

## ششمین کنگره ملی مهندسی ماشین‌های کشاورزی و مکانیزاسیون



پر迪س کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران (کرج)

۱۳۸۹ و ۲۵ شهریور



### بررسی رفتار ویسکوالاستیک گیلاس تحت کرنش ثابت

علی مقیمی<sup>۱</sup>، محمدحسین سعیدی راد<sup>۲</sup>

۱ و ۲ - به ترتیب دانش آموخته کارشناسی ارشد مکانیک ماشین های کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد و عضو هیات علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

Ali.Moghimi@stu-mail.um.ac.ir

#### چکیده:

در این تحقیق رفتار ویسکوالاستیک برخی از واریته های تجاری گیلاس مورد مطالعه قرار گرفت. بدین منظور آزمایش واهلش بر روی واریته های مختلف گیلاس شامل واریته های سیاه مشهد، ابرده، ویکتوریا، دوم رس و تک دانه انجام شد. از دو مدل رئولوژیکی پلچ و ماکسول عمومی برای تفسیر رفتار ویسکوالاستیک نمونه ها در حالی که تحت کرنش ثابت قرار گرفته بودند، استفاده شد. نتایج نشان داد هر دو مدل دارای ضریب همبستگی بالا ( $R^2 = 0.99$ ) بوده ولی مدل ماکسول عمومی خطای پیشگویی (RMSEP) کمتری نسبت به مدل پلچ داشت. بر اساس آنالیز داده های بدست آمده به کمک مدلها مشخص گردید که واریته تک دانه بیشترین سفتی را داشته و بیشتر از دیگر واریته ها خاصیت چسبسان (Viscoelastic) از خود نشان می دهد. این در حالی بود که واریته ویکتوریا کمترین سفتی و کمترین خاصیت چسبسان را داشت.

واژه های کلیدی: رفتار ویسکوالاستیک، گیلاس، مدل پلچ، مدل ماکسول، واهلش تنش

برای نمایش رفتار رئولوژیکی مواد سه مشخصه اساسی کشسانی (جسم هوکی)، مومنانی (جسم سنت ونانت) و چسبندگی (مایع نیوتونی) بکار می‌رود. این سه خاصیت مواد ایده آل به عنوان استاندارد مقایسه خواص حقیقی به کار می‌روند. رفتار محصولات کشاورزی به عنوان مواد حقیقی نسبت به رفتار مواد ایده آل متفاوت است، مثلاً رابطه تنش-تغییر شکل در آنها بستگی به سرعت تغییر شکل دارد بنابراین باید در معادله تنش-تغییر شکل عامل زمان را هم وارد نمود. موادی که تغییر شکل آنها بستگی به زمان دارد مواد چسبسان (ویسکوالاستیک) نامیده می‌شوند (توکلی، ۱۳۸۲). بیشتر مواد کشاورزی مانند میوه‌ها هنگامی که در معرض نیرو قرار می‌گیرند از خود رفتار ویسکوالاستیک نشان می‌دهند. پژوهشگران و محققین برای مطالعه رفتار ویسکوالاستیک مواد کشاورزی از علم رئولوژی استفاده می‌نمایند که علم تغییر شکل و جریان پذیری مواد تحت تاثیر نیروها در زمان‌های مختلف است. رئولوژی دارای مدل‌های مختلفی می‌باشد که برای طبقه بندی و پیش‌گویی رفتار مواد تحت شرایط مختلف تنش و کرنش استفاده می‌شود. این مدل‌ها شامل ترکیبات مختلفی از جسم جامد هوکی (فر) و جسم مایع نیوتونی (کمک فرن) می‌باشند که رفتار پیچیده مواد کشاورزی مختلف را نشان می‌دهند (Rao et al., 2005).

