



# التطبيقات الحاسوبية في هندسة العدية

تأليف

د.اسعد رحمان سعيد الخلفي

2012



# التطبيقات الحاسوبية في هندسة الاغذية

تأليف

د. اسعد رحمان سعيد الحلفي

استاذ مساعد في قسم علوم الاغذية

كلية الزراعة – جامعة البصرة

[asaadrehman@yahoo.com](mailto:asaadrehman@yahoo.com)

2012

الطبعة الاولى 2012 م

حقوق الطبع والنشر @ جميع الحقوق محفوظة للناسر.

مكتبة الزمراء للطباعة

البرسة - جمهورية العراق

Mob.: 009647704297114

لايجوز استنساخ ابي جزء من هذا الكتاب باي شكل  
من الاشكال الا بموافقة المؤلف

رقم الايداع في دار الوثائق والكتب ببغداد ((2562)) لسنة 2012

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

يَرْفَعُ اللَّهُ الَّذِينَ ءَامَنُوا

مِنْكُمْ وَالَّذِينَ أُوتُوا الْعِلْمَ دَرَجَاتٍ وَاللَّهُ بِمَا تَعْمَلُونَ خَبِيرٌ

((صدق الله العلي العظيم))

(المجادلة 11)



## المقدمة

دخلت الحاسبات في مجالات العلوم المختلفة وأحد هذه العلوم هو هندسة الاغذية التي تتعامل مع الاجهزة والمعدات والاعذية معا. لتسهيل وتسريع عملية الحسابات الهندسية سواء في تصميم المعدات وخطوط الانتاج او التصنيع الغذائي. صممت برامج حاسوبية بلغات مختلفة مثل لغة البيسك والفورتران وغيرها، والان تطورت البرامج الحاسوبية واصبح التعامل معها اسهل مما في السابق اذ اصبحت برامج جاهزة وبمجرد ان تغذيها بالبيانات اللازمة تحصل على النتائج بسهولة مثل البرامج الجاهزة المصنعة بالفيجوال بيسك وكذلك برامج الاكسيل ، وكذلك هنالك برامج جاهزة تستخدم لتشغيل وحدات تصنيع الاغذية في معامل تصنيع الاغذية الحديثة عن طريق الاتمة.

الذي يهمننا في تاليف هذا الكتاب تعلم تشغيل البرامج الحاسوبية الجاهزة والخاصة بهندسة الاغذية مثل برامج تحويل الوحدات وبرامج معرفة مكونات الاغذية وبرامج حمل التبريد وبرامج حساب الخواص الفزيوحرارية وبرنامج تصميم المرجل البخاري وبرامج نمو وهلاكية الاحياء المجهرية اضافة الى برامج التجارب العاملة في هندسة الاغذية وبرامج حساب العملية الحرارية وتطبيقات برنامج الاكسيل في هندسة الاغذية.

سيتعلم الطالب استعمال الحاسوب في تصميم معدات تصنيع الاغذية واجراء الحسابات الهندسية لها وتطوير التصنيع الغذائي من خلال امكانية اجراء دراسات لعوامل مختلفة. وايضا يتعلم الطالب ادارة الحاسوب في برنامج الاكسيل وكتابة البرامج وتشغيلها من خلاله.

واخيرا اتمنى من الله العلي القدير ان يوفقنا في ايصال مادة هذا الكتاب الى الطلبة والمهتمين في مجال هندسة الاغذية والله ولي التوفيق.

المؤلف





## شكر وتقدير

اتقدم بالشكر والتقدير الى رئاسة قسم علوم الاغذية والى اللجنة العلمية في القسم والى اساتذتي وزملائي من التدريسيين في القسم ، كما اتقدم بجزيل شكري الى أ.د. هيثم عبد السلام علي والسيد غسان فيصل محيسن لتشجيعي على تاليف الكتاب. كما اشكر السيد علي عبد الامير على مساعدته في طباعة الكتاب.

## المحتويات

الصفحة	العنوان
10	الفصل الاول
10	برامج تحويل الوحدات
10	برنامج تحويل الوحدات بالاكسيل
13	برنامج تحويل الوحدات في معامل الاغذية Uconeer
16	الفصل الثاني
16	برنامج USDA لمعرفة مكونات الاغذية
20	الفصل الثالث
20	برامج حساب الخواص الفزيوحرارية للاغذية
20	برنامج حساب كثافة الاغذية
21	برنامج حساب الانتشار الحراري للاغذية
22	برنامج حساب التوصيل الحراري للاغذية
23	برنامج حساب الحرارة النوعية للاغذية
24	برنامج Wolfram لحساب التوصيل الحراري والحرارة النوعية والحرارة الكامنة
28	الفصل الرابع
28	برامج حمل التبريد
28	برنامج حمل التبريد
29	برنامج تحديد ظروف غرفة الخزن المبرد لمنظومة التبريد بالبخار الانضغاطي
30	برنامج تحديد ظروف غرفة الخزن المبرد لمنظومة التبريد بالبخار الانضغاطي (الامونيا)
31	برنامج حساب الحمل الحراري لمخازن تبريد الاغذية
38	برنامج التبريد
38	برنامج حسابات سوائل التبريد
39	برنامج حساب انتقال الحرارة في المائع
43	برنامج Refrigeration utilities
53	برنامج ASHRAE
62	برنامج تجميد وتصليب الايس كريم
66	الفصل الخامس
66	برامج هلاكية ونمو الاحياء المجهرية
66	برنامج حساب الهلاكية للاحياء المجهرية
68	برنامج MicroFit v 1.0
91	برنامج Growth predictor لمايكروبايولوجي الاغذية
97	الفصل السادس
97	برنامج تصميم المرجل البخاري
107	الفصل السابع
107	برنامج تكنولوجيا اللحوم
143	الفصل الثامن
143	برامج انتقال الحرارة
143	برنامج Wolfram لحساب المعدل اللوغارتمي لدرجة الحرارة للمبادلات الحرارية
146	برنامج Wolfram لحساب انتقال الحرارة في المبادلات الحرارية
149	برنامج Wolfram لانتقال الحرارة بالحالة المستقرة في جدار معزول
156	برنامج Wolfram لقانون استيفان-بولتزمان
152	برنامج Wolfram لانتقال الحرارة والقانون الثاني للترمودينمك
153	برنامج Wolfram لقانون الغاز المثالي
155	برنامج Wolfram للحرارة الكامنة للانصهار والتبخير

156	برنامج Wolfram للتوصيل الحراري للاسطوانة في الحالة غير المستقرة
157	برنامج Wolfram للصفات الترموديناميكية للغازات المثالية
160	برنامج Wolfram للتوصيل احادي البعد في الحالة المستقرة لجدار مركب
162	برنامج Wolfram توزيع درجات الحرارة في الحالة المستقرة لانبوب ذو طبقتين
164	برنامج Wolfram انتقال الحرارة غير المستقر على صفيحة مسامية
166	الفصل التاسع
166	برنامج التجارب العملية في تصنيع الاغذية
166	مكونات البرنامج والية عمله
169	اجراء التجارب بالبرنامج
169	تجربة الخواص الريولوجية للاغذية – تحديد خصائص الجريان للحلوى نوع vanilla pudding
177	تجربة ضخ الاغذية السائلة – متطلبات الطاقة لضخ عصير التفاح
181	تجربة انتقال الحرارة بالحمل – تحديد معامل انتقال الحرارة بالهواء والماء
184	تجربة المبادلات الحرارية – تسخين الحليب في المبادل الحراري الانبوبي
187	تجربة تعليب الاغذية – تحديد عوامل معدل التسخين بالتوصيل – تسخين الاغذية في العلب
190	تجربة الانتشار الرطوبي في الاغذية – تحديد معامل انتشار الرطوبة في البطاطا
194	تجربة حركية تلف العناصر الغذائية – تحديد حركيات تلف حامض الاسكوريك خلال تسخين عصير البرتقال
198	الفصل العاشر
198	برنامج OPT-PROx الخاص بحسابات العملية الحرارية للاغذية المعلبة
208	الفصل الحادي عشر
208	تطبيقات برنامج الاكسيل في هندسة الاغذية
208	تشغيل البرنامج
208	الشاشة الافتتاحية (الواجهة الرئيسية)
213	ادارة البيانات
215	الدوال Functions
218	الدوال الرياضية
220	الدوال المنطقية
224	ادارة الكائنات Objects
228	الرسوم البيانية
239	تحديد ثوابت معدل التفاعل للتفاعلات ذات الرتبة صفر
241	معدلات تفاعلات الانشطار الانزيمية
243	اختيار العازل لتقليل فقدان الحرارة من الانابيب الاسطوانية
246	التنبؤ بدرجة الحرارة في الاغذية السائلة المسخنة بوساطة البخار في الاحواض المزدوجة الجدار
249	الماكرو Macro
252	الجدول التكرارية الثنائية وجدول الركيزة Pivot Tables
260	توليد بيانات عن طريق المحاكاة
262	تطابق المنحنيات curve fitting
277	الفصل الثاني عشر
277	تطبيقات برنامج SPSS في هندسة الاغذية
346	المصادر



## الفصل الاول

### برامج تحويل الوحدات

#### 1- برنامج تحويل الوحدات بالاكسيل

يتطلب في هندسة التصنيع الغذائي معرفة تحويل الوحدات بصورة دقيقة وهناك برامج عديدة لتحويل الوحدات بمختلف أنواعها ومنها برنامج يعمل بالاكسيل اسمه units conversion يحتوي على جميع الوحدات وطرق تحويلها مثل وحدات الطول والحجم والكثافة واللزوجة ومعامل انتقال الحرارة والتوصيل الحراري والحرارة النوعية ومعدل انتقال الكتلة.....الخ. والشكل التالي يوضح مكونات البرنامج:

<b>Length</b> ft 5.7 in 68.4	<b>Power</b> hp (metric) 0.25 Watt 183.86919	<b>Dynamic Viscosity</b> centipoise 1 lb / ft . sec 0.000672	<b>Heat Flux</b> Btu / hr . ft2 1 watt / m2 3.154591
<b>Volume</b> bbl 1 gal (US) 41.999999	<b>Energy</b> Btu 13650 kW . hr 4.0004205	<b>Kinematic Viscosity</b> centistoke 1 m2 / sec 0.000001	<b>Specific Energy</b> Btu / lb 1 joule / kg 2326
<b>Molar Flowrate</b> lb-mol / hr 1 Mscf / hr 0.3786675	<b>Mass</b> oz 1 gr 28.349493	<b>Mass Flowrate</b> lb / hr 1 kg / min 0.0075599	<b>Specific Heat</b> Btu / lb . F 1 joule / kg . C 4186.8
<b>Volumetric Flowrate</b> m <sup>3</sup> / hr 490 ft <sup>3</sup> / min 288.40296	<b>Density</b> lb / ft <sup>3</sup> 67 SG (liquid) 1.0732368	<b>Heat Transfer Coefficient</b> Btu / hr . ft <sup>2</sup> . F 1 watt / cm <sup>2</sup> . C 0.0005678	
<b>Pressure</b> psi 14.7 kg / cm <sup>2</sup> 1.0335123	<b>Area</b> m <sup>2</sup> 6000 ft <sup>2</sup> 64583.463	<b>Thermal Conductivity</b> Btu / hr . ft . F 1 watt / cm . C 0.0173074	<b>PROCESS ENGINEERING TOOLKIT</b> PROCESS & CONTROL SYSTEMS DEPT. UPSTREAM PROCESS ENGINEERING UNIT CONVERSION PROGRAM

لنأخذ امثلة تطبيقية على البرنامج:

مثال: جسم وزنه 26 kg كم يعادل بالوحدات التالية gm , oz , lb , gm , long ton , short ton , slug .

الحل:

بعد فتح البرنامج من خلال الضغط على ايقونة تحويل الوحدات وظهور شاشة الوحدات نذهب الى المربع الذي فيه كلمة mass ونضغط على السهم الموجود في المستطيل الاول ونختار kg ونضع مقابلها في المستطيل الصغير 26 ثم نضغط على السهم الموجود في المستطيل الاخر ونحدد الوحدة المطلوب التحويل اليها ونختار مثلاً lb نلاحظ ظهور النتيجة مباشرة في المستطيل الصغير الذي بجانبه وتكون النتيجة 57.3196 lb (باوند). وهكذا بالنسبة لبقية الوحدات.





Convert	
From	To
Liters per Second <<<>>>	Gallon (U.S. liquid) per Minute
5	Liters per Second
x 15.85032	is the multiplier
	79.2516 Gallon (U.S. liquid) per Minute

## 2- برنامج تحويل الوحدات في معامل الاغذية Uconeer

يتم تنصيب البرنامج من خلال فتح الملف uconeer\_2 والنقر المزدوج على Uconeer-setup.exe. بعد تنصيب البرنامج تظهر ايقونة على سطح المكتب شكلها كالآتي:



وبمجرد النقر المزدوج على هذه الايقونة تظهر الشاشة التالية:

**Uconeer - Units Conversion for Engineers**

**LollyDex Correspondence Index**

- Get control of your correspondence
- Suits paper & electronic documents
- Tracks outstanding replies

**Recently Used Categories**

- Area
- Density + Specific Volume
- Diffusivity
- Energy + Work
- Enthalpy
- Force
- Heat Transfer Coefficient
- Length + Distance
- Mass
- Power
- Pressure
- Temperature
- Thermal Expansion (Volumetric)
- Viscosity (Dynamic)
- Volume

**More...**

From: 1 Celsius Paste Clear

To: 0.8 Réaumur Copy # Copy #U

From	Available Units	To
<input type="radio"/>	Kelvin	<input type="radio"/>
<input checked="" type="radio"/>	Celsius	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	Fahrenheit	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	Rankine	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	Réaumur	<input checked="" type="radio"/>

**Swap From / To Units**

**Result Format**

- Automatic
- Fixed Decimals
- Fixed with Separators
- Scientific
- Engineering

Significant Digits: 6

Clipboard Contents: uconeer\_2

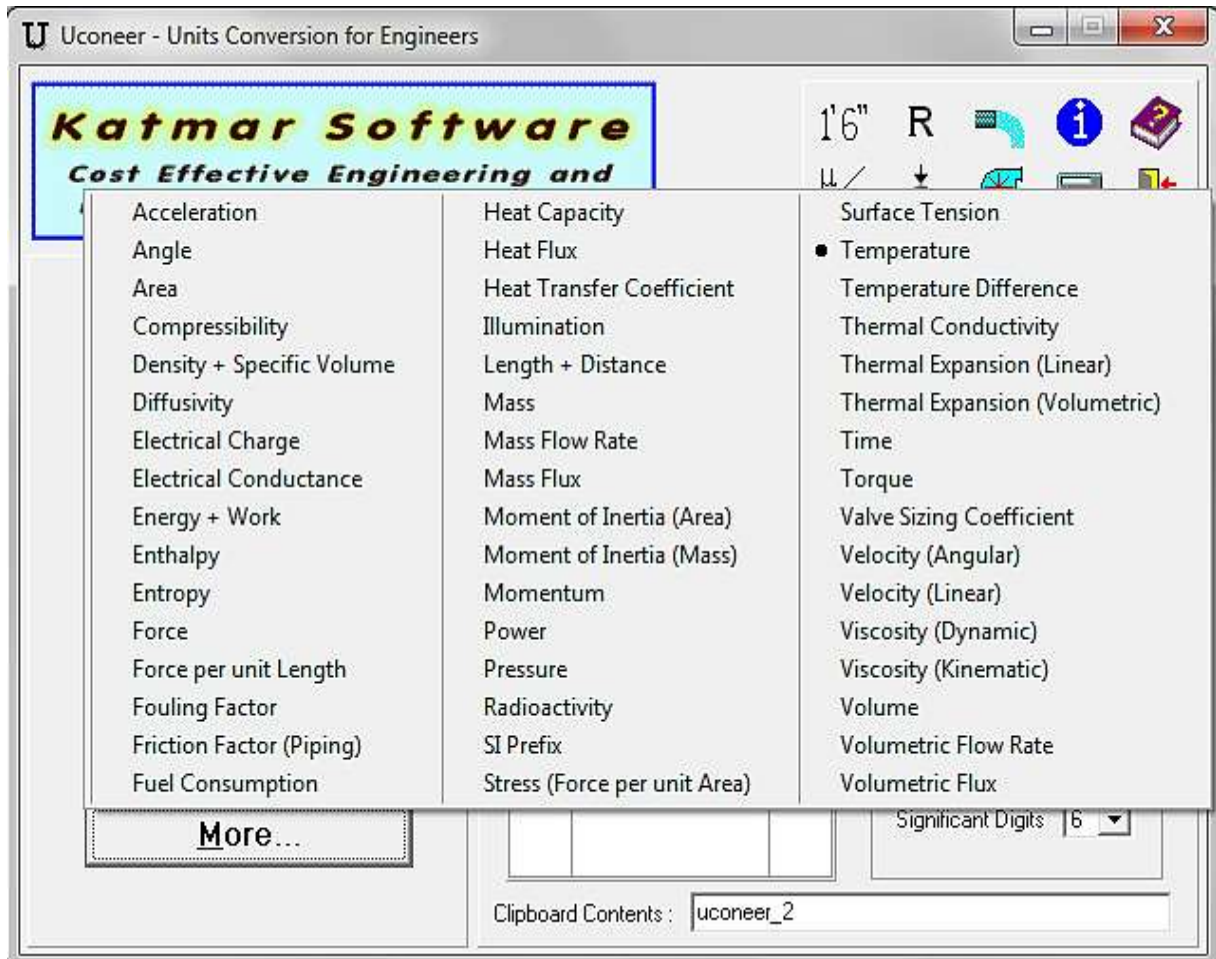


مكونات البرنامج:

1- شريط الادوات: ويشمل على ادوات لتنفيذ تحويل الوحدات حسب النوع بمجرد النقر عليها كما في الشكل التالي:



2- recently used categories: ويحتوي على صفات مختلفة مثل المساحة والقدرة والانتشارية واللزوجة والكتلة والطول..... الخ ويوجد فيها زر اسمه more.. عند النقر عليه تظهر صفات جديدة يمكن استخدامها كما في الشكل التالي:



3- خانات التحويل: وهي from حيث يوضع فيها القيمة المطلوب تحويلها وتحديد وحدتها من خلال الضغط على السهم الموجود فيها وخانة To التي تظهر فيها النتيجة وتحتوي ايضا الخانة المقابلة لها على سهم يتم من خلاله اختيار الوحدة المطلوب التحويل اليها. وهناك ازرار تستخدم للمسح واللصق والنسخ.

4- جدول التحويل: ومن خلاله يمكن اختيار تحويل الوحدات من خلال الضغط على الدوائر الموجودة فيها.

5-swap from/ to unit: يمكن من خلال النقر على تغيير التحويلات وبالعكس.

6-result format: ومن خلاله يتم اختيار طبيعة الأرقام التي تظهر كان تكون تلقائية أو هندسية أو علمية. وهناك خانة اسمها significant digit ومنها يتم التحكم بطبيعة ظهور الأرقام بعد الفارزة.

مثال تطبيقي: محرك قدرته 5Kw المطلوب تحويله الى ton refrigeration.

الحل:

نذهب الى recently used categories ونختار power ثم الذهاب الى جدول التحويل ونختار من Kw from ومن ton refrigeration ونختار result format automatic تظهر النتيجة في خانة to مقدارها 1.4 ton refrigeration وكما في الشكل التالي:

Uconeer - Units Conversion for Engineers

AlcoDens  
Blending calculations and density-concentration conversions for ethanol/water mixtures.

1'6" R

$\frac{\mu}{v}$

From: 5 kW Paste Clear

To: 1.4 ton refrigeration Copy # Copy #U

Swap From / To Units

Result Format

Automatic

Fixed Decimals

Fixed with Separators

Scientific

Engineering

Significant Digits: 2

Clipboard Contents: ton refrigeration

Recently Used Categories

- Area
- Density + Specific Volume
- Diffusivity
- Energy + Work
- Enthalpy
- Force
- Heat Transfer Coefficient
- Length + Distance
- Mass
- Power**
- Pressure
- Temperature
- Thermal Expansion (Volumetric)
- Viscosity (Dynamic)
- Volume

More...

## الفصل الثاني

### برنامج USDA لمعرفة مكونات الاغذية

وهو برنامج من انتاج قسم الزراعة الامريكية *united state department of agriculture* يستخدم لمعرفة المكونات الكيميائية للاغذية . *Version 1.0 data base version SR23* هذا البرنامج يعمل في الوندوز وطور من قبل جمعية البحث والتطوير وبالاتفاق مع مختبر الاغذية في وزارة الزراعة الامريكية وشركة التكنولوجيا الصحية. وموقع البرنامج على الانترنت هو [WWW.nal.usda.gov/finc/foodcomp](http://WWW.nal.usda.gov/finc/foodcomp). والبرنامج موجود في القرص الخاص بالكتاب.

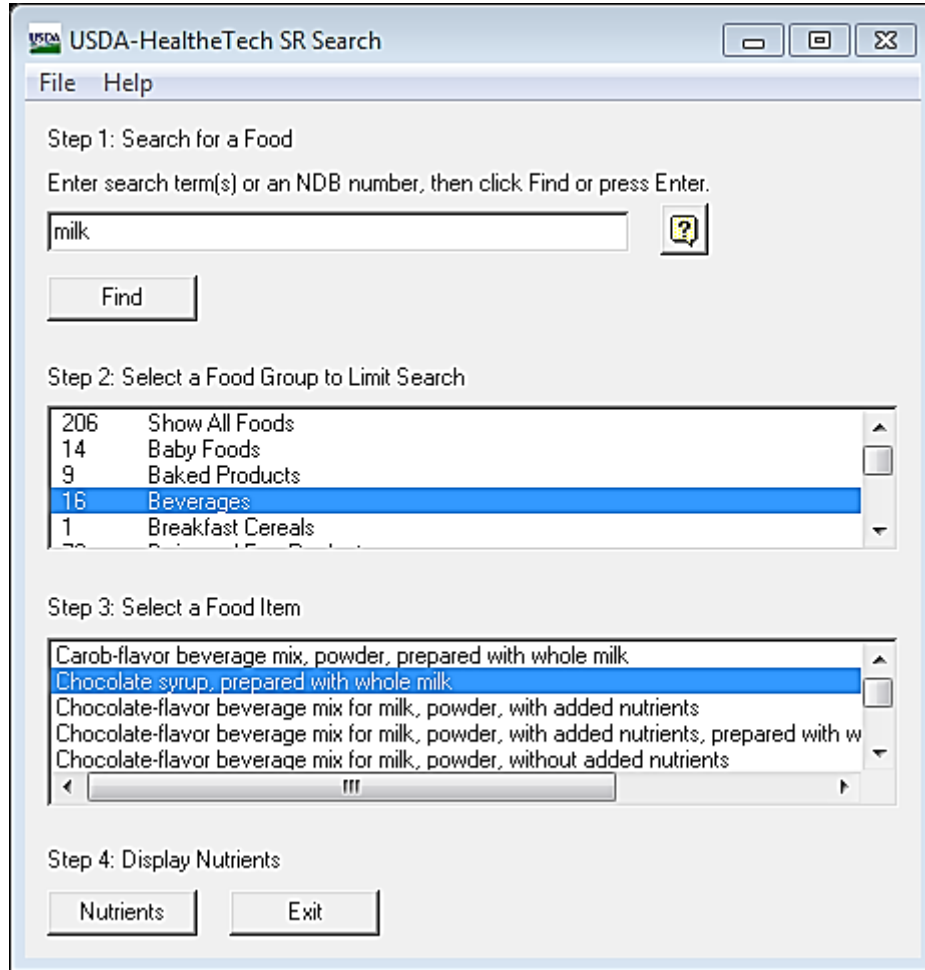
### تنصيب البرنامج

وتتم العملية من خلال نقل البرنامج الى الحاسبة مباشرة عن طريق النسخ واللصق وبعد ذلك ينقر على ايقونة البرنامج التالية :



يظهر مربع الحوار التالي:

ثم يكتب اسم الغذاء الذي يراد معرفة مكوناته في الحقل الاول وليكن milk ثم تضغط find ثم تختار من الحقل الثاني من مجموعة الغذاء مثل beverage والتي رقمها 16 وبعدها تذهب الى الحقل الثالث وتختار مادة الغذاء مثل chocolate syrup prepared with whole milk ثم تضغط على . nutrients



ليعرض لك البرنامج مكونات الغذاء. كما في الشكل التالي حيث يظهر تقرير متكامل لمكونات الغذاء يذكر فيه اسم الغذاء ويظهر مربع يحتوي على وحدات يمكن ان تختار احدها وهي 100 gm edible portion و cup{8fl oz} وفي الخطوة الثانية يحدد قياس الكمية المطلوبة اي على اساس 100 gm portion وهو اختياري وفي المربع الاخير يظهر وزن المكونات لكل 100gm.

يظهر في بعض مربعات الحوار هنالك ادوات استفهام وفائدتها انه يعطيك شرح لكل خانة يوضح فيها كيفية الاستخدام.

USDA Food Nutrient Report, NDB: 14182

Chocolate syrup, prepared with whole milk

Step 1: Select a Measure

100 grams edible portion  
cup (8 fl oz)

Step 2: Modify the Amount (optional) ?

100 grams edible portion

Gram weight (edible portion): 100.00 g

Nutrient	Units	Value
Water	g	80.51
Energy	kcal	90
Energy	kJ	377
Protein	g	3.07
Total lipid (fat)	g	2.96
Ash	g	0.69
Carbohydrate, by difference	g	12.78
Fiber, total dietary	g	0.3
Sugars, total	g	11.31
Calcium, Ca	mg	89
Iron, Fe	mg	0.32

Print Close

ثم تضغط على الزر print لطباعة التقرير الناتج بالصيغة التالية.

- يوجد مع البرنامج ملف pdf اسمها sr23 فيها شرح مفصل لطريقة حساب مكونات الاغذية قيد البرنامج والمصادر العلمية المعتمد عليها تحت عنوان:

Composition of Foods Raw, Processed, Prepared USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 23.

Chocolate syrup, prepared with whole milk			Date: 7/6/2011 11:4		
NDB No: 14182			Measure: 100 gram		
Gram weight (edible portion): 100.00 g			Refuse: 0%		
Nutrient	Units	Value	Nutrient	Units	Value
Water	g	80.51	Threonine	g	0.132
Energy	kcal	90	Isoleucine	g	0.151
Energy	kJ	377	Leucine	g	0.243
Protein	g	3.07	Lysine	g	0.132
Total lipid (fat)	g	2.96	Methionine	g	0.067
Ash	g	0.69	Cystine	g	0.017
Carbohydrate, by difference	g	12.78	Phenylalanine	g	0.138
Fiber, total dietary	g	0.3	Tyrosine	g	0.140
Sugars, total	g	11.31	Valine	g	0.179
Calcium, Ca	mg	89	Arginine	g	0.077
Iron, Fe	mg	0.32	Histidine	g	0.068
Magnesium, Mg	mg	18	Alanine	g	0.099
Phosphorus, P	mg	90	Aspartic acid	g	0.227
Potassium, K	mg	145	Glutamic acid	g	0.592
Sodium, Na	mg	47	Glycine	g	0.075
Zinc, Zn	mg	0.43	Proline	g	0.304
Copper, Cu	mg	0.090	Serine	g	0.101
Manganese, Mn	mg	0.055	Alcohol, ethyl	g	0.0
Selenium, Se	mcg	3.4	Caffeine	mg	2
Vitamin C, total ascorbic acid	mg	0.0	Theobromine	mg	64
Thiamin	mg	0.099	Carotene, beta	mcg	4
Riboflavin	mg	0.165	Carotene, alpha	mcg	0
Niacin	mg	0.137	Cryptoxanthin, beta	mcg	0
Pantothenic acid	mg	0.515	Lycopene	mcg	0
Vitamin B-6	mg	0.092	Lutein + zeaxanthin	mcg	0
Folate, total	mcg	5			
Folic acid	mcg	0			
Folate, food	mcg	5			
Folate, DFE	mcg DFE	5			
Vitamin B-12	mcg	0.38			
Vitamin A, IU	IU	88			
Vitamin A, RAE	mcg RAE	25			
Retinol	mcg	24			
Vitamin E (alpha-tocopherol)	mg	0.05			
Vitamin K (phylloquinone)	mcg	0.2			
Fatty acids, total saturated	g	1.581			
4:0	g	0.064			
6:0	g	0.064			
8:0	g	0.064			
10:0	g	0.064			
12:0	g	0.066			
13:0	g	0.000			
14:0	g	0.257			
15:0	g	0.000			
16:0	g	0.746			
17:0	g	0.000			
18:0	g	0.554			
20:0	g	0.000			
22:0	g	0.000			
24:0	g	0.000			
Fatty acids, total monounsaturated	g	0.740			
14:1	g	0.000			
16:1 undifferentiated	g	0.000			
18:1 undifferentiated	g	0.740			
20:1	g	0.000			
22:1 undifferentiated	g	0.000			
Fatty acids, total polyunsaturated	g	0.172			
18:2 undifferentiated	g	0.107			
18:3 undifferentiated	g	0.064			
18:4	g	0.000			
20:4 undifferentiated	g	0.000			
20:5 n-3 (EPA)	g	0.000			
22:5 n-3 (DHA)	g	0.000			
22:6 n-3 (DHA)	g	0.000			
Cholesterol	mg	9			
Tryptophan	g	0.068			

### الفصل الثالث

#### برامج حساب الخواص الفزيوحرارية للاغذية

تقوم هذه البرامج بحساب كثافة الاغذية والانتشار الحراري والتوصيل الحراري واللزوجة للاغذية . وتحتاج هذه البرامج الى تنصيب برنامج save flash بالحاسوب لغرض عمل البرنامج وعرض النتائج وهذا البرنامج موجود في قرص الكتاب.

#### 1- برنامج حساب كثافة الاغذية:

تضغط بصورة مزدوجة على ايكونة density تظهر نافذة البرنامج التي عنوانها:

Prediction of density based on food composition وتكتب تحت كلمة given مكونات الغذاء من ماء وبروتين ودهن وكاربوهيدرات وفايبر ورماد وفي المربع ماقبل الاخير تكتب درجة الحرارة بالمئوي وفي خانة النتائج تظهر قيمة الكثافة بوحدات  $kg/m^3$  تلقائيا. والشكل التالي يوضح مكونات البرنامج:

Prediction of density based on food composition		
<b>Given:</b>		
Water	<input type="text"/>	percent
Protein	<input type="text"/>	percent
Fat	<input type="text"/>	percent
Carbohydrate	<input type="text"/>	percent
Fiber	<input type="text"/>	percent
Ash	<input type="text"/>	percent
Temperature	<input type="text"/>	Celsius
<b>Result</b>		
Density	<input type="text" value="Infinity"/>	kg/m <sup>3</sup>
<b>Procedure</b>		
To calculate density of a food material, you need to know its composition. If the composition is unknown, then USDA Handbook 8 may be helpful.		
Composition data are also available on the web at the USDA web site ( <a href="http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/">http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/</a> )		
Enter the food composition values in percent. Make sure that the total is 100.		
Reference: Singh R.P. and D.R. Heldman. 2001. Introduction to Food Engineering. 3rd Edition. Academic Press, London		

مثال: احسب كثافة الحليب عند درجة حرارة 25 °C الذي مكوناته :

البروتين %	الدهن %	اللاكتوز %	الرماد %	الرطوبة %
3.6	3.7	5.02	0.68	87

الحل:

نعوض النتائج الموضحة في الجدول اعلاه ودرجة الحرارة 25 °C في البرنامج وتكون كثافة الحليب هي 1025.13 kg/m<sup>3</sup>. والشكل التالي يوضح طريقة عمل البرنامج:

### Prediction of density based on food composition

<p><b>Given:</b></p> <p>Water <input type="text" value="87"/> percent</p> <p>Protein <input type="text" value="3.6"/> percent</p> <p>Fat <input type="text" value="3.6"/> percent</p> <p>Carbohydrate <input type="text" value="5.02"/> percent</p> <p>Fiber <input type="text"/> percent</p> <p>Ash <input type="text" value="0.68"/> percent</p> <p>Temperature <input type="text" value="25"/> Celsius</p> <p><b>Result</b></p> <p>Density <input type="text" value="1025.13"/> kg/m<sup>3</sup></p>	<p style="text-align: center;"><b>Procedure</b></p> <p>To calculate density of a food material, you need to know its composition. If the composition is unknown, then USDA Handbook 8 may be helpful. Composition data are also available on the web at the USDA web site (<a href="http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/">http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/</a>)</p> <p>Enter the food composition values in percent. Make sure that the total is 100.</p> <p>Reference: Singh R.P. and D.R. Heldman. 2001. Introduction to Food Engineering. 3rd Edition. Academic Press, London</p>
---	--

## 2- برنامج حساب الانتشار الحراري للأغذية Thermal diffusivity

وتتم العملية بنفس طريقة حساب كثافة الاغذية بعد تعويض مكونات الغذاء وكما في المثال التالي.  
مثال : احسب الانتشار الحراري لعصير البرتقال عند درجة حرارة 94 °C علما ان مكوناته كالآتي:

البروتين %	الدهن %	الكاربوهيدرات %	الرماد %	الرطوبة %
0.8	0.2	11.1	0.4	87.5

تضغط بصورة مزدوجة على ايكونة thermal diffusivity تظهر نافذة البرنامج التي عنوانها:



## Prediction of thermal diffusivity based on food composition

وتكتب تحت كلمة given مكونات الغذاء من ماء وبروتين ودهن وكاربوهيدرات وفايبر ورماد من الجدول اعلاه وفي المربع ماقبل الاخير تكتب درجة الحرارة بالمئوي ومقدارها 94 °C وفي خانة النتائج تظهر قيمة الانتشار الحراري ومقدارها  $1.607 \times 10^{-7} \text{ m}^2/\text{s}$  تلقائيا. والشكل التالي يوضح مكونات البرنامج:

### Prediction of thermal diffusivity based on food composition

<p><b>Given:</b></p> <p>Water <input style="width: 50px;" type="text" value="87.5"/> percent</p> <p>Protein <input style="width: 50px;" type="text" value="0.8"/> percent</p> <p>Fat <input style="width: 50px;" type="text" value="0.2"/> percent</p> <p>Carbohydrate <input style="width: 50px;" type="text" value="11.1"/> percent</p> <p>Fiber <input style="width: 50px;" type="text"/> percent</p> <p>Ash <input style="width: 50px;" type="text" value="0.4"/> percent</p> <p>Temperature <input style="width: 50px;" type="text" value="87.5"/> Celsius</p> <p><b>Result</b></p> <p>Thermal Diffusivity <input style="width: 50px;" type="text" value="1.607e-7"/> m/s<sup>2</sup></p>	<p style="text-align: center;"><b>Procedure</b></p> <p>To calculate thermal diffusivity of a food material, you need to know its composition. If the composition is unknown, then USDA Handbook 8 may be helpful. Composition data are also available on the web at the USDA web site (<a href="http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/">http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/</a>)</p> <p>Enter the food composition values in percent. Make sure that the total is 100.</p> <p>Reference: Singh R.P. and D.R. Heldman. 2001. Introduction to Food Engineering. 3rd Edition. Academic Press, London</p>
--	--

## 3- برنامج حساب التوصيل الحراري للاغذية Thermal conductivity

وتتم العملية بنفس طريقة حساب كثافة الاغذية بعد تعويض مكونات الغذاء وكما في المثال التالي. مثال: احسب التوصيل الحراري للحم عجل عند درجة حرارة 70 °C الذي مكوناته مبينة في الجدول التالي:

البروتين %	الدهن %	الكاربوهيدرات %	الرماد %	الرطوبة %
21	10	0	1	68

الحل:

نعوض البيانات الموجودة في الجدول اعلاه ودرجة حرارة  $70^{\circ}\text{C}$  في برنامج حساب التوصيل الحراري والذي يتم فتحه بعد النقر المزدوج على ايكونة thermal conductivity ويظهر التوصيل الحراري في البرنامج ومقداره  $0.514 \text{ W/m}\cdot^{\circ}\text{C}$  وكما مبين في الشكل التالي:

### Prediction of thermal conductivity based on food composition

<p><b>Given:</b></p> <p>Water <input style="width: 50px; text-align: center;" type="text" value="68"/> percent</p> <p>Protein <input style="width: 50px; text-align: center;" type="text" value="21"/> percent</p> <p>Fat <input style="width: 50px; text-align: center;" type="text" value="10"/> percent</p> <p>Carbohydrate <input style="width: 50px; text-align: center;" type="text" value="0"/> percent</p> <p>Fiber <input style="width: 50px; text-align: center;" type="text"/> percent</p> <p>Ash <input style="width: 50px; text-align: center;" type="text" value="1"/> percent</p> <p>Temperature <input style="width: 50px; text-align: center;" type="text" value="70"/> Celsius</p> <p><b>Result</b></p> <p>Thermal Conductivity <input style="width: 50px; text-align: center;" type="text" value="0.514"/> W/mC</p>	<p style="text-align: center;"><b>Procedure</b></p> <p>To calculate thermal conductivity of a food material, you need to know its composition. If the composition is unknown, then USDA Handbook 8 may be helpful. Composition data are also available on the web at the USDA web site (<a href="http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/">http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/</a>)</p> <p>Enter the food composition values in percent. Make sure that the total is 100.</p> <p>Reference: Singh R.P. and D.R. Heldman. 2001. Introduction to Food Engineering. 3rd Edition. Academic Press, London</p>
--	---

#### 4- برنامج حساب الحرارة النوعية للأغذية Specific heat

وتتم العملية بنفس طريقة حساب كثافة الاغذية بعد تعويض مكونات الغذاء وكما في المثال التالي.

مثال: احسب الحرارة النوعية للبطاطا عند درجة حرارة  $35^{\circ}\text{C}$  والتي مكوناتها مبينة في الجدول التالي:

البروتين %	الدهن %	الكاربوهيدرات %	الرماد %	الرطوبة %
2.1	0.1	17.1	0.9	79.8

الحل:

نتبع نفس الخطوات التي مر ذكرها في حساب الكثافة ولكن يتم النقر المزدوج على ايكونة specific heat وتتعرض النتائج الموجودة في المثال اعلاه بالبرنامج وتكون الحرارة النوعية المحسوبة من قبل البرنامج هي  $3.666 \text{ kJ/kg}\cdot^{\circ}\text{C}$  وكما في الشكل التالي:

## Prediction of specific heat based on food composition

## Given:

Water	<input type="text" value="79.8"/>	percent
Protein	<input type="text" value="2.1"/>	percent
Fat	<input type="text" value="0.1"/>	percent
Carbohydrate	<input type="text" value="17.1"/>	percent
Fiber	<input type="text"/>	percent
Ash	<input type="text" value="0.9"/>	percent
Temperature	<input type="text" value="35"/>	Celsius

## Result

Specific heat  kJ/kg C

## Procedure

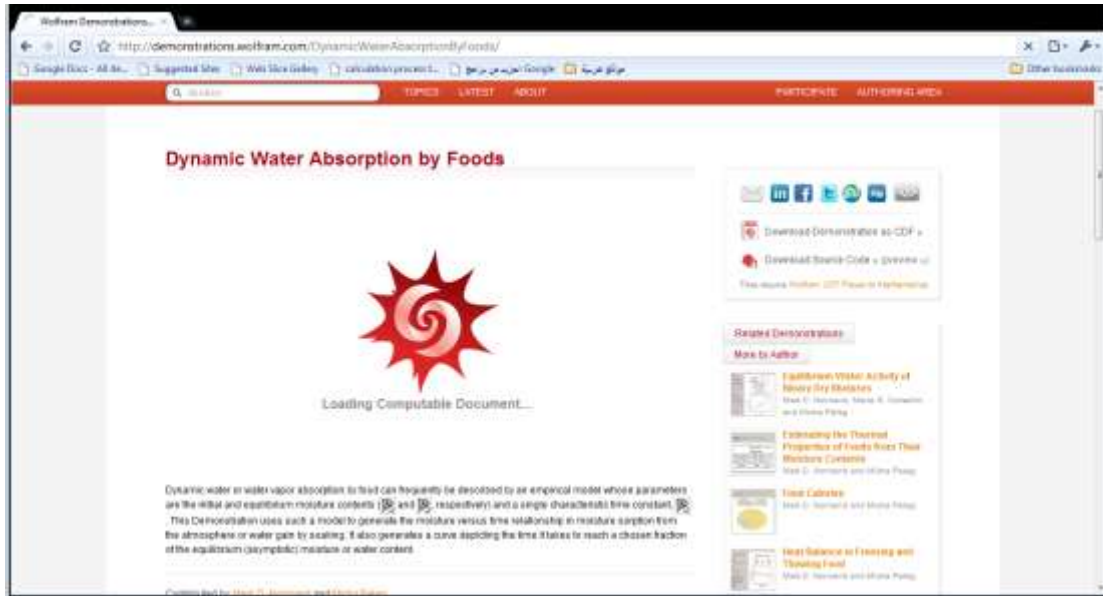
To calculate specific heat of a food material, you need to know its composition. If the composition is unknown, then USDA Handbook 8 may be helpful. Composition data are also available on the web at the USDA web site (<http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/>)

Enter the food composition values in percent. Make sure that the total is 100.


Reference: Singh R.P. and D.R. Heldman. 2001. Introduction to Food Engineering. 3rd Edition. Academic Press, London

5- برنامج Wolfram لحساب التوصيل الحراري والحرارة النوعية والحرارة الكامنة:


يستخدم هذا البرنامج لحساب التوصيل الحراري والحرارة النوعية والحرارة الكامنة للاغذية اعتماداً على المحتوى الرطوبي لها. هذا البرنامج احياناً يحتاج عند بدء تشغيله فقط الى توصيل الانترنت ثم بعد ذلك يمكن غلق الانترنت والعمل به بصورة مستمرة. واسمه Wolfram Demonstrations Project. ونافذته مبينة في الشكل التالي:



يتطلب عمل هذا البرنامج الى برنامج save flash حيث ينصب مسبقا على الحاسبة كما انه يعمل على الانترنت بشكل مباشر. وهذا البرنامج ينقل من حاسبة الى اخرى عن طريق النسخ واللصق. ويشغل البرنامج ويحتاج الى برنامج CDF player

 CDFPlayer\_8.0.1\_WIN.EXE

خلال النقر المزدوج على الايقونة التالية التي اسمها Wolfram Demonstrations Project Estimat...  
 .Estimating the Thermal Properties of Foods from Their Moisture Contents

 Wolfram Demonstrations Project Estimat...

