

تحلیل انرژی خشک کن ترکیبی بستر سیال-ثابت

وحید ورطه پرور^۱، محمد حسین کیانمهر^{۲*}، اکبر عرب حسینی^۳، سید رضا حسن بیگی^۴

^۱دانشجوی کارشناسی ارشد گروه فنی کشاورزی، پردیس ابوریحان، دانشگاه تهران، تهران، ایران

^۲دانشیار گروه فنی کشاورزی، پردیس ابوریحان، دانشگاه تهران، تهران، ایران

تاریخ پذیرش: ۱۳۹۲/۱/۱۷

تاریخ دریافت: ۱۳۹۱/۱۰/۲

چکیده

در خشک کن های بسترسیال، بالا بودن سرعت هوای ورودی به محفظه، منجر می شود که هوا بدون اشباع شدن از رطوبت از محققظه خارج شده و تلفات انرژی بالا باشد. از این رو خشک کن بسترسیال را با خشک بستر ثابت، به صورتی که بستر ثابت در ادامه مسیر هوای خروجی از بستر سیال قرار بگیرد ترکیب گردیده است. در این تحقیق مطابق قانون اول ترمودینامیک به تحلیل انرژی و پارامترهای موثر بر میزان مصرف و نسبت مصرف انرژی آن در خشک کن ترکیبی پرداخته شده است. آزمایش ها بر روی محصول گندم انجام شد و اثر سه دمای ۵۰، ۶۰، ۷۰ درجه سلسیوس و سه ضخامت بستر ۴، ۶، ۸ سانتی متر در طبقه تحتانی (بستر سیال) و دو ضخامت ۶، ۸ سانتی متر در طبقه فوقانی (بستر ثابت) مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد روند تغییرات مصرف انرژی مستقل از نوع روش خشک شدن می باشد. افزایش ضخامت هر طبقه بر روی مصرف انرژی طبقه دیگر اثر گذار است. بیشترین مصرف انرژی در دمای ۷۰ درجه سلسیوس و ضخامت 8dw - 8up و بیشترین نسبت مصرف انرژی در دمای ۵۰ درجه سلسیوس و ضخامت 8dw - 8up حاصل شد.

واژه های کلیدی: نسبت مصرف انرژی، بستر ثابت، بستر سیال، خشک کن، قانون اول ترمودینامیک.

۱- مقدمه

آوردن زمان خشک شدن سرعت جریان هوای گرم را زیاد کرده و در نتیجه قبل از اشباع شدن از رطوبت از خشک کن خارج می‌شود. ولی هوای خروجی بدلیل داشتن رطوبت، دارای آنتالپی بوده که می‌تواند به عنوان یک منبع انرژی مطرح باشد.

Kaensup and Wongwises (۲۰۰۴) خشک کن مایکروویو را با خشک کن بستر سیال ترکیب کرده و دانه‌های فلفل را خشک کردن. نتایج بدست آمده نشان داد که میدان مایکروویو می‌تواند پتانسیل خشک کن بستر سیال را افزایش دهد. زمان لازم برای خشک شدن و رسیدن به حد مطلوب در حالت ترکیبی ۸۰٪ الی ۹۰٪ کمتر از حالت بستر سیال متداول گزارش شده است (۵).

Akpinar و همکاران (۲۰۰۵) نیز با بررسی اثر سرعتها و دماهای مختلف به تحلیل ترمودینامیکی خشک کن چرخشی با دو سینی پرداخته و مصرف انرژی و میزان نسبت مصرف انرژی را بر روی سیب زمینی بررسی کردند. نتایج نشان داد که با گذشت زمان خشک شدن میزان مصرف انرژی و نسبت مصرف انرژی کاهش می‌یابد. هم‌چنین افزایش دما و افزایش سرعت نیز باعث افزایش میزان مصرف انرژی گردیده است (۶).

Nazghelichi و همکاران (۲۰۱۰) به تحلیل انرژی خشک شدن هویج در خشک کن بستر سیال پرداختند و پارامترهایی همچون اندازه ذرات، ضخامت و سرعت هوا را بررسی کردند. نتایج نشان داد که با افزایش سرعت جریان هوای و ضخامت بستر و هم‌چنین کاهش اندازه ذرات، مصرف انرژی افزایش می‌یابد (۷). همانطور که گفته شد چون هوای خروجی از خشک کن بستر سیال دارای انرژی می‌باشد، در این تحقیق قابلیت استفاده از هوای خروجی از خشک کن بستر سیال در حالت حداقل سیالیت برای استفاده مجدد در خشک کن بستر ثابت و تحلیل ترمودینامیکی و میزان مصرف انرژی خشک کن ترکیبی مورد بررسی قرار می‌گیرد. قابل ذکر است که در زمان انجام آزمایشها رطوبت نسبی هوای محیط ۴۰٪ و دما هوای محیط ۲۶ درجه سلسیوس بوده است.

