

مدل‌سازی سینتیک خشک‌کردن پیاز در یک خشک‌کن بستر سیال مجهز به کنترل‌کننده رطوبت با استفاده از روش‌های رگرسیونی، منطق فازی و شبکه‌های عصبی مصنوعی

محمد گنجه^۱، سید مهدی جعفری^۲، وحید قنبری^۱، مسعود دزیانی^۳، رقیه عزتی^۳، مریم سلیمانی^۴

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

۲- نویسنده مسئول: استادیار گروه صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان. پست الکترونیکی: jafarism@hotmail.com

۳- عضو هیات علمی گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد صوفیان

۴- کمیته تحقیقات دانشجویان، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران

چکیده

سابقه و هدف: مدل‌سازی سینتیک خشک‌شدن با استفاده از روش‌های جدید مدل‌سازی از جمله منطق فازی و شبکه‌های عصبی مصنوعی می‌تواند به بهینه‌سازی فرایند و کاهش انرژی مصرفی کمک کند. در این پژوهش علاوه بر مدل‌سازی رگرسیونی، در رویکردی جدید اصول منطق فازی و شبکه‌های عصبی مصنوعی به صورت ترکیبی و مکمل هم به کار برده شده و مدلی فازی - عصبی ارائه و در نهایت توپولوژی بهینه شبکه‌های عصبی مصنوعی برای خشک‌کردن پیاز معرفی شده و ماتریس‌های ضرایب وزنی آن داده شد.

مواد و روش‌ها: در این پژوهش ورقه‌های نازک پیاز در یک خشک‌کن بستر سیال آزمایشگاهی با سه دمای ۴۰، ۵۰ و ۶۰ درجه سانتیگراد و دو سرعت هوای ۲ و ۳ متر بر ثانیه در رطوبت هوای ثابت خشک گردید و جهت بررسی سینتیک خشک‌کردن آن از سه روش مدلسازی رگرسیونی، منطق فازی و شبکه‌های عصبی مصنوعی استفاده شد.

یافته‌ها: در روش مدلسازی تجربی با برازش داده‌های آزمایشگاهی حاصل با معادلات جبری شناخته شده مربوط به سینتیک خشک‌کردن، با استفاده از ابزار برازش منحنی نرم افزار MATLAB و تکنیک رگرسیون غیر خطی، مدل تقریب دیفوزیون با ضریب همبستگی ۰/۹۹۹۹، ریشه میانگین مربعات خطای ۰/۰۴۱۵۷ و مجموع مربعات خطای ۰/۰۰۵۷۰۲ از بین ۹ مدل موجود به عنوان بهترین معادله جبری بین متغیرها تعیین گردید. برای شبیه‌سازی، درون‌یابی و افزایش نسبت‌های رطوبت اندازه‌گیری شده، از ابزار منطق فازی در نرم افزار MATLAB با بکارگیری مدل ممدانی در قالب قواعد اگر-آنگاه و توابع عضویت مثلثی استفاده شد و با وارد کردن نتایج مستخرج از مدل فازی در ابزار شبکه‌های عصبی مصنوعی، شبکه پس انتشار پیشخور با توپولوژی ۲-۵-۱، و ضریب همبستگی ۰/۹۹۹۵۶ و میانگین مربعات خطای ۰/۰۰۰۳۹۳۸۵ با بکارگیری تابع فعال‌سازی تانژانت سیگموئید هیپربولیکی، الگوی یادگیری لونیگ - مارکوات و چرخه یادگیری ۱۰۰۰ اپچ به عنوان بهترین مدل عصبی ارائه گردید.

نتیجه‌گیری: در مجموع می‌توان گفت ترکیب اصول منطق فازی و شبکه‌های عصبی مصنوعی روشی مناسب و قابل اطمینان برای مدل‌سازی و پیش‌بینی سینتیک خشک‌کردن پیاز و محصولات مشابه می‌باشد.

واژه‌های کلیدی: خشک‌کن بستر سیال، رگرسیون، شبکه‌های عصبی مصنوعی، مدلسازی، منطق فازی

مقدمه

روش خشک‌کردن، عواملی مانند دما و سرعت هوای ورودی رطوبت اولیه و نهایی محصول، رطوبت نسبی و دمای هوای محیط و عمق ماده غذایی بر روی میزان تغییرات رطوبت نسبت به زمان یا همان سینتیک خشک‌کردن مؤثرند (۳).

خشک‌کردن به روش بستر سیال یکی از روش‌های جدید و کاربردی است که توسط آن امکان خشک‌کردن مواد غذایی به طور پیوسته و در مقادیر زیاد، بدون این‌که از حد خشک‌کردن مطلوب فراتر رویم فراهم می‌شود (۱، ۲). در این

بوسیله یک کنترل کننده فازی، وکیرو و ساکیلیک (۱۲)، (۱۱) در کاربرد منطق فازی در مدل سازی سینتیک خشک کردن طغولا و منگو و آتاجاریاکول و لفاکپیدا (۱۴)، (۱۳) در خشک کردن بستر سیال شلتوک برنج در شرایط بهینه، تحت کنترل منطق فازی اشاره کرد.

