

چگونگی توزیع رطوبت در مخزن خشک کن نوع خوابیده طی فرآیند خشک کردن شلتوك

احمد طباطبائی فر^۱ و شاهین دفیعی^۲

۱. دانشیار گروه ماشین‌های کشاورزی، دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران، ۲. و دانشجوی دوره دکتری دانشگاه تربیت مدرس
تاریخ پذیرش مقاله ۸۰/۷/۲۵

خلاصه

در استان مازندران بیشتر از خشک کن نوع خوابیده استفاده می‌شود. برای بررسی توزیع رطوبت در نقاط مختلف مخزن، از مخزنی دارای ابعاد ۷ متر طول، ۲ متر عرض، $0/8$ متر عمق استفاده می‌شد. مخزن به وسیله سه صفحه فرضی که به ترتیب $1/5$ ، $3/5$ و $5/5$ متر، از دیواره سمت دمنده فاصله داشتند، به چهار ناحیه و در عمق به وسیله سه صفحه فرضی که به ترتیب $0/15$ ، $0/35$ و $0/55$ متر از سطح شلتوك فاصله داشتند، به چهار عمق تقسیم شد. در نتیجه مخزن به ۱۶ خانه کوچکتر تقسیم گردید. برای اجراء آزمایش از سه خشک کن مشابه که هر کدام به عنوان یک تکرار در آزمایش به شمار می‌رفتند، استفاده گردید. ابتدا مخزن هر خشک کن یک نمونه برداشت و رطوبتش تعیین شد. هر نوبت نمونه برداری بوسیله طرح آماری بلوك تصادفی با دو فاکتور (عمق و ناحیه هر یک در چهار سطح) و کل داده‌ها به وسیله طرح آماری بلوك کامل تصادفی با سه فاکتور (زمان، عمق و ناحیه به ترتیب در نه، چهار و چهار سطح) تجزیه شد. مدت خشک کردن ۵۷ ساعت طول کشید. نتایج نشان داد که توزیع رطوبت در نقاط مختلف مخزن یکنواخت نیست و بیان کننده توزیع غیر یکنواخت حرارت است. در آخرین نوبت نمونه برداری میانگین رطوبت در عمق و در ناحیه‌های مختلف برابر $6/67$ درصد و با انحراف معیار $0/21$ درصد بود.

واژه‌های کلیدی: رطوبت، توزیع رطوبت، خشک کن، شلتوك

شالیکوبی می‌برند. تحوه توزیع رطوبت در لایه‌های مختلف خشک کن بسیار مهم بوده و نقش اساسی روی میزان ضایعات فرآیندهای بعد از خشک کردن برنج دارد (۱). هدف از خشک کردن شلتوك رساندن رطوبت آن به حد مطلوب جهت سفید کردن می‌باشد. مقدار ضایعات در مراحل شالیکوبی به بیش از $30/3$ ٪ می‌رسد. یکی از مراحل شالیکوبی، خشک کردن شلتوك می‌باشد که نحوه خشک و پارامترهای مؤثر بر آن توجه بعضی از محققین را به خود جلب کرده است که به عنوان نمونه می‌توان به موارد زیر اشاره کرد.

هندرسون و پری (۱۹۷۶) نحوه خشک کردن شلتوك در خشک‌کن‌های لایه نازک را مورد بررسی قرار دادند و با اندازه‌گیری رطوبت نسبی و حرارت و سرعت ورودی هوای

مقدمه

برنج پس از گندم پرمصرف‌ترین محصول کشاورزی در ایران است. سطح زیر کشت این محصول 63000 هکتار با میانگین عملکرد پنج تن شلتوك در هر هکتار بوده که تولید سالانه آن دو میلیون و پانصد و بیست هزار تن می‌باشد. پس از برداشتن عملیات شالیکوبی انجام می‌شود. عملیات تبدیل شلتوك به برنج سفید را شالیکوبی گویند که شامل، خشک کردن شالی^۱، پوست کندن شالی^۲ و سفید کردن برنج^۳ می‌باشد. پس از برداشت شالی برای انجام فرآیند خشک کردن، شلتوكها را به کارخانه