فان البرنامج يعمل بشكل مباشر. وكما في الشكل ادناه:

## Estimating the Thermal Properties of Foods from Their Moisture Contents

% moisture  90.5

	above freezing	below freezing	units
thermal conductivity ( $K$ )	0.522	2.197	$J m^{-1} s^{-1} ^\circ C^{-1}$
specific heat capacity ( $c_p$ )	3.872	1.980	$kJ kg^{-1} ^\circ C^{-1}$
latent heat ( $\lambda$ )	303.175		$kJ kg^{-1}$

يقوم البرنامج بحساب كل من التوصيل الحراري  $k$  والحرارة النوعية  $C_p$  والحرارة الكامنة  $\lambda$  بالاعتماد على المحتوى الرطوبي للغذاء  $M$  فوق وتحت نقطة الانجماد بحسب المعادلات التالية:

$$c_p \text{ above the freezing point} = 4.19 M / 100 + 0.84 (100 - M) / 100.$$

$$c_p \text{ below the freezing point} = 2.1 M / 100 + 0.84 (100 - M) / 100.$$

$$\lambda = 335 \times M / 100.$$

$$K \text{ above the freezing point} = 0.55 M / 100 + 0.26 (100 - M) / 100.$$

$$K \text{ below the freezing point} = 2.4 M / 100 + 0.26 (100 - M) / 100.$$

ويتم تغيير المحتوى الرطوبي من خلال تحريك العتلة المنزلقة بواسطة الماوس نحو الزيادة أو النقصان بحسب المحتوى الرطوبي للغذاء. يوجد على يمين المنزلقة مربع صغير عند الضغط عليه ينسدل منه شريط يقع أسفل المنزلقة يحتوي على ازرار عدة احدها لزيادة المحتوى الرطوبي واخرى لنقصانه واخرى للتحريك الذاتي والبقية للاداء السريع او البطيء.

مثال: حبوب حنطة رطوبتها 10% وماء نقي المطلوب حساب كل من التوصيل الحراري  $k$  والحرارة النوعية  $C_p$  والحرارة الكامنة  $\lambda$  لحبوب الحنطة والماء؟

يتم تحريك العتلة المنزلقة الى ان يظهر رقم 10 على يمين العتلة ثم نوقفها وتظهر النتائج كما في الشكل التالي:


	above freezing	below freezing	units
thermal conductivity ( $K$ )	0.289	0.474	$J m^{-1} s^{-1} \text{ } ^\circ C^{-1}$
specific heat capacity ( $c_p$ )	1.175	0.966	$kJ kg^{-1} \text{ } ^\circ C^{-1}$
latent heat ( $\lambda$ )	33.500		$kJ kg^{-1}$

Wolfram Demonstrations Project [demonstrations.wolfram.com](http://demonstrations.wolfram.com)

عندما الرطوبة 100% (ماء) تكون النتيجة كالآتي:

% moisture

	above freezing	below freezing	units
thermal conductivity ( $K$ )	<b>0.550</b>	<b>2.400</b>	$\text{J m}^{-1} \text{s}^{-1} \text{ } ^\circ\text{C}^{-1}$
specific heat capacity ( $c_p$ )	<b>4.190</b>	<b>2.100</b>	$\text{kJ kg}^{-1} \text{ } ^\circ\text{C}^{-1}$
latent heat ( $\lambda$ )	<b>335.000</b>		$\text{kJ kg}^{-1}$

Wolfram  Demonstrations Project [demonstrations.wolfram.com](http://demonstrations.wolfram.com)

## الفصل الرابع

### برامج حمل التبريد

#### 1- برنامج حمل التبريد cooling load

بعد النقر المزدوج على ايكونة البرنامج يظهر مربع حوار يطلب ادخال بيانات في الخانات الفارغة ، تكتب كمية الكرب او اي مادة اخرى بالكيلو غرام ولتكن 2000kg وتكتب درجة حرارة الخزن بالمئوي 5°C وتكتب الطاقة المطلوبة لكل كيلو غرام وهذه تؤخذ من جداول خاصة ومقدارها 63 W/Mgm ومن ثم يحسب الحمل الحراري ويكون 126 W. وكما موضح في الشكل ادناه:

Predict Cooling Load in Walk-In Chamber Caused by Heat Evolution	
<p><b>Procedure</b></p> <p>You may change any number in the list of data variables to view the cooling load rate in the Result window. The default values are same as in Example 6.1 (Introduction to Food Engineering).</p> <p>We will use Table A.2.6 to obtain the value of heat evolution (due to respiration) of cabbage. Choose the larger value for design purposes.</p> <p>Try different values for cooling load rate, such as the amount of cabbage stored storage temperature, and the heat evolution of cabbage. Keep a note of the various calculated cooling load rates.</p> <p>Determine if increasing the amount of cabbage stored, or increasing the storage temperature will decrease the cooling load rate. Which factor appears to have the</p>	<p><b>Given:</b></p> <p>Amount of cabbage stored <input type="text" value="2000"/> kg</p> <p>Storage temperature <input type="text" value="5"/> °C</p> <p>Heat evolution of cabbage <input type="text" value="63"/> W/Mg</p> <p><b>Result</b></p> <p>Cooling load rate <input type="text" value="126"/> W</p>

**2- برنامج تحديد ظروف غرفة الخزن المبرد لمنظومة التبريد بالبخار الانضغاطي**

في هذا البرنامج يتطلب معرفة درجة حرارة غرفة التبريد ولتكن  $2^{\circ}\text{C}$  ودرجة حرارة المبخر ولتكن  $5^{\circ}\text{C}$  ودرجة حرارة المكثف وهي  $40^{\circ}\text{C}$  وحمل التبريد هو 20 ton وكفاءة الضاغط هي 85% ويعطي البرنامج قيم الانثالي H1,H2,H3 ومعدل الجريان الكتلي لسائل التبريد ومتطلبات الطاقة للضاغط ومعامل الاداء C.O.P. والنتائج موضحة في الشكل التالي:

Predict Conditions of Cold Storage Room Using a Vapor-Compression Refrigeration System (R-134a)	
<p><b>Procedure</b></p> <p>You may change any number in the list of data variables to view the conditions of the cold storage room in the Result window. The default values are same as in Example 6.2 (Introduction to Food Engineering).</p> <p>A program was designed to calculate enthalpies H1, H2, and H3. Using these values along with Eqs. 6.16 - 6.20, we will calculate the mass flow rate of refrigerant, compressor power requirement, and C.O.P.</p> <p>Try different values for various conditions of the cold storage room, such as the evaporator temperature, condenser temperature, refrigeration load, and the compressor efficiency. Keep a note of the various calculated conditions.</p> <p>Determine if increasing the refrigeration load, or increasing the condenser temperature will increase the cold storage room conditions. Which factor appears to have the largest influence on the cold storage room conditions?</p>	<p><b>Given:</b></p> <p>Room temperature <input type="text" value="2"/> <math>^{\circ}\text{C}</math></p> <p>Evaporator temperature <input type="text" value="-5"/> <math>^{\circ}\text{C}</math></p> <p>Condenser temperature <input type="text" value="40"/> <math>^{\circ}\text{C}</math></p> <p>Refrigeration load <input type="text" value="20"/> tons</p> <p>Compressor efficiency <input type="text" value="85"/> %</p> <p><b>Result</b></p> <p>H1 <input type="text" value="156.633"/> kJ/kg</p> <p>H2 <input type="text" value="296.231"/> kJ/kg</p> <p>H3 <input type="text" value="326.002"/> kJ/kg</p> <p>Mass flow rate of refrigerant <input type="text" value="0.50384"/> kg/s</p> <p>Compressor power requirement <input type="text" value="17.6472"/> kW</p> <p>C.O.P. <input type="text" value="4.68903"/></p>



**3- برنامج تحديد ظروف غرفة الخزن المبرد لمنظومة التبريد بالبخار الانضغاطي (الامونيا)**

في هذا البرنامج يتطلب معرفة درجة حرارة غرفة التبريد ولتكن  $2^{\circ}\text{C}$  ودرجة حرارة المبخر ولتكن  $5^{\circ}\text{C}$  ودرجة حرارة المكثف وهي  $40^{\circ}\text{C}$  وحمل التبريد هو 20 ton وكفاءة الضاغط هي 85% ويعطي البرنامج قيم الانثالي H1,H2,H3 ومعدل الجريان الكتلي لسائل التبريد ومتطلبات الطاقة للضاغط ومعامل الاداء C.O.P. والنتائج موضحة في الشكل التالي:

Predict Conditions of Cold Storage Room Using a Vapor-Compression Refrigeration System (Ammonia)	
<p><b>Procedure</b></p> <p>You may change any number in the list of data variables to view the conditions of the cold storage room in the Result window. The default values are same as in Example 6.2 (Introduction to Food Engineering).</p> <p>A program was designed to calculate enthalpies H1, H2, and H3. Using these values along with Eqs. 6.16 - 6.20, we will calculate the mass flow rate of refrigerant, compressor power requirement, and C.O.P.</p> <p>Try different values for various conditions of the cold storage room, such as the evaporator temperature, condenser temperature, refrigeration load, and the compressor efficiency. Keep a note of the various calculated conditions.</p> <p>Determine if increasing the refrigeration load, or increasing the condenser temperature will increase the cold storage room conditions. Which factor appears to have the largest influence on the cold storage room conditions?</p>	<p><b>Given:</b></p> <p>Room temperature <input type="text" value="2"/> <math>^{\circ}\text{C}</math></p> <p>Evaporator temperature <input type="text" value="-5"/> <math>^{\circ}\text{C}</math></p> <p>Condenser temperature <input type="text" value="40"/> <math>^{\circ}\text{C}</math></p> <p>Refrigeration load <input type="text" value="20"/> tons</p> <p>Compressor efficiency <input type="text" value="85"/> %</p> <p><b>Result</b></p> <p>H1 <input type="text" value="390.913"/> kJ/kg</p> <p>H2 <input type="text" value="1452.303"/> kJ/kg</p> <p>H3 <input type="text" value="1668.720"/> kJ/kg</p> <p>Mass flow rate of refrigerant <input type="text" value="0.06626"/> kg/s</p> <p>Compressor power requirement <input type="text" value="16.8723"/> kW</p> <p>C.O.P. <input type="text" value="4.90436"/></p>

**4- برنامج حساب الحمل الحراري لمخازن تبريد الاغذية**

اسم البرنامج هو cold room calculation 5.0 e يقوم البرنامج بحساب الاحمال الحرارية لمخازن التبريد المستخدمة لحفظ الاغذية بالاعتماد على بيانات يتم ادخالها الى البرنامج وبعد ذلك يعطي البرنامج تقرير مفصل عن مخزن او غرفة التبريد. والبرنامج موجود في القرص الملحق بالكتاب.

تشغيل البرنامج: ويتم بالنقر على ايقونة start ثم تختار cold room calc 5.0e تظهر الشاشة الافتتاحية للبرنامج كما هي موضحة في الشكل التالي:

**مكونات البرنامج:**

يتكون البرنامج من الاتي:

1- شريط القوائم ويشمل:

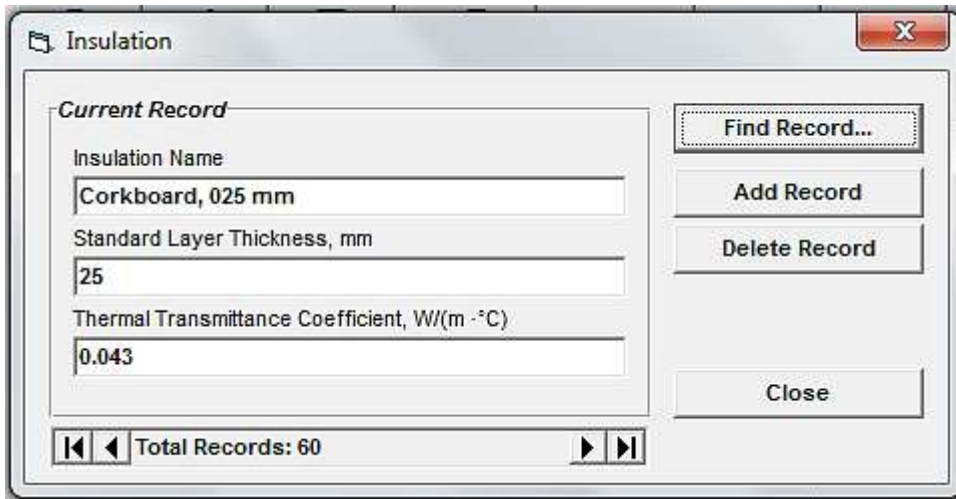
أ- File: وعند النقر عليه تظهر قائمة منسدلة فيها:

\* new: عند النقر عليها يتم فتح ملف بيانات جديد ويسمى untitled .

- \* open: عند النقر عليها يقوم بفتح ملف بيانات مخزن مسبقا بعد ان يتم اختياره .
- \* save: عند النقر عليها يقوم البرنامج بحفظ الملف حيث انه كان محفوظ مسبقا في الحاسوب.
- \* save as: ويقوم بحفظ الملف لأول مرة وعند النقر عليها يظهر صندوق حوار يطلب تسمية الملف وحفظه.
- \* print: ويستخدم هذا الامر لطباعة التقرير بالطابعة.
- \* print setup and preview: يستخدم هذا الامر لتنصيب الطابعة والمعاينة.
- \* exit: يستخدم هذا الامر للخروج من البرنامج.

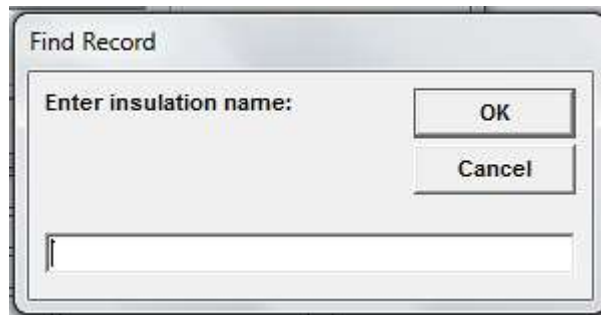
ب- edit: وعند النقر عليه تظهر قائمة منسدلة فيها:

\*insulation: عند النقر عليه يظهر مربع حوار اسمه insulation وتحت عنوان current record يوجد حقل فيه اسم العازل واخر فيه سمك الطبقة القياسي والحقل الثالث فيه قيمة معامل انتقال الحرارة بالتوصيل للعازل وهناك شريط تمرير في الاسفل عند النقر على السهم يتغير نوع العازل ومواصفاته.



هنالك اربعة ازرار على يمين مربع الحوار هي:

1-find recorder: عند النقر عليه يظهر مربع حوار يطلب ادخال اسم العازل وبعد ان يكتب يتم الضغط على ok وكما هو موضح في الشكل التالي:



add record-2: عند النقر عليه يطلب ادخال اسم العازل في خانة insulation name وادخال المعلومات المتعلقة به في الحقول التي تليه ليحفظه البرنامج.

delete record-3: تستخدم لحذف البيانات المسجلة.

close-4: لغلاق النافذة.

product\*: عند النقر عليه تظهر نافذة فيها ستة حقول ففي الحقل الاول يوجد اسم المنتج وفي الثاني محتوى الماء وفي الثالث اعلى نقطة انجماد والرابع الحرارة النوعية فوق نقطة الانجماد وفي الخامس الكسب الحراري النوعي الناتج من التنفس وفي السادس معامل درجة حرارة التنفس ويحوي ايضا على شريط تمرير لاستعراض المنتجات وازرار للاضافة والبحث والحذف وغلاق النافذة كما في الشكل التالي:

city\*: عند النقر عليها تظهر نافذة تحتوي على اسم المدينة وخط عرض الموقع ودرجة حرارة الهواء في فصل الصيف والرطوبة النسبية للهواء في فصل الصيف وتحتوي ايضا على شريط تمرير لاستعراض المدن وازرار للاضافة والبحث والحذف وغلاق النافذة كما في الشكل التالي:

The screenshot shows a software window titled "City" with a "Current Record" section. The form contains the following data:

Field	Value
City Name	Algeria: Algiers
Location Latitude, ° (With minus for S.L.)	37
Summer Design Air Temperature, °C	33
Summer Design Air Relative Humidity, %	52

Buttons on the right: Find Record..., Add Record, Delete Record, Close.

Status bar: Total Records: 390

ء-view: عند النقر عليها تنسدل قائمة تحتوي على international unit و American unit يمكن من خلالها العمل على تغيير الوحدات.

ه-window: عند النقر عليه تنسدل قائمة تحتوي على :

1-enclosures : وعند النقر عليها تظهر شاشة تحتوي فراغات عديدة تتعلق بمعلومات تخص مخزن التبريد مثل اتجاه الجدران وعددها وارتفاعها وطولها ونوع العازل والسقف والارضية ودرجات الحرارة للغرف القريبة من المخزن ورسم تخطيطي للمخزن والشكل وطبيعة البناء.وكما هو موضح في الشكل ادناه:

Cold Room Calc 5.0e - Untitled - [Enclosures]

File Edit View Window Help

New Open Save Print Enclosures Goods Regime Report

	Wall 1	Wall 2	Wall 3	Wall 4	Wall 5	Wall 6
Orientation	North	East	South	West		
Height	2000 mm	2000 mm	2000 mm	2000 mm		
Length	2000 mm	2000 mm	2000 mm	2000 mm		
Insulation	(none)	(none)	(none)	(none)		
Number of Insulation Layers						
Type	Internal (opaque)	Internal (opaque)	Internal (opaque)	Internal (opaque)		
Percentage of Glass Area						
Adjacent Room Temperature	0 °C	0 °C	0 °C	0 °C		

	Ceiling	Floor
Insulation	(none)	(none)
Number of Insulation Layers		
Type	Internal	Internal
Adjacent Room Temperature	0 °C	0 °C

Configuration: Rectangular

Construction: Light

For Help, press F1

goods-2: وعند النقر عليها تظهر شاشة تحتوي على الاحمال وتحت كل واحد منها فراغ فيه سهم عند الضغط عليه تظهر انواع مختلفة من الاغذية يتم اختيار نوع الغذاء المطلوب لكي يحسب الحمل الحراري على اساسه. والشكل التالي يوضح ذلك:

The screenshot shows the 'Cold Room Calc 5.0e - Untitled - [Goods]' window. The interface includes a menu bar (File, Edit, View, Window, Help) and a toolbar with icons for New, Open, Save, Print, Enclosures, Goods, Regime, and Report. The main area is divided into two sections for 'Load 1' through 'Load 4' and 'Load 5' through 'Load 8'. Each load section has a grid of input fields for Product, Net Quantity, Process, Process Time, Container Material, Container Percentage, Entering Temperature, and Required Temperature. The 'Process' dropdown menu for Load 1 is open, showing options like 'Beef: carcass 54% lean', 'Beef: carcass 60% lean', 'Beef: dried, chipped', 'Beef: liver', 'Beef: round cut', 'Beef: sirloin cut', and 'Beef: veal, lean'. A footer note says 'For Help, press F1'.

regime-3: وعند النقر عليها تظهر شاشة تحتوي على فراغات عديدة هي: 1-city ويتم اختيار اسم المدينة المطلوب انشاء المخزن فيها. 2-cold room temperature set point وتكتب فيه درجة الحرارة المطلوبة لغرفة التبريد. 3-cold room air conditions: وتمثل ظروف هواء غرفة التبريد وفيه يتم اختيار نوعية هواء الحيز المبرد مثل ambient air atmosphere وتعني محتوى الاوكسجين الجوي الطبيعي ، بينما modified gas atmosphere تعني ان محتوى الاوكسجين منخفض وهذه مستخدمة لتنفس المنتجات في مخزن غرفة التبريد. 4-cold room air relative humidity: وتكتب فيها الرطوبة النسبية للهواء في غرفة التبريد. 5-cold room volume air ventilation: ويتم ادخال عدد المرات التي يتغير فيها الهواء في غرفة التبريد.

اذا كان تجهيز الهواء خارجي يجب اختيار minimum rate لشخص واحد يعمل بالداخل وفي هذه الحالة فان البرنامج سوف يقوم بحساب اكبر قيمتين لمعدل تجهيز الهواء الخارجي والقيمة الاولى هي cold room volume air ventilation وحجم غرفة التبريد والقيمة الثانية محسوبة باستخدام number of people working inside at one time و minimum rate of outside air supply per person. 6-rate of gas flow into cold room هنا يتم ادخال قيمة جريان الغاز الى غرفة التبريد لكل ساعة او دقيقة. 7-temperature of gas flow into cold room تكتب درجة حرارة الغاز الداخل الى غرفة التبريد. 8-oxygen content in cold room atmosphere يتم ادخال محتوى الاوكسجين في غرفة التبريد. 9-temperature of ground under cold room وتمثل درجة حرارة

الارض تحت ارضية غرفة التبريد. 10-service heat gains percentage وتمثل الكسب الحراري الناتج عن الاضاءة المحركات الكهربائية والاشخاص والابواب.....الخ 11-infiltration وتمثل اجراء حسابات تسرب الهواء نتيجة فتح الابواب ....الخ 12-opening height ارتفاع فتحة المدخل 13- opening width عرض فتحة المدخل. 14-opining per 24 hours تمثل الفترة الكلية يوميا لبقاء الباب مفتوحا. 15-number of people working inside at one time اقصى عدد من الاشخاص الذين يعملون بالداخل. 16-minimum rate of outside air supply per person وتدخل قيمة حجم الهواء الخارجي الذي يجب ان يجهز لكل شخص يعمل داخل غرفة التبريد. 17-daily average total power of lighting devices ادخال القدرة الكلية للاضاءة المتحولة خلال اليوم 18-electric daily average total power of motors وتشمل القدرة الكلية للمكائن والمعدات المختلفة التي تعمل في غرفة التبريد. 19-safety factor percentage وتؤخذ في الغالب 10% لاغلب الحالات. والشكل التالي يوضح هذه المكونات:

The screenshot shows the 'Cold Room Calc 5.0e - Untitled - [Regime]' window. The interface includes a menu bar (File, Edit, View, Window, Help) and a toolbar with icons for New, Open, Save, Print, Enclosures, Goods, Regime, and Report. The main area contains several input fields and dropdown menus:

- Cold Room Temperature Setpoint:** 0 °C
- Cold Room Air Conditions:** Ambient Air Atmosphere
- Cold Room Air Relative Humidity:** 90 %
- Cold Room Volume Air Ventilation:** 0 changes/24h
- Rate of Gas Flow into Cold Room:** (empty field)
- Temperature of Gas Flow into Cold Room:** (empty field)
- Oxygen Content in Cold Room Atmosphere:** (empty field)
- Temperature of Ground under Cold Room:** 0 °C
- City:** (default parameters) Northern Hemisphere
- Lat: 45°N; Temp: 35°C (95°F); Hum: 50%**
- Service Heat Gains:**
  - Infiltration:** (none)
  - Opening Height:** (empty field)
  - Opening Width:** (empty field)
  - Open per 24 hours:** (empty field)
  - Number of People Working Inside at One Time:** 0
  - Minimum Rate of Outside Air Supply per Person:** (empty field)
  - Daily Average Total Power of Lighting Devices:** 0 W
  - Daily Average Total Power of Electric Motors:** 0 W
- Safety Factor Percentage:** 0 %
- Detailed:**

At the bottom left, it says 'For Help, press F1'.

report-4:يقوم البرنامج باعطاء تقرير متكامل يذكر فيه الحمل الكلي بجميع تفاصيله وكما مبين في الشكل ادناه.



Cold Room Calc 5.0e - Untitled - [Report]

File Edit View Window Help

New Open Save Print Enclosures Goods Regime Report

	Heat Gain (Watts)	Ratio (%)	Customer Info:		Project Info:	
Through Wall 1						
Through Wall 2						
Through Wall 3						
Through Wall 4						
Through Walls 5 & 6						
Through Ceiling						
Through Floor						
From Load 1						
From Load 2						
From Load 3						
From Load 4						
From Load 5						
From Load 6						
From Load 7						
From Load 8						
From Ventilation/Gas						
Service						
From Infiltration						
From People						
From Lights						
From El. Motors						
Total						
				Heat Load (Watts)	Ratio (%)	
Enclosures (temp. diff.)						
Enclosures (solar rad.)						
Goods (product cool./freez.)						
Goods (product respiration)						
Goods (container cooling)						
Ventilation/Gas/Infiltration						
Service/Internal						
Safety						
Total						

For Help, press F1

## 5- برنامج التبريد Refrigeration

ويحتوي على ثلاثة برامج هي:

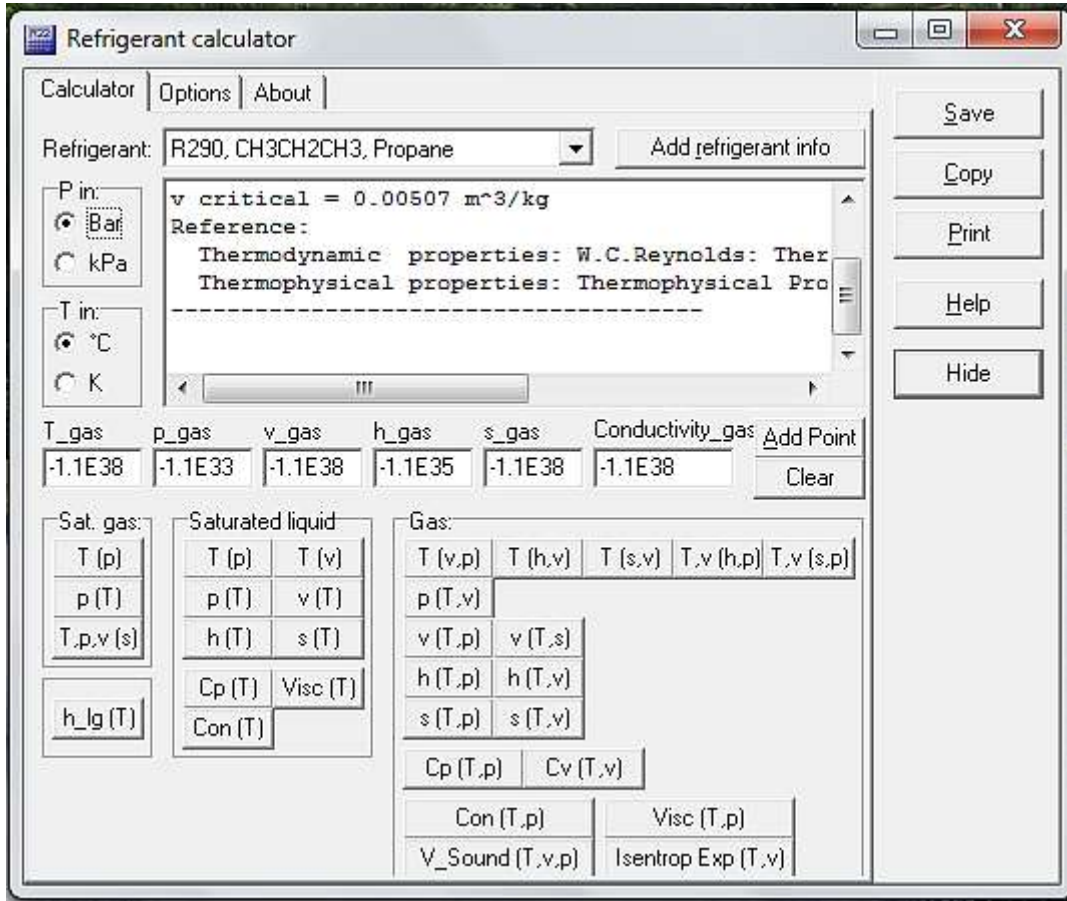
### أ- برنامج حسابات سوائل التبريد Refrigerant calculator

يقوم هذا البرنامج بحساب خواص سائل التبريد في الحالة السائلة والغازية ويتكون البرنامج من ثلاثة ازرار هي: options , about ,

Calculator-1 : عند الضغط على هذا الزر تظهر شاشة تحوي على خانات عديدة مثل refrigerant ويقابلها مستطيل يحتوي على سهم عند الضغط عليه تنسدل قائمة فيها انواع عديدة من سوائل التبريد . وتحتوي ايضا على ازرار لاختيار وحدات الضغط ودرجة الحرارة.وتحتوي على ازرار عديدة من خلالها يمكن معرفة خواص سائل التبريد عندما يكون غاز مشبع او سائل مشبع او غاز وعند الضغط على احدها تظهر النتائج في المستطيلات التي فوقها ويتقبل البرنامج اضافة بيانات من خلال الضغط على زر add refrigerant info .

. Option-2

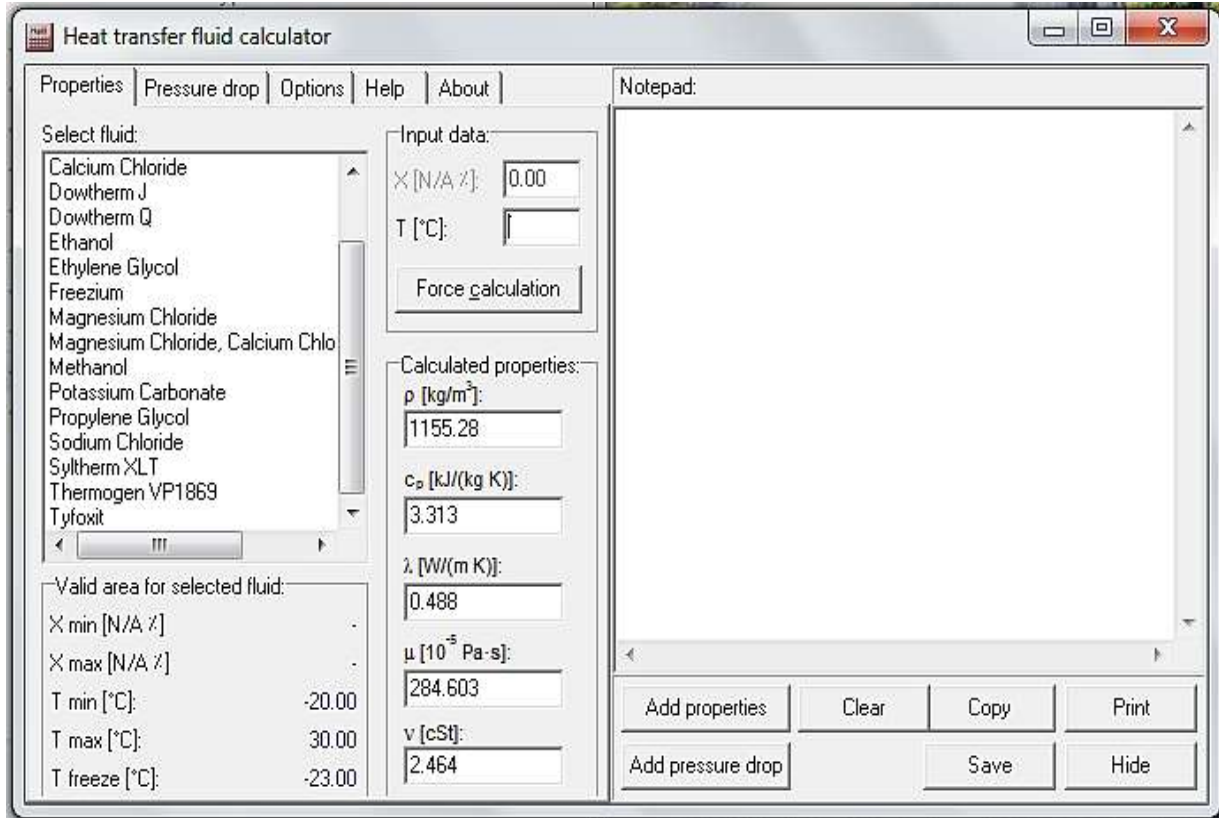
3- about: وفيه بعض المعلومات عن البرنامج.



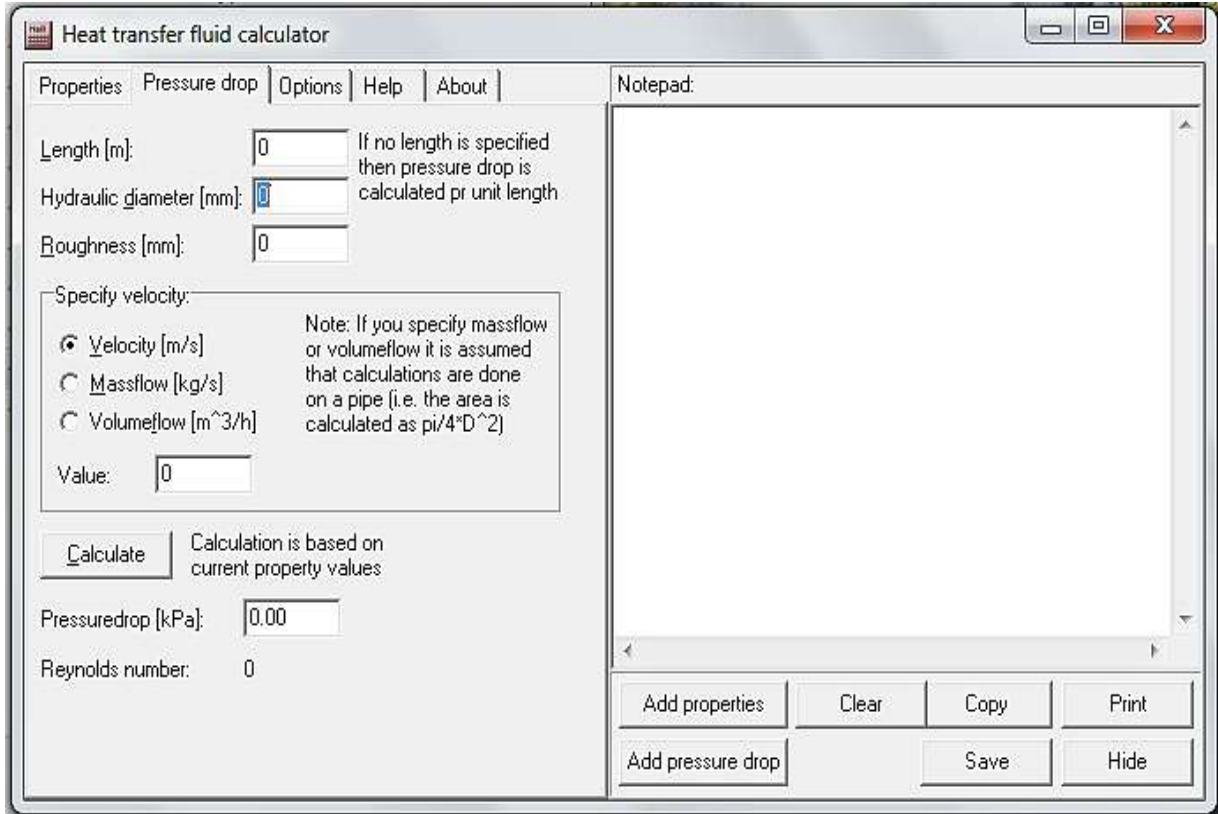
### ب- برنامج حساب انتقال الحرارة في المائع Heat transfer fluid calculator

يقوم البرنامج بحساب الكثافة والتوصيل الحراري واللزوجة الديناميكية واللزوجة الكينيماتيكية والحرارة النوعية والهبوط بالضغط واظهار تقرير مفصل بذلك. ويحتوي البرنامج على شريط فيه ازرار هي:

1-properties: وعند الضغط عليه تظهر شاشة تحتوي على انواع الموائع اسمها select fluid ويحتوي ايضا على اعلى واقل قيم للتركيز ودرجة الحرارة ودرجة الانجماد اسمها valid area selected fluid ويحتوي ايضا على input data وتشمل التركيز ودرجة الحرارة. ويوجد اسفله force calculation التي عند الضغط عليها يقوم البرنامج باجراء الحسابات. وتظهر النتائج في خانة calculated properties. هنالك مربع كبير يسمى notepad تظهر فيه النتائج بعد الضغط على الزر add properties ويحتوي ايضا على زر add pressure drop الذي عند الضغط عليه تظهر نتائج الهبوط بالضغط بعد ان تملأ المعلومات الموجودة في pressure drop ويحتوي ايضا على ازرار المسح والنسخ والطباعة والحفظ والاختفاء.



2- pressure drop : عند الضغط عليه تظهر لوحة كبيرة تحتوي على طول الانبوب والقطر الهيدروليكي والخشونة حيث تملأ البيانات في الحقول المخصصة لها ازاء كلا على حدة وتحتوي ايضا على specify velocity وتمثل اما بالسرعة الخطية او بالجريان الكتلي او الجريان الحجمي (التصريف) وتوضع القيمة في خانة value وعند الضغط على زر calculate يظهر مقدار الهبوط بالضغط ومقدار رقم رينولد في الاسفل.

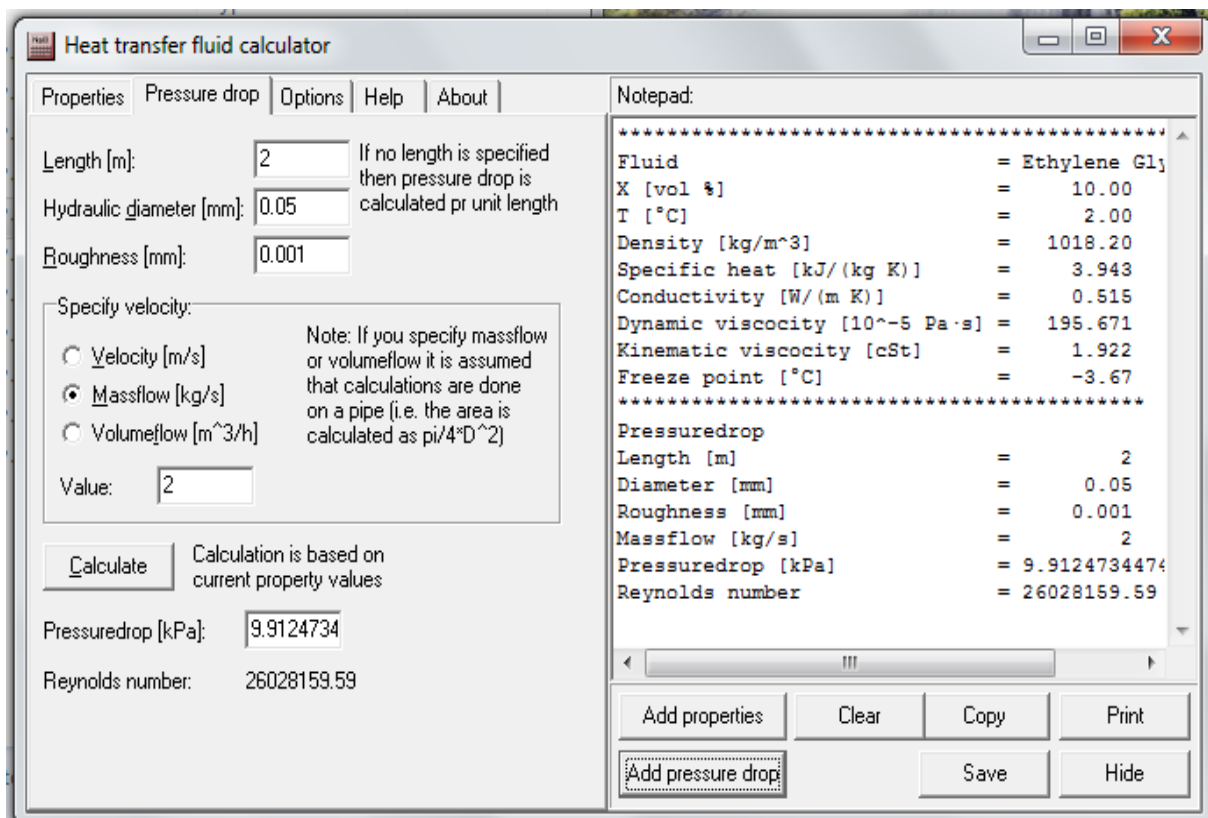
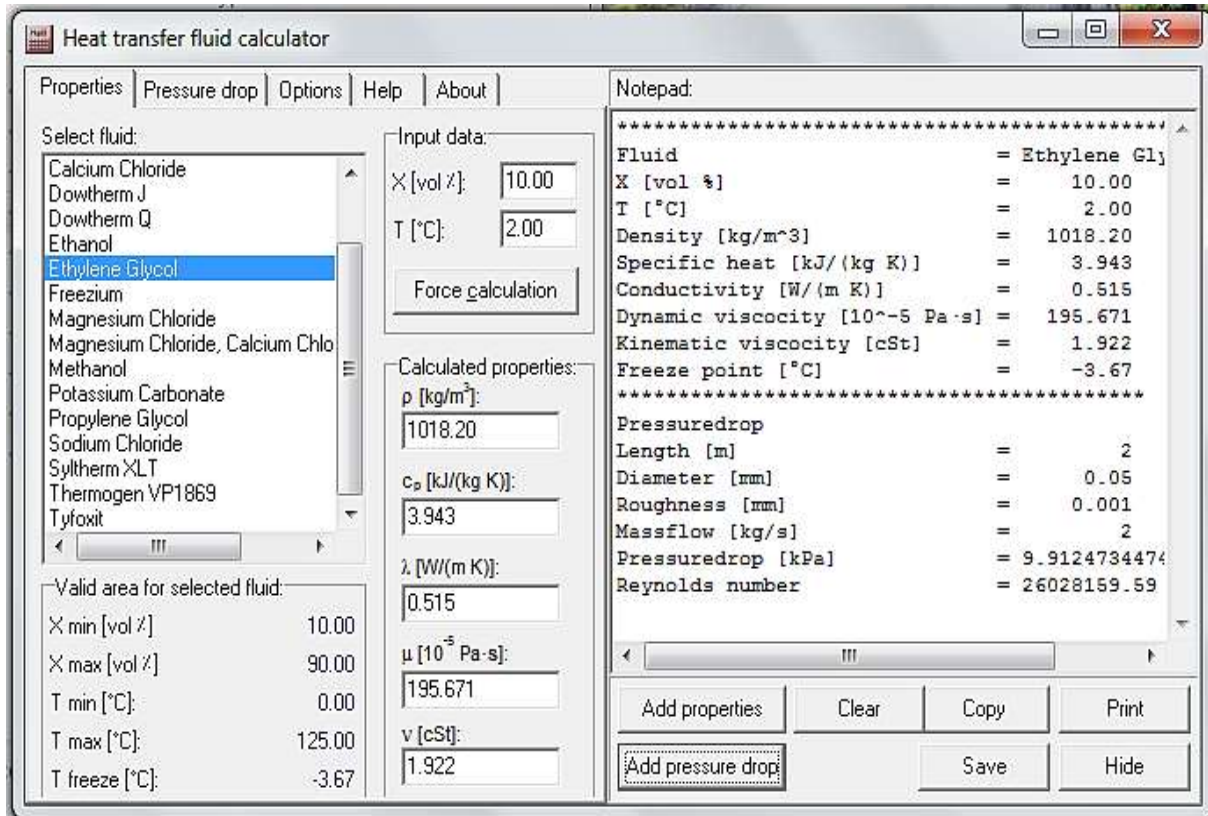


مثال: عند اختيار سائل التبريد الاثيلين كلايكل عند تركيز 10% ودرجة حرارة 2 °C وطول الانبوب 2m والقطر الهيدروليكي 0.05 والخشونة 0.001 والجريان الكتلي 2 kg/sec المطلوب حساب خواص هذا السائل والهبوط بالضغط ورقم رينولد.

