

اثر سرعت بارگذاری و اندازه میوه بر ویژگیهای مکانیکی دو رقم میوه خرمای استان خوزستان (ارقام استعمرا و زاهدی)

یعقوب منصوری^۱ و سعید مینایی^۲

چکیده

اهمیت اطلاع از خواص فیزیکی و مکانیکی میوه‌ها در طراحی و بهینه سازی سیستم‌های مرتبط با تولید، فرآوری و بسته‌بندی این محصولات بر کسی پوشیده نیست. در بیانی عام، اکثر مواد کشاورزی جزء مواد ویسکوالاستیک طبقه‌بندی می‌شوند. اگر چه وابستگی رفتار مواد ویسکوالاستیک به سرعت بارگذاری، از ویژگی‌های این دسته از مواد است لکن چند و چون تاثیر سرعت بارگذاری بر خواص مکانیکی محصولات کشاورزی منوط به بررسی دقیق و موردی این محصولات است. از سوی دیگر، وابستگی خواص مکانیکی به اندازه میوه به عنوان خاصیتی فیزیکی، برای بسیاری از میوه‌ها شناخته شده نیست. اهمیت میوه خرما و فقدان اطلاعات زیربنایی و اساسی در زمینه رفتار مکانیکی آن انگیزه این تحقیق است. در این مقاله خواص مکانیکی میوه دو رقم خرمای صادراتی زاهدی و استعمرا شامل نیرو، انرژی موردنیاز برای تغییرشکل، انرژی بر واحد حجم اولیه میوه در تغییرشکل‌های ویژه ۱۰، ۳۰، ۲۰ و ۵۰ درصد و نیز در نقطه ظهور اولین ترک قابل رویت و مدول اولیه (اولین شیب غیر صفر مماس بر منحنی نیرو- تغییرشکل) اندازه‌گیری و محاسبه شدند. سرعت بارگذاری در پنج سطح (۳۰، ۶۰، ۹۰، ۱۲۰ و ۱۵۰ میلی‌متر بر دقیقه) و اندازه نمونه در سه سطح (بزرگ، متوسط و کوچک) تیمارهای مورد نظر در این تحقیق بوده‌اند. در حالیکه سرعت بر اکثر خواص نیرو، انرژی و انرژی بر واحد حجم مربوط به تغییرشکل‌های نسبی مختلف خرمای زاهدی اثر معنی‌داری نداشته است، اثر این عامل بر خواص فوق الذکر مربوط به رقم استعمرا بسیار معنی‌دار بوده است. اثر سرعت بارگذاری بر مدول اولیه، نیرو، انرژی و انرژی بر واحد حجم مربوط به لحظه گسیختگی هر دو رقم معنی‌دار بود. به طور کلی می‌توان پذیرفت که اندازه نمونه در هر دو رقم بر خواص مکانیکی میوه - به استثناء انرژی بر واحد حجم - اثر معنی‌داری ندارد. معنی‌دار شدن اثر این عامل با توجه به تعریف انرژی بر واحد حجم کاملاً منطقی است.

واژه‌ای کلیدی: سرعت بارگذاری، اندازه میوه، خرما، استعمرا، زاهدی

مقدمه

و ساخت ماشینهای مناسب ارقام مهم کشور اهمیت بسزایی دارد، برای کاربرد صحیح و بهینه سازی ماشینهای وارداتی و تطبیق آنها با ویژگی‌های خاص ارقام اصلی کشور نیز مهم است. اساس تصمیمات و انتخابها در طراحی ابزار یا سیستم‌های برداشت، بسته‌بندی و یا فرآوری که به نحوی در ارتباط مستقیم با میوه هستند، خصوصیات آن میوه است.^۱ تا زمانی که میوه موردنظر از طریق ویژگیهایش تعریف نشده باشد، نمی‌توان در مورد بهترین روش

شناخت ویژگیهای مکانیکی میوه خرمای تولیدی کشور از دو دیدگاه اهمیت دارد. دیدگاه مهندسی صنایع غذایی این خواص را برای کنترل و بهینه‌سازی کیفیت میوه یا فرآوردهای آن مورد توجه قرار می‌دهد زیرا احساس خوشایند حاصل از تناول میوه، گذشته از رنگ و طعم، تا حدود زیادی به مقاومت مکانیکی بافت آن در زیر دندانها وابسته است. از دیدگاه مهندسی ماشینهای کشاورزی، دانستن این ویژگی‌ها علاوه بر آن که در طراحی

^۱ او-پترتیب دانشجوی دکتری مهندسی مکانیک و استادیار گروه مکانیک ماشینهای کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس

تاریخ دریافت: ۸۳/۳/۲۳

تاریخ پذیرش: ۸۳/۱۱/۳

مطالعه خواص مکانیکی محصولات کشاورزی از دیرباز موضوع بحث و نقد محافل علمی بوده و توجه بسیاری از محققان را به خود جلب نموده است. محسنین (۸) مجموعه‌ای از مقالات مربوط به دهه‌های ۶۰ و قبل از آن تا دهه ۸۰ را در کتاب خود آورده است که تا به امروز نیز یکی از مراجع مهم در این زمینه تحقیقاتی است. روند این گونه پژوهش‌ها با گذشت زمان و پیشرفت ابزار همچنان رو به رشد بوده است به گونه‌ای که همه ساله حجم بسیاری از مقالات منتشره را به خود اختصاص داده است. لازم به ذکر است که بعضی از تحقیقات انجام شده در گذشته دور به لحاظ ارزش محتوایی و علمی، منحصر به فرد و غیر قابل قیاس با بسیاری از پژوهش‌های جدید است. در زیر به تعدادی از آنها اشاره شده است.

فليشر و همكاران (۶) وابستگی رفتار مکانیکي بعضی از ميوهها و سبزیجات (سيب، هلو، گلابی و سيبزميني) به سرعت بارگذاري را مورد مطالعه قرار دادند. آنها به دنبال يافتن نوعی رابطه بين خواص مکانیکی اندازه‌گيری شده در سرعت‌های بارگذاري مختلف بودند به گونه‌ای که به توان به عنوان مثال رفتار محصول در برابر ضربه را از نتایج حاصل از بارگذاري با سرعت کم و (توسط ماشين آزمون فشاري) تخمين زد. آنها گزارش كردن که نيري لازم برای سوراخ كردن پوست نمونه با افزایش سرعت بارگذاري افزایش و سپس کاهش يافت. محل وقوع نقطه بحراني (نقطه تغيير جهت اثر سرعت بارگذاري بر مقاومت به نفوذ) بسته به رقم و مرحله بلوغ نمونه تغيير می‌کرد. علاوه بر اين، نقطه تسليم در دامنه سرعت بارگذاري بين محدوده شبه استاتيكي تا نقطه بحراني وجود داشت و در بارگذاري سريع قابل مشاهده نبود. در بارگذاري سريع ميله ابزار با چنان سرعتی وارد نمونه می‌شد که گسيختگي اوليه سلول در اثر لهيدگي که معرف نقطه تسليم است از گسيختگي كامل آن در اثر

مواجهه با آن تصميم گرفت. در كليه عمليات ماشيني اين امكان وجود دارد که محصول در معرض نيري‌های مکانیکي قرار گيرد. نيري وارد، تغيير شكلی ايجاد می‌کند که بسته به شرياط و اهداف، يا باید به اندازه کافي بزرگ باشد که باعث گسيختگي يا فشردگي مورد نظر در محصول گردد (كاربرد اول) و يا باید به اندازه‌اي کم باشد که به محصول آسيب نرساند (كاربرد دوم). وضعیت اول هنگام طراحی مکانیزمهای فرآوري محصول و وضعیت دوم در برداشت، جمع‌آوري، تمیز کردن، بسته‌بندی و حمل و نقل محصول پيش می‌آید. به هر حال در هر دو صورت، آگاهی از مقاومت مکانیکي محصول در برابر انواع مختلف بارها نقش مهم و اساسی ايفا می‌کند.