۲- مواد و روش‌ها**۲-۱- تهیه و آماده سازی محصول**

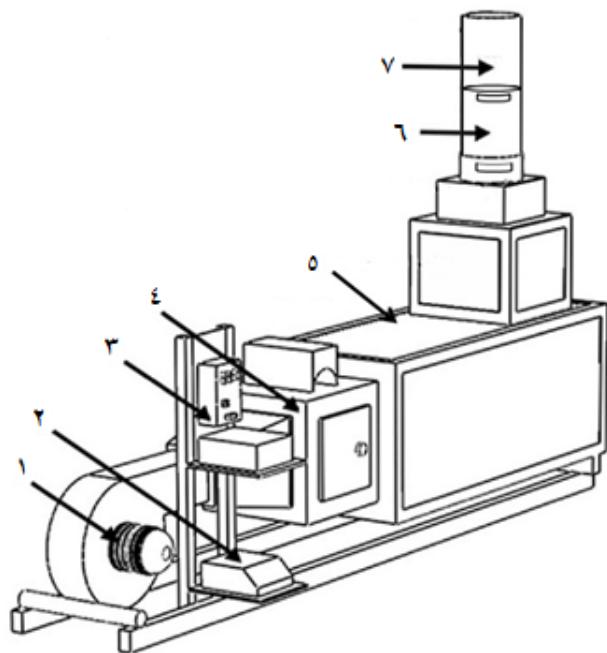
گدم رقم قدس از منطقه شهرستان پاکدشت تهیه گردید. شهرستان پاکدشت واقع در شرق استان تهران در طول و عرض

رشد روزافزون جمعیت و نیاز بیش از پیش به مواد غذایی و در پی آن محدودیت منابع انرژی مورد نیاز جهت فرآوری آنها و هم‌چنین افزایش هزینه‌ها انرژی در سالهای اخیر، اهمیت توجه به ضایعات و تلفات محصولات کشاورزی و منابع فرآوری آنها را آشکار می‌سازد. به طور کلی بدون صرف انرژی هیچ فرآوری امکان‌پذیر نبوده و طبق قانون دوم ترمودینامیک مصرف هر نوع انرژی نیز بدون تلفات نمی‌باشد. اما آنچه که مهم است کنترل و کاهش میزان تلفات و در صورت امکان اقتصادی، بازیافت انرژیهای در حال هدر رفت می‌باشد. در مرحله خشک کردن انرژی و به دنبال آن هزینه‌های زیادی صرف می‌شود به طوری که ۱۲ درصد انرژی کل مصرفی در فرآیندهای تولید صرف خشک کردن، و هم‌چنین بیش از ۶۰ درصد هزینه‌های تولید را به خود اختصاص می‌دهد (۱۰).

تحلیل‌های ترمودینامیکی نقش مهمی را در تحلیل فرآیند صنعتی داشته و قانون اول ترمودینامیک استفاده گستردۀ ای در تعادل حرارتی در مهندسی و طراحی سیستم‌ها دارند. در صنعت خشک کردن، هدف آن است که با صرف کمترین انرژی بیشترین مقدار رطوبت‌زدایی برای رسیدن به رطوبت مطلوب حاصل شود (۳). خشک کردن به شیوه‌های مختلفی از جمله روش بستر سیال صورت می‌گیرد. سیال سازی با هوا روشی است که ذرات جامد بتوانند خصوصیت شبه سیال به خود بگیرند مانند شکل ظرف، جاری شدن و سرزیر شدن (۹). هنگام عبور یک سیال همچون هوا از میان بستر ذرات در دبی کم، فقط سیال از بین فضای خالی بین ذرات عبور کرده و با افزایش بیشتر دبی، ذرات کاملاً معلق می‌شوند، در این نقطه نیروی اصطکاک بین ذرات و سیال با وزن ذرات موازن نمی‌شود. این مرحله آغاز سیال شدگی بستر در حداقل سیال سازی^۱ می‌باشد (۶). این روش خشک کردن در سالهای اخیر به دلیل مزیت‌هایی از قبیل یکنواختی در خشک کردن و انتقال جرم و حرارت بالا نسبت به سایرین کاربرد بیشتری یافته است. ولی از طرفی این سیال سازی سبب صرف و افزایش تلفات بیشتر انرژی نیز می‌گردد.