شبکه های عصبی مصنوعی، الگوریتم های الهام گرفته از سیستم های عصبی زیستی هستند که برای مدل سازی ریاضی میان یک سری از متغیرهای مستقل (گره های ورودی) و متغیرهای پاسخ (گره های خروجی) به کار برده می شوند. در واقع این شبکه ها مجموعه ای از روابط ریاضی را بین گره های ورودی، مجموعه ای از گره های مخفی و یک گره خروجی برقرار می کنند. طی الگوهای یادگیری (مانند الگوهای لونبرگ-مارکوات (Levenberg-Marquardt) و مومنتوم (Momentum)) به هر ورودی، وزنی اختصاص داده می شود که مشابه ضرایب متغیرهای مستقل در روابط رگرسیونی هستند. هم چنین مقادیر بایاس به مقادیر وزن دار خروجی اضافه می شوند، که این ها نیز مشابه عرض از مبدأ رگرسیونی هستند. در فرایند مدل سازی مقادیر ورودی و خروجی به شبکه داده شده و خطای ارزیابی و سپس وزن ها برای به حداقل رساندن ضریب همبستگی میان خروجی های اندازه گیری شده و پیش بینی شده توسط شبکه تنظیم می شود. سایر عوامل مدل سازی مانند تعداد چرخه های یادگیری، تعداد لایه های پنهان، تعداد گره ها در لایه پنهان و سرعت تربیت ایده آل نیازمند آزمون می باشند (۱۵). تحقیقات انجام گرفته در این زمینه نیز چندان زیاد نیست. موقرنژاد و نیکزاد (۳) در مدل سازی خشک کردن ورقه های نازک گوجه فرنگی، ارنتورک (۷) برای مدل سازی خشک کردن دینامیکی لایه نازک گیاه اکاسه آ آنگوستیفولیا (یک گیاهی دارویی)، آتاجاریاکول (۱۴) در تخمین ضریب تبدیل شلتوک در یک خشک کن بستر سیال واندوود (۱۵) در شبیه سازی سینتیک خشک کردن پرتقال تامسون از شبکه های عصبی مصنوعی بهره گرفته اند.

به طور کلی باتوجه به مزیت های اقتصادی خشک کن های بستر سیال و محدودیت کاربرد این خشک کن ها به مواد دان های و گرانولی (مثل غلات و حبوبات)، استفاده از این خشک کن برای سایر محصولات (مثل سبزیجات و میوه جات) نیز می تواند سودمند باشد و مدل سازی سینتیک خشک شدن در این خشک کن ها با استفاده از روش های جدید مدل سازی از جمله منطق فازی و شبکه های عصبی

توسعه یک مدل ریاضی برای پیش بینی متغیرهای وابسته این فرآیند در ارتباط با همه متغیرهای مستقل بسیار مشکل است. اگر چه امروزه روش های متعددی برای پیش بینی سینتیک خشک کردن توسعه یافته است ولی اکثراً از دقت بالایی در پیش بینی افت رطوبت در زمان های مختلف خشک کردن برخوردار نیستند (۴).

روش متداول برای پیش بینی افت رطوبت در طی زمان خشک کردن، روش مدل سازی تجربی یا رگرسیونی است که به طور معمول با انجام آزمایشات تجربی متغیرهای مختلف را اندازه گیری کرده و بهترین معادله جبری بین متغیرها براساس برازش داده های اندازه گیری شده با معادلات جبری شناخته شده مربوط به سینتیک خشک شدن انتخاب می شود. از مقالات علمی در این زمینه می توان به مدل سازی سینتیک خشک کردن برکه های نعنای توسط اتمان (۴)، ورقه های هویج توسط دویماز (۵) و فلفل قرمز توسط دی اسکالا و ارنتورک (۶، ۷) اشاره نمود. در یک تحقیق، اسلام (۸) به مدل سازی ریاضی سینتیک خشک کردن لایه نازک پسته در چهار دمای ۴۵، ۵۰، ۵۵ و ۶۰ درجه سانتی گراد و سه سرعت هوای ۰/۵، ۱ و ۱/۵ متر بر ثانیه پرداختند و از بین مدل های به کار رفته مدل پیچ بهترین برازش را با داده های آزمایشگاهی نشان داد.

امروزه با توسعه سریع فناوری های پردازش رایان های و ایجاد نرم افزارهای مربوطه، از مزایای فناوری هوش مصنوعی مانند شبکه های عصبی و منطق فازی برای حل مسائل مربوط به مدل سازی سیستم ها و فرآیندها استفاده می شود. بنیاد منطق فازی بر شالوده تئوری مجموعه های فازی استوار است (۹). این تئوری که تعمیمی از تئوری کلاسیک مجموعه ها در علم ریاضیات است بر مبنای محاسبات عددی بر روی مقادیر تولید شده توسط تابع عضویت برای هریک از متغیرهای زبان شناختی (مثلاً اختصاص دادن سه اصطلاح کم، متوسط، زیاد به متغیر دما) عمل می نماید. قواعد فازی و استدلال فازی، ستون فقرات مدل های استنتاج فازی را تشکیل می دهند. مدل های استنتاج فازی (مانند مدل های فازی ممدانی (Mamdani Fuzzy Model) و سوگنو (Sugno Fuzzy Model))، مهم ترین ابزار مدل سازی بر مبنای تئوری مجموعه های فازی هستند (۱۰). در زمینه مدل سازی فازی فرآیند خشک کردن مواد غذایی تحقیقات بسیار کمی انجام گرفته است که می توان به کارهای آلوارس لوپز و همکاران (۱۰) در زمینه خشک کردن برکه های تنباکو

بستر نمونه واقع در محفظه سیال سازی خشک‌کن منتقل شد و عملیات خشک‌کردن انجام گرفت.

در طول آزمایش هر ۵ دقیقه ورقه‌های پیاز از دستگاه خارج شده و توسط ترازوی دیجیتال توزین می‌شدند و زمان خشک‌کردن تا جایی ادامه پیدا می‌کرد که اختلاف دو وزن متوالی کمتر از ۰/۱ گرم می‌شد و وزن‌های به دست آمده طبق رابطه ۱ به نسبت رطوبت تبدیل می‌شد.

$$MR = \frac{M - M_d}{M - M_0} \quad [1]$$

در این معادله MR نسبت رطوبت که بدون بعد است، M محتوای رطوبتی بر پایه وزن خشک، M₀ محتوای رطوبت اولیه بر پایه وزن خشک و M_e محتوای رطوبت تعادلی بر پایه وزن خشک می‌باشد.

