

عنوان مقاله:

بررسی روشهای مدل سازی سینتیک خشک کردن مواد غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

وحید قنبری - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

سیدمهدی جعفری

وحید لقمانی

فاطمه مهماندوست

خلاصه مقاله:

جهت کنترل دقیق فرایند خشک کردن مواد غذایی درمقیاس صنعتی لازم است به نحوی کلیه تغییرات انجام شده در طی این فرایند را درمقیاس کوچکتر پیش بینی کرد که دراین راستا علم مدلسازی به ما کمک زیادی می کند دراین پژوهش روشهای مختلف مدلسازی سینتیک خشک کردن مواد غذایی ارایه شده است انواع روشهای مدلسازی دراین زمینه روشهای مدلسازی تجربی نیمه تجربی و ریاضی می باشد مدلسازی تجربی و نیمه تجربی به کنترل عملیاتی و بررسی مسائل اقتصادی فرایند خشک کردن و هنگامی که کوتاهی مدت زمان محاسبه مطرح باشد محدود می شود و برای توسعه و تکامل علمی نمی توان به آن اکتفا نمود درصورتی که مدلسازی ریاضی با دیدی علمی تر به مکانیزم های حاکم بر فرایند خشک کردن و تغییرات آن می پردازد و درکارهای تحقیقاتی و توسعه و تکامل علمی فرایند کاربرد بیشتری دارد.

کلمات کلیدی:

مدلسازی تجربی - ریاضی - خشک کردن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148968>

