

عنوان مقاله:

مدلسازی فازی- عصبی سینتیک خشک کردن فلفل دلمه

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

وحید قنبری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

سیدمهدی جعفری

محمد گنجه

سجاد قادری

خلاصه مقاله:

دراین پژوهش ورقه های نازک فلفل دلمه دریک خشک کن بستر سیال آزمایشگاهی با سه دمای 40 و 50 و 60 درجه سانتی گراد و دو سرعت هوای 2 و 3 متر برثانیه خشک گردید برای شبیه سازی و افزایش داده های نسبت رطوبت آزمایشگاهی از ابزار منطق فازی با بکارگیری مدل ممدانی در قالب قواعد اگر - آنگاه و توابع عضویت مثلثی استفاده شد با بکارگیری نتایج مستخرج از مدل فازی در بازار شبکه های عصبی مصنوعی شبکه پس انتشار پیشخور با توپولوژی 1-5-2 و ضریب همبستگی 0/99914 و میانگین مربعات خطای 000054825/0 با بکارگیری تابع فعال سازی تانژانت سیگموئید هایپربولیکی الگوی یادگیری لونیگ - مارکوات و چرخه یادگیری 1000 اپچ به عنوان بهترین مدل عصبی ارایه گردید

کلمات کلیدی:

مدلسازی - فازی - عصبی - خشک کردن - فلفل

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149156>