- مکاتبه کننده: احمد طباطبائی فر
1. Drying
2. Hulling
3. Polishing

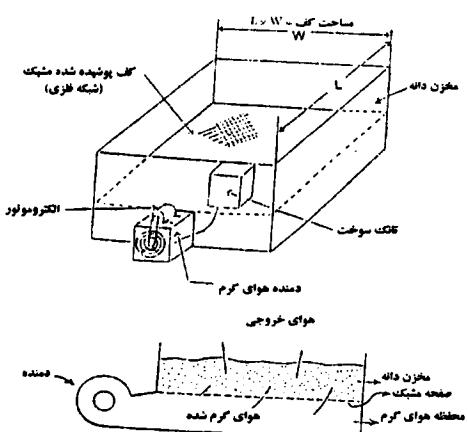
کیفیت دانه برنج صدمهای وارد شود. البته قابل ذکر است که بیشتر تحقیقات انجام گرفته به صورت آزمایشگاهی و کمتر در کارخانه و در شرایط متداول منطقه بوده است. دو پارامتر نحوه خشک کردن و رطوبت نهایی شلتوك و عامل بسیار مهم در تعیین مقدار ضایعات در طول فرآیند شالیکوبی است (۱).

برای کاهش ضایعات یکی از راهها، بینه کردن روش متداول خشک کردن می باشد و اولین گام در این راستا بررسی روش خشک کردن رایج است. در این مقاله برای بررسی روش متداول دو هدف مهم زیر در نظر گرفته شده است. ۱) بررسی توزیع رطوبت شلتوك در مدت خشک کردن در نقاط مختلف خشک کن و الف - در عمق‌های مختلف و ب- در ناحیه‌های مختلف مخزن خشک کن ۲) بررسی اثر زمان بر تغییرات رطوبت در طی فرآیند خشک کردن.

مواد و روشها

خشک کن

خشک کن خوابیده رایج در شمال ایران از چهار قسمت مشعل، کوره، دمنده و مخزن تشکیل شده است، که به شرح مختصر آن پرداخته خواهد شد. مخزن خشک کن، به شکل معکب مستطیل به ابعاد $7 \times W \times L$ = عرض و 0.8 = عمق متر می‌باشد. همانگونه که در شکل ۱ آمده است مخزن دارای پنج وجه که یک وجه آن کف مخزن و چهار وجه دیگر دیواره‌ها می‌باشد و کف مخزن از صفحه مشبك فلزی تشکیل شده که در زیر این صفحه کانال هوای گرم قرار دارد. دیواره مخزن از دیوار سیمانی به ضخامت 20 cm تراشکی شده است.



شکل ۱- ترکیب چهار قسمت خشک کن

خشک کن و رطوبت اولیه و تعادلی برنج: در طی خشک کردن، رطوبت برنج را پیش‌بینی کردند. معادله پیشنهادی آنها به وسیله جایاس و سخن سنج (۱۹۸۶)، پالیس (۱۹۸۲)، بروس (۱۹۸۵)، سنکوسکی و همکاران (۱۹۸۶)، اوتن و همکاران (۱۹۸۹)، کولاسیری و همکاران (۱۹۸۹) اصلاح شد. باناس ژک و سیننمورگان (۱۹۹۳) به این نتیجه رسیدند که هنگامی که برنج با هوای 40°C درجه سانتی‌گراد و رطوبت 60% درصد خشک شود،

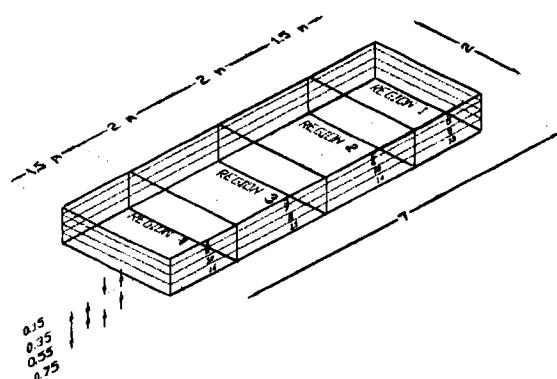
درصد خشک شدن در 24 ساعت اول اتفاق خواهد افتاد.

