

شبیه‌سازی مدل سینتیک خشک کردن دانه گندم (رقم تجن)

شاھین رفیعی^{۱*}، یحیی مقصودلو^۲

۱- استادیار گروه مکانیک ماشینهای کشاورزی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

۲- استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

چکیده

خشک کردن مصنوعی محصولات کشاورزی یکی از رایجترین روش‌های نگهداری می‌باشد. روش‌های مناسب خشک کردن، ضایعات و خسارات را در طول اینبار داری کاهش داده و به اصلاح کیفیت محصول کمک می‌کند. مشخص و تحت کنترل بودن فرآیند خشک کردن در اصلاح طراحی خشک کن مهم است. لذا شبیه‌سازی روند خشک کردن محصولات از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. از روش اجزاء محدود برای حل عددی معادله انتقال جرم در طی خشک شدن که فرآیند خشک شدن دانه با فرض شکل دو مدل کروی و بیضوی دانه استفاده شد. فرض بر آن است که در داخل مرز دانه پخش رطوبت به صورت مایع و در مرز بصورت بخار می‌باشد. برای بررسی صحت داده‌های مدل شبیه سازی، توده بستر نازک گندم با پنج سطح دمای ۴۵، ۵۰، ۶۰ و ۷۰ °C و خشک شد. روند تغییرات نسبت رطوبت حاصل از مدل کروی و بیضوی نزدیک به داده‌های آزمایشگاهی می‌باشد. مدل بیضوی نسبت به مدل کروی، داده‌های آزمایشگاهی را بهتر شبیه‌سازی نموده است. کمترین و بیشترین مقدار ریشه متوسط مربعتات خطای داده‌های حاصل از مدل کروی نسبت به داده‌های آزمایشگاهی به ترتیب ۰/۰۹۸۴ و ۰/۰۴۷۳ و برای مدل بیضوی نسبت به داده‌های آزمایشگاهی به ترتیب ۰/۰۰۹۷۱ و ۰/۰۲۰۱۲ بود. داده‌های مدل کروی و بیضوی با داده‌های تجربی به صورت جفتی مقایسه شد که در تمام داده‌های مدل بیضوی تفاوت معنی داری با داده‌های آزمایشگاهی نشان نداد.

کلیدواژگان: دانه گندم، شبیه‌سازی خشک کردن، روش اجزاء محدود، مدل سینتیک

سینتیک پخش رطوبت برای تفسیر پدیده خشک شدن مواد دانه‌ای یا خشک کردن توده بستر نازک محصولات کشاورزی بکار می‌رود [۲ و ۳]. دو هدف برای مدل‌های خشک کردن مدنظر است که اولین هدف برآزش پارامترهای موثر بر خشک کردن (مانند ضریب پخش جرم در داخل دانه و یا در لایه نازک محصول، گرمای ویژه و ...) بر اساس داده‌های آزمایشگاهی می‌باشد. دومین هدف از مدل سینتیک، پیش‌بینی منحنی خشک شدن است که مورد اخیر بیشتر برای استخراج مدل خشک کردن بستر عمیق یا برنامه شبیه سازی خشک کن

۱- مقدمه

مطالعه انتقال جرم و حرارت در دانه به جای بررسی توده دانه کمک بهتری بر بیان فرآیند خشک کردن و اثر آن بر دانه دارد. با وجود اینکه یک دانه در توده دانه تحت تأثیر تماس با دانه‌های اطراف خود می‌باشد ولی شبیه‌سازی دانه می‌تواند شاخصی از خشک شدن توده باشد [۱]. دمای زیاد هوای خشک کننده، نرخ خشک شدن محصول و پتانسیل شکستگی دانه را افزایش می‌دهد. مدل‌های

E-mail: shahinrafiee@yahoo.com

* مسؤول مکاتبات:

