرض	۱/۲۴۰*	۰/۱۴۶
۴	ضخامت	۰/۶۴۷*	۰/۰۲۹
۵	قطر حسابی	۰/۸۷۲*	۰/۰۷۶
۶	قطر هندسی	۰/۹۳۴*	۰/۰۵۷
۷	کرویت	۰/۰۰۱ns	۰/۰۰۰
۸	سطح تصویر	۴۹/۴۰۷*	۱۴/۰۰۵
۹	حجم دانه	۲۶۷/۴۰۵*	۶۰/۹۲۲

** معنی داری در سطح احتمال ۱٪، * معنی داری در سطح احتمال ۵٪ و ns غیر معنی دار

خصوصیات ثقلی

مطابق جدول (۳) که نتایج مقایسه میانگین ثقلی را نشان می‌دهد در تمام صفت‌ها با افزایش درصد رطوبت عامل‌های آزمایشی نیز افزایش می‌یابد.

جدول ۳- میانگین ثقلی صفت‌های آزمایشی در سه سطح رطوبتی

مشخصات	رطوبت (%)	.۱۳	.۱۵	.۱۷
جرم هزار دانه (gr)	۵۵/۴۸۴	۵۶/۲	۶۳/۸۸۵	۸۰۰
(kg/m ³)	۷۷۴	۷۸۲	۱۴۴۷	۱۳۲۲۱۹/۷
چگالی توده (kg/m ³)	۱۳۲۷	۱۴۱۰	۱۳۲۲۱۹/۷	۱۰۵/۶۰۷
چگالی حقيقی (kg/m ³)	۱۳۲۲۱۹/۷	۱۳۲۲۱۹/۷	۱۳۲۲۱۹/۷	۴۴/۷۱
(mm ³)	۱۰۲/۵۷۴	۱۰۳/۳۱۴	۱۰۳/۳۱۴	۴۴/۵۳
حجم استوانه	۱۰۲/۵۷۴	۱۰۳/۳۱۴	۱۰۳/۳۱۴	۴۱/۶۷
جرم ماده (gr)				تخلخل

تعیین اصطکاک استاتیکی

مطابق جدول (۴) تجزیه و تحلیل داده‌های ضریب اصطکاک نشان داد که اثر رطوبت و سطح (فلزات) در سطح احتمال ۱٪ و همچنین اثر متقابل رطوبت و سطح (فلزات) در سطح احتمال ۵٪ معنی دار می‌باشند.



نهمین کنگره ملی مهندسی ماشین‌های کشاورزی

(mekanik biyosistem) و مکانیزاسیون

پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران

۲ و ۳ اردیبهشت ۱۳۹۴ - کرج

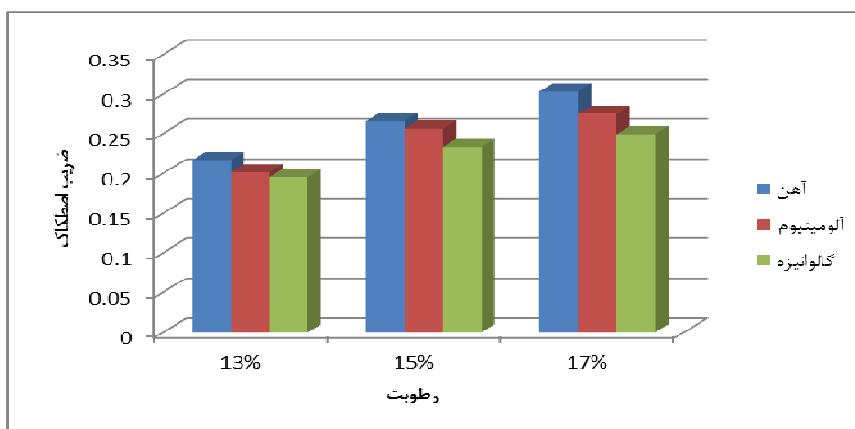


جدول ۴- تجزیه واریانس (میانگین مربعات) ضریب اصطکاک

ردیف	منابع تغییرات	درجه آزادی	ضریب اصطکاک
۱	رطوبت	۲	۰/۰۰۴***
۲	سطح	۲	۰/۰۱۸***
۳	رطوبت * سطح	۴	۰/۰۰۱*
۴	خطا	۳۶	۰/۰۰۰

*** معنی دار در سطح احتمال ۰/۱، * معنی داری در سطح احتمال ۰/۵

مطابق شکل ۱ نتایج مقایسه میانگین اثرات متقابل رطوبت و سطح بر ضریب اصطکاک استاتیکی نشان داد که با افزایش رطوبت ضریب اصطکاک استاتیکی نیز افزایش می‌یابد و علت آن افزایش چسبندگی بین سطح و دانه می‌باشد. کمترین ضریب اصطکاک در رطوبت ۱۳٪ مربوط به سطح گالوانیزه به میزان ۰/۱۹۵ و بیشترین ضریب اصطکاک در رطوبت ۱۷٪ مربوط به سطح آهن به میزان ۰/۳۰۳ می‌باشد.