آرتور و رامزی (۱۹۸۷) کارآیی خشک کردن گردو را بررسی نمودند. در این تحقیق اثر توزیع جریان غیر یکنواخت هوا را در خشک کن خوابیده بر روی زمان خشک کردن و مقدار انرژی مصرفی بررسی نمودند و در نتیجه به خاطر رسیدن رطوبت نهایی گردو به 6% درصد و مدل ریاضی برای خشک کردن جهت محاسبه اثر میزان جریان هوا و شکل هندسی خشک کن‌ها بر روی زمان خشک کردن و انرژی مصرفی را توسعه دادند.

تاهازارا و همکاران (۱۹۸۸) بازده خشک شدن برای روش حرارتی با پمپ حرارت بدون رطوبت (HPD)^۱ بر روی مصرف انرژی خشک شدن و هزینه خشک شدن و درصد برنج شکسته شده انجام دادند و نتیجه گرفتند که نرخ خشک شدن به طور تقریبی برای برنج برابر با 0.19 درصد در ساعت در رطوبت نسبی 62% درصد به دست آمده است. در درجه حرارت $24/5^{\circ}\text{C}$ تا 31°C درجه سانتی‌گراد با جریان هوا 0.39 تا 0.32 مترمکعب بر ثانیه برای دو تن محصول ضریب نرخ خشک شدن برابر با $0.605\text{ kg}/\text{kg}$ به دست آوردند. انرژی مصرفی برای کاهش 1 kg رطوبت از محصول برابر با 213 تا 397 kJ/kg کیلوکالری به دست آورند درصد برنج شکسته روش پمپ حرارتی بدون رطوبت نسبت به روش عمومی کمتر شده است.

جیندل و سیننمورگان (۱۹۹۶) خشک کردن شالی را با حرارت پایین شبیه‌سازی نمودند و به این نتیجه رسیدند که در این حالت شلتوك زمانی رطوبت از دست داده و زمانی رطوبت می‌گیرد و این در لایه زیرین شلتوك بیشتر مشاهده می‌شود. مانتروز و همکاران (۱۹۸۹) ادعا کردند که تناژ خشک کردن (تن در ساعت) در خشک‌کن‌های جریان دائم را با یک روش پیش خشک‌کنی می‌توان 33 درصد افزایش داد بدون آنکه به

مجازی که به ترتیب $1/5$ ، $3/5$ و $5/5$ متر از دیوار سمت دمنده فاصله داشتند به چهار ناحیه تقسیم شد. عمق مخزن نیز به وسیله سه صفحه مجازی که به ترتیب از سطح شلتوك $0/15$ ، $0/35$ و $0/55$ متر فاصله داشتند به چهار ناحیه تقسیم شد. در نتیجه مخزن به ۱۶ خانه فرضی تقسیم شد. شکل ۲ نحوه تقسیم را نشان می‌دهد.



شکل ۲- نحوه تقسیم مخزن خشک کن

روش نمونه‌برداری

در این تحقیق از برنج طارم محلی (فریدون‌کنار) با رطوبت اولیه $18/2\%$ (بر پایه تر) استفاده شد. در طی مرحله خشک کردن که 57 ساعت طول کشید به وسیله دستگاه نمونه‌بردار در نه نوبت از خانه‌های مخزن نمونه‌برداری صورت گرفت. جدول ۲ ساعت‌های مختلف نمونه‌برداری و زمان‌های پس از شروع خشک کردن را نشان می‌دهد. رطوبت نسبی هوا به وسیله دو دماسنجد (در کنار یکدیگر) یکی در حالت اشباع (درون آب) و دیگری در محیط آزاد نصب بر روی دیوار. مقدار درجه حرارت تر و درجه حرارت خشک به ترتیب به دست می‌آید و سپس از روی نمودار سایکرومتریک مقدار رطوبت نسبی به دست می‌آید. درجه حرارت مشعل به وسیله ترمومترات تنظیم گردید.

در هر نوبت نمونه‌برداری از هر خانه خشک کن، یک نمونه گرفته شد. چون در آزمایش از سه خشک کن استفاده شده بود، در مجموع در هر نوبت 48 (6×3) نمونه برداشته شده با احتساب نه نوبت نمونه‌برداری. در کل 432 نمونه گرفته شد. هر نمونه با کد (t, x, y, z) طوری مشخص گردید که x ، y ، z ، t به ترتیب بیان کننده عمق، ناحیه، تکرار و نوبت نمونه‌برداری بودند.

