

## بررسی عملکرد یک خشک‌کن خورشیدی مجهز به سامانه گردش هوای بسته و محفظه جاذب رطوبت

محمدحسین آق خانی<sup>۱\*</sup> - محمدحسین عباسپور فرد<sup>۲</sup> - محمدرضا بیاتی<sup>۳</sup> - حمید مرتضی پور<sup>۴</sup> - سید ایمان ساعدی<sup>۵</sup> - علی مقیمی<sup>۶</sup>

تاریخ دریافت: ۹۰/۶/۲۸

تاریخ پذیرش: ۹۱/۵/۱۶

### چکیده

همواره در فرآیند خشک کردن، انرژی بسیار زیادی مصرف می‌شود. برای صرفه جویی در مصرف انرژی، استفاده مستقل و یا ترکیبی از انرژی خورشیدی از روش‌های معمول در خشک کردن محصولات کشاورزی می‌باشد. در تحقیق حاضر، عملکرد یک خشک‌کن خورشیدی با جریان هوای اجباری، مجهز به سامانه گردش هوای بسته، که مناسب خشک کردن محصولات با ارزش در حجم کم از قبیل گیاهان دارویی و زعفران است؛ بررسی شد. خشک‌کن مورد ارزیابی شامل جمع‌کننده خورشیدی، محفظه محصول، محفظه رطوبت سیلیکاژل، دمنده، کانال‌های عبور هوای سامانه اندازه‌گیری و کنترل بود. به منظور بررسی عملکرد دستگاه از گیاه نعناع استفاده شد و نرخ خشک شدن و میزان انرژی مصرفی در سه سطح فاکتور دما (۳۰، ۴۵ و ۵۰ درجه سیلسیوس) و در دو حالت سامانه گردش هوای باز و بسته اندازه‌گیری و مقایسه شد. نتایج تحقیق نشان داد که سامانه گردش هوای بسته تأثیر بسیار معنی داری بر انرژی مصرفی و بازده خشک کن دارد. افزایش دمای هوای خشک‌کننده در سامانه هوای باز، باعث کاهش زمان و بازده خشک شدن و افزایش انرژی مصرفی شد. در حالی که در سامانه گردش هوای بسته، با افزایش دمای انرژی مصرفی کاهش، بازده خشک کن و سرعت خشک شدن افزایش یافت. بیشترین بازده خشک کن مربوط به تیمار دمای ۵۰ درجه سیلسیوس و سامانه گردش هوای بسته بود. در نهایت متوسط بازده جمع‌کننده خورشیدی و بیشترین بازده خشک کن به ترتیب ۰/۳۴ و ۰/۴۱ به دست آمدند.

**واژه‌های کلیدی:** بازده خشک کن، جمع‌کننده خورشیدی، خشک‌کن خورشیدی، سامانه گردش هوای بسته

### فهرست نمادها

### Nomenclature

شرح <b>Explanation</b>	نماد <b>Symbol</b>	واحد <b>Unit</b>
مساحت سطح جمع‌کننده	$A_C$	$m^2$
Area of collector		
گرمای ویژه هوای در فشار ثابت	$C_p$	$J \ kg^{-1} {}^\circ C^{-1}$
Specific heat of air at constant pressure		
گرمای نهان تبخیر آب	$h_{fg}$	$kJ \ kg^{-1}$
Latent heat of water vapour		
جرم رطوبت از دست رفته در طی فرآیند خشک شدن	$m_{wd}$	kg
Mass of removed moisture during drying		

۱، ۲، و ۶- به ترتیب دانشیار، دانشجوی دکتری گروه ماشین‌های کشاورزی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

۳- دانشجوی دکتری گروه مهندسی ماشین‌های کشاورزی، دانشکده مهندسی و فناوری کشاورزی، دانشگاه تهران

۴- دانشجوی دکتری گروه مکانیک ماشین‌های کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس

(Email: aghkhani@ um.ac.ir)

(\*)- نویسنده مسئول:

انرژی مصرفی در گرم کن کمکی	$q_{heater}$	kJ
Energy consumption of auxiliary heater		
انرژی مصرفی در دمنده	$q_{fan}$	kJ
Energy consumption of blower		
انرژی مورد نیاز برای خشک کردن	$q_{drying}$	kJ
Required energy for drying		
انرژی تامین شده توسط جمع کننده خورشیدی	$q_{collector}$	kJ
Energy provided by solar collector		
زمان	$t$	s
Time		
زمان شروع خشک شدن	$t_i$	s
Starting time of drying		
زمان پایان خشک شدن	$t_f$	s
End of drying time		
دماهی هواخودی از جمع کننده خورشیدی	$T_o$	°C
Outlet temperature of solar collector		
دماهی هواخودی به جمع کننده خورشیدی	$T_i$	°C
Inlet temperature of solar collector		
شدت تابش در سطح جمع کننده خورشیدی	$I_t$	W m <sup>-2</sup>
Radiation at the surface of solar collector		
نسبت رطوبت هواخودی به محفظه خشک کن	$W_{di}$	-
Relative humidity of inlet air and drying chamber		
دبی جرمی هواخودی	$m_a$	kg s <sup>-1</sup>
Mass flow rate of air		
بازدهی جمع کننده خورشیدی	$\eta_c$	-
Efficiency of solar collector		
بازدهی خشک کن	$\eta_{dryer}$	-
Efficiency of dryer		

این راستا انرژی خورشیدی به عنوان مهم‌ترین منبع انرژی مورد نظر قرار گرفته است و استفاده از خشک کن‌های خورشیدی به صورت فزاینده‌ای در حال رشد است. چنانچه این نوع خشک کن‌ها به خوبی و متناسب با نوع محصول مورد نظر طراحی شوند، می‌توانند جایگزینی مناسب برای خشک کن‌های صنعتی هواخودی (Garmashad et al., 2002) به خصوص، استفاده از خشک کن‌های خورشیدی در کشورهای در حال توسعه که بیش از ۸۰٪ از مواد غذایی آن‌ها را کشاورزی‌های کوچک تأمین می‌کنند، به خوبی می‌تواند مفید واقع شود (Murthy, 2009). پژوهش‌ها نشان داده است که زمان خشک کردن محصول در خشک کن‌های خورشیدی، در مقایسه با روش خشک کردن مستقیم زیر آفتاب (روش سنتی)، حدود ۶۵٪ کاهش داشته است و کیفیت محصول نیز بهبود می‌یابد (Tiris et al., 1996).

استفاده از انرژی خورشید برای خشک کردن محصولات کشاورزی، قدیمی‌تر با تاریخ دارد، ولی در جستجوی منابع، اولین بار در سال ۱۹۵۸، محققی به نام Buelow اقدام به استفاده از خشک کن خورشیدی برای خشک کردن محصولات کشاورزی کرد. از آن پس پژوهشگران مختلف، خشک کن‌های خورشیدی فراوانی را

## مقدمه

خشک کردن، یک فرآیند پیچیده با مصرف انرژی فراوان می‌باشد. انتخاب روش خشک کردن مناسب می‌تواند علاوه بر صرفه جویی اقتصادی باعث بهبود کیفیت محصول تولیدی گردد. در حال حاضر، خشک کردن با جریان هواخودی، متداول‌ترین روش خشک کردن محصولات کشاورزی می‌باشد. به طوری که با استفاده از این روش می‌توان محصول باکیفیت، در مدت زمان کوتاه تولید کرد (Doymaz, 2004; Chou et al., 2004). به علت رسانش حرارتی پائین محصولات کشاورزی، انتقال حرارت به قسمت‌های داخلی این مواد بسیار کند صورت می‌گیرد. لذا، خشک کردن آن‌ها نیازمند مصرف انرژی فراوان است (Afzal et al., 1999). انرژی مورد نیاز برای خشک کردن به طور معمول از سوخت‌های فسیلی، منابع غیر قابل دلیل افزایش قیمت جهانی سوخت‌های فسیلی، منابع غیر قابل اطمینان و آلودگی‌های زیست محیطی آن‌ها، توجه زیادی به استفاده از انرژی‌های تجدیدپذیر به عنوان جایگزین یا مکمل برای سوخت‌های فسیلی شده است. اخیراً در ایران نیز با اجرای طرح هدفمند کردن یارانه‌ها لزوم توجه به روش‌های مؤثر صرفه جویی در مصرف انرژی و استفاده از انرژی‌های جایگزین، جدی‌تر شده است. در

