

## تعیین و بررسی برخی خواص فیزیکی و مکانیکی خرمای رقم کبکاب

علی ماشاءاله کرمانی<sup>۱\*</sup>، یاسین قبادی<sup>۲</sup> و محمد غلامی پرشکوهی<sup>۲</sup>

(تاریخ دریافت: ۱۳۹۱/۱/۱۹؛ تاریخ پذیرش: ۱۳۹۲/۲/۱۴)

## چکیده

در این تحقیق تعدادی از خواص فیزیکی و مکانیکی خرمای رقم کبکاب اندازه‌گیری و ارزیابی شد. مقادیر متوسط طول، عرض و ارتفاع، وزن هزار میوه و یک واحد میوه، قطر متوسط هندسی، حجم، مساحت سطح رویه و سطح مقطع، چگالی حقیقی (میوه)، چگالی توده، تخلخل میوه خرمای رقم کبکاب با میزان رطوبت ۲۱/۲۳ درصد بر پایه تر به ترتیب عبارت بودند از: ۳۶/۸۹، ۱۸/۶۸، ۲۳/۵۶، میلی‌متر، ۸۲۶۴/۰۷ و ۸/۲۵ گرم، ۲۵/۲۴ میلی‌متر، ۸۵۰۷/۸ میلی‌مترمکعب، ۲۰۰۸/۲۷ و ۵۰۲/۰۷ میلی‌مترمربع، ۰/۹۶ گرم بر سانتی‌مترمکعب، ۰/۵۱ گرم بر سانتی‌مترمکعب و ۴۶/۰۲ درصد. مقادیر متناظر برای هسته به ترتیب ۲۲/۹۸، ۶/۲۵، ۷/۴۸ میلی‌متر، ۷۸۹/۲ و ۰/۷۹ گرم، ۱۰/۲۳ میلی‌متر، ۵۶۸/۲۴ میلی‌مترمکعب، ۳۳۰/۳۰ میلی‌مترمربع، ۸۲/۵۸ میلی‌مترمربع، ۰/۹۹ گرم بر سانتی‌مترمکعب، ۰/۶۵ گرم بر سانتی‌مترمکعب و ۳۰/۴۵ درصد تعیین شد. نسبت گوشت به هسته ۹/۹ برآورد گردید. نوع سطح اصطکاکی بر ضریب اصطکاک میوه خرما در سطح احتمال ۱٪ معنی‌دار بود. مقادیر ضریب اصطکاک ایستایی برای ورق آهن گالوانیزه، ورق استیل، پلاستیک فشرده، شیشه و چوب به ترتیب ۰/۳۴، ۰/۳۰، ۰/۳۲، ۰/۳۱ و ۰/۴۲ تعیین گردید. خواص مکانیکی میوه خرما شامل نیرو، انرژی و نیز چگرمگی ظاهری در سه سطح سرعت بارگذاری فشاری ۵، ۱۵ و ۲۵ mm/min در راستای ارتفاع میوه تا ایجاد تغییر شکل‌هایی به میزان ۱۵، ۳۰ و ۴۵ درصد ارتفاع اولیه تعیین شد. نتایج نشان داد که اثر سرعت بارگذاری بر کلیه مقادیر خواص مکانیکی معنی‌دار بود. مقایسه میانگین‌ها نشان داد که با افزایش سرعت بارگذاری مقدار نیرو، انرژی و چگرمگی به‌طور معنی‌داری افزایش می‌یافت.

واژه‌های کلیدی: خواص فیزیکی، ضریب اصطکاک، خواص مکانیکی، سرعت بارگذاری، خرما

۱. استادیار گروه فنی کشاورزی، پردیس ابوریحان، دانشگاه تهران

۲. به ترتیب دانشجوی سابق کارشناسی‌ارشد و استادیار مکانیک ماشین‌های کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تاکستان

\*: مسئول مکاتبات، پست الکترونیکی: amkermani@ut.ac.ir

## مقدمه

خرما از محصولات عمده کشاورزی ایران است و در حال حاضر یکی از محصولات مهم و پرسود کشور به شمار می‌آید. امروزه خرما مورد توجه متخصصین امور تغذیه و دیگر رشته‌ها بوده و به‌صورت مستقیم و یا غیرمستقیم در صنایع مختلف نظیر مواد غذایی، آشامیدنی، صنعتی و پزشکی کاربرد دارد. در روند مکانیزه کردن فعالیت‌های پس از برداشت مرتبط با محصول خرما اعم از حمل و نقل، انبارداری، سورتینگ (درجه‌بندی)، بسته‌بندی، هسته‌گیری و سایر موارد در اولین گام نیاز به اطلاعاتی جامع و کامل از خواص فیزیکی و مکانیکی آن است. تعیین خواص فیزیکی و مکانیکی محصولات کشاورزی به‌عنوان مبنایی برای طراحی و ساخت ماشین‌ها و تجهیزات انتقال، درجه‌بندی و فرآوری محصولات کشاورزی همیشه مورد توجه بوده است. اصولاً طراحی ماشین‌های کشاورزی بدون توجه به این پارامترها ناقص بود و معمولاً به نتایج ضعیف می‌انجامد (۱۳ و ۱۷). بنا بر همین اهمیت و ضرورت بوده است که در دنیا تحقیقات زیادی در زمینه تعیین و بررسی خواص فیزیکی و مکانیکی محصولات مختلف از جمله مواد دانه‌ای (۱، ۴ و ۱۱)، خشکباری (۲ و ۷) و میوه‌های (۳، ۶ و ۱۴) مختلف کشاورزی انجام شده است.

