

عنوان مقاله:

بررسی کیفیت تبدیل شلتوک در دو حالت خشک کردن مستمر و همراه با استراحت دهی

محل انتشار:

دهمین کنگره ملی مهندسی ماشین های کشاورزی (بیوسیستم) و مکانیزاسیون ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

علی قدرتی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه مهندسی بیوسیستم، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

داود کلانتری - عضو هیئت علمی گروه مهندسی بیوسیستم، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

روش صحیح خشک کردن شلتوک و دقت در انجام این کار تأثیر زیادی بر کیفیت محصول و کاهش میزان ضایعات آن دارد. چنان چه در خشک کن های برنج کنترل لازم بر روی میزان رطوبت نهایی دانه صورت نپذیرد ممکن است کاهش بیش از حد رطوبت موجب افزایش تنش های داخلی، افزایش ترک و شکست دانه شلتوک شود. در همین راستا در کار تحقیقاتی حاضر زمان خشک شدن و درصد شکست دو رقم شلتوک طارم و جلودار در حالت خشک کردن به روش مستمر (روش متداول) و همچنین خشک کردن همراه با استراحت دهی مورد بررسی و مقایسه قرار گرفت. زمان حرارت دهی در سه دمای 40، 50 و 60 درجه و زمان استراحت دهی در سه حالت 1، 2 و 4 ساعت تغییر یافت. نتایج بدست آمده نشان داد که با افزایش دمای خشک کردن از 40 تا 60 درجه سلسیوس، زمان خشک کردن شلتوک کاهش یافته اما به طور چشمگیری درصد شکست آن بالا می رود. به طوری که در حالت خشک کردن به روش مستمر، با افزایش دمای خشک کردن از 40 به 60 درجه سلسیوس، درصد شکست رقم طارم از 36 به 54 و برای رقم جلودار از 40 به 59 افزایش یافت. استراحت دهی مناسب در هنگام خشک کردن، راندمان زمان خشک کردن و کیفیت تبدیل برنج را به طور معنی داری افزایش داد.

کلمات کلیدی:

استراحت دهی، درصد شکست دانه، جلودار، خشک کردن، طارم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563440>