با توجه به مکانیزم خشک شدن، اتلاف انرژی بیشتر از طریق هوایی انجام می‌شود که جهت خشک کردن مورد استفاده قرار می‌گیرد. زیرا جهت افزایش سرعت خشک شدن و در نهایت پایین

سیال سازی، سرعت دمنده با استفاده از اینسورتر افزایش داده تا جایی که مواد طبقه‌ی تحتانی به حالت حداقل سیالیت برسند، بدون اینکه در مواد طبقه‌ی بالا سیال سازی اتفاق بیفتد. آزمایش‌ها در سه دمای ۵۰، ۶۰ و ۷۰ درجه سلسیوس و در ضخامت‌های ۴، ۶ و ۸ سانتی متر برای هر طبقه به ترتیب $\delta_{dw}-\delta_{up}$, $\delta_{dw}-\delta_{up}$, $\delta_{dw}-\delta_{up}$ و $\delta_{dw}-\delta_{up}$ انجام شد که عدد سمت چه ضخامت طبقه‌ی تحتانی^۱ و عدد سمت راست ضخامت طبقه‌ی فوقانی^۲ می‌باشد. طرح شماتیک محفظه خشک کن و بارامترهای ورودی و خروجی به هر طبقه در شکل ۲ نشان داده شده است.



شکل ۱- خشک کن مورد استفاده برای انجام آزمایش‌ها: ۱- موتور و دمنده سانتریفیوژ ۲- اینورتور ۳- تابلوی کنترل ۴- کوره ۵- محفظه آرامش ۶- محفظه خشک کن بستر سیال ۷- محفظه خشک کن بستر ثابت

۴-۲- تئوری

با توجه به جنس محفظه که از پلکسی گلاس به ضخامت ۰/۵ سانتی متر است و با عایق در نظر گرفتن دیواره، سیستم آدیباتیک فرض شده است. طبق قانون اول ترمودینامیک داریم(۷):

$$\sum \dot{m}_{ai} = \sum \dot{m}_{ao} = \dot{m}_a \quad (1)$$

جغرافیایی ۵۱/۴۰ درجه و ۳۵/۲۸ درجه با ارتفاع ۱۰۱۳ متر از سطح دریا در جنوب رشته کوه البرز قرار گرفته است. قبل از شروع آزمایش‌ها، ناخالصی‌ها و دانه‌های شکسته کاملاً از گندم جدا شد. با توجه به رطوبت اولیه گندم خشک که حدود ۵ الی ۶ درصد بر مبنای تربود به ازای هر کیلو گندم، حدود ۲۵۰ گرم آب به صورت اسپری کردن به آن اضافه گردید. سپس به مدت حداقل ۴ روز در داخل بسته‌های نایلونی درون یخچال در دمای ۴ درجه سلسیوس نگهداری شد تا رطوبت به طور یکنواخت توزیع شود. گندم نهایی آماده شده دارای رطوبت ۲۵-۲۴ درصد برپایه تربود که رطوبت محصول با قرار دادن در داخل آون به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۱۰۳ درجه سلسیوس بدست آمد.

۲-۲ خشک کن آزمایشگاهی

در این تحقیق از یک خشک کن آزمایشگاهی استفاده شد (شکل ۱). طرز کار خشک کن آزمایشگاهی صورت است که هوای محیط توسط دمنده از کوره که از تعدادی هیتر الکتریکی تشکیل شده است عبور می‌کند و دمای هوا توسط ترمومترات تنظیم می‌گردد. مقدار هوا و در نتیجه سرعت خروجی هوا از محفظه خشک کن توسط اینورتور تنظیم شد. برای ثابت بودن دما با دقت ± 1 درجه سلسیوس تعدادی هیتر به طور ثابت و ولتاژی حدود ۲۵ ولت در کنترل ترمومترات در مدار قرار دارتند. با عبور هوا از محفظه‌ای که سبب آرامش (جريان لامینار) هوای عبوری می‌گردد، به زیر محفظه پلکسی گلاس که محل قرار گیری نمونه‌ها است وارد می‌شود. ارتفاع کل محفظه ۳۰ سانتی متر است که ۱۵ سانتی متر برای طبقه‌ی تحتانی به منظور بستر سیال و ۱۵ سانتی متر دیگر برای طبقه‌ی فوقانی بستر ثابت، در نظر گرفته شده است. یک سبد توری در داخل پلکسی گلاس این دو محفظه را از هم جدا می‌کند. جهت کاهش اثر محیط، بدن خشک کن به طور کامل عایق‌بندی شد. ترموموپل بکار رفته از نوع K بوده و سرعت هوای خروجی به وسیله سرعت سنج هوا مدل- Anemometer, AM-4206 اندازه گیری شد. جهت توزیع نمونه‌ها از یک ترازوی دیجیتال با دقت یک گرم استفاده شد.

۲-۳- نحوه انجام آزمایش‌ها

در شروع آزمایش هر دو طبقه محفظه خشک کن از گندم مرطوب تا ضخامت مشخص پر شد. برای رسیدن به حداقل سرعت

$$\dot{m}_v = \frac{(W_t - W_{t+\Delta t})}{\Delta t} \quad (10)$$

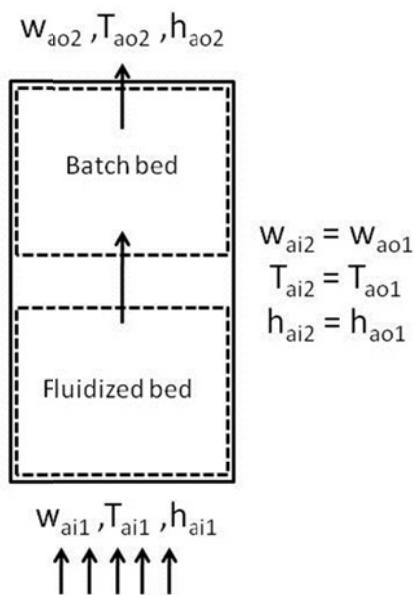
وزن محصول (kg) می‌باشد.