اكثر محصولات کشاورزی ويسکوالاستيك هستند و بنابراین رفتار بسيار پيچيده‌اي در برابر بارگذاري‌های مختلف از خود نشان می‌دهند. به علاوه، نوع بارهای وارد بر محصول نيز گستره وسعي را شامل می‌شود که خود مساله را پيچده‌تر می‌کند. عليرغم اين دشواريهای تحقيق در اين مورد اجتناب ناپذير است زира نتایج آن از طريق کنترل آسيب‌های ناشی از ماشيني کردن عمليات می‌تواند منجر به توسعه مکانيزاسيون در عرصه توليد محصولات کشاورزی، کاهش هزينه‌های توليد، کاهش ضایعات و ارتقاء بازارپسندی محصول شده، در نهايیت امكان رقابت در عرصه تجارت جهاني را فراهم آورد.

در اين تحقيق پس از بررسی تعدادی از پژوهش‌های علمی - کاربردي انجام شده در اين زمينه، اثر سرعت بارگذاري و اندازه ميوه بر برخی ويژگی‌های مکانیکي ميوه خرما تحت بارگذاري شباهستاتيک بررسی شده است. اين مقاله بخشی از تحقيق گسترده‌اي است که در قالب طرح پژوهشي در حال انجام است.

طراحی دستگاهی برای شکستن میوه درخت روغن قلم^۲ در سیکل فرآوری، انگیزه پژوهشی بود که اولانیان (۹) روی بعضی خواص مکانیکی این محصول حین بارگذاری به روش شبه استاتیک انجام داد. در این تحقیق، نیروی شکست، تغییر شکل، چفرمگی^۳ و سفتی در لحظه گسیختگی در دما، رطوبت و راستاهای مختلف بارگذاری تعیین شدند.

آیدین و همکاران (۲) نیروی گسیختگی میوه بنه را تحت بارگذاری شبه استاتیکی به عنوان بخشی از خواص فیزیکی - مکانیکی این محصول اندازه‌گیری کردند. آنها دریافتند که افزایش رطوبت باعث کاهش مقاومت به گسیختگی می‌گردد.

گونر و همکاران (۷) خواص مکانیکی فندق^۴ را تحت بارگذاری فشاری بررسی کردند. این تحقیق با هدف تعیین تغییر شکل ویژه^۵، نیرو و انرژی مورد نیاز برای شروع گسیختگی پوسته و دانه برروی چهار رقم فندق و در چهار سطح رطوبتی انجام گرفت. نمونه‌ها در سه راستای بارگذاری (محور طولی، قطر بزرگ و قطر کوچک) با دو سرعت بارگذاری ۰/۵۲ و ۰/۹۱ میلی‌متر بر ثانیه، بین دو صفحه موازی تحت فشار قرار گرفتند. در کنار تعیین رفتار مکانیکی، خواص فیزیکی فندق و مغز آن نظری جرم، ابعاد، قطر متوسط هندسی و کرویت نیز تعیین شد. از این تحقیق آشکار شد که تغییر شکل ویژه و انرژی گسیختگی پوسته عموماً با افزایش رطوبت افزایش می‌یابد حال آنکه نیروی گسیختگی در حالت بارگذاری محور طولی و محور قطر بزرگ کاهش پیدا می‌کند. بیشترین تغییر شکل ویژه، نیروی گسیختگی و انرژی گسیختگی پوسته برای رقم آسی فیندیک^۶، در راستای بارگذاری محور قطر

تمركز تنش در زیر میله ابزار تمیزپذیر نبود در نتیجه نقطه تسلیم قابل تشخیص نبود. مطالعه دیگری که رایت و اسپلیتتر (۱۱) بر رفتار مکانیکی سیب زمینی شیرین تحت بارگذاری کند و بارگذاری سریع (ضربه‌ای) انجام دادند نشان داد که انرژی گسیختگی تحت بارگذاری سریع تقریباً ۲۰٪ این کمیت برای حالت بارگذاری کند (۵/۱ میلی‌متر بر دقیقه) بود.

اگر چه تعیین خواص مکانیکی محصولات مختلف کشاورزی تحت بارگذاری شبه استاتیک موضوع بسیاری از تحقیقات اخیر بوده است، اثر سرعت بارگذاری به ندرت مورد بررسی قرار گرفته است.

براگا و همکاران (۴) رفتار مکانیکی ماکادمیا^۷ را تحت بارگذاری شبه استاتیک با هدف تعیین فرآیند بهینه شکستن محصول بررسی کردند. در این تحقیق نیرو، تغییر شکل و انرژی مورد نیاز برای آغاز شکست پوسته محصول به صورت تابعی از رطوبت، اندازه و راستای بارگذاری فشاری به روش تجربی بررسی شد. از نتایج این تحقیق، انتخاب بارگذاری در راستای محور طولی به عنوان بهترین راستای بارگذاری بود.

باریچ (۳) میوه آووکادو را توسط دو صفحه موازی تحت بارگذاری شبه استاتیکی قرار داد و خواص مکانیکی آن را در فواصل زمانی مختلف پس از تاریخ برداشت بررسی کرد. او دریافت که با گذشت زمان، از تحمل میوه در برابر بار واردہ کاسته شده، تعداد لایه‌های مجاز برای چیدن آنها روی هم کمتر می‌شود. وی توصیه کرد که اکثر عملیات انتقال و انبار کردن محصول در هفته اول پس از برداشت که هنوز مقاومت مکانیکی میوه به طور قابل ملاحظه‌ای افت نکرده است، انجام شود.

2- Shea Nut

3-Toughness

4- Hazelnut

5- Specific deformation

6- Aci Findik

1- Macadamia Nut

شده، اثر اندازه خرما بر خواص مکانیکی آن بررسی نشده است.

از آنجا که علی رغم جایگاه جهانی ایران از نظر تولید خرما، پژوهشی در زمینه خواص میوه خرما در کشور انجام نشده است، در تحقیق حاضر به این موضوع پرداخته می‌شود.