کیفی برنج تولیدی در خشک کن خورشیدی نیز در حد قابل قبولی قرار داشت. برای افزایش بازدهی جمع کننده خورشیدی، از صفات جاذب نور خورشید سوراخ دار استفاده شد (Zomorodian and Barati, 2010) در این تحقیق تأثیر استفاده از پوشش شیشه‌ای، بر روی جمع کننده خورشیدی بر بازده آن بررسی شد. نتایج نشان داد که استفاده از پوشش شیشه‌ای می‌تواند تا ۲۵٪ سبب افزایش بازده جمع کننده گردد. در تحقیقی دیگر یک خشک کن خورشیدی با جمع کننده‌ی دو مسیره طراحی شد و عملکرد آن با خشک کن‌های خورشیدی کابینتی متداول و روش خشک کردن زیر آفتاب مستقیم مقایسه شد (Banout *et al.*, 2011).

یکی از معایب استفاده از سامانه‌های خورشیدی، عدم پیوستگی و یکنواختی انرژی خورشیدی می‌باشد. برای رفع این مشکل، پژوهشگران اقدام به استفاده از سامانه‌های ذخیره گرمایی در خشک کن‌های خورشیدی کردند (Devahastin and Pitaksuriyarat, 2006; Madhlopa and Ngwalo, 2007; Bal *et al.*, 2009; Bal *et al.*, 2010; Bal *et al.*, 2011) در این پژوهش‌ها از آب، سنگ، سیمان، پارافین و مواد ترمومیکال برای ذخیره گرم استفاده شد. در تحقیقی یک خشک کن خورشیدی ترکیبی برای موز طراحی شد (Amer *et al.*, 2010). خشک کن طراحی شده در این پژوهش، شامل جمع کننده خورشیدی، منعکس کننده نور خورشید، مبدل حرارتی و واحد ذخیره گرمایی (که شامل یک مخزن آب بود) می‌شد. این خشک کن توانست ۳۰ کیلوگرم موز را در مدت زمان ۸ ساعت در روز تابستانی خشک کند. همچنین، کیفیت محصول خشک شده در خشک کن خورشیدی مورد بررسی در این تحقیق، بهتر از محصول خشک شده زیر آفتاب بود.

تعدادی از پژوهشگران به منظور افزایش بازده انرژی در خشک کن‌های خورشیدی، از سامانه گردش هوای بسته در این خشک کن‌ها استفاده کردند (Aboul-Enien *et al.*, 2000; Sarsavadia, 2007; Shanmugam and Natarajan, 2007; Punlek *et al.*, 2009) در خشک کن‌های مجهز به سامانه گردش هوای بسته، هوای گرم پس از عبور از روی محصول و جذب رطوبت آن، به محیط بیرون منتقل نمی‌شود. بلکه، از داخل جمع کننده خورشیدی عبور کرده و پس از گرم شدن، دوباره به صورت یک سیکل بسته برای خشک کردن، مجدداً وارد محفظه محصول می‌شود. با توجه به این که رطوبت نسبی هوای عبوری در این نوع خشک کن، پس از مدتی به علت جذب رطوبت محصول، بالا می‌رود و قدرت جذب رطوبت آن کاهش می‌یابد، از مواد جاذب رطوبت در این نوع از خشک کن‌ها استفاده می‌شود. در این حالت هوای عبوری پس از خروج از محفظه محصول، از داخل مواد جاذب رطوبت عبور می‌کند تا رطوبت نسبی آن کاهش یابد. از دیگر مزایای استفاده از خشک کن مجهز به سامانه گردش هوای بسته، کاهش آلودگی میکروبی در

ارائه و مورد بررسی قرار دادند. در ایران برای مثال (Zare *et al.*, 2005)، تأثیر دبی جرمی هوای عبوری و زمان تخلیه محصول را بر نرخ خشک شدن شلتوك، در یک خشک کن نیمه پیوسته خورشیدی بررسی کردند. بیشترین بازده جمع کننده در خشک کن مورد استفاده در این تحقیق ۳۷/۱۳٪ تعیین شد.

در این راستا یک خشک کن خورشیدی با جریان هوای اجرایی، برای سبزی‌های برگی طراحی و ارزیابی شد (Soheili, 2006) در مطالعه‌ی دیگری خشک کن خورشیدی کابینتی برای خشک کردن انگور ارزیابی شد (Dadashzadeh *et al.*, 2008) در این پژوهش، آزمایش‌های مربوط به ارزیابی خشک کن در دو روش مختلف و غیر مستقیم انجام گرفت. نتایج این تحقیق نشان داد که دبی هوای خشک کننده و روش خشک کردن، تأثیر معنی داری بر نرخ خشک شدن انگور دارد.

در تحقیقی عملکرد شش نوع جمع کننده خورشیدی تخت قابل استفاده در خشک کن‌های خورشیدی مقایسه شد (Koyuncu, 2006) در این تحقیق تفاوت بین جمع کننده‌ها در تعداد پوشش‌های پلاستیکی به کار رفته در ساختمانشان و وضعیت عبور جریان هوای خشک کننده نسبت به صفحه جاذب نور خورشید بود. در سال ۲۰۰۷ عملکرد یک خشک کن خورشیدی با چهار نوع صفحه جمع کننده خورشیدی مختلف (جمع کننده مسطح، جمع کننده مجهز به پره‌هایی با زاویه ۷۰ درجه، صفحه مجهز به پره‌هایی با زاویه ۷۵ درجه و صفحه مجهز به تعدادی لوله) ارزیابی شد (Karsli, 2007) نتایج آزمایش‌ها نشان داد جمع کننده مجهز به پره با زاویه ۷۵ درجه، جمع کننده مجهز به لوله و جمع کننده با صفحه مسطح به ترتیب از اول دارای بیشترین بازده بودند. در این راستا خشک کردن لایه نازک نوعی کدو، با استفاده از روش‌های مختلف: خشک کن هوای گرم، خشک کن خورشیدی تونلی و زیر آفتاب مستقیم، بررسی شده است (Sacilik, 2007) همچنین عملکرد محفظه محصول در یک خشک کن خورشیدی جریان اجرایی مورد بررسی قرار گرفته است (Eltief *et al.*, 2007) در پژوهشی یک خشک کن خورشیدی کابینتی غیر مستقیم ارزیابی شد (Sreekumar *et al.*, 2008) در این تحقیق مدت زمان لازم برای خشک کردن ۴ کیلوگرم کدو در خشک کن مورد نظر، ۶ ساعت بود، در حالی که زمان مورد نیاز برای خشک کردن محصول زیر آفتاب، ۱۱ ساعت تعیین شد. کیفیت برنج خشک شده به دو روش خشک کن خورشیدی و زیر آفتاب مستقیم با هم مقایسه شد (Mehdizadeh and Zomorodian, 2009) نتایج این تحقیق نشان داد که میزان سفیدی برنج تولید شده در خشک کن خورشیدی در مقایسه با روش آفتاب مستقیم دارای کیفیت بالاتری بود و سایر پارامترهای

