



## بررسی خواص آیرودینامیکی محصول سویا

احسان مرزبان، هاشم صمدی، ایمان محمدی، محمدهاشم رحمتی

### چکیده:

در این مطالعه سرعت حد و ضریب دراگ سه رقم از محصولات سویا با عنوان های *سحر*، *DPX* و *ویلیامز* به عنوان تابعی از محتوای رطوبتی ارقام در بازه ۴٪ تا ۲۰٪ مورد مطالعه قرار گرفت. در این راستا ابتدا رابطه سرعت حد و ضریب دراگ با محتوای رطوبتی به صورت تئوری فرموله شده و سپس عملاً در دستگاه خشک کن بستر سیال مورد آزمایش و بررسی قرار گرفت. پارامترهای فیزیکی موثر بر سرعت حد و ضریب دراگ با استفاده از روشهای استاندارد اندازه گیری گردید. که در نتیجه با تغییر محتوای رطوبتی سه واریته *سحر*، *DPX* و *ویلیامز* در بازه ۴٪ تا ۲۰٪، سرعت حد هر یک از سه واریته به ترتیب از ۴/۴۲ به ۵/۱، ۵/۱۲ به ۵/۹۴ و ۴/۷۱ به ۵/۵ متر بر ثانیه افزایش یافت، در حالیکه در همین محدوده رطوبتی، ضریب دراگ سه رقم *سحر*، *DPX* و *ویلیامز* به ترتیب از ۰/۴۵ به ۰/۳۸۹، ۰/۵۳ به ۰/۴۵۲ و ۰/۵۱۲ به ۰/۴۴۴ کاهش یافت. رسم نمودارهای سرعت حد و ضریب دراگ نسبت به محتوای رطوبتی، نشان داد که هر دوی آنها با سرعت حد رابطه خطی داشته ولی با افزایش محتوای رطوبتی سرعت حد افزایش و ضریب دراگ کاهش یافت.

**واژه های کلیدی:** سویا، سرعت حد، ضریب دراگ، نیروی دراگ، نیروی بالا بر، خشک کن بستر سیال

### مقدمه

لوبیا روغنی (سویا) با نام علمی *گلاسیسین ماکس (Glycin max. Merril)* گیاهی است یکساله، از تیره نخود که بصورت بوته ای استوار و نسبتاً پر شاخ و برگ رشد می کند. سویا یا سوژا حدود ۴۰ گونه دارد که به صورت بوته‌های در هم پیچیده دیده می‌شوند و در منطقه آسیا و استرالیا پراکنده‌اند. درباره منشأ سویا دیدگاه‌های متفاوتی وجود دارد. برخی اعتقاد دارند که منشأ آن شمال شرقی چین است و برخی دیگر معتقدند که شرق آفریقا و استرالیا موطن اصلی این گیاه است. یک نظریه جدید استرالیا را به عنوان مرکز محتمل پراکندگی، برای تمام منطقه اقیانوس آرام، از جمله چین می‌داند و اعتقاد دارد پرندگان مهاجر ناقل بذر آن بوده‌اند.

سویا از طریق چین در کشورهای همسایه (کره و ژاپن)، جنوب شرقی آسیا و سرانجام در اطراف جهان پراکنده شد. این دانه روغنی به عنوان یک محصول بومی تا آغاز این قرن که آمریکا آن را به یک محصول تجارتي عمده تبدیل کرد در انحصار آسیا باقی ماند.

لوبیا روغنی (Soybean) که در ایران آن را با نام سویا می شناسند، ارزش غذایی زیادی دارد و در صنایع غذایی زیادی از آن استفاده می شود، از روغن آن در ساخت محصول صنعتی بهره برداری می شود و از کنجاله سویا نیز در تغذیه دامها استفاده می شود سویا گیاهی است که بالاترین سطح زیرکشت و تولید دانه های روغنی و پروتئینی را در جهان به خود اختصاص داده است، که به طلای زرد گیاهی شهرت دارد.

