

## عنوان مقاله:

کاربرد شبکه عصبی مصنوعی در پیش بینی فرایند خشک کردن قارچ دکمه ای با کمک اون مایکروویو

## محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

محسن مختاریان - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واح

فاطمه کوشکی - دانش اموخته کارشناسی رشته علوم و صنایع غذایی

## خلاصه مقاله:

ارزش غذایی بالای قارچ دکمه ای در کنار طعم و عطر مناسب افزایش تقاضا و تولید این محصول را به دنبال داشته است ماندگاری پایین قارچ دکمه ای سبب شده که بخش عمده ای از تولید قارچ دکمه ای به صورت فراوری شده به بازار عرضه گردد در این تحقیق با استفاده از اون مایکروویو، خشک کردن لایه ای نازک برشهای قارچ دکمه ای مدلسازی گردید. آزمایشها در سه توان 150، 250 و 500 وات و ضخامت 3 میلی متر در سه تکرار انجام گردید. رطوبت اولیه قارچ دکمه ای 91/06% در مبنای تر بود. 5 مدل ریاضی سینتیکی برای مدلسازی و برازش روند خشک کردن لایه ای نازک قارچ مورد انالیز قرار گرفت. بررسی نتایج نشان داد که مدل‌های پیچ پیچ اصلاح شده و لگاریتمی نسبت به سایر مدلها نتایج بهتر را نشان دادند بنابراین این مدل برای پیش بینی روند خشک کردن لایه ای نازک قارچ دکمه ای با جابجایی هوای داغ مناسب تشخیص داده شد.

## کلمات کلیدی:

قارچ خوراکی دکمه ای، مدلسازی دینامیکی، مایکروویو، شبکه عصبی مصنوعی، پرسپترون چند لایه

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116305>