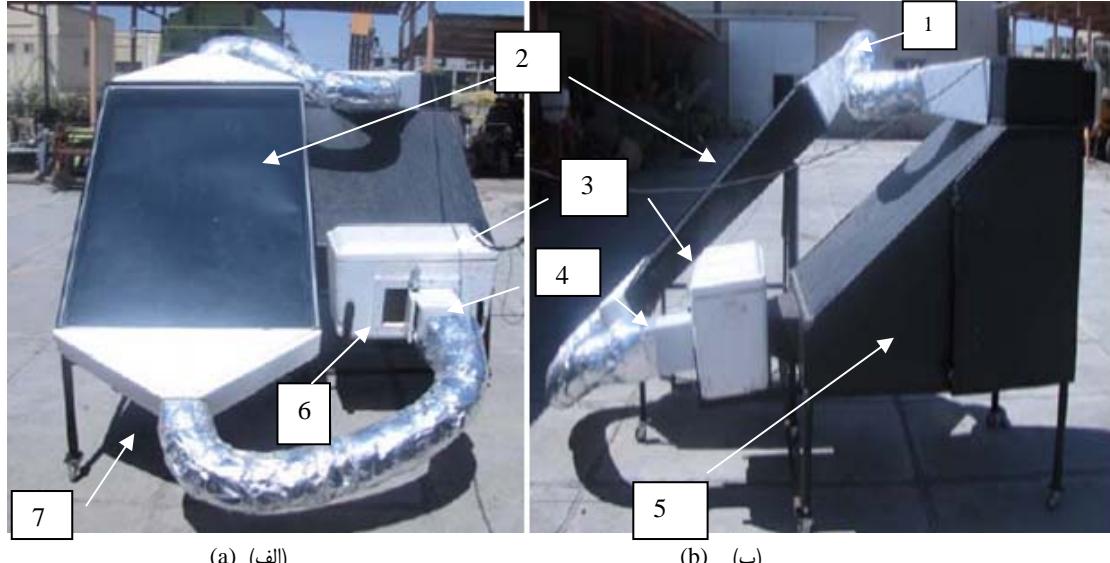
داده شده است. اجزای اصلی این خشک‌کن شامل جمع‌کننده خورشیدی، گرم‌کن الکتریکی کمکی، محفظه محصول، محفظه رطوبت گیر سیلیکاژل، دمنده و سامانه‌ی اندازه‌گیری و کنترل بود. هوای خشک‌کننده در ابتدا از داخل جمع‌کننده خورشیدی عبور و دمای آن افزایش می‌یافتد. پس از آن، چنانچه دمای هوای خروجی از جمع‌کننده خورشیدی کمتر از دمای تنظیم شده برای خشک کردن باشد، سامانه کنترل، گرم‌کن الکتریکی را روشن کرده و دمای هوا را تا مقدار مطلوب افزایش می‌دهد. در ادامه هوا گرم با دمای مشخص از روی سینی‌های محصول که در داخل محفظه قرار گرفته بودند، عبور کرده و با جذب رطوبت محصول، آن را خشک می‌کرد. در نتیجه‌ی این فرآیند، دمای هوا پس از عبور از روی محصول کاهش و رطوبت نسبی آن افزایش می‌یافتد. در ادامه، در صورت استفاده از خشک‌کن با سامانه گردش هوای بسته، هوای مرطوب خروجی از محفظه محصول از داخل محفظه‌ی رطوبت گیر سیلیکاژل عبور می‌کرد تا رطوبت موجود در آن کاهش یافته و برای خشک‌کردن دوباره محصول، وارد جمع‌کننده خورشیدی شود. برای استفاده از سامانه‌ی هوای باز در خشک‌کن، دریچه‌ای بین مجرای خروجی محفظه محصول و دمنده خشک‌کن قرار داده شد که با باز شدن آن، هوای خروجی از محفظه محصول به بیرون و هوای تازه‌ی محیط، وارد خشک‌کن می‌شد. کنترل باز بودن این دریچه به وسیله‌ی سامانه کنترل و حسگر رطوبت نسبی موجود در خشک‌کن انجام می‌شد.

محصول به دلیل کاهش استفاده از هوای آزاد محیط است (Chen et al., 2005).

در اکثر خشک‌کن‌های مجهز به سامانه‌ی گردش هوای بسته که تاکنون مورد بررسی قرار گرفته‌اند، به طور معمول کسر مشخصی از هوای خشک‌کننده محصول، از سامانه‌ی گردش هوای بسته و مابقی از هوای آزاد تأمین شده و این فرآیند از ابتدا تا انتهای خشک شدن محصول ثابت بوده است. در تحقیق حاضر، عملکرد نوع جدیدی از خشک‌کن‌های خورشیدی مجهز به سامانه‌ی گردش هوای بسته مورد ارزیابی قرار گرفته است. این خشک‌کن به گونه‌ای طراحی شده است که، هوای آزاد فقط در شرایطی که رطوبت نسبی هوای خشک‌کننده از حد معینی بیشتر شد، اجازه‌ی ورود به داخل خشک‌کن را دارد. با توجه به این که افزایش رطوبت نسبی هوای خشک‌کننده در مراحل اولیه‌ی خشک شدن محصول، به مراتب بیشتر از مراحل انتهایی است، بدینهی است که استفاده از چنین سیستمی می‌تواند با کاهش حجم هوای تازه‌ی ورودی به خشک‌کن، باعث بهبود عملکرد آن شود. هدف اصلی این مقاله بررسی میزان تغییرات بازده مصرف انرژی و نرخ خشک شدن محصول در خشک‌کن خورشیدی ترکیبی با جریان هوای اجباری در دو حالت با سامانه گردش هوای بسته و باز و در دماهای مختلف هوای خشک‌کننده می‌باشد.

## مواد و روش‌ها

تصویر خشک‌کن مورد استفاده در این پژوهش، در شکل ۱، نشان



شکل ۱- (الف) نمای روی رو و (ب) نمای جانبی خشک‌کن مورد استفاده در طرح حاضر (۱- کانل خروج هوای از جمع‌کننده، ۲- جمع‌کننده خورشیدی، ۳- محفظه سیلیکاژل، ۴- دمنده، ۵- محفظه محصول، ۶- دریچه هوای آزاد و ۷- کانل ورود هوای به جمع‌کننده)

**Fig.1.** The solar dryer: a) Front view and b) Side view (1- Air outlet duct of collector, 2- Solar collector, 3- Desiccant gel's chamber, 4- Blower, 5- Main drying chamber, 6- Valve to atmosphere, 7- Air inlet duct of collector)

## جدول ۱ - جزئیات اجزای مختلف خشک‌کن خورشیدی

Table 1- The specifications of the solar dryer and its components

طول جمع‌کننده خورشیدی	2.5 m
Length of solar collector	
عرض جمع‌کننده خورشیدی	1.5 m
Width of solar collector	
ارتفاع دهانه‌ی ورودی جمع‌کننده خورشیدی	10 cm
Height of solar collector' inlet gate	
ارتفاع دهانه‌ی خروجی جمع‌کننده خورشیدی	23 cm
Height of solar collector' outlet gate	
قطر کanal هوا	15 cm
Air duct diameter	
دبی هوای عبوری	0.05 kg s <sup>-1</sup>
Mass flow rate of air	
طول محفظه محصول	2.15 m
Length of main drying chamber	
عرض محفظه محصول	1.5 m
Width of main drying chamber	
ارتفاع محفظه	بیشینه و 1m کمینه
Height of main drying chamber	
زاویه جمع‌کننده خورشیدی نسبت به افق	0.3 درجه
Tilt angle of solar collector	
جنس صفحه جاذب نور خورشید	ورقه‌ی الومینیوم سیاه شده به ضخامت 2 mm
Material of absorption surface	
جنس دیواره‌ی جمع‌کننده خورشیدی	به ترتیب شامل ورق گالوانیزه 2 mm، یونولیت به ضخامت 30 mm و ورق گالوانیزه به ضخامت 2 mm
Material of collector's side walls	
پوشش جمع‌کننده خورشیدی	شیشه معمولی به ضخامت 4 mm
Solar collector cover	
ابعاد محفظه‌ی سیلیکاژل	0.34×0.34×0.68 m
Dimensions of desiccant gel's chamber	