بر اساس گزارش فائو سطح زیرکشت سویای جهان در سال ۲۰۰۶ حدود ۷۹۴۱۰۴۹۵ هکتار بوده است. همچنین در سال زراعی ۱۳۸۵ سطح زیرکشت سویا در ایران حدود ۷۴۴۶۱ هکتار بوده که از نظر پراکنش جغرافیایی این محصول، بیش از ۹۰ درصد از اراضی زیرکشت سویا در استان های مازندران و گلستان قرار دارد.

در موقع عمل آوری محصولات کشاورزی، هوا اغلب به عنوان واسطه حمل و نقل بکار می رود. حمل و نقل و پاک کردن محصولات کشاورزی توسط هوا از خیلی وقت پیش شناخته شده بود. در هنگام فراوری محصولات کشاورزی، خواص آیرودینامیکی نقش مهمی ایفا می کنند و شناخت آنها در طراحی بهینه و مناسب تجهیزات، ضروری و لازم است.

در دسترس بودن اطلاعاتی در مورد خواص فیزیکی و آیرودینامیکی دانه لوبیا روغنی برای طراحی و تجهیزات لازم برای تمیز کردن، درجه بندی، بوجاری، جدا کردن و خارج کردن روغن لازم است. از جمله خواص آیرودینامیکی، سرعت حد و نیروی انتقال (دراگ) است که برای طراحی سیستم انتقال دهنده توسط هوا و تجهیزات فراوری و جدا کننده بذر و مواد ناخالص، ضروری است. خصوصیات فیزیکی لازم برای محاسبه سرعت حد و ضریب انتقال (دراگ)، عبارتند از جرم، حجم، ابعاد هندسی می باشند (Sahay & Singh, 1994).

سرعت هوای بزرگتر از سرعت حد، مواد را بلند کرده و اجازه می دهد مواد بزرگتر سقوط کرده و مواد سبکتر از محفظه خارج شوند (Mohsenin, ۱۹۸۰).

دراکتر تحقیقات انجام شده روی دانه ها، سرعت حد، معمولاً با افزایش محتوای رطوبتی بصورت خطی افزایش می یابد. در مورد فندق، با افزایش محتوای رطوبتی از ۲/۷۷٪ تا ۱۹/۹۸٪، سرعت حد از ۷/۲۲ m/s تا ۸/۵۴ m/s افزایش یافت (Aydin, 2002; Demir & Akinci, 2004). در سال ۲۰۰۵، Nimkar, Mandwe & Dudhe، با تحقیق روی محصول نخود، به این نتیجه دست یافتند که افزایش محتوای رطوبتی از ۷/۳۳٪ تا ۳۳/۵۷٪، سبب افزایش سرعت حد از ۹/۲ m/s تا ۱۱/۷ m/s افزایش می شود. در سال ۲۰۰۴، Paksoy & Aydin روی اثرات محتوای رطوبتی بر خواص فیزیکی دانه های کدو مطالعه کردند، آنها مشاهده کردند با افزایش محتوای رطوبتی از ۶/۴٪ تا ۵۲/۹٪، سرعت حد از ۵/۰۲ m/s تا ۶/۵۷ m/s افزایش یافت. در سال ۲۰۰۶، Kashaninejad،

Mortazavi, Safekordi, Tabil اثر محتوای رطوبتی دانه را بر روی خواص فیزیکی مغز پسته مطالعه کردند. این محققین به این نتیجه دست یافتند که با افزایش محتوای رطوبتی از ۴/۱ تا ۳۸/۱، سرعت حد از ۶/۴۵ m/s تا ۷/۳۲ افزایش یافت. Calısır و همکاران در سال ۲۰۰۵ متوجه شدند وقتی که محتویات رطوبتی از ۵٪ تا ۲۲/۵ افزایش می یابد سرعت حد برای ارزن از ۲/۷۵ m/s تا ۴/۳۶ m/s افزایش می یابد. Gezer و همکاران در سال ۲۰۰۳ مشاهده کردند که سرعت حد برای هسته زرد آلو بیشتر از هسته ی آلبالو است. Kachru And Rai در سال ۱۹۹۳ گزارش دادند که سرعت حد برای بادام زمینی شامل چندین هسته بیشتر از بادام زمینی شامل یک هسته است. Joshi و همکاران در سال ۱۹۹۳ گزارش دادند که برای دانه کدو از واریته های مختلف، سرعت آن رابطه ی خطی با محتویات رطوبتی دارد.