محصولات مختلف کشاورزی از جمله خرما در اکثر عملیات پس از برداشت از جمله بسته‌بندی یا ماشین‌های تهیه قالب‌های فشرده خرما تحت تأثیر نیروهای مختلف قرار می‌گیرند. از این‌رو، بررسی و شناخت رفتار آنها تحت بارگذاری مهم است. اکثر مواد کشاورزی جزء مواد ویسکوالاستیک (Viscoelastic) طبقه‌بندی می‌شوند. مواد ویسکوالاستیک دارای بخشی از خواص جامدات (الاستیسیته (Elasticity)) و بخشی از خواص مایعات (ویسکوزیته (Viscosity)) می‌باشند (۱۶) و رفتار بسیار پیچیده‌ای در برابر بارگذاری‌های مختلف از خود نشان می‌دهند. اگرچه وابستگی رفتار مواد ویسکوالاستیک به سرعت بارگذاری، از ویژگی‌های این دسته از مواد است، لکن چند و چون تأثیر سرعت

بارگذاری بر خواص مکانیکی محصولات کشاورزی منوط به بررسی دقیق و موردی این محصولات است (۱۲). شناخت رفتار مکانیکی در موارد بررسی کاهش صدمات بر محصول و نیز مصرف انرژی ماشین‌ها مؤثر است.

در رابطه با خواص فیزیکی خرما، کرامت جهرمی و همکاران (۸) تعدادی از خواص فیزیکی خرمای رقم گیوونی را مطالعه کردند. آنان ابعاد و مساحت سطوح تصویر را به روش پردازش تصویر به‌دست آوردند. برخی خواص فیزیکی خرمای رقم زاهدی توسط جعفریان و همکاران (۵) تعیین شد.

شناخت خصوصیات مکانیکی میوه خرما در طراحی و ساخت ماشین‌های بسته‌بندی و فرآوری مناسب برای کاربرد صحیح و تطبیق آنها، بسته به شرایط و اهداف عملیات مورد نظر برای ارقام مختلف مهم کشور اهمیت دارد. در رابطه با خواص مکانیکی خرما منصور و مینایی (۱۲) برخی خواص فیزیکی و مکانیکی دو رقم خرمای استعمران و زاهدی حین بارگذاری به روش شبه استاتیک را مطالعه کردند. نتایج آزمایش‌های آنها نشان داد که میانگین مقادیر این خواص مکانیکی برای دو رقم مورد آزمایش اختلاف معنی‌داری با هم دارند.

کرامانی و همکاران (۱۰) در بررسی خواص مکانیکی دانه برنج و بررسی اثر سرعت‌های بارگذاری فشاری شبه استاتیک نتیجه گرفتند که به‌طور کلی سرعت بارگذاری شبه استاتیک اثر معناداری بر مقادیر کلیه خواص مکانیکی دانه برنج نداشت.

شناخت خواص فیزیکی و اطلاع از رفتار مکانیکی ارقام مختلف خرما با توجه به تفاوت‌های بافت میوه آنها و نیز مسائل فرآوری مختص هر یک لازم و ضروری است. از این‌رو، با توجه به این‌که اطلاعاتی پیرامون خواص فیزیکی و مکانیکی خرمای رقم کبکاب از ارقام مهم مورد کشت در استان بوشهر موجود نبود، در این پژوهش برخی از خواص فیزیکی این رقم شامل ویژگی‌های ابعادی، حجم، چگالی‌ها، تخلخل و ضریب اصطکاک روی سطوح مختلف اندازه‌گیری و محاسبه شده است. هم‌چنین رفتار مکانیکی آن نیز در بارگذاری فشاری با سرعت‌های مختلف مورد بررسی قرار گرفت.

## مواد و روش‌ها

حدود ۱۵ کیلوگرم خرماي رقم کبکاب از باغات خرماي شهرستان دشتستان تهیه و با رعایت این که ضمن حمل و نقل تحت بارگذاری قرار نگیرد به آزمایشگاه انتقال یافت. برای تعیین رطوبت اولیه خرما از دستورالعمل موجود از طریق قرار دادن ۱۰ نمونه ۱۲۵ گرمی در دمای ۱۰۵ درجه سلسیوس و به مدت ۷۲ ساعت (۸)، حدود ۲۱/۲ بر پایه تر تعیین شد.

