

عنوان مقاله:

تاثیر دمای خشکن و ضخامت خلال و لایه بر مدت زمان خشک شدن پیاز قرمز آذرشهری

محل انتشار:

دومین همایش ملی توسعه پایدار کشاورزی و محیط زیست سالم (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

حدیث نعمتیپور ملکاآباد - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی

محمد جواد شیخ داودی - دانشیار دانشگاه شهید چمران اهواز

اسماعیل خراسانی فردوانی - استادیار دانشگاه شهید چمران اهواز

حسن ذکی دیزجی - استادیار دانشگاه شهید چمران اهواز

خلاصه مقاله:

هدف از این پژوهش بررسی عوامل موثر بر مدت زمان کل لازم برای فرایند خشک شدن نمونه های خشک شده پیاز قرمز آذرشهر است پارامترهای مورد بررسی شامل دمای هوای ورودی به محفظه ی خشک کن در سه سطح 66 = T2 ، 66 = T1 ، 66 = T3 درجه سلسیوس ضخامت لایه در سه سطح 3 = L1 ، 4/5 = L2 ، 3 = L3 سانتیمتر و ضخامت خلال در سه سطح 2 = S1 ، 4 = S2 ، 6 = S3 میلیمتر در نظر گرفته شد سرعت هوای ورودی به محفظه ی خشک کن ثابت 1/5 متر بر ثانیه منظور گردید آزمایشها در سه تکرار تارسیدن به رطوبت نهایی 6 درصد بر پایه ترانجام شد نتایج حاصل از زمان خشک شدن نشان دادند که پارامترهای ضخامت خلال ضخامت لایه و دما اثرات بسیار معنی داری در سطح احتمال 1 درصد بر مدت زمان کل لازم برای فرایند خشک شدن پیاز دارند تاثیر ضخامت خلال و ضخامت لایه بر فرایند خشک شدن پیاز بسیار زیاد بود و افزایش دما در تمام حالت های خشک شدن باعث کاهش مدت زمان کل لازم برای فرایند خشک شدن گردید

کلمات کلیدی:

خشک کردن ، پیاز ، رقم قرمز آذرشهر ، مدت زمان کل ، ضخامت خلال و لایه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/220187>