الحل:

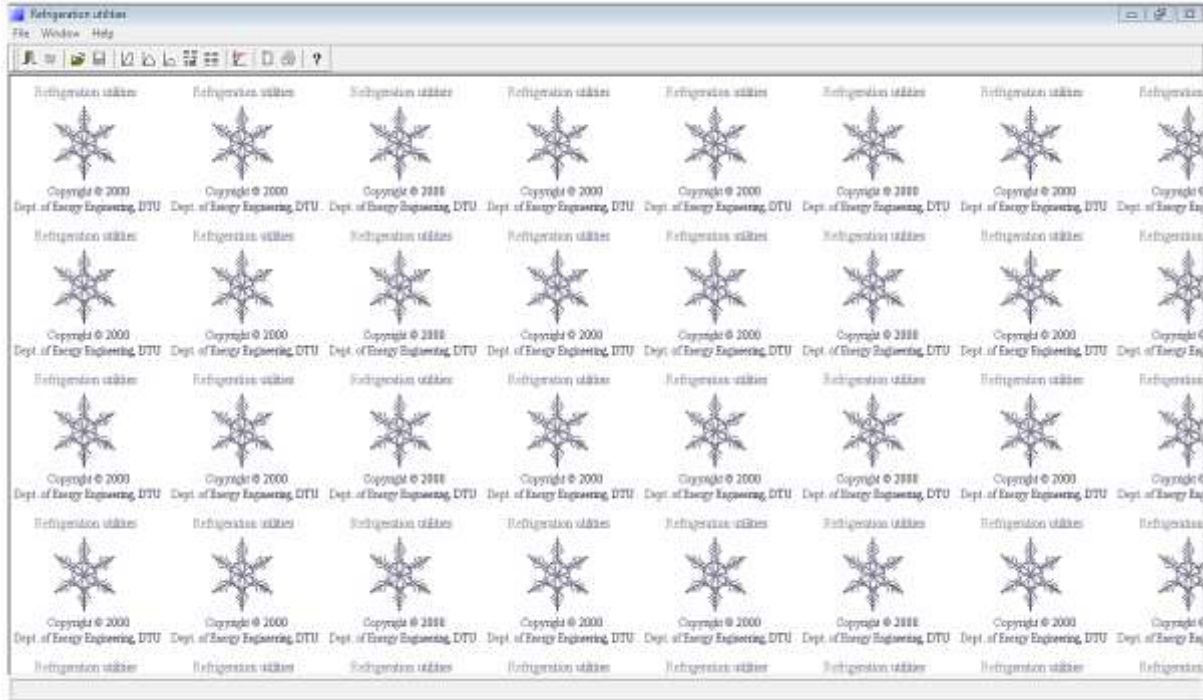
من select fluid يتم اختيار Ethylene Glycol وفي خانة input data يوضع التركيز 10% ودرجة الحرارة 2 °C ثم تضغط على force calculation تظهر النتائج اسفلها ثم تضغط على pressure drop في الاعلى وتكتب طول الانبوب 2m length والقطر الهيدروليكي hydraulic diameter 0.001 وفي خانة specify velocity ثم اختيار mass flow وفي خانة value اكتب 2 ثم اضغط على calculated تظهر قيمة الهبوط بالضغط ورقم رينولد اسفلها.

بعد ذلك تعود الى properties وتضغط على add properties و add pressure drop. ويظهر في notepad تقرير بالنتائج وكما هو مبين ادناه.



**ج- برنامج Refrigeration utilities**

يقوم البرنامج بحساب كل مايتعلق بسوائل التبريد من ضغط ودرجة حرارة وحالات التشبع ويمثل ذلك على شكل جداول ومنحنيات تخص كل العلاقات مابين المتغيرات وعند الضغط المزوج على ايكونة البرنامج تظهر الشاشة التالية:



ويتكون البرنامج من شريط القوائم ويحتوي على:

1-file: وعند الضغط عليها تنسدل قائمة تحتوي على

أ- new ومن خلاله يمكن تمثيل البيانات على شكل جداول او مخططات وبالعلاقات مختلفة مثل  
 saturation table , I-x diagram , h-S diagram , log P-h , diagramT-S diagram ,  
 table

ب- open plot : تستخدم لفتح ملف موجود.

ج-references

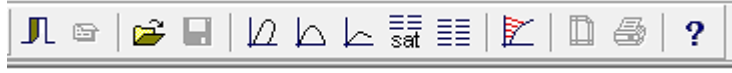
د- exit

2-windows: وفيه العنوان وترتيب الايكونات والتصغير .

3-help:المساعد.

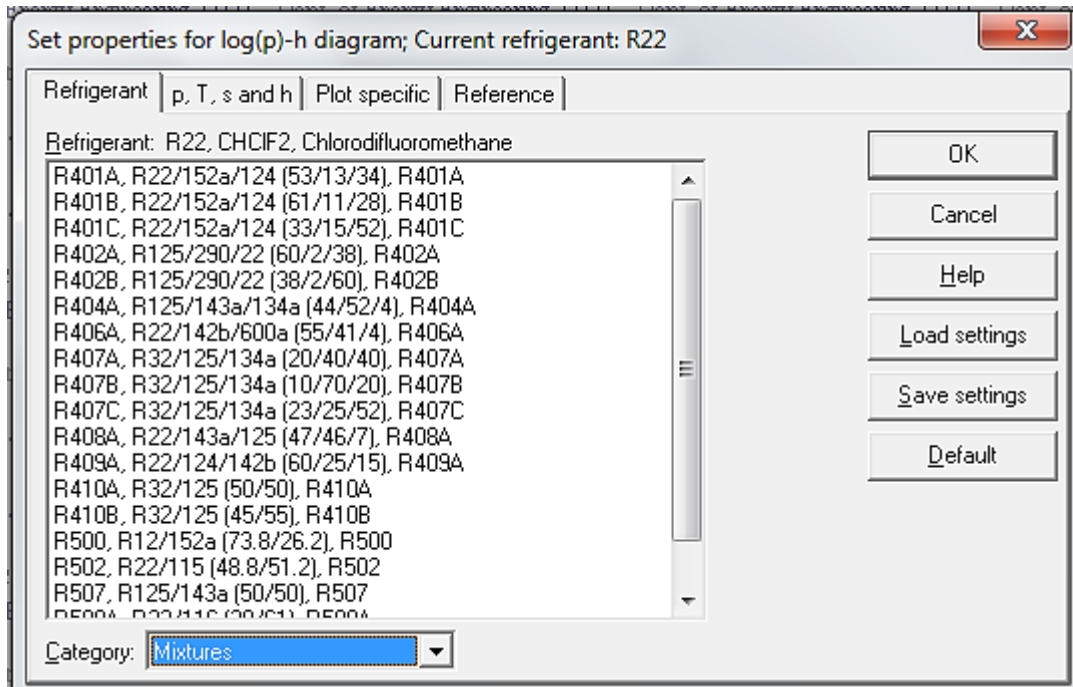
وهناك شريط يحتوي على ايكونات البرنامج

T-S diagram, log P-h diagram, h-S diagram, I-x diagram, saturation table, table  
وكما مبين في الشكل الاتي:

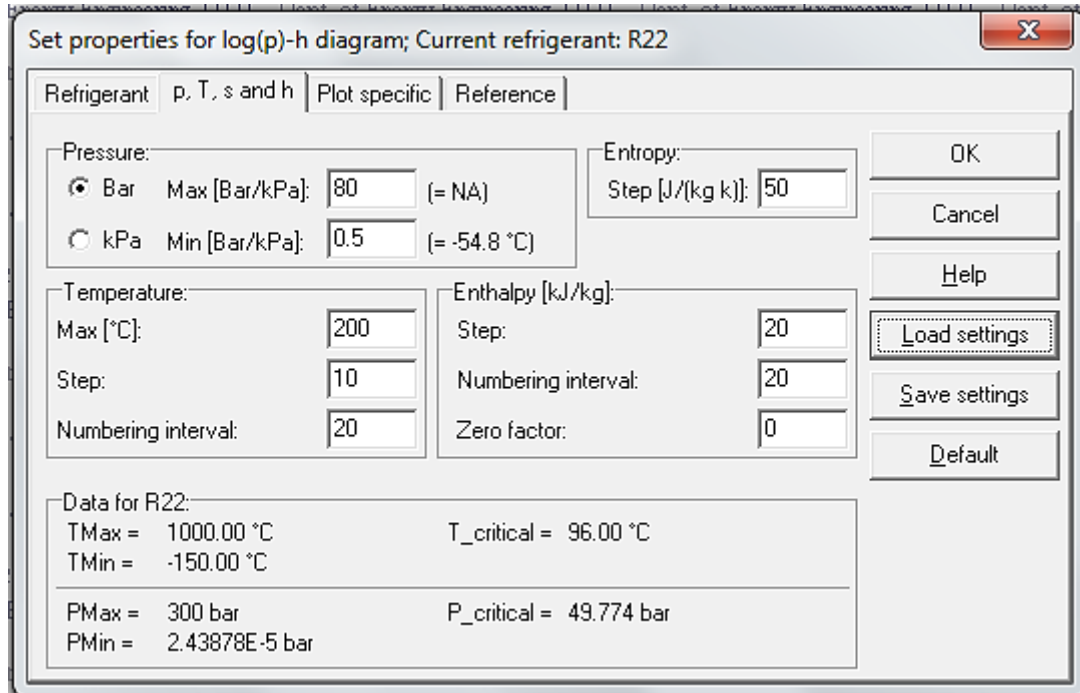


عند الضغط على ايكونة log P-h diagram تظهر لوحة تحتوي على اربعة ازرار هي:

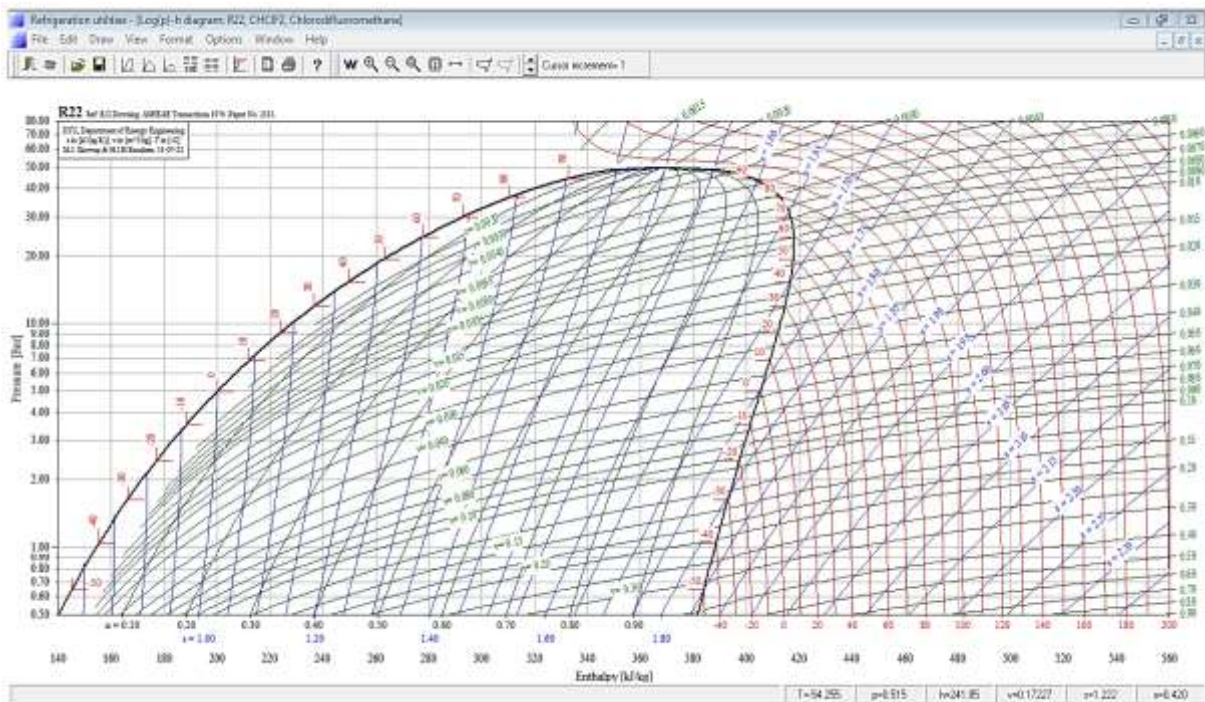
1- refrigerant : وفيها انواع عدة من سوائل التبريد هنالك خانة صغيرة اسمها category فيها عدة خيارات هي all , natural , mixture , synthetic, pure و على ضوئها يتم تصنيف سائل التبريد. وتفصيلها مبينة ادناه:



2- P-T-S and h: وفيه يتم تحديد الضغط والانتروبي ودرجة الحرارة ويعطي البرنامج في الاسفل مواصفات سائل التبريد مل اقصى واقل درجة حرارة ودرجة الحرارة الحرجة ..... الخ كما هو مبين في الشكل ادناه:



وعند الضغط على زر ok يظهر المخطط الخاص بسائل التبريد يمثل العلاقة بين الضغط والانتالبي عند درجات حرارة مختلفة وعند وضع المؤشر على اي نقطة في المخطط وتظهر في اسفله قيم درجة الحرارة والانتالبي والحجم النوعي والانتروبي والضغط وكما هو مبين ادناه:



وفي اعلى المخطط يوجد شريط القوائم الذي فيه:

file-1: وفيه يمكن فتح ملف موجود وحفظ ملف وغلاق و preference يظهر مربع حوار كما في الشكل ادناه ويحتوي على الازرار التالية:



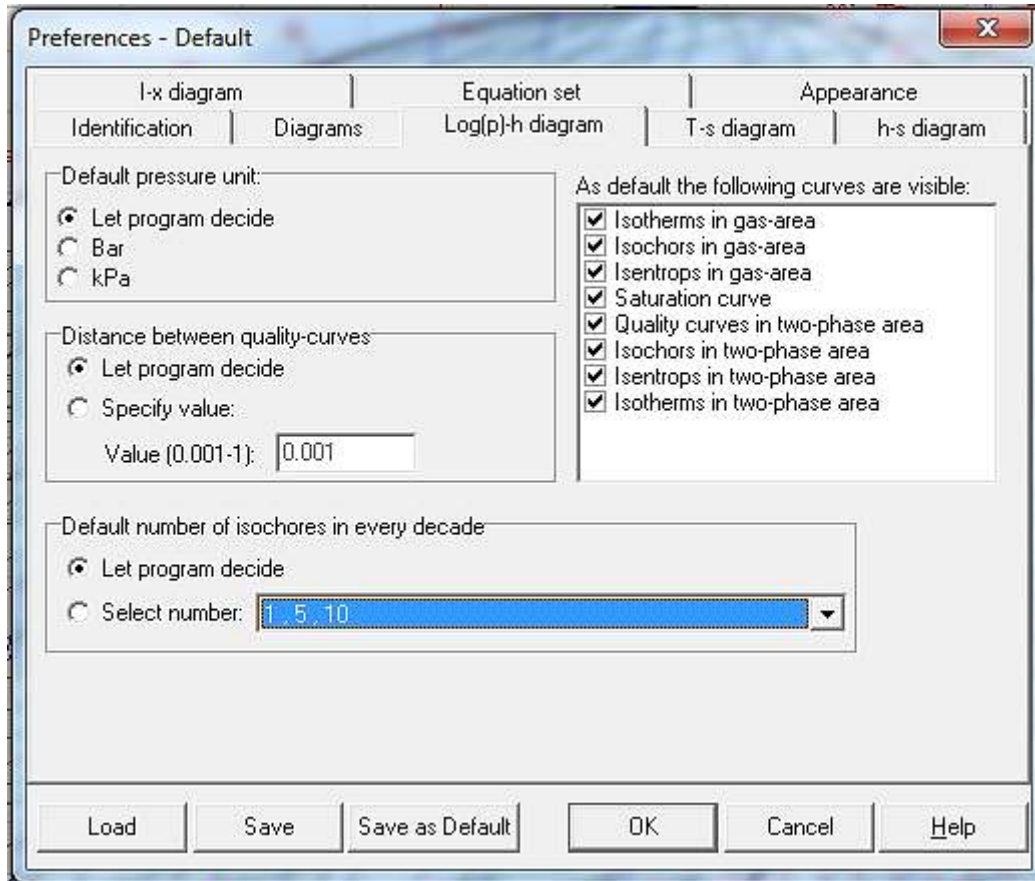
أ-identification : ويذكر فيها معلومات مثل الاسم والشركة والعنوان والبريد الإلكتروني.....الخ

ب-I-x diagram: وعند الضغط عليه يظهر مربع حوار فيه isotherm, isenthalps, relative humidity are visible فيه التجانس الحراري والانتالبي والرطوبة النسبية

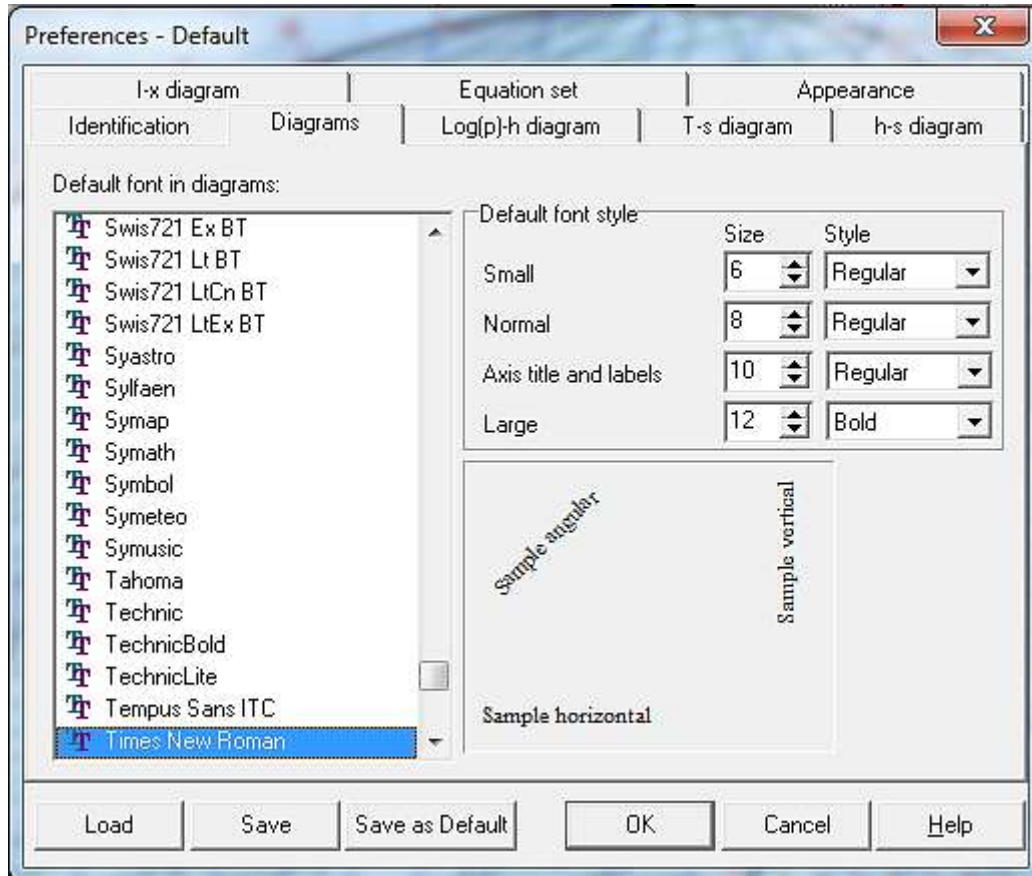
ج-log ( P)-h diagram: وفيه يحدد وحدة الضغط او تترك للبرنامج هو يختارها تلقائيا ويحدد المسافة بين منحنيات النوعية وتحديد ترتيب الارقام والمعلومات الواجب اظهارها او اخفائها كما في الشكل التالي:

د-h-s diagram: وهو مشابه للفقرة ج ولكن المعلومات تخص الانتالبي والانتروبي.

هـ-T-S diagram: وهو مشابه للفقرة ج ولكن المعلومات تخص الانتالبي ودرجة الحرارة.

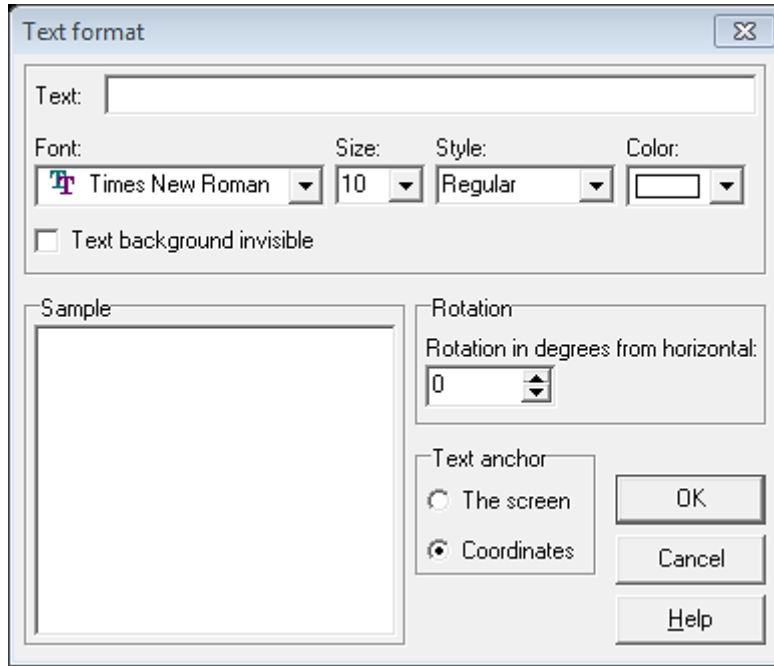


و - diagram: وفيه يتم تحديد نوع الخط وحجمه واتجاهه كما في الشكل التالي:.



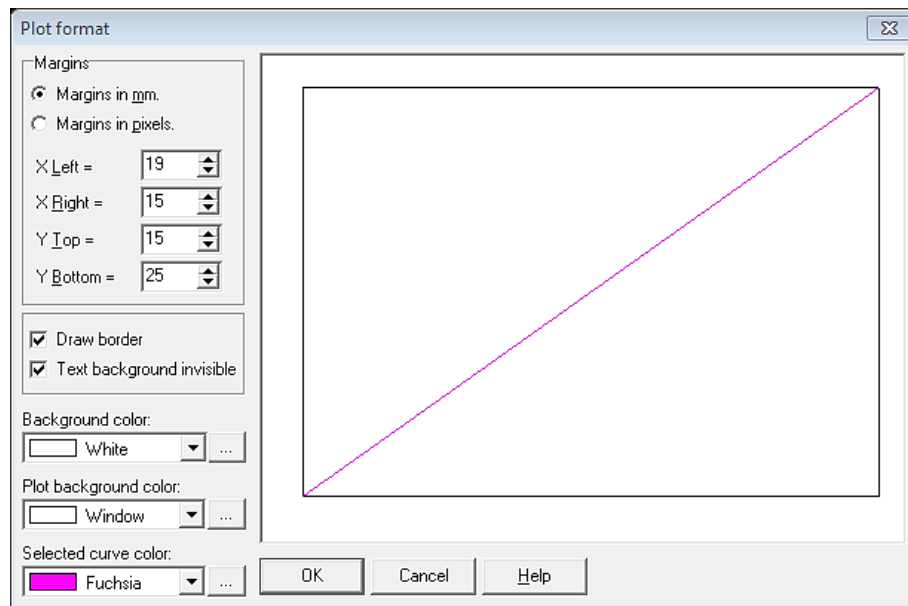
2- edit: وفيه تجرى عمليات اختيار منحنى ، اختيار نص ، نسخ ، حذف منحنى ، حذف نص و connect curve end

3-draw: ويحوي على أ--polyline ومن خلاله يمكن التوصيل بين النقاط المطلوبة اي يستخدم لرسم خط. ب-text: وعند الضغط عليه يظهر مربع حوار فيه خانة لكتابة نص مطلوب وضعه على الرسم اضافة الى خانات تنسيق نص. كما في الشكل التالي:



view-4: وفيها ما يخص عمليات العرض مثل التكبير والتصغير وملء الشاشة وغيرها.

format-5: وفيه أ- plot: يتم تنسيق الرسم وعند الضغط عليها يظهر مربع حوار يحوي على تنسيقات تخص الرسم من ابعاد والوان وغيرها كما في الشكل التالي



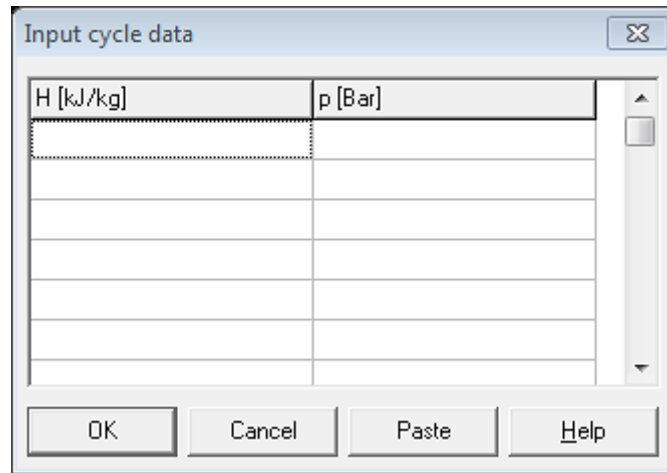
ب-x-axis: وفيه يتم تنسيق المحور x في الرسم وكما مبين ادناه:

بالنسبة الى بقية المحاور فيتم تتبع نفس الطريقة في المحور السيني ويتم ايضا تنسيق كل مايتعلق بالبرنامج من قائمة `format`.

option-6: وعند الضغط عليها تنسدل قائمة تحتوي :

أ- `input cycle`: وفيها يتم ادخال دورة جديدة من خلال البيانات المطلوبة التي تظهر في المربع الحواري بعد الضغط على `input cycle` من اسم الدورة ودرجة حرارة التبخير ودرجة حرارة التكتيف.....الخ.وكما مبين ادناه:

ب- input curve data: وفيه يتم ادخال البيانات لغرض رسم دورة معينة ويظهر مربع حوار يحتوي على الانثالبي والضغط وكما مبين ادناه:

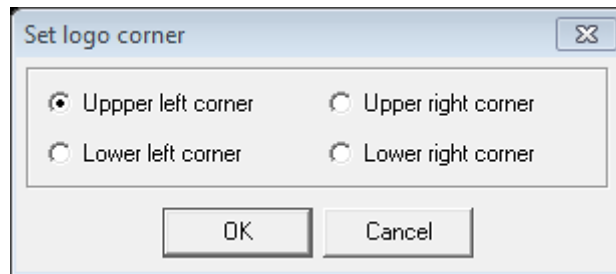


ج- show log: ويظهر البرنامج درجات الحرارة والضغط والانثالبي والحجم النوعي والرطوبة على شكل قائمة.

د- load plot sitting: وفيه يتم تحميل رسم مخزن سابقا.

هـ- save plot sitting: ويستخدم للحفظ.

و- set log corner: ويحدد موقع الزوايا كما مبين ادناه:



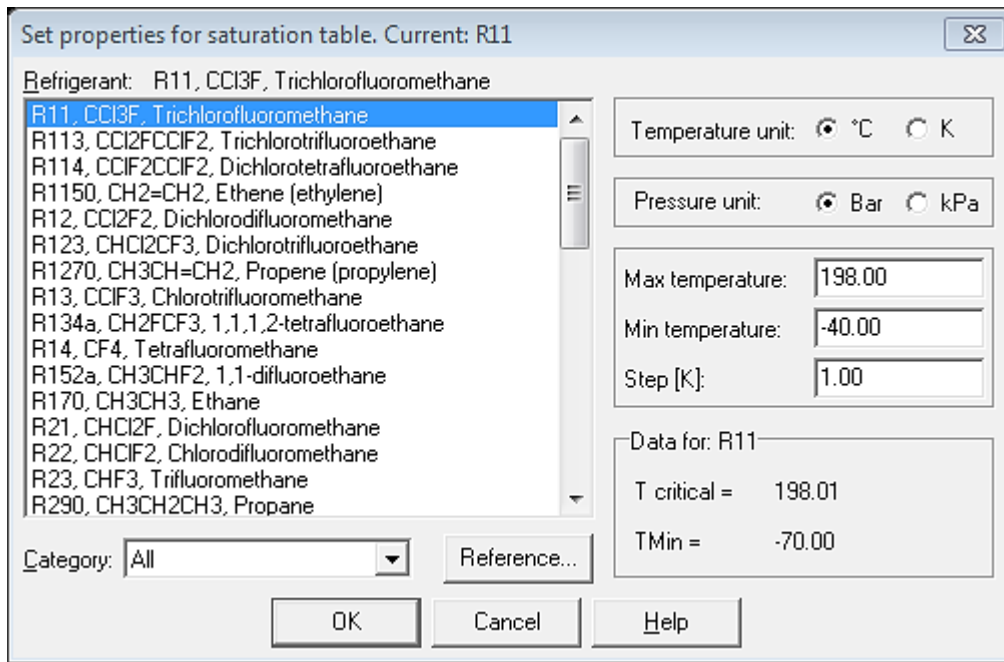
ز- set log font: ويقوم بتحديد الخط وتنسيقاته.

ح- view error

7-window

8-help

# saturation table: يتم الحصول عليه من شريط الادوات وذلك بالنقر عليه يظهر مربع حوار يتم فيه تحديد نوع سائل التبريد ودرجات الحرارة ووحداتها ومن ثم مباشرة يظهر الجدول يحتوي على جميع خصائص سائل التبريد وكما مبين ادناه:

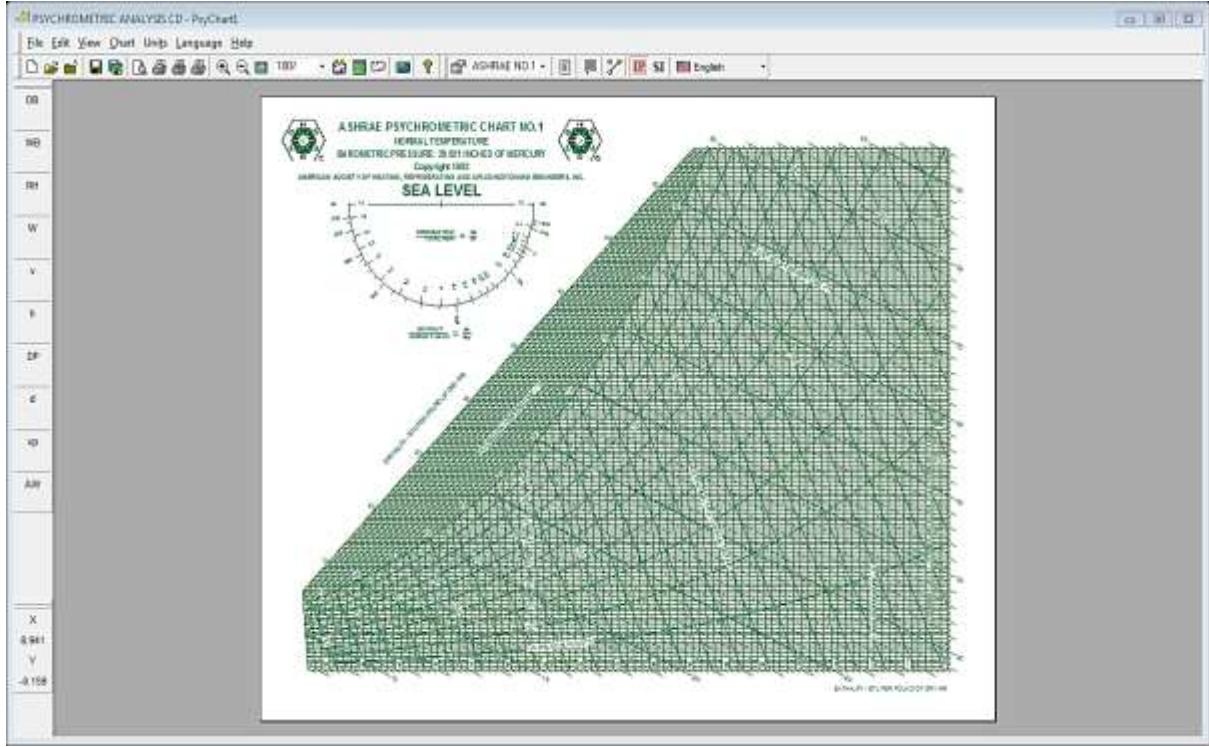


Refrigeration utilities - (Saturation values for R11, CCl3F, Trichlorofluoromethane)

T	P	h <sub>l</sub>	v <sub>g</sub>	h <sub>g</sub>	h <sub>l</sub>	h <sub>g</sub>	Q	h <sub>l</sub>	h <sub>g</sub>
°C	Bar	dm <sup>3</sup> /kg	m <sup>3</sup> /kg	kJ/kg	kJ/kg	kJ/kg	kJ/kg	kJ/kg	kJ/kg
40.00	0.951	0.6163	2.74212	155.98	368.82	202.84	0.8554	1.7354	
39.00	0.954	0.6172	2.68975	156.83	369.32	202.89	0.8591	1.7336	
38.00	0.958	0.6180	2.64450	157.67	369.81	202.94	0.8627	1.7323	
37.00	0.962	0.6188	2.61133	158.52	370.31	202.99	0.8663	1.7307	
36.00	0.965	0.6196	2.58585	159.37	370.81	203.04	0.8698	1.7292	
35.00	0.969	0.6205	2.56837	160.21	371.30	203.09	0.8734	1.7278	
34.00	0.973	0.6213	2.55828	161.06	371.80	203.14	0.8769	1.7263	
33.00	0.978	0.6221	2.55507	161.91	372.30	203.19	0.8805	1.7249	
32.00	0.982	0.6230	2.55824	162.75	372.80	203.25	0.8840	1.7235	
31.00	0.987	0.6238	2.56735	163.60	373.30	203.30	0.8875	1.7222	
30.00	0.992	0.6246	2.58189	164.45	373.80	203.35	0.8910	1.7208	
29.00	0.996	0.6255	2.60177	165.29	374.30	203.40	0.8944	1.7195	
28.00	0.103	0.6263	2.62634	166.14	374.80	203.46	0.8979	1.7183	
27.00	0.109	0.6272	2.65538	166.99	375.30	203.51	0.9014	1.7170	
26.00	0.115	0.6281	2.68959	167.84	375.80	203.56	0.9048	1.7158	
25.00	0.122	0.6289	2.72969	168.68	376.30	203.62	0.9082	1.7146	
24.00	0.128	0.6298	2.77641	169.53	376.80	203.67	0.9116	1.7134	
23.00	0.135	0.6307	2.82983	170.38	377.31	203.73	0.9150	1.7123	
22.00	0.142	0.6315	2.89011	171.23	377.81	203.78	0.9184	1.7111	
21.00	0.150	0.6324	2.95836	172.08	378.31	203.83	0.9218	1.7100	
20.00	0.158	0.6333	3.03568	172.93	378.82	203.89	0.9252	1.7089	
19.00	0.166	0.6342	3.12217	173.78	379.32	203.94	0.9285	1.7079	
18.00	0.175	0.6351	3.21794	174.63	379.82	204.00	0.9318	1.7069	
17.00	0.184	0.6360	3.32310	175.48	380.33	204.05	0.9352	1.7058	
16.00	0.193	0.6369	3.43777	176.33	380.83	204.10	0.9385	1.7048	
15.00	0.203	0.6378	3.56206	177.18	381.34	204.15	0.9418	1.7039	
14.00	0.213	0.6387	3.69607	178.03	381.84	204.21	0.9451	1.7029	
13.00	0.223	0.6396	3.83980	178.88	382.35	204.26	0.9484	1.7020	
12.00	0.234	0.6405	3.99335	179.74	382.85	204.31	0.9516	1.7011	

**5- برنامج ASHRAE**

وهو برنامج يقوم بحساب خصائص الهواء المستعمل للتبريد او التجفيف او غيره ويقوم برسم المخطط المردي بشكل دقيق جدا. عند النقر المزدوج على ايقونة البرنامج اذا كان على سطح المكتب من قائمة start ثم program والنقر على ASHRAE psychometric تظهر الشاشة الافتتاحية للبرنامج كما يلي:

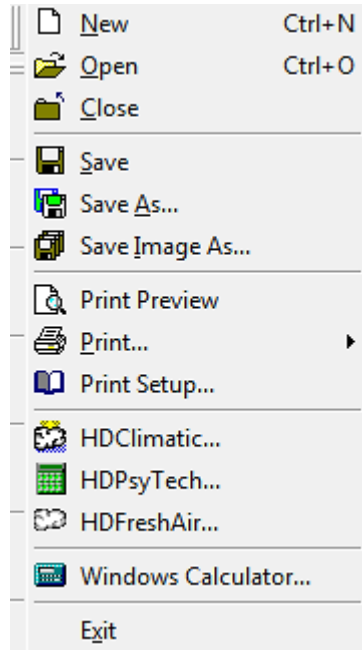


يتكون البرنامج من :

1- شريط القوائم :

أ- file: ويحتوي على المكونات المبينة في الشكل ادناه ومن خلالها يمكن فتح ملف جديد او غلق او حفظ او حفظ باسم او حفظ على شكل صورة او معاينة طباعة او طباعة او تنصيب طباعة او HD climatic او HD psychometric او HD fresh air او windows calculator او exit.





عند اختيار HD climatic يظهر مربع حوار اسمه ASHRAE 1997 climatic data – fundamentals يمكن من خلاله اختيار نوع العملية كأن تكون تبريد cooling او تسخين heating او رياح wind وهناك ثلاث خانات لتحديد الموقع اي في اي بلد وعاصمة. في الحقيقة عند اختيار الموقع مثلا امريكا USA وولاية Georgia فان الخانة الي اسفلها تغير تلقائيا لتحدد الموقع وهي في المثال Albany وبعد تحديد الوحدات سواء بالنظام العالمي SI او النظام الانكليزي IP فانه يظهر تقرير مفصل عن جميع البيانات التي تتعلق بالتبريد في فصل الصيف والتسخين في فصل الشتاء مثل درجة الحرارة الجافة db ودرجة الحرارة الرطبة wb والرطوبة النسبية % والرياح في تلك المنطقة وخطوط الطول شمالا north latitude وخطوط العرض شرقا west longitude .

Climatic Data - ASHRAE 1997 Fundamentals

COOLING USA 59 Elevation, meters  English (IP)

HEATING Georgia 31.53 North Latitude  Metric (SI)

WIND Albany 84.18 West Longitude

SUMMER DB COOLING	DB °C	MWB °C	°C db	WB °C	MDB °C	°C db	DP °C	MDB °C	°C db
0.4%	35.8	24.6	35.80	26.2	32.5	32.50	24.9	28.2	28.20
1%	34.8	24.4	34.80	25.7	31.7	31.70	24.4	27.9	27.90
2%	33.9	24.1	33.90	25.3	31.1	31.10	24.0	27.4	27.40

Average Annual Max. DB °C 38 Std. Dev. °C 1.2 Mean Daily Range DB °C 11.0

WINTER HEATING	DB °C	RH %	°C db	Coldest Month	WS m/s	MCDB °C	Average Annual Min. DB °C	Std. Dev. °C
99.6%	-3.0	50	-3.00	0.4%	9	9.9	-8	4.0
99%	-1.2	50	-1.20	1%	8	9.8		

**WIND** Coincident with 0.4% DB (cooling) MCWS 4 m/s PWD 250 deg.

Coincident with 99.6% DB (heating) MCWS 2 m/s PWD 360 deg.

Annual Design Values 1% 8 m/s 2% 8 m/s 5% 7 m/s

2- عند اختيار HD psy tech. تظهر قائمة كما في الشكل التالي تتكون من شريط العنوان وشريط الادوات يحتوي على بيانات الارتفاع عن مستوى سطح البحر والضغط البارومتري والضغط الجوي ودرجة الحرارة الجافة والرطوبة والرطوبة النسبية ونسبة الرطوبة والحجم النوعي والانثالي ودرجة حرارة نقطة الندى والكثافة وضغط البخار والرطوبة المطلقة وجزء لكل مليون بالوزن وجزء بالمليون من الحجم.

Psychrome...

IP  SI

Altitude m kr'

Barometric Pressure 29.921

Atmospheric Pressure 14.696

Dry Bulb Temp 95.0

Wet Bulb Temp 78.0

Relative Humidity 47.294

Humidity Ratio  gr  lb 117.9941

Specific Volume 14.3564

Enthalpy 41.3955

Dew Point Temp 71.800

Density 0.070850

Vapor Pressure 0.78631

Abs. Humidity  gr  lb 8.2189

Parts Per Million by Weight 16,856

Parts Per Million by Volume 27.100

ويمكن من خلال هذه القائمة ايجاد خواص الهواء عند معرفة متغيرين فقط كالرطوبة النسبية ودرجة الحرارة الجافة مثلا وعند كتابتهما في الخانات المخصصة لهما تظهر جميع الصفات الاخرى للهواء تلقائيا.