مواد و روشها

همزمان با فصل برداشت خرما، نمونه‌هایی از دو رقم استعمرا و زاهدی از سه نخلستان واقع در اهواز، آبادان و شادگان تهیه شده، پس از جداسازی میوه‌های سالم و بسته‌بندی، به آزمایشگاه انتقال داده شدند. نمونه‌ها تا روز آزمون در دمای 4°C درون یخچال نگهداری شدند. در برداشت نمونه‌ها حداقل احتیاط به عمل آمد تا به میوه‌ها نیروی نا متعارفی که منجر به ایجاد خطا در نتایج گردد وارد نیاید. برای انتقال نمونه‌ها، از بسته‌های پلی‌اتیلنی فشرده دردار استفاده شد. نمونه‌ها تنها در دو لایه چیده شده و با لایه‌ای از اسفنج پوشانده شدند. سپس در جعبه‌ها بسته شده، مجدداً به صورت گروهی بسته‌بندی گردیده به آزمایشگاه منتقل شدند.

نمونه‌های مورد نیاز برای آزمون بر اساس درشتی (وزن میوه) تفکیک و شماره گذاری شدند. در این تحقیق از آزمایش فاکتوریل در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی برای دو رقم به طور جداگانه استفاده شده است که شهرها، بلوک‌های آزمایش و ترکیب سه اندازه و پنج سرعت بارگذاری ۱۵ تیمار آن را تشکیل می‌داد. برای هر بلوک و در هر تیمار ۵ نمونه (جمعاً ۳۷۵ نمونه) برای تعیین میانگین خواص، مورد آزمایش واقع شدند. با توجه به اینکه نمونه‌های خرمای رقم زاهدی اهواز قادر اندازه بزرگ (به عنوان یکی از سه سطح عامل اندازه) بود، آزمایش مربوط به این رقم با استفاده از نمونه‌های دو شهر انجام گرفت. پس از اندازه‌گیری

کوچک و در سرعت بارگذاری ۵۲/۰ میلی‌متر بر ثانیه بدست آمد. دانه‌های ارقام تامبول^۱ و گنی کراسی^۲ به ترتیب بیشترین نیرو و انرژی گسیختگی را نشان دادند.

متاسفانه تحقیقات انجام شده در مورد خواص مکانیکی میوه خرما به طور عام، نادر است. ساخت جداساز خلاصی^۳ میوه خرما بر اساس میزان رطوبت محصول اولین انگیزه برای تعیین مقاومت در برابر تغییر شکل میوه خرما (رقم دگلت نور) توسط چسان و همکاران (۵) بود. محققین در این پژوهش از طریق آزمون اولیه نمونه‌ها، بار بیش از ۷/۴ نیوتون را غیر مجاز و منشاء پارگی پوست شناخته، در طراحی دستگاه تدبیری اندیشیدند که بار وارد بر هر میوه از مقدار مجاز بالاتر نرود.

شمیلوویچ و همکاران (۱۰) از خاصیت مکانیکی «سفتی میوه» در ساخت نوعی دستگاه درجه‌بندی^۴ میوه خرمای دگلت نور استفاده کردند. اساس این تحقیق بر فشردن میوه بین دو صفحه ثابت و متحرک استوار است. موقعیت دو صفحه نسبت به هم، نیروی وارد و میزان تغییر شکل میوه خرما اساس محاسبه سفتی میوه و کنترل مکانیزم جداکننده است که توسط یک کامپیوتر انجام می‌شود.

خوبی‌ختنانه در سال‌های اخیر با رشد عمومی تحقیقات خرما در کشورهای تولید کننده نظیر کشورهای حوزه خلیج فارس، شاهد پژوهش‌هایی در زمینه خواص مکانیکی میوه خرما هستیم. الحمدان و همکاران (۱) خواص مکانیکی مختلف هشت رقم میوه خرمای عربستان را در طول مراحل رشد و تکامل آن در قالب طرحی تحقیقاتی مطالعه نمودند. در این تحقیق سرعت بارگذاری ثابت نگه داشته

1 Tombul

2- Guney karasi

3- Vacuum separator

4- Sorting

جدول ۱- طبقه‌بندی اندازه میوه‌های خرما بر اساس تعداد میوه در ۵۰۰ گرم

رقم	بزرگ	متوسط	کوچک	اندازه
استعمران	بیش از ۸۶	۷۶-۸۵	۷۵	۷۵ و کمتر
زاهدی	بیش از ۷۷	۷۰-۷۵	۶۵	۶۵ و کمتر

جدول ۲- رطوبت نمونه‌ها به تفکیک رقم و شهر

رقم	شادگان	آبادان	اهواز	شهر
استعمران	%۱۰/۸۱	%۰/۸	%۱۲	
زاهدی	%۹/۷۲	%۱۵/۹	%۱۱/۸۸	

میلی‌متر منجر به تماس صفحه بارگذاری با هسته خرما و عکس العمل نیرویی آن می‌شد که مورد نظر این تحقیق نبود. میوه‌ها در راستای قطر کوچک تحت بارگذاری قرار گرفتند. منحنی نیرو-تغییر شکل هر نمونه با استفاده از نرم‌افزارهای پشتیبان دستگاه ثبت شد. در کنار ثبت منحنی نیرو-تغییر شکل، فرآیند تغییر شکل میوه به صورت چشمی تعقیب و لحظه شروع ترک قابل روئیت به وسیله کرونومتر ثبت شد. برای استخراج خواص مهم از منحنی نیرو-تغییر شکل، داده‌های خام حاصل از دستگاه آزمون کشش-فشار به نرم‌افزار Excel منتقل شده و مفصل‌اً مورد بررسی قرار گرفت. شکل (۱) ابزار مورد استفاده و نمونه خرما را نشان می‌دهد.



رطوبت سه نمونه (سه عدد میوه) از هر رقم مربوط به هر شهر (جمعاً ۱۸ نمونه)، نمونه‌های مورد آزمون در فاصله زمانی ۲۴ ساعت قبل از انجام آزمایش از درون یخچال به محیط آزمایشگاه انتقال داده شدند تا با محیط به تعادل برسند.

پس از اندازه‌گیری ابعاد و وزن، تک‌تک نمونه‌ها توسط دستگاه آزمون کشش- فشار (Hounsfield H50K-S) تحت بارگذاری قرار گرفت. برای این منظور، از بارگذاری با صفحه تخت به همراه لودسلی با ظرفیت ۵۰۰ نیوتن استفاده شد. سرعت‌های بارگذاری ۳۰، ۲۰، ۱۵۰ و ۱۲۰، ۹۰، ۶۰ و ۱۰ میلی‌متر بر دقیقه بوده و حداقل تغییر شکل به ۱۰ میلی‌متر محدود شد. تغییر شکل بیش از ۱۰



شکل ۱- الف- دستگاه آزمون کشش-فشار ب- نمونه حین بارگذاری

در این تحقیق نیرو با F، انرژی با E، انرژی بر واحد حجم با EV و مدول اولیه^۱- اولین شیب غیر

نمی‌شد. در حالی که در رقم استعمران اولین علایم گسیختگی با ترکهای جانبی (عمود بر محور طولی میوه) روی پوست و جدا شدن آن از گوشت آغاز می‌شد که در ادامه با افزایش تغییر شکل، به پارگی بافت گوشتی آن منجر می‌شد. از سوی دیگر در این دامنه تغییر شکل ۱۰ میلیمتری در نمونه‌های استعمران در مقایسه با نمونه‌های زاهدی، نشانه‌های له شدگی نسبت به پارگی آشکارتر بود. به عبارت دیگر، بافت استعمران در واکنش نسبت به بار، بیشتر جریان می‌یابد. جریان یافتن بافت گوشتی درونی میوه، باعث وارد شدن تنفسی کششی به پوست می‌شود و در نتیجه پوست به طور جداگانه از ضعیفترین محل شروع به گسیختن می‌کند. این پدیده به دلیل بافت نرم رقم استعمران رخ می‌دهد.