نسبی هوای خشک‌کننده توسط حسگر رطوبت نسبی<sup>۲</sup> که در کanal خروجی محفظه محصول قرار داشت؛ اندازه‌گیری شد. از یک حسگر لودسل<sup>۳</sup> برای اندازه‌گیری تعییرات وزن محصول در طول زمان خشک شدن استفاده شد. به منظور اندازه‌گیری توان الکتریکی مصرفی دمنده و گرم کن الکتریکی موجود در خشک‌کن، از یک وات‌متر<sup>۴</sup> استفاده شد. یک کابل سریال، تمامی این حسگرهای رایانه متصل می‌کند و داده‌های مربوط به هر حسگر، با نرم افزار نمایش و کنترل (که برای این سامانه تهیه شده بود) نمایش داده

جزئیات اجزای مختلف خشک‌کن مورد استفاده در این تحقیق، در جدول ۱ آورده شده است که بر اساس ظرفیت مورد انتظار دستگاه، شرایط اقلیمی و موقعیت جغرافیایی منطقه مورد آزمایش تعیین شده‌اند.

### سامانه اندازه‌گیری و کنترل

به منظور اندازه‌گیری دمای هوای محیط و در قسمت‌های مختلف خشک‌کن، از ۵ حسگر دما<sup>۱</sup> استفاده شد. حسگرهای دمای داخل خشک‌کن، قبل و بعد از جمع‌کننده‌ی خورشیدی و در کanal‌های ورودی و خروجی محفظه محصول نصب شدند. رطوبت

۲- مدل ۱ TMH-1 با دقت ۳٪ ساخت شرکت Lutron - تایوان

۳- مدل FG-5005 با دقت ۴٪ بیشترین خروجی شرکت Lutron - تایوان

۴- مدل TM15010 با دقت ۵٪ بیشترین خروجی شرکت Lutron - تایوان

۱- مدل STM160 با دقت ۰.۷°C ساخت شرکت TES - تایوان

هر آزمایش درجه حرارت هوای خشک کننده در نقاط مختلف خشک کن رطوبت نسبی هوا و تغییر جرم محصول به وسیله‌ی سامانه نمایش و کنترل، نمایش و ثبت گردید. آزمایش‌ها با دبی جرمی هوای ثابت  $s^{-1} 0.05$  Kg / و از ساعت ۱۰ صبح تا ۲ عصر انجام می‌گرفت و در هر آزمایش ۴ کیلوگرم نعناع تازه، درون خشک کن خشک می‌شد. در نهایت با استفاده از داده‌های به دست آمده در هر آزمایش و داده‌های مربوط به شدت تابش خورشید، بازده جمع کننده خورشیدی و بازده خشک کن از روابط (۱) و (۲) محاسبه و مقایسه شد.

بازده جمع کننده خورشیدی

$$\eta_C = \frac{m_a C_p (T_o - T_i)}{I_t A_c} \quad (1)$$

که در این رابطه  $C_p = 1.005 + 1.88W_{di}$  می‌باشد.

بازده خشک کن

$$\eta_{dryer} = \frac{q_{drying}}{q_{collector} + q_{heater} + q_{fan}} \quad (2)$$

در روابط (۱) و (۲) مقادیر انرژی مورد نیاز برای دمنده و گرمکن کمکی در هر آزمایش، با واتمتر به کار رفته در خشک کن اندازه‌گیری شد. انرژی مورد نیاز برای خشک شدن محصول و گرمای تولیدی توسط جمع کننده نیز از روابط (۳) و (۴) به دست آمده است.

$$Q_{drying} = m_{wd} \cdot h_{fg} \quad (3)$$

$$q_{Collector} = \int_{t_i}^{t_f} m_a C_p (T_o - T_i) dt \quad (4)$$

## نتایج و بحث

متوجه تغییرات شدت تابش خورشید و دمای محیط در طول روز در آبان ماه ۱۳۸۹، در مکانی از شهرستان مشهد که آزمایش‌ها صورت گرفته، در نمودار شکل ۳ آورده شده است. همان گونه که مشاهده می‌شود، شدت تابش خورشید در طول مدت آزمایش، بین ۴۸۷-۷۲۱ W m<sup>-2</sup> تغییر کرده است که بیشترین مقدار آن در ساعت ۱۲ ظهر اتفاق افتاده است. دمای محیط در ساعات آزمایش بین ۲۵-۲۵ °C تغییر کرد که بیشترین مقدار آن مربوط به ساعت ۱۰ در نظر بوده است. همان طور که مشاهده می‌شود، منطقه مورد نظر از نقطه نظر تابش خورشیدی، در وضعیت مطلوبی قرار دارد.

در نمودار شکل ۴ تغییرات دمای هوای ورودی و خروجی و بازده جمع کننده خورشیدی (که با استفاده از رابطه‌ی (۱) محاسبه شد) در ساعات مختلف روز نشان داده شده است. با توجه به این نمودار

شد. سامانه کنترل مورد استفاده در خشک کن، شامل کنترل گرم کن کمکی الکترونیکی و کنترل کننده دریچه‌ی هوای تازه‌ی محیط بود. به منظور کنترل گرم کن کمکی از یک کنترل کننده‌ی دو وضعیتی (روشن / خاموش) استفاده شد. چنانچه هوای خروجی از جمع کننده از دمای مورد نظر برای خشک کن (که در ابتدای آزمایش از طریق نرم افزار کنترل خشک کن تنظیم می‌گردد) کمتر بود، کنترل کننده در وضعیت روشن قرار می‌گرفت و گرم کن روشن می‌شد. این وضعیت تا رسیدن دمای هوا به دمای مطلوب ادامه داشت و پس از آن، کنترل کننده گرم کن را خاموش می‌کرد. در زمان استفاده از سامانه گردش هوای بسته، از کنترل کننده دریچه‌ی هوای آزاد (تازه)، برای کنترل رطوبت نسبی هوای خشک کننده استفاده شد.

این دستگاه مجهز به سامانه کنترل رطوبت که شامل حسگر رطوبت نسبی، کنترل کننده دو وضعیتی عملگر و دریچه‌ی هوای آزاد بود. در صورت استفاده از سامانه گردش هوای بسته، اگر رطوبت نسبی هوای در حال گردش، از ۷٪ (که از قبل تنظیم شده بود) بیشتر می‌شد، سامانه‌ی کنترل دریچه‌ی هوای را باز کرده و با ورود هوای تازه (با رطوبت پایین) به داخل خشک کن، رطوبت هوا کاهش می‌یابد. تصویری از نرم افزار نمایش و کنترل به کار رفته در این تحقیق، در شکل ۲ نشان داده شده است. از یک جریان سنج نوع حرارتی<sup>۱</sup> برای اندازه‌گیری دبی هوای عبوری داخل خشک کن استفاده شد. به منظور اندازه‌گیری شدت تابش خورشید در سطح جمع کننده، یک سولاریمتر<sup>۲</sup> در کنار جمع کننده و موازی با سطح آن نصب گردید.