نسبت مصرف انرژی که به نسبت انرژی مصرف شده به انرژی مهیا شده در محفظه خشک کن تعریف می‌شود از رابطه ۱۱ و ۱۲ حاصل می‌شود که EUR_1 و EUR_2 به ترتیب مربوط به طبقه‌ی تحتانی و طبقه‌ی فوقانی می‌باشند (۲):

$$EUR_1 = \frac{\dot{m}_{ao}(h_{ai1} - h_{ao1})}{\dot{m}_a(h_{ai} - h_{ae})} \quad (11)$$

$$EUR_2 = \frac{\dot{m}_{ao}(h_{ai2} - h_{ao2})}{\dot{m}_a(h_{ai} - h_{ae})} \quad (12)$$

در این رابطه h_{ae} آنتالپی هوازی محیط و هم‌چنین $h_{ao1} = h_{ao2}$ در این رابطه آنتالپی هوازی محیط و هم‌چنین $h_{ai2} = h_{ai1}$ می‌باشد.



شکل ۲- طرح شماتیک محفظه خشک کن

۳- نتایج و بحث
روند تغییرات مصرف انرژی و نسبت مصرف انرژی برای هر دو طبقه با وجود متفاوت بودن روش خشک کن یکسان می‌باشد که بیانگر مستقل بودن تغییرات مصرف انرژی و نسبت مصرف انرژی از شیوه خشک شدن می‌باشد. هم‌چنین نتایج حاصله مشابه نتایج سایر تحقیقات انجام شده می‌باشد (۳، ۷). در ادامه به تحلیل دقیق‌تر نتایج پرداخته شده است.

\dot{m}_a دبی جرمی هوا (kg/s)، \dot{m}_{ai} دبی جرمی هوا به ترتیب در ورودی و خروجی محفظه خشک کن می‌باشند. طبق معادله عمومی قانون بقای انرژی:

$$Q - W = \sum \dot{m}_{ao} \left(h_{ao} \frac{v_{ao}^2}{2} \right) \sum \dot{m}_{ai} \left(+ \frac{v_{ai}^2}{2} \right)_i \quad (2)$$

بنابراین برای محاسبه انرژی مصرفی داریم (۱۲):

$$EU = \dot{m}_a (h_{ai} - h_{ao}) \quad (3)$$

انرژی مصرفی (kJ/S) و h_{ao} و h_{ai} آنتالپی هوازی ورودی و خروجی (kJ/kg)، که مقدار دبی هوا از رابطه ۴ بدست می‌آید:

$$\dot{m}_a = \rho_a v_a A_{dc} \quad (4)$$

ρ_a چگالی هوا (kg/m^3), v_a سرعت هوا (m/s), A_{dc} سطح مقطع محفظه خشک کن (m^2).

آنالپی ورودی و خروجی را به ترتیب از روابط ۵ و ۶ محاسبه می‌شود (۱، ۴، ۸):

$$h_{ai} = C_{pa} T + h_{fg} w \quad (5)$$

$$h_{ao} = h_{ai} - h_{fg} w \quad (6)$$

C_{pa} گرمای ویژه هوا (J/K), T دما (K), h_{fg} گرمای نهان تبخیر آب (kJ/kg) و w نسبت رطوبت (نسبت وزنی آب به هوا) می‌باشد.

برای گرمای ویژه هم داریم (۴):

$$C_{pa} = 1.004 + 1.88w \quad (7)$$

مقدار نسبت رطوبت ورودی و نسبت رطوبت خروجی هر کدام به ترتیب از رابطه‌های ۸ و ۹ حاصل می‌شوند (۱):