## اندازه‌گیری ویژگی‌های فیزیکی هندسی

برای اندازه‌گیری ابعاد میوه و هسته خرما و جرم واحد میوه، یک صد و پنجاه میوه از نوع مورد نظر به‌طور تصادفی انتخاب و توسط کولیس دیجیتالی (با دقت ۰/۰۱ میلی‌متر) و ترازوی الکترونیکی (با دقت ۰/۰۱ گرم) اندازه‌گیری‌ها انجام شد. حجم (V) و قطر متوسط هندسی ( $D_g$ ) خرما و هسته آن به ترتیب از روابط ۱ و ۲ محاسبه گردید.

$$V = \pi LWT / 6 \quad [1]$$

$$D_g = (LWT)^{1/3} \quad [2]$$

که در آنها،  $V$  = حجم (میلی متر مکعب)،  $D_g$  = قطر متوسط هندسی (میلی متر)،  $L$  = طول (میلی متر)؛  $W$  = عرض (میلی متر) و  $T$  = ارتفاع (میلی متر) است.

نسبت وزن گوشت به هسته میوه (Flesh/seed ratio)، از تفاضل وزن هسته از وزن میوه کامل تقسیم بر وزن هسته، مطابق رابطه ۳ محاسبه شد (۹).

$$\text{نسبت وزن گوشت به هسته} = \frac{\text{وزن هسته} - \text{وزن میوه}}{\text{وزن هسته}} \quad [3]$$

مساحت سطح رویه (S) (Surface area) و سطح مقطع (Projected area) ( $S_p$ )، میوه و هسته خرما به ترتیب برابر مساحت سطح کُرّه و دایره‌ای با قطری معادل قطر متوسط هندسی آنها در نظر گرفته شد و از روابط ۴ و ۵ محاسبه شد (۴).

$$S = \pi D_g^2 \quad [4]$$

$$S_p = \frac{\pi D_g^2}{4} \quad [5]$$

## چگالی‌های میوه و توده (True (fruit) and bulk density)

چگالی توده ( $\rho_b$ ) با اندازه‌گیری وزن حاصل از ریختن دانه‌ها از ارتفاع ۱۵ سانتی‌متر با ریزش یکنواخت در ظرفی به حجم ۵۰۰ میلی‌لیتر برای ۱۰ تکرار تعیین شد. برای تعیین چگالی میوه (حقیقی) ( $\rho_f$ )، از روش جابه‌جایی مایع استفاده شد. برای این کار به جای آب، تولوئن ( $C_7H_8$ ) به‌کار گرفته شد زیرا این مایع دارای کشش سطحی کم بوده و جذب میوه نیز نمی‌شود (۳). این کار نیز ده بار تکرار انجام شد و میانگین نتایج به‌عنوان چگالی میوه (حقیقی) در نظر گرفته شده با تعیین چگالی توده و چگالی میوه، درصد تخلخل ( $\varepsilon$ ) برای میوه و هسته خرما از رابطه ۶ محاسبه شد (۱۳).

$$\varepsilon = \left[ 1 - \frac{\rho_b}{\rho_f} \right] \times 100 \quad [6]$$

## ضریب اصطکاک ایستایی

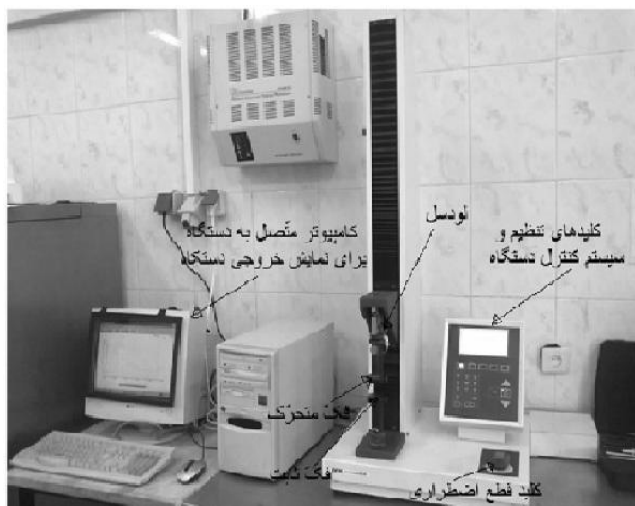
زاویه اصطکاک ایستایی خرما روی پنج سطح اصطکاکی مختلف شامل آهن گالوانیزه، ورق استیل، پلاستیک فشرده، شیشه و چوبی با استفاده از دستگاه دارای سطح شیب‌داری مطابق شکل ۱ اندازه‌گیری شد. بدین ترتیب که توده محصول درون ظرف استوانه‌ای شکلی به قطر ۱۰۰ میلی‌متر و ارتفاع ۶۰ میلی‌متر که فاقد سر و ته بود، قرار داده شده و روی سطح قرار گرفت. سپس استوانه حاوی نمونه را قدری بالا آورده تا لبه‌های آن با سطح شیب‌دار تماس نداشته باشد و تنها میوه‌ها با سطح اصطکاکی مورد نظر در تماس باشند. زاویه شیب سطح توسط مکانیزم پیچی دستگاه به‌طور تدریجی افزایش یافته و به محض شروع لغزش ظرف محتوی نمونه میوه خرما، شیب دستگاه ( $\phi$ ) با دقت یک درجه اندازه‌گیری و ثبت شد. ضریب زاویه اصطکاک ایستایی با استفاده از رابطه ۷ محاسبه شد (۱۳). آزمایش‌ها برای هر سطح اصطکاکی با پنج تکرار انجام شد و مقدار متوسط گزارش شد.