ب) تجزیه و تحلیل آماری

جدول‌های (۳) تا (۸) و شکل‌های (۴) و (۵) نتایج حاصل از مقایسه میانگین خواص مکانیکی را نشان می‌دهد. بحث و نتیجه گیری در پی بررسی اجمالی نتایج در زیر آورده شده است.

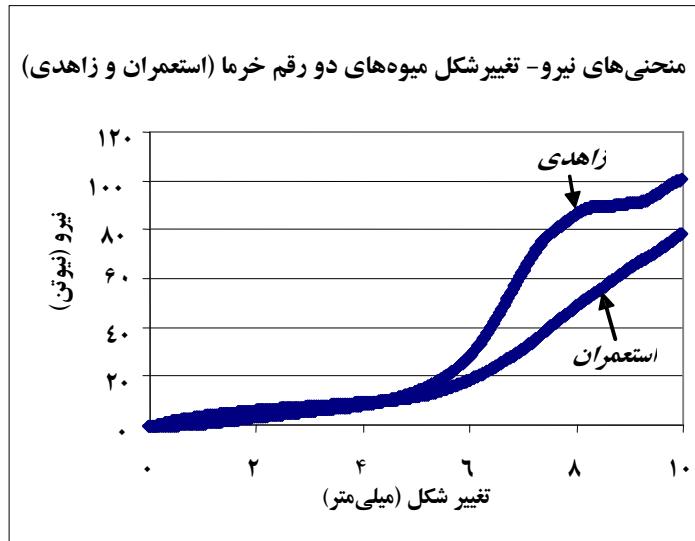
رقم زاهدی: همان گونه که از جدول (۳) بر می‌آید، سرعت بارگذاری تنها بر F_{50} و F_T یعنی نیرو در ۵۰٪ تغییر شکل نسبی و نیرو در لحظه گسیختگی اثر معنی‌داری داشته است و اثر آن بر نیرو در دیگر تغییر شکل‌های نسبی معنی‌دار نیست. اثر این عامل بر مقدار انرژی مورد نیاز برای گسیختگی نمونه نیز معنی‌دار بوده و در دیگر سطوح انرژی اندازه‌گیری شده اثر معنی‌داری نداشته است (جدول ۴). از نتیجه اخیر منطقی است که مقدار انرژی بر واحد حجم نیز تنها در لحظه گسیختگی به طور معنی‌داری از سرعت تاثیر پذیر باشد (جدول ۵). اثر سرعت بارگذاری بر مدول اولیه نیز معنی‌دار بوده است (شکل ۴).

صفر مماس بر منحنی- با IM نشان داده شده است. اندیس‌های عددی ۱۰، ۲۰، ۳۰ و ۴۰ به درصد تغییر شکل نسبی متناظر کمیت اندازه‌گیری شده دلالت دارند. اندیس T برای نشان دادن نقطه شکست به کار برده شده است. با این نامگذاری، EV_T همان چغرمگی ظاهری است. پس از آنکه خواص مکانیکی هر یک از نمونه‌ها تعیین شد، اطلاعات بدست آمده توسط نرم‌افزار Minitab از نظر نرمال بودن و برابری واریانس خطأ مورد آزمون قرار گرفته، تبدیل مناسب بر روی داده‌ها انجام شد. در تجزیه واریانس، رطوبت نمونه‌ها به عنوان کوواریتی در نظر گرفته شد و از نرم‌افزار SAS برای تجزیه کوواریانس و مقایسه میانگین‌های صفات از طریق آزمون دانکن ($\alpha = 5\%$) استفاده شد.

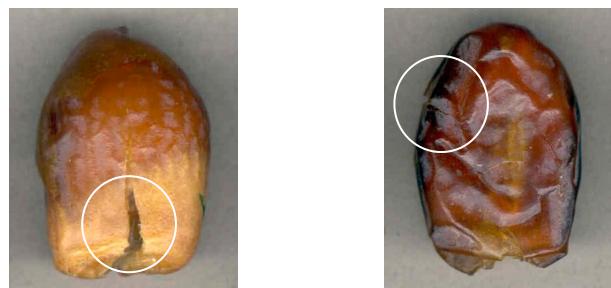
یافته‌ها و بحث

الف) مشاهدات عینی

دو نمونه از منحنی‌های نیرو- تغییر شکل در شکل (۲) آورده شده‌اند. همان گونه که مشاهده می‌شود، روند تغییرات نیرو نسبت به تغییر شکل در دو رقم تفاوت محسوسی دارد. با افزایش تغییر شکل، نمونه‌های استعمران عموماً روند رو به افزایش در نیرو را بدون کاهش محسوسی تا انتهای آزمایش نشان می‌دهند که شب این تغییرات با افزایش تغییر شکل به طور فزاينده‌ای افزایش می‌یابد. بر خلاف نمونه‌های استعمران، در نمونه‌های زاهدی عموماً نقطه مشخصی به شکل افت بار و سپس افزایش مجدد آن مشاهده می‌شود. در طول آزمایش مشاهده شد که نحوه ظهور ترک و گسیختگی در دو رقم متفاوت است (شکل ۳). در میوه‌های رقم زاهدی عموماً ترک در راستای محور طولی (خط واصل محل کلاهک به نوک میوه) بوده و مرحله جداگانه‌ای به شکل ترک برداشتن پوست به طور مشخص در آن دیده



شکل ۲- نمونه منحنی های نیرو- تغییر شکل دو رقم خرمای استعمرا و زاهدی



شکل ۳- محل وقوع ترک در نمونه های دو رقم خرما

انرژی مورد نیاز برای تغییر شکل نمونه ها و مدول اولیه نداشته است (جداوی ۶ و ۷ و شکل ۵). لکن بر ویژگی انرژی مورد نیاز برای تغییر شکل واحد حجم نمونه به اندازه ۱۰، ۲۰ و ۵۰ درصد قطر اولیه اثر معنی داری داشته است (جدول ۸).

در حالی که سرعت عموماً بر خواص نیرو، انرژی و انرژی بر واحد حجم خرمای زاهدی در تغییر شکل های نسبی مختلف اثر معنی داری نداشته است، اثر این عامل بر خواص فوق الذکر مربوط به رقم استعمرا بسیار معنی دار بوده است. تاثیر پذیری شدید خواص مکانیکی نمونه های میوه خرمای رقم استعمرا از سرعت بارگذاری، به نوعی غالب بودن اثر عامل ویسکوز را در پاسخ به نیروی وارد نشان

از بین صفات اندازه گیری شده، تنها انرژی لازم برای تغییر شکل واحد حجم به طور معنی داری از اندازه نمونه تاثیر پذیرفته است (جدول ۵) که با توجه به تعریف این صفت، نتیجه های کاملاً منطقی است.

