

بررسی تأثیر اندازه و مدت زمان پس از برداشت بر خواص فیزیکی و مکانیکی میوه زیتون در ارقام متداول (۵۰۶)

ثمانه لواسانی^۱، امیر حسین افکاری سیاح^۲، عبدالله گل محمدی^۲، محمد رضا عباسی مژدهی

چکیده

برای کاهش تلفات و حفظ کیفیت محصولات کشاورزی در هنگام برداشت و پس از برداشت از جمله میوه زیتون و به منظور طراحی و بهینه سازی ماشین های پس از برداشت نیاز به اطلاعات کافی از خواص فیزیکی و مکانیکی آنها می باشد. در تحقیق حاضر با استفاده از دستگاه کشش- فشار و انجام آزمون های مکانیکی طی یک آزمایش فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی اثر فاکتورهای مستقل مدت زمان پس از برداشت (۶،۴،۲،۰ و ۸ روز)، اندازه میوه در سه سطح (کوچک، متوسط و بزرگ) و رقم محصول (ماری، روغنی محلی و گرد گلوله) بر ویژگی های مکانیکی (نیرو و انرژی شکست، تغییر شکل ویژه و چقرمگی بافت زیتون) خصوصیات فیزیکی (قطر میانگین هندسی، ضریب کرویت و جرم مخصوص حقیقی) آن مورد مطالعه قرار گرفت. با بررسی خواص فیزیکی میوه ها، مشخص گردید که رقم گرد گلوله نسبت به ارقام ماری و روغنی محلی دارای بیشترین مقدار جرم مخصوص حقیقی در زمان ۶ روز پس از برداشت و اندازه کوچک (۱/۴۲۸ گرم بر سانتی متر مکعب)، بیشترین قطر میانگین هندسی در زمان برداشت و اندازه بزرگ (۱۹/۷۸ میلی متر) و دارای بیشترین مقدار ضریب کرویت در زمان ۲ روز، بعد از برداشت (۰/۹۴۳) بود. در هر سه رقم با افزایش اندازه میوه میزان درجه کرویت کاهش یافت و میوه ها کشیده تر شدند. اثر مدت زمان پس از برداشت، نوع رقم و اندازه در سطح ۱٪ بر خواص فیزیکی اندازه گیری شده معنی دار شد. همچنین در بررسی خواص مکانیکی سه رقم مشخص شد که رقم روغنی محلی نسبت به رقم های ماری و گرد گلوله دارای بیشترین مقادیر نیرو و انرژی شکست و چقرمگی بوده که به ترتیب مقادیر ۵۱/۸۸۳ نیوتن، ۱۶/۶۵۹ میلی ژول و ۰/۰۵۳ ژول بر سانتی متر مکعب به دست آمد. نتایج آزمون فشاری و استخراج خواص مقاومتی بافت زیتون (از منحنی نیرو- تغییر شکل) نشان داد که نوع رقم اثر معنی داری بر رو و انرژی شکست، چقرمگی و تغییر شکل ویژه بافت زیتون در سطح ۱٪ داشت. اثر اندازه بر نیروی شکست و تغییر شکل ویژه و اثر مدت زمان پس از برداشت بر انرژی شکست بافت زیتون معنی دار نشد و برای پارامتر های دیگر در سطح ۱٪ معنی دار شد.

کلیدواژه: میوه زیتون، خواص فیزیکی و مکانیکی، آزمون فشاری، مدت زمان پس از برداشت

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد مکانیک ماشین های کشاورزی، دانشگاه محقق اردبیلی، پست الکترونیک: sa-lavasani@yahoo.com

۲- استادیار گروه مکانیک ماشین های کشاورزی، دانشگاه محقق اردبیلی، دانشکده کشاورزی

۳- مربی پژوهشی و عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات زیتون استان گیلان

مقدمه

زیتون که نام علمی آن اولتا اروپا می باشد از خانواده ی اولئاسه است [۳]. زیتون از قدیمی ترین منابع غذایی بشر بوده که با پیدایش تمدن های اولیه استفاده از آن نیز رواج پیدا کرد و در بعضی کشورها یکی از منابع مهم تامین کننده ی مواد غذایی، دارویی و ویتامین های مورد نیاز انسان می باشد. میزان تولید این محصول در ایران در سال ۱۳۸۴، شصت و پنج هزار تن برآورد شد که ۳۰٪ آن صرف تهیه کنسرو و ۷۰٪ آن صرف روغن کشی شد و نتیجه آن تولید حدود شش هزار تن روغن بود. این محصول در حال حاضر در ۲۶ استان کشور یافت می شود و در عرض ده سال سطح زیر کشت آن از پنج هزار به صد هزار هکتار رسیده است [۲].