یکی از آزمایشات تعریف شده برای بررسی خصوصیات ویسکوالاستیک مواد کشاورزی، آزمایش واهلش تنش<sup>۱</sup> می‌باشد. در این آزمایش نمونه تحت کرنش ثابت قرار می‌گیرد و تنش مورد نیاز برای اعمال این کرنش و ثابت نگه داشتن آن بر حسب تابعی از زمان اندازه گیری می‌شود. داده‌های آزمایش واهلش بسیار مهم می‌باشد زیرا اطلاعات بسیار مهم و ارزشمندی در اختیار پژوهشگران قرار می‌دهد مانند سفتی میوه (Blahovec, 1996)، مورد پسند بودن مواد غذایی، پردازش و حمل و نقل مواد غذایی (Bourne, 2002)، رسیدگی میوه‌ها (Hassan et al., 2005) و پیش‌بینی تغییرات در میوه‌ها هنگام برداشت و حمل و نقل (Rao et al., 2005).

آقای حسن و همکاران (۲۰۰۵) رفتار ویسکوالاستیک هشت واریته مختلف خرما در دو مرحله رسیدگی رطب و خلال مورد مطالعه قرار دادند. آنها از سه مدل پلچ<sup>۲</sup>، ماسکول عمومی<sup>۳</sup> و نوسینوفیچ<sup>۴</sup> استفاده کردند. نتایج نشان داد هر سه مدل در ارزیابی رفتار واهلش خرما دارای اعتبار می‌باشند. به هر حال ماسکول عمومی در پیشگویی داده‌های آزمایش بهترین مدل بود.

با توجه به این مسئله که گیلاس به عنوان یکی از مهمترین میوه‌های تجاری دارای بیش از ۲۵ واریته در مشهد بوده (گنجی و همکاران، ۲۰۰۹) و ایران با ۲۲۵۰۰۰ تن سومین تولید کننده گیلاس جهان می‌باشد (آمار فائق، ۲۰۰۷)،

1. Stress Relaxation

2 . Peleg

3 . Generalized Maxwell

4 . Nussinovitch

اولین هدف از انجام این پژوهش بررسی و مقایسه خصوصیات ویسکوالاستیک پنج واریته گیلاس (سیاه مشهد، ابرده، ویکتوریا، دوم رس و تک دانه) بر اساس داده های آزمون واهلش تنش بود. در مرحله بعدی به کمک مدلهای پلچ و ماسکول عمومی داده های آزمون واهلش پیشگویی و توانایی واریته های گیلاس در مستهلک کردن تنش اعمالی در طول زمان و سفتی آنها با یکدیگر مقایسه شد.

#### مواد و روشها:

#### آماده سازی نمونه ها:

۵ واریته تجاری گیلاس شامل سیاه مشهد، دوم رس، ابرده، ویکتوریا و تک دانه برای انجام آزمایشات در نظر گرفته شدند. تمام نمونه ها در شرایط محیطی یکسان کاشته شده و مدیریت باگبانی برای آنها به یک صورت انجام شده بود. میوه ها با دست برداشت شده و در دمای ۲۰ درجه سانتی گراد با رطوبت نسبی ۶۰ درصد انبار شدند.

#### آزمایش واهلش:

آزمایشات واهلش با کمک دستگاه بافت سنجی<sup>۱</sup> (CNS Farnell, Model: QTS 25) مجهز به پروب سیاندری با قطر ۱۰۰ میلیمتر انجام شد. میوه ها تحت بارگذاری فشاری قرار گرفتند در حالی که سرعت پروب ۵۰ mm/min و نمونه ها به صورت افقی قرار داده شده بودند. پروب به مدت ۶ ثانیه (Blahovec, 1996) بر روی میوه ها در حالی که آنها را به میزان ۸٪ قطرشان فشرده می کرد قرار می گرفت. داده ها توسط نرم افزار TexturePro v2.0 به کامپیوتر منتقل شدند. لازم به ذکر است آزمایشات برای ۲۰ نمونه گیلاس از هر واریته صورت گرفت.