رقم استعمرا : تجزیه واریانس کمیت های اندازه گیری شده نشان داد که اثر سرعت بارگذاری بر کلیه خواص مکانیکی میوه خرمای استعمرا «بسیار معنی دار» بوده است (در سطح ۱٪). افزایش مقدار سرعت بارگذاری، به افزایش نیروی عکس العمل و انرژی مورد نیاز برای تغییر شکل نمونه انجامیده است (جداوی ۶ و ۷). عامل دیگر یعنی اندازه نمونه نیز عموماً اثر معنی داری بر نیرو،

جدول ۳- مقایسه میانگین نیروی عکس العمل میوه خرمای زاهدی

F _T	F ₅₀	F ₄₀	F ₃₀	F ₂₀	F ₁₀	سطح	تیمار
۶۰/۱۶ ^c	۱۰۲/۴۷ ^b	۸۳/۲۹ ^a	۴۴/۳۶ ^a	۱۹/۴۸ ^a	۸/۷۰ ^a	۳۰	سرعت بارگذاری
۷۰/۹۲ ^b	۱۱۷/۶۰ ^{ab}	۹۴/۴۶ ^a	۵۳/۸۵ ^a	۲۰/۷۸ ^a	۸/۴۳ ^a	۶۰	
۸۴/۸۶ ^{ab}	۱۱۹/۷۰ ^{ab}	۹۳/۴۷ ^a	۴۷/۷۸ ^a	۱۹/۲۹ ^a	۷/۹۹ ^a	۹۰	
۹۰/۱۲ ^{ab}	۱۲۷/۱۰ ^a	۹۹/۴۲ ^a	۴۸/۰۲ ^a	۱۸/۸۳ ^a	۸/۴۸ ^a	۱۲۰	
۹۷/۵۲ ^a	۱۲۷/۹۳ ^a	۹۷/۴۹ ^a	۴۵/۳۴ ^a	۱۸/۱۶ ^a	۷/۳۲ ^a	۱۵۰	
۸۳/۴۴ ^a	۱۱۸/۳۶ ^a	۹۰/۸۱ ^a	۴۶/۴۰ ^a	۱۶/۸۹ ^a	۶/۹۳ ^a	بزرگ	اندازه
۸۳/۱۷ ^a	۱۱۸/۶۹ ^a	۹۶/۷۶ ^a	۴۷/۸۷ ^a	۱۹/۷۸ ^a	۸/۴۵ ^a	متوسط	
۷۵/۵۴ ^a	۱۱۹/۸۱ ^a	۹۳/۳۱ ^a	۴۹/۳۳ ^a	۲۱/۲۶ ^a	۹/۱۸ ^a	کوچک	

جدول ۴- مقایسه میانگین انرژی لازم برای تغییرشکل میوه خرمای زاهدی

E _T	E ₅₀	E ₄₀	E ₃₀	E ₂₀	E ₁₀	سطح	تیمار
۱۴۷/۶۸ ^c	۳۹۴/۶۵ ^a	۲۱۵/۸۰ ^a	۹۰/۴۱ ^a	۳۳/۸۷ ^a	۷/۸۵ ^a	۳۰	سرعت بارگذاری
۱۶۴/۴۹ ^{bc}	۴۵۰/۷۷ ^a	۲۴۳/۷۳ ^a	۱۰۱/۱۵ ^a	۳۴/۲۹ ^a	۷/۵۴ ^a	۶۰	
۱۹۹/۸۵ ^{ab}	۴۳۳/۳۱ ^a	۲۲۹/۵۰ ^a	۹۰/۰۷ ^a	۳۲/۲۱ ^a	۶/۷۵ ^a	۹۰	
۲۲۶/۰۵ ^a	۴۵۰/۲۷ ^a	۲۳۳/۴۲ ^a	۹۰/۱۵ ^a	۳۲/۷۲ ^a	۷/۲۴ ^a	۱۲۰	
۲۳۲/۸۹ ^a	۴۲۹/۳۸ ^a	۲۱۶/۴۰ ^a	۸۳/۳۷ ^a	۲۸/۹۹ ^a	۵/۹۷ ^a	۱۵۰	
۲۰۷/۴۹ ^a	۴۳۰/۸۶ ^a	۲۲۱/۷۶ ^a	۸۵/۳۴ ^a	۲۸/۴۷ ^a	۶/۲۴ ^a	بزرگ	اندازه
۲۰۵/۳۷ ^a	۴۳۷/۵۳ ^a	۲۳۱/۴۷ ^a	۹۲/۴۵ ^a	۳۳/۷۴ ^a	۷/۱۸ ^a	متوسط	
۱۷۲/۷۱ ^a	۴۲۶/۶۴ ^a	۲۳۰/۰۸ ^a	۹۵/۳۰ ^a	۳۵/۰۴ ^a	۷/۷۹ ^a	کوچک	

جدول ۵- مقایسه میانگین انرژی لازم برای تغییرشکل واحد حجم میوه خرمای زاهدی

EV _T	EV ₅₀	EV ₄₀	EV ₃₀	EV ₂₀	EV ₁₀	سطح	تیمار
۰/۰۲۲۰۴۹ ^c	۰/۰۵۸۵۰۵ ^a	۰/۰۳۱۹۷۱ ^a	۰/۰۱۳۴۳۷ ^a	۰/۰۰۴۹۷۰۵ ^a	۰/۰۰۱۱۶۸ ^a	۳۰	سرعت بارگذاری
۰/۰۲۴۷۷ ^{bc}	۰/۰۶۷۲۳۴ ^a	۰/۰۳۶۵۶۱ ^a	۰/۰۱۵۲۳۹ ^a	۰/۰۰۴۹۷۲۸ ^a	۰/۰۰۱۱۳۶۸ ^a	۶۰	
۰/۰۳۰۵۳ ^{ab}	۰/۰۶۵۴۳۷ ^a	۰/۰۳۳۶۴۷ ^a	۰/۰۱۳۵۵۶ ^a	۰/۰۰۴۵۷۱۱ ^a	۰/۰۰۰۹۷۵۲ ^a	۹۰	
۰/۰۳۴۳۵۲ ^a	۰/۰۶۸۲۲۰ ^a	۰/۰۳۵۳۷۵ ^a	۰/۰۱۳۶۷۲ ^a	۰/۰۰۴۷۴۷۸ ^a	۰/۰۰۱۰۹۶۷ ^a	۱۲۰	
۰/۰۳۶۱۹۴ ^a	۰/۰۶۶۹۴۸ ^a	۰/۰۳۳۷۹۹ ^a	۰/۰۱۳۰۱۵ ^a	۰/۰۰۴۵۱۹۸ ^a	۰/۰۰۰۹۳۰۵ ^a	۱۵۰	
۰/۰۲۷۴۸۸ ^a	۰/۰۵۷۰۵۴ ^b	۰/۰۲۸۷۸۶ ^b	۰/۰۱۱۲۷۹ ^b	۰/۰۰۳۵۵۶۹ ^b	۰/۰۰۰۸۱۷۷ ^b	بزرگ	اندازه
۰/۰۳۱۴۷۰ ^a	۰/۰۶۶۵۲۹ ^{ab}	۰/۰۳۵۱۵۴ ^{ab}	۰/۰۱۴۰۱۶ ^{ab}	۰/۰۰۴۸۴۸ ^{ab}	۰/۰۰۱۰۶۹۸ ^{ab}	متوسط	
۰/۰۲۹۷۷۹ ^a	۰/۰۷۲۲۲۳ ^a	۰/۰۳۸۸۷۲ ^a	۰/۰۱۶۰۵۶ ^a	۰/۰۰۵۸۶۳۵ ^a	۰/۰۰۱۲۹۷۳ ^a	کوچک	

