

عنوان مقاله:

کاربرد شبکه عصبی مصنوعی در پیش بینی فرآیند خشک کردن لایه ای نازک کدوی حلوایی

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

محسن مختاریان - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

فاطمه کوشکی

خلاصه مقاله:

خشک کردن لایه ای نازک کدوی حلوایی با استفاده از خشک کردن هوای داغ آزمایشگاهی شبیه سازی گردید هشت مدل ریاضی نظیر نیوتنی پیچ پیچ اصلاح شده پیچ اصلاح شده نوع 2 هندرسون و پاییس اصلاح شده هندرسون و پاییس وانگ و سینگ و لگاریتمی برای پیشگویی سینتیک خشک کردن کدوی حلوایی انجام گرفت نتایج نشان داد که مدل های پیچ اصلاح شده پیچ اصلاح شده نوع 2 بهترین نتایج را نسبت به سایر مدلها در پیش بینی سینتیک خشک کردند برشهای کدوی حلوایی داشتند علاوه بر این مقادیر نسبت رطوبت خشک کردن کدوی حلوایی توسط ابزار هوشمند شبکه عصبی مصنوعی شبه سازی شد نتایج نشان داد که بکارگیری یک لایه مخفی با معماری 1-8-2 و دولایه مخفی با معماری 1-8-8-2 کمترین خطا را در پیش بینی نسبت رطوبت در طی خشک کردن لایه نازک کدوی حلوایی داشتند.

کلمات کلیدی:

خشک کردن کدوی حلوایی - شبکه عصبی مصنوعی - مدلسازی دینامیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148530>