#### آنالیز داده های واهلش :

مدلهای رایج برای تفسیر رفتار واهلش تنش مدل ماسکول عمومی و پلچ می باشند. در این تحقیق از هر دو مدل استفاده شد و دقت و خطای آنها در پیشگویی داده های آزمایش مورد ارزیابی قرار گرفت. برای بدست آوردن ضرایب این مدل ها از نرم افزار SlideWrite 2.0 استفاده شد.

#### مدل ماسکول عمومی

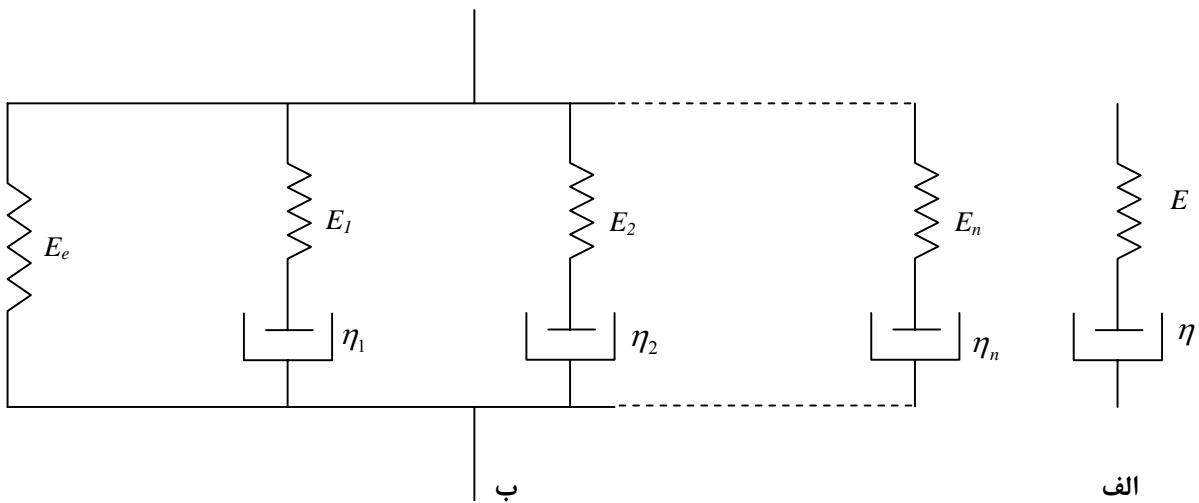
مدلی که اغلب برای نشان دادن رفتار واهلش تنش مواد کشاورزی استفاده می شود مدل ماسکول است که شامل تعداد محدودی از ایمان های ماسکول (فنر هوکی و کمک فنر نیوتونی که به صورت سری متصل شده اند) می باشد (شکل ۱الف). این ایمان ها به صورت موازی به یکدیگر متصل شده و از آنجاییکه مقداری از تنش اعمالی حتی بعد از

1 . Texture Analyser

گذشت زمان طولانی در محصولات کشاورزی باقی می‌ماند، فنری به صورت موازی به دستگاه ماکسول اضافه می‌شود (شکل ۱ب). این دستگاه اصلاح شده را مدل ماکسول عمومی می‌نامند (Mohsenin, 1970). اگر این دستگاه ماکسول عمومی تحت یک کرنش ثابت قرار گیرد، تنشنهایی دستگاه برابر است با مجموع تنش‌های هر یک از إلمان‌های ماکسول که هر یک زمان‌های واهلش متفاوتی دارند (Steff, 1996). بر این اساس معادله ریاضی این مدل به صورت زیر می‌باشد:

$$\sigma(t) = \sigma_e + \sum_{i=1}^n c_i \exp(-t / \tau_i) \quad (1)$$

که در آن  $\sigma(t)$  مقدار تنش در زمان  $t$ ،  $\sigma_e$  تنش باقیمانده و  $C_i$  و  $\tau_i$  ثابت‌های إلمان ام می‌باشند.