روش اجزاء محدود تعیین شد [۱۸] و در همین سال انتشار رطوبت در داخل دانه بلند گندم در طی جذب سطحی رطوبت با مدل سازی دانه بیضوی و کروی تخمین زده شد [۱۹]. معادلات جفت شده انتقال حرارت، رطوبت و ممتم در سال ۱۹۹۴ حل شده و در مطالعات خشک کردن چند محصول استفاده شد [۲۰] و در سال ۱۹۹۶ رطوبت در دانه ذرت برای دماها و رطوبتهای مختلف هوا گزارش شد [۲۱]. در سال ۱۹۹۹ از روش اجزاء محدود برای تعیین ضریب رطوبت مواد اصلی دانه‌های گندم (یعنی آندوسپرم، جنین و پریکارپ) برای آزمایش مرطوب کردن دانه‌های گندم استفاده شد [۲۲]. گاستون و همکاران در سال ۲۰۰۲ مدل سیتیک خشک شدن توده بستر نازک گندم را بوسیله روش اجزاء محدود با فرض دوشکل کروی و بیضوی دانه گندم استخراج کردند و به این نتیجه رسیدند که با توجه به داده‌های آزمایشگاهی مدل بیضوی دانه گندم فرآیند خشک شدن را بهتر شیوه‌سازی می‌کند [۲۳]. به هر حال، کار بسیار کمی در رابطه با استخراج اثر هندسه دانه بر روی تعیین خصوصیات انتقال در طول دفع رطوبت انجام شده است. رفیعی و همکاران در سال ۱۳۸۱ انتقال حرارت را در داخل دانه شلتوك برنج با استفاده از روش اجزاء محدود شیوه‌سازی کردند. دانه شلتوك برنج به صورت بیضوی مدل شده و معادلات انتقال جرم و حرارت به صورت همزمان بصورت مدل خطی و غیر خطی حل گردید. دمای بدست آمده در طی خشک کردن حاصل از مدل خطی و غیر خطی با داده‌های آزمایشگاهی مقایسه گردید و بین داده‌های مدل غیر خطی و داده‌های آزمایشگاهی تفاوت معنی داری دیده نشد [۲۴].

در این مقاله مدل انتقال جرم برای پیش‌بینی خشک شدن دانه بوسیله برنامه تخصصی خشک کردن دانه بر اساس روش اجزاء محدود در دمای هوای مختلف استفاده شد و میزان برآش داده‌های حاصل از حل عددی مسئله با داده‌های آزمایشگاهی بدست آمد. داده‌های حاصل از مدل کروی و بیضوی دانه با هم مقایسه گردیدند.

استفاده می‌گردد [۴ و ۵]. در بعضی از حالتها، مدل‌های پخش رطوبت^۱ بر اساس اطلاعات اصلاح شده از حرکت آب در داخل دانه استخراج می‌گردد [۶]. برای دانه‌هایی مانند گندم که شکل غیر منظمی دارند، مدل‌سازی کار مشکلی است زیرا باید به شرایط آزمایشگاهی تعمیم داده شود و برای حل عددی باید فرضیاتی را برای ساده‌سازی مسئله در نظر گرفت که عبارت هستند از شکل دانه منظم (مانند کره یا بیضی) است، حجم دانه در طی خشک شدن ثابت است [۷ و ۸]، حل مدل‌های تحلیلی برای پیش‌بینی منحنی خشک کردن با استفاده از حل تحلیلی سریهای متناهی انجام می‌گیرد [۹، ۱۰ و ۱۱] و در طی خشک کردن پخش جرم در زمانهای کوتاه، در داخل دانه به صورت یکنواخت و آرام صورت می‌گیرد. فرضیات ذکر شده باعث کاهش دقیق حل مسئله می‌گردد [۱۲، ۱۳ و ۱۴]. ضمن اینکه دقیق حل برآش بوسیله حل تحلیلی مدل بدست می‌آید، محققین دیگر از این مدل استفاده نمی‌کنند زیرا راه حل‌های تحلیلی به طور معمول ضریب انتقال جرم (D) وابسته به رطوبت در طی خشک کردن را نمی‌توانند تخمین بزنند. ضریب جرم (D) با تمرکز موضعی رطوبت تغییر می‌کند و بوسیله روش‌های عددی مثل تفاضا محدود حل می‌شود [۱۵ و ۱۶]. مشکل آن است که نتایج از تغییرات D با رطوبت نسبی موضعی در دست است که ممکن است تحت تأثیر فرض ساده‌سازی شکل هندسی دانه‌هایی که به شکل کروی فرض شده قرار بگیرند. برای حل موادی که به صورت مرکب و دارای شکل غیر هندسی و شرایط مرزی پیچیده می‌باشند روش اجزاء محدود معرفی شده و به طور فزاینده در حل مسائل انتقال جرم و حرارت استفاده می‌گردد. در سال ۱۹۹۰ بر روی خشک شدن دانه جو، سویا و ذرت بوسیله حل هم‌زمان مدل انتقال حرارت و جرم و توجه به تغییر خصوصیت ماده در طی خشک کردن مطالعه شد [۱۶ و ۱۷]. در سال ۱۹۹۲، ضرایب انتقال حرارت و جرم در لایه نازک جو با استفاده از

