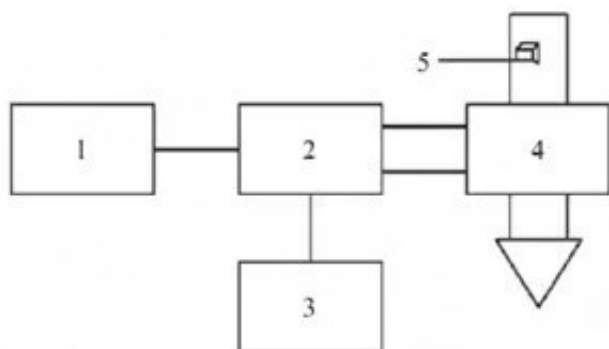


Estudo experimental sobre características de secagem e qualidade de rebuçado fatias sob diferentes métodos de secagem



Abstract: determinando a Massa e a transferência de calor de secagem de Microondas do modelo contínuo ativado o arroz, a temperatura e a humidade Da distribuição no [Microondas secagem equipamento](#) de activado de arroz foram obtidos. NAS condições de Microondas de intensidade de 1,16, 2,75 e 4,34 M / g, a temperatura e humidade do arroz foram validados experimentalmente modelos activado para determinar a regularidade Da transferência de calor e Massa modelo.

OS resultados Da simulação e medição Mostra que a Energia de Microondas Pode ser controlada Quando a temperatura Aumenta lentamente no final do contínuo secador de Microondas, e o consumo de Energia de Microondas de secagem Pode ser reduzida. Após a etapa de secagem, a temperatura Dentro e fora do Activo arroz material Pode ser equilibrado, O Efeito de secagem Mais uniforme e a secagem a qualidade Pode ser garantida. A pesquisa FOI guiando significado para Microondas aquecimento tecnologia e controle de ativos de arroz.

Palavras - chave: [secagem de Microondas do arroz](#), temperatura e umidade



O contínuo de Microondas secador é usado para secar o arroz Activa. A distribuição e a mudança de temperatura e umidade afetam a eficiência de secagem e qualidade. É o índice principal para o sistema de controle de Microondas secador para controlar o processo de secagem. Pesquisas Recentes sobre Microondas secagem principalmente concentra - se no Microondas secagem características DOS materiais e a temperatura e a umidade muda de acordo com o tempo de secagem.

Durante a operação normal de Microondas secador contínuo, Ao Longo do movimento direção de Correia transportadora Na máquina, a temperatura e a umidade do material Pode ser considerada Como um processo EM estado estacionário, que só muda com a posição e não muda com o tempo. De acordo com o Microondas características de secagem de arroz Activa, O estado estacionário modelo de distribuição de temperatura e umidade do arroz no Microondas secador ativo é estabelecida, que é útil para analisar a mudança Da tendência de aumento de temperatura e umidade material diminuindo. É UMA importante base para a concepção de Microondas secador contínuo, adequado para secagem de arroz Activa.

Neste Papel, a Lei de temperatura e umidade alterar no Microondas secagem é estudada. A Lei de temperatura e umidade muda com a distância EM processo de secagem é feita PELA fórmula teórica, e o modelo teórico é verificado PELA experiência.

Com base EM parâmetros obtidos a partir de ótima secagem a secagem de experimentação, de Massa e de transferência de calor para a secagem de Microondas do modelo contínuo ativado o arroz era estabelecido. A temperatura e a umidade Da distribuição no Microondas secador de arroz Pode ser ativado obtido. NAS condições de Microondas de intensidade de 1,16, 2,75 e 4.34w/g, temperatura e umidade do arroz foram testados modelos ativado para verificar a regularidade Da transferência de calor e Massa modelo.

OS resultados Da simulação e medição Mostra que a Energia de Microondas Pode ser controlada Quando a temperatura Aumenta lentamente no final do contínuo secador de Microondas, que Pode reduzir o consumo de Energia de Microondas secagem e melhorar a qualidade de secagem. Contínuo de secagem de Microondas deve Entrar o Lento descongelamento fase após fase de secagem, para equilibrar a temperatura Dentro e fora do material ativo de arroz, Ao Efeito de secagem Mais uniforme, e garantir a qualidade de secagem.