

بهسازی فرآیند تبدیل شلتوک ارقام آمل - ۳ و چمپای

خوزستان به برنج سفید

غلامرضا رابط^۱ - هوشنگ بهرامی^۲ - محمد جواد شیخ داودی^۳ - محمد شاکر^۴

چکیده

در این تحقیق کاربردی- عملی، که با انگیزه ارائه راهکار جهت کاهش عملی درصد شکستگی برنجهای حاصل از تبدیل شلتوک در کارخانجات برنجکوبی خوزستان و بر روی دورقم آمل- ۳ و چمپا انجام گرفت، با طراحی و کاربرد ۵ نوع ساختار ترکیبی تبدیل شلتوک (در غالب تیمارهای طرح) و تبدیل میزان معینی شلتوک از هر رقم و اتخاذ تکرارهای پنجگانه و اندازه گیری ۴ شاخص در هر تکرار و برای هر تیمار و تشکیل ۸ طرح کاملاً تصادفی و تحلیل‌های آماری مربوطه، معلوم گردید، کاربرد سیستمی به ترتیب متشکل از پوست کن غلطک لاستیکی، پادیه، سفیدکن سایشی افقی و پالش، میزان درصد شکستگی هر دو رقم برنج را در حد قابل توجهی پایین آورده و لذا مناسب برای بهسازی فرایند تبدیل این دو رقم شلتوک درخوزستان، اعلام گردید. همچنین درجه سفیدی رقم چمپا، بیشتر از آمل-۳ یافت شد. بعلاوه معلوم گردید که شلتوکهای دانه بلند در فرآیند تبدیل، آسیب‌پذیرترند. از یافته‌های مهم دیگر این تحقیق، لزوم کاربرد پادیه در سیستمهای تبدیل بود. همچنین استفاده از پوست کن تیغه‌ای، مردود اعلام شد و معلوم گردید، پوست کنهای غلطک لاستیکی که اساس کارشان ایجاد سایش است، آسیب‌رسانی کمتری به شلوک در مقایسه با پوست کنهای تیغه‌ای (با اساس ایجاد ضربه) دارند. با محاسبه ضرائب همبستگی بین شاخصهای چهارگانه، معلوم شد که در رقم آمل- ۳، با افزایش درصد شکستگی، درجه سفیدی و درصد ترک نیز، زیاد و مقاومت شکست، کم می‌گردد و ازدیاد مقاومت شکست با کاهش درصد ترک همراه است. بعلاوه در خصوص رقم چمپا، بدون یافتن هرگونه همبستگی قوی بین درجه سفیدی و دیگر شاخصها، مابقی روابط ذکر شده در خصوص شاخصهای دیگر رقم آمل- ۳، برای رقم چمپا نیز به اثبات رسید.

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد مکانیزاسیون کشاورزی دانشگاه شهید چمران اهواز

۲- استادیار گروه ماشینهای کشاورزی دانشگاه شهید چمران اهواز

۳- عضو هیئت علمی گروه ماشینهای کشاورزی دانشگاه شهید چمران اهواز

۴- عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس

واژه‌های کلیدی : شلتوک ، تبدیل ، برنج، آمل - ۳، چمپا ، خوزستان.

۱- مقدمه و هدف:

برنج، غذای اصلی و مهم مردم میهنمان بوده که مصرف سرانه هر نفر، ۳۸ کیلوگرم در سال می‌باشد و با این روند مصرف، پیش بینی می‌گردد در سال ۲۰۲۰ میلادی، مصرف سالانه برنج در کشور ما به ۴ میلیون تن برسد (۱). لذا برای برآورده ساختن این حد از نیاز به برنج در کشور، ناچار به افزایش تولید می‌باشیم. که جهت دستیابی به این مهم علاوه بر مدیریت صحیح زراعی، بایستی از بروز ضایعات در مراحل برداشت و بویژه پس از برداشت، تا حد امکان، جلوگیری نمائیم. سطح زیرکشت برنج در استان خوزستان قریب به ۵۰۰۰۰ هکتار بوده که $\frac{2}{3}$ آن به رقم آمل - ۳ و مابقی به ارقام محلی از جمله چمپا، اختصاص دارد (۲). مهمترین عامل ازدیاد ضایعات پس از برداشت در برنج تولیدی این استان، شکسته شدن دانه‌ها در حین تبدیل شلتوک به برنج و تولید خرده برنج می‌باشد و می‌توان با لحاظ کردن کل سطح زیرکشت برنج در استان، مشاهده کرد که یک کاهش مثلاً ده درصدی در میزان خرده برنج تولیدی در هر کارخانه برنجکوبی خوزستان، در مجموع چه افزایشی در کل برنج سالم تولیدی در استان خواهد داشت. یعنی از مجموع حدوداً ۱۱۵۰۰۰ تن، کل تولید برنج خوزستان (۲) اگر مثلاً به میزان ده درصد شکستگی را کم کنیم، در حقیقت \mathcal{A} ریال به درآمد ناشی از برنج استان اضافه نموده‌ایم که :