طرح آزمایشات: سه سطح دمای هوای خشک‌کن (۴۰-، ۵۰-، ۶۰ درجه سانتی‌گراد) و دو سطح سرعت هوای خشک‌کن (۲ و ۳ متر بر ثانیه) در ابعاد ثابت نمونه (۱۰×۱۰×۱/۵ mm) با توجه به مطالعات قبلی، نتایج محققین و آزمون و خطا برای خشک‌کردن نمونه‌ها در خشک‌کن بستر سیال آزمایشگاهی تعیین شد و آزمایشات در سه تکرار در قالب طرح فاکتوریل کامل و بصورت کاملاً تصادفی انجام شد. تجزیه و تحلیل داده‌ها با استفاده از نرم افزار آماری SAS و مقایسه میانگین‌ها به روش آزمون چند دامنه دانکن در سطح P>۰/۰۵ انجام گرفت. از نرم افزار EXCEL برای رسم شکل‌ها استفاده شد.

مدل سازی رگرسیون: برای مدل‌سازی سینتیکی خشک شدن این ماده بر اساس مدل‌های ریاضی شناخته شده از ابزار برازش منحنی نرم افزار MATLAB و تکنیک رگرسیون غیر خطی برای برازش نسبت‌های رطوبت آزمایشگاهی با نسبت‌های رطوبت پیش‌بینی شده توسط مدل‌های ریاضی استفاده شد. ضرایب ثابت و فاکتورهای ارزیابی مدل‌های ریاضی به کار رفته به خوبی برآورد شدند و در نهایت بهترین مدل انتخاب شد. تمام مدل‌های ریاضی خشک شدن بر اساس سه فاکتور ارزیابی آماری معروف یعنی ضریب همبستگی (R)، ریشه میانگین مربعات خطا (RMSE) و مجموع مربعات خطا (SSE)، که به ترتیب از روابط ۲، ۳ و ۴ به دست می‌آیند با هم مقایسه شدند.

$$R = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^N (MR_{p,i} - MR_{a,i})^2}{\sum_{i=1}^N (MR_{p,i} - MR_{a,i})^2}} \quad [2]$$

مصنوعی می‌تواند به بهینه‌سازی فرایند و کاهش انرژی مصرفی کمک کند. در این پژوهش علاوه بر مدل‌سازی رگرسیونی، در رویکردی جدید اصول منطق فازی و شبکه‌های عصبی مصنوعی به صورت ترکیبی و مکمل هم به کار برده شده و مدلی فازی-عصبی ارائه و در نهایت توپولوژی بهینه شبکه‌های عصبی مصنوعی برای خشک‌کردن پیاز معرفی شده و ماتریس‌های ضرایب وزنی آن داده می‌شود.

مواد و روش‌ها

دستگاه خشک‌کن بستر سیال آزمایشگاهی: برای خشک‌کردن پیاز در این تحقیق از یک خشک‌کن بستر سیال آزمایشگاهی دارای سیرکولاسیون بسته جریان هوا و قابلیت کنترل دما، سرعت و رطوبت هوای ورودی استفاده شد. این دستگاه شامل یک دمنده سانتریفوژ پره‌ای با موتور به قدرت ۲ اسب بخار ساخت تبریز مجهز به انورتور فرکانسی (مدل SVO 15IC5 ساخت کره) جهت تنظیم دبی هوای ورودی است. سیستم رطوبت‌گیر شامل کمپرسور، کندانسور و اواپراتور (همگی ساخت داخل) است. محفظه خشک‌کن از جنس پلکسی گلاس و به قطر ۲۰ و طول ۶۰ سانتی‌متر می‌باشد. در قسمت ورودی، وسط و انتهای محفظه سنسورهای دقیق رطوبت (رطوبت‌سنج دیجیتال، مدل K 200، ساخت تایوان)، درجه حرارت (ترموستات دیجیتال ATBIN، مدل ۹۱۵۰۵۵، ساخت ایران) و سرعت هوا (سرعت سنج دیجیتال TESTO، مدل V1۴۰۵، ساخت کره) نصب شده است که مجهز به برنامه پس‌خور می‌باشد که در صورت هر گونه تغییر ناگهانی شرایط را تنظیم و تعدیل می‌کند. مزیت آن نسبت به سیستم‌های متداول امروزی که دارای سیرکولاسیون باز جریان هوا هستند این است که اتلاف حرارتی به حداقل می‌رسد و برای گرم کردن هوا نیز نیاز به صرف زمان و انرژی خیلی کم‌تری می‌باشد.