با توجه به تولید روز افزون زیتون و درآمد ارزی که از تجارت روغن آن حاصل می شود ضروری است برای مکانیزه کردن عملیات کاشت و برداشت و فرآوری آن پژوهش های گسترده ای در کشور انجام شود. برای ارتقا فناوری و مکانیزه کردن عملیات کشاورزی در ابتدا خواص فیزیکی و مکانیکی محصولات مورد ارزیابی و بررسی قرار می گیرد. در این راستا اطلاعات اولیه در زمینه خواص فیزیکی و مکانیکی زیتون اندک می باشد. و در ذیل به برخی از مطالعات انجام شده اشاره می شود:

اکبرنیا و همکاران (۱۳۸۶) در تحقیقی مقاومت فشاری چهار رقم زیتون (فیشمی، کالاماتا، روغنی و مانزانایلا) را اندازه گیری کردند و نتایج نشان داد که مقاومت خرد شدن نهایی هسته و مقاومت له شدن هسته در ارقام مختلف میوه زیتون رسیده تفاوت معنی داری با هم نداشتند ولی مقاومت به شکست کالاماتا به طور معنی داری از دو رقم مانزانایلا و فیشمی کمتر بود و در مجموع رقم کالاماتای رسیده در مقایسه با ارقام دیگر مقاومت کمتری به فشار داشت [۱]. قمری و رجبی پور (۲۰۰۳) در پژوهشی مشخصات فیزیکی دو رقم زیتون به نام زرد زیتون و زیتون غنی را به دست آوردند. در این پژوهش برای هر نمونه از زیتون ها سه بعد، قطر، عرض و حجم اندازه گیری شد و بر اساس آنها مشخصات فیزیکی مانند قطر هندسی، کرویت برای دو رقم فوق الذکر تعیین گردید [۱۰]. کیلیچیکان و گونر (۲۰۰۸) خواص فیزیکی و مکانیکی میوه زیتون در رقم گملیک تحت بار فشاری را اندازه گیری کردند و گزارش نمودند نیروی شکست، انرژی شکست و تغییر شکل ویژه برای هسته و میوه زیتون با افزایش اندازه نسبت تغییر شکل افزایش می یابد و بیشترین نیروی شکست و درصد تغییر شکل در طول محور X گزارش شد [۱۱].

از آنجا که عوامل مختلفی از قبیل عوامل بیولوژیکی، زیست محیطی، شرایط و روش کاشت، داشت، برداشت و نوع انبارداری بر خواص مختلف محصول تولیدی تاثیر می گذارند لذا تعیین این خواص جهت کاربرد در طراحی ماشین آلات پس از برداشت از قبیل درجه بندی، جداسازی، بسته بندی، حمل و نقل، صادرات، فرآوری در کارخانجات و مفید می باشد [۵].

این تحقیق از آن جهت ضرورت دارد که تاکنون پژوهش جامعی در این زمینه، به ویژه در داخل کشور انجام نگرفته است. بر این اساس هدف از تحقیق حاضر عبارت است:

- ۱- بررسی سه عامل مدت زمان پس از برداشت، اندازه میوه و نوع رقم بر خواص فیزیکی شامل: قطر میانگین هندسی و حسابی، ضریب کرویت و جرم مخصوص حقیقی و خواص مکانیکی شامل: نیرو و انرژی شکست، تغییر شکل ویژه و چگرمگی بافت زیتون
- ۲- تعیین بیشترین و کمترین مقادیر پارامتر های مکانیکی اندازه گیری شده در بین ارقام
- ۳- تعیین روند تغییرات پارامتر های مکانیکی برحسب افزایش مدت زمان پس از برداشت و اندازه میوه زیتون

مواد و روش ها

ارقام مورد استفاده در این تحقیق (ماری، روغنی محلی و گرد گوله) در بیست و ششم مهرماه ۸۵ از ایستگاه تحقیقات زیتون رودبار مستقیماً از درخت برداشت و بلافاصله به آزمایشگاه منتقل شد. آزمایشات مربوط به خواص فیزیکی و مکانیکی ارقام زیتون در دمای محیط در طی زمان های (زمان برداشت، ۲، ۴، ۶ و ۸ روز پس از برداشت) انجام گردید. با استفاده از کولیس دیجیتالی با دقت 0.02 mm ، ابعاد اصلی (قطر بزرگ، a ، قطر متوسط و b ، قطر کوچک) زیتون ها اندازه گیری شدند. با استفاده از سه قطر اصلی، ضریب کرویت و میانگین هندسی و حسابی اقطار آنها به ترتیب از روابط (۱)، (۲) و (۳) به دست آمدند [۱۲].

$$s = \frac{\sqrt[3]{abc}}{a} \quad (1) \quad D_a = \frac{a+b+c}{3} \quad (2) \quad D_g = \sqrt{abc} \quad (3)$$

در روابط فوق S ضریب کرویت، D_a قطر میانگین حسابی بر حسب میلی متر، D_g قطر میانگین هندسی بر حسب میلی متر و a ، b و c به ترتیب قطر های بزرگ و متوسط و کوچک بر حسب میلی متر می باشند. جرم نمونه ها با استفاده از ترازوی دیجیتالی با دقت اندازه گیری ۰/۰۰۱ گرم اندازه گیری شد. برای تعیین و اندازه گیری حجم هر دانه زیتون از روش جرم آب جابه جا شده استفاده شد. بدین منظور یک بشر بر روی ترازو قرار داده شده سپس میوه در آب غوطه ور می شود و جرم آب جابه جا شده تعیین می شود. با استفاده از رابطه ۴ چگالی هر دانه از زیتون به دست می آید [۱۳].

$$\rho_f = \frac{M_a}{M_a - M_w} \cdot \rho_w \quad (4)$$

که در آن ρ_f چگالی هر دانه زیتون (g/cm^3)، M_a جرم محصول در هوای آزاد (gr)، M_w جرم محصول در آب (gr) و ρ_w چگالی آب در محیط آزمایشگاه (g/cm^3) است که برابر با ۱ گرم بر سانتی متر مکعب در نظر گرفته شد. برای تعیین خواص مکانیکی، آزمون فشاری با دستگاه کشش- فشار (شکل ۱) بر روی سه رقم (ماری، روغنی محلی و گردگولبه)، در سه سطح اندازه (کوچک، متوسط و بزرگ) و در ۵ زمان پس از برداشت (زمان برداشت، ۲، ۴، ۶ و ۸ روز پس از برداشت) و با استفاده از دو فک تخت بر روی نمونه کامل زیتون در ۶ تکرار انجام گرفت.