جدول ۶- مقایسه میانگین نیروی عکس العمل میوه خرمای استعمرا

F _T	F ₅₀	F ₄₀	F ₃₀	F ₂₀	F ₁₀	سطح	تیمار
۷۲/۱۰ ^d	۹۱/۵۳ ^d	۵۱/۴۶ ^c	۲۵/۰۲ ^b	۱۱/۲۴ ^c	۵/۴ ^c	۳۰	سرعت بارگذاری
۱۰۸/۶۰ ^c	۱۲۳/۴۰ ^c	۶۱/۸۴ ^b	۲۵/۳۰ ^{ab}	۱۲/۸۶ ^b	۶/۳۹ ^b	۶۰	
۱۲۲/۸۷ ^{bc}	۱۳۳/۲۳ ^{bc}	۷۰/۰۹ ^{ab}	۲۸/۵۳ ^a	۱۳/۷۹ ^{ab}	۷/۲۲ ^{ab}	۹۰	
۱۵۷/۰۴ ^{ab}	۱۴۴/۹۱ ^{ab}	۷۶/۸۷ ^a	۳۰/۱۳ ^a	۱۴/۳۵ ^{ab}	۷/۳۶ ^a	۱۲۰	
۱۶۸/۱۲ ^a	۱۵۴/۷۴ ^a	۷۸/۱۶ ^a	۳۰/۳۶ ^a	۱۵/۶۵ ^a	۷/۷۵ ^a	۱۵۰	
۱۱۸/۲۵ ^a	۱۲۰/۰۵ ^a	۶۴/۰۱ ^a	۲۹/۶۸ ^a	۱۳/۸۹ ^a	۶/۷۲ ^a	بزرگ	اندازه
۱۳۲/۷۸ ^a	۱۳۱/۶۲ ^a	۷۲/۶۴ ^a	۲۸/۱۳ ^a	۱۳/۲۰ ^a	۶/۵۰ ^a	متوسط	
۱۲۶/۲۱ ^a	۱۳۷/۰۲ ^b	۶۶/۵۲ ^a	۲۵/۸۰ ^a	۱۳/۶۴ ^a	۷/۲۵ ^a	کوچک	

جدول ۷- مقایسه میانگین انرژی لازم برای تغییرشکل میوه خرمای استعمرا

E _T	E ₅₀	E ₄₀	E ₃₀	E ₂₀	E ₁₀	سطح	تیمار
۱۶۱/۷۰ ^c	۲۳۴/۰۶ ^c	۱۱۲/۰۳ ^c	۴۸/۵۲ ^c	۱۸/۷۷ ^c	۴/۹۵ ^b	۳۰	سرعت بارگذاری
۲۴۰/۰۶ ^b	۲۸۰/۴۲ ^b	۱۲۲/۸۸ ^b	۵۲/۷۶ ^b	۲۲/۲۰ ^b	۵/۵۷ ^a	۶۰	
۲۶۲/۹۴ ^b	۳۰۶/۳۹ ^{ab}	۱۳۴/۹۵ ^{ab}	۵۷/۵۶ ^{ab}	۲۳/۹۳ ^{ab}	۶/۱۸ ^a	۹۰	
۳۴۴/۲۹ ^a	۳۱۹/۴۰ ^a	۱۴۴/۷۶ ^{ab}	۵۹/۲۷ ^{ab}	۲۴/۳۵ ^{ab}	۶/۳۲ ^a	۱۲۰	
۳۶۶/۰۷ ^a	۳۴۶/۲۳ ^a	۱۴۷/۹۰ ^a	۶۳/۲۴ ^a	۲۶/۰۸ ^a	۶/۳۵ ^a	۱۵۰	
۲۷۵/۸۸ ^a	۲۹۶/۷۵ ^a	۱۳۸/۳۰ ^a	۵۹/۷۴ ^a	۲۳/۶۴ ^a	۵/۹۵ ^{ab}	بزرگ	اندازه
۲۸۵/۴۸ ^a	۳۰۱/۳۰ ^a	۱۳۴/۷۲ ^a	۵۴/۷۱ ^a	۲۲/۰۳ ^a	۵/۵۴ ^b	متوسط	
۲۶۳/۶۸ ^a	۲۹۳/۸۵ ^a	۱۲۵/۰۹ ^a	۵۴/۳۶ ^a	۲۳/۵۴ ^a	۶/۱۳ ^a	کوچک	

توجه: میانگین های دارای حروف متفاوت، در سطح $\alpha = 0.05$ اختلاف معنی دار دارند.

جدول ۸- مقایسه میانگین انرژی لازم برای تغییرشکل واحد حجم میوه خرمای استعمرا

EV _T	EV ₅₀	EV ₄₀	EV ₃₀	EV ₂₀	EV ₁₀	سطح	تیمار
۰/۰۲۸۷۱۷ ^d	۰/۰۴۰۹۲۰ ^c	۰/۰۱۹۷۰۳ ^c	۰/۰۰۸۵۷۴۷ ^c	۰/۰۰۳۳۱۴۶ ^c	۰/۰۰۰۸۶۵۵۶ ^b	۳۰	سرعت بارگذاری
۰/۰۳۹۹۳۶ ^c	۰/۰۴۶۵۸۹ ^b	۰/۰۲۰۵۰۶ ^b	۰/۰۰۸۷۹۶۰ ^{bc}	۰/۰۰۳۶۹۸۷ ^b	۰/۰۰۰۹۲۳۳۳ ^b	۶۰	
۰/۰۴۴۸۵۰ ^{bc}	۰/۰۵۱۹۳۱ ^{ab}	۰/۰۲۳۱۲۱ ^{ab}	۰/۰۰۹۷۷۳۰ ^{ab}	۰/۰۰۴۰۴۳۱ ^b	۰/۰۰۱۰۵۵۵۶ ^a	۹۰	
۰/۰۵۸۵۶۹ ^{ab}	۰/۰۵۴۷۹۰ ^{ab}	۰/۰۲۴۹۳۴ ^{ab}	۰/۰۱۰۲۱۵۰ ^a	۰/۰۰۴۱۹۲۳ ^{ab}	۰/۰۰۰۷۱۱۱ ^a	۱۲۰	
۰/۰۶۳۶۱۴ ^a	۰/۰۶۰۵۳۴ ^a	۰/۰۲۵۷۸۲ ^a	۰/۰۱۱۰۱۰۷ ^a	۰/۰۰۴۵۵۰۰ ^a	۰/۰۰۱۰۹۷۷۸ ^a	۱۵۰	
۰/۰۴۲۶۳۴ ^a	۰/۰۴۶۲۲۵ ^b	۰/۰۲۱۷۶۲ ^a	۰/۰۰۹۲۶۳۱ ^a	۰/۰۰۳۶۸۵۲ ^b	۰/۰۰۰۹۲ ^b	بزرگ	اندازه
۰/۰۴۸۹۳۲ ^a	۰/۰۵۰۵۹۱ ^{ab}	۰/۰۲۲۷۸۲ ^a	۰/۰۰۹۳۹۷۷ ^a	۰/۰۰۳۷۱۸۸ ^b	۰/۰۰۰۹۲۶۶۸ ^b	متوسط	
۰/۰۴۹۹۴۷ ^a	۰/۰۵۶۰۴۲ ^a	۰/۰۲۳۸۸۴ ^a	۰/۰۱۰۳۶۰۹ ^a	۰/۰۰۴۴۷۵۰۲ ^a	۰/۰۰۱۱۶۱۳۳ ^a	کوچک	

بارگذاری فشاری توسط دو صفحه موازی برای کاربردهایی که گسیختن بافت نمونه‌های خرمای استعماران مورد نظر و مطلوب است از نقطه نظر استفاده بهینه از انرژی توصیه نمی‌شود.