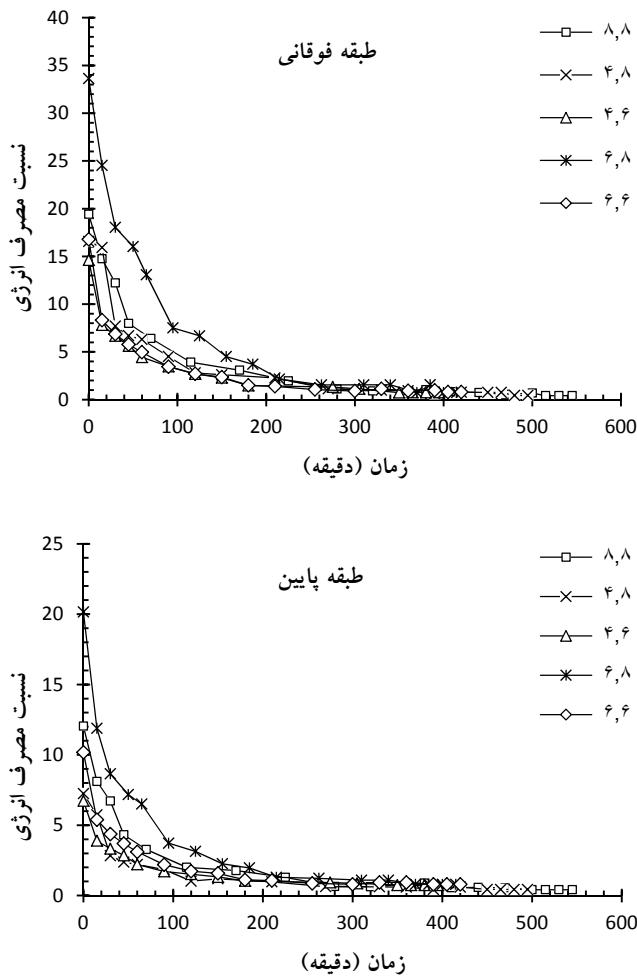
$$w = 0.622 \frac{\varphi P_{vs}}{P - \varphi P_{vs}} \quad (8)$$

φ رطوبت نسبی هوا (%) می‌باشد.

$$w_{ao} = w_{ai} + \frac{\dot{m}_v}{\dot{m}_a} \quad (9)$$

\dot{m}_v هم از رابطه ۱۰ محاسبه می‌شود (۱):

شده است. بعد از آن بیشترین مصرف انرژی متعلق به طبقه‌ی فوقانی و حالتی است که طبقه‌ی تحتانی ۶ سانتی متر و طبقه‌ی فوقانی ۸ سانتی متر است. ضخامت‌های ۴ سانتی متر برای طبقه‌ی تحتانی و ۶ سانتی متر برای طبقه‌ی فوقانی مصرف انرژی کمتری دارند.



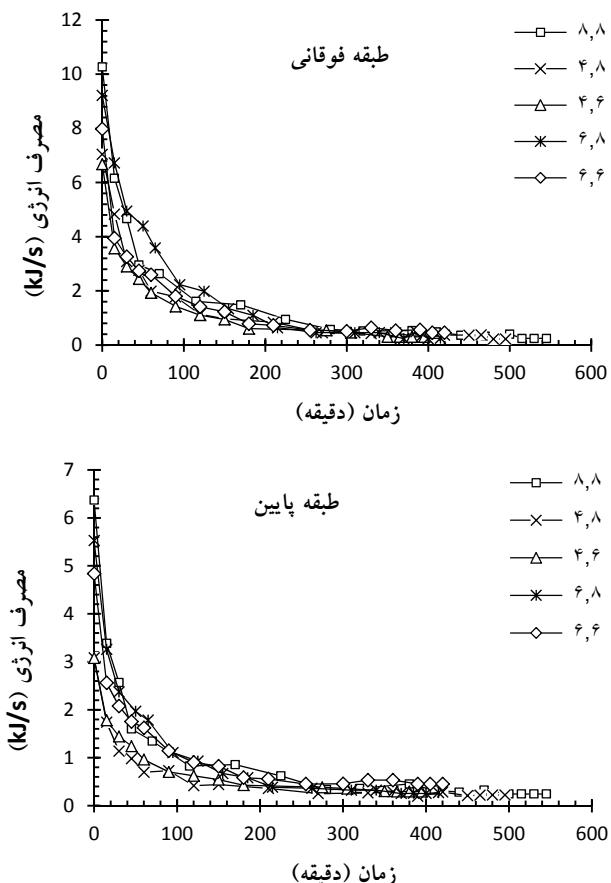
شکل ۴- نسبت مصرف انرژی طبقه‌ی فوقانی و طبقه‌ی تحتانی ضخامت‌های مختلف و در دما ۵۰، درجه سلسیوس

نسبت مصرف انرژی برای طبقه‌ی فوقانی و طبقه‌ی تحتانی ضخامت‌های مختلف و در دما ۵۰ درجه سلسیوس در شکل ۴ نشان داده شده است. نسبت مصرف انرژی یانگر آن است که برای انجام فرآیند خشک شدن تحت شرایط معین چقدر انرژی نسبت به انرژی موجود در هوای محیط مصرف شده است. در دما ۵۰ درجه سلسیوس حالت $8_{dw}-8_{up}$ در هر دو طبقه در آغاز زمان خشک شدن بیشترین مقادیر را به ترتیب $20/15$ و $33/6$ درصد برای طبقه‌ی تحتانی و طبقه‌ی فوقانی داشته است و با گذشت زمان در انتهای فرآیند خشک شدن حالت‌های $8_{dw}-8_{up}$ و $4_{dw}-4_{up}$ بیشترین مقادیر را به ترتیب $2/69$ و $2/7$ درصد برای طبقه‌ی تحتانی