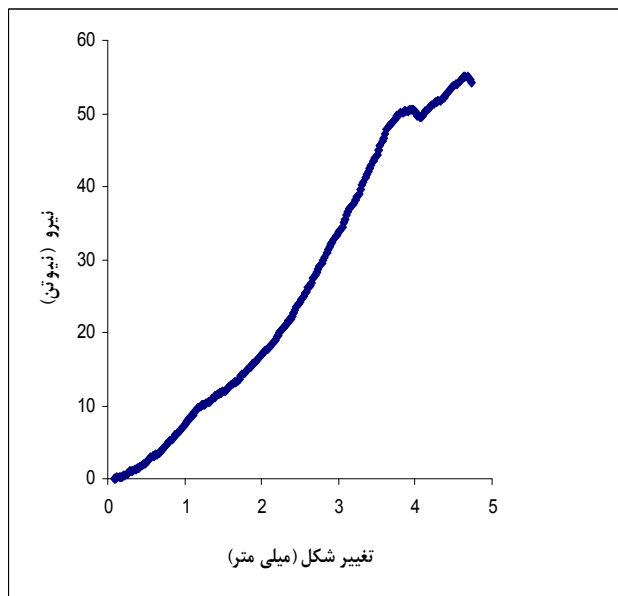
شکل ۱: تصویر دستگاه SMT-5 برای اندازه گیری خواص مقاومتی محصولات کشاورزی

قبل از انجام آزمون فشاری، خواص فیزیکی مانند ابعاد، حجم، جرم مخصوص حقیقی تمام نمونه ها در پنج زمان پس از برداشت اندازه گیری شدند. به کمک دستگاه کشش - فشار و با سرعت شبه استاتیک (۲۵ میلی متر در دقیقه) [۶] نمودار نیرو- تغییر شکل در طی فشردگی زیتون رسم و اطلاعات مربوط به استحکام بافت زیتون استخراج گردید. برای محاسبه انرژی از سطح زیر نمودار تا نقطه شکست بافت استفاده شد. محاسبه چگرمگی از نسبت انرژی بر حجم نمونه های مورد آزمایش به دست آمد. همچنین برای محاسبه تغییر شکل ویژه در نقطه بیشینه نیرو از رابطه ۵ زیر استفاده شد [۱۱]:

$$[S_d]_{f \max} = \frac{l_u - l_f}{l_u} \cdot 100 \quad (5)$$

که در آن: l_u قطر متوسط اولیه نمونه قبل از تغییر شکل، l_f قطر متوسط ثانویه نمونه بعد از تغییر شکل، $[S_d]_{f \max}$ تغییر شکل ویژه برای نقطه شکست می باشند.

شکل ۲ نمونه ای از منحنی نیرو-تغییر شکل میوه زیتون را تا نقطه شکست بافت نشان می دهد.



شکل ۲- منحنی نیرو- تغییر شکل بافت میوه زیتون

برای تحلیل نتایج آزمایش فاکتوریل بر پایه طرح کاملا تصادفی استفاده گردید. تجزیه و تحلیل داده ها به کمک نرم افزار SPSS.14 انجام شد.

نتایج و بحث

خواص فیزیکی

در جداول ۱ و ۲ به ترتیب روابط رگرسیونی برخی از خواص فیزیکی، ابعاد (a قطر های بزرگ، b متوسط و c کوچک)، S ضریب کرویت، D_g قطر میانگین هندسی و D_a حسابی، V حجم، ρ_f چگالی و M جرم در رقم روغنی محلی در ۵ زمان پس از برداشت آمده است.

جدول ۱- روابط رگرسیون خطی پیش بینی بین خواص فیزیکی در رقم روغنی

رگرسیون خطی رقم روغنی محلی	R^2
$M = -0.287 - 0.131a + 0.0918b + 0.869c$	95.6
$M = 8.61 + 2.05V$	93.4
$D_g = 2.88 + 2.64M$	92.4
$D_g = 24.9 + 5.69V$	96
$V = -3.68 + 0.105a + 0.0916b + 0.287c$	96.2

نتایج جدول ۱ با ضریب تبیین بالای ۹۰ نشان می دهد که با دقت بالایی می توان حجم و جرم میوه را بر اساس ابعاد آن تخمین زد. این نتیجه بویژه در سیستم های اندازه گیری و سورتینگ بر اساس پردازش تصویر بسیار اهمیت خواهد داشت.