(ریال) (قیمت یک تن خرده برنج - قیمت یک تن برنج سالم) $\times 11500 = \mathcal{A}$ و ثمرات این افزایش درآمد از دیدگاههای اقتصادی، اجتماعی، فرهنگی و... قابل تأمل می‌باشد. میزان شکستگی دانه‌های برنج به عوامل متعددی وابسته است، که بطور کلی می‌توان به عوامل زراعی و عوامل ناشی از شرایط حاکم بر برداشت و پس از آن یعنی تبدیل شالی، اشاره نمود. در تبدیل شلتوک به برنج، برخی از عوامل محیطی، در میزان شکستگی، تأثیر گذارند که یافتن بهترین شرایط محیطی برای تبدیل هر رقم شلتوک به برنج، تحقیق خاص خود را می‌طلبد. در عین حال سهم عوامل ماشینی و تغییرات فیزیکی اعمال شده بر شلتوک در حال تبدیل از سوی سیستم ماشینی تبدیل را نباید نادیده گرفت که مقاله حاضر، تحقیقی است در این مقوله و به نوعی، تأثیر تنوع عوامل ماشینی را بر شکستگی، سنجیده و در این ارزیابی، مابقی عوامل، عملاً ثابت اختیار می‌گردند. البته تعدادی خصوصیات دیگر نیز در هر تیمار، اندازه‌گیری شده و مورد مقایسه و تحلیل از نظر همبستگی قرار خواهند گرفت. تاکنون پژوهشهای متعددی در خصوص عوامل تأثیر گذار بر روی ضایعات، از جمله درصد شکستگی برنج، حین تبدیل انجام شده است.

خوش تقاضا و سلیمانی (۱۳۷۸)، طی پژوهشی، مشخص کردند که مهمترین عامل تأثیرگذار بر شکنندگی، دما و دررده بعدی، رطوبت نهایی محصول می‌باشد (۶). بابائیان جلودار و عارفی (۱۳۷۸)، در تحقیقی معلوم کردند: بهترین درصد رطوبت هنگام تبدیل رقم آمل - ۳، ۱۱-۱۰ درصد و درجه حرارت خشک کن ۳۵ درجه

سانتیگراد و از آن رقم هراز، ۱۱-۱۰ درصد و درجه حرارت خشک‌کن، ۴۵ درجه سانتیگراد بوده است که در این شرایط بیشترین میزان برنج سالم، استحصال گردیده است (۱).

میرحسین پیمان (۱۳۷۸)، طی یک بررسی به این نتیجه رسید که استفاده از پادیه، سفیدکن مخروطی، و تعدادی سیکلونهای تمیزکننده از مشخصه‌های سیستمهای تبدیل در سایر کشورهای جهان بوده که می‌بایست در صنعت تبدیل شلتوک به برنج سفید در ایران، مورد توجه جدی قرار گیرد (۳).

با ملاحظه ماهیت تحقیقات مذکور و مشابه آنها می‌توان به تنوع عوامل تأثیرگذار مختلف بر ضایعات برنج پی برد که با توجه به وجود وارته‌های مختلف و متعدد برنج در کشور و عنایت به عامل زمان و مکان، نیاز کلیه نقاط برنج خیز کشور از جمله خوزستان به پژوهشهای موردی و بی‌شمار در بخش تبدیل شلتوک به برنج، کاملاً مشهود است. تحقیق حاضر که بر روی بعد عملی - کاربردی تبدیل دورقم غالب شلتوک خوزستان انجام گرفت، در واقع به ارائه راهکار درخصوص تعیین مناسبترین روش تبدیل شلتوک با توجه به سیستمهای موجود در کشور پرداخته است و تأکید عمده این بررسی بر روی کاهش درصد شکستگی بعنوان عامل اصلی ایجاد ضایعات بوده است به نحوی که سیستم کاهنده ضایعات به تحقق اهداف زیر، تسریع می‌بخشد:

الف) بدلیل کاهش ضایعات، موجبات افزایش تولید و بهره‌وری را فراهم می‌سازد.