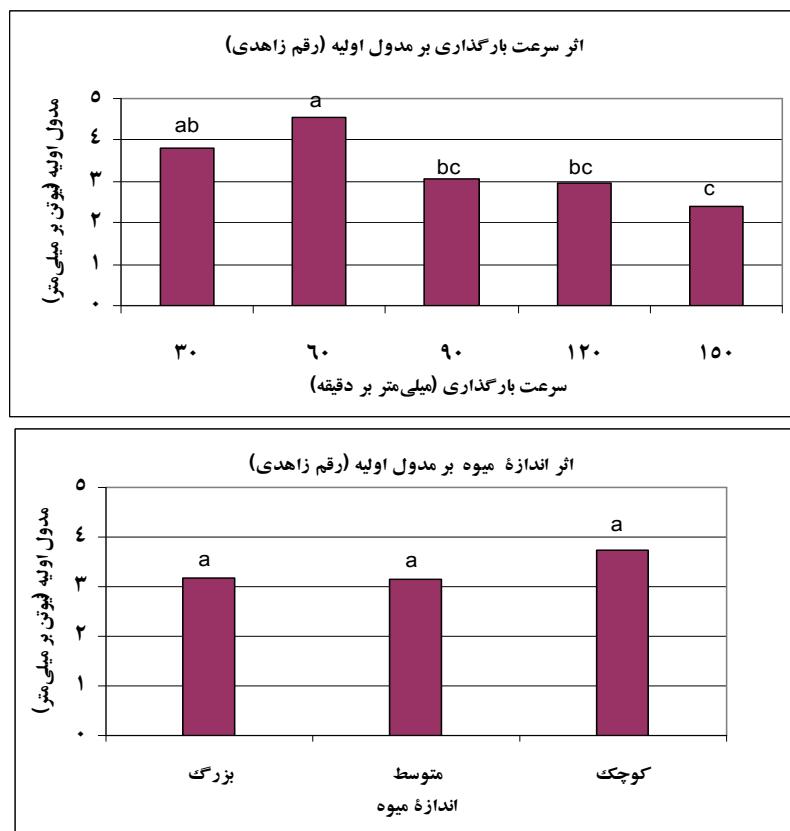
نکته جالب دیگری که از بررسی میانگین‌های انرژی و انرژی بر واحد حجم نمونه‌های دو رقم مشاهده می‌شود آن است که اگر چه در هر رقم مقدار عددی انرژی در هر یک از سطوح تغییر شکل نسبی با تغییر اندازه میوه هم راستا نیست و نمی‌توان به عنوان مثال به صراحت گفت که با کوچک شدن اندازه میوه انرژی مورد نیاز برای تغییر شکل آن افزایش می‌یابد، مقدار عددی انرژی مورد نیاز بر واحد حجم میوه همواره با کوچک شدن اندازه آن افزایش یافته است. این بیان در مورد هر دو رقم، حتی در سطوحی از تغییر شکل که اثر اندازه بر مقدار انرژی بر واحد حجم معنی‌دار نبوده است، صادق است.

با بررسی دقیق ارتباط روند تغییرات مدول اولیه دو رقم در اثر تغییرات سرعت بارگذاری و اندازه میوه (شکل‌های ۴ و ۵) مشخص می‌شود که در مورد نمونه‌های رقم زاهدی روند معینی وجود ندارد و نمی‌توان با اطمینان، افزایشی یا کاهشی بودن تغییرات مدول اولیه در اثر تغییر سرعت بارگذاری یا اندازه میوه را بیان داشت، در حالی که در نمونه‌های رقم استعماران، افزایش سرعت باعث افزایش مدول اولیه شده است. روند مشابهی در مورد اثر کوچک شدن نمونه نیز مشاهده می‌شود. توضیح اینکه اگر چه اندازه میوه اثر معنی‌داری بر مدول اولیه نمونه‌های هیچ یک از دو رقم نداشته است لکن مقادیر عددی مدول اولیه برای رقم استعماران با کوچک‌تر شدن میوه افزایش یافته در حالی که چنین روندی در مورد نمونه‌های رقم زاهدی دیده نمی‌شود. این مشاهدات به نوعی منعکس‌کننده اثر غالب جزء ویسکوز و مکانیزم مستهلك کردن نیروی وارد در نمونه‌های خرمای استعماران است.

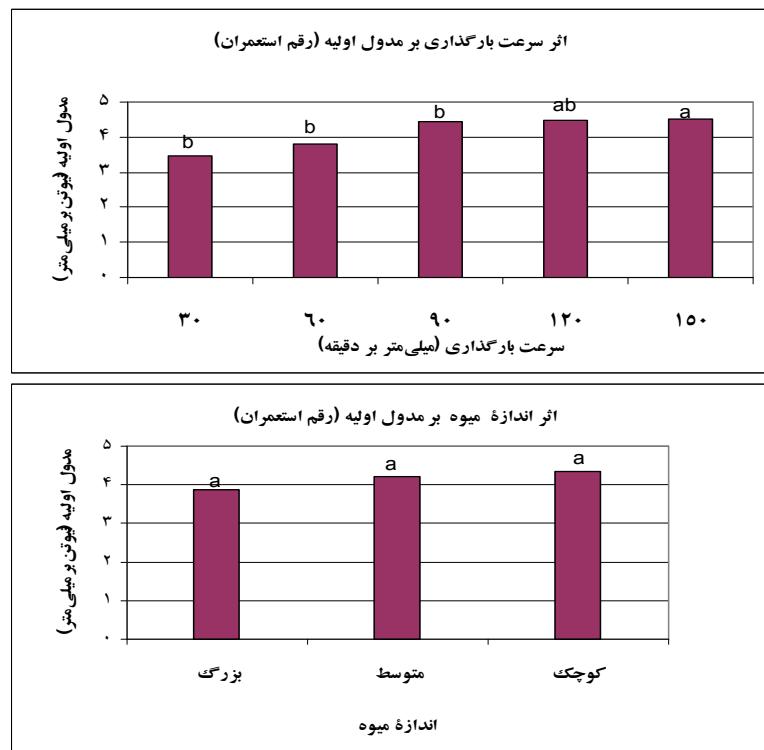
می‌دهد. در خرمای زاهدی اثر عامل ویسکوز ناچیز است و عامل الاستیک سهم بیشتری را در پاسخ نهایی دارد که در حالت ایده‌آل وابسته به سرعت نیست. به عبارت دیگر اگرچه میوه خرما به دلیل تعلق داشتن به مجموعه محصولات کشاورزی در دسته مواد ویسکوالاستیک طبقه‌بندی می‌شود، در رقم استعماران رفتار ویسکوز و در رقم زاهدی رفتار الاستیک غالب‌تر است. این نکته در طراحی بهینه سیستم‌های فرآوری که در آنها میوه در محدوده شبیه استاتیک فشرده می‌گردد – نظیر دستگاه تهیه قالب‌های فشرده خرما – اهمیت می‌یابد.

