

عنوان مقاله:

بهینه سازی آب شیرین کن های MED با استفاده از الگوریتم قورباغه و زیبور عسل

محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی تازه های روانشناسی تکاملی و تربیتی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 21

نویسندها:

سیدسجاد حسینی - دانشجوی دکترای مهندسی مکانیک (طراحی کاربردی)، بندرعباس

سیده فاطمه حسینی

خلاصه مقاله:

دستگاههای آبشارین کن چند مرحله‌ای که به وسیله روندهای تبخیری عملیات خود را انجام می‌دهند، یکی از اصلی ترین روشها برای شیرین سازی آب به شمار می‌روند. با توجه به مصرف بالای انرژی در این دستگاهها، طراحی و انتخاب پارامترهای بهینه امری ضروری است. در این پژوهش با استفاده از بررسی شرایط متفاوت موجود و تغییرات پارامترهای مختلف سعی در بهبود طراحی و روند اجرایی آب شیرین کن از پهنه وری ۴۰ درصد به ۸۰ درصد رسیده شده است. در این پژوهش سعی شده بی‌شتر پارامترهای موثر از جمله فشار ورودی- فشار خلا- دمای آب ورودی و دمای محفظه اول در عملکرد بهتر آب شیرین مورد بررسی قرار گیرد و پارامترهای مانند نسبت بهره‌وری و میزان حرارت محیطی به دست آمده و با مقادیر طراحی اولیه باهم مقایسه می‌شوند. بنابراین به جز بررسی تغییرات و تاثیر آن بر روی عملکرد سیستم سعی در طراحی پارامترهای بهینه در این حوزه نیز شده است. برای رسیدن به متغیرهای طراحی از روش بهینه سازی فراکاوشی ترکیبی الگوریتم قورباغه و زیبور عسل استفاده خواهد شد. در این روند بر اساس پارامترهای تعیین شده این خروجی ها بر سی شده‌اند که با استفاده از الگوریتم های پیشنهادی روند بهبودی در عملکرد سیستم وجود داشته است و تجزیه و تحلیل بر اساس این پارامترها انجام شده است. نتایج مدلسازی نشان داد که با استفاده از این طرح جدید برای سیستم چند مرحله‌ای با تعداد مراحل پایین، نسبت بهره‌وری بیش از یک واحد و در تعداد مراحل بالا بیش از ۵/۳ واحد افزایش می‌یابد. همچنین با توجه به نتایج بدست آمده، دمای بخار ورودی به اولین مرحله ۶۰ درجه سانتیگراد انتخاب شده است. در صورتی که سیستم جدید با همان نسبت بهره‌وری سیستم قدیمی کار کند، با اعمال سیستم جدید، تعداد مراحل به ۲ مرحله کاهش می‌یابد.

کلمات کلیدی:

آب شیرین کن، چند مرحله‌ای، روندهای تبخیری، الگوریتم قورباغه، الگوریتم زیبور عسل

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1946012>