مواد و روش ها:

ارقام سویا مورد استفاده در این تحقیق عبارت بودند از *ارقام سحر، ویلیامز، DPX* و رطوبت بذر سویا نیز در پنج سطح رطوبتی مورد مطالعه قرار گرفت که درصد این رطوبت ها عبارتند از ۴٪، ۸٪، ۱۲٪، ۱۶٪، ۲۰٪ و به منظور تجزیه و تحلیل آماری نتایج بدست آمده از آزمایش فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی با سه تکرار و نرم افزارهای آماری Excel و Spss استفاده شد.

دستگاه مورد استفاده برای تعیین سرعت حد و ضریب دراگ شامل یک خشکن بستر سیال سیکل بسته ساخته شده در دانشگاه پردیس علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان است. در این خشک کن یک سیستم رطوبت گیر هوا (کندانسور، اوپریاتور و کمپرسور) و یک سیستم رطوبت دهنده هوا جهت ثابت نگه داشتن یا تغییر رطوبت هوای در حال جریان در سیکل بسته آن با درصد مورد نظر کاربر تعبیه شده است بطوریکه پس از تنظیم دستگاه بر روی دما و رطوبت مشخص، هوای محیط که توسط فن کشیده می شود از داخل سیستم رطوبت گیر و رطوبت دهنده عبور کرده و رطوبت آن به رطوبت مشخص شده تغییر می یابد سپس هوا توسط چند المنت گرم شده و به دمای مورد نظر جهت خشک کردن سویا می رسد. کندانسور این دستگاه از نوع معمولی (کندانسور یخچال) است. این دستگاه همچنین شامل سنسور رطوبت سنج به مدل US-503B و از یک سنسور دما به مدل MANT برای کنترل دما و رطوبت جریان هوا استفاده شده بود. این دستگاه شامل یک لوله انتقال دهنده بذر به طول ۱۱۰ و قطر ۶۰ سانتیمتر می باشد که دانه ها پس از قرار گرفتن در ورودی لوله و تغییر سرعت هوا با تغییر دور دهنده، ۸۰٪ آنها در ارتفاع ۲۰ سانتیمتری به مدت ۳۰ ثانیه معلق می مانند تا سرعت حد آن ها محاسبه شود. برای اندازه گیری سرعت حد سیال از سنسور اندازه گیری سرعت (ANEMOMETER) مدل AM-4216 استفاده شده بود.





(۲)



شکل-۱. ۱) خشکن بستر سیال مورد استفاده در آزمایش ، ۲) دما سنج و رطوبت سنج دیجیتال ، ۳) سرعت سنج (ANEMOMETER)

نمونه برداری:

شیوه نمونه برداری به این صورت بود که ابتدا ۲kg از هر یک از ۳ واریته سویا انتخاب، سپس دانه ها توسط الک غربال و دانه های سالم از دانه های شکسته و نابالغ جدا شده بودند و از مرحله بعد ۱۰۰ عدد نمونه که همگن بودند از میان هر یک از ۳ واریته برای انجام آزمایش به صورت تصادفی انتخاب شده بودند .

۱-آزمایش تاثیر محتوای رطوبتی دانه های سویا بر روی سرعت حد:

سرعت حد دانه های سویا در رطوبت های مختلف، ( 4% تا 20% ) با استفاده از تجهیزات آزمایشگاهی که قبلا توضیح داده شده اندازه گیری شد . برای انجام هر آزمایش مقدار مناسبی از نمونه حدود ۵۰ عدد دانه سویا به داخل لوله انتقال دهنده انتقال داده شد . هوا نیز توسط فن به سمت بالا به جریان در می آید تا اکثر دانه ها را به مدت 30 ثانیه معلق نگه دارد. نرخ جریان هوا با تغییر فرکانس پمپ قابل تغییر است تا دانه های بیشتری در حالت معلق قرار گیرند و به منظور کاهش خطای ایجاد شده محتوای رطوبتی و دمای سیال توسط سنسورهای رطوبت سنج و سنسور دما کنترل شدند. دمای آزمایش در دمای محیط ۲۵ درجه و رطوبت ۴۵٪ سیال هوا انجام شده بود . سپس ، برای بدست آوردن سرعت حد از دستگاه سرعت سنج با اندازه گیری سرعت جریان هوا در هنگام معلق بودن دانه ها استفاده گردید . این آزمایش برای کاهش خطا ۵ بار تکرار شد و سپس میانگین آن ها محاسبه گردید .