شکل ۱- الف) إلمان‌های ماکسول فر هوکی و کمک فنر نیوتونی، ب) دستگاه ماکسول عمومی

مدل پلچ  
آفای پلچ برای نشان دادن رفتار واهلش تنش مواد کشاورزی، مدل خطی و نرمالیزه ای به صورت زیر ارائه نمود (Peleg, 1979)

$$\frac{\sigma(0).t}{\sigma(0) - \sigma(t)} = K_1 + K_2 \cdot t \quad (2)$$

که در این رابطه  $\sigma(0)$  مقدار تنش در زمان صفر (تنش اولیه)،  $\sigma(t)$  تنش در زمان  $t$ ،  $K_1$  و  $K_2$  ثابت های فرمول می باشند. معکوس  $K_1$  نشان دهنده سرعت اولیه مستهلك کردن تنش و معکوس  $K_2$  بیانگر سطح مجانب فرضی تنش نرمالیزه شده  $\frac{\sigma(0)-\sigma(t)}{\sigma(0)}$  می باشد.

برای ارزیابی عملکرد این مدلها میزان خطای پیشگویی از فرمول زیر محاسبه گردید:

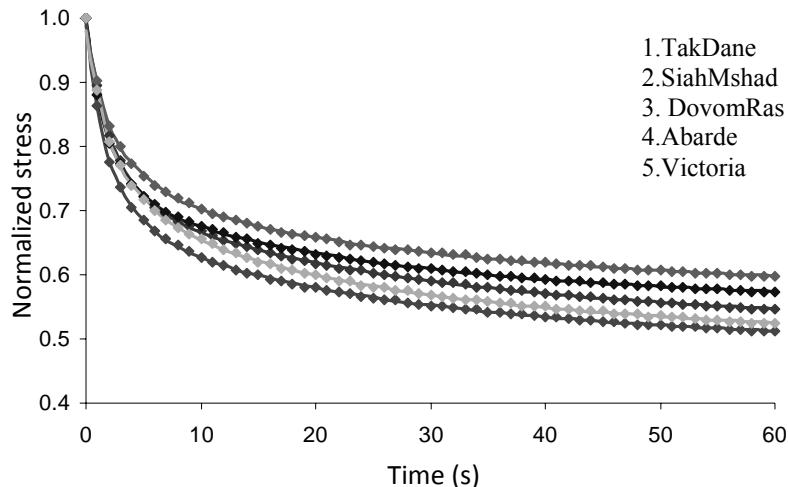
$$RMSE = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (\hat{\sigma}_i - \sigma_i)^2}{n}} \quad (3)$$

که در این رابطه  $n$  تعداد نمونه ها،  $\hat{\sigma}_i$  مقدار تنش پیشگویی شده توسط مدل و  $\sigma_i$  مقدار تنش اندازه گیری شده به کمک آزمایش برای نمونه  $i$  می باشند. پایین بودن میزان RMSEP و بالا بودن ضریب همبستگی بر دقت بالای مدل در پیشگویی دلالت می کند.

#### نتایج و بحث :

از ۲۰ نمونه گیلاس آزمایش شده برای هر واریته میانگین گیری انجام شد و سپس از مدلهای پلچ و ماکسول برای بررسی و مقایسه رفتار واهلش تنش واریته های مختلف استفاده گردید. پس از میانگین گیری مشخص شد برای اعمال تغییر شکل مورد نظر (درصد)، هر واریته گیلاس به تنش اولیه متفاوتی نیاز دارد. در نتیجه هر واریته ای که تنش اولیه بیشتری داشته، نهایتا تنش باقیمانده بیشتری نسبت به دیگر واریته ها خواهد داشت. بنابراین تنش باقیمانده ( $\sigma_e$ ) داده های خام شاخص خوبی برای بررسی میزان توانایی گیلاس در مستهلك کردن تنش اعمالی نیست. ازاینرو داده های خام برحسب تنش اولیه نرمالیزه شدند  $(\sigma(0)/\sigma(t))$ ، تاثر معنی دار میزان تفاوت تنش اولیه خنثی شود (Bellido & Hatcher, 2009a). مدل ماکسول به داده های نرمالیزه برآذش شد (شکل ۲). اگرچه تنش اولیه مورد