عند اخيار HD fresh air تظهر القائمة التالية:

The screenshot shows the 'Fresh Air Estimator RE:ASHRAE Standard 62-89' window. The 'Application Class' dropdown is set to 'Offices' and the 'Specific Application' dropdown is set to 'Conference Rooms'. The 'No. of People' field is empty, and the 'cfm / Person' field is set to 20. The 'Suggested Fresh Airflow (cfm)' field shows 0.

تحتوي خانة application class على سهم فيه خيارات عدة والمبينة ادناه:

The screenshot shows the 'Fresh Air Estimator RE:ASHRAE Standard 62-89' window with the 'Application Class' dropdown menu open. The menu lists several options: 'Offices', 'Public Spaces', 'Retail Stores, Sales Floors and Show Room Floors', 'Specialty Shops', 'Sports and Amusements', 'Theaters', 'Transportation', and 'Workrooms'.

وتحتوي خانة specific application على سهم فيه خيارات عدة والمبينة ادناه:

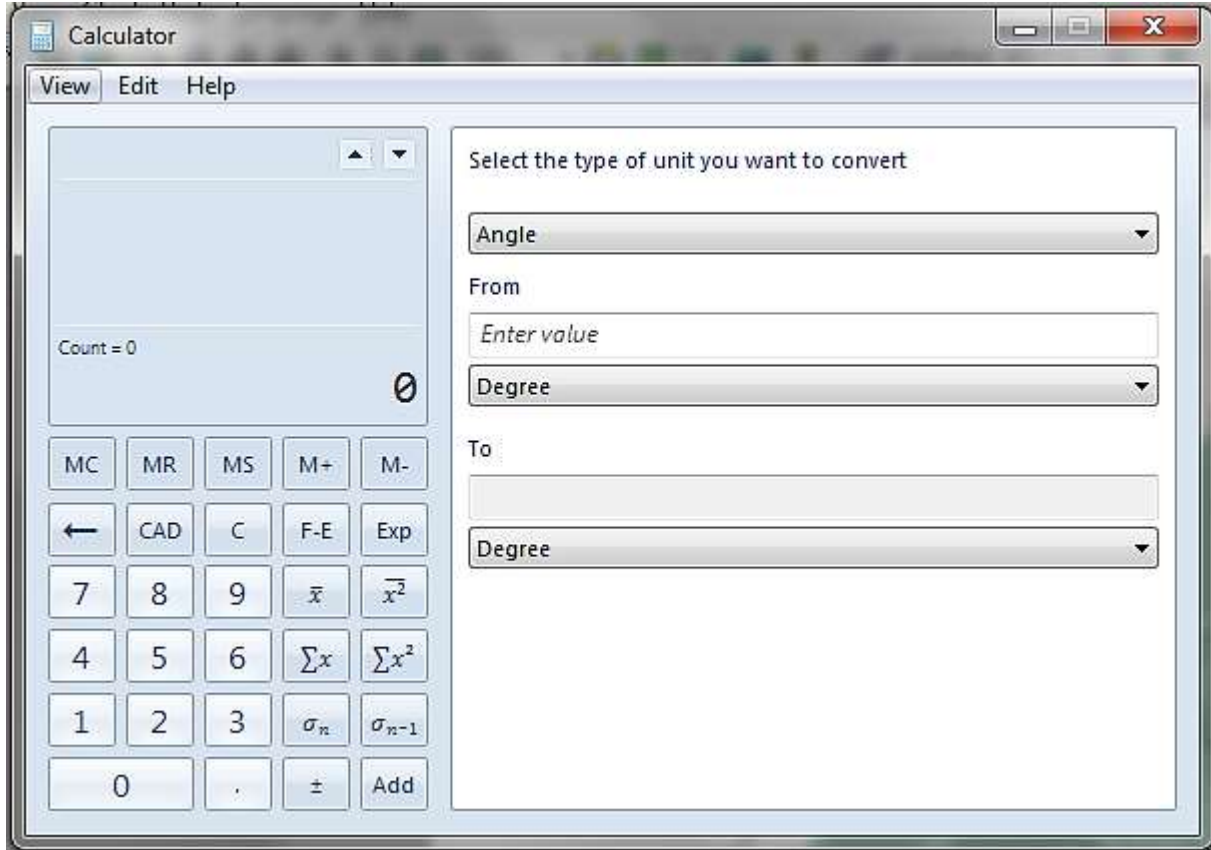
The screenshot shows the 'Fresh Air Estimator RE:ASHRAE Standard 62-89' window with the 'Specific Application' dropdown menu open. The menu lists several options: 'Office Space', 'Reception Areas', 'Telecommunication Centers', 'Data Entry Areas', and 'Conference Rooms'.

وكمثال تطبيقي اذا كان في غرفة طعام خمسة اشخاص كم هي كمية الهواء النقي المطلوب لهم قدم مكعب بالدقيقة؟

يتم اختيار food and peverage service ثم dining room ثم تكتب 5 في خانة no.of people لذلك فان جريان الهواء المقترح هو 100 قدم مكعب بالدقيقة.

عند الضغط على windows calculator وهي عبارة عن حاسبة تقوم بمهام عديدة منها الحسابات العادية التي تتم بالضغط على view تتسدل قائمة فيها stander تظهر الحاسبة ومن خلال لوحة المفاتيح الموجودة فيها تتم طباعة الارقام وكذلك حساب كمية الوقود المستهلكة لتر /100 كم بعد ادخال قيم المسافة والوقود المستهلك وهي كما في الشكل التالي:

وعند اختيار scientific تظهر الحاسبة العلمية. ويوجد خيار اخر هو programmer اما خيار statistics فيستخدم للاغراض الاحصائية مثل المعدل والتباين والخطأ القياسي وغيره ويوجد خيار unit conversion ويستخدم لتحويل الوحدات مثل الزوايا والطاقة ودرجات الحرارة ..... وكما مبين في الشكل ادناه:



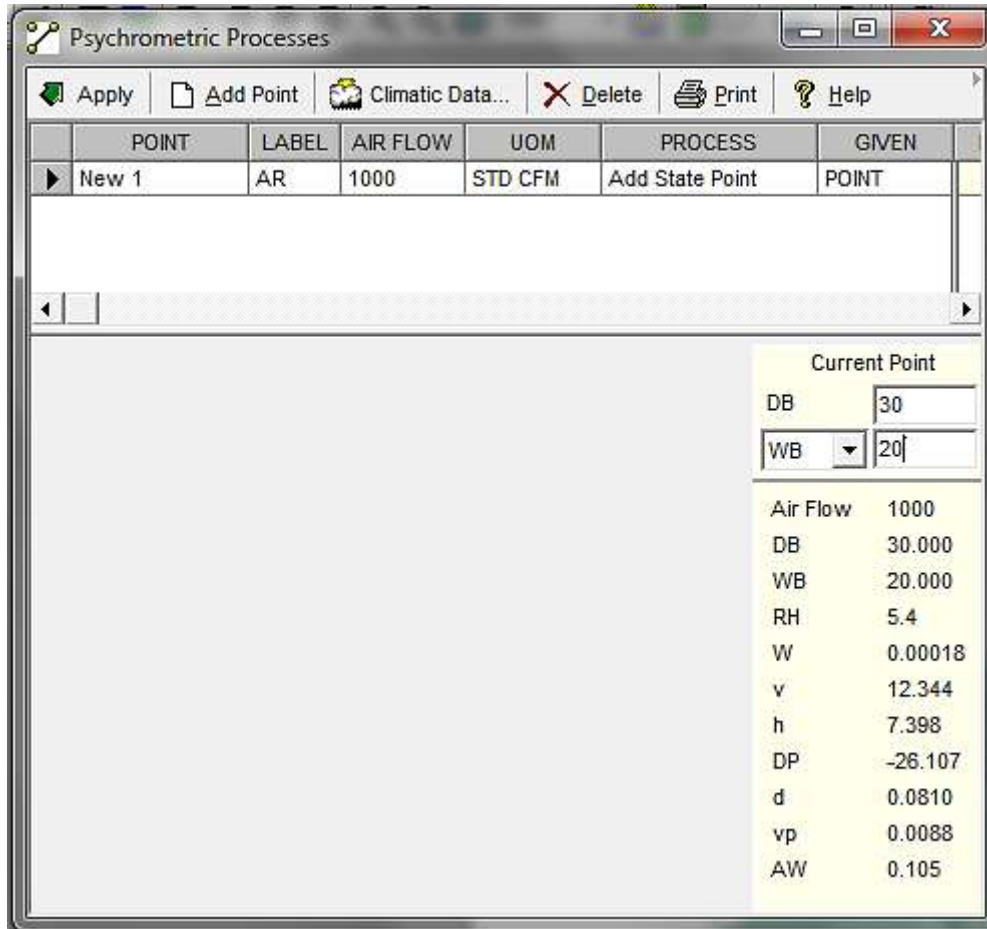
ب- edit: ويحتوي على copy chart emage ويمكن من خلاله تحويل المخطط الى صورة.

ج- view: ويحتوي على ازرار التكبير والتصغير وصندوق الادوات.

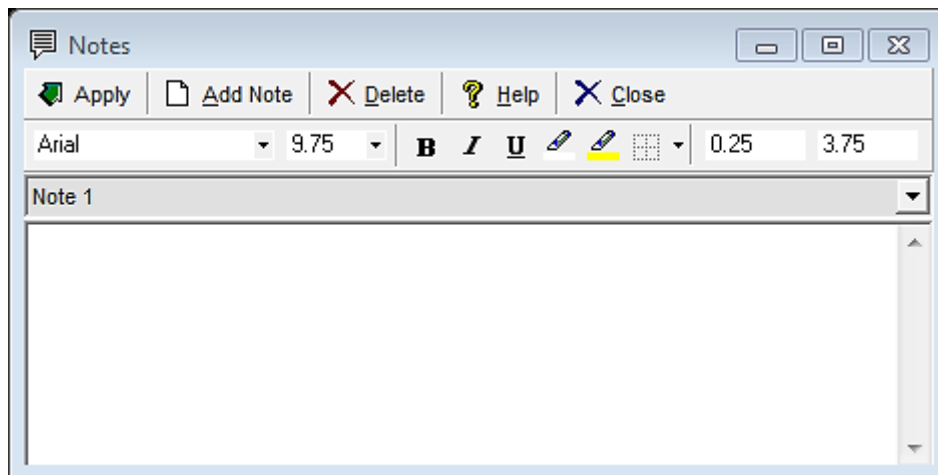
د- chart: ويحتوي على

1- project information حيث يمكن كتابة معلومات عن المشروع.

2- state points: عند الضغط عليها تظهر نافذة اسمها sychrometric process تحتوي على apply و add point: وعند اختياره يظهر جدول صغير اسمه current point يطلب في الحقل الاول ادخال درجة الحرارة الجافة وفي الحقل الثاني يتم اختيار متغير اخر مثل درجة الحرارة الرطبة او الحجم النوعي او الرطوبة النسبية..... الخ فعندما يتم ادخال درجة الحرارة الجافة ومقدارها 30 مئوي ودرجة الحرارة الرطبة ومقدارها 20 مئوي فانه تلقائيا تظهر جميع مواصفات الهواء الاخرى على شكل جدول في الاسفل وكما في الشكل التالي:

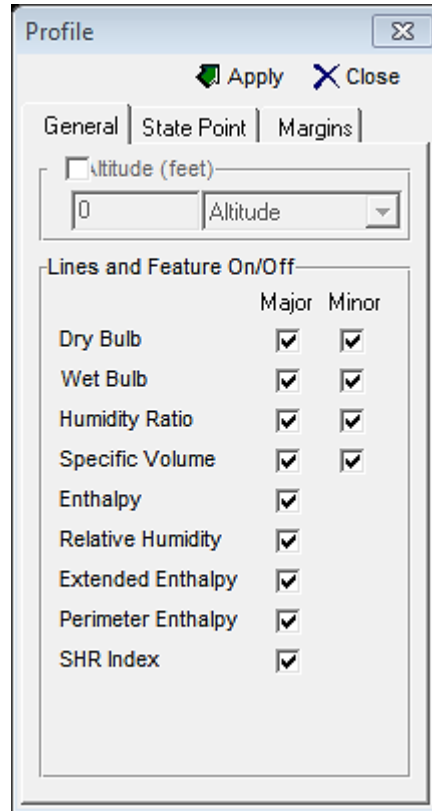


3- notes: وفيها يمكن كتابة الملاحظات وتظهر النافذة التالية:

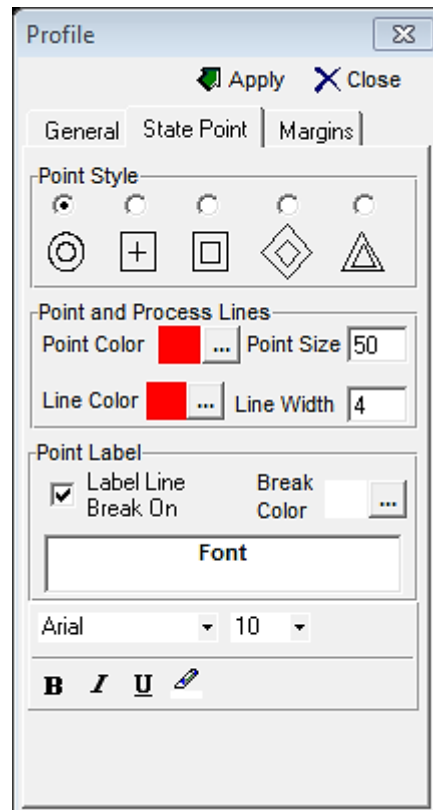


clear all-4

5-profile: وعند اختيارها تظهر النافذة التالية:



حيث يتم تحديد المفات المطلوب ايجادها في البرنامج من خلال تأشيرها بعد الضغط على general. وعند اختيار state point حيث يتم من خلالها تنسيق الخط وتحديد نوع النقطة وكما في الشكل التالي:



اما margins فو خاص بالابعاد التي يتم تحديدها حسب الرغبة.  
 هـ-units : ومن خلالها يتم تحويل الوحدات بالنظام العالمي او الانكليزي.  
 و-language:ومن خلالها يتم تحديد لغة البرنامج.

وهناك شريط الادوات الذي يمكن من خلاله الوصول الى كل ما تم الحديث عنه في اعلاه .وكما مبين ادناه:



ان الحقل الموجود في شريط الادوات وهو ASHRAE NO.1 من خلاله يتم تحديد نوع المخطط اذا كان العمل بدرجات حرارة عالية او منخفضة او بمستوى سطح البحر او اعلى او اقل من ذلك من خلال الضغط على السهم الموجود في الحقل.

كما يمكن طباعة المخطط او تقرير ومخطط من شريط الادوات اعلاه. فعند اختيار درجة الحرارة الجافة 40 مئوي والرطوبة 20 مئوي وتحديد رقم الاثري كما في اعلاه وكتابة درجات الحرارة في edit state points من شريط الادوات ثم اختيار print all من شريط الادوات . يقوم البرنامج بطباعة المخطط والتقرير بصورة منفصلة ولمثالنا هذا ظهر التقرير كالآتي:

### STATE POINT & PROCESS REPORT

Report Date: 06/06/2011  
 Project Information:

Altitude: 0 (Meters)  
 Barometric Pressure: 760.001 (mm Hg)  
 Atmospheric Pressure: 101.325 (kPa)

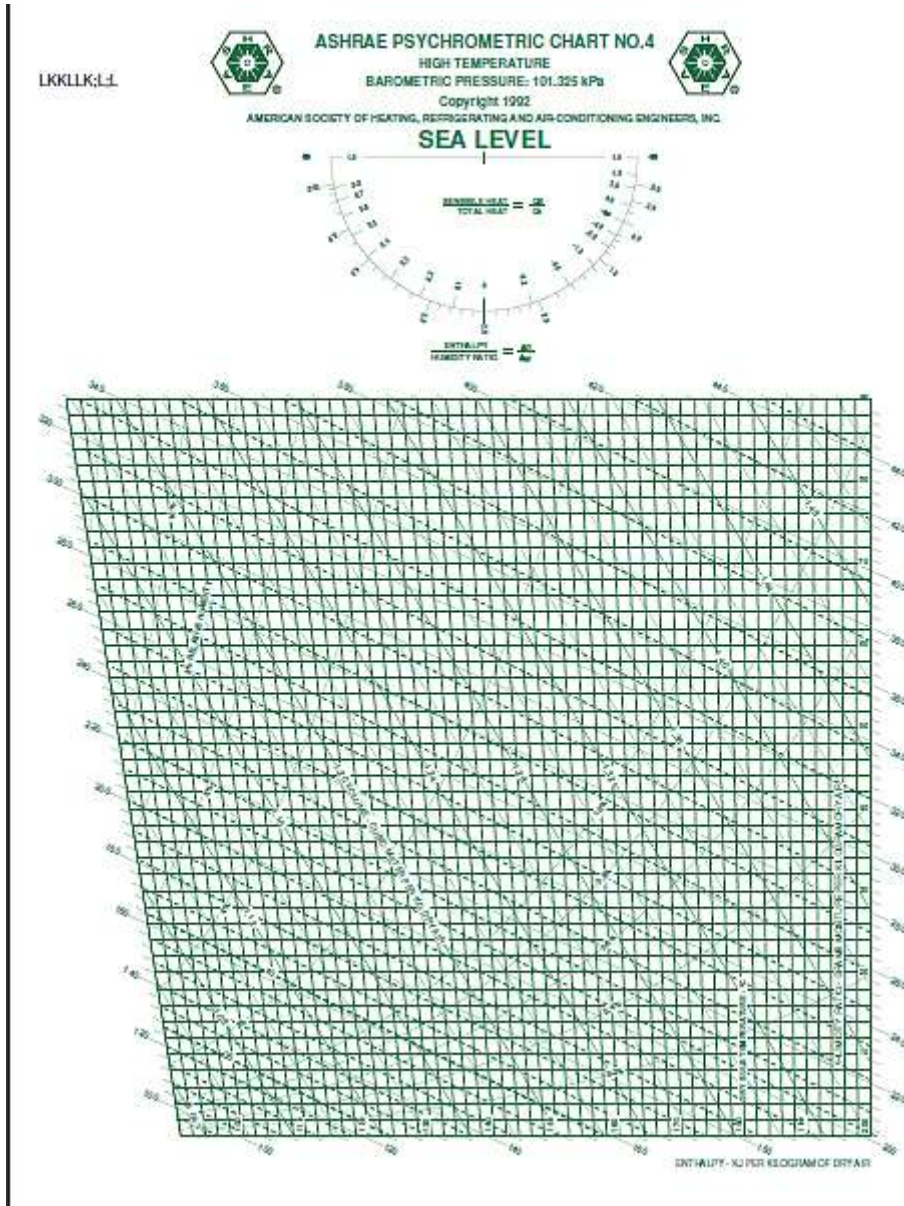
#### 1. New 1

##### STATE POINT DATA

Air Flow (Standard) (L/s)	Dry Bulb (°C)	Wet Bulb (°C)	Relative Humidity (%)	Humidity Ratio (g/kg)	Specific Volume (cu.m/kg)	Enthalpy (kJ/kg)	Dew Point (°C)	Density (kg/cu.m)	Vapor Pressure (mm Hg)	Absolute Humidity (g/cu.m)
472	40.000	20.000	14.0	6.46	0.896	56.827	7.5075	1.1233	7.7811	7.209

اما المخطط فيظهر كالآتي:





كما يمكن وضع المؤشر مباشرة على النقاط المطلوبة ونلاحظ ظهور النتائج مباشرة على يسار الرسم.

### 6- برنامج تجميد وتصليب الايس كريم Ice cream freezing & hardening

الجزء الاول من البرنامج يتكون من خانات عدة تخص خلطة الايس كريم ice cream mix حيث توضع فيها النسب المئوية للدهن والمواد الصلبة والسكر والماء. وكما في الشكل التالي:



### Hardening

	I-P UNITS		SI UNITS	
Product Output	<input type="text"/>	lb/h	<input type="text"/>	kg/h
Room Entering Temperature	<input type="text"/>	°F	<input type="text"/>	°C
Room Required Temperature	<input type="text"/>	°F	<input type="text"/>	°C
Room Type	<input type="checkbox"/> Batch <input type="checkbox"/> Continuous			
Hardening Duration <sup>1)</sup>	<input type="text"/>	min	<input type="text"/>	min
Actual Hardening Duration <sup>2)</sup>	<input type="text"/>	min	<input type="text"/>	min
Room Length	<input type="text"/>	ft	<input type="text"/>	m
Room Width	<input type="text"/>	ft	<input type="text"/>	m
Room Height	<input type="text"/>	ft	<input type="text"/>	m
Insulation Material	<input type="text" value="Polyurethane (Expanded)"/>			
Insulation Thickness	<input type="text"/>	in	<input type="text"/>	mm
Room Air Temperature	<input type="text"/>	°F	<input type="text"/>	°C
Outside Air Temperature	<input type="text"/>	°F	<input type="text"/>	°C
Fan Motors Wattage <sup>3)</sup>	<input type="text"/>	W	<input type="text"/>	W
Lighting Wattage	<input type="text"/>	W	<input type="text"/>	W

1) - Hardening duration assumes the time period needed to harden, load and unload the packaged ice-cream batch.  
 2) - Actual hardening duration assumes the time period needed only to harden the packaged ice-cream batch to a desired solid consistency.  
 3) - Fan motors wattage assumes either the usable output of the fan motor (85% is accurate) if mounted outside the hardening room or the total fan motor power if mounted inside the hardening room.

---

Calculate Hardening Room Refrigeration Load

Hardened Water Percentage	<input type="text"/>	%	<input type="text"/>	%
Room Refrigeration Load*	<input type="text"/>	Btu/h	<input type="text"/>	W
	<input type="text"/>	tons, refr.	<input type="text"/>	kcal/h

\* - 10% loss due to heat of container and exposure to outside air (from product load) as well as 20% loss due to air infiltration and persons in room (from heat leakage) are added to the total refrigeration load calculation.



## الفصل الخامس

### برامج هلاكية ونمو الاحياء المجهرية

#### 1- برنامج حساب الهلاكية للاحياء المجهرية

ويمكن حسابها من خلال معرفة درجة حرارة المصدر وزمن الموت الحراري المعروف والمقاومة الحرارية للكائنات الحية  $z$  ودرجة حرارة الموت الحراري ويوضح الشكل التالي مثال تطبيقي على ذلك:

### Predict Lethality of Thermal Processes

<p><b>Procedure</b></p> <p>You may change any number in the list of data variables to view the lethality in the Result window. The default values are same as in Example 5.4 (Introduction to Food Engineering).</p> <p>We will use Eq. 5.19 modified to express thermal death times and compute lethality.</p> <p>Try different values for lethality, such as thermal resistance for microorganisms, reference temperature, and the known thermal death time. Keep a note of the various calculated lethalitys.</p> <p>Determine if increasing the thermal resistance for microorganisms, or decreasing the thermal death temperature will decrease the lethality. Which factor appears to have the largest influence on</p>	<p><b>Given:</b></p> <p>Reference temperature <input style="width: 60px;" type="text" value="138"/> °C</p> <p>Known thermal death time <input style="width: 60px;" type="text" value="4"/> sec.</p> <p>Thermal resistance (<math>z</math>) for microorganism <input style="width: 60px;" type="text" value="8.5"/> °C</p> <p>Thermal death temperature <input style="width: 60px;" type="text" value="121"/> °C</p> <p><b>Result</b></p> <p>Thermal death time <input style="width: 60px;" type="text" value="400"/> sec.</p>
---	---

كما يمكن حساب الهلاكية من خلال معرفة التغير بدرجات الحرارة مع الزمن ومعرفة زمن التخفيض العشري عند درجة 121 مئوي والمقاومة الحرارية  $z$  حيث يتم قياس تغير درجة حرارة الغذاء باستخدام الثرموكبل خلال فترات زمنية مختلفة وكما موضح في الشكل التالي:

## Predict Lethality of Thermal Process

### Procedure

You may change any number in the list of data variables to view the lethality in the Result window. The default values are same as in Example 5.5 (Introduction to Food Engineering).

By computing the lethal rate at each time interval, the lethality can be determined by summation of lethal rates. We will use Eq. 5.19 to compute the lethal rate.

Try different values for lethality, such as thermal resistance ( $z$ ) for microorganisms, temperature at any time interval, and the  $D_{121}$ . Keep a note of the various calculated lethality.

Determine if increasing the thermal resistance for microorganisms, or decreasing the  $D_{121}$  will decrease the lethality. Which factor appears to have the largest influence on the lethality?

### Given:

Time (min)	Temperature (°C)
0	75
1	105
2	125
3	140
4	135
5	120
6	100
$D_{121}$	1.1 min.
$z$	11 °C

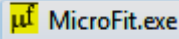
### Result

Lethality for thermal process **75.2739** min.

**2- برنامج MicroFit v 1.0**

هذا البرنامج صمم لتحليل بيانات النمو المايكروبي ويعمل في نظام الوندوز ويسمح للمستخدم :

- \* مشاهدة بيانات النمو المايكروبايولوجي على شكل مخططات.
- \* ملائمة نموذج النمو للبيانات للحصول على تخمين معامل زمن التباطوء وعد الخلايا الاولي والنهائي.
- \* تقدير الثقة عند فترات مختلفة بحسب المعاملات.
- \* في وقت واحد يحلل نوعين من البيانات ويقارن بينهما بشكل تخطيطي.
- \* اجراء الاختبارات الاحصائية على مجموعتين من البيانات المختلفة.
- \* فهرست بيانات النمو المايكروبايولوجي.

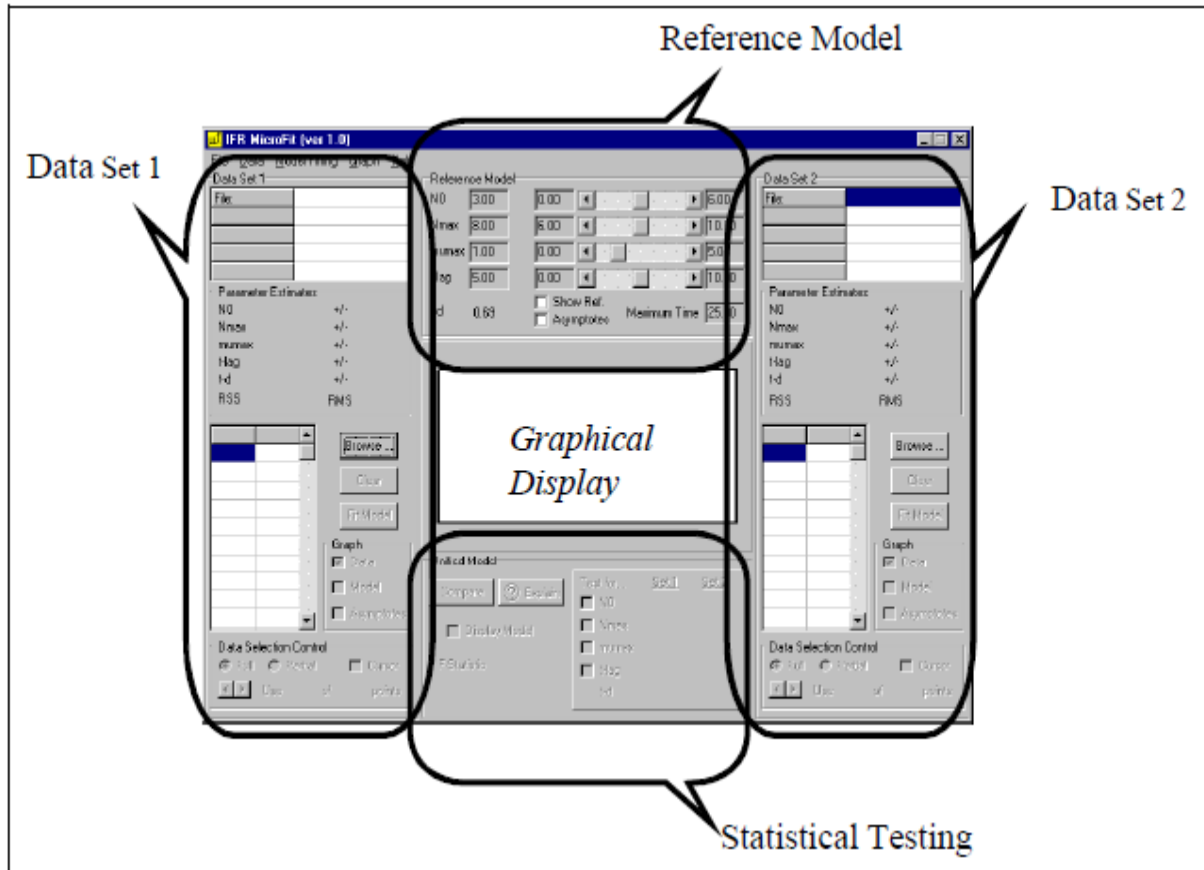
**تنصيب البرنامج:**

يتم الذهاب الى ايكونة اسمها mfzip وفتحها ثم النقر المزدوج على الايكونة التالية سوف يعمل البرنامج مباشرة . ويمكن ان ينقل الى اي حاسبة اخرى عن طريق النسخ واللصق.

**وصف الشاشة الرئيسية للبرنامج:**

تتضمن الشاشة الرئيسية خمسة مناطق. وكل منطقة تتعامل مع مجاميع البيانات . ويمكن تغيير بيانات المجموعتين data set 1 و data set 2 بشكل متزامن وانهما متشابهان. اللوح الموجود في اعلى الشاشة مختص بنموذج (موديل) المصدر reference model وهو يسمح لك بتقصي سلوك موديل نمو باراني Baranyi Growth model وايضا يحفظ بشكل مؤقت ملائمة الموديل لمجاميع البيانات.

مركز الشاشة يكون فارغا عند بداية العمل وهو يعرض المخطط البياني الرئيسي graphical display المستخدم لعرض الموديل والبيانات. وفي اسفل الشاشة تتم السيطرة على اداء المقارنات الاحصائية بين مجاميع البيانات statistical testing.



### تنسيق البيانات Data Formats

\* ملفات البيانات Data Files

في هذا البرنامج تستخدم الفاصلة comma للفصل بين البيانات CSV (Comma Separated Variable). ان تنسيق ملف النص الاساسي مدعم بواسطة مايكروسوفت اكسيل وكذلك يمكن ان يعمل بمعالج الكلمات word ويمكن ان تعمل ملفات بيانات جديدة مباشرة باستخدام microfit وتكون البنية كما في الشكل التالي:

```
Header1, Header2
Number, Number
Number, Number
Number, Number
:
etc.
```

رموز الجدول بعد الفواصل هي ليست جزء من CSV وانما اختيارية وهي لغرض تسهيل قراءة الجداول الكبيرة جدا. مثلا بعض الصفوف القليلة الاولى في بيانات الملفات تكون مشابهة كما في المثال التالي:



Time (hr),	log cfu/ml
0.0,	3.1
0.0,	3.4
6.5,	4.2
8.1,	4.8
12,	5.3

مع ملاحظة ان الاعداد المايكروبية يجب ان تدخل الى البرنامج على شكل لو غارتم علما ان البيانات الموجودة في الجدول اعلاه هي مجرد للايضاح فقط.

### قائمة الملفات List Files

قائمة الملفات (يطلق عليها \*.lst) وهي لغرض فهرسة مجاميع ملفات البيانات. وهي تحتوي على تنسيقات مختلفة ويمكن ملاحظة ذلك من الجدول التالي:

Header,	Header,	Header,	Header	- etc.
Filename,	Value,	Value,	Value	- etc.
Filename,	Value,	Value,	Value	- etc.
Filename,	Value,	Value,	Value	- etc.
etc.				

وكمثال على ذلك نلاحظ من الشكل التالي ان الصفوف الاولى من قائمة ملف تكون متشابهة.

Filename,	System,	Temp.,	NaCl %,	Initial pH,	Strain
TEST001,	GEL,	20,	0.5,	7,	XD94/7
TEST003,	BROTH,	20,	0.5,	7,	XD94/7
TEST004,	GEL,	8,	0.5,	7,	clinical
TEST005,	BROTH,	8,	0.5,	6,	clinical
TEST006,	BROTH,	4,	0.5,	5,	XS94/8
TEST007,	GEL,	4,	0.5,	5,	XS94/8

### تحميل البيانات Loading Data

يمكن تحميل البيانات على اللوح الموجود على يمين او يسار الشاشة . وقبل اضافة بيانات في البرنامج يجب ان يكون البرنامج منظف من اي بيانات سابقة وذلك من خلال الضغط على الزر clear الموجود في كل لوح.

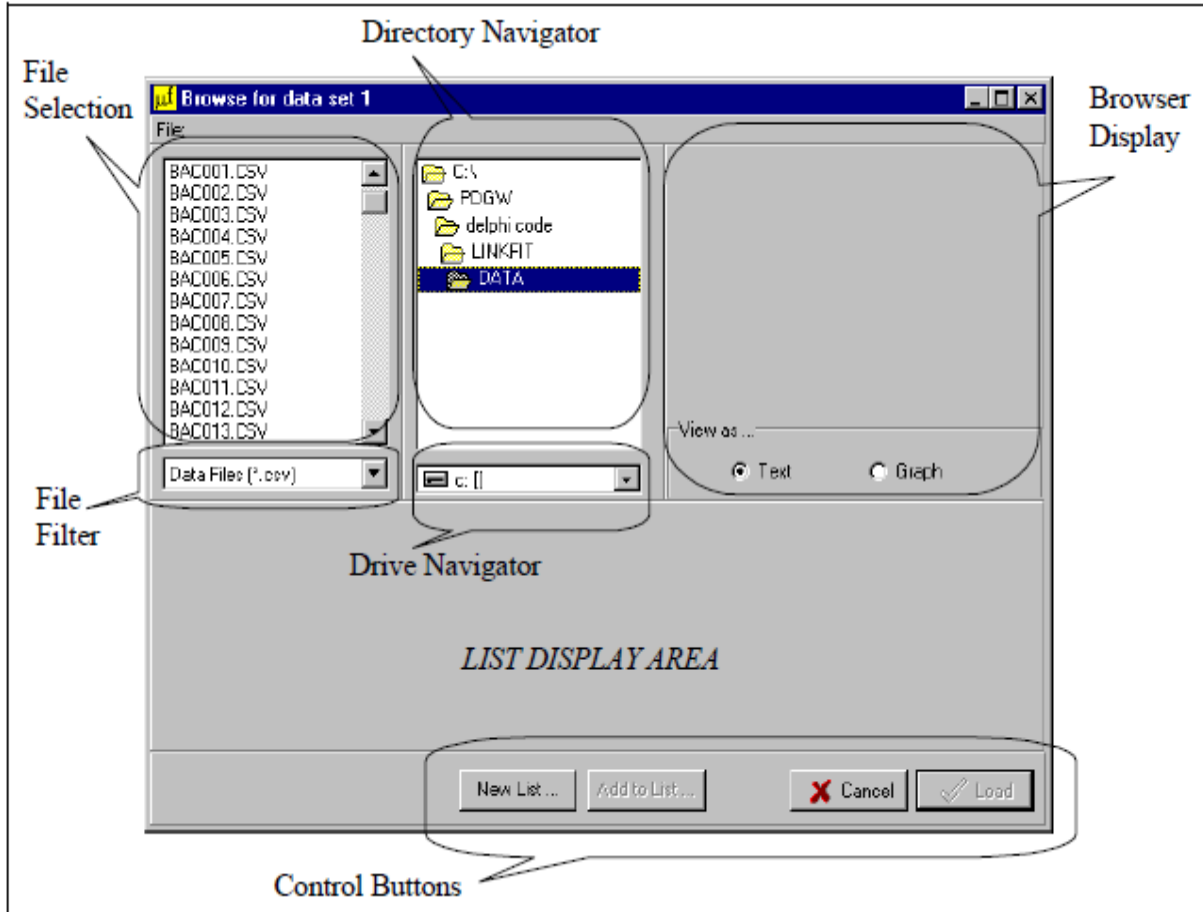
### تحميل ملفات CSV مباشرة:

من الشاشة الرئيسية ومن قائمة file اختر Load Data Set 1. يظهر مربع حوار لفتح الملفات اذا كانت لديك بيانات مخزونة على الامتداد CSV اخترها لغرض الفتح وسوف تظهر البيانات في اللوح

الايسر من الشاشة الرئيسية وتعرض على شكل مخطط برموز زرقاء وبالطريقة نفسها يتم استدعاء بيانات اخرى وتظهر على شكل مخطط برموز ذات لون احمر.

### تحميل ملفات CSV باستخدام المتصفح Browser:

اضغط على زر Browser في لوحة البيانات سيذهب بك الى متصفح البيانات وكما مبين في ادناه:



اختر Navigation Tools لغرض ايجاد ملفات CSV ويتم اختيار الملف من صندوق File Selection حيث تكون الملفات معروضة هنالك. البيانات تكون معروضة على شكل text او graph ويتم الاختيار من browser display وعندما تجد الملف تضغط على load ثم تذهب الى الشاشة الرئيسية.

### تحميل البيانات باستخدام قائمة المتصفح

اضغط على Browser ثم من file filter اختر List File (\*.lst) وهذا سوف يعرض البيانات من قائمة list file في الصندوق الموجود في الاسفل واختر واحد من الملفات سوف يعرض على شكل مخطط او نص وحسب الرغبة. وكما مبين في الشكل ادناه:

Filename	Temperature	NaCl	Initial pH	Date	Experimenter	System
ORGA01	20	0.5	4	15/02/1999	Michael	Immobilised
ORGA02	20	0.5	5	12/02/1999	Andrew	Immobilised
ORGA03	20	0.5	6	13/02/1999	Andrew	Immobilised
ORGA04	20	0.5	7	04/05/1999	Shelia	Surface
ORGA05	20	0.5	7	02/05/1999	Shelia	Broth
ORGA06	20	0.5	6	27/04/1999	Shelia	Broth
ORGA07	20	0.5	7	12/07/1998	Maria	Broth
ORGA08	20	0.5	5	30/06/1998	Michael	Broth
ORGA09	20	0.5	6	01/05/1999	Shelia	Broth
ORGA11	20	0.5	4	17/02/1999	Michael	Immobilised
ORGA12	20	0.5	5	25/04/1999	Shelia	Broth

### تطبيق موديلات النمو Fitting Growth Models

لغرض مطابقة موديل نمو باراني Baranyi Growth model للبيانات المحملة يتم ذلك بواسطة الضغط على زر fit model وهذا سوف يعطي تقدير اولي لمعاملات النمو ومن ثم استخدم هذا كنقطة بداية لتقدير المعامل باستخدام non-linear least squares search . ان قيم المعامل الموجودة لتقدير الخطأ المحسوب على قيم المعامل وايضا القيم المحسوبة وتفاصيل الحسابات التي اعتمد عليها البرنامج هي كالآتي:

### موديل نمو باراني Baranyi Growth Model

هذا الموديل طرح في الاصل بالصيغة التالية:

$$A = t + \frac{1}{\mu_{\max}} \ln \left( \frac{e^{-\mu_{\max}} + q_0}{1 + q_0} \right)$$

لو غارتم اعداد الخلايا y هو:

$$y = y_0 + \frac{\mu_{\max}}{\ln(10)} \cdot A - \frac{1}{\ln(10)} \cdot \ln \left[ 1 + \frac{e^{\mu_{\max} \cdot A} - 1}{10^{(y_{\max} - y_0)}} \right]$$

ان معاملات الموديل هي  $y_0$ ,  $y_{\max}$  (اعداد الخلايا الاولي والنهائي)  $\mu_{\max}$  (معدل النمو النوعي) و  $q_0$  (هذا المعامل يمثل الحالة الفسيولوجية الاولية للخلايا). ان اكبر زمن تباطوء مالوف يمكن حسابه من المعادلة الالية:

$$t_{lag} = \frac{\ln \left( 1 + \frac{1}{q_0} \right)}{\mu_{\max}}$$

معادلة النمو في اصطلاح زمن التباطوء ليس فقط تعمل على وضع المعادلة في اصطلاحات الكميات المالوفة اكثر ولكن تظيف ايضا قوة تحمل المطابقة اللوغارتمية لذلك فان الصيغة الجديدة للمعادلة هي كالاتي:

$$y = y_0 + \frac{y_1}{\ln(10)} + \frac{y_2}{\ln(10)}$$

حيث:

$$y_1 = \mu_m t + \ln \left[ e^{-\mu_m t} - e^{-\mu_m (t+t_{lag})} + e^{-\mu_m t_{lag}} \right]$$

$$y_2 = \ln \left[ 1 + 10^{(y_0 - y_{\max})} \left( e^{\mu_m (t-t_{lag})} - e^{-\mu_m t_{lag}} \right) \right]$$

المعاملات مقدره بواسطة البحث عن قيم  $y_0$ ,  $y_{\max}$ ,  $\mu_{\max}$  و  $t_{lag}$  لغرض تقليل مجموع المربعات المتبقي (RSS) الذي يتم الحصول عليه من المعادلة التالية:

$$RSS = \sum_{i=1}^n \left[ y(t_i, y_0, y_{\max}, \mu_{\max}, t_{lag}) - y_i \right]^2$$

هذا البرنامج يستخدم Rosenbrock's Hillclimber لانجاز البحث اللاخطي non-linear serch

### تقدير الخطأ

تقدير الخطأ اجري بواسطة مصفوفة Jacobian (J) وكما يلي:

$$J = \begin{bmatrix} \frac{\partial y_1}{\partial y_0} & \frac{\partial y_1}{\partial \mu_{\max}} & \frac{\partial y_1}{\partial t_{lag}} & \frac{\partial y_1}{\partial y_{\max}} \\ \cdot & \cdot & \cdot & \cdot \\ \cdot & \cdot & \cdot & \cdot \\ \frac{\partial y_n}{\partial y_0} & \frac{\partial y_n}{\partial \mu_{\max}} & \frac{\partial y_n}{\partial t_{lag}} & \frac{\partial y_n}{\partial y_{\max}} \end{bmatrix}$$

بافتراض ان الاخطاء مستقلة في البيانات والانحراف القياسي حسب كالاتي:

$$\sigma^2 = \frac{RSS}{\text{degrees of freedom}}$$

عندئذ نحسب:

$$\sigma^2 \cdot [J^T \cdot J]^{-1}$$

العناصر المائلة من هذه المصفوفة تعطي تقديرات الخطأ في المعاملات.