مواد و روش خشک کردن: پیاز تازه و رسیده از بازار محلی واقع در شهر گرگان خریداری شده و پس از بسته بندی در یخچال نگهداری شد. رطوبت اولیه نمونه‌ها طبق روش استاندارد برابر ۹۵/۴ درصد بر مبنای وزن مرطوب تخمین زده شد. برای انجام آزمایشات خشک‌کردن پیاز، در هر بار آزمایش تعدادی پیاز از نایلون خارج شده و پس از جداسازی ضایعات، توسط یک چاقوی تیز به ورقه‌هایی با ابعاد طول ۱۰ mm، عرض ۱۰ mm و ضخامت متوسط ۱/۵mm تبدیل شدند. هر بار ۵۰ گرم از نمونه‌ها به سینی یا

If (tem is low) and (spe is low) then (MR is VH)
 If (tem is low) and (spe is high) then (MR is H)
 If (tem is medium) and (spe is low) then (MR is M)
 If (tem is medium) and (spe is high) then (MR is L)
 If (tem is high) and (spe is low) then (MR is VL)
 If (tem is high) and (spe is high) then (MR is VVL)

شکل ۱. مدل ممدانی با دو ورودی (دما و سرعت) و یک خروجی (نسبت رطوبت) در قالب شش قاعده اگر-آن گاه

با استفاده از نتایج حاصل از این مدل، درون یابی نسبت های رطوبت به ازای هر ۱ درجه تغییر در دما از رنج ۴۰ تا ۶۰ درجه سانتی گراد و برای همه دفعات انجام آزمایشات در طی خشک کردن (فواصل زمانی ۵ دقیقه ای) در دو سرعت مجزای ۲ و ۳ متر بر ثانیه انجام شد.

نتایج حاصل از درون یابی در دو ماتریس به عنوان ورودی (input) و خروجی یا هدف (target) برای وارد کردن به ابزار شبکه های عصبی در MATLAB مرتب شدند.

مدل سازی با استفاده از شبکه های عصبی مصنوعی:
 نتایج درون یابی مستخرج از مدل سازی منطق فازی در قالب یک ماتریس ورودی دو سطری شامل زمان ها و دماهای خشک کردن و یک ماتریس خروجی شامل نسبت های رطوبت متناظر با درایه های ماتریس ورودی به جعبه ابزار شبکه عصبی مصنوعی موجود در نرم افزار MATLAB انتقال داده شد و شبکه عصبی مصنوعی برای دو سرعت هوای مجزای ۲ و ۳ متر بر ثانیه طراحی شد.

بر اساس ارزیابی های انجام شده، شبکه عصبی با خصوصیات: شبکه پس انتشار پیش خور، تابع فعال سازی تانژانت سیگموئید هیپربولیکی، الگوی یادگیری لونیگ-مارکوات، چرخه یادگیری ۱۰۰۰ اپچ و دو معیار ارزیابی ضریب همبستگی (R2) و میانگین مربعات خطا (MSE) که به ترتیب از روابط ۶ و ۷ به دست می آیند، برای شبکه تعریف شد. در ضمن در این فرآیند ۶۰ درصد داده ها جهت آموزش، ۱۵ درصد به منظور اعتبار سنجی و ۲۵ درصد نیز به برای تست شبکه طراحی شده به کار گرفته شد.

$$R^2 = 1 - \frac{\sum_{i=1}^N (MR_{pi} - MR_{ei})^2}{\sum_{i=1}^N (MR_{pi} - MR)^2} \quad [6]$$

$$MSE = \frac{1}{N} \sum_{i=1}^N (MR_{pi} - MR_{ei})^2 \quad [7]$$

$$RMSE = \sqrt{\frac{1}{N} \sum_{i=1}^N (MR_{pi} - MR_{ei})^2} \quad [3]$$

$$SSE = \frac{1}{N} \sum_{i=1}^N (MR_{pi} - MR_{ei})^2 \quad [4]$$

که در این روابط MRei نسبت رطوبت آزمایشگاهی، MRpi نسبت رطوبت پیش بینی شده توسط مدل و N تعداد مشاهدات را نشان می دهد.

مدل سازی با استفاده از منطق فازی: برای شبیه سازی، درون یابی و افزایش داده های نسبت رطوبت آزمایشگاهی از ابزار منطق فازی در نرم افزار MATLAB استفاده شد. با استفاده از روش مدل سازی ممدانی برای دو ورودی و یک خروجی تحت قاعده اگر-آن گاه فازی، نسبت های رطوبت در فواصل زمانی معین در طی خشک شدن (هر ۵ دقیقه) بر اساس انتخاب دمای هوای خشک کردن در سه سطح با اصطلاح کم برای دمای ۴۰، متوسط برای دمای ۵۰ و زیاد برای دمای ۶۰ درجه سانتی گراد و سرعت هوای خشک کردن در دو سطح با اصطلاح کم برای سرعت ۲ و زیاد برای سرعت ۳ متر بر ثانیه و نسبت های رطوبت اندازه گیری شده حاصل از ۶ تیمار اعمال شده دما- زمان (۴۰-۴۰، ۴۰-۵۰، ۵۰-۵۰، ۵۰-۶۰، ۶۰-۶۰، ۶۰-۷۰) با اصطلاحات خیلی خیلی کم (VVL)، خیلی کم (VL)، کم (L)، متوسط (M)، زیاد (H) و خیلی زیاد (VH)، به ترتیب افزایش مقدار در ابزار منطق فازی نرم افزار MATLAB شبیه سازی شدند. از توابع عضویت مثلثی برای تنظیم تغییرات سه متغیر دما، سرعت و نسبت رطوبت بهره گرفته شد. یک تابع عضویت مثلثی با سه پارامتر {a,b,c} به صورت رابطه ۵ تعریف می شود.

$$\text{triangle}(x; a, b, c) = \begin{cases} 0 & x \leq a \\ \frac{x-a}{b-a} & a \leq x \leq b \\ \frac{c-x}{c-b} & b \leq x \leq c \\ 0 & c \leq x \end{cases} \quad [5]$$

شکل (۱) مدل ممدانی با دو ورودی دما (tem) و سرعت (spe) و یک خروجی نسبت رطوبت (MR) در قالب شش قاعده اگر-آن گاه که برای فواصل زمانی معین در طی خشک کردن پیاز به کار برده شده را نشان می دهد.