هوا توسط دمنده به داخل کاتال زیر صفحه مشبك و توده شلتوك فرستاده شده و از بین توده شلتوك بالا رفته و رطوبت شلتوك را گرفته و خارج می‌شود، صفحه مشبك کف مخزن دارای $22/6$ درصد منفذ برای عبور جریان هوا می‌باشد.

دمنده که هوا گرم شده توسط کوره را به محفظه واقع در زیر صفحه مشبك فرستاده و با ایجاد اختلاف فشار مناسب باعث حرکت هوا از بین توده شلتوك می‌شود. این دمنده از دو قسمت پره و الکتروموتور تشکیل شده است، پره‌ها به وسیله الکتروموتور می‌چرخد و باعث تولید جریان هوا می‌شود دبی این دمنده بازه هر تن شلتوك حدوداً $(20/5 - 30/5)$ مترمکعب بر دقیقه می‌باشد.

روش خشک کردن شالی

مخزن خشک کن از شلتوك پر شد و سپس مشعل روشن شد و ترمومترات مشعل طبق جدول (۱) تنظیم گردید. طول زمان خشک کردن معمولاً بین $48-64$ ساعت طول می‌کشد که در این تحقیق برابر با 57 ساعت شد. درجه حرارت اولیه برابر با 35 درجه سانتی‌گراد بود. سپس با لمس کردن شلتوك‌ها (توسط شخص مجبوب) و با در نظر گرفتن رطوبت نهایی مناسب شلتوك، مشعل را خاموش می‌کنند.

جدول ۱- درجه حرارت هواخشک کن در طی مراحل مختلف خشک کن شلتوك

زمان پس از شروع خشک کردن (ساعت)	درجه حرارت تقریبی هواخشک کن (سانتی‌گراد)
۳۵	۰-۱۸
۴۰	۱۸-۲۴
۴۵	۲۴-۳۲
۵۰	۳۲-۴۴
۵۵	۴۴-۵۷

نحوه تقسیم‌بندی مخزن

برای نمونه‌برداری از سه خشک کن که در کنار هم در یک کارخانه قرار داشتند و دارای مشخصات کاملاً مشابهی بودند استفاده شد.^۱ مخزن هر خشک کن در طول به وسیله سه صفحه

۱. هر خشک کن بیان کننده یک تکرار در آزمایش می‌باشد

ضریب نرخ خشک شدن

در ساعت‌های اولیه خشک کردن شالی، رطوبت با شدت بیشتری کاهش می‌یابد و سپس تحت شرایطی رطوبت کاهش تدریجی پیدا می‌کند، ضریب نرخ خشک کردن برابر با ضریب زاویه خط کاهش رطوبت در ساعت‌های اولیه خشک کردن (۰ تا ۱۲ ساعت) می‌باشد. در ساعت‌های اولیه رطوبت نسبی هوا از ۹۱٪ به ۶۵٪ تقلیل یافته و دمای مشعل ۳۵ درجه سانتی‌گراد بوده است.

نتایج و بحث

تفییرات رطوبت نسبی هوا و درجه حرارت محیط در طول مدت زمان خشک کردن یادداشت برداری شده است و در جدول ۳ ارائه گردیده است. طبق جدول ۳ رطوبت نسبی هوا دارای نوساناتی می‌باشد مثلاً در ۱۲ ساعت پس از خشک کردن این رطوبت برابر با ۶۵٪ شده است در حالیکه ۱۸ ساعت پس از خشک کردن به ۸۶٪ رسیده است. اگر درجه حرارت مشعل ثابت باشد با افزایش رطوبت هوا روند کاهش رطوبت شلتوك کند می‌شود (ساعت ۱۸ تا ۱۲) و یا حتی جاها بیکه با وجود افزایش رطوبت نسبی هوا محیط باز هم روند کاهش رطوبت شلتوك به علت افزایش درجه حرارت مشعل (ساعت ۱۸ و ۲۲ در جدول ۳) تند می‌شود. این تغییرات از آن جهت است که با افزایش رطوبت هوا، رطوبت تعادلی بین هوا و شلتوك نیز افزایش یافته است. در این حالت رطوبت شلتوك از رطوبت تعادلی کمتر بوده در نتیجه شلتوك برای رسیدن به رطوبت تعادلی باید از هوا رطوبت جذب کند. تغییرات رطوبت همانگونه که در جدول ۳ نشان داده شده است، یکنواخت نبوده و هر بار که درجه حرارت مشعل افزایش یافته رطوبت تعادلی کاهش می‌یابد در نتیجه هوا از شلتوك رطوبت جذب می‌کند و هنگامی که رطوبت شلتوك به رطوبت تعادلی جدید می‌رسید، جذب رطوبت متوقف می‌شد، در این زمان با افزایش رطوبت هوا محیط، رطوبت تعادلی افزایش می‌یابد و عمل عکس صورت می‌گرفت (طی زمان ۴۲ تا ۴۸ ساعت پس از شروع خشک کردن).