**اختبار المعنوية الاحصائي Statistical Significance Testing**

حسبت قيمة F في البرنامج من المعادلة التالية:

$$F = \frac{\left( \frac{\sum_{i=1}^{n_1+n_2} (y_i^u - y_i^s)^2}{(p_1 + p_2 - p_u)} \right)}{\left( \frac{\sum_{i=1}^{n_1+n_2} (y_i - y_i^s)^2}{(n_1 + n_2 - p_u)} \right)}$$

$n_1$ : تمثل المجموعة الاولى من نقاط البيانات المستخدمة لملائمة الموديل ،  $M_1$  و استخدام  $p_1$  للعوامل.  
 $n_2$ : تمثل المجموعة الثانية من نقاط البيانات المستخدمة لملائمة الموديل الثاني ،  $M_2$  و استخدام  $p_2$  للعوامل .  
 الموديلات المستقلة استخدمت لملائمة بيانات المجموعة 1 و 2. الموديلات المستقلة لها اربعة عوامل و  $p_1$  و  $p_2$  كلها تساوي 4 . هذان الموديلان استخدمتا سوياً واطلق عليهما , separated model ,  $M_S$ . كل البيانات تصاغ في موديل موحد هو  $M_u$  يحتوي على عوامل  $p_u$ .

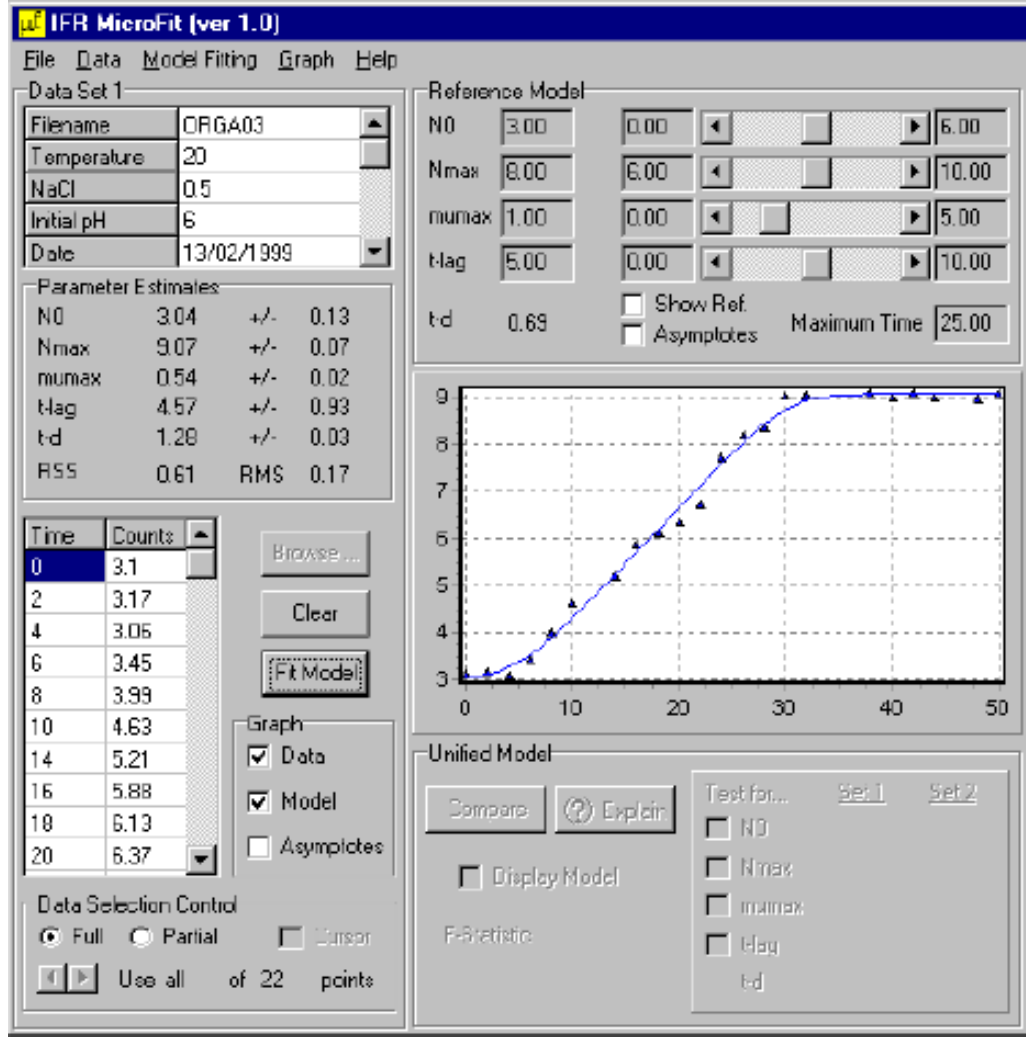
ان الاختلاف ما بين الموديلات  $M_S$  و  $M_u$  يكون معنوي ويمكن ان يكون مختبر بوساطة قيمة F من المعادلة اعلاه.

$y_i^s$ : هو قيمة لـ  $i-h$  الخاصة لملائمة نقاط البيانات بواسطة  $M_S$ .

$y_i^u$ : هو قيمة لـ  $i-h$  الخاصة لملائمة نقاط البيانات بواسطة  $M_u$ .

$y_i$ : هو نقطة بيانات  $i-h$ .

تكون الاختلافات بين الموديلات معنوية عندما قيمة F اقل من 0.05 وقيم الاحتمالية تكون في الجداول الاحصائية باستخدام  $(P_1+P_2-P_u)$  كدرجات حرية اولى و  $(n_1+n_2-p_u)$  درجات الحرية الثانية وهذه القيم اعتمد عليها البرنامج في التفسير الاحصائي.



القيم المبينة في صندوق النتائج هي عوامل مقدره سوية مع البيانات المتعلقة بجودة مطابقة الموديل والوحدات في الرسم اعلاه هي نفس الوحدات الموجودة في الجدول الاصلي في ملف البيانات. اذا كان الزمن مقاس بالساعات عندئذ تقديرات زمن التباطوء والمضاعف سيكون بالساعات ايضا ومعدل النمو ستكون وحداته  $hr^{-1}$ . ايضا قيم  $N_{max}$  و  $N_0$  وحداتها  $(\log_{10}cfu/ml)$ .

### العوامل المخمنة: Estimated parameters:

$N_0$ : كثافة الخلايا البكتيرية الاولي  $\log_{10}cfu/ml$

$N_{max}$ : كثافة الخلايا البكتيرية النهائي  $\log_{10}cfu/ml$

$\mu_{max}$ : معدل النمو النوعي الاقصى وحداته مقلوب وحدات الزمن للبيانات.

$t-lag$ : زمن التباطوء وحداته نفس وحدات بيانات الزمن.

$t-d$ : الزمن المضاعف

RSS: القيمة المتبقية لمجموع المربعات وهي مجموع مربعات الاختلاف بين البيانات والموديل وهي دليل على جودة ملائمة الموديل للبيانات وهي استخدمت في حساب الخطأ في عوامل الموديل.

RMS: جذر معدل مربع الخطأ. وهو يمثل معدل الاختلاف بين الموديل والبيانات ومن خلاله يمكن معرفة مدى ملائمة الموديل للبيانات ووحداته  $\log_{10}cfu/ml$ .

### التحكم في اختيار البيانات Data Selection Control

في الغالب تشاهد حالة الهبوط في بيانات النمو المايكروبايولوجي وهذه الحالة غير موصوفة في موديل بارياني وان طور الهبوط غير مشمول في المطابقة fit بدون تاثر العوامل المخمنة. هذا الطور يجب ان يكون واضح والبيانات عند نهاية سلاسل النمو يمكن ان تكون مستثناة من الملائمة باستخدام Data Selection Controls عندما تضغط على Partial فان مؤشر الشاشة سيظهر على الرسم البياني وان كل البيانات على يسار المؤشر ستكون مستخدمة في تخمين العوامل. اما النقاط على اليمين ستكون مستثناة والمؤشر يكون محرك عند الضغط على السهم الايمن او الايسر في السيطرة على اختيار البيانات. اختيار البيانات يدخل الى العملية عندما Fit Model يكون مضغوط بشكل متوالي ويمكن العودة الى جميع البيانات بالضغط على Full ويمكن اخفاء او اظهار مؤشر الشاشة بواسطة الاختيار المناسب من check box. الرموز المغلقة تشير الى بيانات نشطة داخلية ضمن المطابقة fitting بينما المفرغة تشير الى استثنائها من الملائمة.



### العرض التخطيطي The Graphical Display

وتظهر في مركز الشاشة الرئيسية وتستخدم لعرض نقاط البيانات والموديل المقترن والممثل بخط مقارب لها ومؤشر اختيار البيانات ومصدر الموديل وخطوطه المقاربة ونتائج المقارنة الاحصائية للبيانات ووظائف اخرى تعمل يدويا وتوثر على المخطط.

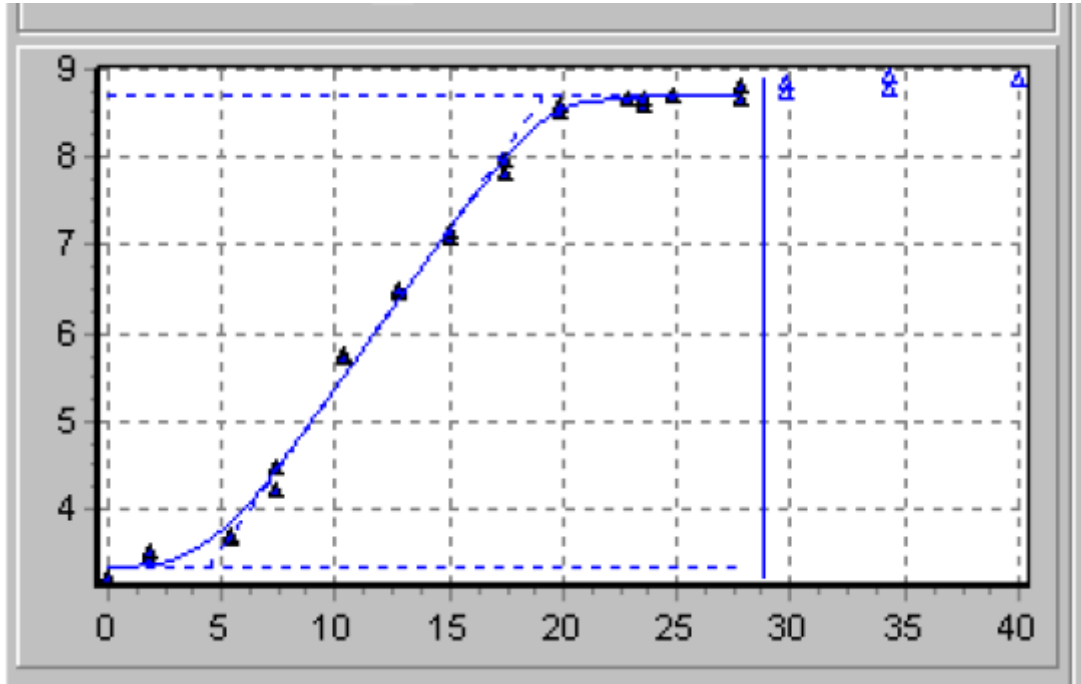
### اختيار العرض Display Selection

ان اختيار ماذا يظهر على الرسم البياني يتم ذلك من خلال check boxes. يوجد لكل مجموعة بيانات ثلاث صناديق هي data و model و خط مقارب Asymptotes ويعرض خطوط منقطة لاعلى واقل قيم للموديل وايضا يمثل الخط اقصى معدل نمو نوعي وتقاطع النهاية الصغرى من الخط المستقيم عند



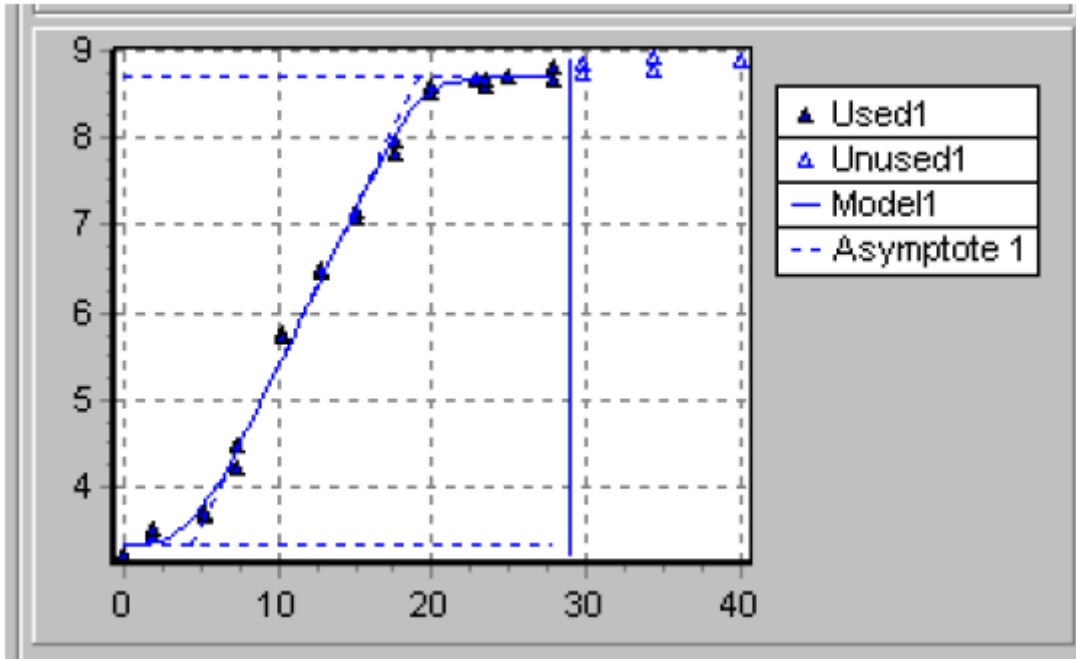
نقطة التباطؤ. ان reference model يحتوي على صناديق عدة للتحكم بعرض المنحنى وخطوط مقاربتة.

الموديل الموحد unified model يستعمل لاختبار المعنوية ويحتوي على ازرار عدة للتحكم بعرض المنحنى .



### مفتاح الرسم البياني Graph Legend

وهي تستخدم لبيان محتويات الرسم البياني وهي تعتبر مفاتيح للرسم مثل نوع الخط منقط او غير منقط وتعطي لكل واحد اسم خاص به وكذلك بالنسبة للرموز ويمكن اظهاره او اخفائه من graph ثم show legend وكما مبين بالشكل التالي ويمكن تكبير الرسم من خلال الضغط بالماوس على الجانب الايسر بصورة مستمرة وسحب المؤشر باتجاه قطري.



### نموذج المصدر The Reference Model

نموذج المصدر له عدد من الوظائف وهي:

- 1- من خلاله يمكن استكشاف سلوك معادلة بارياني . عند الضغط على show reference فان نموذج المصدر سيظهر بلون اخضر على الرسم البياني ومن الازرار المنزلة يمكن التحكم بعوامل الموديل (النموذج) والمنحنى يستجيب للتغيرات التي تحصل في الازرار المنزلة . لغرض تغيير قيم ReferenceModel يتم ذلك من خلال الضغط المزدوج بالماوس على Reference Model

Reference Model

NO	3.00	0.00	6.00
Nmax	8.00	6.00	10.00
mumax	1.00	0.00	5.00
t-lag	5.00	0.00	10.00
t-d	0.69	<input type="checkbox"/> Show Ref <input type="checkbox"/> Asymptotes	
			Maximum Time 25.00

Change Reference Model Parameters

Reference Model

	Current	Minimum	Maximum
NO	3.00	0.00	6.00
Nmax	8.00	6.00	10.00
mumax	1.00	0.00	5.00
t-lag	5.00	0.00	10.00
			Maximum Time 25.00

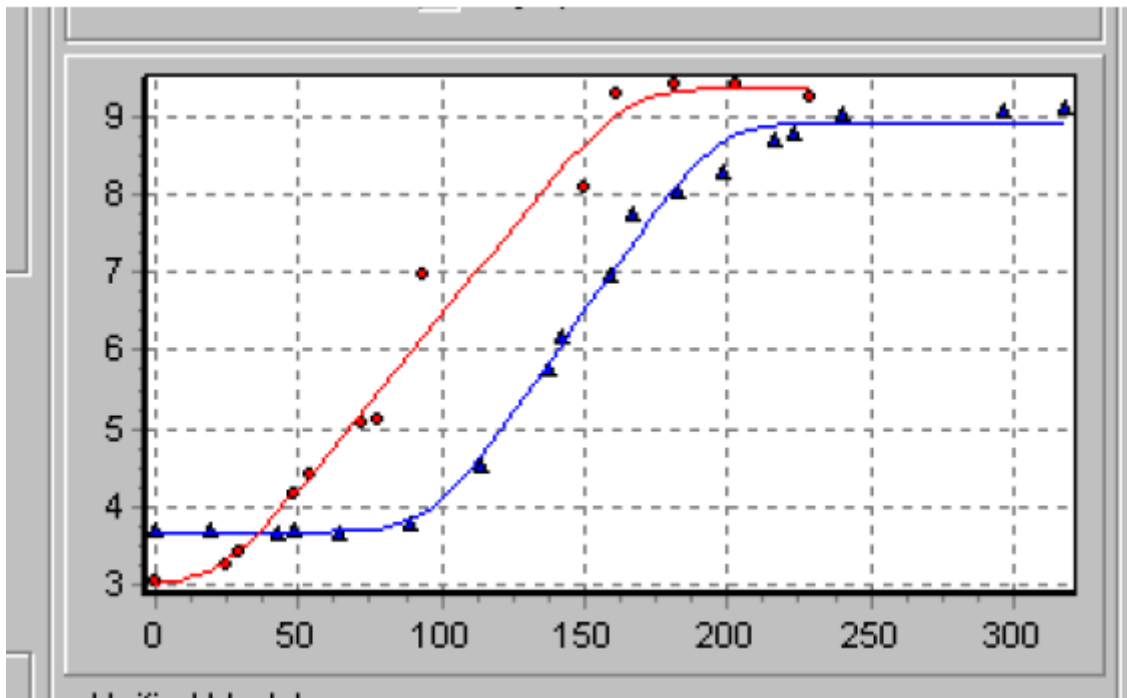
2-ويستخدم لاستكشاف حدود الثقة على النموذج الملائم ويحفظ التطابق للمقارنة بين المجاميع . للحصول على النموذج الملائم لمجموعة البيانات اضغط على parameter values وهذا سوف ينقل عوامل النموذج الملائم الى model reference ووضع الحدود عند +/- لتقدير الخطأ.

Data Set 1		Reference Model			
Filename	ORGA03	NO	3.04	2.91	3.17
Temperature	20	Nmax	9.07	9.00	9.14
NaCl	0.5	mumax	0.54	0.52	0.56
Initial pH	6	t-lag	4.55	3.64	5.50
Date	13/02/1999	t-d	1.28	<input checked="" type="checkbox"/> Show Ref. <input type="checkbox"/> Asymptotes	
<b>Parameter Estimates</b> NO 3.04 +/- 0.13 Nmax 9.07 +/- 0.07 mumax 0.54 +/- 0.02 t-lag 4.57 +/- 0.93 t-d 1.28 +/- 0.03 RSS 0.61 RMS 0.17		Maximum Time 50.00			

Click here to transfer parameters to reference model

### مقارنة مجموعتي البيانات comparing two data sets

تستخدم لوحة unified model للمقارنة الاحصائية بين مجاميع البيانات. سنقوم الان بتحليل مجموعتين من البيانات التجريبية لتحديد ملامح منحنى النمو المختلف بين المجموعتين، في البداية نقوم بتحميل البيانات في كل مجموعة ونماذج المطابقة لكل منها بواسطة full data sets او استخدام data selection control لازالة النقاط من النهاية وفي هذه الحالة استخدمنا full data sets والرسم البياني التالي يبين مجاميع البيانات والنماذج المقترنة بها.



ويلاحظ من الرسم اعلاه ان منحنى الملائمة يبين معدلات النمو للتجربتين متشابهة جدا وهنا نريد اختبار الاختلاف المعنوي. العوامل موضحة في الشكل ادناه:

IFR MicroFit (ver 1.0)			
Data Set 1			
Filename	ORGB67		
Temp(C)	20		
NaCl(%)	0.5		
Init.pH	6		
Date	30/04/1999		
Parameter Estimates			
NO	3.66	+/-	0.08
Nmax	8.92	+/-	0.08
mumax	0.12	+/-	0.01
t-lag	96.00	+/-	4.22
t-d	5.73	+/-	0.04
RSS	0.46	RMS	0.16
Time	Count		
0	3.71	Browse ...	

Data Set 2			
Filename	ORGB66		
Temp(C)	20		
NaCl(%)	0.5		
Init.pH	6		
Date	10/02/1999		
Parameter Estimates			
NO	2.99	+/-	0.33
Nmax	9.39	+/-	0.22
mumax	0.10	+/-	0.01
t-lag	23.19	+/-	10.77
t-d	6.64	+/-	0.06
RSS	1.19	RMS	0.30
Time	Count		
0	3.04	Browse ...	

من الشكل اعلاه نلاحظ معدل منحنى النمو النوعي الاقصى للمجموعتين هو 0.12 و 0.10 و doubling times هو 5.73 و 6.64 . ان لوحة unified model ستكون جاهزة للسماج باجراء الاختبار الاحصائي.

نحن نهتم بشكل خاص بمعدل النمو . اضغط على زر Mumax وابدأ المقارنة وذلك بالضغط على compare والبرنامج سيظهر العوامل المخمنة لـ unified model مع التفسير الاحصائي.

Unified Model		
<input type="button" value="Compare"/>	<input type="button" value="Explain"/>	
<input checked="" type="checkbox"/> Display Model		
F-Statistic	1.84	
	NOT Significant (p=0.187)	
Test for...	Set 1	Set 2
<input type="checkbox"/> NO	3.65	3.03
<input type="checkbox"/> Nmax	8.97	9.36
<input checked="" type="checkbox"/> mumax	0.11	0.11
<input type="checkbox"/> t-lag	90.16	26.32
t-d	6.35	6.35

في هذا المثال النموذج الموحد unified model معدل النمو له 0.11 (الزمن المضاعف 6.35) مقارنة مع القيم 0.10 و 0.12 التي بدون استعمال النموذج. الزر Explain ينشط وعند الضغط عليه فإنه يعطي تفسيراً للاختبار الاحصائي ومناقشة احصائية مفصلة.

ويمكن تحديد اي عامل واجراء الاختبار الاحصائي اليه وبعد ذلك من Explain يظهر التفسير الاحصائي على شكل نص متكامل كما في الامثلة التي لم تظهر فيها فروق معنوية والتي ظهرت فيها فروق معنوي:

Unified Model

Compare Explain

Display Model

F-Statistic 3.31

NOT Significant (p=0.053)

Test for...	Set 1	Set 2
<input type="checkbox"/> NO	3.65	3.02
<input checked="" type="checkbox"/> Nmax	9.13	9.13
<input checked="" type="checkbox"/> mumax	0.11	0.11
<input type="checkbox"/> t-lag	91.13	26.04
t-d	6.30	6.30

What the statistics mean

Statistics for Significance Testing

For the two sets of data you have loaded, you have compared two models. The first model, which we can call the 'Separated' model, has 8 parameters, i.e. values of NO, Nmax, mumax (td), and t-lag for each of the two data sets. These values are shown in the box labelled 'Parameter Estimates' above each data set.

The second model, which we call the 'Unified' model, has only 5 parameters. Each data set has its own value for NO, but they share common values for Nmax, mumax, t-lag.

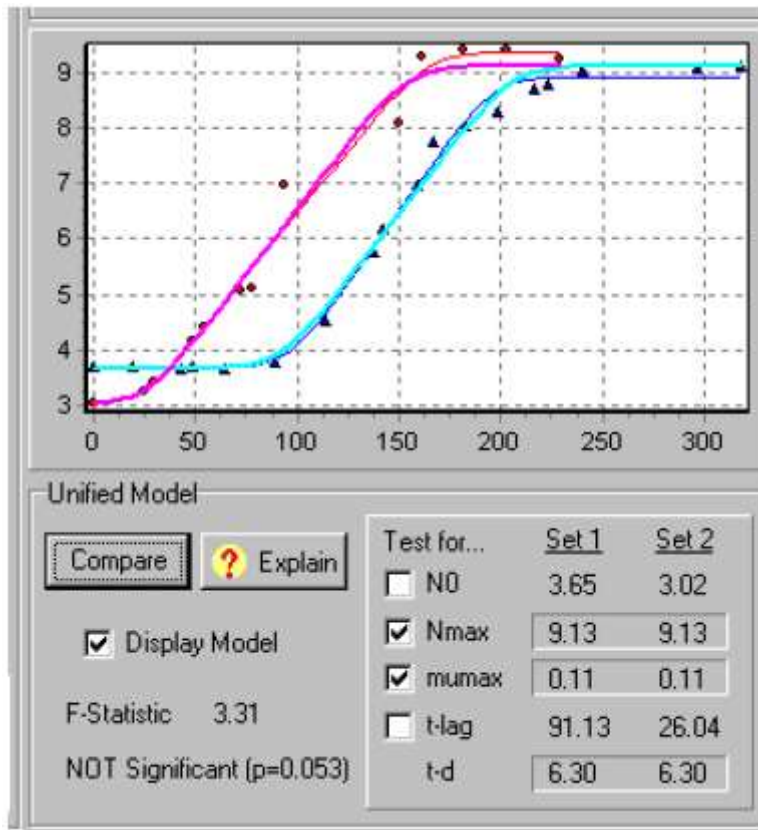
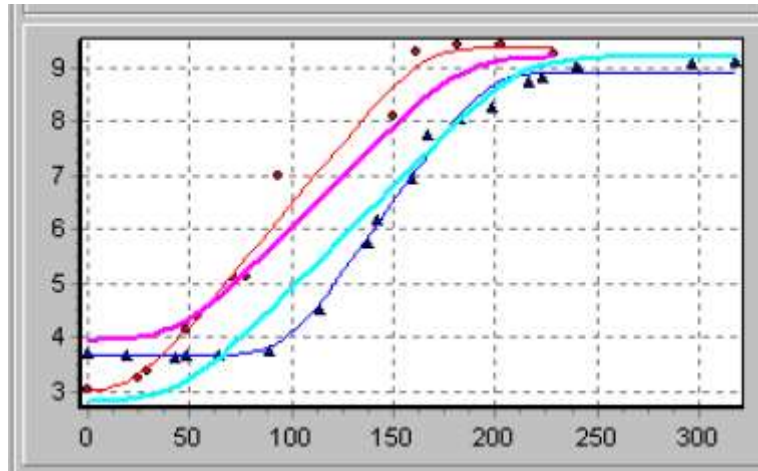
The statistical test determines whether there is a significant improvement in the fit to the data sets by using the 'Separated Model' rather than the simpler (i.e. with fewer parameters) 'Unified Model'.

The F-statistic is calculated to be 37.45, which -- for the number of data points and model parameters chosen -- corresponds to a probability,  $p = 1.385E-9$

Using the generally accepted 95% significance (i.e.  $p < 0.05$ ), this shows that there is a significant improvement to the fit by using the more complex Separated Model.

OK

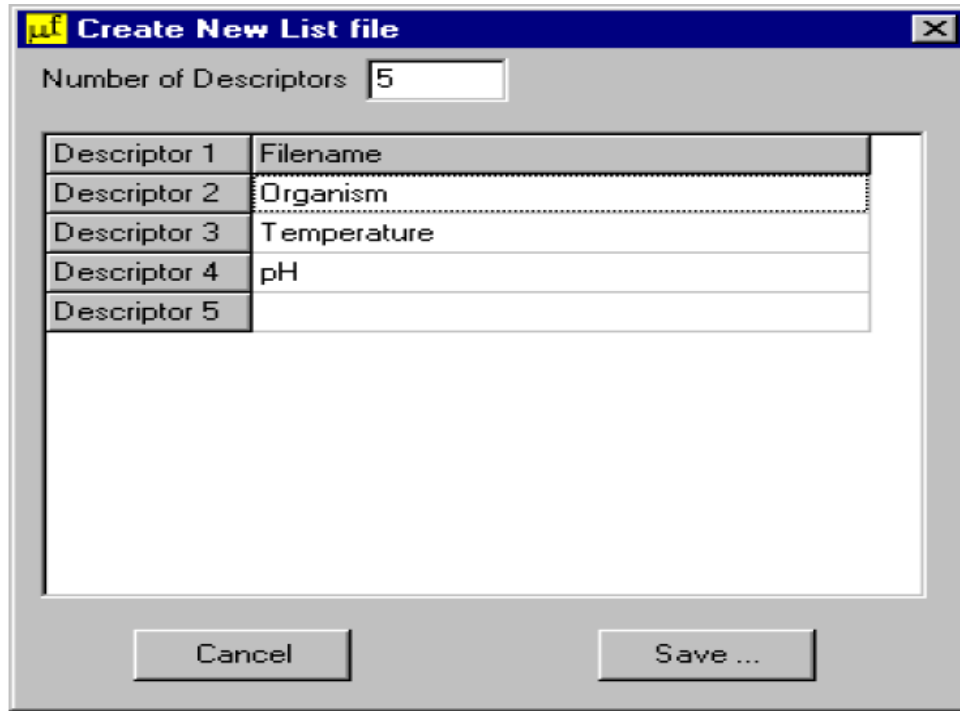
الشكل التالي يوضح الرسم البياني عندما قيم  $N_0$  تكون مختلفة لكل مجموعة من بيانات



**Adding New Data** إضافة بيانات جديدة

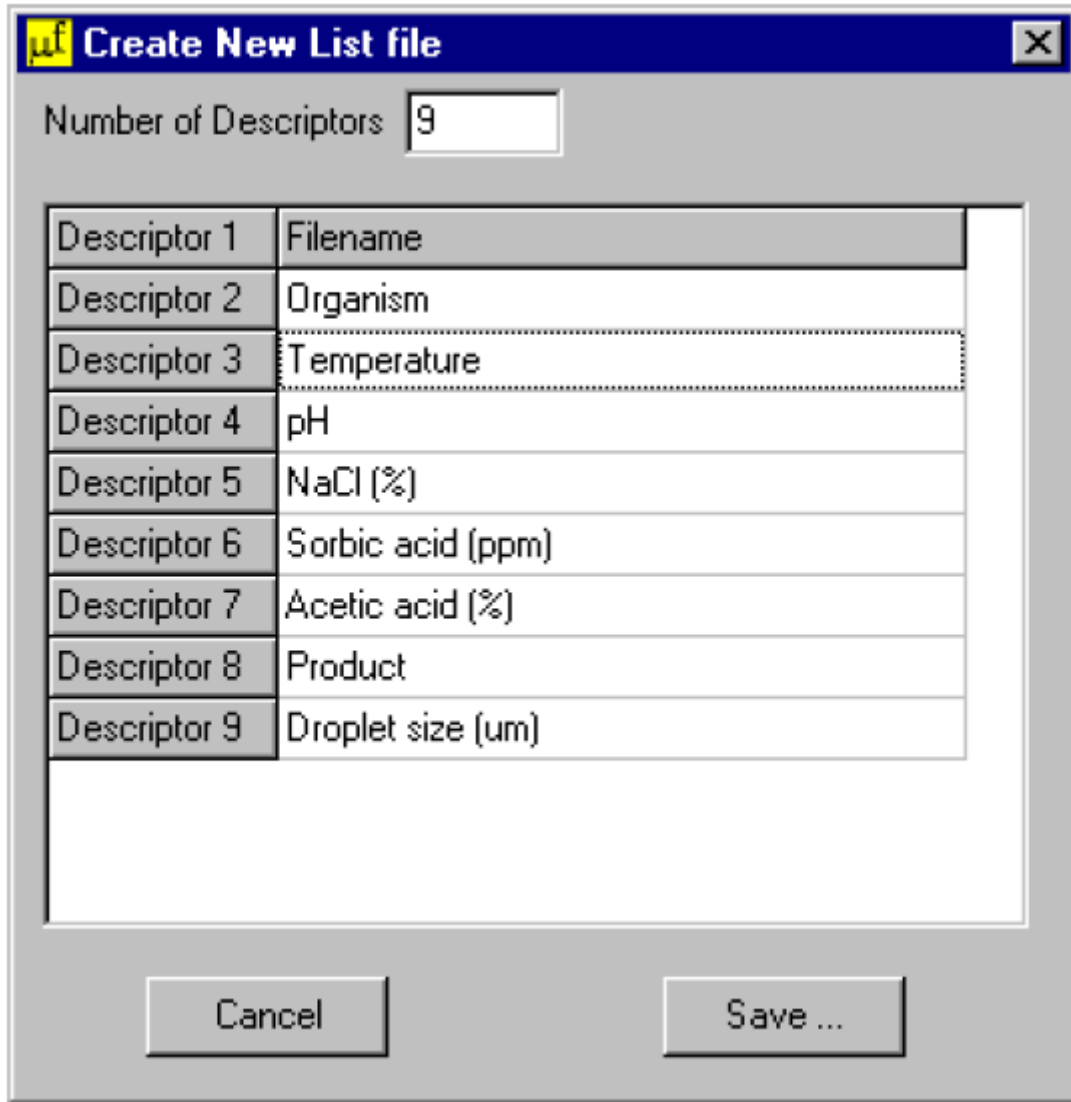
creating a new list file تكوين قائمة ملف جديدة

من Data اختر new list file او من brows ثم اختر new list وبعدها ستظهر النافذة التالية ، يمكن ادخال عدد من الاوصاف فيها number of descriptors



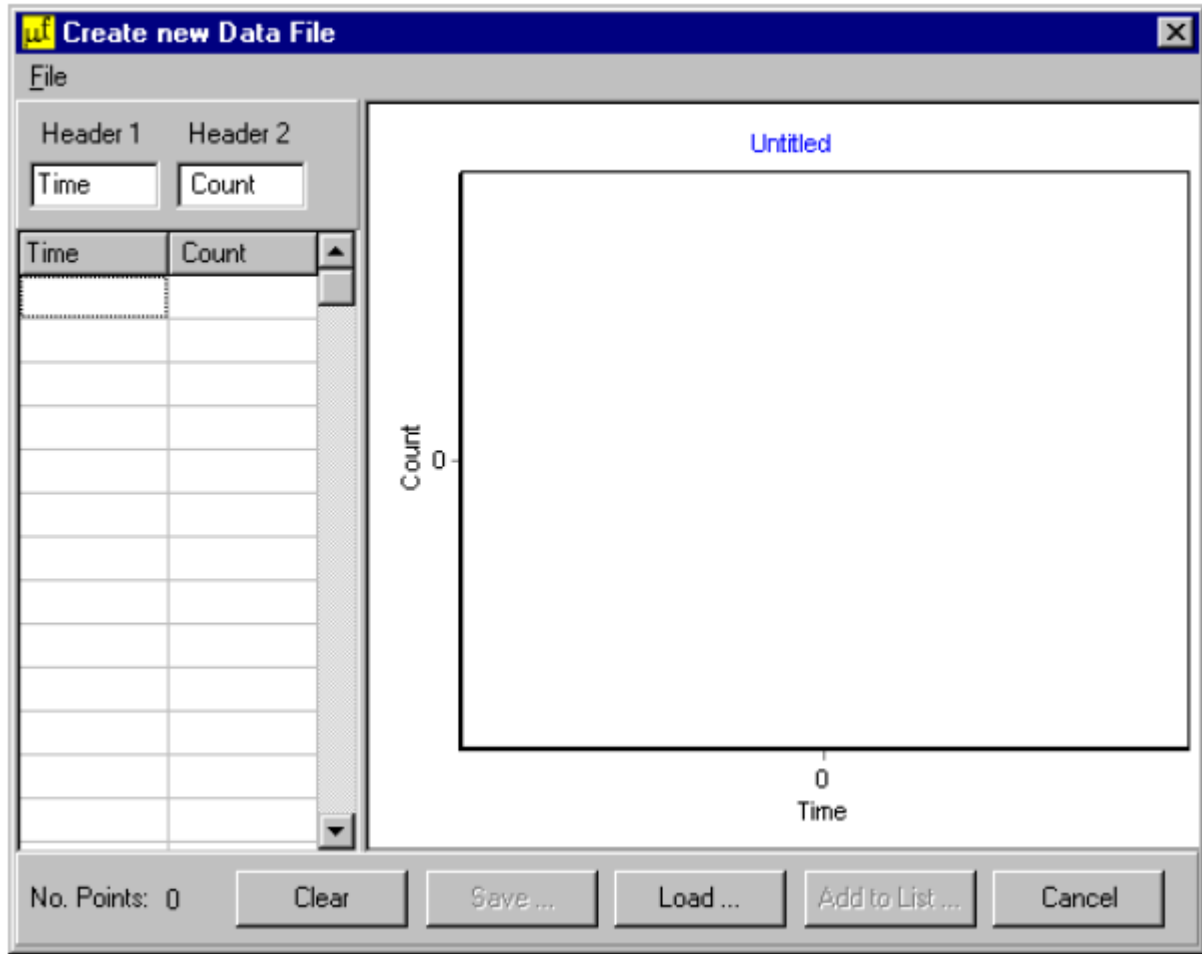
وتكتب الاوصاف تحت file name وهنا لا بد من الاشارة الى ان عدد خانات الاوصاف يتم تحديدها من number of descriptors حيث يكتب في الخانة الفارغة عدد الاوصاف فمثلا اختيار تسعة اوصاف هي و organism , temperature , Ph , acetic acid(%) , product, droplet size(um) و NaCl(%), sorbic acid (ppm) وعند ادخالها الى البرنامج تظهر بالشكل التالي ثم الضغط على save فانها تحفظ على امتداد lis :



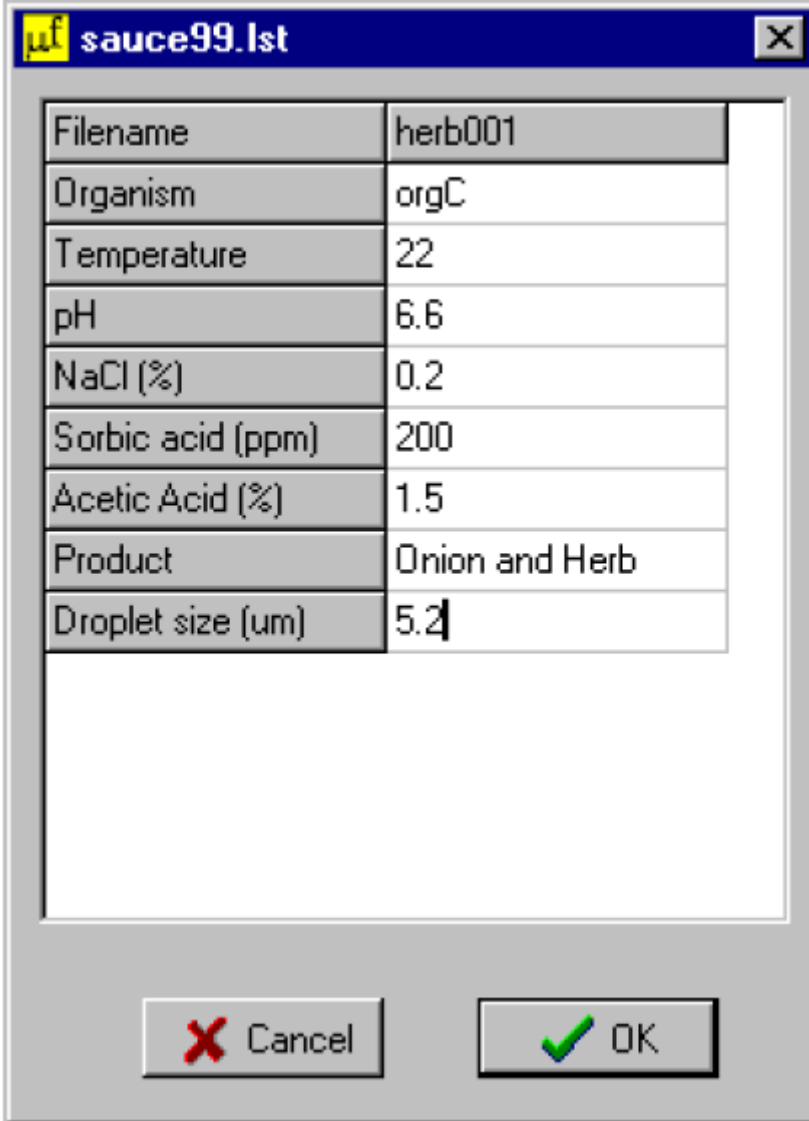


### ملفات بيانات جديدة new data files

لتكوين ملف جديد من القائمة الرئيسية اختر data ثم new data file وسوف تظهر النافذة التالية :