ب) کارخانه‌داران را به هنگام استفاده از سیستمهای جدید، راهنمایی کرده به نحوی که بدنبال دستگاههای کاهنده درصد شکستگی و با ضایعات کمتر می‌روند تا سرمایه‌گذاری آنها که بعضاً به کمک تسهیلات بانکی انجام می‌گیرد با شکست مواجه نگردد.

ج) متولیان صنایع تبدیلی در وزارت جهاد کشاورزی را در جریان کیفیت کار سیستمهای رایج و مدرن تبدیل قراردادده تا ضمن ترویج دستگاههای پربازده، به روند پرداخت تسهیلات احداث کارخانجات برنجکوبی، جهت‌دهی مثبتی اعمال نمایند تا سرمایه‌های ملی در جهت کاهش ضایعات بکار گرفته شود.

د) اجرای این طرح از ایجاد هر گونه شرایط آزمایشگاهی، خودداری گردیده است. در واقع این بررسی، برخی روشهای موجود تبدیل در کشور را، با هم مقایسه می‌نماید و طبعاً بکارگیری، روش منتخب، دور از دسترس نخواهد بود.

۲- مواد و روشها

در این تحقیق، ۵ سیستم مختلف تبدیل جهت سفید کردن دو رقم غالب شلتوک خوزستان (آمل - ۳ و چمپا)، در نظر گرفته شد که هر کدام، بیانگر یک تیمار ترکیبی جهت تبدیل بودند. این ترکیبات پنجگانه (تیمارهای پنجگانه) عبارتند از:

۱- پوست کن تیغه‌ای + سفیدکن تیغه‌ای (ساختار رایج در خوزستان).

۲- پوست کن غلطک لاستیکی + سفیدکن تیغه‌ای.

۳- پوست کن غلطک لاستیکی + پادیه + سفیدکن تیغه‌ای.

۴- پوست کن غلطک لاستیکی + پادیه + سفیدکن سایشی عمودی + سفیدکن تیغه‌ای (بعنوان پالش).

۵- پوست کن غلطک لاستیکی + پادیه + سفیدکن سایشی افقی + پالش.

کلید سیستمهای متشکله تیمارهای پنجگانه مذکور در یک کارگاه برنجکوبی مستقرشده و تمیز و سرویس گردیدند و قطعات مصرفی آنها را نو کردیم و مقاله‌ها و غربالهای ارتباطی آنها نیز از وجود هرگونه دانه برنج و

مواد خارجی دیگر، تمیز شدند. در هر ۵ تیمار، دو رقم شلتوک را تبدیل کرده لذا جمعاً ده آزمایش انجام گردید و در تمام آنها از وجود یک اپراتور ماهر استفاده شد. برای انجام هر آزمایش و برای هر رقم، مقدار ۱۶۰ کیلوگرم شلتوک آماده تبدیل را به ورودی هر سیستم، وارد کرده و صبر گردید تا اپراتور، تنظیمات مربوطه را جهت بهینه کردن همه جانبه کیفیت برنج سفید خروجی انجام داده و سپس در طول مدت زمان تبدیل شلتوک ورودی، ۵ مرتبه به فواصل زمانی مساوی از خروجی نهایی هر تیمار (قبل از غربال آخر)، نمونه‌گیری بعمل آمد. برای نمونه‌گیری از ظروفی استوانه‌ای و با حجم مساوی تقریباً یکصدسی استفاده گردید که هر کدام از نمونه‌های پنجگانه در هر تیمار بعنوان یک تکرار، مدنظر قرار گرفت. بر روی نمونه‌های استحصالی، شاخصهایی اندازه‌گیری و محاسبه گردیدند که به شرح آتی می‌آید:

۱-۲- درصد شکستگی برنج سفید

برای محاسبه این شاخص، دانه‌های سالم و خرده (دانه‌های کوچکتر از $\frac{3}{4}$ دانه کامل) را در هر کدام از نمونه‌های حاوی برنج سفید، جدا کرده و بطور مجزا توزین کردیم و با استفاده از رابطه:

وزن دانه‌های خرده

$$100 * \frac{\text{وزن دانه‌های خرده}}{\text{مجموع وزن دانه‌های سالم و خرده}} = \text{درصد شکستگی برنج}$$

مجموع وزن دانه‌های سالم و خرده

درصد شکستگی برنج سفید را برای هر نمونه، محاسبه کردیم و با میانگین‌گیری از تکرارهای پنجگانه درصد شکستگی برنج در هر تیمار، معلوم شد.

۲-۲- درجه سفیدی^۱

درجه سفیدی بیانگر شدت عمل مکانیکی مالش دانه‌ها در سیستم تبدیل می‌باشد (۷). برای تعیین این درجه از دستگاهی بنام اندازه‌گیر درجه سفیدی استفاده گردید (۱۰).

۳-۲- مقاومت شکست

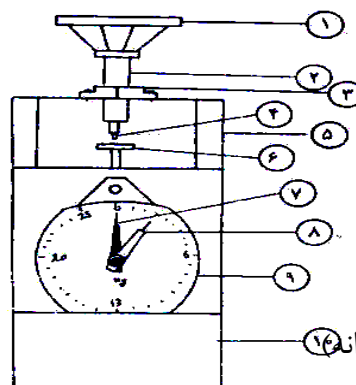
برای اندازه‌گیری این شاخص از دستگاه سختی سنج (شکل شماره ۱) استفاده گردید (۴).

۷- عقربه محرک

۸- عقربه متحرک

۹- صفحه نیروسنج

۱۰- پایه



۱- چرخ فشار

۲- پیچ فشار

۳- مهره

۴- محور فشار

۵- شاسی

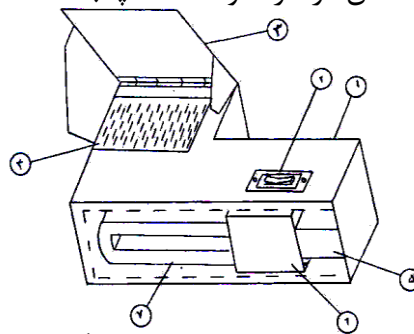
۶- فک متحرک

(صفحه استقرار دانه)

شکل ۱- نمای کلی دستگاه سختی سنج دانه برنج

۲-۴- درصد ترک

برای اندازه‌گیری این شاخص، از هر نمونه تعداد پنجاه دانه سالم را بطور تصادفی انتخاب و روی دستگاه ترک‌بین (شکل ۲) (۴).



۱- بدنه

۲- کلید جریان

۳- درپوش

۴- صفحه مشبک

۵- سرپیچ

۶- سیستم تغذیه لامپ

۷- لامپ مخصوص

شکل ۲- نمای کلی دستگاه ترک بین برنج

قرار دادیم و دستگاه را روشن کرده تا نور از زیر بتابد. آنگاه با ذره‌بین به دانه‌ها نگاه کرده و با شمارش دانه‌های ترک دار، تعداد و نهایتاً درصد آنها را معلوم کردیم.

آزمایش هر شاخص، منجر به استخراج ۲۵ داده گردید که بعنوان داده‌های یک طرح کاملاً تصادفی با ۵ تیمار و ۵ تکرار، مدنظر قرار گرفتند. لذا مجموعاً ۸ سری داده ۲۵ تایی مربوط به ۸ طرح کاملاً تصادفی استخراج شد که داده‌های هر طرح بطور جداگانه و توسط نرم افزار *spss* مورد تجزیه واریانس قرار گرفتند.