جدول ۲- مقادیر میانگین و انحراف معیار خواص فیزیکی رقم روغنی محلی

زمان ۱	زمان ۲	زمان ۳	زمان ۴	زمان ۵	
۱۶/۲۱۷±۲/۲۹۵	۱۵/۸۹۶±۱/۹۸۹	۱۵/۷۱۱±۱/۸۰۵	۱۴/۷۹۰±۱/۶۶۹	۱۴/۹۲۴±۱/۹۰۶	قطر میانگین هندسی (mm)
۳۹/۹۱۰±۵/۶۸۷	۳۹/۱۷۱±۴/۹۳۴	۳۸/۹۱۴±۴/۴۲۷	۳۶/۸۳۸±۴/۲۵۴	۳۷/۲۵۶±۴/۸۲۲	قطر میانگین حسابی (mm)
۰/۷۹۷±۰/۰۲۸	۰/۷۹۵±۰/۰۳۷	۰/۷۸۲±۰/۰۲۷	۰/۷۶۹±۰/۰۲۶	۰/۷۶۵±۰/۰۲۶	ضریب کرویت
۲/۳۸۱±۰/۹۶۱	۲/۲۱۵±۰/۷۹۵	۲/۱۲۴±۰/۶۹۸	۱/۷۶۹±۰/۵۷۵	۱/۸۳۴±۰/۶۳۰	حجم (cm^3)
۱/۱۱۹±۰/۰۴۵	۱/۱۴۷±۰/۰۴۳	۱/۱۶۲±۰/۰۴۰	۱/۲۴۲±۰/۰۵۳	۱/۱۳۹±۰/۰۵۹	چگالی (g/cm^3)

جدول ۳- تجزیه واریانس خواص فیزیکی میوه زیتون

شاخص ها	درجه آزادی	قطر میانگین هندسی	قطر میانگین حسابی	ضریب کرویت	جرم مخصوص حقیقی	میانگین مربعات (MS)
رقم	۲	۲۵۱/۶۴۸**	۹۳۳/۶۱۱**	۱/۱۰۱**	۰/۲۷۰**	
اندازه	۲	۵۹۸/۳۵۹**	۳۶۸۶/۹۳۷**	۰/۰۰۴*	۰/۱۶۸**	
رقم*اندازه	۴	۱۱/۱۳۱**	۳۸/۲۶۸**	۰/۰۱۰**	۰/۰۳۳**	
زمان پس از برداشت	۴	۲۰/۵۰۲**	۸۵/۵۲۶**	۰/۰۲۴**	۰/۰۷۳**	
رقم*زمان پس از برداشت	۸	۱/۰۴۴ ^{ns}	۶/۳۱۰ ^{ns}	۰/۰۰۵**	۰/۰۱۲*	
اندازه*زمان پس از برداشت	۸	۱/۴۸۲**	۹/۴۹۴**	۰/۰۰۱ ^{ns}	۰/۰۰۸ ^{ns}	
رقم*اندازه*زمان پس از برداشت	۱۶	۰/۴۴۹ ^{ns}	۱/۶۷۹ ^{ns}	۰/۰۰۲*	۰/۰۰۶ ^{ns}	
خطا	۲۷۰	۰/۵۴۲	۳/۳۶۰	۰/۰۰۱	۰/۰۰۵	
ضریب تغییرات	-	۱۱/۹۳۲۰	۱۱/۱۹۹۳	۱۰/۲۳۳۳	۷/۴۷۶۲	
	** در سطح ۱٪ معنادار است		^{ns} معنادار نیست			

با بررسی خواص فیزیکی میوه ها، نتایج نشان داد که رقم گرد گلوله نسبت به ارقام ماری و روغنی محلی دارای بیشترین مقدار جرم مخصوص حقیقی در زمان ۶ روز پس از برداشت و سایز کوچک (۱/۴۲۸ گرم بر سانتی متر مکعب)، قطر میانگین هندسی در زمان برداشت و سایز بزرگ (۱۹/۷۸ میلی متر) و دارای بیشترین مقدار ضریب کرویت در زمان ۲ روز بعد از برداشت (۰/۹۴۳) می باشد. در هر سه رقم با افزایش اندازه میوه میزان درجه کرویت کاهش یافت و میوه ها کشیده تر شد. اثرات مدت زمان پس از برداشت، نوع رقم و اندازه (براساس سطوح جرمی انتخاب شدند) در سطح ۱٪ بر تمام خواص فیزیکی اندازه گیری شده معنی دار شد. (جدول ۳) همچنین نتایج نشان داد بعد از ۸ روز نگهداری ارقام زیتون در دمای محیط قطر میانگین هندسی، حسابی و حجم نسبت به زمان برداشت کاهش ولی میزان چگالی افزایش یافت. ضریب تغییرات برای خواص فیزیکی اندازه گیری شده در جدول تجزیه واریانس بین ۱۱-۷ به دست آمد. کمترین ضریب تغییرات برای جرم مخصوص حقیقی با مقدار ۷/۴۷۶۲ به دست آمد.

خواص مکانیکی بافت زیتون

نیروی شکست: با افزایش مدت زمان های پس از برداشت میزان نیروی شکست در هر سه رقم افزایش یافت. این افزایش استحکام به دلیل کاهش رطوبت میوه زیتون قابل توجه می باشد. بیشترین مقدار این نیرو برای رقم روغنی محلی در زمان ۸ روز پس از برداشت (۶۰/۹۱۲ و تن) و اندازه متوسط و کمترین نیروی شکست برای رقم ماری در زمان برداشت (۱۲/۳۸۵ نیو تن) و اندازه کوچک به دست آمد. برای دورقم ماری و روغنی محلی بیشترین نیرو با افزایش اندازه و برای رقم گرد گلوله با کاهش اندازه به دست آمد. نتایج جدول تجزیه واریانس (جدول ۷) نشان داد که اثر رقم و مدت زمان پس از برداشت برای شکست در سطح ۱٪ معنی دار اما برای اندازه معنی دار نشد. روابط رگرسیون خطی پیش بینی نیروی شکست (ماکزیمم نیرویی که باعث شکست بافت زیتون شده است) بر اساس اندازه میوه (جرم) با ضریب تبیین بسیار بالای ۱ برای سه رقم مورد آزمایش در زیر ارائه شده است.

