

## عنوان مقاله:

بررسی اثر پارامترهای کاری خشککن جت برخوردی بر روی شلتوک نیم پخت شده

## محل انتشار:

کنفرانس بین المللی پژوهش در علوم و تکنولوژی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

ایمان حسن زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه مهندسی مکانیک بیوسیستم، پردیس ابوریحان، دانشگاه تهران

غلامرضا چگینی - دانشیار و عضو هیئت علمی، گروه مهندسی مکانیک بیوسیستم، پردیس ابوریحان، دانشگاه تهران

جواد خزائی - دانشیار و عضو هیئت علمی، گروه مهندسی مکانیک بیوسیستم، پردیس ابوریحان، دانشگاه تهران

محمدحسین کیانمهر - استاد و عضو هیئت علمی، گروه مهندسی مکانیک بیوسیستم، پردیس ابوریحان، دانشگاه تهران

## خلاصه مقاله:

در این تحقیق اثر دمای هوا (در سه سطح 90 و 100 و 110 درجه سلسیوس)، سرعت هوا خشککردن (دو سطح 01 و 09 متر بر ثانیه) و مدت بخاردهی (در دو سطح 09 و 01 دقیقه) بر روی درصد ترک و تغییرات مشخصات فیزیکی برنج نیم پخت شده مورد بررسی قرار گرفت. به طور کلی نتایج نشان داد که در تمامی دماها درصد ترک با افزایش سرعت هوا و مدت بخاردهی کاهش مییابد کمترین ترک 2/56 درصد در مدت بخاردهی 01 دقیقه، سرعت هوا 01 متر بر ثانیه و دما 009 درجه سلسیوس حاصل شد. بیشترین ترک 09 در مدت بخاردهی 09 دقیقه، سرعت هوا 01 متر بر ثانیه و دما 099 درجه سلسیوس بدست آمد. همچنین بررسی خصوصیات فیزیکی نشان داد که دانسیته واقعی و ظاهری شلتوک به ترتیب 13/21 درصد و 22/74 درصد کمتر از برنج قهوه ای بود

## کلمات کلیدی:

شلتوک، جت برخوردی، درصد ترک، برنج نیم پخت شده

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/446736>