اثر تیمارهای ترکیبی بر روی شاخصهای چهارگانه محاسبه شده برای هر دو رقم شلتوک، همگی در سطح ۱ درصد و بسیار معنی دارا گردید. یعنی به احتمال ۹۹ درصد، اختلافهایی که در هر طرح بین مقادیر محاسبه شده وجود دارد در اثر تیمارهای طرح می‌باشد. اما از این تجزیه نمی‌توان معین کرد که در هر طرح، اختلافهای بین کدامیک از تیمارها معنی دار است. برای مشخص کردن این موضوع در هر طرح با استفاده از نرم‌افزار *spss*، آزمون دانکن را پیاده کرده و، میانگین‌های تمام تیمارهای هر طرح را دو به دو با هم مقایسه و نتایج را در جدول ۱ ثبت نمودیم. برای تعیین اثرات دو رقم، با نرم‌افزار مورد استفاده یعنی *SPSS* دو طرح را با هم ترکیب نموده و در قالب طرح یکبار خرد شده با فاکتور اصلی رقم و فاکتور فرعی تیمار، تجزیه ترکیبی و آزمون دانکن را به انجام رسانده و نتایج حاصله را در جدول ۲ گنجانیدیم:

۳- نتایج و بحث

در جدول ۱ برای هر دو رقم شلتوک، میانگینهایی که حروف مشترک ندارند در سطح یک درصد بایکدیگر متفاوتند با این توضیح و در نظر گرفتن تیمارها که هر کدام بیانگر نوعی ساختار ترکیبی از یک سیستم تبدیل شلتوک می‌باشند، می‌توان از دیدنی به این نتایج دست یافت:

جدول ۱- مقایسه میانگین تیمارهای مختلف در شاخصهای بررسی شده توسط

آزمون دانکن در سطح یک درصد

درصد ترک	مقاومت شکست	درجه سفیدی	درصد شکستگی	تیمار	رقم

۱- ۳ ۲	۱	۵۶/۸۱۸۰ A	۳۷/۲۸۰۰ A	۳۲/۹۰۶۰ E	۵۰ A
	۲	۳۵/۷۸۰۰ C	۳۶/۶۶۰۰ A	۵۳/۸۱۴۰ C	۴۱ B
	۳	۳۲/۷۹۶۰ D	۳۱/۱۶۰۰ B	۶۲/۳۱۴۰ B	۳۲ C
	۴	۴۳/۵۷۴۰ B	۳۵/۹۲۰۰ A	۴۳/۵۹۲۰ D	۴۴ B
	۵	۲۲/۳۴۰۰ E	۳۰/۹۲۰۰ B	۷۵/۲۳۴۰ A	۲۷ D
۲- ۱ ۳	۱	۵۱/۸۲۲۰ a	۳۹/۶۸۰۰ b	۱۷/۵۵۰۰ e	۴۲ a
	۲	۳۰/۷۸۰۰ c	۴۱/۰۲۰۰ ab	۳۹/۶۷۸۰ c	۳۳ b
	۳	۲۷/۷۰۰۰ c	۳۹/۹۲۰۰ b	۴۷/۶۸۸۰ b	۲۴ c
	۴	۳۸/۵۶۸۰ b	۴۱/۸۸۰۰ a	۲۹/۳۱۶۰ d	۳۶ b
	۵	۱۷/۴۳۰۰ d	۳۹/۸۸۰۰ b	۶۰/۶۵۲۰ a	۱۹ d

۱- همانطور که از جدول ۱ پیداست برنجهای حاصل از شلتوکهای تبدیل شده تحت تیمار شماره ۵ برای هر دو رقم، دارای کمترین درصد شکستگی و درصد ترک و بیشترین مقدار مقاومت شکست بوده که با بقیه تیمارها در سطح ۱ درصد اختلاف معنی دار دارند. لذا تیمار شماره ۵ نسبت به دیگر تیمارها کمترین آسیب را به برنجهای سفید حاصل، رسانده و از مقایسه اجزاء هر ۵ تیمار نتیجه می شود که این ویژگی بعلت وجود سفیدکن سایشی افقی و پالش در آخر سیستم تبدیل می باشد. لذا تیمار شماره پنج به لحاظ فنی، موجب بهسازی فرایند تبدیل شلتوک ارقام آمل -۳ و چمپای خوزستان می گردد.

۲- از مقایسه ارقام درصد شکستگی، مقاومت شکست و درصد ترک تیمارهای ۱ و ۲ و سطح تفاوت آنها و اینکه تفاوت دو تیمار مذکور در نوع پوست کن می باشد، و همچنین نظر به ماکزیمم بودن درصد شکستگی و درصد ترک و مینیمم بودن مقاومت شکست تیمار ۱ در مقایسه با سایر تیمارها، لذا استفاده از پوست کن تیغه ای از نظر فنی مردود اعلام می گردد و باتوجه بطرز کار هر دو نوع پوست کن در فرایند پوست گیری شلتوک، نحوه عمل پوست کن غلطک لاستیکی که اساس آن، سایش است، نسبت به پوست کن تیغه ای که بر اساس ضربه عمل می کند، آسیب کمتری رابه شلتوک می رساند.