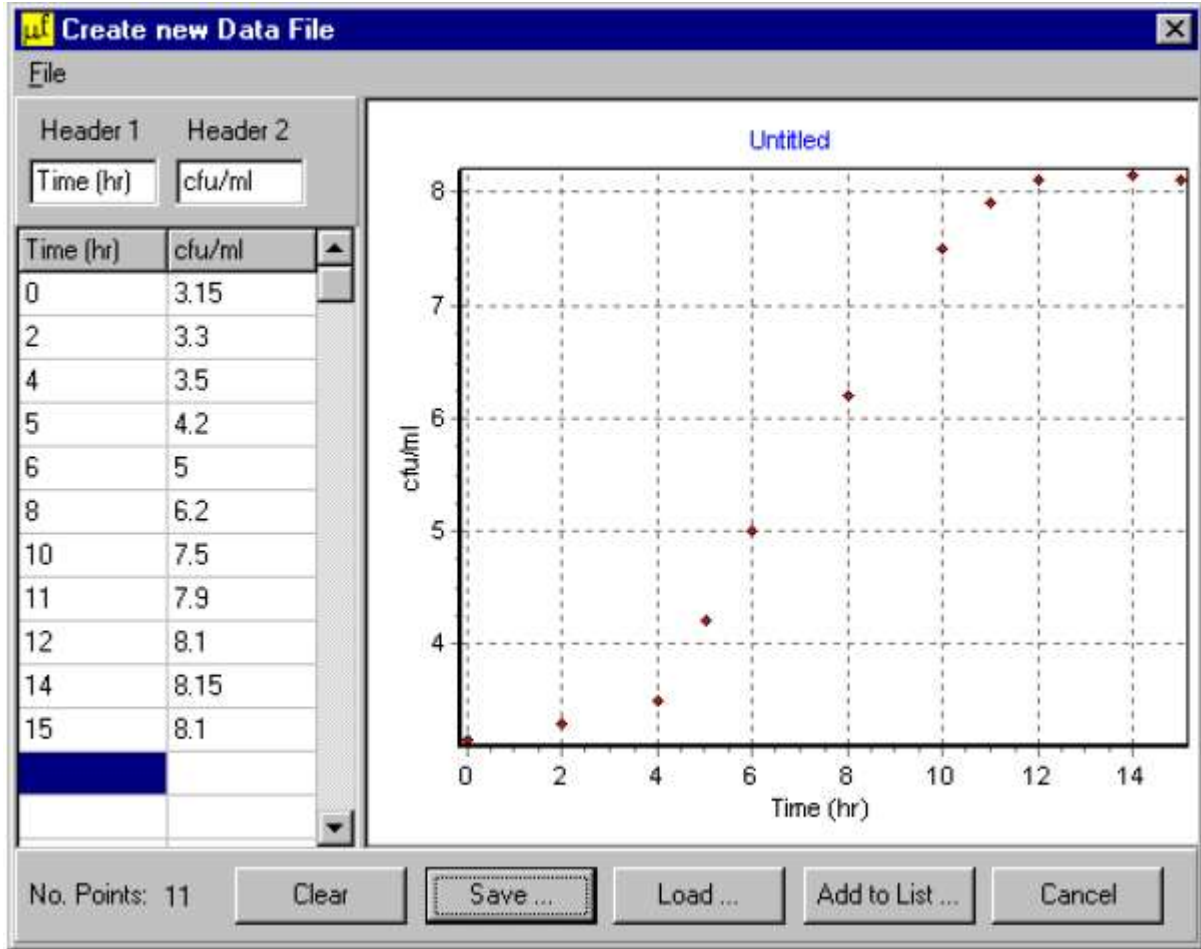


يتم ادخال اسماء في الخانات تحت Header1 , Header2 مثل count , time مع وضع الوحدات وفي الجدول الموجود على اليسار تكتب البيانات علما ان بيانات الـ count تكون باللوغارتم. وحال ادخال البيانات يتم الرسم مباشرة على اليمين . ثم تقوم بعملية الخزن بعد ذلك على امتداد CSV. والشكل التالي يوضح البيانات التي تم ادخالها الى البرنامج والتي خزنت تحت اسم HERB001



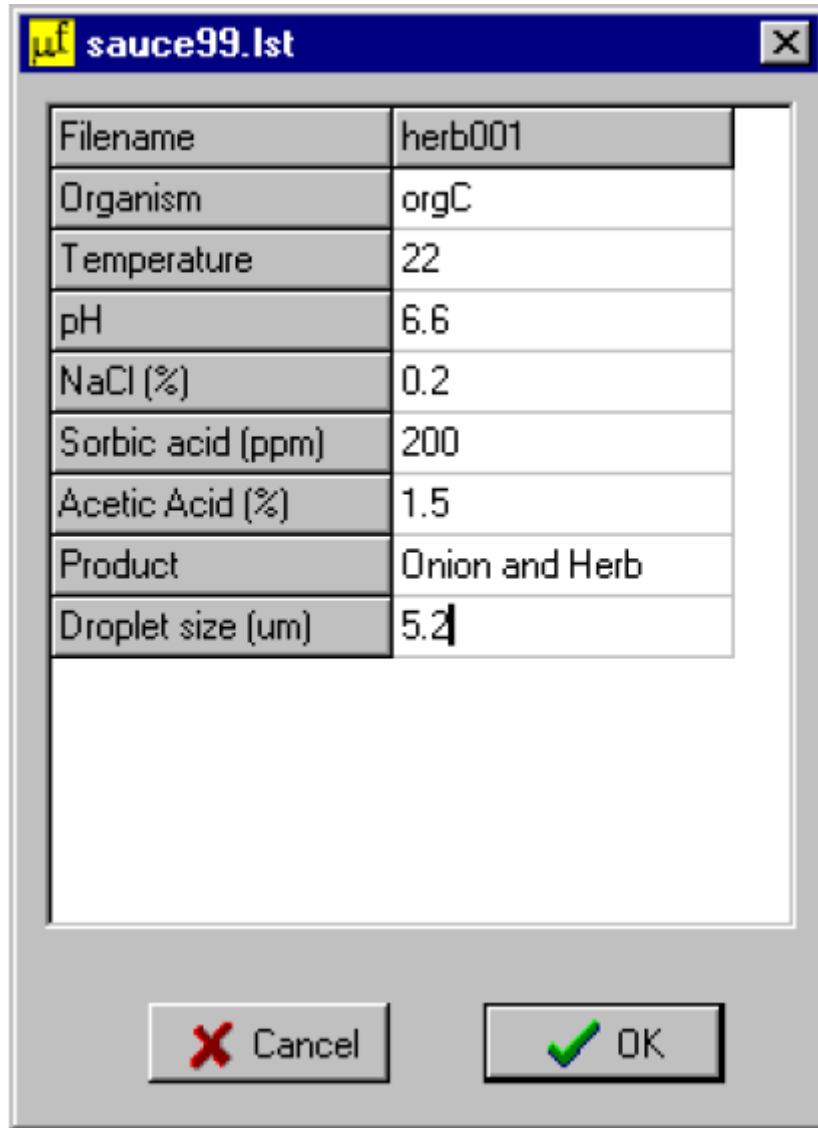
Parameter	Value
Filename	herb001
Organism	orgC
Temperature	22
pH	6.6
NaCl (%)	0.2
Sorbic acid (ppm)	200
Acetic Acid (%)	1.5
Product	Onion and Herb
Droplet size (um)	5.2

Cancel OK

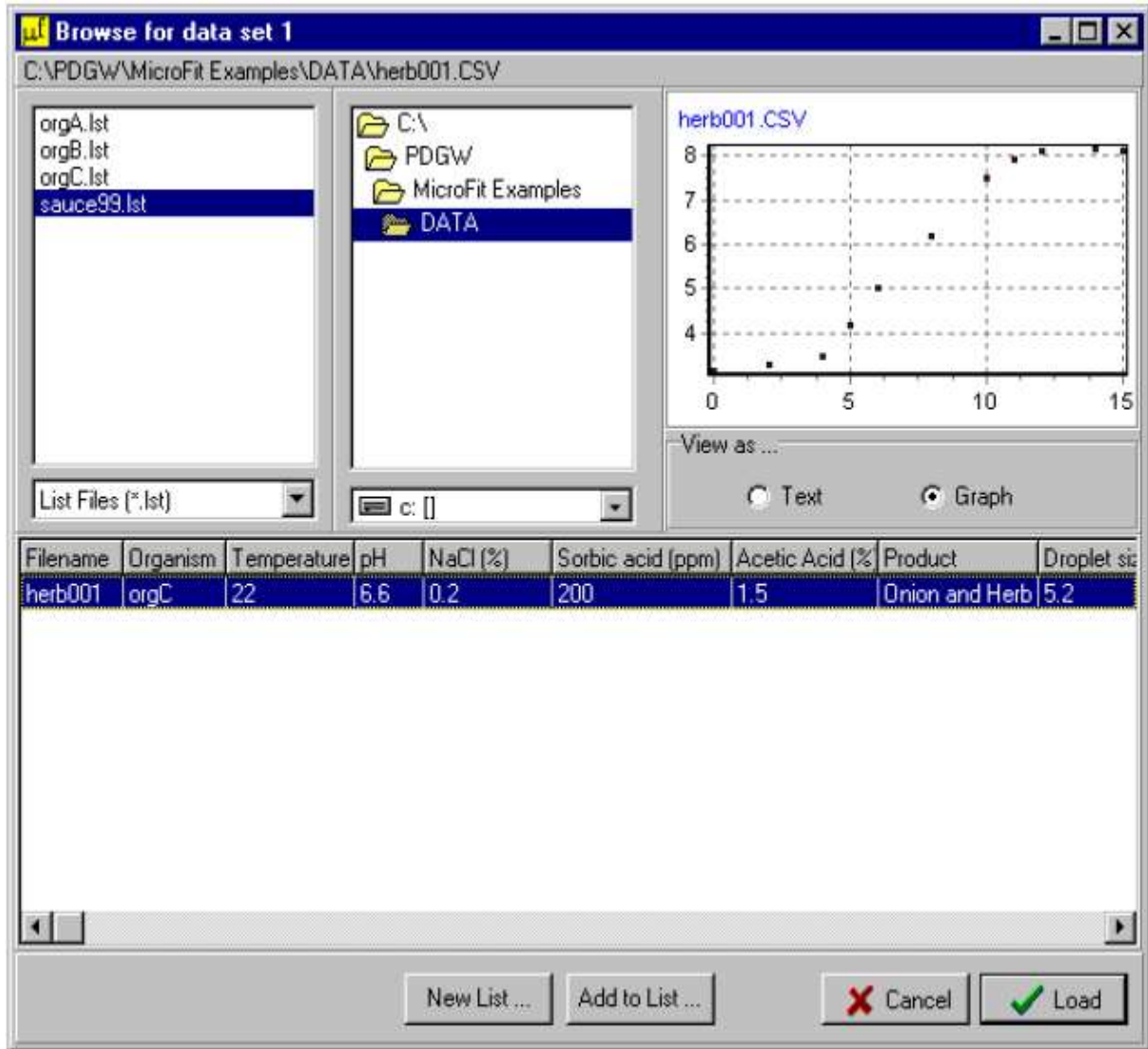


### إضافة بيانات الى قائمة ملف Adding data to a list file

اليانات السابقة يمكن الضغط على add to list وقم بمليء الجدول ثم اضغط على ok لإضافة التفاصيل الى قائمة ملف وكما في الشكل التالي:



وعندما تريد استعمال هذا الملف وذلك بالضغط على Browse ثم اختيار list file ثم load. وكما في الشكل التالي:



### 3- برنامج Growth predictor لمايكروبايولوجي الاغذية

التنبأ في علم الاحياء المجهرية هو العلم الذي يصف ويتنبأ عن طريق الوسائل الرياضية لاستجابة الكائنات المجهرية للظروف المحيطة مثل pH و درجة الحرارة التي هي العوامل المؤثرة على النمو. يمكن استخدام المعادلات الرياضية في حالة معرفة بعض الظروف البيئية التي تؤثر على النمو مثل البقاء والموت وغيرها ويمكن معرفة بقائها او موتها في حالة تغير الظروف.

تكمن اهمية التنبأ في تطوير المنتجات الغذائية وان تقنيات التنبؤ يمكن من خلالها ان تحكم على مدى التأثير على التغيرات التي تحدث في المنتج. بسبب احتمالية نمو الاحياء المجهرية او الاحياء المرضية المسببة للتلف الغذائي يمكن تحديد العمر الزمني للمنتج وممكن توقع التفاعلات الوسطية التي تحدث في الغذاء ومع ذلك فان التنبؤ ليس بديل لاختبار شامل لتكوين المنتج النهائي.

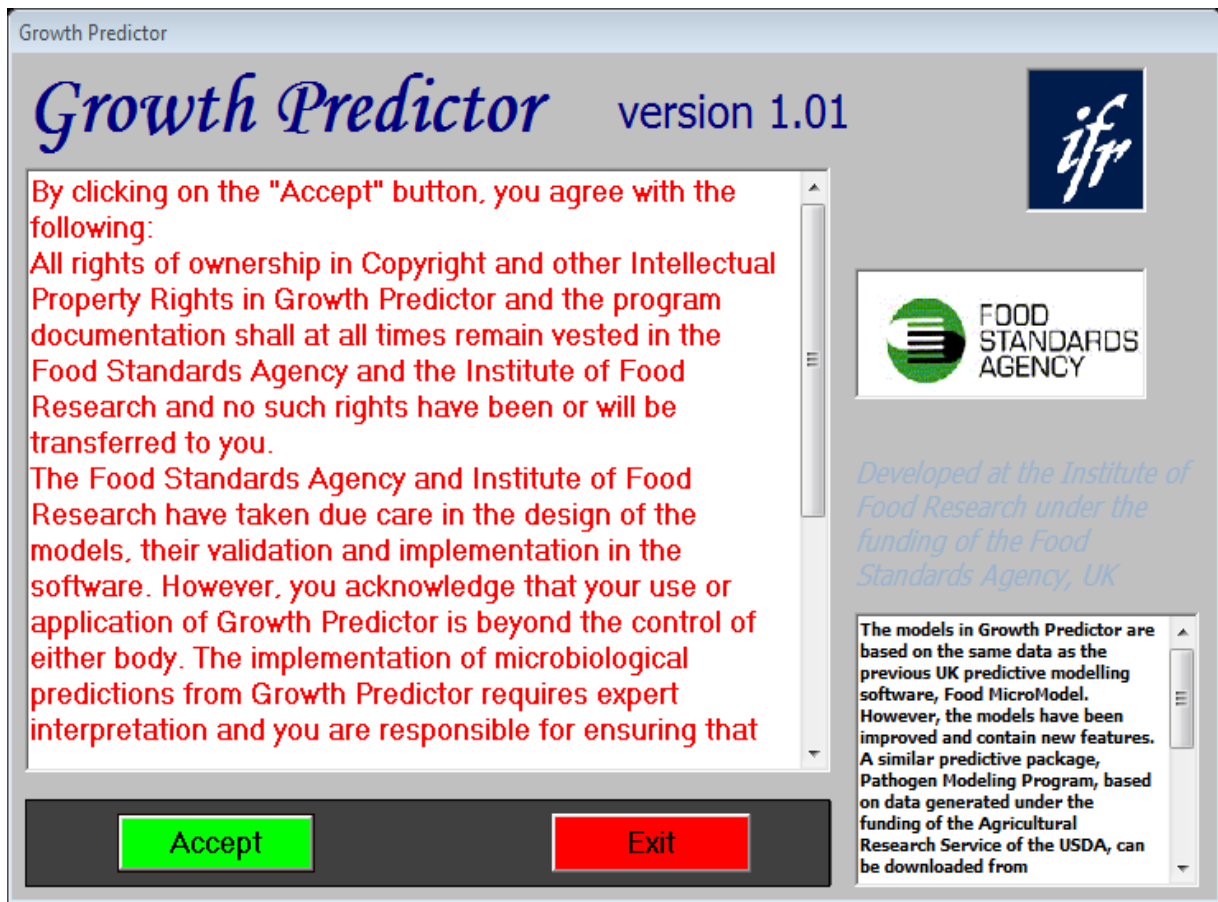
هذا البرنامج مزود بمجموعة من النماذج (الموديلات) لاستجابة الاحياء المجهرية كدالة للعوامل المحيطة بها مثل درجة الحرارة والاس الهيدروجيني والنشاط المائي. وبعض النماذج تتضمن اربعة عوامل ، العامل الرابع هو تركيز اول اوكسيد الكربون او حامض الخليك acetic acid .

ينصب البرنامج من خلال فتح الايكونة التي اسمها GP setup ثم النقر المزدوج على setup.exe. ولتشغيل البرنامج يتم النقر المزدوج على ايكونة البرنامج كما في الشكل التالي:



### مكونات البرنامج:

الشاشة الافتتاحية: عند تشغيل البرنامج ستظهر الشاشة الافتتاحية المبينة في الشكل ادناه:

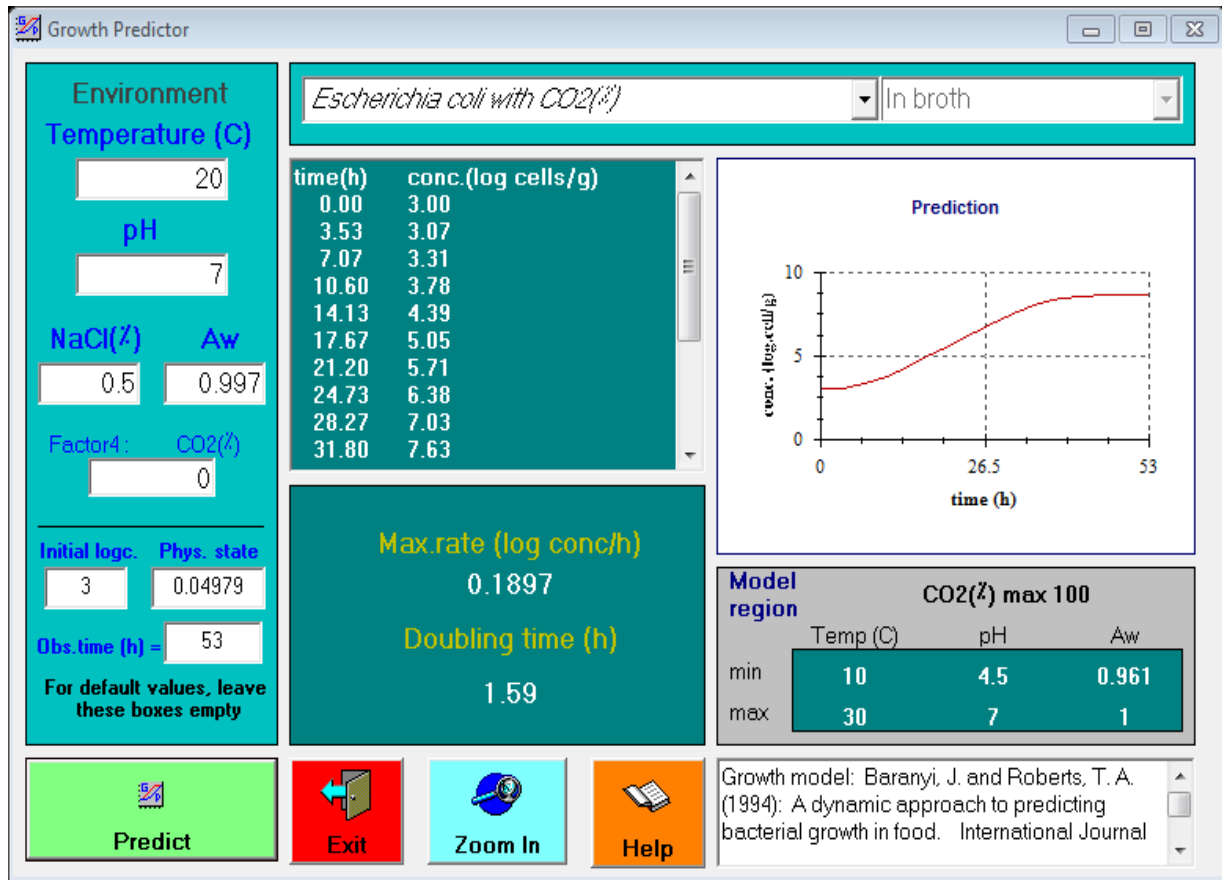


بعد ذلك اضغط على Accept لتظهر نافذة البرنامج كما في الشكل التالي حيث يتم ادخال بيانات عن الظروف المحيطة بالاحياء المجهرية المطلوبة مثل درجة الحرارة بالمئوي وقيمها تتراوح من 0 – 150 مئوي والاس الهيدروجيني تتراوح قيمه من 0 – 14 ونسبة الملح %NaCl والنشاط المائي  $A_w$  تتراوح قيمه من 0 – 1 ونسبة  $CO_2$  ولو غارتم العدد الاولي للاحياء المجهرية بوحدات  $\log_{10} \text{cells mL}^{-1}$  و Phys. State<sup>1</sup> يرمز له  $\alpha_0$  الذي يمثل الحالة الفزيولوجية للاحياء المجهرية وتتراوح من 0 – 1

ويمثل ملائمة الخلايا للوسط الحقيقي فإذا كانت قيمتها 0 فإن زمن التباطؤ غير محدود وإذا كانت قيمته 1 فإن النمو يبدأ حالا بدون تباطؤ والتباطؤ يحسب من  $\text{lag} = -\log(\alpha_0)/\text{rate}$  و Obs. Time (h) وتمثل الزمن المطلوب بالساعة وتتراوح قيمه من 0 – 5000 .

وفي المنتصف العلوي من الشاشة يوجد مستطيل فيه سهم يحتوي على انواع الاحياء المجهرية.

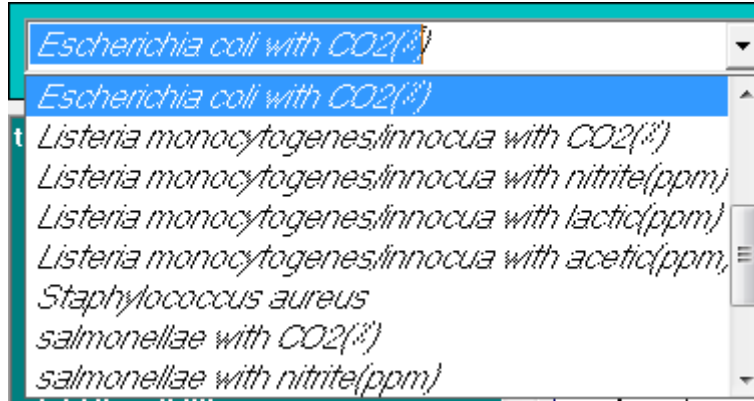
كما تحتوي على لوحات المخرجات output panels وتظهر فيها نتائج التنبؤ على شكل رسم بياني وجدول ولوحة المعلومات الموجودة في اسفل يمين الشاشة وزر التنبؤ predict والمساعد والتكبير والخروج commence



### اجراء التنبؤ بواسطة البرنامج Generating a prediction

من المستطيل الذي يحتوي على قائمة من النماذج للاحياء المجهرية واختر *Escherichia coli with CO<sub>2</sub>* كما في الشكل التالي:





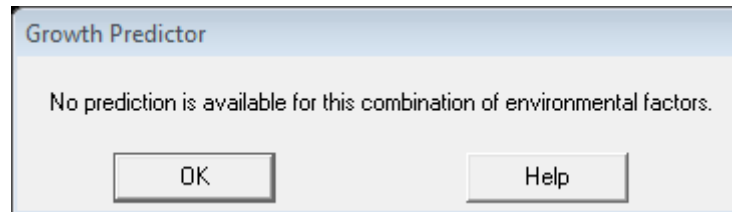
تملأ الحقول الفارغة ماعدا CO2 و Phys. State و Obs. Time و initial logc وترك فارغة

حيث البرنامج يكتبها تلقائيا بعد الضغط على PREDICT وان initial logc تظهر 3 اي  $10^3$  cells/ml في الخانة الخاصة بها.

وحدات معدل النمو الاقصى max. Growth rate هي (log cell/ml)/h. وزمن التضاعف doubling time وهو الزمن المطلوب لمضاعفة الكثافة في الطور الاسي ويحسب:

$$\text{doubling time} = \log(2) / \text{growth rate}$$

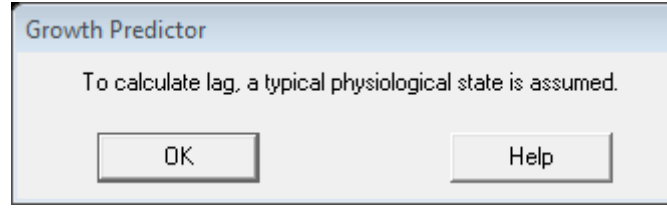
إذا كانت القيم خارج الحدود المثلى تظهر الرسالة التالية:



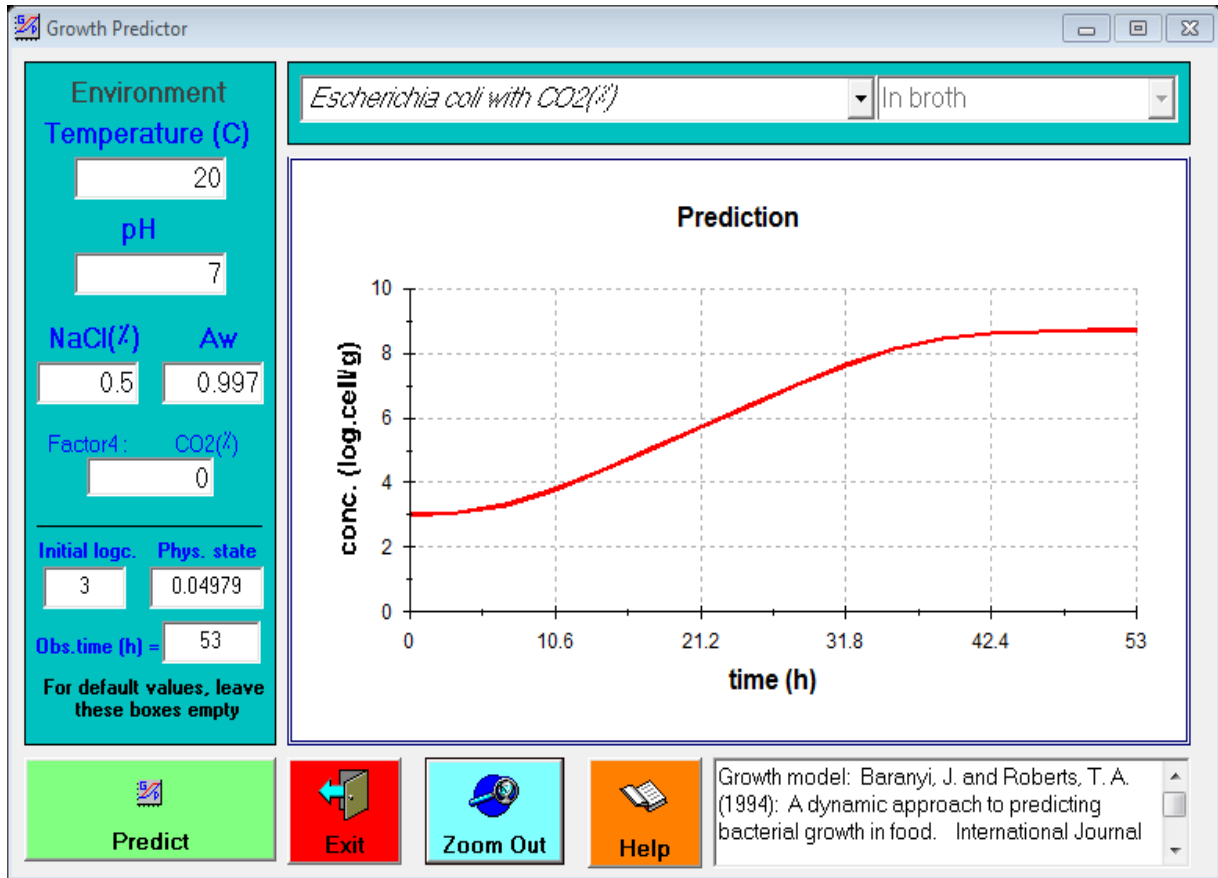
اضغط OK ثم ادخل البيانات بصورة صحيحة.

### نتائج التنبؤ

بعد الضغط على predict وإذا كان الكائن الحي المجهرى جديد تظهر الرسالة التالية:



ثم اضغط على ok تظهر النتائج في الشكل التالي بعد الضغط على zoom لتكبير الشكل وحسب الرغبة لغرض الخروج من البرنامج اضغط exit :



الجدول التالي يوضح العوامل في حدودها الدنيا والقصى لكل كائن حي مجهري. وان اعلى حد من النشاط المائي لكل كائن حي مجهري هو  $A_w=1$ . وان اقل قيمة من العامل الرابع  $ef_4$  لكل كائن حي مجهري هي 0. وان العامل الرابع يمثل اما  $CO_2$ , nitrite او حامض عضوي وليس جميعهم.

جدول 1: الظروف المثلى للاحياء المجهرية.

Model	Temp <sub>min</sub>	Temp <sub>max</sub>	pH <sub>min</sub>	pH <sub>max</sub>	Aw <sub>min</sub>	ef4 <sub>max</sub>
<i>Aeromonas hydrophila</i>	2	25	4.6	7.5	0.974	0
<i>Bacillus cereus</i> with CO2(%)	5	34	4.9	7.4	0.94	60
<i>Bacillus licheniformis</i>	13	34	4	7.6	0.907	0
<i>Bacillus subtilis</i>	10	34	4.3	7.8	0.933	0
<i>Clostridium botulinum</i> (non-prot.)	4	30	5.1	7.5	0.974	0
<i>Clostridium botulinum</i> (prot.)	14	40	4.7	7.2	0.954	0
<i>Clostridium perfringens</i>	15	52	5	8	0.971	0
<i>Escherichia coli</i> with CO2(%)	10	30	4.5	7	0.961	100
<i>Listeria monocytogenes/innocua</i> with CO2(%)	1	35	4.4	7.5	0.924	100
<i>Listeria monocytogenes/innocua</i> with nitrite(ppm)	1	35	4.4	7.5	0.924	200
<i>Listeria monocytogenes/innocua</i> with lactic(ppm)	1	35	4.4	7.5	0.924	20000
<i>Listeria monocytogenes/innocua</i> with acetic(ppm)	1	35	4.4	7.5	0.924	10000
<i>Staphylococcus aureus</i>	7.5	30	4.3	7.1	0.907	0
salmonellae with CO2(%)	7	30	3.9	7.4	0.973	100
salmonellae with nitrite(ppm)	7	30	3.9	7.4	0.973	200
<i>Yersinia enterocolitica</i> with CO2(%)	0	30	4.4	7.1	0.957	80
<i>Yersinia enterocolitica</i> with lactic(ppm)	0	30	4.4	7.1	0.957	10000
<i>Brochothrix thermosphacta</i>	0	30	5.5	7	0.95	0

## الفصل السادس

### برنامج تصميم المرجل البخاري

يتم تنصيب البرنامج بالضغط المزدوج على الايكونة FireCADAllTrial واختيار FireCADGFB و trail exe. وبمجرد النقر عليها يتم تنصيب البرنامج تلقائياً.

وعند تشغيل البرنامج يظهر مربع حوار كبير اسمه FireCAD - input form وكما هو موضح في الشكل ادناه:

المكونات :

Units-1 : وفيها يمكنك اختيار نوع الوحدات التي ترغبها.

- 2- Steam Capacity: وفيها يمكن تقدير بخار المرجل مثل 50000 kg/hr.
- 3- Steam Pressure: ويمثل الضغط في البويلر مثل  $80 \text{ kg/cm}^2$ .
- 4- Steam Temperature: تمثل درجة حرارة البخار المحمص مثل  $450 \text{ }^\circ\text{C}$ .
- 5- WaterInTemp: درجة حرارة الماء الداخل الى البويلر مثلا  $105 \text{ }^\circ\text{C}$ .
- 6- BackendTemperature: درجة حرارة الغاز الخارج من البويلر مثلا  $170 \text{ }^\circ\text{C}$ .
- 7- AmbientTemp: درجة حرارة الجو مثلا  $30 \text{ }^\circ\text{C}$ .
- 8- Fuel: يمكنك اختيار نوع الوقود المناسب.
- 9- HeatRecovery: ويعتمد على متطلبات التصميم مثلا يمكنك اختيار Economiser/AirHeater.
- 10- Econ Type: اذا م اختيار Economiser يجب اختيار نوع الانبوب مثلا Bare/Fin/Gilled.
- 11- Econ Fin/Gilled: اختار بشكل مناسب fin/gill.
- 12- BlowDown(%): النسبة المئوية للماء المفقود وتؤخذ نسبته 3%.
- 13- FGR(%): اعادة تدوير الغاز وهو للسيطرة على  $\text{NO}_x$  او السيطرة على درجة حرارة البخار المحمص. مثلا 20%.
- 14- MoistureInAir: الرطوبة في الهواء وتعطى كرطوبة نسبية ويتم الحصول عليها من المخطط السايكرومترى. وعادة النسبة 60%. وهذا يعادل  $0.0132 \text{ kg water/kgair}$ .
- 15- Gross calorific value: ويتم دائما اختيار database والتي تكون اكثر دقة. ويمكن ايضا اختيار calculated وهو ملائم للوقود الغازي والصلب اما للوقود السائل اختر database.
- 16- Project: وتدخل فيها اسم الموضوع.
- 17- Fuel composition and other fields: مكونات الوقود ويمكن تغييرها ولكن في هذه الحالة يجب ان تجهز GCV واذا كنت غير متأكد من الاخيرة تكتب 0 فان البرنامج يحسبها لك.
- 18- يمكنك اضافة وقود جديد الى قاعدة البيانات من قائمة add fuel.
- 19- Grate: اختار Grate type للبويلر عندما يكون الوقود محتواه من الرماد عالي مثل الفحم coal ، و Travelling Grate هو مفضل وللوقود الذي محتواه من الرماد منخفض مثل Bagasse والخشب wood. ووقود الكتلة الحيوية.
- 20- Furnace Type: اختار screen اذا كان الساتر محمي للمحماة المحمص super heater واختار nose اذا كان الفرن من النوع nose type.

Wall Type-21: جدران الفرن يمكن ان تكون Space Tubes, Membrane, Tangent او No tubes at all. وما عليك سوى ان تختار واحدا منها وان النوع Membrane مستخدم بشكل واسع الان في جميع البويلرات.

SuperHeater Type-22: وهو على ثلاثة انواع هي:

Single Stage Counter Flow-1: وتكون المحممة من النوع ذي الجريان المتعاكس اي ان البخار يجري باتجاه عكس الغاز كل الانابيب تحمل البخار من حوض البخار عبر ملفات الى راس المحممة ان Desuper Heater/Attemperator مجهز عند نهاية المحممة super heater .

Alternative Counter/Parallel-2: يكون جريان الغاز والبخار بشكل متوازي .

Two Stage Primary - Counter Secondary- Parallel-3: ويستعمل هذا النوع عندما تكون درجة حرارة البخار اعلى من  $450^{\circ}\text{C}$ . والبخار يمر بمرحلتين تسمى المرحلة الاولى primary super heater والثانية secondary super heater .

Cavities-23: ان الفجوات المشعة يجب ان تؤخذ بنظر الاعتبار في التصميم اذا كان عمق الفجوة اكثر من 200 mm فهذا يجب ان يؤخذ بنظر الاعتبار ويجب ان يتم ادخال عمق الفجوات في المحممة.

BoilerBank Type-24: ويكون عادة من نوع water tube وعند تصميم مرجل بخاري سعته اقل من 15000 kg/hr يستخدم fire tube boiler .

BoilerBank Flow Type-25: ويكون الجريان بشكل متقاطع cross flow type او long flow type والنوع الاول مسخدم بشكل واسع في المراجل الكبيرة.

DesuperHeater Temp Range-26: ادخل الهبوط المطلوب بدرجة الحرارة. ان البخار الاولي الخارج سوف يكون مبرد بهذا المقدار قبل ان يدخل المحممة الثانوية .

Fuel Sensible Heat-27: وهذه لتطبيقات القود السائل او الغازي .

Designed By-28: يكتب فيه اسم المصمم.

AutoDesign-29: ان هذا الزر يعطي التصميم الاولي للمرجل البخاري.

مثال: صمم مرجل بخاري يعطي  $50000\text{kg/hr}$  /  $6\text{bar}$  /  $480^{\circ}\text{C}$  والمرجل من النوع Bagasse fired water tube boiler درجة الحرارة النهائية  $150^{\circ}\text{C}$  والمنظومة مصممة مع Economizer and air heater .

\* اضغط على ايكونة FireCAD او من start menu .

\* في INPUT FORM اكتب القيم التالية:

- Units : MKS
- Steam Capacity : 50000 Kg/hr

- Steam Pressure : 65 bar
- Steam Temperature : 480 degC.
- WaterInTemp : 105 degC
- BackendTemperature : 150 degC.
- AmbientTemp : 30 degC

Fuel\* : اختار bagasse من قائمة fuel.

HeatRecovery\* : اختار Economizer and air heater.

Econ Type\* : اختار BARE TUBE.

Econ Fin/Gilled\* لا تطبقه.

BlowDown(%)\* 3.

FGR(%)\* 0

MoistureInAir\* : 0.0132.

Gross calorific value\* : ويتم دائما اختيار database والتي تكون اكثر دقة. ويمكن ايضا اختيار calculated وهو ملائم للوقود الغنزي والصلب اما للوقود السائل اختر database.

Project\* : ادخل اسم المشروع.

Fuel composition and other fields \* مكونات الوقود ويمكن تغييرها ولكن في هذه الحالة يجب ان تجهز GCV واذا كنت غير متأكد من الاخيرة تكتب 0 فان البرنامج يحسبها لك.

Grate\* اختار Dumping Grate.

Furnace Type\* اختار Nose Type.

Wall Type\* اختار Membrane.

SuperHeater Type\* اختار Two Stage Primary - Counter Secondary- Parallel.

Cavity Before SuperHeater\* وهذا غير موجود في Nose Type furnaces

Cavity Inside SH\* افحص الفجوة داخل المحممة وبشكل عام هي موجودة بين الاولي والثانوي.

BoilerBank Type\* : وهو عادة من نوع water tube.

BoilerBank Flow Type\* : اختار cross flow.

DesuperHeater Temp Range\* : ادخل الهبوط المطلوب بدرجة الحرارة. ان البخار الاولي الخارج سوف يكون مبرد بهذا المقدار قبل ان يدخل المحممة الثانوية.

\* Fuel Sensible Heat : وهذه لتطبيقات القود السائل او الغازي.

\* Designed By : يكتب اسم المهندس.

\* AutoDesign : وتعطيك التصميم الاولي للمرجل البخاري.

\* ملخص النتائج يظهر في Output Design Form في LISTVIEW.