۳-۱- اثر ضخامت هر دو طبقه بر مصرف انرژی و نسبت

مصرف انرژی در دمای ثابت

اثر ضخامت‌های مختلف در دما ۵۰ درجه سلسیوس روی مصرف انرژی در شکل ۳ نشان داده شده است. بیشترین مصرف انرژی برای هر دو طبقه مربوط به ضخامت $8_{dw}-8_{up}$ می‌باشد. هرچند مصرف انرژی طبقه‌ی فوقانی بیشتر از طبقه‌ی تحتانی می‌باشد. دلیل آن به خاطر تاثیر رطوبت طبقه‌ی تحتانی بر هوای ورودی به طبقه‌ی فوقانی می‌باشد. مصرف انرژی برای طبقه‌ی فوقانی $10/26 \text{ kJ/s}$ و $0/25 \text{ kJ/s}$ در انتهای فرآیند است.



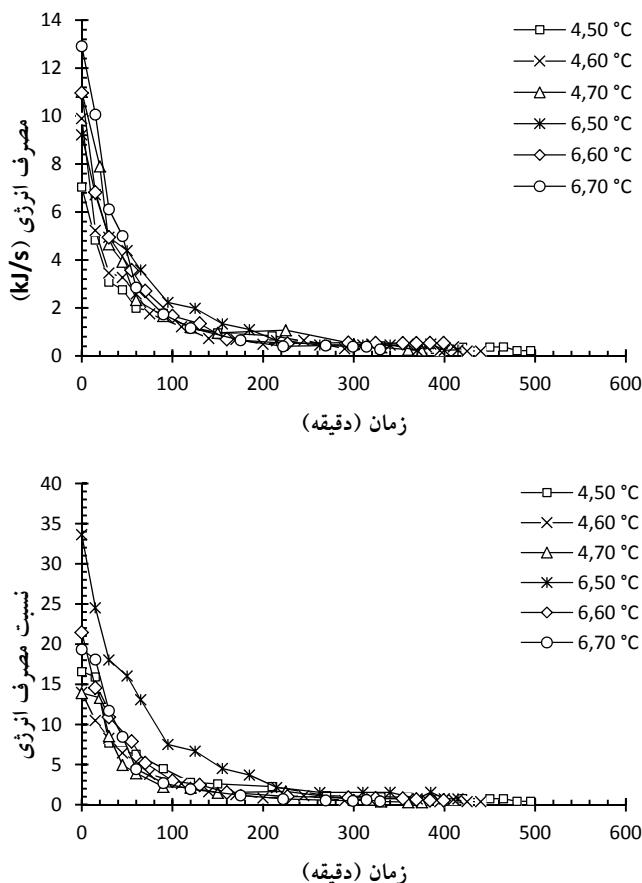
شکل ۳- مصرف انرژی محصول طبقه‌ی فوقانی و تحتانی در ضخامت‌های مختلف و در دما ۵۰، درجه سلسیوس

به طور کلی در انتهای فرآیند تفاوت قابل توجهی برای ضخامت‌های مختلف وجود ندارد و تنها در آغاز آزمایش مقادیر متفاوتی از مصرف انرژی بدست آمده است. علت آن به دلیل میزان متفاوت رطوبت دفع شده در لحظه‌های شروع آزمایش به دلیل تفاوت در ضخامت بوده است که در انتها آزمایش با رسیدن به یک رطوبت تعادلی مقادیر مصرف انرژی نزدیک به هم حاصل

صرف انرژی نزدیک به هم بسته آمده است. در ابتدای آزمایش با دماهای بالا به دلیل از دست دادن رطوبت زیاد در واحد زمان مقادیر نسبت صرف انرژی بالاتر می‌باشد. ولی در انتهای آزمایش با رسیدن به رطوبت تعادلی و به دلیل بزرگ شدن مخرج کسر در رابطه ۱۱ و ۱۲ حالت‌های با دمای کمتر مقدار بیشتری به خود اختصاص داده‌اند.

۳-۳-۱ اثر ضخامت بستر سیال بر صرف انرژی و نسبت صرف انرژی بستر ثابت

شکل ۶ اثر ضخامت‌های مختلف طبقه‌ی تحتانی و دماهای مختلف را بر روی صرف انرژی و نسبت صرف انرژی طبقه‌ی فوقانی، در ضخامت ثابت ۶ سانتی متر در طبقه‌ی فوقانی نشان می‌دهند.