نیاز و همچنین سرعت واهلش اولیه در گیلاس های مختلف متفاوت بود، تمام واریته ها ازالگوی یکسان شیوه دیگر مواد غذایی مانند ماکارونی (Bellido & Hatcher, 2009b) ، سیب زمینی (Canet et al., 2005) ، ژل، گوشت، پنیر و نان (Del Nobile et al., 2007) ، سیب (Silva Paes et al., 2008) و هلو (Wang, 2003) پیروی می کردند.



شکل ۲- منحنی های واهلش تنش نرمالیزه شده برای واریته های مختلف گیلاس (نقطه ها داده های

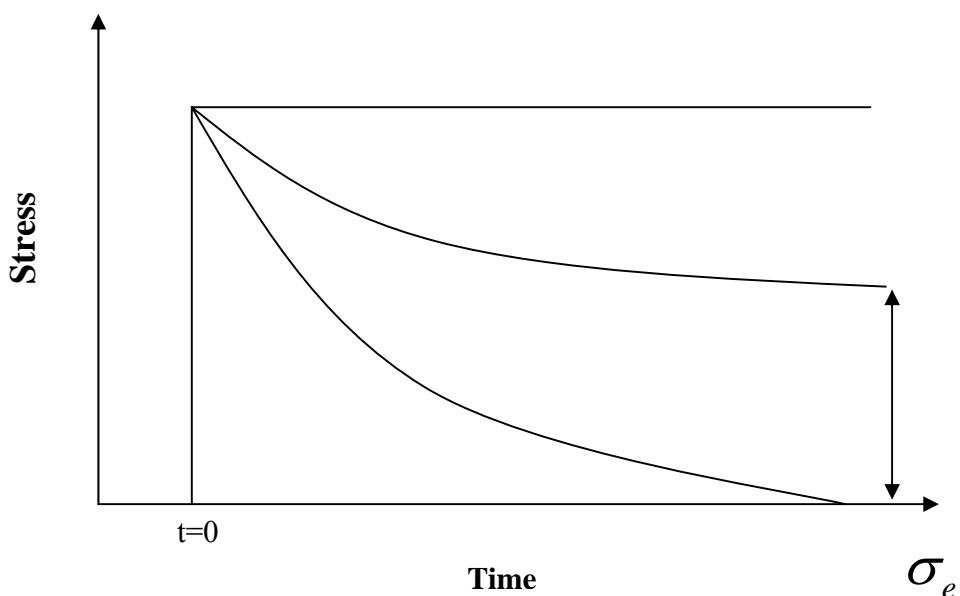
بدست آمده از آزمایش و خط ها نشان دهنده پیشگویی های مدل ماکسول عمومی می باشند).

جدول ۱- ضرایب و نتایج بدست آمده برای مدل ماکسول عمومی

RMSE	R <sup>2</sup>	$\tau_3$ (s)	$\tau_2$ (s)	$\tau_1$ (s)	C <sub>3</sub>	C <sub>2</sub>	C <sub>1</sub>	$\sigma_e$	واریته
0.003	0.99	2.54	24.97	0.22	0.16	0.16	0.10	0.57	سیاه مشهد
0.008	0.99	3.56	26.61	0.45	0.17	0.19	0.10	0.52	ابرد
0.005	0.99	2.93	26.57	0.28	0.18	0.17	0.13	0.51	ویکتوریا
0.003	0.99	2.65	27.04	0.29	0.18	0.19	0.09	0.54	دوم رس
0.003	0.99	3.66	28.40	0.42	0.15	0.15	0.10	0.59	تک دانه