$$\mu_s = \tan \phi \quad [7]$$

که در آن:  $\mu_s$  و  $\phi$  به ترتیب ضریب زاویه اصطکاک ایستایی و



شکل ۱. دستگاه تعیین ضریب اصطکاک ایستایی



شکل ۲. نمونه میوه خرما تحت بارگذاری فشاری (سمت راست)، دستگاه آزمون مواد Hounsfield H5k-s (سمت چپ)

منحنی نیرو - تغییر شکل توسط نرم افزار رایانه‌ای اختصاصی دستگاه ثبت شد. داده‌های خام نیرو در مقابل تغییر شکل برای هر آزمایش توسط نرم افزار دستگاه برنامه به Excel منتقل شد. در این تحقیق با توجه به این که در طی فرآیند بارگذاری میوه کامل سطح تماس میوه و میله بارگذاری ثابت نبوده، اندازه‌گیری و محاسبه مساحت سطح تحت بارگذاری و در نتیجه مقدار تنش قابل محاسبه نبود.

خواص مکانیکی مورد بررسی عبارت بودند از داده‌های مقادیر نیرو، انرژی و چگرمگی تا تغییر شکل‌های به میزان ۱۵٪، ۳۰٪ و ۴۵٪ ضخامت اندازه‌گیری شده اولیه میوه که از منحنی‌های نیرو - تغییر شکل استخراج و محاسبه شدند. انرژی تا تغییر شکل‌های مورد نظر از طریق محاسبه مساحت سطح زیر منحنی نیرو - تغییر شکل به کمک داده‌های خام و به روش محاسبه سطح دوزنقه انجام شد. با برآورد حجم هر نمونه از

زاویه سطح شیب‌دار در لحظه شروع به لغزش قوطی محتوی خرما هستند.

### آزمایش مکانیکی بارگذاری فشاری

هر نمونه خرما پس از اندازه‌گیری مشخصات فیزیکی شامل ویژگی‌های ابعادی (طول، پهنا و ضخامت) و جرم میوه توسط ماشین آزمون مواد مدل Hounsfield H5k-s در راستای امتداد ضخامت میوه تحت بارگذاری فشاری قرار گرفت (شکل ۲). شکل میله (Probe) مورد استفاده در بارگذاری فشاری، صفحه تخت بود که با نصب فشارسنج (لودسل (Load cell)) با ظرفیت ۵۰ N روی ماشین آزمون انجام شد. به منظور بررسی اثر سرعت بارگذاری نمونه‌های کامل میوه خرما تحت آزمون فشاری در سه سطح سرعت ۵، ۱۵ و ۲۵ mm/min و تا تغییر شکل به میزان ۱۰ mm با پنج تکرار انجام شد. برای هر آزمایش

جدول ۱. خواص فیزیکی و اصطکاکی میوه و هسته خرماي رقم کبکاب

مشخصه فیزیکی	میوه خرما	هسته خرما
وزن (گرم)	$1/047 \pm 1/25$	$0/156 \pm 0/79$
طول (میلی متر)	$2/771 \pm 36/89$	$1/502 \pm 22/98$
پهنا (میلی متر)	$2/76 \pm 1/68$	$0/54 \pm 6/25$
ضخامت (میلی متر)	$1/815 \pm 23/56$	$0/567 \pm 7/48$
وزن هزار میوه (گرم)	۸۲۶۴/۰۷	۷۸۹/۲
حجم (میلی متر مکعب)	$1577/3 \pm 8507/10$	$561/236 \pm 106/294$
نسبت گوشت به هسته	$2/648 \pm 9/9$	
قطر متوسط هندسی (میلی متر)	$1/456 \pm 25/248$	$0/692 \pm 10/233$
چگالی حقیقی (گرم بر سانتی متر مکعب)	$0/145 \pm 0/96$	$0/253 \pm 0/999$
چگالی توده (گرم بر سانتی متر مکعب)	$0/079 \pm 0/51$	$0/042 \pm 0/656$
تخلخل (درصد)	$7/845 \pm 46/018$	$16/194 \pm 30/458$
نسبت طول بر پهنا (L/W)	$0/25 \pm 2$	$0/294 \pm 3/69$
مساحت سطح رویه (میلی متر مربع)	$267 \pm 200/126$	$42/786 \pm 330/304$
مساحت سطح مقطع (میلی متر مربع)	$59/35 \pm 502/067$	$10/7 \pm 82/576$

و قطر متوسط هندسی میوه خرما و هسته آن را نشان می‌دهد. وزن هزار میوه خرماي رقم کبکاب  $8264/07$  گرم و وزن یک میوه  $1/25$  گرم برآورد گردید. کرامت جهرمی و همکاران (۸) وزن هزار میوه و یک میوه خرماي رقم گیوونی را به ترتیب  $5345/3$  گرم  $4/86$  گرم گزارش کردند. با توجه به این مقادیر مشخص می‌شود که وزن هزار میوه خرماي رقم کبکاب بیشتر از نمونه خرماي رقم گیوونی است.

