

## عنوان مقاله:

بررسی اثر رطوبت بر خواص ثقلی و اصطکاکی سه رقم پسته عبدالله گل محمدی \*، پوریا صبوری ۲

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 11، شماره 43 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسنده:

## خلاصه مقاله:

چکیده مشخصات فیزیکی محصولات کشاورزی به منظور طراحی بهینه ماشین های فراوری، کاشت و برداشت و همچنین به منظور کاهش تلفات و حفظ کیفیت محصولات، طی عملیات برداشت از اهمیت فراوانی برخوردار می باشد. در این تحقیق برخی خصوصیات فیزیکی سه رقم متداول پسته (ارقام فندق، بادامی و اکبری) شامل حجم، چگالی توده، چگالی حقیقی، تخلخل، ضریب اصطکاک استاتیکی (بر روی سه سطح ورق سیاه، گالوانیزه و آلومینیوم) در پنج سطح رطوبتی ۳۵، ۳۰، ۲۵، ۲۰ و ۱۵٪ (بر پایه تر) تعیین و اثر محتوای رطوبت محصول بر آن ها مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که با کاهش محتوای رطوبت محصول حجم، چگالی توده، چگالی حقیقی و ضریب اصطکاک استاتیکی به طور معنی داری کاهش می یابد در حالی که تخلخل افزایش می یابد. در تمام سطوح رطوبتی مورد مطالعه در بین سطوح تماسی، بیش ترین میانگین ضریب اصطکاک استاتیکی در هر سه رقم، به سطح تماس ورق سیاه و کم ترین میانگین ضریب اصطکاک استاتیکی در هر سه رقم، به سطح تماس ورق آلومینیوم اختصاص داشت.

## کلمات کلیدی:

Key words: Pistachio nut, Physical properties, Moisture content

رطوبتی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829726>