بر ثانیه ارائه شده است. با توجه به نتایج به‌دست آمده مدل تقریب دیفوزیون با $R=0.9999$ ، $RMSE=0.004157$ و $SSE=0.00057$ به عنوان بهترین مدل برای توصیف سینتیک خشک شدن لایه نازک پیاز معرفی می‌شود. جهت نشان دادن تطابق داده‌های حاصل از مدل سازی با داده‌های تجربی، این داده‌ها بر روی یک نمودار و در مقابل هم ترسیم شدند (شکل ۳). از ضریب همبستگی بالای نمودار ($R^2=0.9999$) می‌توان نتیجه گرفت که مدل تقریب دیفوزیون جهت پیش‌بینی سینتیک خشک‌کردن لایه نازک پیاز مناسب بوده و با اطمینان بالایی انتخاب شده است. همانند نتایج این پژوهش مدل تقریب دیفوزیون به عنوان مناسب‌ترین مدل خشک‌کردن لایه نازک برخی محصولات کشاورزی مثل ورقه‌های زرد الو و انجیر توسط تغزل (۱۳)، هویج (۵) و فلفل قرمز (۶) معرفی شده است.

مدل‌سازی سینتیک خشک‌کردن پیاز با ابزار منطق

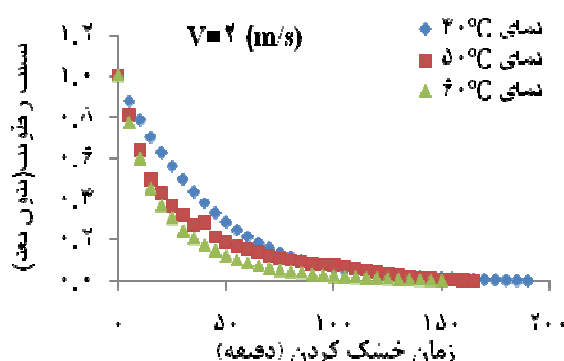
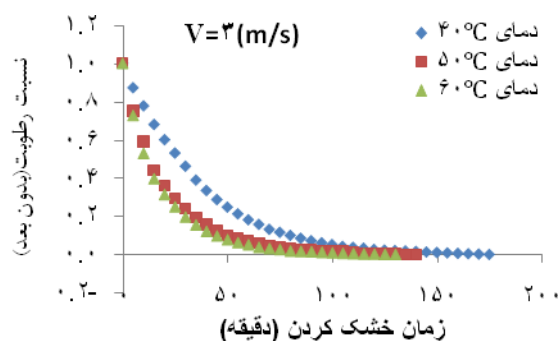
فازی: جهت شبیه سازی فرآیند خشک شدن پیاز، توابع عضویت مثلثی برای تنظیم تغییرات دما، سرعت و نسبت رطوبت در فواصل زمانی ۵ دقیقه توسط جعبه ابزار منطق فازی در MATLAB طراحی شدند و با استفاده از روش مدل‌سازی ممدانی، شبیه سازی نسبت‌های رطوبت در طی خشک‌کردن پیاز به ازای هر یک درجه افزایش دما (از ۴۰ تا ۶۰ درجه سلسیوس) به منظور به دست آوردن میزان تغییرات نسبت رطوبت محصول در این شرایط در فواصل زمانی معین و یک سرعت ثابت هوا انجام شد.

در این معادلات MR_{pi} نسبت رطوبت پیش‌بینی شده توسط شبکه MR_{ei} نسبت رطوبت واقعی حاصل از انجام آزمایشات و $\overline{MR}$ میانگین نسبت‌های رطوبت آزمایشگاهی و N تعداد کل مشاهدات است.

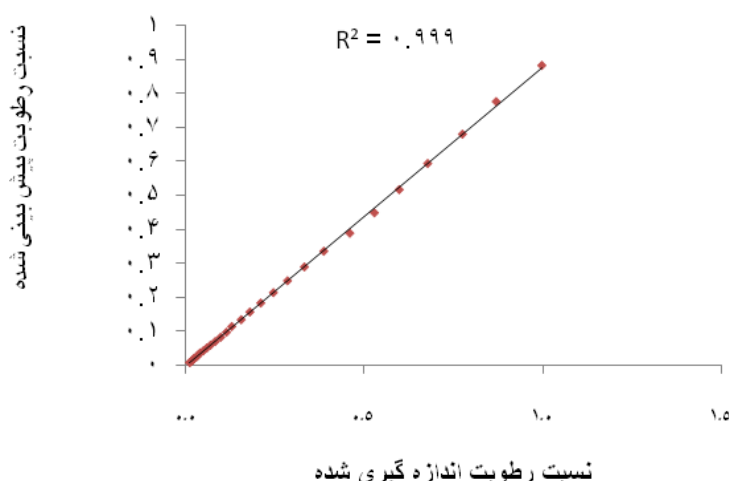
یافته‌ها

مدل سازی رگرسیونی سینتیک خشک‌کردن پیاز:

برای بررسی سینتیک خشک شدن لایه نازک و مکانیسم‌های غالب انتقال رطوبت، منحنی‌های نسبت رطوبت در مقابل زمان خشک شدن در شرایط مختلف خشک‌کردن رسم شدند (شکل ۲). همان‌طور که منحنی‌های شکل ۲ نشان می‌دهند با افزایش دمای هوای خشک‌کردن از ۴۰ به ۶۰ درجه سانتی‌گراد شیب منحنی‌های تغییرات نسبت رطوبت به زمان شدیدتر شده است، یا به عبارت دیگر سرعت فرایند با افزایش دمای هوای خشک‌کن افزایش چشم‌گیری پیدا کرده است. این تغییر با افزایش سرعت هوای خشک‌کردن از ۲ به ۳ متر بر ثانیه نیز مشاهده می‌شود و از نظر آماری اثر هر دو بر سرعت خشک‌کردن معنی‌دار است ($P<0.05$). ولی در مقایسه با اثر دما ناچیزتر است و تغییرات آن چندان چشم‌گیر نیست، به عبارت دیگر مهم‌ترین پارامتر در خشک‌کردن این ماده غذایی دمای هوای خشک‌کردن است. در جدول ۱ ضرایب و فاکتورهای ارزیابی حاصل از برازش نسبت‌های رطوبت آزمایشگاهی و مدل‌های ریاضی شناخته شده سینتیک خشک‌کردن لایه نازک در سه سطح دمایی ۴۰، ۵۰، ۶۰ درجه سانتی‌گراد و دو سرعت ثابت ۲ و ۳ متر