یکی از اهداف در پرورش خرما، تولید میوه‌های بزرگتر و دارای خصوصیات جذاب میوه‌ای از جمله نسبت گوشت میوه به هسته، مزه، رنگ و غیره است. نسبت وزن گوشت میوه به هسته متوسط، با استفاده از رابطه ۳،  $9/9$  تعیین شد. این مقدار برای خرماي رقم گیوونی  $7/4$  و برای رقم حاج قنبری  $8/2$  است (۸). ارقام نشان می‌دهد که نسبت گوشت به هسته رقم کبکاب نسبت به رقم گیوونی و حاج قنبری بیشتر است.

مقایسه مقادیر متوسط ابعاد اصلی خرماي رقم کبکاب مورد مطالعه (جدول ۱) با ابعاد خرماي رقم گیوونی نشان می‌دهد که

رابطه ۱ از طریق اندازه‌گیری سه قطر اصلی میوه ( $L$ = قطر اصلی یا طول،  $W$ = قطر میانی یا پهنا و  $T$ = قطر کوچک یا ضخامت (ارتفاع) میوه) و تعیین انرژی، مقدار چگرمگی تا تغییر شکل‌های مورد نظر نیز توسط رابطه ۸ محاسبه شد.

$$[8] \quad \text{انرژی تا تغییر شکل مورد نظر} = \frac{\text{چگرمگی}}{\text{حجم نمونه}}$$

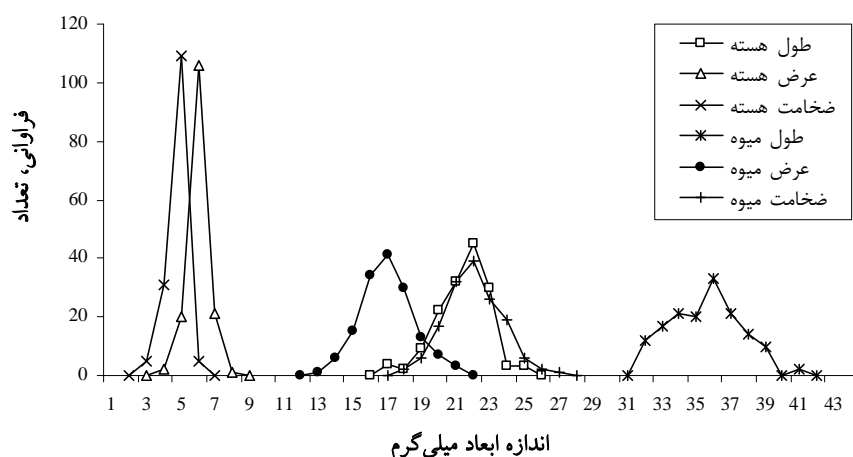
### طرح آماری و بررسی نتایج

داده‌های پارامترهای مکانیکی به‌دست آمده به‌صورت آزمایش فاکتوریل در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی یک فاکتوره به منظور بررسی عامل سرعت بارگذاری با پنج تکرار توسط نرم‌افزار MSTAT-C مورد تجزیه و تحلیل آماری قرار گرفت. مقایسه میانگین‌ها توسط آزمون چند دامنه‌ای دانکن در سطح ۵٪ انجام شد.

### نتایج و بحث

#### نتایج خواص فیزیکی

جدول ۱ نتایج مقادیر متوسط و ویژگی‌های ابعادی، وزن، حجم



شکل ۳. منحنی توزیع فراوانی اندازه ابعاد میوه و هسته خرماي رقم کبکاب (سه قطر اصلی)

### توزیع فراوانی ویژگی های ابعادی

شکل ۳ منحنی توزیع فراوانی اندازه ابعاد اصلی میوه و هسته خرماي کبکاب را نشان می دهد. از منحنی ها پیداست که توزیع فراوانی ابعاد میوه و هسته خرماي روندی متمایل به توزیع نرمال دارد. در نمونه آزمایشی، طول ۸۴ درصد میوه ها دارای طولی در محدوده ۴۰-۳۵ میلی متر است و ۸ درصد میوه ها کوچک تر و ۸ درصد نیز بزرگ تر از این اندازه را دارند. ۷۰ درصد میوه ها دارای پهنایی در محدوده ۲۰-۱۸ میلی متر و حدود ۶۵ درصد میوه ها دارای ضخامت در محدوده ۲۵-۲۳ میلی متر قرار دارند. در مورد هسته خرماي کبکاب، طول ۸۶ درصد نمونه ها در محدوده ۲۵-۲۲ میلی متر، عرض ۹۸ درصد نمونه در محدوده ۹-۸ میلی متر و ضخامت بیش از ۹۳ درصد نمونه در محدوده ۷-۶ میلی متر قرار داشت.