جدول ۲- مقایسه میانگین ارقام مختلف در شاخصهای بررسی شده توسط آزمون دانکن در سطح یک درصد.

شاخص رقم	درصد شکستگی	درجه سفیدی	مقاومت شکست	درصد ترک
آمل -۳	۳۸/۲۶ a	۳۴/۳۹ b	۵۳/۵۷ a	۳۸/۸۰ A
چمپا	۳۳/۲۶ b	۴۰/۴۸ a	۳۸/۹۸ b	۳۰/۸۰ B

۳- همانطور که پیداست، وجه تفاوت تیمارهای ۲ و ۳، وجود پادیه بین پوست کن و سفیدکن تیمار ۳ می باشد که تیمار ۲ فاقد آن است. باتوجه به این موضوع و نتایج جدول ۱، به احتمال ۹۹ درصد، تفاوت بین ارقام حاصل در شاخصهای درصد شکستگی، مقاومت شکست و درصد ترک تیمارهای ۲ و ۳ در برنج آمل -۳ بعلت وجود پادیه است. زیرا این دستگاه، شلتوکهای پوست گرفته نشده را قبل از ورود به سفیدکن، از

برنجهای قهوه‌ای جدا کرده و آنها را جهت پوست‌گیری به پوست‌کن برگشت می‌دهد. با توجه به نتایج مذکور، معلوم می‌گردد اگر پادیه نباشد، با ورود شلتوکهای سالم همراه با برنج قهوه‌ای به سفیدکن، به دلیل اینکه مجبوریم دریچه خروجی سفیدکن را تنگ تر کنیم تا شلتوکهای سالم ورودی به سفیدکن، تحت فرایند شدیدتر و طولانی‌تری پوست‌گیری شوند، لذا همین امر، آسیب دیدگی بیشتر برنجهای سفیدشده را موجب می‌گردد. لذا وجود پادیه در سیستم تبدیل، ضروری است.

۴- با توجه به نتایج بدست آمده از طرح یکبار خرد شده (جدول ۲)، مشاهده می‌شود که ارقام از نظر کلیه صفات (شاخصها) در سطح یک درصد با یکدیگر متفاوت بوده‌اند یعنی رقم آمل-۳ از نظر درصد شکستگی، مقاومت شکست و درصد ترک در کلاس بالاتری نسبت به چمپا قرار دارد و عبارت دیگر آسیب‌پذیری آن بیشتر است. اما درجه سفیدی برنج سفید رقم چمپا بیشتر از آمل-۳ می‌باشد.

برای هر کدام از ارقام شلتوک، با توجه به داده‌های موجود توسط نرم‌افزار SPSS ضرائب همبستگی پیرسون برای چهار متغیر درصد شکستگی، درجه سفیدی، مقاومت شکست و درصد ترک، محاسبه گردید و نتایج حاصله در جداول ۳ و ۴ گنجانده شد که علامت ** در بالای هر کدام از ضرائب، بیانگر معنی‌دار بودن همبستگی در سطح ۱ درصد، و عبارت دیگر، همبستگی شدید می‌باشد.

جدول ۳- ضرائب همبستگی شاخصهای چهارگانه برنج رقم آمل-۳.

X_1	۱/۰۰۰				X_1 = درصد شکستگی
X_2	۰/۷۸۹**	۱/۰۰۰			X_2 = درجه سفیدی
X_3	-۰/۹۶۸**	-۰/۸۴۱**	۱/۰۰۰		X_3 = مقاومت شکست
X_4	۰/۹۳۰**	۰/۸۸۷**	-۰/۹۶۵**	۱/۰۰۰	X_4 = درصد ترک
	X_1	X_2	X_3	X_4	

جدول ۴- ضرائب همبستگی شاخصهای چهارگانه برنج رقم چمپا.