جدول ۴- روابط رگرسیون خطی پیش بینی بین جرم و نیروی بیشینه برای سه رقم مورد آزمایش

$$\text{وغنی} \quad f_{\max} = -0.8515M^2 + 5.0475M + 45.762 \quad R^2 = 1$$

$$\text{گرد} \quad f_{\max} = 4.068M^2 - 19.616M + 43.489 \quad R^2 = 1$$

$$\text{ماری} \quad f_{\max} = 0.785M^2 - 2.365M + 18.113 \quad R^2 = 1$$

انرژی شکست: بیشترین مقدار انرژی برای رقم روغنی محلی در زمان ۶ روز پس از برداشت (۱۵۲/۱۸۱ میلی ژول) و اندازه بزرگ و کمترین انرژی شکست برای رقم ماری در زمان ۶ روز پس از برداشت و اندازه کوچک به دست آمد. نتایج حاصل از تجزیه واریانس (جدول ۷) نشان داد که رقم و اندازه در سطح ۱٪ معنی دار شد اما بر مدت زمان های پس از برداشت معنی دار نشد. با افزایش اندازه میزان انرژی شکست افزایش یافت این نتیجه با نتایج تحقیق کلیچیکان و گونر در ۲۰۰۸ نیز مطابقت دارد در این تحقیق با افزایش اندازه از ۱۰ میلی متر به ۳۰ میلی متر میزان انرژی شکست از ۰/۱۰ ژول به ۰/۱۸ ژول افزایش یافت. معنی دار نشدن اثر زمان بر انرژی ماکزیمم را به دلیل وابستگی انرژی به نیرو و کرنش شکست می توان توجیه نمود.

چقرمگی (toughness): با افزایش اندازه مقدار چقرمگی کاهش یافت (یعنی زیتون های ریزتر با جرم کمتر چقرمه تر بوده و این نتیجه با نتایج تحقیق افکاری سیاح و مینایی در سال ۱۳۸۴ مطابقت دارد) و با گذشت زمان نسبت به زمان برداشت میزان چقرمگی افزایش یافت (شکل ۳). بیشترین مقدار چقرمگی برای رقم روغنی محلی در زمان ۴ روز پس از برداشت (۰/۰۹۱ میلی ژول بر میلی متر مکعب) و اندازه کوچک و کمترین مقدار برای رقم ماری در زمان برداشت (۰/۰۳۳ میلی ژول بر میلی متر مکعب) و اندازه کوچک به دست آمد. نتایج حاصل از تجزیه واریانس نشان داد که اثر رقم، اندازه و مدت زمان های پس از برداشت برای

چغرمگی در سطح ۱٪ معنی دار شد. اثر سه گانه پارامتر های مستقل نیز برای چغرمگی در سطح ۵٪ معنی دار شد. نتایج مقایسه میانگین های عوامل آزمایشی (جدول ۸) (رقم، اندازه و مدت زمان پس از برداشت) بر چغرمگی با آزمون LSD تفاوت های معنی داری را در سطح ۵٪ نشان داد. با استفاده از نتایج حاصل برای چغرمگی می توان در فرآوری میوه زیتون تا حدودی انرژی مصرفی در واحد حجم را تخمین زد.

جدول ۵- روابط رگرسیون خطی پیش بینی بین جرم (X) و چغرمگی (Y) برای سه رقم مورد آزمایش

$$\text{روغنی} \quad y = 0.0075x^2 - 0.0415x + 0.101 \quad R^2 = 1$$

$$\text{گرد} \quad y = 0.0075x^2 - 0.0385x + 0.071 \quad R^2 = 1$$

$$\text{ماری} \quad y = 0.002x^2 - 0.011x + 0.037 \quad R^2 = 1$$

نتایج جدول ۵ با ضریب تبیین ۱ نشان می دهد که با دقت بسیار بالایی می توان انرژی مصرفی در واحد حجم را بر اساس جرم آن تخمین زد. این نتیجه بویژه در روغن کشی زیتون بسیار اهمیت خواهد داشت.