1. Moisture Diffusion

مونتاژ اجزاء، معادله سیستم بدست می‌آید. برنامه شبیه سازی رطوبت دانه گندم، به روش اجزاء محدود به زبان فرترن نوشته شد که با انتخاب تعداد گره‌ها شبکه بندی و مونتاژ اجزاء، ماتریس‌های سختی (K_W)، ظرفیت رطوبت (C) و بار (F_W) بوسیله برنامه بدست آمد و سپس با قرار دادن در معادله استخراج شده ۳ مسئله حل شد.

سپس با توجه به معادله زیر:

(۴) برای هر گام زمانی

$$\bar{W}(t) = \frac{\int_V W(r, z, t) dm}{\int_V dm}$$

که $\bar{W}(t)$ متوسط رطوبت دانه در زمان t دقیقه پس از شروع خشک کردن و dm جرم هر یک از المانها می‌باشد. متوسط رطوبت دانه گندم در زمانهای مختلف خشک شدن بدست آمد. برنامه به شکلی نوشته شده که گام زمانی، مدت خشک کردن، تعداد اجزاء و همه پارامترهای موثر در حل (رطوبت و دمای اولیه، ضریب انتقال جرم جابه جایی و هدایتی، دما و سرعت هوای خشک کننده و ابعاد دانه) به عنوان ورودی‌های برنامه بود و با وارد کردن ورودی‌ها و اجرای برنامه مسئله حل شد.

از ریشه متوسط مربعات خطای داده‌ها^۳ (RMSE) به عنوان یک شاخص برای مشخص کردن نزدیکی مدل تخمینی ($W_{pre,i}$) و مدل حاصل از داده‌های آزمایشگاهی ($W_{exp,i}$) استفاده می‌گردد:

$$RMSE = \left[\frac{1}{N} \sum_{I=1}^n (W_{pre,i} - W_{exp,i})^2 \right]^{\frac{1}{2}}$$

۲-۲- ضرایب به کار رفته در حل انتقال جرم

مقدار و نحوه تغییرات ضرایب و پارامترها در طی مدت خشک کردن بر دقت حل معادلات تاثیر مهمی دارند در نتیجه مقدار ضرایب و پارامترها از تحقیقات در

۲- مواد و روشهای

۱-۲- تئوری مسئله

معادله (۱) معادله حاکمه انتقال جرم بر اساس مدل بیضوی را بیان می‌کند:

(۱)

$$\frac{\partial W}{\partial t} = \operatorname{div}(D(r, z, t) \nabla W(r, z, t))$$

که t زمان (ثانیه)، $D(r, z, t)$ ضریب انتشار رطوبت

$W(r, z, t)$ رطوبت (برپایه خشک) است

شرط اولیه انتقال جرم

$$W(t = 0) = W_0$$

شرط مرزی انتقال جرم

$$W_{es} = W_e$$

که W_e رطوبت تعادلی (برپایه خشک، اعشاری) برای استخراج معادله سیستم از معادله حاکمه انتقال جرم، از روش گالرکین^۱ استفاده شد. بدین منظور یک ربع دانه به اجزاء محدودی که هر جزء دارای n گره است تقسیم شد. با فرض تابع شکل برای هر گره المان معادله باقیمانده نوشته شد:

(۲)

$$\iiint_V \left[-\nabla^T D \nabla W + \frac{\partial W}{\partial t} \right] N_i dV = 0$$

با بسط معادله و ثابت فرض کردن D و با استفاده از فرمول انتگرال زنجیره‌ای و فرمول دیورژانس شکل انتگرالی معادلات اجزاء برای مدل بیضوی بدست می‌آید و با انتگرالگیری از معادله شکل انتگرالی معادلات اجزاء شکل جبری معادلات اجزاء بدست می‌آید. با توجه به فرمول پیشرو در تفاضل محدود و مقدار یک فرض کردن پارامتر آزادسازی معادله زیر بدست می‌آید:

(۳)

$$\left(K_W + \frac{C}{\Delta t} \right) W^{n+1} = \frac{C}{\Delta t} W^n + F_W$$

معادله حاصل شکل جبری معادلات اجزاء است و با

2. Root mean square error

1. Galerkin method

رطوبت تعادلی (۹):

(11)

دسترس استخراج شده است. این ضرایب و پارامترها

عبارتند از:

۱- حجم (V) و مساحت بیضوی رویه دانه گندم، (A)

[۱۴]

(۶) حجم دانه بیضوی

$$W_e = 0.01 \left[\frac{-\ln(1-RH)}{k(T_k + c)} \right]^{\frac{1}{N}}$$

که پارامترهای ثابت معادله (۱۱) براساس گزارش بروکر و همکاران در سال ۱۹۹۲ عبارت از $N = ۲/۲۹$ و $c = ۵۵/۸۱۵$ و $k = ۲/۳۱ \times 10^{-5}$ است [۵].

$$V = \frac{\pi}{6} l_1 l_m^2$$

(۷) متوسط هندسی قطر دانه

۳-۲- روش انجام آزمایش

از آنجا که لازم است صحت شیبھ سازی منحنی سیتیک خشک شدن حاصل از مدل بررسی شود باید با انجام آزمایش، داده‌های شیبھ سازی را با داده‌های آزمایشگاهی سیتیک خشک شدن بستر نازک گندم مقایسه کرد. بدین منظور از خشک کن آزمایشگاهی بستر نازک استفاده شد زیرا در خشک کن بستر نازک فرض بر این است که رطوبت و دمای توده برابر با رطوبت و دمای هر یک از دانه‌های موجود در توده است. هوای جریان یافته بوسیله دمنده از کوره گذشته و گرم شده و بوسیله کانال به توده گندم هدایت می‌شود. جریان هوا هنگامی که از توده می‌گذرد، رطوبت گندم را جذب و باعث گرم شدن آن می‌شود. توده گندم روی صفحه مشبك ظرف بگونه‌ای ریخته شد که ارتفاع توده یکسان و حداقل ۱ سانتیمتر بود [۲۵]. زمان خشک کردن توده در دماهای مختلف در جدول (۱) آورده شده است.

$$l_m = \sqrt{l_2 l_3}$$

(۸) مساحت سطح رویه دانه

$$A = \frac{\pi}{2} l_1 l_n \left(\frac{l_n}{l_1} + \frac{1}{U} \arcsin U \right)$$

که l_1 قطر بزرگ، l_2 قطر میانی، l_3 قطر کوچک دانه گندم و l_m قطر متوسط هندسی l_2 و l_3 است و ضرایب معادله بالا بوسیله دو معادله زیر بیان می‌گردد.

(۹)

$$l_n = \frac{l_2 + l_3}{2}$$

که $\ln l_m$ قطر متوسط حسابی ۱۲ و ۱۳ است.

(۱۰)

$$U = \frac{\sqrt{l_1^2 - l_n^2}}{l_1}$$

جدول ۱ مدت زمان خشک کردن برای دمای‌های مختلف هوای خشک کننده

دماهی هوای خشک کننده (°C)	رطوبت نسبی هوای (درصد)	مدت زمان خشک کردن توده (دقیقه)
۷۰	۸	۱۱
۶۰	۱۸	۲۲
۵۰	۳۲	۱۲۵
۴۵	۲۲	۱۵۰
۳۵	۲۴۶	

انجام کارهای تئوری و شیبھ سازی خشک کردن دانه گندم، در طی خشک کردن در زمانهای دلخواه با توجه به اطلاعات ورودی (ابعاد دانه گندم، سرعت و دمای هوای ورودی، دما و رطوبت اولیه دانه، ضریب پخش رطوبت

نحوه اندازه‌گیری رطوبت دانه براساس اندازه گیری وزن توده در طی خشک شدن توده محاسبه شد بدین منظور وزن توده در هر پنج دقیقه بوسیله ترازوی دیجیتال اندازه‌گیری شد. جامعه آماری گندم رقم تجن بود. پس از

خشک) بود. برای اندازه‌گیری سطح و حجم دانه ابعاد (11,12,13) ۱۰۰ عدد دانه گندم اندازه گیری و متوسط سه قطر محاسبه شده که به ترتیب ۶/۴۹، ۳/۳۷ و ۲/۹۶ میلیمتر بود. از معادله (۷) متوسط هندسی قطر کوچک (۳/۱۵۸) دانه بیضی شکل بدست آمد و با فرض ثابت بودن حجم کروی دانه، قطر $4/0\text{ mm}$ محاسبه شد [۲۳].

