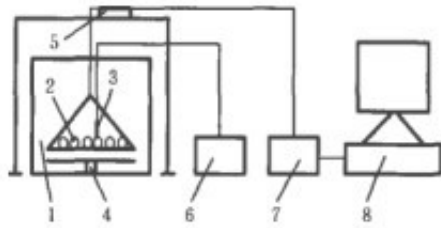


Estudo sobre BlackBerry Baseado Na secagem de Microondas



Abstract: OS efeitos Da frequência (1 - 3 000 MHz), teor de umidade (20% - 80%) e a temperatura (100 C) em relação constante dielétrica e fator de perda dielétrica do BlackBerry foram avaliados e estudados por network analyzer.O [Microondas secagem equipamento](#) FOI calculada, e OS efeitos de frequência, a umidade e a temperatura no dielétrico parâmetros e fator de perda dielétrica de BlackBerry EM algumas frequências foram analisados.O modelo de relação DOS principais fatores de influência, verifica a exactidão e a viabilidade de previsão do teor de água com base EM parâmetros de dielétrico.

Palavras - chave: [BlackBerry Microondas secagem](#); propriedades dielétricas; teor de umidade, temperatura, frequência e profundidade de penetração



BlackBerry é amplamente difundido e conhecido arbusto, que pertence Ao género Rubus de Rosaceae.Blackberry, surgiu Na américa do Norte, é a Terceira geração de pequenas árvores de fruto.A fruta é Rica EM nutrição, Macia e suculenta, de Sabor único e Rico EM aminoácidos essenciais e oligoelementos para o corpo Humano.Frutas frescas e a SUA série de produtos são Muito populares entre OS consumidores.

O Instituto de botânica, Chinese Academy of Sciences, província de Jiangsu, começou a investigação sobre a introdução e utilização de BlackBerry EM 1986.Durante OS últimos 20 Anos, Mais de 30 variedades de Amora e framboesa foram introduzidos Na Europa, américa e outros países.O período de maturação de Amora fruto é de Junho a Agosto.O prazo de validade Da Amora fruto não é Longo, e é difícil de transportar e armazenar.Assim, a maioria BlackBerry frutas precisam ser secos para prolongar a vida útil.

O tradicional método de secagem é ar Quente de secagem.O gradiente de temperatura é oposto Ao gradiente de umidade no processo de secagem.O Mais difícil é o material a humidade evapora, maior o tempo de secagem, maior o consumo de Energia.Secagem de

Microondas TEM atraído Mais e Mais atenção Das empresas devido Ao SEU curto tempo de secagem, Alta eficiência e baixo consumo de Energia.

No processo de aquecimento dielétrico, propriedades dielétricas, EM Grande parte, determinar o Comportamento de materiais EM micro - ondas de Campo elétrico. Além disso, as propriedades dielétricas DOS materiais depende de SUA composição, etc. Portanto, as propriedades dielétricas, poderá ser utilizado para identificar OS fatores de qualidade Como o teor de humidade e frescura. Actualmente, as propriedades dielétricas de comida EM Casa e no exterior são usados principalmente Na detecção rápida, esterilização de materiais e insecticidas, enquanto as propriedades dielétricas DOS materiais relacionados com dielétrico de secagem são escassos.

Propriedades dielétricas caracterizar a resposta DOS encargos EM moléculas biológicas para aplicar Liga Campos elétricos. OS parâmetros usados para avaliar propriedades dielétricas DOS materiais incluem a constante dielétrica, condutividade, fator de perda dielétrica, tangente do ângulo Da impedância equivalente a perda, condutância e resistência, capacitância, etc. Este Papel principalmente estudos e análises constante dielétrica e fator de perda dielétrica e profundidade de penetração Da Energia.

Constante dielétrica é inerente à Propriedade física do material dielétrico, que reflete a capacidade do material para armazenar Energia elétrica, enquanto fator de perda dielétrica, reflete a capacidade de alimentos para consumir Energia no Campo eletromagnético. OS efeitos de frequência (1 - 3 000 MHz), teor de umidade (20% - 80%) e a temperatura (100 C) NAS propriedades dielétricas de BlackBerry foram estudados para determinar a espessura de material adequado BlackBerry Celulose no aquecimento por Microondas.

Porque o teor de água Das conservas de frutos é Cerca de 20%, O teor de água Das amostras (20% - 80%). Além disso, a relação entre as propriedades dielétricas de Amora e a humidade e a temperatura FOI estudado, e o modelo matemático do dielétrico e parâmetros principais fatores de influência FOI construído. De acordo com dielétrico de parâmetros, O teor de humidade de Amora FOI previsto, e a viabilidade Das propriedades dielétricas do teor de humidade previsão FOI avaliada, que forneceu dados Fundamentais para o Desenvolvimento do conteúdo de umidade detector Baseado EM propriedades dielétricas.