جدول ۲- ساعت‌های نمونه‌برداری و زمان پس از خشک کردن

نوبت نمونه‌برداری	ساعت به وقت محلی خشک کردن (ساعت)	مدت زمان پس از شروع خشک کردن
.	۲۲	.
۱	۱۰	۱۲
۲	۱۰	۱۲
۳	۲۲	۲۴
۴	۲	۲۸
۵	۶	۲۲
۷	۱۶	۴۲
۸	۲۰	۴۶
۹	۷	۵۷

نمونه‌ها بلافارسله پس از نمونه‌برداری به وسیله ترازوی دیجیتالی دقیقی با دو رقم اعشار توزین شد و در کیسه‌های کد دار قرار گرفت: (برای حفظ رطوبت این کیسه‌ها در یک کیسه پلاستیکی نگهداری شدند) پس از اتمام کامل آزمایش هر نوبت، نمونه‌ها در آون گذاشته شد و با درجه حرارت ۱۰۶ درجه سانتی‌گراد طی ۳۶ ساعت خشک شد. نمونه‌های خشک شده مجدداً به وسیله ترازوی دیجیتالی توزین و با استفاده از معادله ۱، درصد رطوبت شلتوك تعیین گردید.

$$M_c = \frac{M_w - M_d}{M_w} \times 100 \quad (1)$$

M_c : درصد رطوبت شلتوك بر پایه تر

M_d : وزن شلتوك خشک

M_w : وزن شلتوك تر

طرح آزمایش

در آزمایش از طرح آماری فاکتوریل با سه فاکتور (زمان، فاصله و عمق) در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی (۲) در سه تکرار استفاده شد و با استفاده از نرم‌افزار رایانه‌ای MSTATC اطلاعات جمع‌آوری شده تجزیه و تحلیل شد.

به وسیله همین نرم‌افزار رطوبت نمونه‌های شلتوك هر نوبت به طور جداگانه با استفاده از طرح آماری فاکتوریل با دو فاکتور (عمق و ناحیه) هر یک در چهار سطح (۰، ۱۰، ۲۰ و ۳۰) در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی با سه تکرار تجزیه شد. برای هر نوبت، میانگین رطوبت خانه‌ها، عمق‌ها و ناحیه‌ها به وسیله آزمون مقایسه‌ای دانکن در سطح احتمال ۱٪ با هم مقایسه شدند.

جدول ۳- تغییرات رطوبت نسبی و درجه حرارت مشعل در طی مرحله خشک کردن شلتوك

نوبتهای نمونهبرداری	شروع	۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹
ساعت پس از خشک شدن	.	۱۲	۱۸	۲۴	۲۸	۳۲	۳۶	۴۲	۴۶	۵۷
ساعت به وقت محلی	۲۲	۱۰	۲	۲۲	۲	۶	۱۰	۱۶	۲۰	۷
رطوبت نسبی هوا (درصد)	۹۱/۵	۶۵	۸۶	۹۱	۷۶/۵	۶۴/۵	۶۷/۵	۸۱	۹۳	۶۶
دماهی هوای محیط (سانتی گراد)	۲۴/۲	۳۰	۲۷/۸	۲۴/۴	۲۱/۹	۳۰/۴	۳۰/۰	۲۶/۰	۲۵/۰	۳۱/۰
دماهی مشعل (سانتی گراد)	۲۵	۴۰	۴۵	۴۵	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۵	خاموش

جدول ۴- خلاصه تجزیه واریانس (میانگین مربعات) رطوبت شلتوك در نوبتهای مختلف نمونهبرداری