شکل ۲. تغییرات نسبت رطوبت به زمان خشک شدن پیاز در دماهای مختلف و دو سرعت ثابت

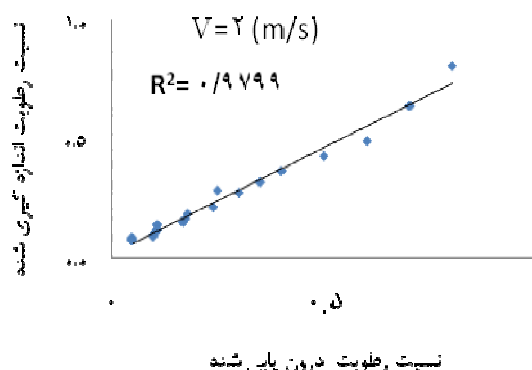
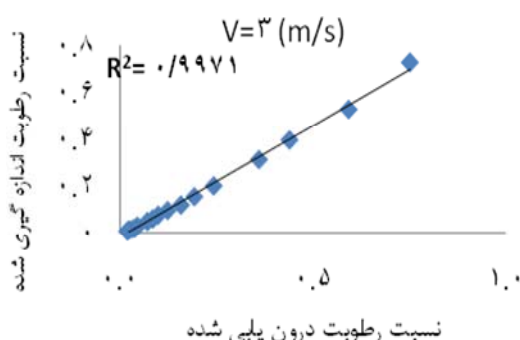


شکل ۳. نمودار همبستگی نسبت های رطوبت پیش بینی شده توسط مدل تقریب دیفوزیون با نسبت های رطوبت اندازه گیری شده خشک کردن پیاز در دمای 40°C و سرعت ۳ متر بر ثانیه

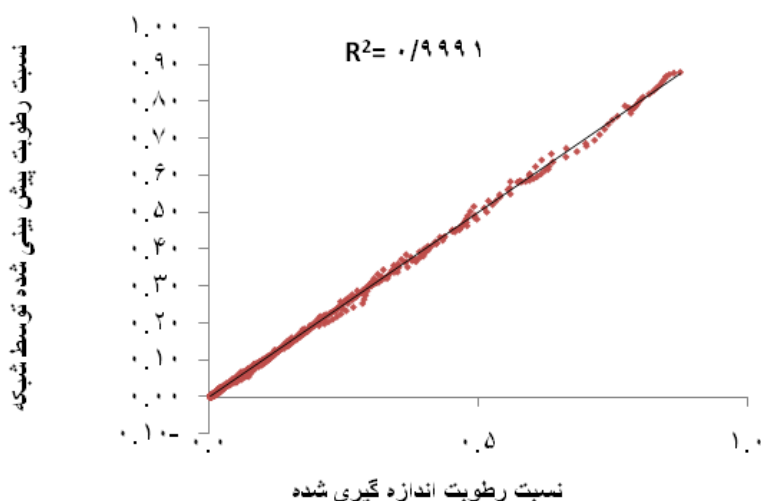
مدل سازی سینتیک خشک کردن پیاز با شبکه های

عصبی مصنوعی: جدول ۲ مقایسه اثر تعداد لایه های پنهان و تعداد نورون های هر لایه پنهان بر دقت پیش بینی نسبت های رطوبت پیاز در زمان ها و دماهای مختلف خشک کردن در دو سرعت هوای ثابت ۲ و ۳ متر بر ثانیه را ارائه می دهد. با توجه به مقادیر MSE و R ارائه شده در این جدول در توپولوژی های مختلف، برای پیاز توپولوژی ۱-۵-۲ (یک لایه ورودی با دو نورون- یک لایه پنهان با پنج نورون- یک لایه خروجی با یک نورون) با حداکثر ضریب همبستگی ($R=0.99956$) و حداقل میانگین مربعات خطا ($MSE=0.00039385$) به عنوان توپولوژی بهینه انتخاب می شود.

جهت بررسی صحت درون یابی و شبیه سازی انجام شده نسبت های رطوبت پیش بینی شده توسط مدل فازی برای دمای 50°C در مقابل مقادیر آزمایشگاهی آن در همین دما رسم شده و میزان همبستگی آن ها با هم مقایسه شد (شکل ۴). ضریب همبستگی بالای هر دو نمودار در شکل ۴ برای دو سرعت ۲ و ۳ متر بر ثانیه نشان دهنده ی مناسب بودن درون یابی انجام شده برای نسبت رطوبت در دماهای 40 تا 60 درجه می باشد. از جمله محققین دیگر که مدل های فازی ممدانی (تحت قواعد اگر- آن گاه) را بهترین مدل های شبیه سازی و درون یابی خشک کردن مواد غذایی معرفی کرده اند می توان به Vaquiro و همکاران و موقرنژاد و همکاران اشاره کرد (۳، ۱۱).