## ۲- ضریب دراگ

وقتی ماده ای در جریانی از هوا قرار می گیرد دو نیروی  $F_D$  و  $F_L$  به ماده وارد می شود، که  $F_D$  نیروی درگ یا کشش (انتقال) و  $F_L$  نیروی بلند کننده است. سپس برآیند آن ها  $F_R$  می باشد (Sahay & Singh, ۱۹۹۴) که فرمول نیروهای فوق به شرح ذیل است:

$$C_d = f(\text{عدد رینولدز، موقعیت، گردی سطح و شکل})$$

$$C_L = f(\text{عدد رینولدز، موقعیت، گردی سطح و شکل})$$

$$F_D = f_1(A_p, \rho_f, g, E, V)$$

$$F_L = f_2(A_p, \rho_f, g, E, V)$$

با استفاده از روش آنالیز ابعادی داریم:

$$F_D = C_D A_p \frac{\rho_f v^2}{2}$$

$$F_L = C_L A_p \frac{\rho_f v^2}{2}$$

که در آن:

$$C_D = \text{ضریب درگ (انتقال)}$$

$$C_L = \text{ضریب بلندکنندگی (بالابر)}$$

$$A_p = \text{سطح مقطع موثر}$$

$$\rho_f = \text{جرم ظاهری مخصوص سیال (هوا)}$$

نهایتاً نیروی  $F_R$  به صورت زیر بیان می شود:

$$F_R = C A_p \frac{\rho_f v^2}{2}$$

و در آن:

$$C = \text{ضریب درگ (انتقال) کل}$$

در شرایط سقوط آزاد، ذره به یک سرعت ثابت  $V_t$  می رسد که در این حالت نیروی گرانش  $F_g$  برابر نیروی مقاوم بالا برنده  $F_r$  است.

$$F_g = F_r \quad \text{و} \quad v = v_t$$

با برابر قرار دادن  $F_g = F_r$  سرعت حد و ضریب درگ (انتقال) به صورت زیر بیان می شود:

$$m_p \rho_p g \left[ \frac{\rho_p - \rho_f}{\rho_p} \right] = 1/2 C A_p \rho_f v_t^2$$

$$v_t^2 = \frac{2W_p (\rho_p - \rho_f)}{\rho_p \rho_f A_p C}$$

در نتیجه:

$$C = \frac{2W_p (\rho_p - \rho_f)}{v_t^2 \rho_p \rho_f A_p}$$

$$A_p = \left( \frac{\pi}{4} \right) L_1 L_2$$

$L_1$  و  $L_2$  دو قطر اصلی سطح مقطع موثر بذر هستند. سرعت حد  $V_t$  در معادله بالا از طریق آزمایش بدست می آید و ضریب دراگ (انتقال) کلی از رابطه ی بالا با داشتن سرعت حد  $V_t$  بدست می آید.

چگالی جرمی بذر ( $\rho_p$ ) در رطوبت های مختلف، با استفاده از روش جابه جایی اندازه گیری شده است (Das & Gupta, ۱۹۹۷). ابتدا نمونه ها با ترازوی با دقت ۰/۰۱ گرم توزین شدند و سپس حجم نمونه ها را در بورت با دقت ۰/۰۵ CC اندازه گیری شدند. جرم مخصوص ظاهری از تقسیم جرم بر حجم محاسبه شد. که برای گونه های سحر، Dpx و ولیامنز به ترتیب ۳۹۸، ۴۶۰ و ۴۰۰ بدست آمد. (شکل- ۲)