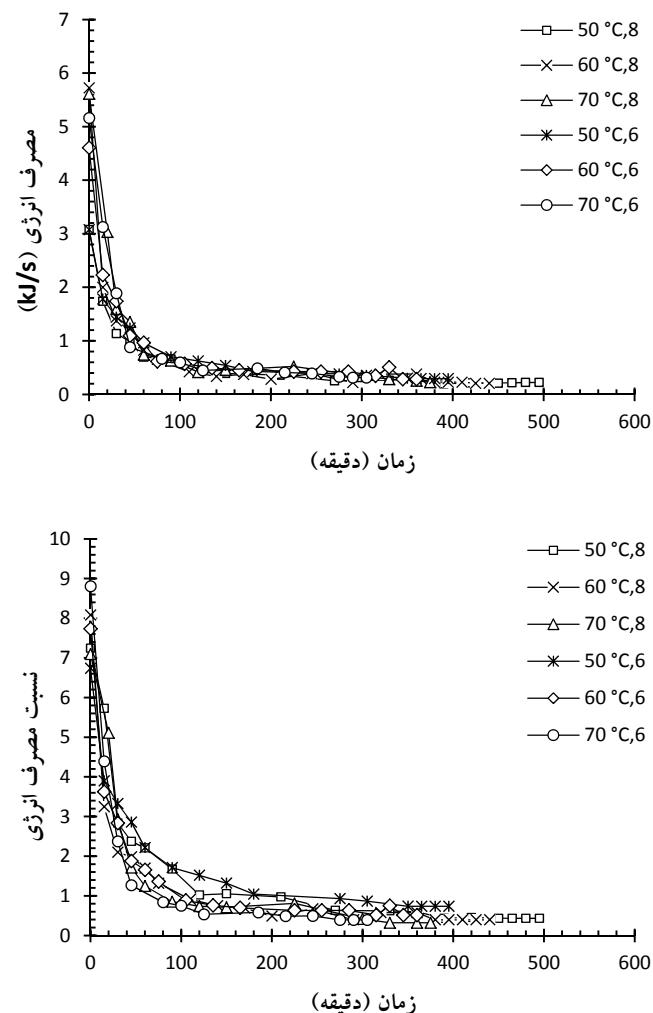
شکل ۶-صرف انرژی و نسبت صرف انرژی طبقه‌ی فوقانی در ضخامت ثابت ۸ سانتی متری طبقه‌ی فوقانی و در دماها و ضخامت‌های مختلف طبقه‌ی تحتانی

در یک دمای معین با افزایش ضخامت طبقه‌ی تحتانی صرف انرژی طبقه‌ی فوقانی در لحظه‌های شروع آزمایش افزایش یافته است. هم‌چنین در یک ضخامت ثابت افزایش دما سبب افزایش

و طبقه‌ی فوقانی دارند. نسبت صرف انرژی طبقه‌ی فوقانی همواره بیشتر از طبقه‌ی تحتانی است.

۳-۲-۲ اثر ضخامت بستر ثابت بر صرف انرژی و نسبت صرف انرژی بستر سیال

شکل ۵ بیانگر اثر ضخامت‌های مختلف طبقه‌ی فوقانی در دماهای مختلف بر صرف انرژی و نسبت صرف انرژی برای طبقه‌ی تحتانی در ضخامت ثابت ۴ سانتی متر طبقه‌ی تحتانی است.



شکل ۵ صرف انرژی و نسبت صرف انرژی طبقه‌ی تحتانی در ضخامت ثابت ۴ سانتی متری طبقه‌ی تحتانی و در دماها و ضخامت‌های مختلف طبقه‌ی فوقانی

در دمای ثابت، افزایش ضخامت بستر ثابت سبب افزایش انرژی صرفی بستر سیال گردیده است. از این رو حالت $70 - 8_{up}$ که بیانگر دمای 70°C درجه سلسیوس و ضخامت ۸ سانتی متر طبقه‌ی فوقانی است، بیشترین مقدار صرف انرژی را نسبت به ضخامت‌ها و مخصوصاً حالت $6 - 6_{up}$ داشته است. در انتهای آزمایش مقادیر

- ۶- مقادیر مصرف انرژی و نسبت مصرف انرژی در ضخامت‌ها و دماهای مختلف تنها در شروع آزمایش متفاوت بود که با گذشت زمان و از دست دادن رطوبت مقادیر نزدیک به هم حاصل شد.
- ۷- افزایش ضخامت سبب افزایش مصرف انرژی و نسبت مصرف انرژی گردید.