منابع تغییر	درجہ	نوبتهای نمونهبرداری
آزادی	نهم	هشتم
تکرار	۲	۰/۰۹ ^{ns}
عمق A	۳	۰/۰۸**
ناحیه B	۳	۰/۰۶۸**
(A*B) اثر متقابل	۹	۰/۰۲**
خطا	۳۰	۰/۰۲
ns معنی دار نیست	** معنی دار می باشد	

مختلف مخزن یکنواخت نبود. همچنین در نوبت اول نمونهبرداری عمق سوم بیشترین و عمق دوم کمترین مقدار میانگین رطوبت را داشتند. در نوبت اول، عمق اول و دوم و سوم در یک گروه و عمق چهارم در گروه b قرار داشتند و با وجود کاهش رطوبت تغییرات در عمق ۳ و ۴ به چشم نخورد. در نوبت نهم تمامی عمق‌ها در گروه‌های مختلف قرار گرفتند و بیانگر غیر یکنواخت بودن رطوبت است.

همانطور که در جدول شماره ۴ مشاهده می‌شود در نوبتهای مختلف نمونهبرداری توزیع رطوبت در ناحیه‌های مختلف مخزن یکنواخت نبوده است و بیانگر غیر یکنواختی حرارت می‌باشد. در آخرین نوبت نمونهبرداری میانگین رطوبت در ناحیه‌های مختلف از بالا به پائین به ترتیب ۶/۳۸، ۶/۷۱، ۶/۸۵ و ۶/۵۱ می‌باشد. میزان درصد خشک شدن به طور میانگین برابر با ۰/۲۰ درصد برای هر ساعت بوده است و ضریب نرخ خشک شدن در ساعتهای اولیه خشک شدن برابر با ۰/۶۷ درصد بوده است نتایج تاکاهاز از اکو این امر را تایید می‌کند. میانگین رطوبت شلتوك در هر نوبت با هم مقایسه گردیده و در جدول ۵ ارائه گردیده است. با توجه به جدول ۵ در فاصله

جدول ۵- مقایسه میانگین رطوبت شلتوك در نوبتهای مختلف نمونهبرداری

نوبت	میانگین رطوبت
۱	۱۰/۵۱a*
۲	۱۰/۵۵a
۳	۹/۷۱b
۴	۹/۳۴c
۵	۹/۰۵d
۶	۸/۲۶f
۷	۷/۸۹g
۸	۸/۳۶e
۹	۶/۶۱h

میانگین‌های رطوبت در دسته‌های آماری a-h قرار گرفته‌اند. میانگین رطوبت چهار عمق مختلف شلتوك و میانگین تغییرات رطوبت چهار ناحیه شلتوك را در طی مرحله خشک کردن و خلاصه نتایج تجزیه واریانس میانگین رطوبت نسبی نوبتهای مختلف نمونهبرداری شلتوك در جدول ۴ آمده است. در نوبتهای مختلف نمونهبرداری توزیع رطوبت در عمق‌های

حرارت مشعل و مدت زمان خشک کردن شلتوك، شلتوك تحت تأثیر دو پدیده جذب و دفع رطوبت دچار تنش های بیشتری شده است.

نتیجه گیری

- ۱) مدت خشک کردن و توزیع حرارت بهینه نبوده و شلتوك گاهی از هوا رطوبت گرفته است که این نوسانات می تواند به تنش های رطوبتی دامن بزند
- ۲) خشک شدن شلتوك در عمق مخزن یکنواخت نیست
- ۳) خشک شدن شلتوك در طول مخزن یکنواخت نیست

نوبت نمونه برداری اول و دوم تغییری در رطوبت حاصل نشده است و از نظر آماری معنی دار نیست که می تواند به علت یکنواختی درجه حرارت باشد هم چنین در ساعت های اولیه رطوبت روی محصول خشک می شود. در نوبت های دیگر تغییرات رطوبتی مشاهده می شود به غیر از نوبت هشتم برخلاف انتظار شلتوك از هوا رطوبت گرفته است. به همین دلیل میانگین رطوبت شلتوك داخل مخزن در نوبت هشتم (۰/۴۷) بیشتر از نوبت قبلی نمونه برداری شده است. جیندل و سیننمور گان (۱۹۹۶) در افزایش رطوبت نتیجه مشابهی گرفتند. در افزایش رطوبت به علت صحیح نبودن روند افزایش درجه

