

## عنوان مقاله:

بهبود کیفیت کنسانتره میوه جات با روش شناسایی الگو با شبکه عصبی

## محل انتشار:

هشتمین کنفرانس ملی مهندسی برق و الکترونیک ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

محمدحسین رحیمی - کارشناسی ارشد کنترل دانشگاه آزاد اسلامی گناباد

سعید بلوچیان - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی گناباد

## خلاصه مقاله:

فرآیند تصفیه شفاف سازی آبمیوه بعلت دارا بودن مواد - گوشتی پکتین و نشاسته ، کدر است . بمنظور شفاف سازی محصول ، مواد فوق باید از آبمیوه جدا شود . در اولین مرحله ، آنزیم های آمیلاز و پکتیناز به آبمیوه اضافه شده و پس از سپری شدن مدت زمان لازم ، ژلاتین ، بنتونیت و سلیکاسول افزوده می شود . این نکته اهمیت دارد که طعم قابض میوه ها ، بخصوص انگور به دلیل وجود تانن می باشد . برای حذف تانن ، از ژلاتین استفاده می شود . اگر میزان ژلاتین در آبمیوه بیش از حد مجاز باشد ، کدورت ثانویه ایجاد می کند . یکی از مهمترین پارامترهای تولید کنسانتره ، شفافیت و کدورت محصول می باشد که مقادیر دو آنزیم آمیلاز و پکتیناز تاثیر مستقیم روی محصول دارند . با دستگاه های موجود و تکنولوژی در روش کلاسیک تنها می توان بخشی از نیاز بازار جهانی را فراهم نمود بعنوان نمونه در روش فاینینگ می توان محصولی با شفافیت حداکثر 59 و کدورت حداقل 9 را تولید نمود در حالیکه اکثر خریداران این محصول در اروپا شفافیت بالای 59 و کدورت زیر 2 را درخواست می نمایند که تولید محصولی با کیفیت فوق نیاز به دستگاهی بنام اولترافیلتراسیون دارد . هدف از این مقاله تعیین مقدار بهینه آنزیم ها در مرحله اول با کار دستگاه اولترافیلتراسیون شفاف سازی در مرحله بعدی با استفاده از شبکه عصبی می باشد

## کلمات کلیدی:

پکتین ، آمیلاز ، پکتیناز ، کدورت ، ژلاتین ، بنتونیت ، سلیکاسول ، اولترافیلتراسیون ، شبکه عصبی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/621576>