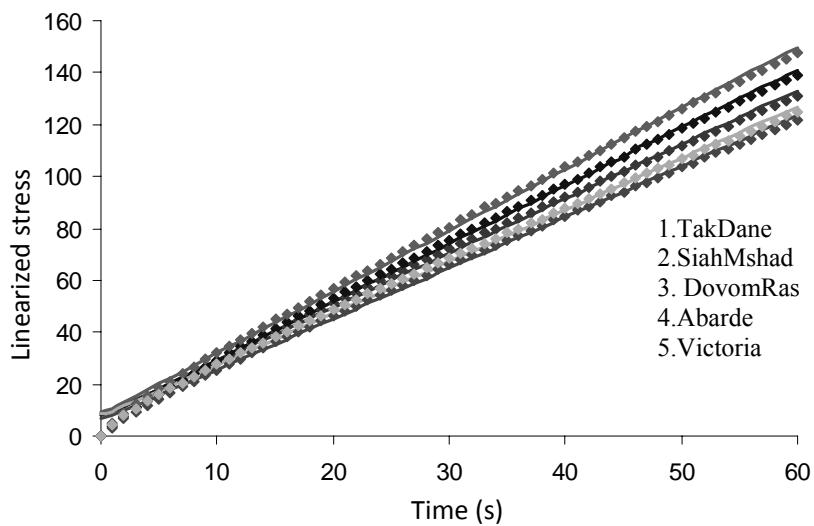
جدول ۱ نتایج بدست آمده برای مدل ماکسول عمومی با استفاده از رگرسیون غیرخطی را نشان می دهد. همانطور که قابل مشاهده می باشد مدل ماکسول عمومی به خوبی توانسته است رفتار واهلش واریته های مختلف گیلاس را پیشگوئی کند. ضریب همبستگی (R<sup>2</sup>) مدل ماکسول برای تمام واریته های گیلاس ۰/۹۹ و میزان خطای پیشگویی بین ۰/۰۰۳ و ۰/۰۰۸ بود.

یکی از پارامتر های مهم در مدل ماکسول  $\sigma_e$  می باشد که تنش باقیمانده بعد از زمان واهلش می باشد. براساس مدل ماکسول، تک دانه دارای بیشترین مقدار تنش باقیمانده ( $\sigma_e = 0.59$ ) به عبارتی تنش غیرمستهلك می باشد. این در حالی است که کمترین این مقدار برای واریته ویکتوریا ( $\sigma_e = 0.51$ ) بود. این رفتار ویسکوالاستیک متفاوت به علت سفتی و چسبندگی بافت نمونه ها می باشد. بر همین اساس و با توجه به شکل ۲ و مقایسه آن با شکل ۳ مشخص می گردد تمام واریته های گیلاس مانند جامد ویسکوالاستیک رفتار می کنند. به عبارت دیگر تنشی در گیلاس باقی مانده ( $\sigma_e$ ) که مقدار آن بعد از گذشت زمان واهلش تقریباً ثابت می شود. مطابق شکل ۳ برای مواد الاستیک ایده آل، واهلش صورت نمی گیرد و میزان تنش در طول زمان ثابت می ماند. این در حالی است که مواد ویسکوز ایده آل فوراً واهلش نموده و تنش را مستهلك می نمایند. اما مواد ویسکوالاستیک تنش را به صورت تدریجی مستهلك نموده و نقطه پایانی آن به ساختار مولکولی ماده بستگی دارد. تنش در مواد جامد ویسکوالاستیک تا میزان  $\sigma_e$  مستهلك شده و پس از آن این مقدار تنش که همیشه بزرگتر از صفر می باشد در ماده باقی خواهد ماند. در مواد مایع ویسکوالاستیک تنش  $\sigma_e$  برابر صفر می شود یعنی جسم تنش اعمالی اولیه را کاملاً اما به صورت تدریجی مستهلك می نماید.



