

تعیین برخی خواص فیزیکی و رئولوژیکی بسته‌های یونجه و کاه در حین فشردگی مضاعف

امین الله معصومی* و علی شهریان^۱

(تاریخ دریافت: ۱۳۸۵/۱۱/۷؛ تاریخ پذیرش: ۱۳۸۷/۲/۲۴)

چکیده

به منظور طراحی واحدهای مختلف دستگاه فشرده کن مضاعف بسته‌های علوفه، تعیین برخی خواص فیزیکی و رئولوژیکی محصولات ذکر شده ضروری می‌باشد که در تحقیق حاضر انجام گردید. آزمایش‌ها به صورت فاکتوریل در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی در سه تکرار انجام شد. آزمایش فشردگی به صورت محصور در سه سطح کرش محوری (۲۵٪، ۳۵٪ و ۴۵٪ طول اولیه) برای بسته‌های یونجه و کاه انجام گردید. در این آزمایش تأثیر نوع محصول و سطح فشرده‌سازی بر فشار، مدول الاستیستیه، کاهش تنش و انرژی لازم برای فشرده سازی بررسی شد. نتایج نشان داد که اثر نوع محصول و سطح فشرده‌سازی، بر پارامترهای به دست آمده بسیار معنی‌دار بود ($P < 0.01$). بیشترین مقدار فشار، مدول الاستیستیه و انرژی، در نمونه‌های کاه با کرش طولی ۴۵٪ طول اولیه به دست آمد. اثر مقابل محصول و سطح فشردگی بر اولین زمان کاهش تنش بسیار معنی‌دار بود ($P < 0.01$). در حالی که نوع محصول و سطح فشردگی بر دو مین و سومین زمان کاهش تنش فاقد اثر معنی‌دار بود ($P > 0.05$). مدل فابرود (رابطه فشار با چگالی) و هم‌چنین دو مدل سیتکی و اسپف (رابطه مدول الاستیستیه با چگالی) بر مقادیر اندازه‌گیری شده طی آزمایش فشرده سازی برازش شدند و ضرایب ثابت آنها برای بسته‌های یونجه و کاه به دست آمد. ضریب اصطکاک بسته‌های یونجه و کاه روى دو سطح (آهن و گالوانیزه) در سه سطح نیروی عمودی بر بسته‌ها اندازه‌گیری شد. اثر نوع محصول و سطح تماس بر ضریب اصطکاک معنی‌دار نبود ($P > 0.05$)، ولی اثر وزن عمود بر سطح تماس در مقدار ضریب اصطکاک اندازه‌گیری شده بسیار معنی‌دار بود ($P < 0.01$). استحکام کششی ریسمان‌های کتفی و نایلونی که در بسته‌بندی متداول، به کار می‌رود اندازه‌گیری شد. نتایج نشان داد مقاومت ریسمان‌های کتفی بیشتر از نایلونی بود و برای مقاومت در پارگی پس از باربرداری ۳ رشته ریسمان کتفی به دست آمد.

واژه‌های کلیدی: یونجه، کاه، خواص فیزیکی، خواص رئولوژیکی، فشرده‌ساز مضاعف

مقدمه

بسته‌ها در مزارع و یا کنار انبارها به صورت ایستگاهی صورت می‌گیرد بنابراین ریزش احتمالی برگ‌ها قابل جمع‌آوری و استفاده است.

در فرآیند فشرده‌سازی علوفه، یکسری پارامترهای وابسته و مستقل مطرح هستند که شناخت روابط بین آنها از ملزومات طراحی قالب فشرده‌سازی و اجزای آن است (۲). پارامترهای مستقل در فشرده‌سازی عبارت‌اند از چگالی، رطوبت محصول،

یکی از عمده‌ترین اقلام خوارک دام مورد مصرف در کشورهای جهان یونجه و کاه گندم است. به منظور کاهش فضای انبارداری و هزینه حمل و نقل، تدبیری از جمله جبهه کردن یونجه (Pellet) و یا فشرده‌سازی مضاعف بسته‌های علوفه صورت گرفته است (۴ و ۷). فرآیند فشرده‌سازی مضاعف باعث مترآکم‌تر شدن بسته‌های علوفه می‌شود که پس از خشک شدن

۱. به ترتیب استادیار و دانشجوی ساینق کارشناسی ارشد مکانیک ماشین‌های کشاورزی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان
* : مسئول مکاتبات، پست الکترونیکی: masoumi@cc.iut.ac.ir