مراجع مورد استفاده

۱. رفیعی، ش. ۱۳۷۶. بررسی روش متداول خشک کردن شلتوك. پایان نامه کارشناسی ارشد مکانیک ماشین های کشاورزی دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران.
۲. فرشاد فر، ع. ۱۳۶۹. طرح های آماری برای تحقیقات کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی.
3. Arthur, J. and Rurmsey, T. R. 1987. Improving walant dryer performance. Rural energy conference January 1987. 9-12.
4. Banaszek, M. M. and T. J. Siebenmorgen. 1993. Individual rice kernel drying curves. Transaction of the ASAE. 36(7): 521-528.
5. Bruce, D. M. 1985. Exposed – layer barley drying: three models fitted to new – data up to 150°C. J. Agric. Eng. Res. 32: 212-226.
6. Cenkowski, S., E. Kaminski and B. Lapczynska. 1986. Comparison of convection clover drying in a thin layer of single plants and their elements. Zensz. Naukowe AR Krakowie. Mechanizaacja Z. 3. No. 198, 69-86.
7. Henderson, S. M. and P. R. Perry. 1976. Agricultural Process Engineering. Westport, CT. AVI, p. 130-147.
8. Jayas, D. S. and S. Sokhansanj, 1986. Thin-layer drying of wheat at low temperature in drying, 86, ed. A. S. Mujumdar, 844-847. New York: Hemisphere Pub. Corp.
9. Jayas D. s. and S. Sokansanj. 1986. Thin – layer drying of barley at low temperatures. Can. Agric. Eng. 31(1): 21-23.
10. Jindal, V. K. and T. J. Siebenmorgen. 1996. Simulation of low temperature rough rice drying and rewetting in shallow beds. Transactions of the ASAE 37(3): 863-871.
11. Kulasiri, G. d., D. H. Vaughan and J. S. Cundiff. 1989. Thin layer drying rates of Virginia – type peanuts. ASAE paper No. 89-6600. St. Joseph, MI: ASAE.
12. Montross, M. D., J. E. Montross, F. W. Bakker – Arkma and R. E. Hines. 1997. Dryer performance enhancement through grain preheating. Transactions of the ASAE 40(5): 1391-1394.
13. Otten, L., R. B. Brown and K. F. Vogel. 1989. Thin layer drying of canola. ASAE paper No. 89-6100 St. Joseph, MI: ASAE.
14. Pabis, S. 1982. Theory of convective drying in agricultural products. PWRIL Warsaw. P. 70-96.
15. Taharazako, S, Miao, Y. L., Hayashi, S. I. Yoshihara, K., and Asakuma, K. 1988. Ventilation drying of grain by near – ambient temperature and dehumidification air. Journal of the society of agricultural structures. 18(3): 23-33.

Moisture Content Distribution Across a Batch – Type Rough Rice Dryer

A. TABATABAEFFAR¹ AND SH. RAFIEI²

1, Associate Professor, Faculty of Agriculture, University of Tehran,

2, Ph.D. Student, University of Tarbiat Modarres

Accepted Oct. 17, 2001

SUMMARY

Moisture content distribution through a batch – type bin was investigated. A batch – type dryer is one mostly used in northern Iran (Mazandaran). The dryer bins (inside dimensions) were 7 m long, 2 m wide and 0.8 m in depth. The inside of the bin was divided into 16 cells with four regions apart from the burner and four depths. Nine drying periods were employed. The bin was filed with rough rice and while being dried, samples were taken (in nine different drying periods) from all the 16 cells with a hand operated sampler. A randomized complete block design (with two factors of region and depth) was used for each period of drying time. Therefore, the three factors in the design were period, region, and depth. Three similar bins were used to account for repetitions. A new Duncan multiple – range test of analysis of means was applied for the regions, depths, and cell. The results showed that variation in moisture distribution was significant indicating that warm air was not distributed uniformly. At the end of the drying period, average moisture content in four depths, from top to bottom, and at the four regions was 6.67% with a 0.21% of standard deviation.

Key words: Moisture, Moisture distribution, Dryer, Rough rice