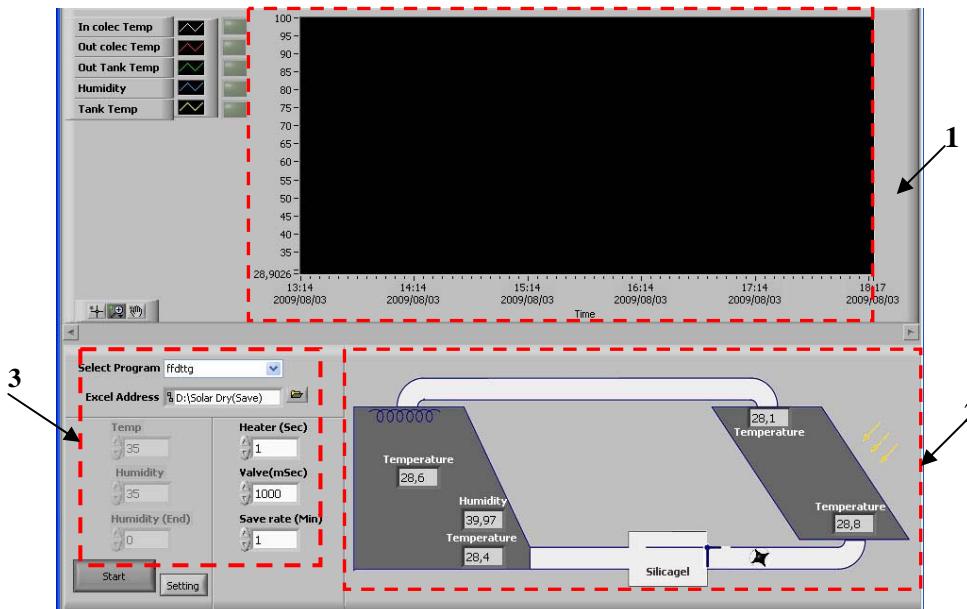
آزمایش‌های مربوط به ارزیابی دستگاه ساخته شده در تحقیق حاضر، در محوطه‌ی باز کارگاه گروه مکانیک ماشین‌های کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد در آبان ماه سال ۱۳۸۹ انجام گرفت. آزمایش‌ها در دو قسمت اصلی: آزمایش‌های مربوط به ارزیابی جمع کننده خورشیدی و آزمایش‌های مربوط به نرخ خشک‌شدن محصول و ارزیابی خشک کن بود. به منظور ارزیابی جمع کننده، دمای هوای ورودی و خروجی از آن و شدت تابش خورشید بر سطح جمع-کننده در طول مدت زمان آفتابی در روز اندازه‌گیری شد. برای بررسی نرخ خشک کن و میزان انرژی مصرفی در خشک کن، از محصول نعناع استفاده شد. فاکتورهای مورد بررسی در آزمایش‌های مربوط به ارزیابی خشک کن و نرخ خشک شدن محصول، شامل فاکتور دمای هوای خشک کنندۀ در سه سطح (۴۰، ۴۵ و ۵۰ درجه سلسیوس) و فاکتور حالت خشک کنندۀ در دو وضعیت سامانه‌ی گردش هوای باز و گردش هوای بسته بودند. آزمایش‌ها در یک طرح فاکتوریل در قالب بلوك کامل تصادفی و در ۳ تکرار انجام شد. در

۱- مدل 425 Testo با دقت  $m s^{-1} 0.03$  - ساخت آلمان

۲- مدل TES-1333R با دقت  $W m^{-2} 10$  - ساخت شرکت TES-تایوان

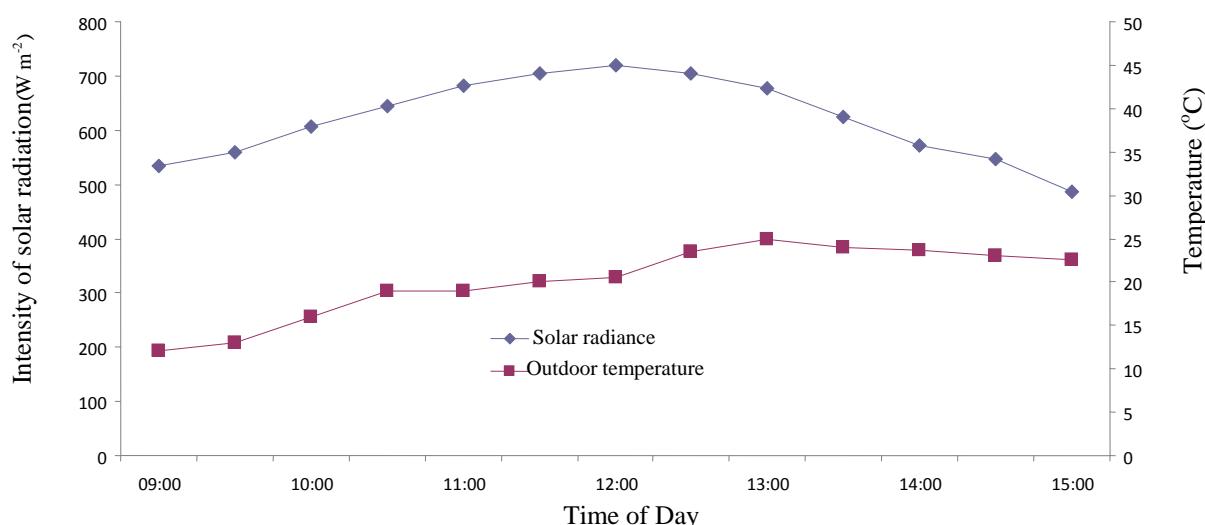
.2008) این در حالی است که، جمع‌کننده در خشک‌کن خورشیدی، در دبی‌های مختلف هوای عبوری بین ۰/۲۷ تا ۰/۳۷ تغییر کرد (Zare et al., 2005). همچنین متوسط بازدهی جمع‌کننده خورشیدی مجهز به صفحه‌ی جاذب پره دار، ۰/۴۰ به دست آمد (Soheili Mehdizadeh et al., 2006)

بازده جمع‌کننده بین مقادیر ۰/۳۱ تا ۰/۳۷ تغییر کرد و میانگین آن در طول مدت آزمایش ۰/۳۴ محسوبه شد. بازده جمع‌کننده خورشیدی به جنس و رنگ صفحه جاذب نور خورشید، نوع پوشش شیشه‌ای و میزان عایق کاری آن بستگی دارد. در پژوهشی متوسط بازده جمع‌کننده خورشیدی ساخته شده در دبی حجمی هوای عبوری (Dadashzadeh et al., 2006) برابر ۰/۰۸۵  $\text{m}^3 \text{s}^{-1}$  محاسبه گردید