خشک کردن توode برای پنج سطح دمای هوا انجام شد و مدل عددی نیز برای همین دمایها با گام زمانی یک دقیقه حل شد. ضریب پخش رطوبت و رطوبت تعادلی در دماهای مختلف در جدول (۲) آورده شده است که به عنوان ورودی مدل می‌باشد.

در داخل و سطح دانه) منحنی سیستیک خشک شدن دانه بواسیله مدل تئوری تخمین زده شد. این رطوبتهای تخمینی، داده‌های تئوری نامیده شد و داده‌های منحنی سیستیک براساس متوسط رطوبتهای دانه در طی خشک شدن با فرمول زیر بدست می‌آید.

$$WR(t) = \frac{\bar{W}(t) - W_e}{W_0 - W_e} \quad (12)$$

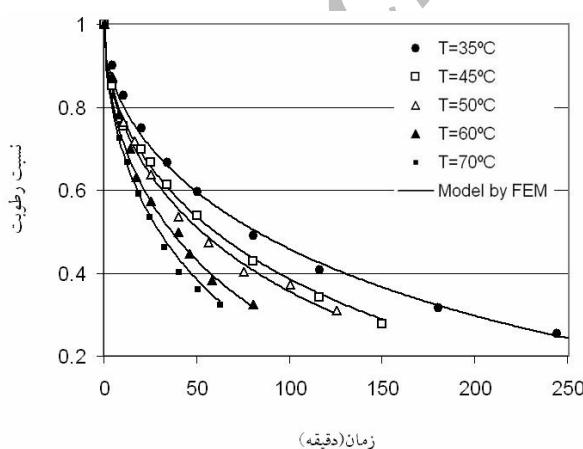
که WR : نسبت رطوبت در زمان t دقیقه پس از شروع خشک کردن به میزان رطوبت اولیه می‌باشد.

۳- نتایج و بحث

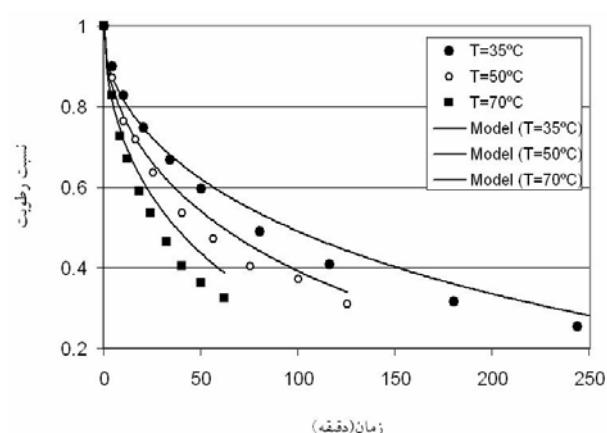
رطوبت اولیه توode بستر نازک گندم ۰/۲۶ (بر پایه

جدول ۲ ضریب پخش رطوبت و رطوبت تعادلی در دماهای مختلف [۲۳]

دماهای هوای خشک کننده (°C)	ضریب پخش رطوبت (m^2/s)	رطوبت تعادلی بر پایه خشک
۳۵	$2/1 \times 10^{-11}$	۰/۰۵۵۸
۴۵	$2/9 \times 10^{-11}$	۰/۰۴۱۵
۵۰	$3/3 \times 10^{-11}$	۰/۰۳۸
۶۰	$4/8 \times 10^{-11}$	۰/۰۲۹۳
۷۰	$5/8 \times 10^{-11}$	۰/۰۲۳



شکل ۲ مقایسه نسبت رطوبت حاصل از داده‌های آزمایشگاهی و مدل بیضوی دانه گندم



شکل ۱ مقایسه تغییر نسبت رطوبت در طی خشک شدن حاصل از داده‌های آزمایشگاهی و مدل کروی دانه گندم

داده‌های آزمایشگاهی برای هر یک از دماهای خشک کننده محاسبه و در جدول ۳ آورده شده است. نحوه تغییرات و میزان نزدیکی داده‌های مدل‌های سیتیک خشک شدن با فرض شکل‌های کروی و بیضوی با داده‌های آزمایشگاهی در شکل ۱ و ۲ نشان داده شده است.

