

عنوان مقاله:

اثر رطوبت بر خواص فیزیکی و آئروپنایمیکی دانه لوبیای چیتی

محل انتشار:

مجله مهندسی بیوسیستم ایران، دوره 41، شماره 2 (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مرتضی صادقی - استادیار، دانشگاه صنعتی اصفهان

مهدی عباسی - کارشناسی ارشد، دانشگاه صنعتی اصفهان

امین اله معصومی - استادیار، دانشگاه صنعتی اصفهان

خلاصه مقاله:

طراحی مکانیزم های برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی مستلزم دانستن خواص فیزیکی و آئروپنایمیکی محصول است. در این تحقیق خواص فیزیکی و آئروپنایمیکی لوبیای چیتی بومی استان فارس شامل مشخصه های ابعادی و شکل (قطرهای بزرگ، متوسط، کوچک، قطر متوسط هندسی و درجه کرویت)، ضریب اصطکاک استاتیکی، سرعت حد، ضریب بادبردگی و عدد رینولدز جریان هوا در شناورسازی دانه لوبیا در سه سطح رطوبتی ۸، ۱۲ و ۱۶ درصد بر مبنای تر تعیین گردید. ضریب اصطکاک استاتیکی بر روی ۴ سطح شیشه، چوب، ورق گالوانیزه و پلکسی گلاس با استفاده از روش سطح شیب دار اندازه گیری شد. خواص آئروپنایمیکی به روش شناور سازی برای ۳ گروه اندازه تعیین شدند. آزمایش ها به صورت فاکتوریل و در قالب طرح کامل تصادفی انجام شدند. بر اساس نتایج تجزیه آماری، مقادیر خواص فیزیکی و آئروپنایمیکی اندازه گیری و محاسبه شده به طور معنی داری تحت تاثیر محتوای رطوبتی قرار داشتند (P < 0/05)

کلمات کلیدی:

پس از برداشت، خواص فیزیکی و آئروپنایمیکی، لوبیای چیتی، محتوای رطوبتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1662536>