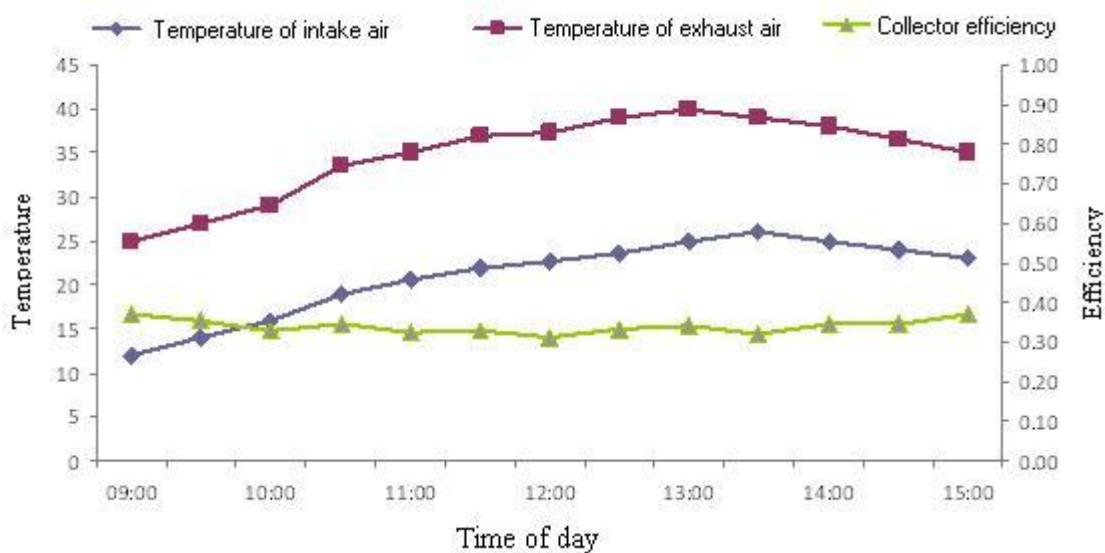
شکل ۲- تصویری از نحوه نمایش اطلاعات مربوط به سامانه کنترل و نمایش در رایانه، ۱- محل ترسیم نمودار مربوط به تغییرات داده‌ها در طول زمان آزمایش، ۲- نمایش مقادیر اندازه‌گیری شده به صورت لحظه‌ای، ۳- محل انجام تنظیمات اولیه

**Fig.2.** A photograph of control software interface and how inputs are entered and outputs are displayed, 1-Display of data-time diagram during the test, 2- Display of on line measured parameters, 3- Primary settings



شکل ۳- تغییرات شدت تابش خورشید و دمای محیط در مشهد طی مدت زمان انجام آزمایش

**Fig.3.** Variations of solar radiance and outdoor temperature on a typical day during the tests in the city of Mashhad



شکل ۴- تغییرات دمای هوای ورودی و خروجی و بازده جمع‌کننده خورشیدی در مدت انجام آزمایش

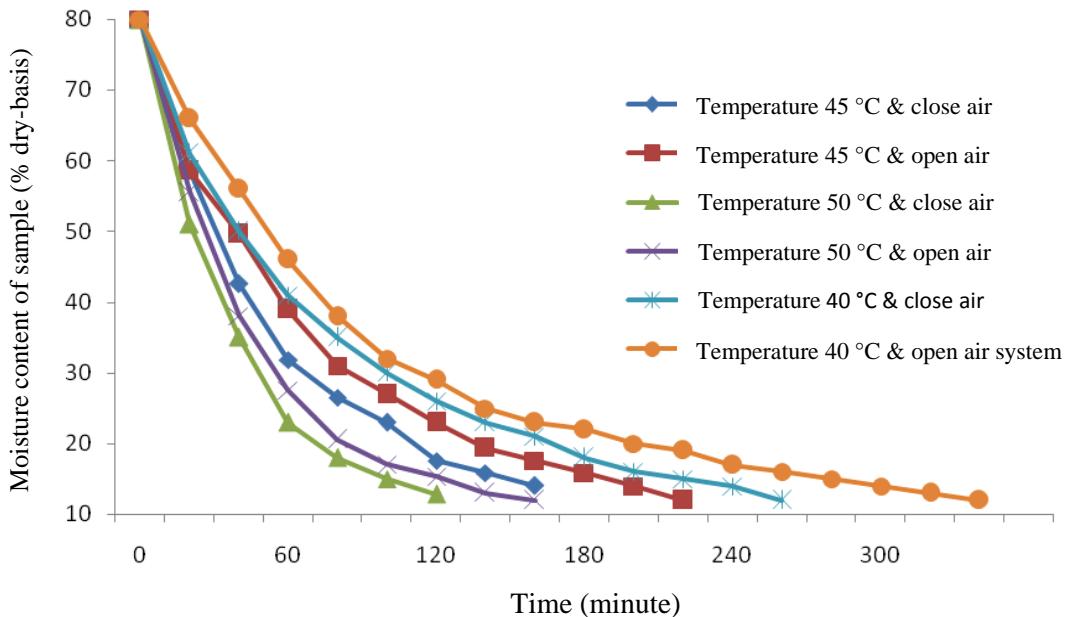
Fig.4. Variations of inlet and outlet temperature and the efficiency of collector

موجود) و انرژی فراهم شده توسط جمع‌کننده خورشیدی در هر یک از تیمارهای آزمایش، به تفکیک اندازه گیری و انرژی مصرفی کل و بازده خشک کردن محاسبه شده است. نتایج آنالیز واریانس طرح آزمایش در جدول ۲ آمده است. تأثیر دمای خشک کن بر انرژی مصرفی و بازده معنی دار نیست اما نوع گردش هوای خشک کن (دربیچه باز یا بسته) تأثیر بسیار معنی داری در سطح ۹۹٪ بر انرژی و بازده دارد. همچنین اثرات متقابل دما و دربیچه بر انرژی مصرفی در سطح ۹۵٪ و بر بازده در سطح ۹۹٪ معنی دار شده است.

با توجه به شکل ۴ مشاهده می‌شود که علی‌رغم معنی دار نشدن اثر دما بر انرژی مصرفی، تغییرات دما تا حدودی توانسته مصرف انرژی خشک کن را تغییر دهد. اما شاید به دلیل اندک بودن تغییرات دمای اعمال شده، تغییرات انرژی مصرفی معنی دار نشده است. به عبارت دیگر، با تغییر دما در بازه‌ی ۴۰ تا ۵۰ درجه‌ی سیلیسیوس، تغییر معنی داری ایجاد نشده است. از طرفی با افزایش دمای خشک کن، انرژی مصرفی در خشک کن با سیکل باز، افزایش می‌یابد در حالی که در خشک کن با سیکل بسته، انرژی مصرفی کاهش یافته. این امر ممکن است یکی از دلایلی باشد که در نتایج تجزیه‌ی واریانس تغییرات دمای هوای خشک کننده، در مجموع نتواند اثر معنی داری بر مصرف انرژی داشته باشد. همان‌گونه که از شکل ۶ مشخص است، تغییرات بین سطوح اول و دوم تغییرات دما معنی دار نیست، ولی با افزایش دما به ۵۰ درجه سانتی‌گراد این اختلاف در سطح ۹۵٪ معنی دار شده است.

نرخ خشک شدن محصول در تیمارهای مختلف آزمایش، در نمودار شکل ۵ نشان داده شده است. همان‌گونه که از نمودار مشخص است و البته انتظار می‌رفت، افزایش دمای خشک کننده سبب افزایش سرعت خشک شدن محصول شد. نتایج اندازه‌گیری‌ها نشان داد که با افزایش دمای هوای خشک کننده از ۴۰ به ۵۰ درجه‌ی سیلیسیوس، زمان خشک شدن محصول به طور متوسط ۵۳٪ کاهش یافت. علت این امر این است که با افزایش دمای هوای خشک کننده، اختلاف فشار جزئی بخار آب بین محصول و هوای خشک کننده، در نتیجه سرعت انتقال رطوبت از محصول به هوا و سرعت خشک شدن محصول افزایش یافته است. این نتیجه مطابق با نتایج به دست آمده روی پیاز بود (Bennamoun and Belhamri, 2003). از طرفی با توجه به شکل ۵، در استفاده از خشک کن با سامانه گردش هوای بسته، سرعت خشک شدن محصول نسبت به سامانه‌ی هوای باز افزایش یافت. در سامانه‌ی هوای بسته به دلیل استفاده از مواد جاذب رطوبت، رطوبت و در نتیجه فشار جزئی بخار آب هوای خشک کننده کاهش می‌یابد. کاهش فشار جزئی بخار آب هوای خشک کننده، سبب افزایش سرعت انتقال رطوبت از محصول به هوا و خشک شدن محصول می‌گردد، که این مطابق با نتایج به دست آمده در سایر پژوهش‌ها می‌باشد (Shanmugam and Natarajan, 2007). میزان کاهش زمان خشک شدن محصول در سامانه‌ی گردش هوای بسته نسبت به باز حدود ۳۳٪ مشاهده شد.