### ضریب اصطکاک ایستایی

نتایج تجزیه واریانس (جدول ۲) نشان می دهد که نوع سطح اصطکاکی اثر معنی داری (در سطح احتمال ۱٪) بر ضریب اصطکاک ایستایی میوه خرما روی سطوح مختلف اصطکاکی داشت. مقایسه مقادیر میانگین ضریب اصطکاک ایستایی (شکل ۴) نشان می دهد که سطح چوبی بزرگ ترین مقدار و برای سطوح ورق استیل و شیشه ای کمترین مقادیر را داشت. مقادیر میانگین ضریب اصطکاک ایستایی خرما روی سطوح

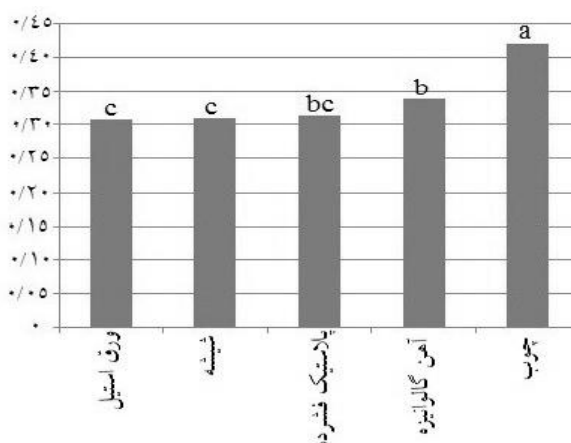
از نظر طول رقم کبکاب با طولی به اندازه ۳۶/۸۹ میلی متر نسبت به رقم گیوونی با طول ۳۰/۶۸ میلی متر بزرگ تر است. عرض (پهنا) رقم کبکاب با عرض ۱۸/۶۸ نسبت به رقم گیوونی با عرض ۱۸/۶۳ برابری می کند. چگالی حقیقی (میوه) و چگالی توده خرماي رقم کبکاب به ترتیب ۰/۹۶، ۰/۵۱ گرم بر سانتی متر مکعب تعیین شده ولی برای رقم گیوونی چگالی حقیقی و توده به ترتیب ۱/۱۱ و ۰/۵۴ گرم بر سانتی متر مکعب گزارش شده است. چگالی متوسط توده کم تر رقم کبکاب نسبت به رقم گیوونی می تواند به دلیل بالاتر بودن نسبت گوشت میوه به هسته باشد که برای رقم کبکاب هسته با بافت چوبی سخت و فشرده درصد کوچک تری از کل میوه را تشکیل داده است.

نتایج مقادیر قطر متوسط هندسی (میلی متر)، حجم (میلی متر مکعب)، نسبت طول به پهنا (L/W)، مساحت سطح رویه (میلی متر مربع)، مساحت سطح مقطع (میلی متر مربع) که توسط روابط مربوطه محاسبه شده اند در جدول ۱ ارائه شده اند. با تعیین و مقایسه خواص فیزیکی رقم کبکاب با ارقام مختلف خرما مطالعه شده و نیز با توجه به بررسی های محلی، معلوم شد که تنوع ویژگی های فیزیکی ارقام مختلف نسبتاً زیاد است. از این رو نیاز خواهد بود که برای انتخاب انواع خرماي مناطق مختلف به منظور بسته بندی خرما، درجه بندی و سورتینگ، طراحی دستگاه های هسته گیری، طراحی تجهیزات انتقال، فرآوری خرما به خواص فیزیکی ارقام مختلف توجه شود.

جدول ۲. نتایج تجزیه واریانس ضریب اصطکاک ایستایی

منابع تغییرات	درجه آزادی	میانگین مربعات (MS)
تکرار	۴	۰/۰۰۰
نوع سطح اصطکاکی	۴	۰/۰۱۲**
خطا	۸	۰/۰۰۰
ضریب تغییرات (درصد)	۵/۷%	

\*\* نشانه معنی دار بودن در سطح احتمال ۱%



شکل ۴. نمودار مقایسه میانگین ضریب اصطکاک ایستایی میوه خرما روی سطوح مختلف (حروف متفاوت روی ستون‌ها نشان‌دهنده وجود اختلاف معنی‌دار در سطح ۵% است).

آنها معنی‌دار بوده است (جدول ۳).

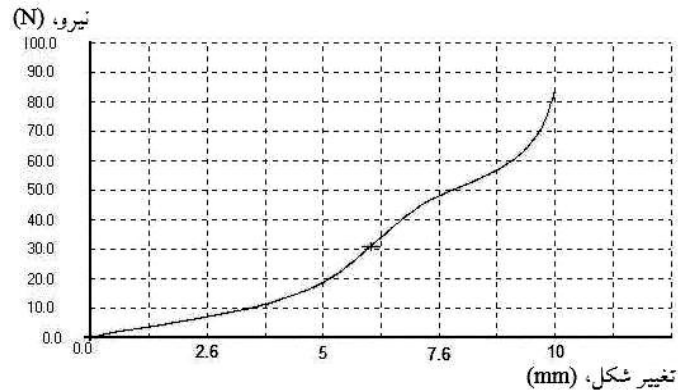
مقایسه میانگین مقادیر نیرو و انرژی (جدول ۴) نشان می‌دهد که با افزایش سرعت بارگذاری مقدار نیروی مورد نیاز برای تغییر شکل‌های یکسان افزایش می‌یابد. تأثیرپذیری خواص مکانیکی نمونه‌ها از سرعت بارگذاری برای تغییر شکل‌های به اندازه ۱۵ و ۳۰ درصد، به نوعی غالب بودن اثر ویسکوز را در پاسخ به نیروی وارده نشان می‌دهد. در خرماي کبکاب اثر عامل الاستیک ناچیز است و عامل ویسکوز سهم بیشتری را در پاسخ نهایی دارد. از این‌رو، می‌توان در یک سیستم فشرده‌سازی میوه خرما برای کاهش توان مصرفی از سرعت بارگذاری کم‌تر استفاده نمود. این نکته در طراحی بهینه سیستم‌های فرآوری که میوه فشرده می‌شود مانند دستگاه تهیه قالب‌های فشرده خرما اهمیت می‌یابد. مقادیر نیروی مورد نیاز

ورق آهن گالوانیزه، ورق استیل، پلاستیک فشرده، شیشه و چوب به ترتیب ۰/۳۴، ۰/۳۰، ۰/۳۱، ۰/۳۱ و ۰/۴۲ به دست آمد.

