

## اثر رطوبت بر خواص فیزیکی و آثرودینامیکی دانه لوبیا چیتی

مرتضی صادقی<sup>\*</sup>، مهدی عباسی<sup>۲</sup> و امین الله معصومی<sup>۳</sup>

<sup>۱</sup> استادیار، <sup>۲</sup> دانشجوی سابق کارشناسی ارشد و <sup>۳</sup> استادیار گروه ماشین‌های کشاورزی دانشگاه صنعتی اصفهان

(تاریخ دریافت: ۱۳۸۹/۲/۵ - تاریخ تصویب: ۱۳۸۹/۸/۲۵)

### چکیده

طراحی مکانیزم‌های برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی مستلزم دانستن خواص فیزیکی و آثرودینامیکی محصول است. در این تحقیق خواص فیزیکی و آثرودینامیکی لوبیا چیتی بومی استان فارس شامل مشخصه‌های ابعادی و شکل (قطرهای بزرگ، متوسط، کوچک، قطر متوسط هندسی و درجه کرویت)، ضرب اصطکاک استاتیکی، سرعت حد، ضرب بادبردگی و عدد رینولدز جریان هوا در شناورسازی دانه لوبیا در سه سطح رطوبتی ۸، ۱۲ و ۱۶ درصد بر مبنای تر تعیین گردید. ضرب اصطکاک استاتیکی بر روی سطح شیشه، چوب، ورق گالوانیزه و پلکسی گلاس با استفاده از روش سطح شبدار اندازه‌گیری شد. خواص آثرودینامیکی به روش شناورسازی برای ۳ گروه اندازه تعیین شدند. آزمایش‌ها به صورت فاکتوریل و در قالب طرح کامل تصادفی انجام شدند. بر اساس نتایج تجزیه آماری، مقادیر خواص فیزیکی و آثرودینامیکی اندازه‌گیری و محاسبه شده به طور معنی‌داری تحت تأثیر محتوای رطوبتی قرار داشتند ( $P < 0.01$ ، به طوری که کمترین مقادیر خواص آثرودینامیکی مربوط به رطوبت ۸ درصد بر پایه تر بودند. لیکن گروه‌های ابعادی مختلف اختلاف معنی‌داری از نظر خواص آثرودینامیکی نشان ندادند. جنس سطح اثر معنی‌داری بر ضرب اصطکاک استاتیکی داشت و بیشترین مقدار این فراسنجه (۰/۴۴) مربوط به ورق گالوانیزه به دست آمد. ضرب اصطکاک استاتیکی بر روی تمامی سطوح طبق یک رابطه خطی برازش شده با ضرب تعیین بالا (۰/۰۹۳ تا ۰/۸۳) با رطوبت افزایش یافت. میانگین سرعت حد، ضرب بادبردگی و عدد رینولدز جریان به ترتیب برابر با ۱۳/۷۹ متر بر ثانیه، ۰/۷۴ و ۸۴۳۸/۸۸ به دست آمد.

**واژه‌های کلیدی:** پس از برداشت، خواص فیزیکی و آثرودینامیکی، لوبیا چیتی، محتوای رطوبتی

### خواص فیزیکی محصولات کشاورزی از قبیل اندازه، شکل،

حجم، چگالی، تخلخل، ضرب اصطکاک و زاویه پایداری در طراحی مکانیزم‌های برداشت و تجهیزات مختلف فرآیندهای پس از برداشت شامل دستگاه‌های تمیزکن، درجه‌بند، جداساز، سیلوهای انبارداری، مخازن و همچنین تعیین رفتار محصول طی فرآیند انتقال آن اهمیت دارد. خواص آثرو و هیدرودینامیکی این محصولات نیز در طراحی ماشین‌های برداشت و تجهیزات جداسازی و مکانیزم‌های انتقال بادی و آبی مورد نیاز هستند (Sahay and Singh, 1994).

در انتقال مواد، انتخاب روش به ماهیت عمل و نوع ماده‌ای که باید منتقل شود بستگی دارد. جابه‌جای مواد به طور کلی با استفاده از روش‌های مکانیکی، آثرودینامیکی و استفاده از نیروی نقل انجام می‌گیرد. در طراحی و به کارگیری روش مناسب برای انتقال محصولات کشاورزی برداشت شده دانه‌ای باید عواملی از قبیل ریزش غلاف و دانه‌ها و صدمه مکانیکی وارد به دانه‌ها در حین انتقال مورد نظر قرار گیرد. آسیب‌های مکانیکی وارد شده به دانه‌ها در زمان برداشت، فرآیند انتقال و خرم‌نکوبی نگرانی اصلی کشاورزان و متخصصین صنایع غذایی می‌باشد (Khazaei, 2002). همچنین تمام فرآیندهای انتقال بادی، شناورسازی و

### مقدمه

حبوبات دومین منبع مهم تامین غذای بشر هستند (Majnoon Hoseini, 1994). سطح زیر کشت لوبیا به عنوان مهمترین عضو خانواده حبوبات در ایران ۱۰۶۵۷۳ هکتار و میزان تولید آن ۱۴۰/۲۱۰ هزار تن می‌باشد (Anon., 2000). در جریان برداشت مکانیکی بوته خشک لوبیا در اثر تنش‌های اعمال شده، مقداری از غلاف، دانه و برگ لوبیا ریزش می‌کند. این مواد سهم قابل توجهی از محصول تولید شده را به خود اختصاص می‌دهند. از سوی دیگر برداشت لوبیا در کشور هنوز بصورت دستی صورت می‌گیرد که بسیار زمان بر و پر هزینه است. بنابراین ضروری است که مراحل برداشت و پس از برداشت این محصول از نظر مکانیزاسیون و بخش ماشین‌هایی که در این مراحل به کار می‌روند به صورت علمی مورد بررسی قرار گیرد. در این راستا، اولین گام تعیین خواص مهندسی محصول می‌باشد.