## شکل - ۲

$A_p$  مساحت سطح مقطع موثر بذر با استفاده از معادله بالا تخمین زده می شود و  $L_1$  و  $L_2$  با میکرومتر با دقت  $0.01$  میلیمتر اندازه گیری شد که در نتیجه برای گونه های **سحر**، **DPX** و **وليامز** به ترتیب برابر  $31 \times 10^{-6}$ ،  $42 \times 10^{-6}$  و  $37/7 \times 10^{-6}$  متر مکعب بدست آمد. مقدار چگالی هوا در دمای محیط  $25$  درجه  $\frac{kg}{m^3}$   $1/169$  بوده است (ون وایلن و همکاران).

تاثیر محتویات رطوبتی و انواع گونه های مختلف بذر روی سرعت متوسط حد و ضریب دراگ (انتقال) کلی بذر مورد آزمایش قرار گرفت. که نتیجه آن در این مقاله ارائه داده شده است.

### نتیجه و بحث:

سرعت حد برای گونه های **سحر**، **DPX** و **وليامز** زمانی که محتوای رطوبتی نمونه های سویا از  $4\%$  به  $20\%$  رسید به ترتیب از  $4/42$  به  $5/1$ ،  $5/12$  به  $5/94$  و  $4/71$  به  $5/5$  متر بر ثانیه افزایش یافت، که در جدول زیر نیز نشان داده شده است.

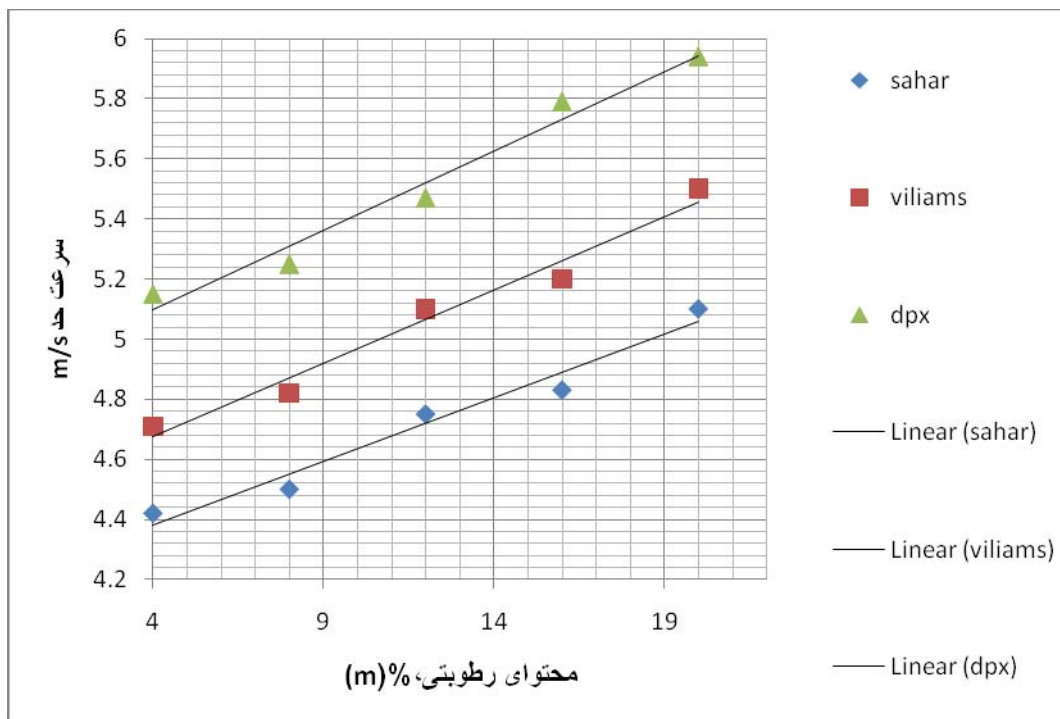
		رطوبت				
		سرعت				
		حد m/s				
		۱۶٪	۱۲٪	۸٪	۴٪	۲۰٪
سحر		۴/42	۴/5	۴/75	۴/83	۵/1
Dpx		5/12	5/25	5/47	5/79	5/94
وليامز		4/71	4/82	5/06	5/2	5/5

در محتویات

سرعت حد رقم **DPX**  $4\%$  تا  $20\%$  بیشتر از دو رقم دیگر بود.