۵- منابع

- 1- Akpinar, E. K. 2004. Energy and exergy analyses of drying of red pepper slices in convective type dryer. *International Journal of Heat and Mass Transfer*. 31: 1165-1176.
- 2- Akpinar, E. K., A. Midilli, A. B. and Bicer, Y. 2005. Energy and exergy of potato drying process via cyclone type dryer. *Energy Conversion and Management*. 46: 2530-2552.
- 3- Akpinar, E. K., A. Midilli, A. and Bicer, Y. 2006. The first and second law analyses of thermodynamic of pumpkin drying process. *Journal of Food Engineering*. 72: 320-331.
- 4- Corzo, O., Bracho, N., Vasquez, A. and Pereira, A. 2008. Energy and exergy analysis of thin layer drying of coroba slices. *Journal of Food Engineering*. 86: 151-161.
- 5- Kaensup, W. and Wongwises, S. 2004. Combined microwave/fluidized bed drying of fresh peppercons. *Drying Technology*. 22: 779-794.
- 6- Mujumdar, A. S. 2006. *Hand book of industrial drying*. 3rd Ed. Marcel Dekker, New York.
- 7- Nazghelichi, T., Kianmehr, M. H. and Aghbashlo, M. 2010. Thermodynamic analysis of fluidized bed drying of carrot cubes. *Energy* 35: 4679-4684.
- 8- Prommas, R., Keangin, P. and Rattanadecho, P., 2010. Energy and exergy analyses in convective drying process of multi-layered porous packed bed. *International Communications in Heat and Mass Transfer*. 37: 1106-1114.
- 9- Smith, P. G. 2007. *Application of fluidization to food processing*. Blackwell Science, Oxford, UK.
- 10- Syahrul, S., Dincer, I. and Hamdullahpur, F. 2002b .Thermal analysis in fluidized bed drying of moist particles. *Applied Thermal Engineering*. 22: 1763-1775.
- 11- Syahrul, S. F., Hamdullahpur, F. and Dincer, I. 2002. Energy analysis in Fluidized-bed drying of large wet particles. *International Journal of Energy Research*. 26: 507-525.
- 12- Syahrul, S., Dincer, I and Hamdullahpur, F. 2003. Thermodynamic modeling of fluidized bed drying of moist particles. *International Journal of Thermal Science*. 42: 691-701.

مصرف انرژی گردیده است. دلیل هر دو مورد به خاطر افزایش میزان رطوبت دفع شده در لحظه‌های آغازین می‌باشد. افزایش ضخامت نیز سبب افزایش میزان رطوبت از دست داده شده می‌گردد. با کم شدن سرعت دفع رطوبت مقادیر مصرف انرژی به هم نزدیک شده‌اند. به عبارتی هرچند طبقه‌ی فوکانی ضخامتش ثابت است ولی با تغییر ضخامت طبقه‌ی تحتانی مصرف انرژی آن هم تغییر می‌کند و این بیانگر اثر موثر ضخامت بستر سیال بر بستر ثابت است. در ضخامت ثابت ۸ سانتی متری برای طبقه‌ی فوکانی در آغاز فرایند خشک شدن حالت 70°C بیانگر دمای 70°C درجه سلسیوس و ضخامت ۶ سانتی متر طبقه‌ی تحتانی است، بیشترین مقدار 50°C و 4°C کمترین مقدار مصرف انرژی را دارند. نسبت مصرف انرژی طبقه‌ی فوکانی نیز با افزایش ضخامت طبقه‌ی تحتانی افزایش و با افزایش دما کاهش یافته است.

۴- نتیجه گیری

- ۱- روند تغییرات مصرف انرژی و نسبت مصرف انرژی برای یک محصول با دو نوع روش خشک شدن، یکسان می‌باشد.
- ۲- در حالتی که در خشک کن ترکیبی، بستر سیال در طبقه‌ی تحتانی و بستر ثابت در طبقه‌ی فوکانی استفاده شود ضخامت طبقه‌ی فوکانی پارامتری اثر گذار بر مصرف انرژی طبقه‌ی تحتانی و بالعکس می‌باشد.
- ۳- طبق نتایج آزمایش‌ها از میان شرایط مختلف آزمایش شده، بیشترین مقدار مصرف انرژی در دمای 70°C درجه سلسیوس و ضخامت‌های $8_{\text{dw}}-8_{\text{up}}$ سانتی متر برابر با 908 kJ/s برای طبقه‌ی تحتانی و 146 kJ/s برای طبقه‌ی فوکانی و کمترین مقدار مصرف انرژی در دمای 50°C درجه سلسیوس و ضخامت‌های $4_{\text{dw}}-6_{\text{up}}$ سانتی متر برابر 307 kJ/s و 667 kJ/s برای طبقه‌ی تحتانی و طبقه‌ی فوکانی می‌باشد.
- ۴- در دمای 50°C درجه سلسیوس و ضخامت $8_{\text{dw}}-8_{\text{up}}$ سانتی متر نسبت مصرف انرژی برای طبقه‌ی تحتانی 1204 و طبقه بالا 194 بیشترین مقدار بوده و در دمای 70°C درجه سلسیوس و ضخامت $8_{\text{dw}}-8_{\text{up}}$ سانتی متر با 230 برای هر دو طبقه کمترین مقدار را دارد.
- ۵- مصرف انرژی طبقه‌ی فوکانی همواره بیشتر از طبقه‌ی تحتانی می‌باشد.