حاصل شبیه‌سازی مدل سیتیک با فرض شکل دانه به صورت کروی و بیضوی با استفاده از حل معادله انتقال جرم (۳) به کمک روش اجزاء محدود به همراه داده‌های آزمایشگاهی در شکل ۱ و ۲ آورده شده است. ریشه متوسط مربعات خطای (RMSE) داده‌ها مدل‌های سیتیک خشک شدن با فرض شکل کروی و بیضوی با

جدول ۳ ریشه متوسط مربعات خطای (RMSE) داده‌های مدل سیتیک خشک شدن نسبت به داده‌های آزمایشگاهی

همبستگی (r)	مدل بیضوی	مدل کروی	مدل بیضوی	مدل کروی	دما (°C)
			ریشه متوسط مربعات خطای داده‌ها		آزمایشگاهی با (بدون بعد)
۰/۹۹۹	۰/۹۹۸	۰/۰۱۶۸۶	۰/۰۳۰۱۲	۲۵	
۰/۹۹۹	۰/۹۹۹	۰/۰۰۹۷۱	۰/۰۲۹۸۴	۴۵	
۰/۹۹۸	۰/۹۹۷	۰/۰۱۳۰۵	۰/۰۳۰۲۰	۵۰	
۰/۹۹۹	۰/۹۹۶	۰/۰۲۰۱۲	۰/۰۲۹۹۵	۶۰	
۰/۹۹۸	۰/۹۹۸	۰/۰۱۷۲۸	۰/۰۴۹۷۳	۷۰	

۰/۰۴۹۷۳ و ۰/۰۴۹۸۴ و برای مدل بیضوی به ترتیب ۰/۰۰۹۷۱ و ۰/۰۲۰۱۲ و ۰/۰۰۹۷۱ بود. آپکینار و همکاران در سال ۲۰۰۳ از ریشه مربعات خطای داده‌های مدل با داده‌های آزمایشگاهی به عنوان یک شاخص نزدیکی مدل با واقعیت استفاده کردند. ضریب همبستگی بین مدلها و داده‌های آزمایشگاهی مقدار قابل قبولی می‌باشد (جدول ۲۶) [۳].

رطوبت توسط مدل کروی در طی خشک کردن کمتر از داده‌های آزمایشگاهی تخمین رده است. مدل بیضوی برای دمای ۴۵°C و ۶۰ بسیار نزدیک و برای دماهای ۳۵°C، ۵۰ و ۷۰ تقریباً تا زمان ۳۰ دقیقه اول خشک کردن بیشتر و سپس کمتر از داده‌های آزمایشگاهی تخمین زده شده است. با توجه به خطای کم مدلها به ویژه مدل بیضوی، این مدل برای شبیه‌سازی خشک شدن دانه کدم رقم تجن قابل استناد است و می‌توان برای پیش‌بینی روند خشک شده و توزیع رطوبت و نحوه انتشار رطوبت در داخل دانه گندم رقم تجن از این مدل استفاده کرد.

۴- نتیجه‌گیری کلی

مطابق جدول ۲ با افزایش دما، ضریب پخش رطوبت در دانه افزایش و رطوبت تعادلی بین هوای خشک کننده و دانه کاهش می‌یابد که این دو عامل بر نرخ خشک شدن توده موثر است، برای مثال مطابق شکل (۱) ۵۰ دقیقه پس از شروع خشک شدن توده گندم، رطوبت توده در حالتی که با دمای هوای ۳۵°C و ۷۰% خشک شده به ترتیب ۱۱٪ و ۱۸٪ بوده است به عبارتی با افزایش ضریب پخش جرم توده و کاهش رطوبت تعادلی نرخ خشک شدن افزایش می‌یابد. جینر و ماسچرونی در سال ۲۰۰۱ نیز به نتیجه مشابه‌ای دست یافت [۱۲ و ۱۳].

همانگونه که در شکل ۱ و ۲ دیده می‌شود روند تغییرات نسبت رطوبت حاصل از مدل کروی و بیضوی نزدیک به داده‌های آزمایشگاهی می‌باشد. مدل بیضوی نسبت به مدل کروی داده‌های آزمایشگاهی را بهتر شبیه‌سازی نموده است (جدول ۳) زیرا ریشه متوسط مربعات خطای داده‌های حاصل مدل بیضوی با داده‌های آزمایشگاهی کمتر از مدل کروی می‌باشد. کمترین و پیشترین مقدار RMSE برای مدل کروی به ترتیب

۳- الگوی توزیع رطوبت در داخل دانه گندم در طی خشک شدن بدست آید.