انرژی مورد نیاز برای خشک شدن محصول، شامل انرژی الکتریکی مصرفی (انرژی مورد نیاز برای گرم کن کمکی و دمنده



شکل ۵- نرخ خشک شدن محصول در تیمارهای مختلف آزمایش

**Fig.5.** The effect of drying air temperature and mode of drying on drying rate of product**جدول ۲-** نتایج آنالیز واریانس تأثیر دما و دریچه بر انرژی مصرفی و بازده خشک کن**Table2-** Results of analysis of variance of the effect of temperature and valve mode on energy

منابع تغییر Variations	درجه آزادی Degree of freedom	میانگین مربعات Mean square	
		بازده Efficiency	انرژی Energy
دما Temperature	2	1.556 <sup>ns</sup>	2.117 <sup>ns</sup>
دربیچه Valve	1	242**	31.731**
دما×دربیچه Valve×Temperature	2	86**	9.977*
خطا Error	12	9.111	1.922

\* و \*\*: به ترتیب اختلاف معنی دار در سطوح احتمال ۵ و ۱ درصد و عدم اختلاف

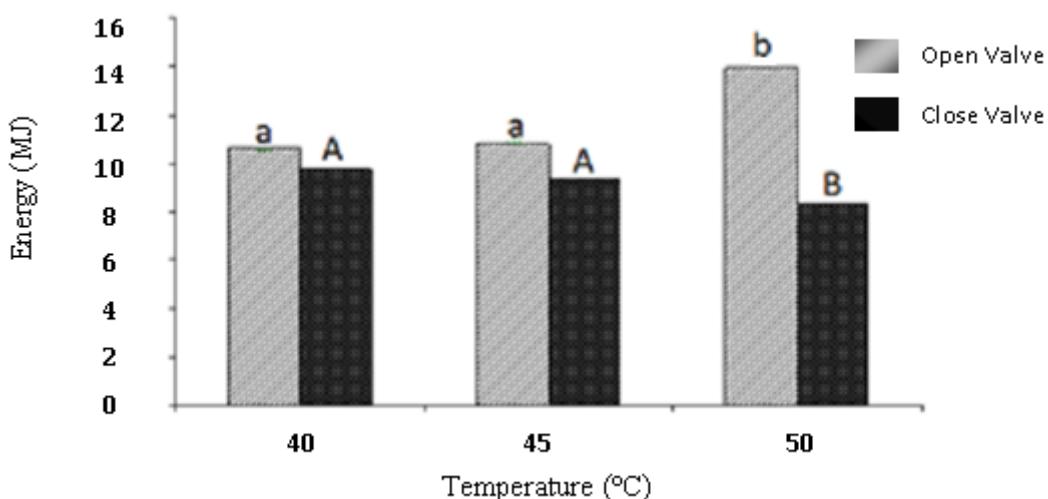
\*, \*\*, and ns: Significant at 1 and 5 level of probability and non significant

مصرفی ۱۴٪ کاهش یافته است. در حالی که، با توجه به نمودار، با افزایش دمای تنظیم شده برای هواخشک کننده در سامانه‌ی گردش هوای باز، انرژی مصرفی ۲۴٪ افزایش یافته است. دلیل اصلی این است که با افزایش دمای هوای خشک کننده، اختلاف آن با دمای

نتایج مقایسه میانگین‌ها برای اثرات متقابل دما و دریچه، بر انرژی، در شکل ۶ مشاهده می‌شود. در سامانه‌ی گردش هوای بسته، با افزایش دمای هوای خشک کننده به دلیل کاهش زمان خشک شدن محصول، انرژی

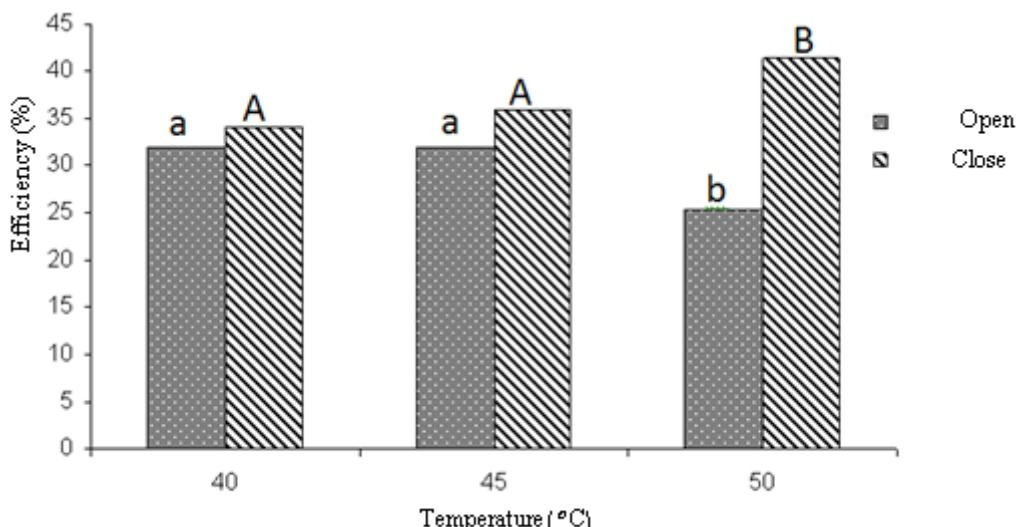
(Sarsavadia, 2007) مشابه نتایج به دست آمده در سایر مطالعات می‌باشد.

محیط بیشتر می‌شود و به دلیل گرادیان دمای بالاتر بین داخل و خارج خشک کن، نیازمند مصرف انرژی بیشتری برای رساندن دمای هوای تازه‌ی محیط به دمای مطلوب در خشک کن است. این نتیجه،



شکل ۶- اثرات متقابل دما و دریچه بر انرژی مصرفی خشک کن

**Fig.6.** Interaction of temperature and valve mode on dryer energy consumption



شکل ۷- اثرات متقابل دما و دریچه بر بازده خشک کن

**Fig.7.** Interaction of temperature and valve mode on dryer efficiency

می‌باید. این تغییرات بین سطوح اول و دوم تغییرات دما معنی دار نیست ولی با افزایش دما به ۵۰ درجه سانتی‌گراد این اختلاف در سطح ۹۵٪ معنی دار شده است.

نتایج مقایسه میانگین‌ها برای اثرات متقابل دما و دریچه بر بازده در شکل ۷ آمده است. با افزایش دمای خشک کن، بازده خشک کن با سیکل باز کاهش و بالعکس بازده خشک کن با سیکل بسته افزایش

بر روی دستگاه مورد نظر نشان داد که:

افزایش دمای هوای خشک‌کننده و استفاده از سامانه‌ی گردش هوای بسته به ترتیب سبب کاهش ۵۳ و ۳۳ درصدی در زمان خشک شدن محصول شد.

با افزایش دمای هوای خشک‌کننده در سامانه‌ی گردش هوای بسته، مصرف انرژی ۱۴٪ کاهش و در نتیجه بازده خشک‌کن افزایش یافت.

در سامانه‌ی هوای باز، افزایش دمای هوای خشک‌کننده سبب افزایش ۲۴ درصدی در مصرف انرژی و کاهش بازده خشک‌کن گردید.

متوسط بازدهی جمع‌کننده خورشیدی و خشک‌کن خورشیدی مورد استفاده در تحقیق بترتیب ۰/۳۴ و ۰/۴۱ به دست آمد. بررسی عملکرد دستگاه و تأثیر آن روی خواص کیفی محصولات خشک شده نیازمند بررسی‌های بیشتر است که بخشی از آن در حال انجام است.