به طور کلی می‌توان پذیرفت که اندازه نمونه در هر دو رقم بر خواص مکانیکی میوه – به استثناء انرژی بر واحد حجم – اثر معنی‌داری ندارد.

نکته جالبی که از مقایسه نظیر به نظیر اعداد مندرج در جداول مقایسه میانگین‌های صفات مربوط به دو رقم آشکار می‌شود، این است که اگر چه مقدار عددی اکثر صفات در تغییر شکل‌های نسبی برابر برای رقم زاهدی بزرگ‌تر است، مقدار آنها در لحظه گسیختگی برای رقم استعماران بیشتر است. این بدان معنی است که تغییر شکل نظیر نقطه گسیختگی قابل روئیت در نمونه‌های خرمای رقم استعماران در فاصله دور تری از مبدأ مختصات قرار دارد. به بیان دیگر، گسیختگی نمونه‌های خرمای زاهدی در تغییر شکل نسبی کوچک‌تری اتفاق می‌افتد. این پدیده را می‌توان به این طریق نیز بیان کرد که از دیدگاه گسیختگی بافت، نمونه‌های رقم زاهدی نسبت به تغییر شکل نسبی حساس‌تر هستند و قابلیت تغییر شکل نسبی زیاد را بدون گسیخته شدن ندارند. در عوض نمونه‌های رقم استعماران می‌توانند تا حد بیشتری تحت بار تغییر شکل یابند بی‌آنکه بافت آنها گسیخته شود. در نتیجه برخلاف نمونه‌های زاهدی، می‌توان نمونه‌های استعمارانی تا حد زیاد «لهشده» داشت که هیچ علامتی از ترک روی سطح خارجی نشان ندهند. بنابراین روش



شکل ۴- نمودار مقایسه میانگین مدول اولیه میوه خرمای زاهدی در تیمارهای مختلف توجه: میانگین‌های دارای حروف متفاوت، در سطح $5\% = a$ اختلاف معنی‌دار دارند.



شکل ۵- نمودار مقایسه میانگین مدول اولیه میوه خرمای استعمران در تیمارهای مختلف

نیرو، انرژی و انرژی بر واحد حجم مربوط به تغییر شکل‌های نسبی مختلف خرمای زاهدی اثر معنی‌داری نداشت، اثر این عامل بر خواص فوق‌الذکر مربوط به رقم استعمران بسیار معنی‌دار بود. اندازه میوه در مجموع اثر چندانی بر رفتار مکانیکی میوه‌های آزمایش شده (به جز بر انرژی بر واحد حجم نمونه) نداشت. اثر سرعت بارگذاری بر مقدار نیرو، انرژی و انرژی بر واحد حجم در «لحظه گسیختگی» و نیز بر «مدول اولیه» که از مهمترین نقاط منحنی نیرو-تغییر شکل هستند در هر دو رقم، معنی‌دار بوده در حالی که اثر اندازه میوه بر هیچ کدام از این پارامترها معنی‌دار بدبست نیامد. با توجه به نتیجه اخیر، در تحقیقات بعدی می‌توان آزمایشات تعیین خواص مکانیکی را بدون طبقه‌بندی میوه‌ها در اندازه‌های مختلف، به صورت مخلط انجام داد.

نتیجه‌گیری

در این مقاله اثر سرعت بارگذاری (پنج سطح ۳۰، ۶۰، ۹۰ و ۱۲۰ و ۱۵۰ میلی‌متر بر دقیقه) و اندازه نمونه (سه سطح کوچک، متوسط و بزرگ) بر ویژگی‌های مکانیکی میوه‌های خرمای دو رقم استعمران و زاهدی مطالعه شد. هدف کلی این تحقیق ضمن ارایه برخی از پارامترهای مبین رفتار مکانیکی میوه خرما، زمینه سازی برای تحقیق گسترده‌تری است که از نمای نزدیک‌تری به بررسی رفتار مکانیکی این میوه می‌پردازد. در این مقاله پس از اشاره به مبانی و اهمیت موضوع، روش نمونه برداری، شیوه انجام آزمایشات و نیز اطلاعات مفید حاصل از داده‌ها ارایه شده است. سپس اثر متغیرهای مستقل بر تک‌تک متغیرهای وابسته بررسی شده و در انتهای تفاوت رفتار مکانیکی میوه‌های دو رقم بر مبنای نتایج تحلیل آماری و مشاهدات مستقیم نحوه گسیختگی آنها بحث شده است. در حالی که سرعت بارگذاری بر اکثر خواص

منابع

- 1- Alhamdan A. M. A., 2003. personal page. [online] Available on <http://www.ksu.edu.sa/colleges/agr/webproject/Dept/AGEN/Member/a>
- 2- Aydin, C. and Ozcan, M., 2002. Some physico-mechanic properties of terebinth (*Pistacia terebinthus L.*) fruits. Journal of Food Engineering. 53: 97-101.
- 3- Barych, E. A., 2000. Strength properties of Avocado pear. Journal of Agricultural Engineering Research. 76: 389-397.
- 4- Braga, G. C., Couto, S. M., Hara, T. and Neto, J. T. P. A., 1999. Mechanical behaviour of Macadamia Nut under compression loading. Journal of Agricultural Engineering Resarch.72: 239-245.
- 5- Chesson, J. H., Burkner, P. F. and Perkins, R. M., 1979. An experimental vaccum separator for dates. Transactions of the ASAE. 21:594-600.
- 6- Fletcher III, S. W., Mohsenin, N. N., Hammerle, J. R., and Tukey L. D. 1965. Mechanical behavior of selected fruits and vegetables under fast rates of loading. Transactions of the ASAE. 8: 324-331.

- 7- Guner, M, Dursun, E. and Dursun I. G., 2003. Mechanical behaviour of hazelnut under compression loading. Biosystem Enginering. 85: 485-491.
- 8- Mohsenin, N. N., 1986. Physical properties of plants and animal materials. Gordon and Breach science publishers. New York. 891 pp.
- 9- Olaniyan, A. M. and Oje, K., 2002. Some aspects of the mechanical properties of Shea Nut. Biosystems Engineering. 81:413-420.
- 10- Schmilovitch, Z.; Zaltzman, A., Hoffman, A. and Yael, E., 1995. Firmness sensor and system for date sorting. Applied Engineering in Agriculture. 4: 554-560.
- 11- Wright, F. S. and Splinter W. E., 1968. Mechanical behavior of sweet potatoes under slow loading and impact loading. Transactions of the ASAE. 12: 765-770.