۴- گرادیان رطوبتی در طی خشک شدن مدلسازی شود.

۵- توصیه و پیشنهاد

۱- از مدل بیضوی برای شبیه‌سازی خشک شدن دانه گندم استفاده شود.

۲- شبیه‌سازی انتقال جرم در گندم در طی خشک شدن نیز انجام گیرد.

پارامترها و ثابتها

	زمان (s)	t
ضریب پخش رطوبت (m^2/s)	$D(r,z,t)$	
رطوبت (برپایه خشک، اعشاری)	$W(r,z,t)$	
رطوبت تعادلی (برپایه خشک، اعشاری)	W_e	
ماتریس های سختی	K_w	
ظرفیت رطوبت	C	
ماتریس بار	F_w	
متوسط رطوبت دانه در زمان t دقیقه پس از شروع خشک کردن (برپایه خشک، اعشاری)	$\bar{W}(t)$	
جرم هر یک از المانها (m^3)	dm	
رطوبت حاصل از مدل تخمینی (برپایه خشک، اعشاری)	$W_{pre,i}$	
رطوبت حاصل از داده‌های آزمایشگاهی (برپایه خشک، اعشاری)	$W_{exp,i}$	
حجم دانه بیضی (m^3)	V	
مساحت بیضوی رویه دانه گندم (m^2)	A	
متوسط هندسی قطر دانه (m)	l_m	
قطر بزرگ دانه (m)	L_1	
قطر میانی دانه (m)	L_2	
قطر کوچک دانه (m)	L_3	
قطر متوجه حسابی دانه (m)	l_n	

۶- منابع

- [1] Yang W., Jia C., Siebenmorgen T.J., Howell T.A., and Cnossen A.G. (2002). Intra-kernel moisture responses of rice to drying and tempering treatments by finite element simulation. Transaction of the ASAE. 45(4): 1037-1044.
- [2] Nellist M.E. and Bruce D.M. (1995). Heated-air grain drying. In D.S. Jayas, N.D.G. White & W.E. Muir (Eds), Stored Grain Ecosystems Chap. 16, pp. 609-659. New York: Marcel Decker.
- [3] Bruce, D.M. (1985). Exposed-layer barley drying: three models fitted to new data up to 150 °C. Journal of Agricultural Engineering Research. 32: 337-347.

- [4] Giner, S. A., & Bruce, D. M. (1998). Two-dimensional model of steady-state mixed-flow grain drying. Part 2: Experimental validation. *Journal of Agricultural Engineering Research.* (71), 51–66.
- [5] Brooker, D. B. , F. W. (1992). Bakker-Arkema & Hall, C. W. Drying and storage of Grains and oilseeds. Van Nostrand Reinhold. New York, NY.
- [6] Zogzas, N.P., Z.B. Maroulis & Marinos-Kouris D. (1996). Moisture diffusivity data compilation in foodstuffs. *Drying Technology.* 14(10): 2225-2254.
- [7] Sokhansanj, T. & Cenkowski S. (1998). Equipment and methods of thin-layer drying. A review. Proceeding of the Sixth International Drying Symposium IDS'88 Vrsailles. 160-170.
- [8] Jayas, D.S., S. Cenkowski, S. Pabis & Muir, W.E. (1991). Review of thin layer drying and wetting equations. *Drying Technology.* 9(3): 551-588.
- [9] Sun, D.W. & Woods, J. L. (1994). Low temperature moisture transfer characteristics of barely: Thin layer models and equilibrium isotherms. *Journal of Agricultural Engineering Research.* 59(4):273-283.
- [10] Suarez, C., J. Chirife & Viollaz, p. (1981). Shape characterization for a simple diffusion analysis of air drying of grain. *Journal of Food Scienc.* 47:97-101.
- [11] Becker, H. A. & Sallans, H. R. (1955). A study of internal moisture movement in the drying of the wheat kernel. *Cereal chemistry.* 32: 212-226.
- [12] Giner, S.A. & Mascheroni, R.H. (2001). Diffusive drying kinetics in wheat, part 1: potential for a simplified analytical solution. *Journal of Agricultural Engineering Research* (doi: 10.1006/jaer 2001.0753).
- [13] Giner, S.A. & Mascheroni, R.H. (2001). Diffusive drying kinetics in wheat, part 2: Applying the simplified analytical solution to experimental data. *Journal of Agricultural Engineering Research* (doi: 10.1006/jaer 2001.0753).
- [14] Becker, H.A. (1959). A study of diffusion in solids of arbitrary shape, with application to the drying of the wheat kernel. *Journal of Applied Polymer Science.* 1(2): 212-226.
- [15] Tolaba, M.P., R.J. (1997). Aguerre & Suarez, C. Modeling cereal grain drying with variable diffusivity. *Cereal Chemistry.* 74(6):842-845.
- [16] Haghghi, K., J. Irudayaraj, R. L. Stroshine & Sokhansanj, S. (1990). Grain kernel drying simulation using the finite element method. *Transactions of the ASAE.* 33: 1957-1965.
- [17] Muthukumarappan, K., & Gunasekaran, S. (1990). Vapor diffusivity and hygroscopic expansion of corn kernels during adsorption. *Transactions of the ASAE.* 33(5), 1637–1641.
- [18] Miketinac, M. J. , S. Sokhansanj & Tutek, Z. (1992). Determination of heat and mass transfer coefficients in thin layer drying of grain.