با توجه به این نتایج بیشترین بازده خشک‌کن، مربوط به تیماری با دمای هوای خشک‌کننده  $50^{\circ}\text{C}$  و سامانه‌ی گردش هوای بسته بود که طبق شکل ۶ کمترین مقدار مصرف انرژی را نیز دارد. در نهایت بهترین بازدهی خشک‌کن  $0/41$  محسابه شد. بیشترین بازده خشک‌کن در پژوهش مشابه  $0/21$  بود (Zare *et al.*, 2005) همچنین متوسط بازده خشک‌کن خورشیدی برابر  $0/3$  به دست آمد (Dadashzadeh *et al.*, 2008). در بررسی نوعی خشک‌کن مجهر به سامانه‌ی گردش هوای بسته، بازده بین  $0/43$  تا  $0/55$  تغییر کرد (Shanmugam and Natarajan, 2007).

## نتیجه گیری

به منظور فراهم نمودن سامانه‌ای برای خشک کردن بهینه محصولات کشاورزی کم حجم و با ارزش اقتصادی بالا، خشک‌کن خورشیدی ترکیبی ساخته شد؛ تا با ایجاد جریان هوای بسته، ضمن صرفه جویی در مصرف انرژی فسیلی؛ کیفیت محصول خشک شده نیز افزایش یابد. به طور کلی نتایج به دست آمده از آزمایشات متعدد

## منابع

1. Aboul-Enein, S., A. M.R.I. El-Sebaii, A. A. Ramadan, and H. G. El- Gohary. 2000. Parametric study of a solar air heater with and without thermal storage for solar drying applications. Renewable Energy 21: 505-522.
2. Afzal, T. M., T. Abe, and Y. Hikida. 1999. Energy and quality aspects during combined FIR-convection drying of barley. Journal of Food Engineering 42: 177-182.
3. Amer, B. M. A., M. A. Hossain, and K. Gottschalk. 2009. Design and performance evaluation of a new hybrid solar dryer for banana. Energy Conversion and Management 51: 813-820. DOI:10.1016/j.enconman.2009.11.016
4. Bal, L. M., P. Sudhakar, S. Satya, and S. N. Naik. 2009. Solar dryer with latent heat storage systems for drying agricultural food products. In: Proceedings of the International Conference on Food Security and Environmental Sustainability.
5. Bal, L. M., S. Santosh Satya, and S. N. Naik. 2010 Solar dryer with thermal energy storage systems for drying agricultural food products: A review. Renewable and Sustainable Energy Reviews 14: 2298-2314.
6. Bal, L. M., S. Santosh Satya, S. N. Naik, and V. Meda. 2011 Review of solar dryers with latent heat storage systems for agricultural products. Renewable and Sustainable Energy Reviews 15: 876-880.
7. Banout, J., P. Ehl, J. B. Havlik, B. Z. Lojka, Z. Polesny, and V. Verner. 2011 Design and performance evaluation of a double-pass solar drier for drying of red chilli (*Capsicum annuum* L.). Solar Energy. <http://dx.doi.org/10.1016/j.solener.2010.12.017>.
8. Bennamoun, L., and A. Belhamri. 2003. Design and simulation of a solar dryer for agriculture products. Food Engineering 59: 259-266.
9. Buelow, F. H. 1958. Drying grain with solar energy. Mich. State univ., Agric, Exp. Stn. Q. Bull 41: 421-429.
10. Chen, H. H., C. E. Hernandez, and T. C. Huang. 2005. A study of the drying effect on lemon slices using a closed-type solar dryer. Solar Energy 78: 97-103.
11. Chou, S. K., K. J. Chua, J. C. Ho and C. L.Ooi. 2004. On the study of an energy-efficient greenhouse for heating, cooling and dehumidification. Applied Energy 77: 355-373.
12. Dadashzadeh, M., A. Zomorrodian, and G. Mesbahi. 2008. The effect of air flow rate and method of drying on moisture content removal of grape in a cabinet type drier. Journal of Agricultural Science and

- industry, Horticultural Science Issue 22 (1): 23-34. (In Farsi).
- 13. Devahastin, S., and S. Pitaksuriyarat. 2006. Use of latent heat storage to conserve energy during drying and its effect on drying kinetics of a food product. *Appl Therm Eng* 26: 1705-13.
  - 14. Doymaz, I. 2004. Convective air drying characteristics of thin layer carrots. *Food Engineering* 61: 359-364.
  - 15. Eltief, S. A, M. H. Ruslan, and B. Yatim. 2007. Drying chamber performance of V-groove forced convective solar dryer. *Desalinationl* 209: 151-155.
  - 16. Karsli, S. 2007. Performance analysis of new-design solar air collectors for drying applications. *Renewable Energy* 32: 1645-1660.
  - 17. Koyuncu, T. 2006. Performance of various designs of solar air heaters for crop drying applications. *Renewable Energy* 31: 1073-1088.
  - 18. Madhlopa, A. and G. Ngwalo. 2007. Solar dryer with thermal storage and bio mass backup heater. *Solar Energy* 81: 449-62.
  - 19. Mehdizadeh, Z., and A. Zomorodian. 2009. Study of the effect of solar drying System on rice quality. *J. Agr. Sci. Tech* 11: 527-534.
  - 20. Murthy, M. V. R. 2009. A review of new technologies, models and experimental investigations of solar driers. *Renewable and Sustainable Energy Reviews* 13 (4): 835-844.
  - 21. Pangavhane, D. R., R. L. Sawhney, and P. N. Sarsavadia. 2002. Design, development and performance testing of a new natural convection solar dryer. *Energy* 27(6): 579-590.
  - 22. Punlek, C., R. Pairintra S. Chindaraksa, and S. Maneewan. 2009. Simulation design and evaluation of hybrid PV/T assisted desiccant integrated HA-IR drying system (HPIRD). *Food and Bioproducts Processing* 87: 77-86.
  - 23. Sacilik, K. 2007. Effect of drying methods on thin-layer drying characteristics of hull-less seed pumpkin (*Cucurbita pepo* L.). *Food Engineering* 79: 23-30.
  - 24. Sarsavadia, P. N. 2007. Development of a solar-assisted dryer and evaluation of energy requirement for the drying of onion. *Renewable Energy* 32: 2529-2547
  - 25. Shanmugam, V., and E. Natarajan. 2007. Experimental study of regenerative desiccant integrated solar dryer with and without reflective mirror. *Applied Thermal Engineering* 27: 1543-1551.
  - 26. Soheili mehdizadeh, A., A. Kayhani, k. Abbaspour Sani, and A. Akram. 2006. Design a solar drier with Compulsory convection for vegetables and evaluate its performance. *Agricultural Engineering Research* 7 (27): 147-164. (In Farsi).
  - 27. Sreekumar, A., P. E. Manikantan, and K. P. Vijayakumar. 2008. Performance of indirect solar cabinet dryer. *Energy Conversion and Management* 49: 1388-1395.
  - 28. Tiris, C., M. Tiris, and I. Dincer. 1996. Energy efficiency of a solar drying system. *Energy Research* 20(9): 767-770.
  - 29. Zare, D., A. Zomorodian, and H. Ghasemkhani. 2005. The effect of air flow rate and discharge time of product on moisture content removal of paddy in a cabinet type semi continuous solar drier. *Journal of Agricultural science and Technology* 1: 251-263. (In Farsi).
  - 30. Zomorodian, A., and M. Barati. 2010. Efficient solar air heater with perforated absorber for crop drying. *J. Agr. Sci. Tech* 12: 569-577.