شکل ۱- اثر متقابل رطوبت و سطح بر ضریب اصطکاک استاتیکی عدس

تعیین سرعت حد

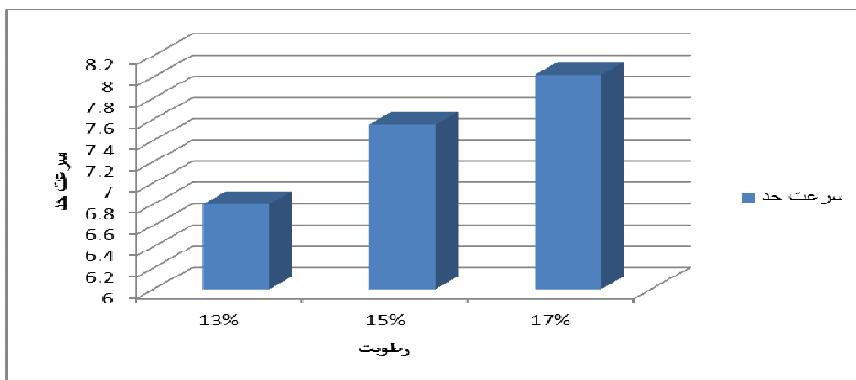
مطابق جدول (۵) اثر درصد رطوبت بر سرعت حد دانه عدس در سطح احتمال ۰/۱ معنی دار نشان داد.

جدول ۵- تجزیه واریانس (میانگین مربعات) سرعت حد

ردیف	منابع تغییرات	درجه آزادی	سرعت حد
۱	رطوبت	۲	۳/۷۷۵***
۲	خطا	۲۷	۰/۴۰۹

** معنی دار در سطح احتمال ۰/۱

شکل ۲ نتایج مقایسه میانگین اثر رطوبت بر سرعت حد نشان داد که با افزایش رطوبت سرعت حد دانه عدس نیز افزایش می‌یابد که از ۰/۷۸۰۲ به ۰/۸۰۲ متر بر ثانیه رسید.



شکل ۲- اثر رطوبت بر سرعت حد عدس

نتیجه‌گیری

با افزایش درصد رطوبت، حجم دانه‌ها بیشتر شده و در نتیجه ابعاد و جرم آنها نیز افزایش می‌یابد. با افزایش حجم دانه‌ها سطح تماس آنها در مقابل جریان هوا زیاد شده و سرعت حد نیز افزایش پیدا می‌کند. افزایش رطوبت باعث چسبندگی بیشتر دانه به سطح آزمایشی شده و در نتیجه ضریب اصطکاک دانه افزایش نشان می‌دهد. اهمیت در اختیار داشتن اطلاعات و داده‌های دقیق علمی در زمینه خصوصیات فیزیکی محصولات کشاورزی با کاربرد صنعتی، امری کاملاً بدیهی می‌باشد. نیاز روز افزون بخش کشاورزی در جهت طراحی و ساخت تجهیزات و ماشین‌آلات مورد نیاز در این زمینه از یک سو و کمبود داده‌های خواص فیزیکی مورد نیاز در طراحی فرایندها در صنایع تبدیلی از سوی دیگر، تأکیدی بر ضرورت پژوهش در زمینه مذکور است.

منابع و مأخذ

- رضوی، س.م.ع. اکبری، ر. ۱۳۸۸. خواص بیو فیزیکی محصولات کشاورزی و مواد غذایی. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. مشهد.
- Çarman, k. 1996. Some Physical Properties of Lentil Seeds. Journal of Agricultural Engineering Research. Vol 63(2). pp. 87-92.
- Ghasemi, M. Mobli, H. Jafari, A. Keyhani, A.R. Soltanabadi, M.H. & Rafiee, S. 2008. Some physical properties of rough rice (*Oryza Sativa L.*) grain. J. Cereal Sci. Vol 47. pp. 496-501.
- Mohsenin, N.N. 1978. Physical Properties of Plant and Animal Meterials Structure Physical characterisits and Mechanical properties. Gordon and Breach science publishers. p. 742.
- Singh, K.K. & Goswami, T.K. 1996. Physical properties of cumin seed. Journal of Agricultural Engineering Research. Vol. 64. No. 2. pp. 93–98.



Determination of some physical properties and aerodynamic of lentil (native Varzeqan)

Abstract

Determination of Physical and aerodynamic properties of Agricultural products is great importance in designing for planting, harvesting, sorting, cleaning machines, and also designing of pneumatic conveyors. The research investigated some of the physical and aerodynamic properties of lentils (native Varzeqan) in the moisture level of 13%, 15% and 17%. Experiments were conducted based on factorial design as completely randomized design with three replications and ANOVA test was used for data analysis. Duncan's multiple range test was used to compare the main effects and interactions which were significant. The effect of moisture and contact surface for the coefficient of static friction was significant at 1% and mutual binary effect of moisture on contact surface was significance at 5%. The lowest coefficient of friction of 0.195 was obtained at the moisture content 13% galvanized surface, and maximum friction coefficient of 0.303 was obtained at the moisture content of 17% on Iron surface iron.

Keywords: physical and aerodynamic properties, moisture content, lentil