این تفاوت سرعت حد می تواند ناشی از ویژگی های اختصاصی ارقام و شرایط متفاوت محیطی و رشد ارقام مختلف باشد.

تغییر سرعت حد با تغییر محتوای رطوبتی، برای ۳ گونه از بذر سحر، DPX و ویلیامز با ضریب همبستگی طبق فرمولهای زیر بدست آمد. و نمودار آن در شکل زیر نشان داده شده است.



سحر :

$$v_t = 0.042 m + 4.21 \quad R^2 = 0.96$$

ویلیامز :

$$v_t = 0.049 m + 4.47 \quad R^2 = 0.97$$

$$R^2 = 0.97$$

DPX :

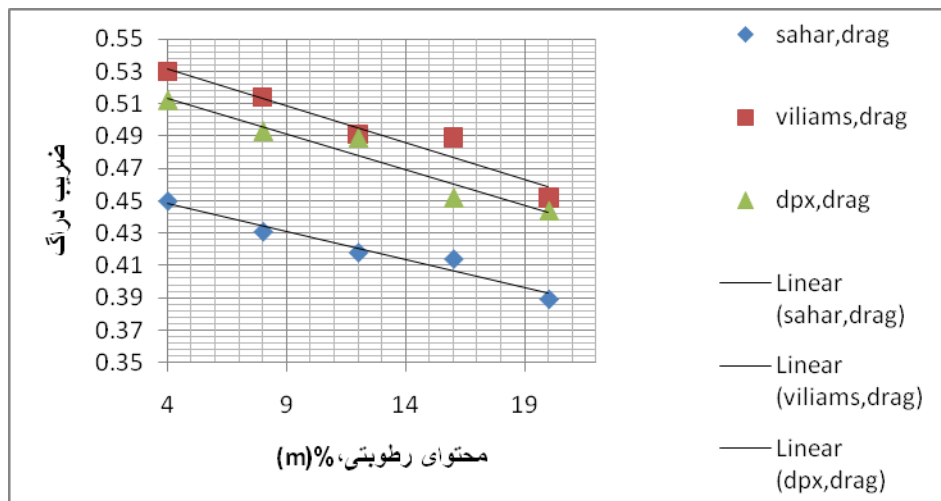
$$v_t = 0.053 m + 4.88$$

تغییرات ضریب دراگ با تغییر محتویات رطوبتی برای سه رقم محصول سویا با فرمولهای ارائه شده محاسبه گردید که در جدول صفحه بعد ارائه شده است.



۲۰٪	۱۶٪	۱۲٪	۸٪	۴٪	رطوبت ضریب دراگ
0/45 0/389	0/431	0/418	0/414	0/414	سحر
0/512 0/444	0/493	0/489	0/452	0/452	Dpx
0/53 0/452	0/514	0/491	0/489	0/489	ویلیامز

با توجه به محاسبات انجام شده، ضریب دراگ برای تمام ارقام با افزایش محتویات رطوبتی از ۴٪ تا ۲۰٪، کاهش می یابد. که در ادامه نیز نمودار آن همراه با ضریب همبستگی ارائه شده است.



$$c = -0/003m + 0/462$$

$$R^2 = 0/955$$

سحر :

$$c = -0/004m + 0/54$$

$$R^2 = 0/939$$

ویلیامز :

$$c = -0/004m + 0/531$$

$$R^2 = 0/939$$

dpx :

مقدار ضریب دراگ برای رقم دیلیامز در محدودیت ۲۰٪-۴٪ بیشتر از دو گونه دیگر بود که این اختلاف ممکن است به علت تفاوت شکل و اندازه ارقام متفاوت بذراست.