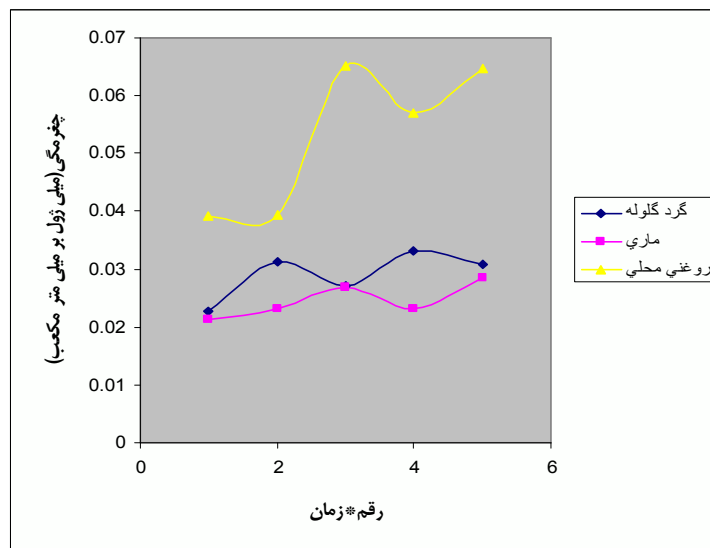
تغییر شکل ویژه (specific deformation): با افزایش اندازه در دو رقم گرد گلوله و ماری میزان تغییر شکل ویژه در نقطه شکست نیرو افزایش و برای رقم روغنی محلی کاهش یافت. در پژوهشی که توسط کیلیچیکان و گ نر (۲۰۰۸) انجام گرفت این نتایج برای رقم گملیک زیتون به دست آمد در این تحقیق با افزایش اندازه میزان تغییر شکل ویژه از ۱۹ درصد به ۲۹ درصد افزایش یافت. نتایج مقایسه میانگین های عوامل آزمایشی (رقم و مدت زمان پس از برداشت) بر تغییر شکل ویژه با آزمون LSD (نمودار) تفاوت های معنی داری را در سطح ۵٪ نشان و بیشترین مقدار میانگین تغییر شکل ویژه در زمان های چهارم با مقدار ثابت ۳۷/۳۲۴ درصد و برای رقم گرد گلوله به دست آمد. نتایج حاصل از جدول آنالیز واریانس (جدول ۷) نشان می دهد که اثر رقم و مدت زمان پس از برداشت در سطح ۱٪ معنی دار و برای اندازه معنی دار نشد. اثر سه گانه رقم* اندازه* زمان نیز در سطح ۱٪ معنی دار شد.

جدول ۶- روابط رگرسیون خطی پیش بینی بین جرم (X) و تغییر شکل ویژه (Y) برای سه رقم مورد آزمایش

$$\text{روغنی} \quad y = -1.385x^2 + 9.162x + 25.162 \quad R^2 = 1$$

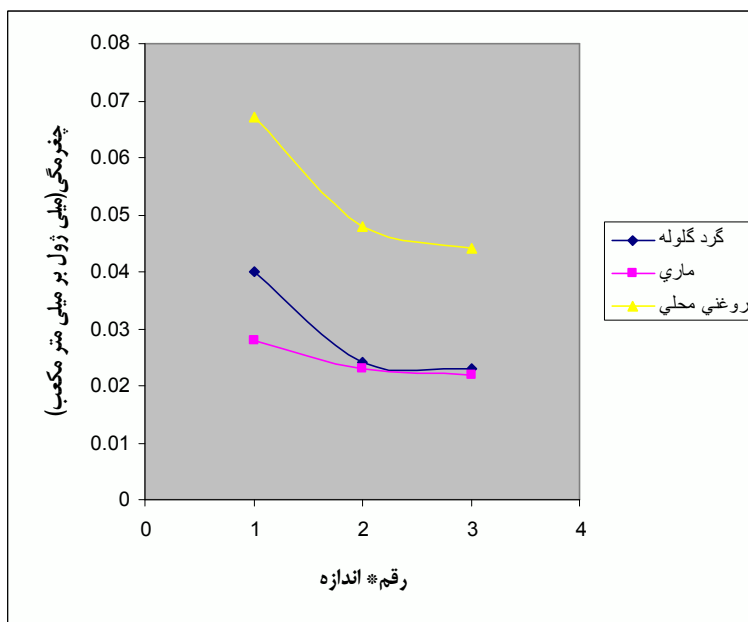
$$\text{گرد} \quad y = 1.4575x^2 - 5.3685x + 37.571 \quad R^2 = 1$$

$$\text{ماری} \quad y = 0.838x^2 - 4.827x + 38.612 \quad R^2 = 1$$



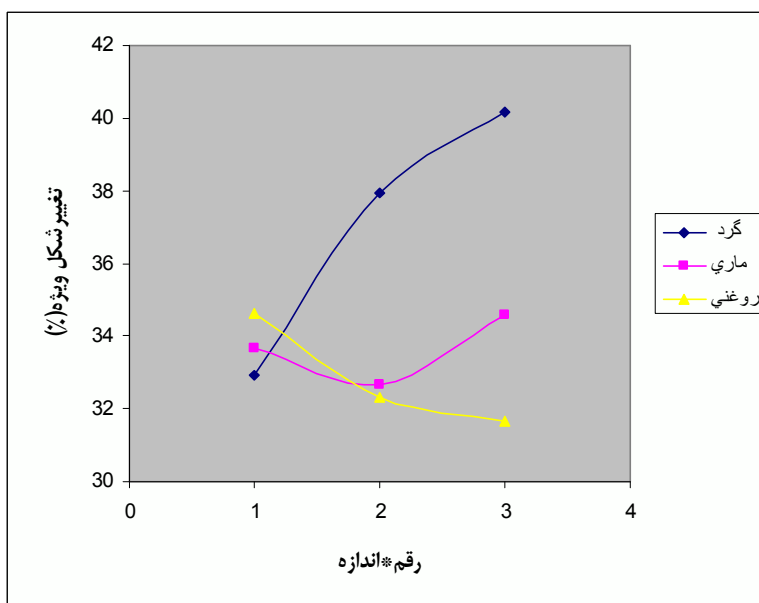
شکل ۳- اثر متقابل رقم * زمان (در پنج دوره پس از برداشت با فاصله دو روز) بر میزان چغرمگی

نتایج مقایسه اثرات متقابل رقم و زمان پس از برداشت شکل (۳) نشان می دهد که برای هر سه رقم مورد مطالعه باگذشت زمان پس از برداشت نسبت به روز برداشت میزان چغرمگی افزایش یافته است. بیشترین مقدار چغرمگی برای رقم روغنی در زمان ۸ روز پس از برداشت به دست آمد. ثابت نبودن روند تغییرات در زمان های پس از برداشت به دلیل تغییرات فیزیولوژی در بافت زیتون با گذشت زمان و کاهش رطوبت میتوان توجیه نمود.