- Transactions of the ASAE. 35: (1853)-1858
- [19] Lu, R. & Siebenmorgen, T. J. (1992). Moisture diffusivity of long- grain rice components. Transactions of the ASAE. 35(6): 1955-1961.
- [20] Irudayaraj, J. & Wu, Y. (1994). Finite Element analysis of coupled heat, mass and pressure transfer in porous biomaterials. Numerical Heat Transfer Part A. 26(3): P.337-350.
- [21] Muthukumarappan K. & Gunasekaran S. (1996). Finite element simulation of corn moisture adsorption. Transactions of the ASAE. 39(6): 2217-2222.
- [22] Kang, S. & Delwiche, S.R. (1999). Moisture diffusion modeling of wheat kernel during soaking. Transactions of the ASAE. 42(5):1359-1365.
- [23] Gaston, A.L., R. M., Abalone & Giner, S. A. (2002). Wheat drying kinetics. Diffusivities for sphere and ellipsoid by finite elements. Journal of Food Engineering. 52: 313-322.
- [۲۴] رفیعی، ش.، توکلی هشتگین، ت. و کاظم زاده حنائی، س. ۱۳۸۱. شبیه‌سازی دمای دانه شلتون برنج رقم بینام در فرآیند خشک شدن بهوسیله روش اجزاء محدود. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. ۱۰(بهار): ص. ۱-۱۸.
- [25] ASAE standards. (2000). American Society of Agricultural Engineers. pp.578-580.
- [26] Akpinar, E. K., Y. Bicer & Yildiz, C. (2003). Thin layer drying of red pepper. Journal of Food Engineering. 59: 99-104.

Simulation of wheat (Tagan) kernel drying kinetics model

Shahin Rafiee^{1*}, Yahya Maghsoudlou²

1- Assistant Professor, Department of Agricultural Machinery, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources

2- Assistant Professor, Department of Food Sciences and Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources

Artificial drying of agricultural products is one of the most common methods of preservation. Proper drying procedures eliminate the extent of spoilage during subsequent storage and increases the shelf life of the product. Controlled the drying process is important for improving dryer design. A finite element method is used to obtain numerical solutions to the simultaneous moisture equation describing the moisture removal process for isotropic sphere and axisymmetric ellipsoid. It assumes that moisture diffuses to the outer boundaries of the kernel in liquid form and that evaporation takes place only at the surface of grain. Thin layer of wheat dried at 35, 45, 50, 60 and 70 °C temperatures. The least and the most values of Root Mean Square Error between sphere model and experimental data are 0.02984 and 0.04973 respectively and between ellipsoid model and experimental data are 0.00971 and 0.02021 respectively. Simulation of ellipsoid model results agreed well with the experimental data of thin layer drying. So ellipsoid model for simulation of mass transfer in wheat kernel during drying can successfully be used.

Keywords: Wheat Kernel, Simulation of Drying, Finite Element Method, Kinetics Model

* Corresponding author E-mail: shahinifarree@yahoo.com