\* قم بحفظ التقرير بالضغط على save واعطي الملف اسم مناسب مثل SwastikGas50TPH ولا تعطيه اي امتداد مثل dat.,rep.,txt الخ

\* ويمكنك طباعة التقرير بالضغط على طباعة. والنتائج موضحة في الاشكال التالية:

Item	Furnace	SHScr...	Primar...	Second	BBScr	BoilerBa	Econom.	AirHeater
Tube Outsi...	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Air
Tube Inside...	Water/...	Water/...	Steam	Steam	Water/...	Water/S...	Water	Gas
Gas Inlet T...	-	0	772.1	848.9	848.1	616.2	384.9	244.2
Gas Outlet...	848.9	0	662	772.2	616.2	384.9	244.2	146.8
Medium Inle...	286.8	286.8	286.8	360.8	286.8	286.8	105	26.6
Medium Ou...	286.8	286.8	380.8	497.6	286.8	286.8	187.2	175.5
Tube OD	76.2	0	50.8	44.5	76.2	50.8	50.8	63.5
Tube Thk	4.1	0	4	4	4.1	4.1	3.7	2
Tube Lengt...	-	0	6800	7300	6500	5460	6077.7	3942.1
Transverse...	-	0	204	204	204	105	85	80
Longitudinal...	-	0	150	150	150	100	150	80
Tubes Wide	-	0	36	36	38	73	35	95
Tubes Deep	-	0	9	6	2	22	24	21
Stm/Wat P...	-	1	1	1	-	-	1	1
Gas Passes	-	1	1	1	1	1	1	2
Width	7752	7752	7752	7752	7752	7752	2975	7670
Depth/Length	6216.6	0	0	0	-	2500	6377.7	3942.1
Height	11078.9	0	-	-	6500	5460	3600	7884.2
Heating Sur...	519.6	0	351.4	220.3	118.2	1398.7	846.3	3137.8

Units - MKS  
 MKS Units: StmCap-Kg/hr, StmPress-Kg/Cm2, Temp-degC, Cal.Val,Sens.Heat-Kcal/Kg, Length/Dia-mm, HeatLoad-Kcal/hr, Draft Loss-mm of WC, PressureDrop-Kg/Cm2, Area-Sq mt, GasMassFlow-Kg/hr, GasNorFlow-Nm3/hr, Fin Ht/Thk/OD-mm, Density-Fins/Mt, UnitArea-M2/m

Performance Details

Steam Capacity	90000
Stm Pressure(g)	65
Excess Air	30
Efficiency-GCV	68.98
Efficiency-NCV	85.91
Blr Exit Temp	146.76
Fuel Name	Bagasse
Fuel Consumption	35619.38
Fuel-GCV	2300
Fuel-NCV	1846.51
Fuel-Sens.Heat	0
Total DraftLoss	62.87
Heat Load	56.508e06
Gross Heat Input	86.599e06
Net Heat Input	70.446e06
Heating Surface Ar	6592.38
Moisture Prod+Fue	21.98
Moist in Air	0.121
UnBurnt Loss	2.5
UnAccounted Marg	1
Radiation Loss	0.4
Total Losses	31.02
Gas Mass Flow	0.167e06
FGR Flow	0
Unit Wet Gas	4.75
Unit Wet Air	3.75



FireCAD - Grate Fired Boiler - Output Form - Boiler

File - Add Fuel - Print - Config - Run - Help

Home | Furnace | SuperHeater Screen | SuperHeater | BoilerBank Screen | BoilerBank | Economiser | AirHeater | MechDesign

**Furnace and Drum Details**

Levels			
Grate Top	0	Lower Drum	9276.52
Left SW Hdr	0	Top Drum	15776.5
Right SW Hdr	0	Furnace Width	7752
FrontWall Hdr	3500	Furnace Depth	6216.58
RearWall Hdr	500	FurnDepthAtNose	3108.29
Nose/ScreenBegin	5511.05	TopDrumID	1340
Nose/Screen Tip	7305.62	LowerDrumID	950
Nose/Screen End	9100.2	Grate Width	7752
FrontWall Corner	14680.3	Grate Depth	6216.58

**Furnace Performance**

Force ExitGasTemp

ExitGasTemp	849.89
H.S.Area	519.56
EPRS	372.72
Gross HI	86.599e06
Effect Vol	505.68
Gas Flow	0.167e06
Vol Rel Rate	0.171e06
GrateRelRate	1.797e06
Resd. Time	3.4

**Furnace wall Details**

Item	Front Wall	Side Wall	Rear Wall	Aperture/ SHScreen
Wall Type	Membrane	Membrane	Membrane	
Tube OD	76.2	76.2	76.2	0
Tube Thk	4.06	4.06	4.06	0
Tube Pitch	102	102	102	0
No of Tubes	75	61	75	0

**Furnace: Different Levels (Typical)**

Redesign

For Help, Press Ctrl+H 18/08/2011 09:27

FireCAD - Grate Fired Boiler - Output Form - boiler

File - Add Fuel - Print - Config - Run - Help

Home | Furnace | SuperHeater Screen | SuperHeater | BoilerBank Screen | BoilerBank | Economiser | AirHeater | MechDesign

**SuperHeater Details**

	Primary	Secondary
Tube Pitch	Inline	
Tube OD	50.8	44.5
Tube Thk	4	4
TubeLength	6800	7300
TransversePitch	204	204
Longitud Pitch	150	150
TubesPerRow	36	36
NoOfRows	9	6
CavityBeforeSH-Depth	0	
CavityInsideSH-Depth	200	
CavityAfterSH-Depth	0	

**SuperHeater - Two stage Primary and Secondary**

Redesign

**Performance Details**

	Primary	Secondary
Steam side Passes		
Steam Out Temp(Actual)	380.76	497.63
GasOutTemp(Actual)	662.05	772.16
Total Draft Loss	0.257	0.168
SteamPressDrop	0.889	1.74
Heat Load	6.391e06	6.498e06
Heating Surface Area	351.44	220.33
Gas Mass Velocity	4040.31	3635.28
Overall HTC	43.69	51.11
DSH Spray Water	1465.55	
Cavity TempDrop	13	

For Help, Press Ctrl+H 18/08/2011 09:29

FireCAD - Grate Feed Boiler - Output Form - boiler

File - Add Fuel - Print - Config - Run - Help

Home | Furnace | SuperHeater Screen | SuperHeater | BoilerBank Screen | BoilerBank | Economiser | AirHeater | MechDesign

**BoilerBankScreen Details**

Tube Pitch:

Tube OD:

Tube Thk:

TubeHeight:

TransversePitch:

Longitud. Pitch:

Tubes Per Row:

No Of Rows:

**Performance Details**

Gas Inlet Temp: 649.05

Gas Outlet Temp: 616.22

Total Draft Loss: 0.205

Heat Load: 1.727e06

Heating Surface Area: 118.2

Gas Mass Velocity: 5304.11

Overall HTC: 46.95

**Boiler Bank Screen (Typical)**

Redesign

For Help, Press Ctrl+H

18/08/2011 09:30

FireCAD - Grate Feed Boiler - Output Form - boiler

File - Add Fuel - Print - Config - Run - Help

Home | Furnace | SuperHeater Screen | SuperHeater | BoilerBank Screen | BoilerBank | Economiser | AirHeater | MechDesign

**Boiler Bank Details**

BoilerBank

Pitch:

Tube OD:

Tube Thk:

Avg Tube Ht:

Trans. Pitch:

Long. Pitch:

Tubes wide:

Rows deep:

Width:

Depth:

**Performance Details**

BoilerBank

Gas Inlet Temp: 616.22

Gas Out Temp: 384.93

Steam Temp: 296.84

Draft Loss: 2.83

H.S Area: 1398.72

Gas Mass Vel: 7583.68

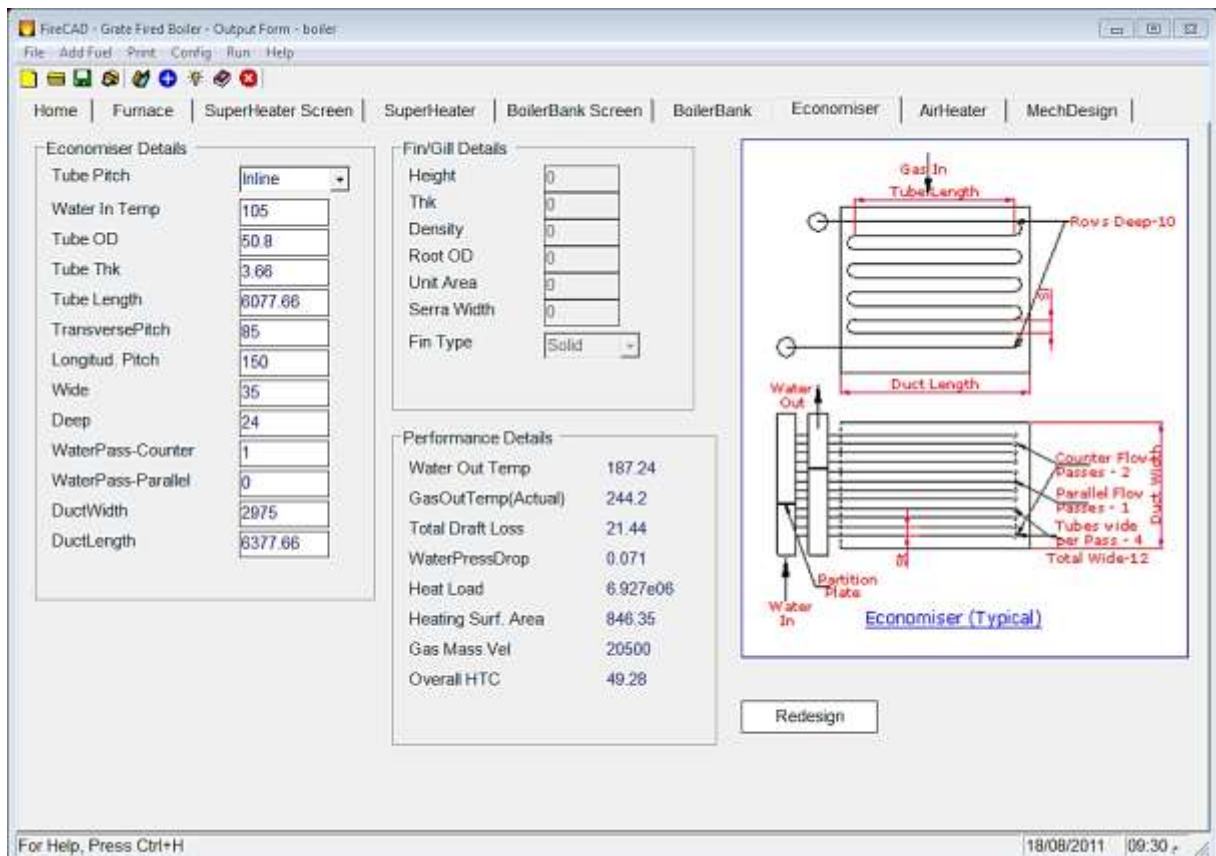
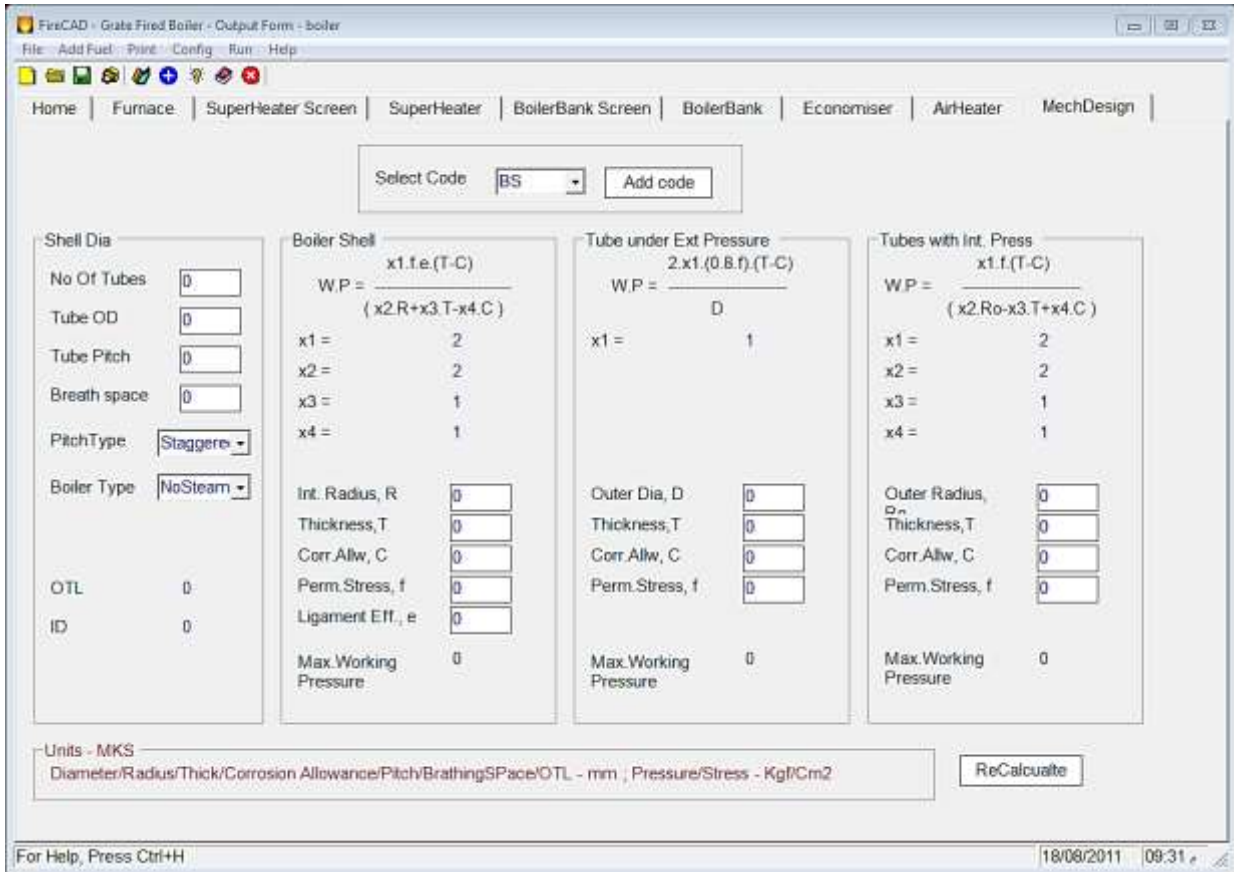
Overall HTC: 44.26

**Boiler Bank - Cross Flow (Typical)**

Redesign

For Help, Press Ctrl+H

18/08/2011 09:30



FireCAD - Gate Fired Boiler - Output Form - boiler

File - Add Fuel - Print - Config - Run - Help

Home | Furnace | SuperHeater Screen | SuperHeater | BoilerBank Screen | BoilerBank | Economiser | AirHeater | MechDesign

Tube side Details		Shell side Details	
Medium	GAS	Medium	AIR
Tot Mass Flow	0.167e06	Tot Mass Flow	0.132e06
% Mass Flow	100	% Mass Flow	100
Act Mass Flow	0.167e06	Act Mass Flow	0.132e06
Inlet Temp	244.2	Inlet Temp	26.6
OutletTempActual	146.76	OutletTempActual	175.5

AirHeater Details		Performance Details	
Tube Pitch	Inline	ShellsidePressureLoss	45.31
Tube OD	63.5	TubesidePressureLoss	17.97
Tube Thk	2.03	Heat Load	4.695e06
Tube Length	3942.08	Heating Surface Area	3137.79
TransversePitch	80	ShellsideMassVelocity	20500
Longitud Pitch	80	TubesideMassVelocity	30244.69
Wide	95	Overall HTC	16.26
Deep	21		
Shell Passes	2		
DuctWidth	7670		
DuctLength	3942.08		

Redesign

For Help, Press Ctrl+H

18/08/2011 09:31



## الفصل السابع

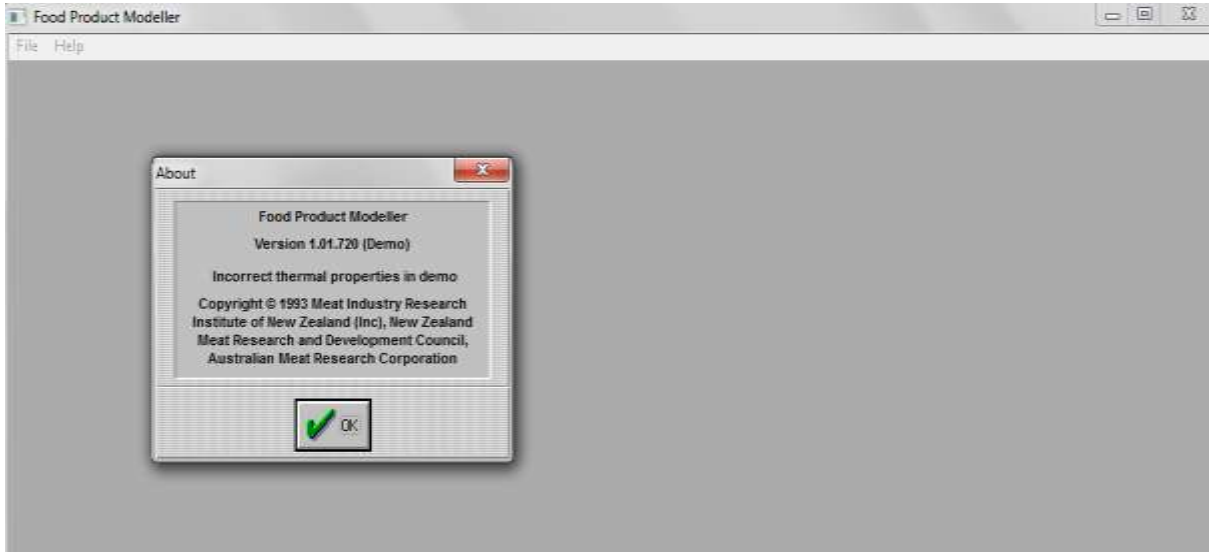
### برنامج تكنولوجيا اللحوم

يحتوي هذا البرنامج على ثلاثة برامج فرعية هي:

1-FPM-food product modeller demo: وهو برنامج يعمل بالمايكروسوفت ويندوز. ويقوم بحساب درجات حرارة المنتج خلال عمليات التصنيع ويقوم بدراسة مكونات الاغذية والتصنيع مثل التبريد والتجميد والاذابة والتسخين وهو خاص بتصنيع اللحوم فقط.

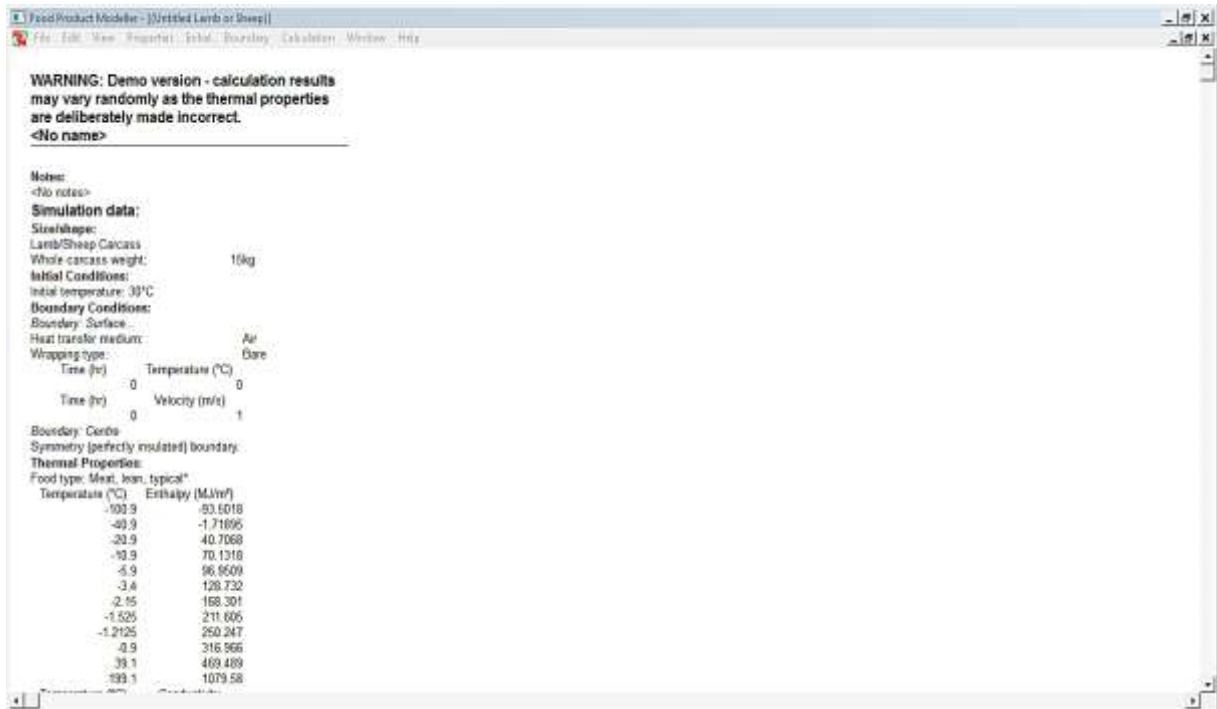
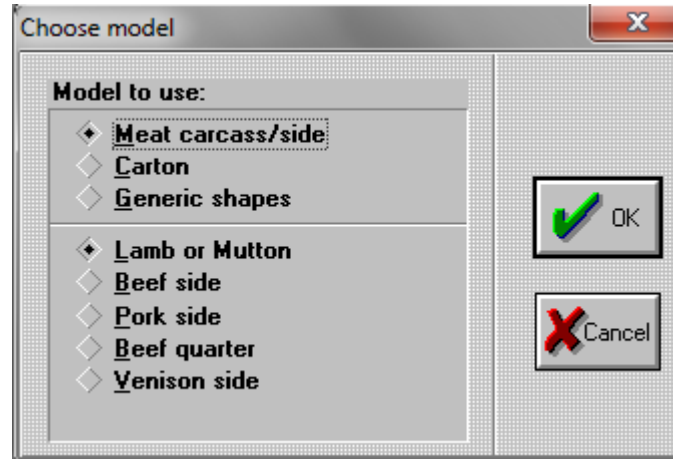
يتم تنصيب البرنامج من خلال النقر على الايكونة rldemo ثم النقر المزدوج على INSTAL EXE.

يتم تشغيل البرنامج من قائمة START ثم all program ثم اختيار MIRINS Applications ثم food product modeller demo ثم تظهر الشاشة التالية:



بعدها يتم اختيار ok. تظهر شاشة تحتوي على file و Help. عند اختيار file تنسدل قائمة فيها:

أ-new- عند اختيارها يظهر مربع حوار اسمه choose model مثل ذبيحة لحم او كارتون....الخ ثم اختيار ok. ثم يظهر تقرير اسمه lab or sheep يحتوى على جميع الخواص الحرارية لهذا النوع من اللحم.

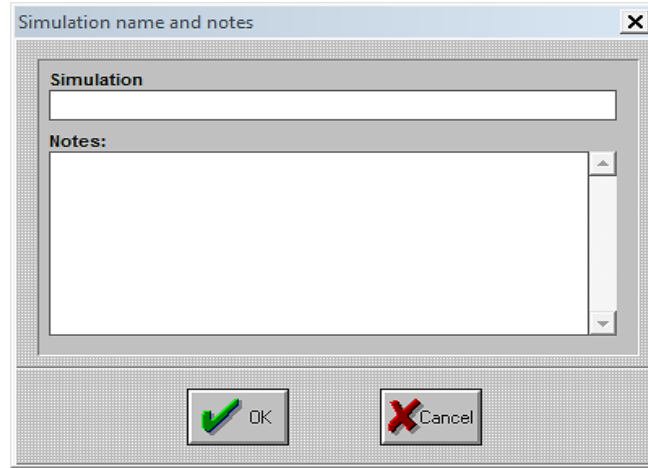


يوجد في اعلى التقرير شريط القوائم كما في الشكل التالي:

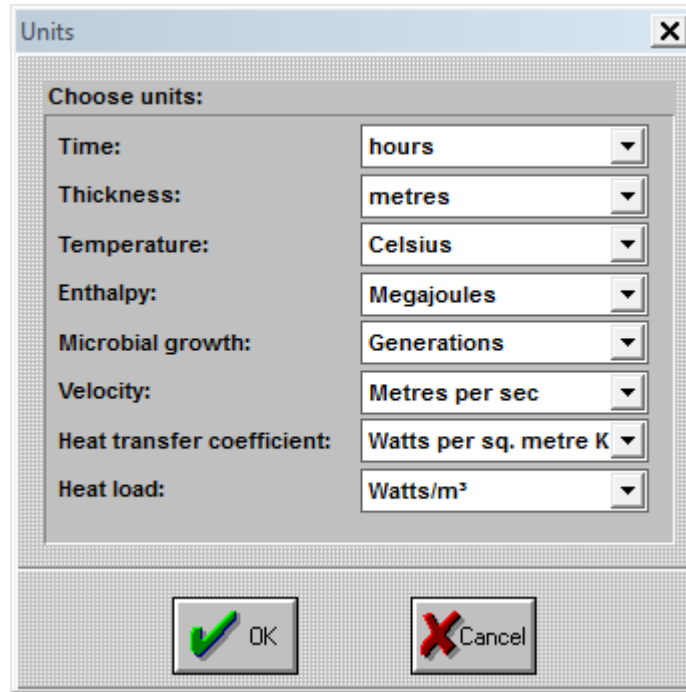


\* File: يحتوي على new وتم شرحها. و open و save as للحفظ باسم و import لاستيراد بيانات و export لتصدير بيانات و print و print setup و exit.

\* edit: وفيه name/notes وتستعمل لتسمية المشروع وكتابة ملاحظة وعند اختيارها يظهر المربع الحوارى التالي:



أ- choose units : ومن خلاله يتم اختيار الوحدات حيث لكل صفة من الصفات يعطيك خيارات عدة للوحدات من خلال الضغط السهم الموحدود في الخانات واختيار الوحدة المناسبة كما في الشكل التالي:



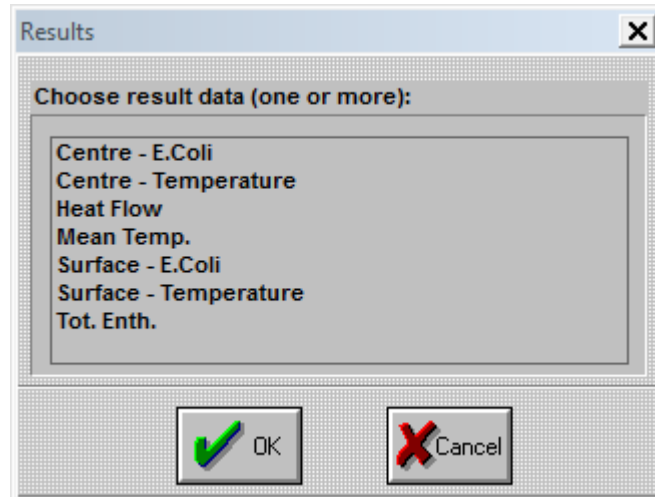
ب- Duplicate : يمكن من خلالها نسخ التقرير.

ج- Make generic : يظهر تقرير عن الانتاج بشكل عام.

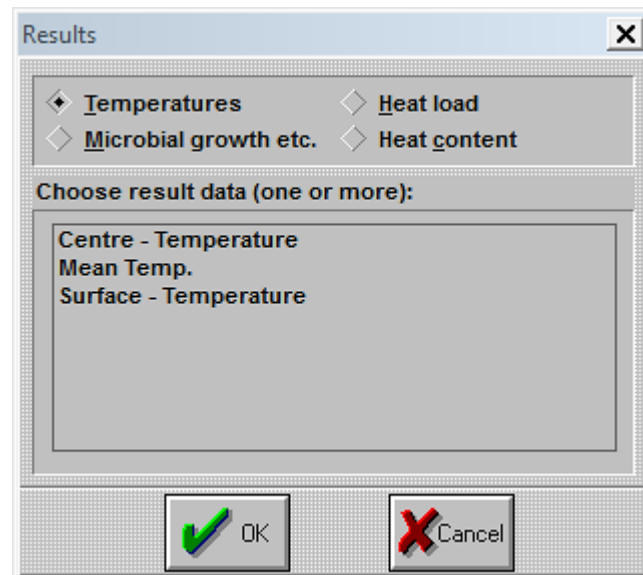
د- copy: للنسخ.

\*view: وتحتوي على model وتستخدم لظهار الموديل كما يظهر في التقرير. Tubler وعند اختياره يظهر مربع حوار يطلب تحديد نتائج الصفة المطلوب اظهارها في جدول بعد الضغط على ok كما في الشكل التالي:

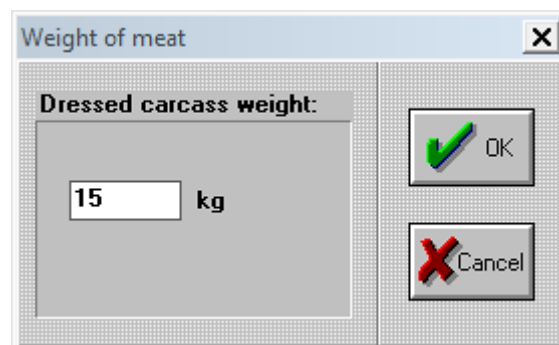




Graph وعند اختيارها يظهر مربع حوار يطلب تحديد نتائج الصفة المطلوب اظهارها في شكل مثل درجة الحرارة او الحمل الحراري او المحتوى الحراري او النمو المايكروبي بعد الضغط على ok كما في الشكل التالي:



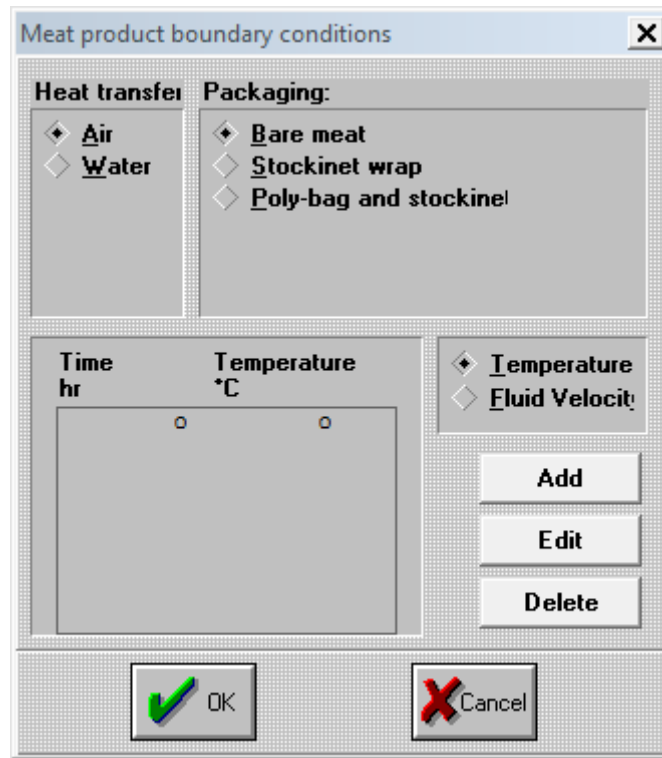
\* properties وتحتوي على weight وعند اختياره يظهر المربع الحواري التالي يطلب ادخال وزن اللحم المطلوب مثل وزن الذبيحة 15 kg..... الخ ثم الضغط على ok .



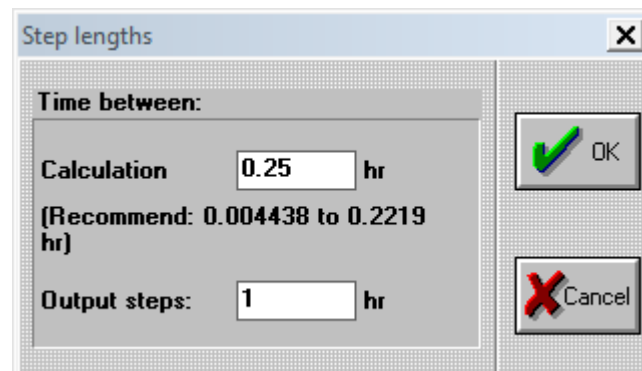
و Reaction microbiology وعند اختيارها يظهر المربع الحواري التالي يطلب اختيار مثلا التعقيم او معادلة ارهينيس او بكتريا E.coli او قيمة التعقيم.....الخ.

\* initial وتحتوي على درجة الحرارة temperature وعند اختيارها يظهر مربع حوار يطلب ادخال درجة الحرارة الاولية.

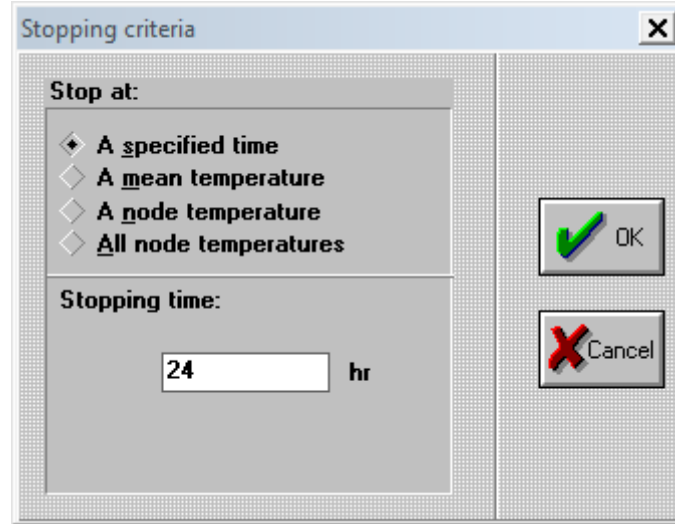
\* boundary: ويحتوي على surface وعند اختيارها يظهر مربع حوار يطلب ادخال الظروف الحدية لمنتج اللحم ويطلب تحديد انتقال الحرارة بالهواء او بالماء ونوع الحزم الموجودة من اللحوم ودرجة الحرارة والوقت وسرعة المائع. وعند الضغط على add يظهر مربع حوار يطلب ادخال الوقت ودرجة الحرارة. بالاضافة الى ازرار التحرير والحذف.



\* Calculation: وتحتوي على time step length وعند اختيارها يظهر مربع حوار يطلب تحديد مدى الوقت كما في الشكل التالي:



When to stop عند اختيارها يظهر مربع حوار يطلب زمن التوقف stopping time عند معدل درجة الحرارة .....الخ. كما في الشكل التالي:



## : Refrigeration loads analyzer demo-2

وهو برنامج يمكن مهندسي تصنيع الاغذية من حساب احمال التبريد وتحديد عملية التبريد البديلة ويمكن تحليل اداء معامل التبريد الموجود وتنفيذ التصاميم والتحقق من التصاميم المنفذة وانشاء معامل جديدة. ومن هذا البرنامج يمكن اجراء الاتي:

أ- تقييم اداء الجلات والمجمدات ومخازن التبريد.

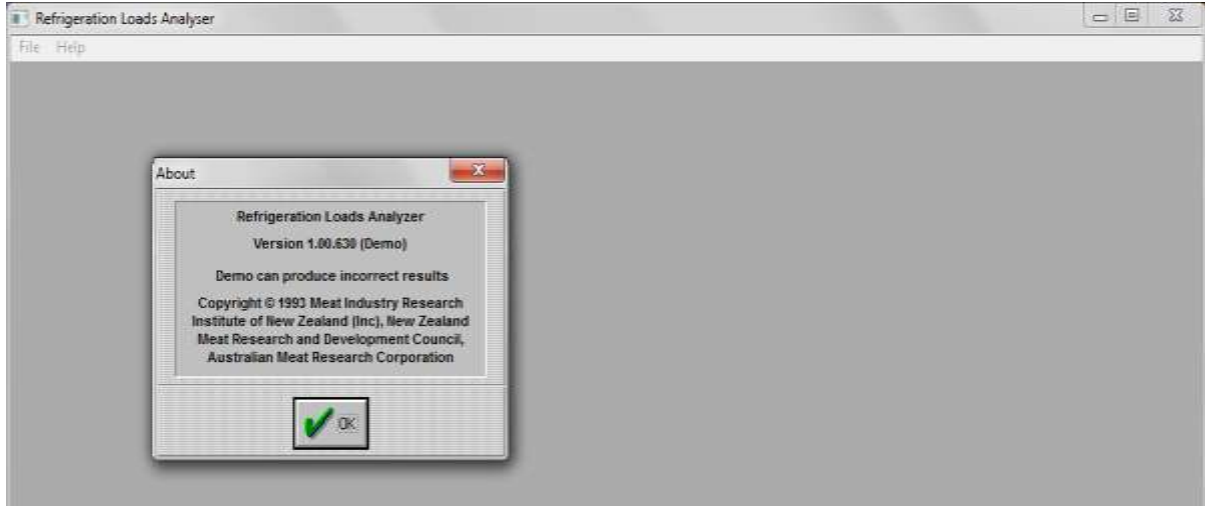
ب- تحديد السعة المطلوبة لانظمة التجميد.

ج- فحص مواصفات الحمل الحراري لمعمل تبريد جديد.

د- حساب الاحمال الحرارية لغرفة التبريد للسيطرة على طلب الطاقة القصوى.

هـ- رسم مخططات او جداول للاحمال الحرارية.

يتم تشغيل البرنامج من قائمة START ثم all program ثم اختيار MIRINS Applications ثم Refrigeration loads analyzer demo ثم تظهر الشاشة التالية:



بعدها يتم اختيار ok. تظهر شاشة تحتوي على file و Help. عند اختيار file تنسدل قائمة فيها:

أ- new: عند اختيارها يظهر مربع حوار اسمه choose windows type وفيه خياران الاول room والثاني plant ثم اختيار احدهما مثلا room ثم ok. سيظهر تقرير اسمه untitled room يحتوي على كل مايتعلق بتصميم واحمال غرفة التبريد.

ويتكون من شريط القوائم وهي.

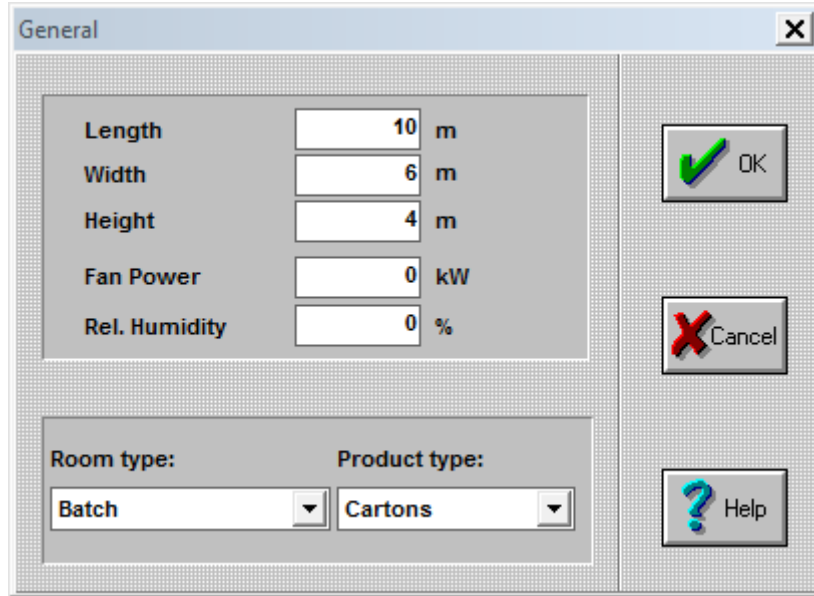
1- file: ويحتوي على new و open و save as و print و print setup و exit.

2- edit: وفيه name/notes وتستعمل لتسمية المشروع وكتابة ملاحظة. و units وعندما يظهر مربع حوار يحتوي على جميع الصفات المتعلقة باحمال التبريد ووحداتها ويوجد في خاناتها اسهم عند الضغط عليها بال مؤشر تظهر وحدات مختلفة لكل صفة يمكن اختيار الوحدة الملائمة. و copy وتستخدم لعملية النسخ.

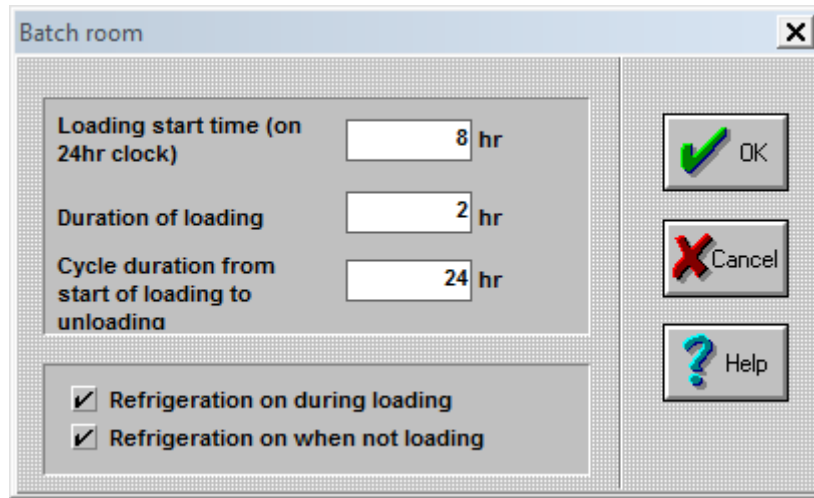
3- view وتحتوي على graph و table و setup حيث يمكن اخراج النتائج على شكل مخطط او جدول باختيار احدهما.

4- description: وتحتوي على :

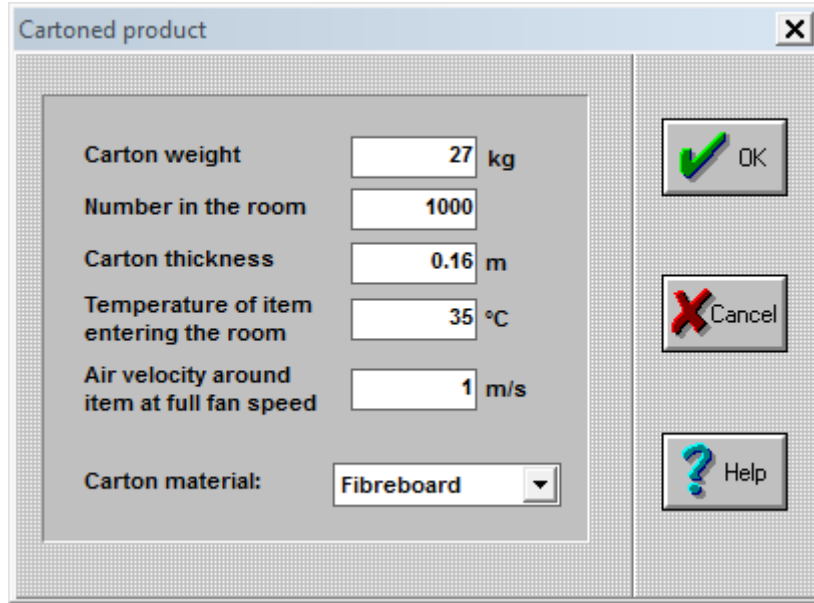
أ- general: وعند اختيارها يظهر مربع حوار يطلب ادخال ابعاد غرفة التبريد ونوع الغرفة على دفعات او مستمرة ونوع المنتج وقدرة المروحة والرطوبة النسبية وكالاتي:



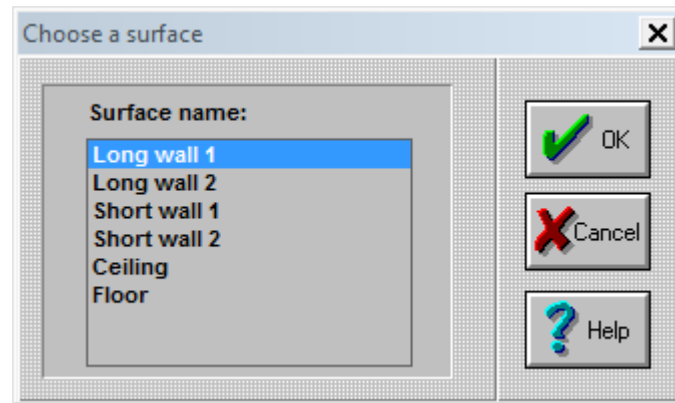
2- operation: وعند اختيارها يظهر مربع حوار وبحسب نوع الغرفة فاذا كانت من نوع batch يطلب ادخال ازمان التحميل والمدة وكما في الشكل التالي:



3- product: عند اختياره يظهر مربع حوار اسمه cartooned product يطلب بيانات حول المنتج مثل وزن الكارتون والعدد والسك ودرجة الحرارة والمواد المصنوع منها الكارتون .....الخ. وكما في الشكل التالي:



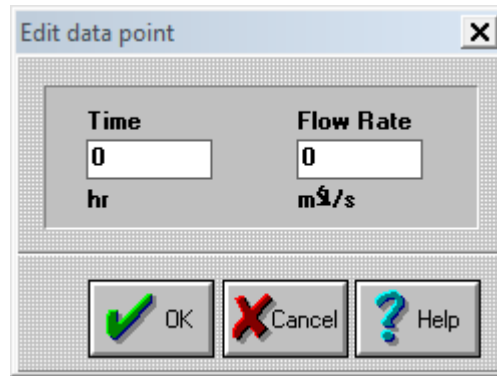
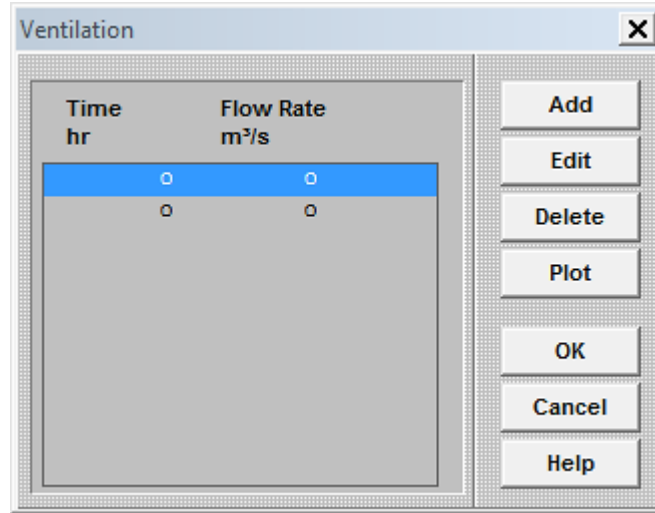
4-surfaces: وعند اختيارها يظهر مربع حوار اسمه choose surface يطلب ادخال اسم السطح مثل الجدار الطويل الاول او الثاني او الجدار القصير الاول او الثاني او السقف او الارضية. وكما في الشكل التالي:



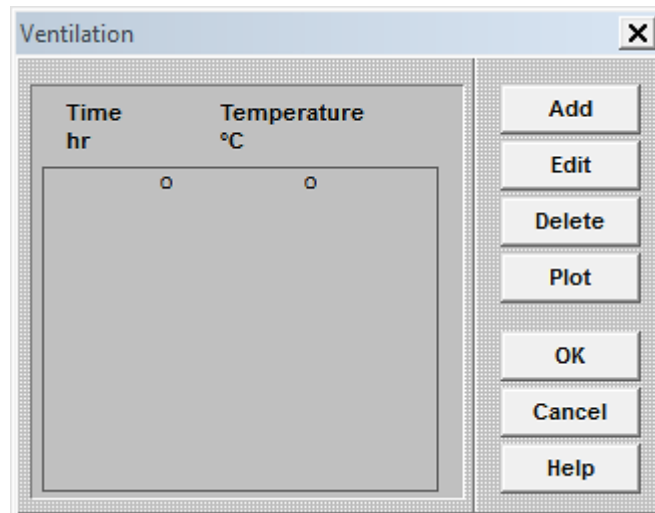
5-doors: وفيه يتم اختيار اسم الباب المنصب.