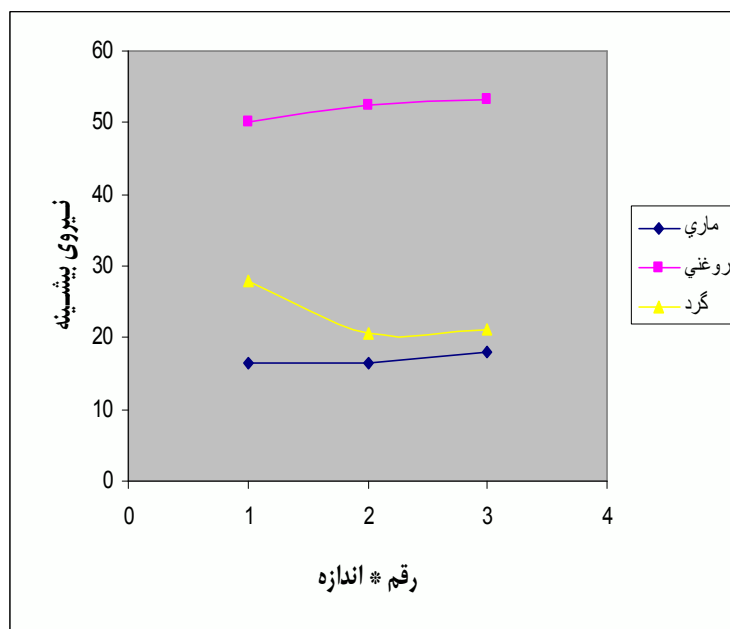


شکل ۴- اثر متقابل رقم * اندازه بر چغرمگی

نتایج مقایسه اثرات متقابل رقم و اندازه شکل (۴) نشان می دهد که برای هر سه رقم مورد مطالعه با افزایش جرم میوه ها میزان چغرمگی کاهش یافته است. بیشترین مقدار چغرمگی برای رقم روغنی در اندازه کوچک به دست آمد.



شکل ۵- اثر متقابل رقم * اندازه بر تغییر شکل ویژه



شکل ۶- اثر متقابل رقم * اندازه بر نیروی شکست

نتایج مقایسه اثرات متقابل رقم و اندازه شکل (۶) نشان می دهد که برای دو رقم ماری و روغنی با افزایش جرم میوه میزان نیروی شکست بافت افزایش ولی برای رقم گرد کاهش یافت. این نتیجه را به دلیل رطوبت بیشتر رقم گرد (۸۴/۶۸ درصد) نسبت به دو رقم ماری (۷۲/۹۵ درصد) و روغنی (۶۸/۲۳ درصد) قابل توجیه است. بیشترین مقدار نیروی شکست برای رقم روغنی در اندازه بزرگ به دست آمد.

جدول ۷- تجزیه واریانس خواص مکانیکی بافت میوه زیتون

میانگین مربعات (MS)

شاخص ها	درجه آزادی	نیروی بیشینه (N)	انرژی بیشینه (mj)	چغرمگی (mpa)	تغییر شکل ویژه (%)
رقم	۲	۳۱۰/۷۶۸ **	۱۵۹۱۸۶/۹۲۵ **	۰/۰۲۱ **	۴۳۹/۷۴۴ **
اندازه	۲	۶۱/۹۶۱ ^{ns}	۷۷۹/۹۱۱ **	۰/۰۰۶ **	۷۰/۷۸۱ ^{ns}
رقم*اندازه	۴	۲۷۵/۵۷۷ **	۸۲۱/۴۴۱ ^{ns}	۰/۰۰۱ *	۲۲۰/۹۵۴ **
زمان پس از برداشت	۴	۵۲۲/۴۴۷ **	۹۵۰/۸۱۱ ^{ns}	۰/۰۰۲ **	۹۰۷/۸۸۹ **
رقم*زمان پس از برداشت	۸	۶۸/۶۹۸ ^{ns}	۱۱۶۴/۶۰۸ ^{ns}	۰/۰۰۱ **	۵۹/۳۳۳ ^{ns}
اندازه*زمان پس از برداشت	۸	۵۰/۴۴۵ ^{ns}	۷۲۳/۲۷۱ ^{ns}	۰/۰۰۰ ^{ns}	۵۳/۰۷۱ ^{ns}
رقم*اندازه*زمان پس از برداشت	۱۶	۶۶/۹۰۹ ^{ns}	۱۵۸۹/۰۲۲ ^{ns}	۰/۰۰۰ ^{ns}	۱۱۶/۲۲۶ **
خطا	۲۷۰	۵۳/۷۶۱	۱۱۰۲/۲۲۲	۰/۰۰۰	۴۵/۲۵۷
ضریب تغییرات	-	۲۲/۱۴۵۷۷	۲۹/۵۵۴۵	۳۲/۴۵۴	۱۸/۷۸۵۵۷

* در سطح ۵٪ معنادار است
** در سطح ۱٪ معنادار است
^{ns} معنادار نیست

جدول ۸- نتایج مقایسه میانگین های متغیرهای مستقل حاصل از آزمون (LSD)

