

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر رطوبت بر خواص فیزیکی دانه های افتابگردان روغنی کشت شده در استان گلستان

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

سارا نیاستی - عضو باشگاه پژوهشگران جوان دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

حمید توکلی پور - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

علیرضا قدس ولی - استادیار بخش تحقیقات فنی مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی اس

محمد ارمین - استادیار گروه کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

خلاصه مقاله:

شناخت خواص بیوفیزیکی دانه های روغنی به ویژه دانه افتابگردان در طراحی تجهیزات فرایندهای جابجایی خشککردن جداسازی، پوست گیری انتقال، ذخیره سازی انبارمانی، دستگاههای استخراج روغن و دیگر فرایندها نقش اساسی ایفا می کند در این تحقیق برخی از ویژگیهای فیزیکی شامل خواص هندسی طول، عرض، ضخامت، میانگین هندسی قطر میانگین حسابی قطر، مساحت سطح و کرویت، خواص ثقلی (وزن هزار دانه، دانسیته توده، دانسیته واقعی و تخلخل، خواص اصطکاکی) زاویه ی ریبوز تخلیه و ضریب اصطکاک استاتیکی روی سطوح مختلف: الومینیم، استیل و لاستیک بصورت تابعی از محتوای رطوبت در محدوده ی 20-5% برپایه تر برای سه رقم متداول دانه ی افتابگردان روغنی استان گلستان به نام: رکورد، لاکوماو، مستر تعیین گردید نتایج نشان داد رطوبت تاثیر قابل توجهی بر خصوصیات فیزیکی دانه های افتابگردان داشت روابط ریاضی بین خصوصیات فیزیکی و محتوای رطوبت برای ارقام مورد مطالعه نشان داد کلیه خواص فیزیکی بجز دانسیته توده با افزایش میزان رطوبت به صورت خطی افزایش یافتند.

کلمات کلیدی:

دانه ی افتابگردان، خصوصیات هندسی، خصوصیات ثقلی، خصوصیات اصطکاکی، محتوای رطوبت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116346>