#### نتایج خواص مکانیکی

شکل ۵ نمونه‌ای از منحنی نیرو- تغییر شکل برای بارگذاری فشاری خرماي رقم کبکاب را نشان می‌دهد. بررسی این نمودار با در نظر قراردادن مشاهدات بصری حین آزمایش‌های بارگذاری فشاری نشان می‌دهد که در دامنه تغییر شکل ۱۰ میلی‌متری مورد بررسی نشانه‌های له‌شدگی میوه به وجود می‌آید و به ندرت پارگی پوست میوه ایجاد می‌شود.

نتایج تجزیه واریانس داده‌های نیرو، انرژی و چغرمگی میوه خرماي رقم کبکاب تا تغییر شکل به میزان ۱۵٪، ۳۰٪ و ۴۵٪ ضخامت میوه نشان داد که اثر سرعت بارگذاری تقریباً بر تمام



شکل ۵. نمونه‌ای از منحنی‌های نیرو تغییرشکل میوه خرما رقم کبکاب در آزمون فشاری در راستای ضخامت میوه

جدول ۳. نتایج تجزیه واریانس مقادیر نیرو (F)، انرژی (E) و چغرمگی (T) میوه خرما رقم کبکاب

میانگین مربعات (MS)						درجه آزادی			منابع تغییرات	
T%۴۵	T%۳۰	T%۱۵	E%۴۵	E%۳۰	E%۱۵	F%۴۵	F%۳۰	F%۱۵		
۰/۱۲۱	۰/۱۰۴	۰/۱۴۴	۰/۱۲۵	۰/۱۰۸	۰/۱۴۹	۰/۲۰۱	۰/۱۱۱	۰/۱۱۶	۴	تکرار
۰/۶۴۴*	۰/۵۵۶*	۰/۴۲۸**	۰/۵۸۸*	۰/۵۰۲*	۰/۳۶۴**	۰/۵۸۴ <sup>ns</sup>	۰/۷۴۱*	۰/۴۹۱*	۲	سرعت بارگذاری
۰/۰۹۷	۰/۰۵۶	۰/۰۳۲	۰/۱	۰/۰۶۱	۰/۳۳	۰/۲۰۵	۰/۰۹۴	۰/۰۴۲	۸	خطا
%۷/۶۲	%۴/۵۵	%۲/۶	%۶/۴۲	%۶/۵۱	%۸/۳۳	%۱۲/۲۰	%۱۰/۵۳	%۱۱/۹۸	-	ضریب تغییرات

ns \* و \*\*: به ترتیب نشانه معنی دار نبودن، وجود اثر معنی دار در سطوح ۵ و ۱ درصد است. اندیس‌های ۱۵، ۳۰ و ۴۵ در هر دو جدول نشان‌دهنده میزان درصد تغییرشکل قطر اولیه نمونه‌ها در راستای بارگذاری می‌باشد.

جدول ۴. مقایسه میانگین مقادیر نیرو، انرژی و چغرمگی میوه خرما رقم کبکاب

T انرژی لازم بر واحد حجم (میلی ژول بر میلی مترمکعب)			E انرژی لازم برای تغییرشکل (میلی ژول)			F مقدار نیروی (نیوتن)			تیمار
T%۴۵	T%۳۰	T%۱۵	E%۴۵	E%۳۰	E%۱۵	F%۴۵	F%۳۰	F%۱۵	
۰/۰۱۲۶ <sup>a</sup>	۰/۰۰۴۱ <sup>a</sup>	۰/۰۰۰۸ <sup>a</sup>	۱۰۱/۵۳ <sup>b</sup>	۳۳/۶۹ <sup>b</sup>	۶/۹۸ <sup>b</sup>	۳۲/۳۵ <sup>b</sup>	۱۳/۲۳ <sup>b</sup>	۴/۲۳ <sup>b</sup>	۵
۰/۰۱۶۷ <sup>ab</sup>	۰/۰۰۵۴ <sup>a</sup>	۰/۰۰۰۱ <sup>b</sup>	۱۴۵/۶۳ <sup>ab</sup>	۴۷/۰۵ <sup>ab</sup>	۸/۸۷ <sup>b</sup>	۴۷/۲۴ <sup>b</sup>	۱۸/۷۳ <sup>ab</sup>	۵/۶۳ <sup>b</sup>	۱۵
۰/۰۲۵ <sup>b</sup>	۰/۰۰۰۸ <sup>b</sup>	۰/۰۰۰۱۵ <sup>b</sup>	۱۹۸/۹۰ <sup>a</sup>	۶۳/۰۵ <sup>a</sup>	۱۱/۸۲ <sup>a</sup>	۵۸/۴۹ <sup>a</sup>	۲۸/۲۵ <sup>a</sup>	۷/۸۷ <sup>a</sup>	۲۵

حروف لاتین متفاوت در هر ستون نشان‌دهنده وجود اختلاف معنی دار بین میانگین صفات است.