شکل ۳- منحنی های واهلش تنش مواد

شکل ۴ و جدول ۲ نتایج مدل پلچ را نشان می دهند. ضریب همبستگی ( $R^2$ ) برای تمام واریته ها ۰/۹۹ و خطای پیشگویی بین ۵۳/۰ و ۲/۰۲ است. با مقایسه بین دو مدل ماکسول و پلچ مشخص می گردد که میزان خطای پیشگویی برای مدل ماکسول کمتر از مدل پلچ می باشد. اما مدل پلچ نیز مزیت های خودش را دارد. مدل پلچ از فرم ساده ریاضی Peleg and Pollak, 1982; Nussinovitch آن تعیین می گردند (et al., 1989).



شکل ۴- منحنی های واهلش تنش خطی شده ( $\frac{\sigma(0).t}{\sigma(0)-\sigma(t)}$ ) برای واریته های مختلف گیلاس (نقاطه ها داده های بدست آمده از آزمایش و خط ها نشان دهنده پیشگویی های مدل پلچ می باشند).

جدول ۲ - ضرایب و نتایج بدست آمده برای مدل پلچ

واریته	$K_1$	$K_2$	$R^2$	RMSE
سیاه مشهد	8.04	2.24	0.99	1.60
ابرده	8.48	1.99	0.99	2.02
ویکتوریا	6.90	1.96	0.99	1.53
دوم رس	8.78	2.09	0.99	1.71
تک دانه	9.47	2.36	0.99	1.82

در مدل پلچ  $k_2$  به عنوان شاخصی از درجه سفتی درنظر گرفته می شود. برای مواد مایع برابر یک می باشد و برای مواد جامد الاستیک ایده آل به بینهایت میل می کند. براین اساس، تک دانه واریته ای است که بیشترین درجه سفتی را دارد و ویکتوریا کمترین میزان سفتی را از خود نشان می دهد. به عبارت دیگر ترتیب درجه سفتی برای پنج واریته گیلاس به صورت زیر می باشد: تک دانه، سیاه مشهد، دوم رس، ابرده و ویکتوریا.

این ترتیب برای مدل ماکسول نیز همانند مدل پلچ می باشد. می توان این نتیجه را استنتاج کرد که اگرچه دو مدل دارای فرم ریاضی متفاوت (نمایی و کسری) و از دو روش مختلف رگرسیون خطی و غیرخطی استفاده می شود، دارای تفسیرهای منطبق و یکسانی می باشند.

### نتیجه گیری:

نتایج نشان داد که گیلاس مانند یک جامد ویسکوالاستیک رفتار می کند یعنی همیشه تنفس اعمال شده در یک کرنشن ثابت مستهلك می شود، ولی بعد از گذشت زمان واهلش تنفسی در جسم باقی مانده که مقدار آن تقریبا ثابت می باشد. این تنفس باقیمانده برای گیلاس همیشه از صفر بزرگ تر بود. درین واریته های مورد مطالعه، تک دانه دارای سفتی بیشتر و خصوصیات جامد بیشتری نشان داد و به دنبال آن سیاه مشهد، دوم رس، ابرده و درنهایت ویکتوریا قرار می گرفتند. هردو مدل پلچ و ماکسول عمومی به خوبی توانستند رفتار ویسکوالاستیک گیلاس را پیشگوئی و تفسیر نمایند. و نتایج بدست آمده از آنها با یکدیگر مطابقت داشت. اما مدل ماکسول عمومی دارای خطای کمتری نسبت به مدل پلچ بود.