X_1	۱/۰۰۰				X_1 = درصد شکستگی
X_2	۰/۰۷۹	۱/۰۰۰			X_2 = درجه سفیدی
X_3	-۰/۹۷۳**	-۰/۱۷۶	۱/۰۰۰		X_3 = مقاومت شکست
X_4	۰/۹۳۱**	۰/۱۹۲	-۰/۹۶۸**	۱/۰۰۰	X_4 = درصد ترک
	X_1	X_2	X_3	X_4	

همانطور که مشاهده می‌گردد، در رقم آمل-۳، درصد شکستگی با درجه سفیدی و درصد ترک، همبستگی شدید مستقیم و با مقاومت شکست، همبستگی شدید معکوس (باتوجه به علامت منفی) دارد. همچنین در رقم مذکور، درجه سفیدی با مقاومت شکست، همبستگی شدید معکوس و با درصد ترک، همبستگی شدید مستقیم دارد. در ضمن، همبستگی میان مقاومت شکست و درصد ترک نیز شدید و معکوس است. در رقم چمپا، میان درجه سفیدی و سایر شاخصها، همبستگی وجود ندارد اما سایر همبستگیها میان شاخصهای این رقم، همان موارد ذکر شده در رقم آمل-۳ می‌باشد.

سپاسگزاری

از دست اندرکاران محترم کارخانه برنجکوبی مدرن، واقع در شهرستان مرودشت، آقایان محمدرضا زارعی و حاج رحیم زارع که با علاقه و انگیزه جدی موجبات اجرای هر چه بهتر این طرح را در کارخانه مذکور فراهم نمودند سپاسگزاری نموده، توفیقشان را از درگاه ایزدمنان مسئلت می‌نمائیم.

منابع مورد استفاده:

۱- بابائیان جلودار، ن و ح، عارفی. ۱۳۷۸. بررسی اثر دمای خشک کن و رطوبت شلتوک روی راندمان تبدیل ارقام آمل-۳ و هراز به برنج سفید. مجله علوم کشاورزی ایران. دوره ۳۱، شماره ۲: صفحات ۳۷ تا ۴۸.

۲- بی نام. ۱۳۸۱. وضعیت برنجکاری استان خوزستان در سال ۸۱-۸۰. مدیریت طرح و برنامه سازمان جهادکشاورزی خوزستان.

۳- پیمان، م. ۱۳۷۸. بررسی سیستمهای تبدیل شلتوک به برنج سفید در ایران و جهان. چکیده خلاصه مقالات هفتمین گردهمایی برنج کشور، آموزشکده کشاورزی کرج: صفحات ۴۳ تا ۴۴.

۴- پیمان، م. ت، توکلی و س، مینایی. ۱۳۷۸. تعیین فاصله مناسب بین غلطکها در پوست کن غلطک لاستیکی برای تبدیل سه رقم برنج متداول در استان گیلان. مجله علمی پژوهشی علوم کشاورزی، مرکز انتشارات علمی دانشگاه آزاد اسلامی، سال پنجم، شماره ۲۰، صفحات ۳۷ تا ۴۸.

۵- جهاننیده کوهی، ح.ح میرنظامی ضیابری. ر، هنرنژاد و م، عزیزی. ۱۳۷۷. بررسی کاهش ضایعات در مراحل تبدیل شلتوک به برنج سفید. مجله علوم کشاورزی ایران. دوره ۲۹، شماره ۲: صفحات ۴۲۳ تا ۴۳۴.

۶- خوش تقاضا، م و م، سلیمانی. ۱۳۷۸. تأثیر پارامترهای خشک کن برشکنندگی برنج. مجله علمی پژوهشی علوم کشاورزی، مرکز انتشارات علمی دانشگاه آزاد اسلامی، سال پنجم، شماره ۲۰، صفحات ۴۹ تا ۶۲.

7- Lando, T.M., 1988. Rice varietal differences in number of brokenes. In international Rice Research Newsletter, Volume 13 Number 4.p.6.

8- Luh, B.S. 1992. Rice production. University of California.

9- Satake, R.S., 1994. New methods and equipment for processing rice. In Rice Science and Technology. Eds W.E. Marshall and J.I. Wadsworths, Marcel Dekker, New York, pp.229-62.

10- Srinivas. T. and M.K, Bhashyam 1989. Effect of varity and environment on milling quality of rice, IRRI.

11- Stipe, D. R. and Miller, M.F. 1972. Rice drying and processing. The Rice Journal, 75: 64-65.