شکل ۴. مقایسه رن یابی انجام شده با استفاده از بزار منطق فازی در مای 50°C برای پیاز در دو سرعت ثابت ۲ و ۳ متر بر ثانیه



شکل ۵. نمودار تغییرات نسبت‌های رطوبت پیش‌بینی شده توسط شبکه در مقابل نسبت‌های رطوبت اندازه‌گیری شده برای بهترین توپولوژی خشک شدن پیاز (۱-۵-۲)

بحث

پژوهش نتیجه گرفت شبکه‌های عصبی مصنوعی پس انتشار پیش‌خور با الگوریتم آموزش لونیگ-مارکوات و اکثر توپولوژی‌های دارای یک لایه پنهان بهترین مدل‌های عصبی برای پیش‌بینی سینتیک خشک کردن لایه نازک انواع مختلف سبزی‌ها و میوه‌ها مانند پیاز می‌باشند.

با توجه به توپولوژی شبکه عصبی انتخاب شده که به صورت ۱-۵-۲ می‌باشد، ماتریس وزن برای لایه ورودی به لایه پنهان یک ماتریس 5×2 (اتصال دو نورون لایه ورودی به پنج نورون لایه پنهان) و برای لایه پنهان به لایه خروجی یک ماتریس 1×5 (اتصال پنج نورون لایه پنهان به یک نورون لایه خروجی) به ترتیب به صورت ماتریس‌های A و B خواهند بود:

$$A = \begin{pmatrix} -0/050715 & 2/4492 \\ 0/27608 & 3/3157 \\ 0/19645 & -5/5767 \\ -1/7652 & \\ 2/242 & \\ 1/0326 & 4/9543 \end{pmatrix} \quad B = \begin{pmatrix} -0/2830 \\ 1/9464 \\ -6/7152 \\ 1/1826 \\ 4/844 \end{pmatrix}$$

در ضمن ماتریس بایاس برای لایه ورودی به لایه پنهان به صورت یک ماتریس 5×1 (ماتریس C) و برای لایه

آکپینار نیز اثر معنی دار دما بر سرعت خشک کردن لایه نازک برخی از میوه‌ها و سبزی‌ها را بیش‌تر از سایر فاکتورها بیان کردند (۱، ۲). هم‌چنین از روی روند تغییرات افت رطوبت نسبت به زمان می‌توان پی برد که پیاز قسمت عمده رطوبت خود را در دوره سرعت نزولی از دست داده است و این دوره مهم‌ترین دوره خشک کردن این ماده است پس مکانیسم غالب انتقال رطوبت در طی خشک شدن این ماده مکانیسم انتشار بخار آب است (۸). آتاجاریوکال (۱۴) شبکه پس انتشار پیش‌خور و الگوریتم آموزش لونیگ-مارکوات را بهترین شبکه عصبی خشک کردن بستر سیال شلتوک برنج در نظر گرفتند. اسلام (۸) از بین مدل‌های موجود، شبکه عصبی پس انتشار پیش‌خور با الگوریتم آموزش لونیگ-مارکوات با توپولوژی‌های دارای یک لایه پنهان (۱-۵-۳، ۱-۶-۳، ۱-۷-۳) را بهترین مدل عصبی خشک کردن لایه نازک پرتقال معرفی کردند. اسلام و همکاران (۸) نیز بیان کردند توپولوژی‌های دارای یک لایه پنهان بهترین برازش را در خشک کردن ورقه‌های گوجه فرنگی نشان می‌دهند. وان دود (۱۵) نیز شبکه عصبی با الگوریتم آموزش لونیگ-مارکوات و توپولوژی یک لایه ۳-۶-۳ را بهترین مدل برای پیش‌بینی پارامترهای کیفی محصول نهایی در طی فرایند خشک کردن انگور با هوای گرم معرفی کردند. بنابراین می‌توان با استناد به نتایج سایر محققین و هم‌چنین نتایج به‌دست آمده در این

هرگز نمی‌تواند رابطه پیچیده غیر خطی میان متغیرهای ورودی و خروجی فرآیندهای پیچیده‌ای مانند خشک کردن مواد غذایی را مشخص کند. با توجه به نتایج این پژوهش می‌توان مدل فازی-عصبی ارائه شده را به عنوان مدلی قابل قبول برای پیش‌بینی سینتیک خشک کردن محصولات کشاورزی که فرایندی تحت تاثیر متغیرهای مختلف و پیچیده می‌باشند معرفی نمود. این مدل‌ها قادرند علاوه بر ایجاد روابط پیچیده غیرخطی بین متغیرهای ورودی و خروجی، تمامی برهم کنش‌های میان متغیرهای ورودی را نیز مشخص کنند. در کل می‌توان با اطمینان خیلی بیش‌تری نسبت به مدل‌های رگرسیونی به پیش‌بینی این مدل‌ها اعتماد کرده و از این مدل‌ها برای بهینه‌سازی و کنترل فرایند خشک کردن استفاده نمود، که این امر می‌تواند به صرفه جویی در انرژی و زمان منجر شده و از طرف دیگر محصول نهایی مطلوب‌تری را ایجاد کند.

پنهان به لایه خروجی به صورت یک ماتریس 1×1 (ماتریس D) خواهد بود.

$$C = [-0/12641 \quad -0/35859 \quad 3/5872 \quad 0/067015 \quad -0/3475]$$

$$D = [3/3491]$$

جهت تأیید توپولوژی ۱-۵-۲ به عنوان بهرین توپولوژی توصیف کننده خشک کردن پیاز نمودار تغییرات نسبت‌های رطوبت پیش‌بینی شده توسط شبکه در مقابل نسبت‌های رطوبت آزمایشگاهی رسم شد (شکل ۵). همان‌طور که در نمودار مشاهده می‌شود همه نقاط حول یک خط راست ۴۵ درجه با ضریب همبستگی بسیار بالا ($R^2 = 0/999$) قرار گرفته‌اند که تأییدی بر توپولوژی انتخاب شده است.