## نتیجه گیری:

ضریب دراگ و سرعت حد هر سه رقم رابطه خطی با محتوای رطوبتی داشتند، با افزایش محتوای رطوبتی سرعت حد هر سه رقم به صورت خطی افزایش و ضریب دراگ هر سه گونه به صورت خطی کاهش یافت. در این مطالعه در واقع با تغییر محتوای رطوبتی، چگالی و وزن ارقام تغییر کرده و از آنجاییکه اختلاف چگالی بین ارقام با سیال موثرترین پارامتر بر سرعت حد تشخیص داده شد می توان گفت که هر رقم را می توان بر حسب چگالی منتقل یا سورت کرد.

سرعت حد برای ارقام سحر، DPX و ویلیامز زمانی که محتوای رطوبتی نمونه های سویا از ۴٪ به ۲۰٪ رسید به ترتیب از 4/42 به ۵/۱، ۵/۱۲ به ۵/۹۴ و ۴/۷۱ به ۵/۵ متر بر ثانیه افزایش یافت.

در محدوده رطوبتی از ۲۰٪-۴٪ ضریب دراگ سحر، DPX و ویلیامز به ترتیب از ۰/۴۵ به ۰/۳۸۹، ۰/۵۳ به ۰/۴۵۲ و ۰/۵۱۲ به ۰/۴۴۴ کاهش یافت.

سرعت رقم DPX از دورقم دیگر در محتویات رطوبتی ۲۰٪-۴٪ بیشتر بود.

ضریب دراگ رقم ویلیامز از دورقم دیگر در محتویات رطوبتی ۲۰٪-۴٪ بیشتر بود.

قدر دانی

بدین وسیله محققین قدردانی خود را نسبت به گروه مهندسی مکانیک ماشین های کشاورزی و مهندسی صنایع غذایی دانشکده پردیس دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان اعلام می دارند، همچنین از ضحمت وهمکاری جناب آقای دکتر ابراهیم اسماعیل زاده، دکتر عباس رضایی اصل و دکتر جعفری سپاسگذاری می شود.

## منابع

محمد رضا خواجه پور- گیاهان صنعتی. اصفهان: جهاد دانشگاهی واحد صنعتی اصفهان، ۱۳۸۳.

ت جورج سیتیکی؛ مترجم تیمور توکلی هشتجین. مکانیک محصولات کشاورزی - تهران: خدمات فرهنگی سالکان، ۱۳۸۲.

زونتا، بورگنات، ون وایلن؛ ترجمه ی ملک زاده، کاشانی حصار، معتمدی. مبانی ترمودینامیک کلاسیک. چاپ شانزدهم.

Wen-Ching Yang (1998). FLUIDIZATION, SOLIDS HANDLING, AND PROCESSING Industrial Applications ,98-18924.

Gupta, R. K., & Das, S. K. (1997). Physical properties of sunflower seeds. Journal of Agricultural Engineering Research, 66, 1–8.

Mohsenin, N. N. (1980). Physical properties of plant and animal materials. New York: Gordon and Breach Science Publishers.

M. Shafiur Rahman (2009). Food Properties Handbook ,Second Edition. Taylor & Francis Group, LLC, Boca Raton, FL 33487-2742.

Shepherd, H., & Bhardwaj, R. K. (1986). Moisture dependent physical properties of pigeon pea. Journal of Agricultural Engineering Research, 35, 259–268.

Sahay, K. M., & Singh, K. K. (1994). Unit operations of agricultural processing. New Delhi: Vikas Publishing House.

Baryeh, E. A. (2002). Physical properties of millet. Journal of Food Engineering, 51, 39–46.

Aydin, C. (۲۰۰۲). Physical properties of hazel nuts. Engineering, 82, 297–303.

Aydin, C. (2003). Physical properties of almond nut and kernel. Journal of Food Engineering, 60, 315–320.

Jordan, R. B., & Clark, C. J. (2004). Sorting of kiwifruit for quality using drop velocity in water. ASAE, 47 (6), 1991–1998.

I.G.currie(2003).Fundamental Mechanics of Fluids . Third Edition. University of Toronto Toronto, Ontario, Canada.

Watanabe, Yanuar, K. and Udagawa, H. (1999). “Drag reduction of Newtonian fluids in a circular pipe with a highly-repellent wall.” J. Fluid Mechanics, Vol. 381, PP. 225.