خرمای کبکاب در توسعه و بهبود تجهیزات سیستم‌های مختلف فرآوری، نگهداری و بسته‌بندی این محصول کاربرد خواهد داشت.

برای تغییر شکل به دست آمده به طور منطقی با نتایج تحقیق منصوری و مینایی (۱۲) مطابقت دارد.

در بررسی خواص مکانیکی میوه خرما رقم کبکاب مشخص شد که سرعت بارگذاری بر نیرو و انرژی تغییر شکل

**نتیجه گیری**  
اطلاعات خواص فیزیکی اندازه‌گیری و محاسبه شده رقم



آن معنی دار بود. با افزایش سرعت بارگذاری مقادیر این خواص افزایش می‌یافت که ناشی از غالب بودن اثر ویسکوز میوه خرما بود. از این رو، توصیه می‌شود که در یک سیستم فشرده‌سازی میوه خرما برای کاهش توان مصرفی از سرعت بارگذاری کم‌تر استفاده شود.

#### منابع مورد استفاده

1. Amin, M. N., M. Hossain and K. C. Roy. 2004. Effects of moisture content on some physical properties of lentil seeds. *Journal of Food Engineering* 65: 83–87.
2. Aydin, C. 2003. Physical properties of almond nut and kernel. *Journal of Food Engineering* 60: 315–320.
3. Demir, F. and I. Hakki Kalyoncu. 2003. Some nutritional, pomological and physical properties of cornelian cherry (*Cornus mas L.*). *Journal of Food Engineering* 60: 335–341.
4. Imanmehr, A., B. Ghobadian, S. Minaei and J. Faradmali. 2006. Determination of some physical properties of canola seed (Licord cultivar). *Journal of Agricultural Engineering Research* 7(2): 119-128. (In Farsi).
5. Jafarian, M., H. Aghel and M. H. Agh-kani. 2011. Some physical properties of Zahedi Date. The first Conference on Optimization of Processing, Distribution and Consumption in the Food Industrial, 10-11 May 2011, Gorgan, Iran. (In Farsi).
6. Jannatizadeh, A., M. Naderi Boldaji, R. Fatahi, M. Ghasemi Varnamkhasti and A. Tabatabaefar. 2008. Some post harvest physical properties of Iranian apricot (*Prunus armeniaca L.*) fruit. *International Agrophysics* 22: 125-131
7. Kashaninejad, M., A. Mortazavi, A. Safekordi and L. G. Tabil. 2006. Some physical properties of pistachio (*Pistacia vera L.*) nut and its kernel. *Journal of Food Engineering* 72: 30–38.
8. Keramat Jahroomi, M., SH. Rahimi, A. Jafari and R. Mirasheh. 2007. Measuring of some physical properties of Giuonei Date. 3<sup>th</sup> Student Conference on Agric. Machin. Eng. and Mechanization, 18-19 April 2007, College of Agricultural, Shiraz University, Shiraz, Iran. (In Farsi).
9. Kermani, A. M., H. R. Gazor and A. Sadeghi. 2010. Physical properties of Cornelian cherry (*Cornus mas L.*) fruits. *Journal of Agricultural Engineering Research* 11(2): 85-94. (In Farsi).
10. Kermani, A. M., T. Tavakoli-hashjin, S. Minaee and M. H. Khoshtaghaza. 2007. Mechanical properties of rice kernel under compressive loading as affected by deformation rates. *Iraninan Journal of Food Science and Technology* 3(4): 1-9. (In Farsi).
11. Konak, M., K. Carman and C. Aydin. 2002. Physical properties of chickpea seeds. *Biosystems Engineering* 82(1): 73–78.
12. Mansori, Y. and S. Minaee. 2004. Application of quasi-static loading method for determining of mechanical properties of two varieties date of Khozestan Province. The 3<sup>th</sup> National Cong. on Agric. Machin. Eng. and Mechanization, 29-31 August, Shahid Bahonar Univ., Kerman, Iran. (In Farsi).
13. Mohsenin, N. N. 1986. Physical Properties of Plant and Animal Materials. 2<sup>nd</sup> ed., Gordon and Breach Science Pub., New York.
14. Naderiboldaji, M., A. Khadivi-khub, A. Tabatabaefar, M. Ghasemi Varnamkhasti and Z. Zamani. 2008. Some physical properties of sweet cherry (*Prunus avium L.*) Fruit. *American-Eurasian Journal of Agricultural & Environmental Sciences* 3(4): 513-520.
15. Nimkar, P. M. and P. K. Chattopadhyay. 2001. Some physical properties of green gram. *Journal of Agricultural Engineering Research* 80(2): 183-189.
16. Sitkei, G. 1986. Mechanics of Agricultural Materials. Elsevier Science Pub., Amsterdam.
17. Stroshine, R. and D. Hamann. 1994. Physical Properties of Agricultural Materials and Food Products. Course Manual, Purdue Univ. Press, West Lafayette, Indiana.