نتیجه‌گیری

مدل رگرسیونی صرفاً یک رابطه ریاضی نه چندان پیچیده است که تنها تغییرات نسبت رطوبت را به عنوان تابعی از زمان بر اساس یک سری ضرایب نشان می‌دهد و

References

1. Akpinar E K. Determination of suitable thin layer drying for some vegetables and fruits. *Journal of Food Engineering* 2006;73:75–84.
2. Akpinar E, Bicer Y, Yildiz C. Thin layer drying of red pepper. *Journal of Food Engineering* 2003, 59(1):99-104.
3. Movagharnejad K, Nikzad M. Modeling of tomato drying using artificial neural network. *Journal of Computers and Electronics in Agriculture* 2007 59: 78-85.
4. Ethman Kan C S, Sid Ahmed M A O, Kouhila M,. Evaluation of drying parameters and sorption isotherms of mint leaves (*M.pulegium*). *Jurnal of Revuedes Energies Renouvelables* 2009 12(3): 449 – 470.
5. Doymaz I. Convective air drying characteristics of thin layer carrots. *Journal of Food Engineering* 2004 61: 359–364.
6. Di Scala K, Crapiste G,. Drying kinetics and quality changes during drying of red pepper. *Journal of LWT* 2008 41: 789-795.
7. Erenturk K, Erenturk S, Lope G. A comparative study for the estimation of dynamical drying behavior of *Echinacea angustifolia*: regression analysis and neural network. *Jurnal of Computers and Electronics in Agriculture* 2004 45 (3): 71-90.
8. Islam M D R, Sablani S S, Mujumdar A S,. artificial neural network model for prediction of drying rates. *Journal of Drying Technology* 2003 21(9): 1867–1884.
9. Mota C L, CLuciano A, Dias M, Barroca J, Guine RPF. Conective drying of onion: Kinetics and nutritional evaluation. *Food and Bioproducts Processing* 2010 88:115-123.
10. Alvarez Lopez I, Lianes S, Verdegay J L. Drying process of tobacco leaves by using a fuzzy controller. *Journal of Fuzzy Sets and Systems* 2005 50: 493-506.
11. Vaquiro HA, Bon J, Dies JL,. Fuzzy logic application to drying kinetics modeling. In: *Proceedings of the 17th World Congress The International Federation of Automatic Control* Seoul, Korea, 2008 2206-2211.
12. Sacilik K, Keskin R, Konuralp Elicin A. Mathematical modelling of solar tunnel drying of thin layer organic tomato. *Journal of Food Engineering* 2006 73(3):231-238.
13. Toğrul I, pehlivan D. Modelling of thin layer drying kinetics of some fruits under open-air sun drying process. *Journal of Food Engineering* 2004 65(3):413-425.
14. Aththajariyakul S, Leephakpreeda T, Fluidized bed paddy drying in optimal condition via adaptive fuzzy logic control. *Journal of Food Engineering* 2006 75: 104-114.
15. Wan Daud W D,. Fluidized Bed Dryers-Recent Advances. *Journal of Advanced Powder Technology* 2008 19:403-418.

Modeling the drying kinetics of onion in a fluidized bed drier equipped with a moisture controller using regression, fuzzy logic and artificial neural networks methods

Ganjeh M¹, Jafari SM^{*2}, Ghanbari V³, Dezyani M³, Ezzati R⁴, Soleimani M⁴

1. MSc. Student in Food Science and Technology, Faculty of Food Science and Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran
2. Assistant Prof., Faculty of Food Science and Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran. Email: jafarism@hotmail.com
3. Academic member, Dept. of Food Science & Technology, Islamic Azad University, Soofian Branch, Iran
4. Students' Research Committee, National Nutrition and Food Technology Research Institute, Faculty of Nutrition Science and Food Technology, Shahid Beheshti University of Medical Sciences, Tehran, Iran.

Abstract

Background and Objective: Kinetic modeling of drying through novel modeling techniques including fuzzy logic and artificial neural networks can help optimization of the process and reduce energy consumption. Our main goal was to apply combined modeling methods for the drying process of onions.

Materials and Methods: In this research, thin layers of onion were dried in a laboratorial fluidized bed drier using three temperatures of 40, 50 and 60 °C and two airflow speeds of 2 and 3 m/s in a constant air moisture. Three modeling methods including regression, fuzzy logic and artificial neural networks were applied to investigate the drying kinetics of the thin layer of this food.

Results: In the empirical modeling, the curve fitting tool of MATLAB software and nonlinear regression technique were used. According to the obtained results, the Diffusion Approximation with the correlation coefficient of 0.9999, root mean square error of 0.004157 and sum of squares error of 0.0005702 showed the best fit with the experimental data among the 9 fitted model. For simulation, interpolation and increase of the measured moisture ratios, fuzzy logic tool of MATLAB software with the Mamdani fuzzy model in the form of If-Then rules and triangular membership function was used. By entering the obtained results from fuzzy model into the neural network tool, the Feed-Forward-Back-Propagation network with the topology of 2-5-1 and the correlation coefficient of 0.99956 and mean square error of 0.000039385 with application of hyperbolic tangent sigmoid transfer function, Levenberg–Marquardt learning algorithm and 1000 epoch was determined as the best neural model.

Conclusion: In general, we can conclude, the combination of fuzzy logic and neural networks is a suitable and reliable method for modeling and prediction of drying kinetics of onion and similar product.

Keywords: Fluidized bed drier, Regression, Artificial neural networks, Modeling, Fuzzy logic