عوامل آزمایشی	نیروی شکست (N)	انرژی شکست (mj)	چغرمگی (Mpa)	تغییر شکل ویژه (%)
رقم	23.241 ^b	67.122 ^b	0.029 ^a	37.023 ^b
ماری	17.047 ^a	33.020 ^a	0.025 ^a	33.636 ^a
روغنی محلی	51.883 ^c	116.659 ^c	0.053 ^b	32.869 ^a
.	27.029 ^a	65.403 ^a	0.028 ^a	28.023 ^a
۲	28.228 ^{ab}	71.318 ^a	0.031 ^a	32.816 ^b
زمان پس از برداشت	30.873 ^{bc}	74.432 ^a	0.040 ^b	37.323 ^c
۴	33.211 ^{cd}	74.145 ^a	0.038 ^b	37.323 ^c
۶	34.276 ^d	76.036 ^a	0.041 ^b	37.161 ^c
۸	31.477 ^a	63.975 ^a	0.045 ^b	33.741 ^a
اندازه کوچک	29.834 ^a	70.507 ^a	0.032 ^a	34.307 ^a
متوسط	30.859 ^a	82.319 ^b	0.030 ^a	35.480 ^a
بزرگ				

توجه: مقادیر میانگین دارای حروف مشترک، برای هر ویژگی مکانیکی اختلاف معنی داری با یکدیگر ندارند.

نتیجه گیری کلی و پیشنهادات:

بر پایه نتایج این پژوهش، موارد زیر توصیه می گردد:

- انتخاب ارقامی از زیتون که بتواند نیروهای بزرگتری را بدون داشتن آسیب دیدگی زیادی تحمل کند که بطور کلی در این پژوهش رقم روغنی محلی مقاومت مکانیکی بیشتری نسبت به ارقام دیگر از خود نشان داد.

۲- با افزایش زمان پس از برداشت میزان نیروی مورد نیاز برای شکست بافت زیتون برای هر سه رقم مورد تحقیق افزایش یافت پس بهتر است زیتون بعد از برداشت برای کاهش نیروی اعمالی سریعاً در خط فرآوری قرار گیرد.

۳- پیشنهاد می شود با توجه به محدودیت منابع و تحقیقات انجام شده در زمینه خواص مکانیکی و فیزیکی زیتون در مطالعات بعدی، خواص رئولوژیکی بافت زیتون همچون خزش، تنش آسایی و بارگذاری ضربه ای و تعیین میزان ضایعات از لحاظ عمق آسیب میوه زیتون مطالعه گردد.

فهرست منابع

- ۱- اکبرنیا، ع، ۱۳۸۶، تعیین و مقایسه مقاومت فشاری چهار رقم زیتون رایج در ایران. رساله دکتری، دانشگاه تهران، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشکده مهندسی بیوسیستم، گروه مهندسی مکانیک ماشین های کشاورزی.
- ۲- بی نام، ۶۵، ۱۳۸۴، هزارتن میوه زیتون در سال جاری تولید خواهد شد. قابل دسترس از طریق: <http://www.iranmania.com/News>
- ۳- درویشیان، م، ۱۳۷۵، زیتون، ترجمه، انتشارات مرکز آموزش کشاورزی کرج.
- ۴- میرمنصوری، ا، ۱۳۷۶، آشنایی با زیتون، انتشارات معاونت ترویج سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، ۱۰۷ ص.
- ۵- میرزایی مقدم، ح، ت.، توکلی هاشم، ن، س، مینایی و ا. رجبایی، ۱۳۸۵، بررسی درجه کثسانی، درصد پ ماند و برخی خواص فیزیکی میوه کیوی. خلاصه مقالات سومین کنفرانس دانشجویی ماشین های کشاورزی. شیراز.
- ۶- ولی زاده، م. و مقدم، م، ۱۳۸۳، طرح آزمایش در کشاورزی. انتشارات پرپور تبریز. ۴۳۲ ص.

- 7- ASAE standards. 1999. compression test of food materials of convex shape. American Society of Agricultural Engineers. S 368.3
- 8- Georget D., M. R. Smith, A.C. Waldron. 2001. Effect of ripening on the mechanical properties of Portuguese and Spanish varieties of olive (*Olea europaea* L). Journal of the Science of Food and Agriculture. Vol.81. pp 448-454
- 9- Gezer, I., Haciseferogullari, H., & Demir, F. 2002. Some physical properties of Hacıhaliloglu apricot pit and its kernel. Journal of Food Engineering, 56, 49-57.
- 10- Ghamari, B., A.Rajabipour, A.M. Borgheari and H.sadeghi . 2003. Some physical properties of olive. CSAE/SCGR, paper No.03-323
- 11- Kilickan, A., M.Guner. 2008. Physical properties and mechanical behavior of olive fruites (*Olea europaea* L) under compression loading. Journal of food Engineering.
- 12- Mohsenin, N. N. 1986. Physical Properties of Plant and Animal Materials. New York: Gordon and Beach Science.
- 13- Stroschin, R. 1998. Physical properties of agriculture materials and food products. Department of Agricultural and Biological Engineering Purdue University West Lafayette, Indiana. pp.287
- 14- Yurtlu, Y., D. Erdugan .2005. Effect of storage time on some mechanical properties and bruise susceptibility of pears and apples. Turk. J. Agric. 29:469-482.