## منابع:

- توكلی هشجین، ت. ۱۳۸۲. مکانیک محصولات کشاورزی (تألیف گ. سیتکی). انتشارات دانشگاه زنجان.
- Blahovec, J. (1996). Stress relaxation in cherry fruit. *Biorheology*, 33, 451-462.
- Belido, G.G., & Hatcher, D.W. (2009a). Asian noodles: Revisiting Peleg's analysis for presenting stress relaxation data in soft solid foods. *Journal of Food Engineering*, 92, 29-36.
- Belido, G.G., & Hatcher, D.W. (2009b). Stress relaxation behaviour of yellow alkaline noodles: Effect of deformation history. *Journal of Food Engineering*, 93, 460-467.
- Bourne, M.C. (2002). *Food texture and viscosity: Concept and Measurement* (2<sup>nd</sup> ed.). Elsevier Science & Technology Books.
- Canet, W., Alvarez, M.D., Fernández, C. & Luna, P. (2005). Comparisons of methods for measuring yield stresses in potato puree: effect of temperature and freezing. *Journal of Food Engineering*, 68, 143-153.
- Del Nobile, M.A., Chillo, S., Mentana, A., & Baiano, A. (2007). Use of the generalized Maxwell model for describing the stress relaxation behavior of solid-like foods. *Journal of Food Engineering*, 78, 978-983.
- FAO, 2007. Statistical Database. [www.fao.org](http://www.fao.org)
- Ganji Moghadam, E., Hosseini, P., & Mokhtarian, A. (2009). Blooming phenology and self-incompatibility of some commercial cherry (*Prunus avium* L.) cultivars in Iran. *Scientia Horticulturae*, 123, 29-33.
- Hassan, B.H., Alhamdan, A.M., & Elansari, A.M. (2005). Stress relaxation of dates at khalal and rutab stages of maturity. *Journal of Food Engineering*, 6, 439-445.
- Mohsenin, N.N. (1970). *Physical properties of plant and animal materials* (Vol. 1). Gordon and Breach Sci. Pub. New York.
- Nussinovitch, A., Peleg, M., & Normand, M. D. (1989). A modified Maxwell and a non-exponential model for characterization of the stress relaxation of agar and alginate gels. *Journal of Food Science*, 54, 1013–1016.
- Peleg, M. (1979). Characterization of the stress relaxation curves foods. *Journal of Food Science*, 44, 277–281.
- Peleg, M., Pollak, & M. (1982). The problem of equilibrium conditions in stress relaxation analysis of solid foods. *Journal of Texture Studies*, 13, 1–11.
- Rao, M.A., Rizvi, S.S.H., & Datta, A.K. (2005). *Engineering properties of foods* (3rd ed.). Taylor & Francis Group. USA.

Silva Paes, S., Stringari, G.B. & Laurindo, J.B. (2008). Effect of Vacuum Impregnation Temperature on the Mechanical Properties and Osmotic Dehydration Parameters of Apples. *Brazilian Archives of Biology and Technology*, 51, 799-806.

Steffe, J.F. (1996). *Rheological Methods in Food Process Engineering* (2nd ed.) Freeman Press, East Lansing, USA.

Wang, J. (2003). Anisotropic relaxation properties of pear. *Biosystems Engineering*, 85, 59-65.

## **Abstract**

Viscoelastic behaviour of some commercial sweet cherry cultivars of Iran has been studied in current research. For this purpose, stress relaxation test was conducted on five cultivars of sweet cherry including Siah Mashhad, Abarde, Victoria, Dovom Ras and Tak Dane. Two common models (Generalized Maxwell model and Peleg model) were fitted to the experimental data. Both models could describe stress relaxation behaviour of cherries ( $R^2=0.99$ ), but Generalized Maxwell model had lower root mean square error (RMSE) than Peleg model. Based on analysis of stress relaxation data using models constants, Tak Dane exhibited more solid properties, while Victoria showed less elastic behaviour than other cultivars.

**Keywords:** Stress relaxation, Sweet Cherry, Viscoelastic behaviour, Maxwell model, Peleg model