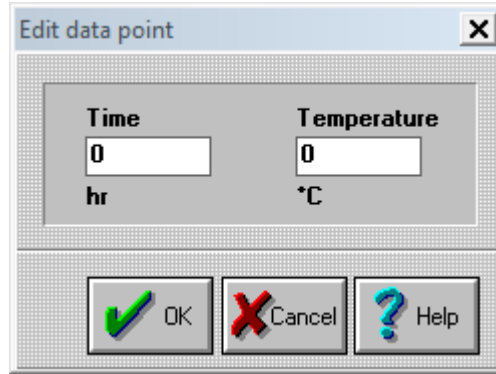
6-ventilation: وعند وضع المؤشر عليه تنسدل قائمة تحتوي على:

أ- flow rate: وعند اختيار هذه يظهر مربع حوار اسمه ventilation فيه اضافة بيانات وتحرير وحذف ورسم والغاء ومساعد وتأكيد عند الضغط على add يطلب كتابة الزمن بالساعة ومعدل الجريان متر مكعب بالثانية. كما في الشكل التالي:

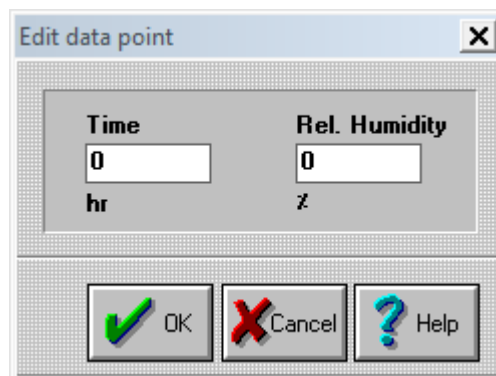
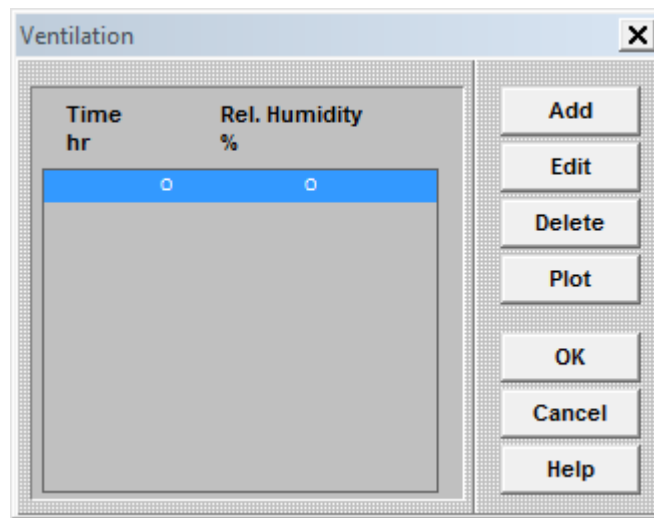


ب- temperature: وفيه يتم تحديد درجة الحرارة والزمن وكما هو مبين في الشكلين التاليين:





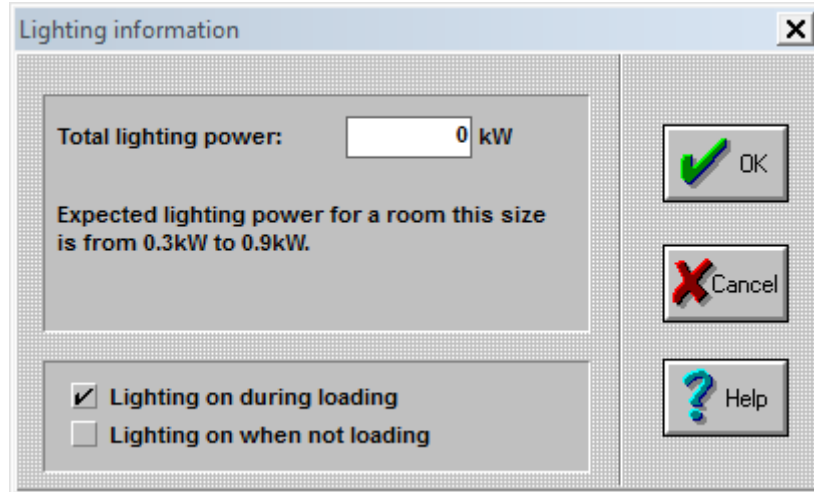
ج- relative humidity: وفيه يتم تحديد الرطوبة النسبية من خلال الضغط على add وكما في الشكلين التاليين:



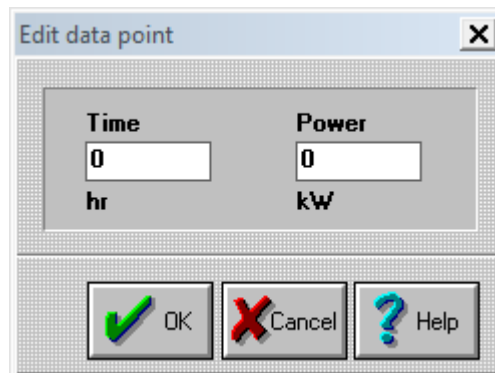
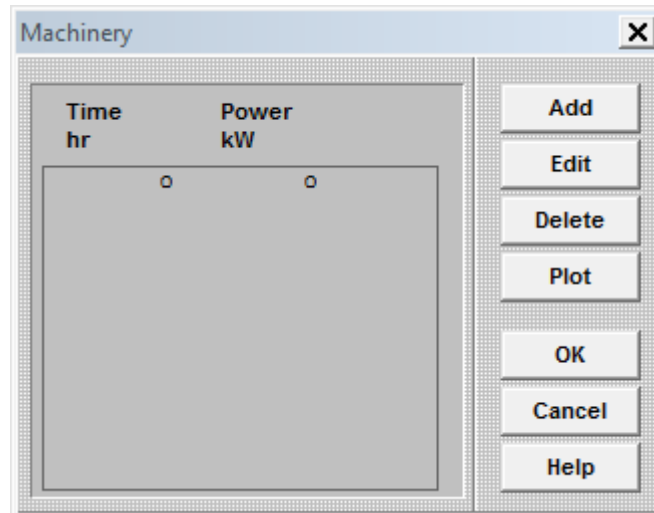
7- electrical: عند اختيارها تظهر قائمة تحتوي على :

أ- lights: عند اختيارها يظهر مربع حوار اسمه lighting information يطلب بيانات قدرة الاضاءة الكلية بالكيلوواط واختيار الاضاء مع التحميل او بدونه. كما في الشكل التالي:

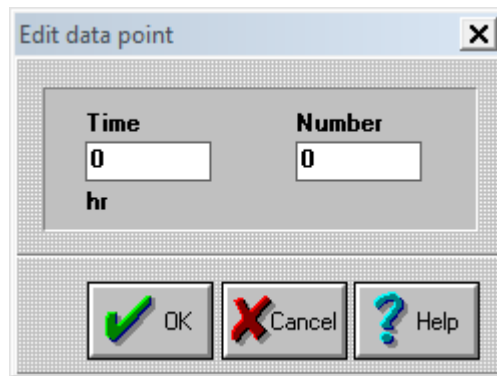
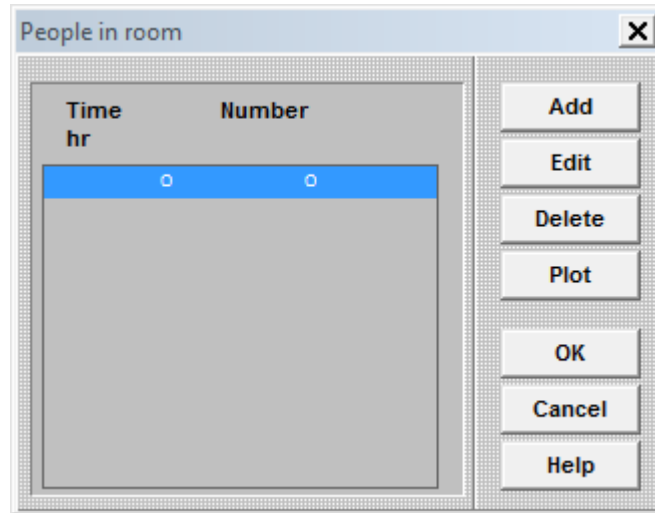




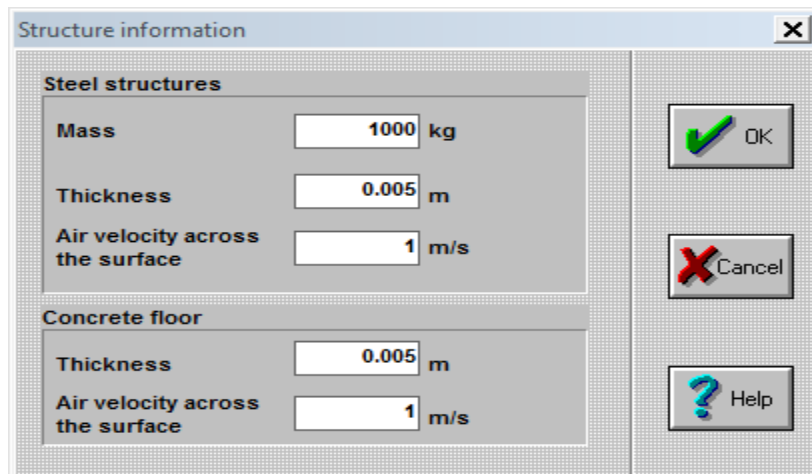
ب- machinery: عند اختيارها يظهر مربع حوار يطلب ادخال القدرة للماكنة والزمن كما في الشكلين التاليين:



8- people : ويطلب عدد الأشخاص العاملين والزمن وكما في الشكلين التاليين:



9- structures : عند اختيارها يظهر مربع حوار اسمه structure information يطلب ادخال الكتلة والسلك وسرعة الهواء والارضية الكونكريتية سمكها وسرعة الهواء على سطحها وكما في الشكل التالي:



10- miscellaneous : وعند اختيارها تظهر قائمة تحتوي على latent heat و sensible heat وفيها يطلب ادخال الحمل الحراري بالكيلوواط والزمن بالساعة.

5- profiles: عند اختيارها تظهر قائمة تحتوي على temperature يطلب ادخال درجة حرارة غرفة التبريد بالمئوي والزمن بالساعة وكذلك تحتوي على fan speed يطلب ادخال سرعة المروحة وعادة تكون 100% والزمن بالساعة.

6- recalculate: وعند الضغط عليها يقوم البرنامج باجراء الحسابات واطهارها على شكل تقرير.

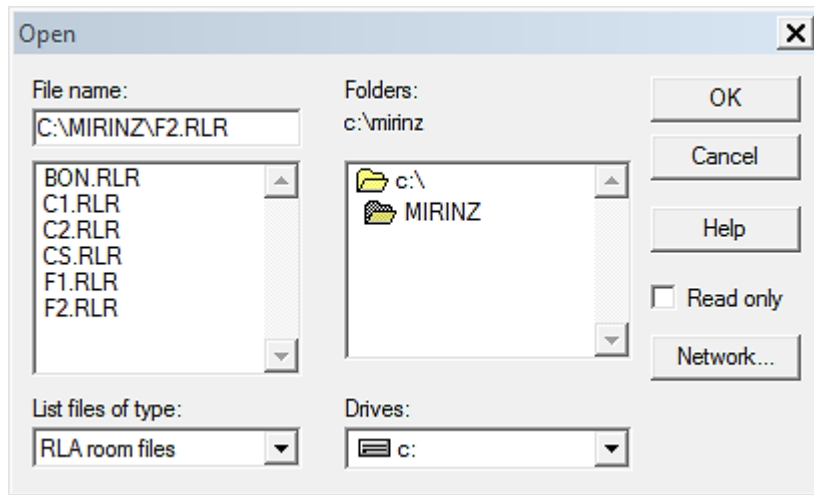
7- windows

8- help

ب- open: ومنها يتم فتح ملف موجود في البرنامج فعند اختيارها يظهر مربع حوار اسمه open يحتوي على ملفات عديدة مثل PON. RLR و C1.RLR و c2.RLR و CS.RLR و F1.RLR و F2.RLR ويحوي على خانة اسمها list type of files وفيها RLA. room file و RLA. Plant file وكلها ملفات جاهزة يمكن الاستفادة منها من خلال تغيير بعض القيم الموجودة فيها بما يتلائم وطبيعة غرفة التبريد الموجودة لديك او المعمل.

مثال: جد الحمل الحراري لغرفة تبريد لعب كارتونية تحتوي على لحوم .

في البداية يتم تشغيل البرنامج كما مر ذكره من file (يمكنك انشاء ملف جديد انت تضع فيه التصميم المناسب من new ) او لتعديل ملف موجود بما يلائم مع بياناتك الجديدة اختر open يظهر مربع الحوار التالي:



وبإمكانك اختيار نوع الملف الذي تريده مثل RLA. room file حيث كل ملف موجود فيه يختص بنوع معين مثل F2.RLR يختص بالمجمد ثم الضغط على ok ثم الذهاب الى description ثم general لوضع ابعاد المخزن ونوع المادة الغذائية والمغلف والرطوبة.... الخ والاشكال التالية توضح الطريقة بالتفصيل والارقام الموجودة فيها يقوم بوضعها المستخدم بحسب التصميم الذي يريده:

General

Length	10	m
Width	6	m
Height	4	m
Fan Power	35	kW
Rel. Humidity	95	%

Room type:  Product type:

Buttons: OK, Cancel, Help

Batch room

Loading start time (on 24hr clock)	12	hr
Duration of loading	2	hr
Cycle duration from start of loading to unloading	40	hr

Refrigeration on during loading  
 Refrigeration on when not loading

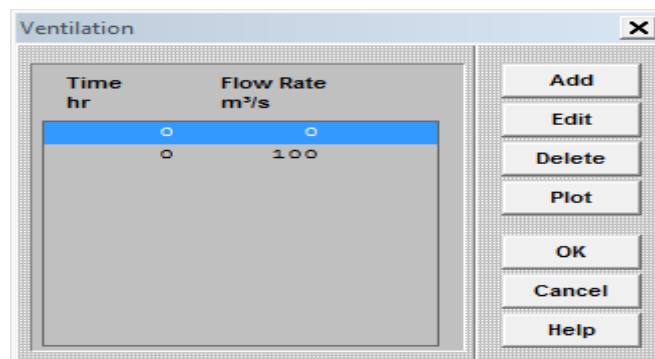
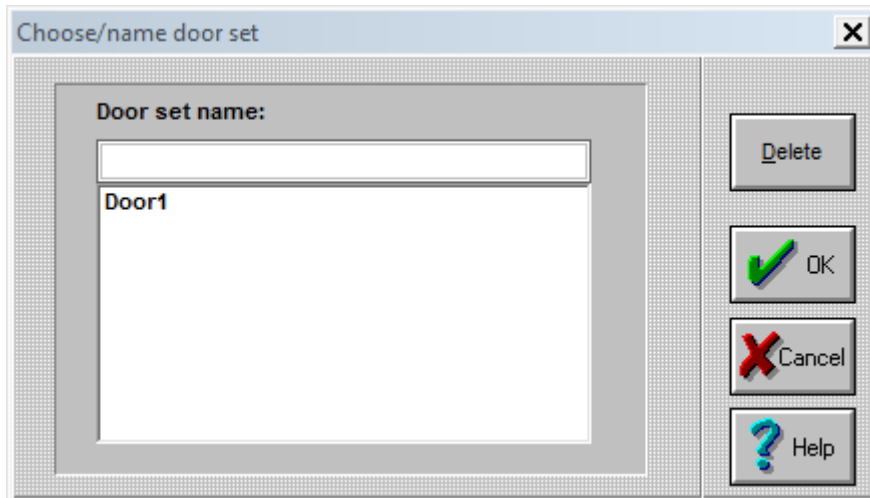
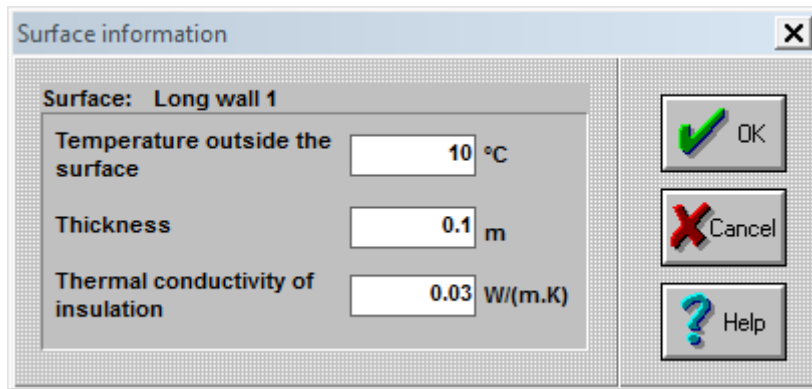
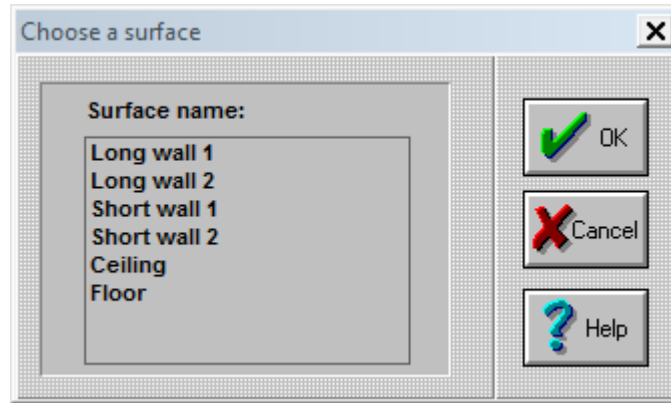
Buttons: OK, Cancel, Help

Cartoned product

Carton weight	27	kg
Number in the room	1000	
Carton thickness	0.16	m
Temperature of item entering the room	35	°C
Air velocity around item at full fan speed	1	m/s

Carton material:

Buttons: OK, Cancel, Help



Edit data point

<b>Time</b>	<b>Flow Rate</b>
0	100
hr	m <sup>3</sup> /s

Ventilation

Time hr	Temperature °C
0	0
0	-2

Edit data point

<b>Time</b>	<b>Temperature</b>
0	-2
hr	°C

Ventilation

Time hr	Rel. Humidity %
0	0
0	70

Edit data point

<b>Time</b>	<b>Rel. Humidity</b>
0	70
hr	%

Lighting information

Total lighting power:  kW

Expected lighting power for a room this size is from 0.3kW to 0.9kW.

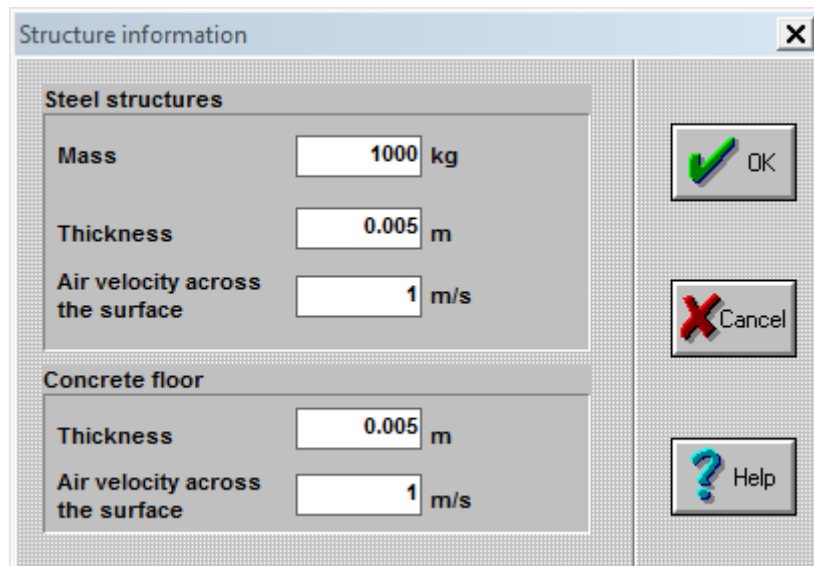
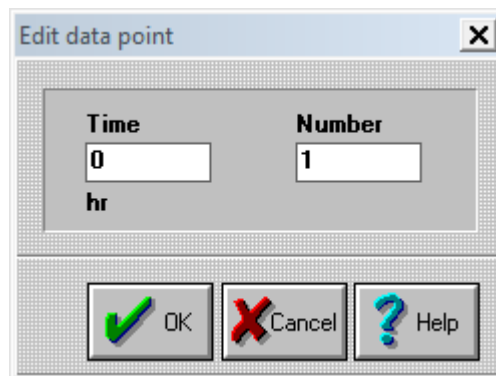
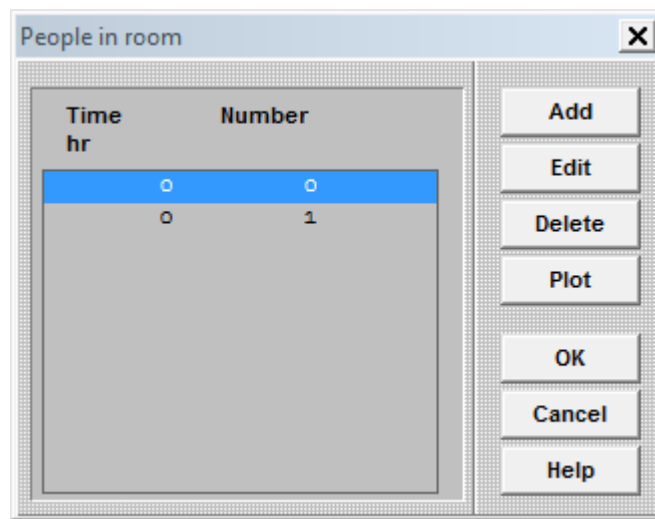
Lighting on during loading  
 Lighting on when not loading

Machinery

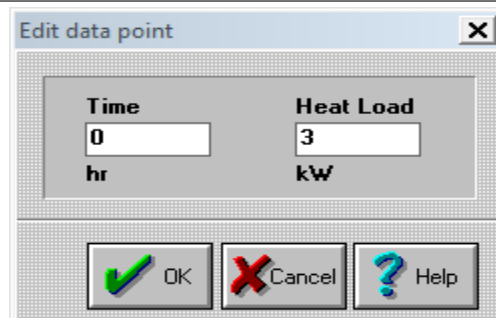
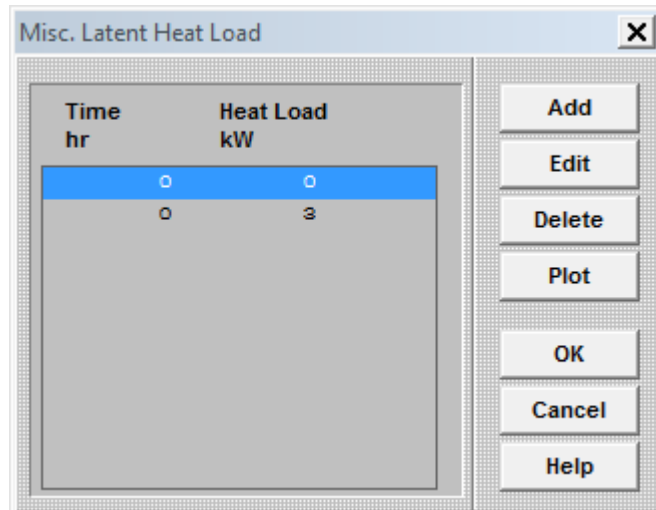
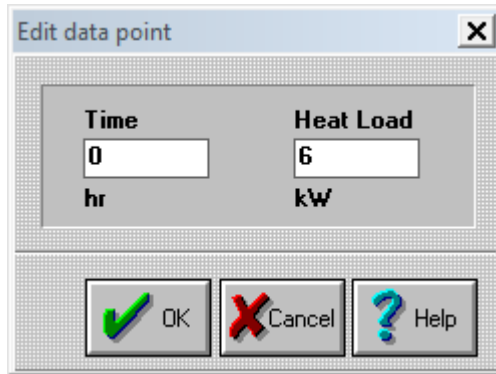
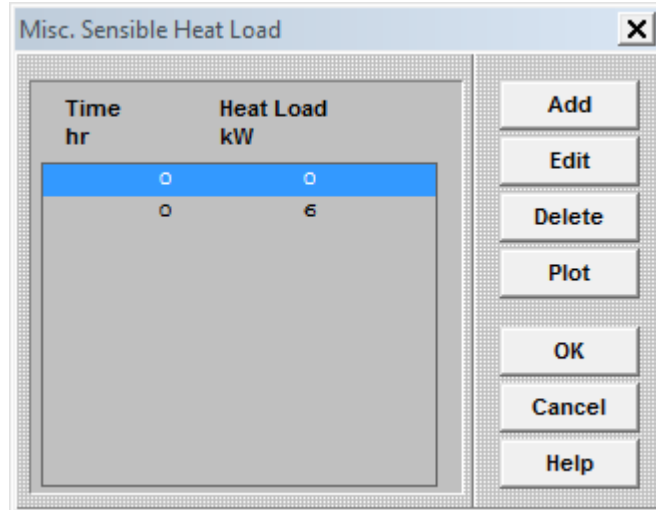
Time hr	Power kW
0	0.4

Edit data point

<b>Time</b>	<b>Power</b>
0	0.4
hr	kW







ثم الضغط على recalculate يظهر التقرير التالي:

WARNING: Demo version - calculation results may vary randomly.

Freezer 2

Notes:

Room data:

Operation type: Batch

Length 10 m

Width 6 m

Height 4 m

Cycle length:

)load-in to load-out) 40 hr

Load cycle length:

)load-in to load-in) 40 hr

Loading start time: 12 hr

Loading duration:

(start of load-in to end of load-in) 2 hr

Relative Humidity: 95 %

Fan Power: 35 kW

Refrigeration on during loading: Yes

Refrigeration on after loading: Yes

Lighting Power: 0.2 kW

Lights on during loading: Yes

Lights on after loading: Yes

Temperature vs. time profile:

Time (hr) Temperature (°C)

0 25-

Fanspeed vs. time profile:

Time (hr) Fan speed(%)

0 100

Product data

Product type: Cartons

Board type: Fibreboard

Item weight 27 kg

Number of items 1000

Item thickness 0.16 m  
 Max. air velocity 1 m/s  
 Initial temperature 35 °C

#### Surface data

Surface: Long wall 1

X dimension: 10 m  
 Y dimension: 4 m  
 Thickness 0.1 m  
 Conductivity 0.03 W/(m.K)  
 Outside temperature 10 °C

Surface: Long wall 2

X dimension: 10 m  
 Y dimension: 4 m  
 Thickness 0.1 m  
 Conductivity 0.03 W/(m.K)  
 Outside temperature 10 °C

Surface: Short wall 1

X dimension: 6 m  
 Y dimension: 4 m  
 Thickness 0.1 m  
 Conductivity 0.03 W/(m.K)  
 Outside temperature 10 °C

Surface: Short wall 2

X dimension: 6 m  
 Y dimension: 4 m  
 Thickness 0.1 m  
 Conductivity 0.03 W/(m.K)  
 Outside temperature 10 °C

Surface: Ceiling

X dimension: 10 m  
 Y dimension: 6 m  
 Thickness 0.1 m  
 Conductivity 0.03 W/(m.K)  
 Outside temperature 10 °C

Surface: Floor

X dimension: 10 m

Y dimension: 6 m  
 Thickness 0.1 m  
 Conductivity 0.03 W/(m.K)  
 Outside temperature 10 °C

#### Structure data

Mass 1000 kg  
 Thickness 0.005 m  
 Max. air velocity 1 m/s  
 Specific heat cap. 3400 kJ/kgK  
 Conductivity 62 W/m.K  
 Density 7800 kg/m<sup>3</sup>  
 Area 51.2821 m<sup>2</sup>

#### Miscellaneous heat loads

##### Misc. sensible heat load:

Time (hr)	Heat Load (kW)
0	0
0	6

##### Misc. latent heat load:

Time (hr)	Heat Load (kW)
0	0
0	3

#### People in the room

##### Number:

Time (hr)	Number( )
0	0
0	1

#### Non-lighting electrical heat loads

##### Machinery power:

Time (hr)	Power (kW)
-----------	------------

0 0  
0 0.4

#### Floor data

Mass 672 kg  
Thickness 0.005 m  
Max. air velocity 1 m/s  
Specific heat cap. 3800 kJ/kgK  
Conductivity 1.2 W/(m.K)  
Density 2240 kg/m<sup>3</sup>  
Area 60 m<sup>2</sup>

#### Ventilation heat loads

##### Air temperature:

Time (hr) Temperature (°C)  
0 0  
0 2-

##### Air flow rate:

Time (hr) Flow rate (m<sup>3</sup>/s)  
0 0  
0 100

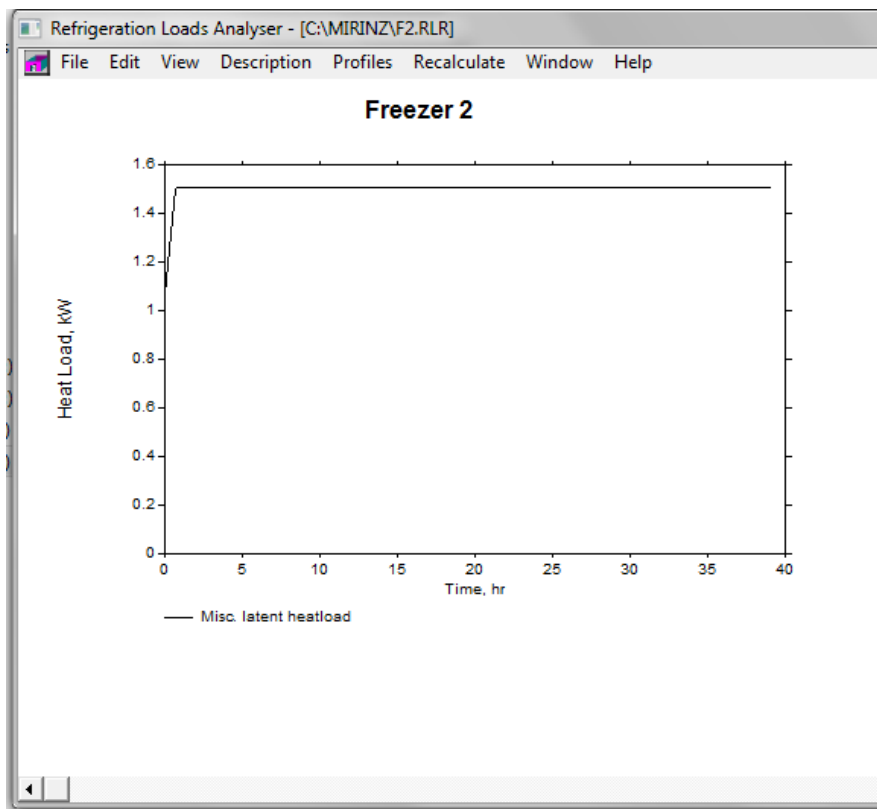
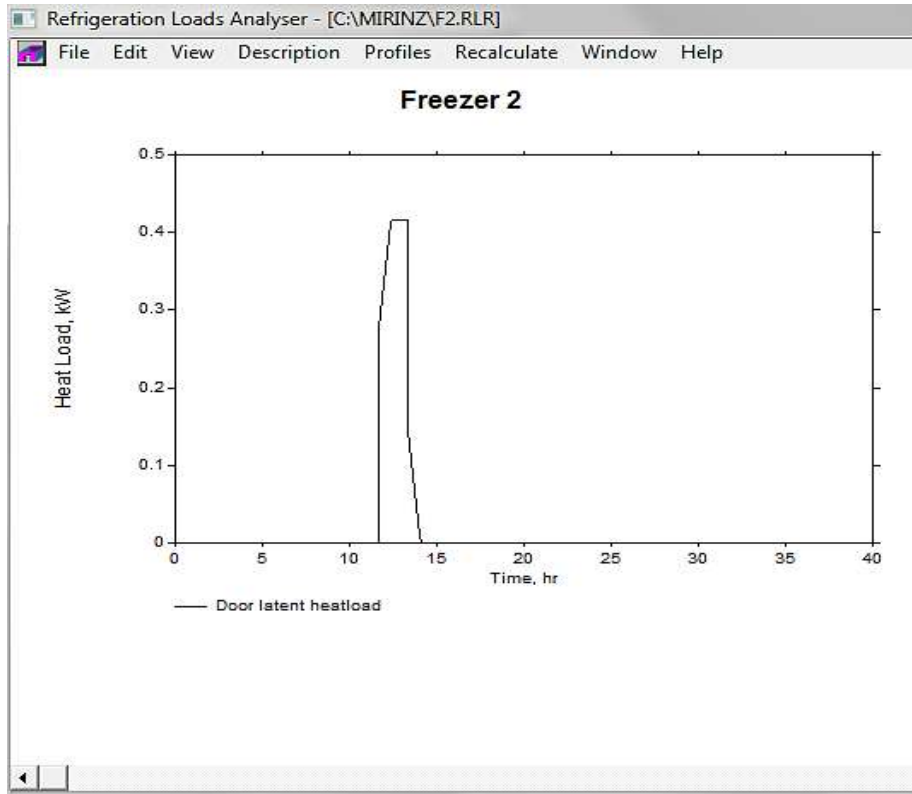
##### Air relative humidity:

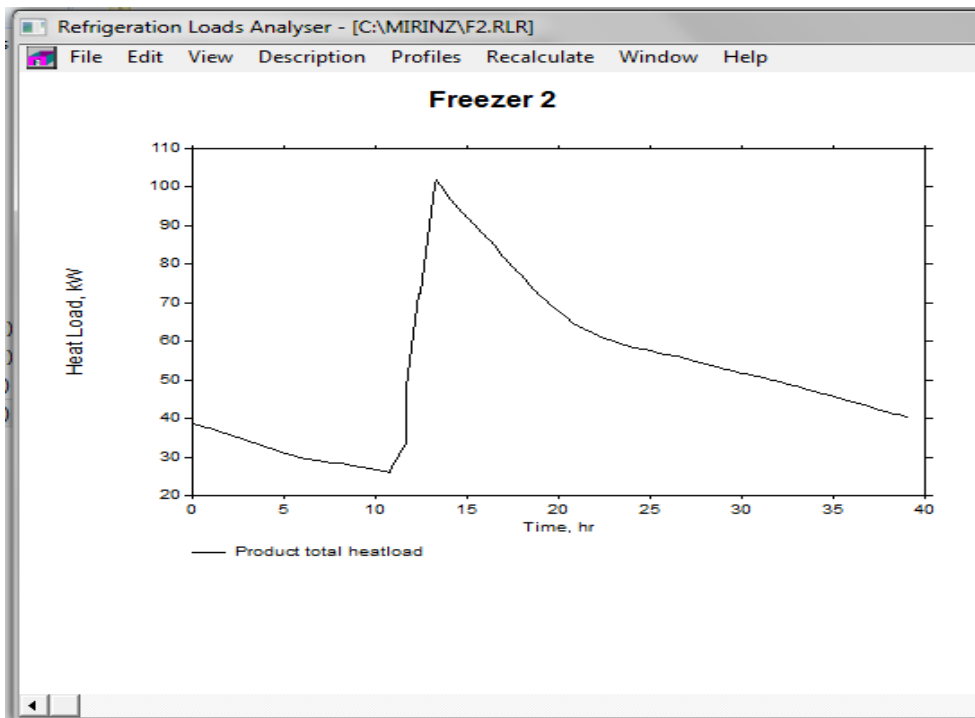
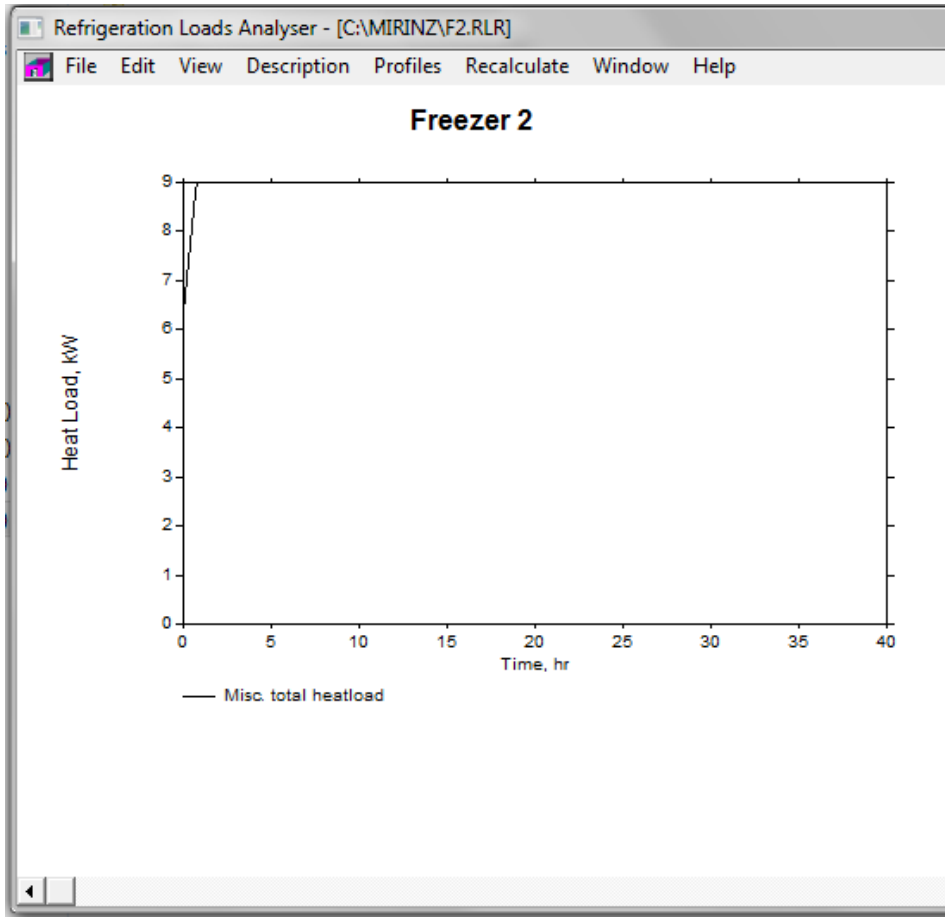
Time (hr) Rel. Humidity(%)  
0 0  
0 70

#### Door data

Doors in this set: 1  
Door protection: Air Curtain  
Height 2 m  
Width 1 m  
Outside temperature 20 °C  
Outside humidity 70 %  
Opening frequency 50 %

يقوم البرنامج برسم نتائج الاحمال الحرارية وكالاتي:





**:Utilities modeler demo -3**

هذا البرنامج صمم ليجمع مهندسي معامل اللحوم مثلاً قادرين على تحليل انتاج المعامل واستعمال خدماته بالاعتماد على البيانات المجمعة وبسهولة. وخدمات هذا البرنامج هي تحليل الانتاج واستهلاك الطاقة في معامل تصنيع اللحوم بصورة شهرية او نصف شهرية او اسبوعية والبيانات مجمعة خلال العام 1990/1989 في مسح لطاقة معمل اللحوم في نيوزلندا والحسابات تمت على اساس المعدلات.

هنالك بعض المصطلحات المهمة في البرنامج Glossary of terms وهي:

1- الوزن المجمد المكافئ (EFW) Equivalent Frozen Weight:

يمثل وزن المنتج الذي يكون مجمد او مبرد بشكل مفاجيء الموضوع في احواض معروفة من ناحية الكهربائية المطلوبة لتبريد او تجميد المنتج في كل حالة مقاسة بوحدة الطن.

2- Fuel Adjusted Production (FAP):

وهي وزن الناتج الذي اخذ بنظر الاعتبار كم هو المنتج الثانوي المنفذ بمعمل التصنيع والموزون وفقاً لاستهلاك الوقود المطلوب لكل منتج مقاس بالطن.

3- استهلاك الكهرباء النوعي (SEC) Specific Electricity Consumption:

وتمثل الطاقة الكهربائية المستعملة لكل طن للذبائح المكسوة مقاسة بـ GJ/ton.

4- استهلاك الوقود النوعي (SFC) Specific Fuel Consumption:

وتمثل طاقة الوقود المستعملة لكل طن من الذبائح المكسوة مقاس بـ GJ/ton

5- درجة الاستخدام Utilization Level:

هي نسبة مئوية لانتاج الذبائح المكسوة في فترة الى اقصى انتاج مشاهد في اي فترة خلال السنة.

**تشغيل البرنامج**

Start ثم program ثم MIRINS Application ثم Utilities modeler demo ثم ok تظهر نافذة البرنامج اسمها meat plant utilities modeler.

يتكون البرنامج من شريط القوائم الذي يحتوي على :

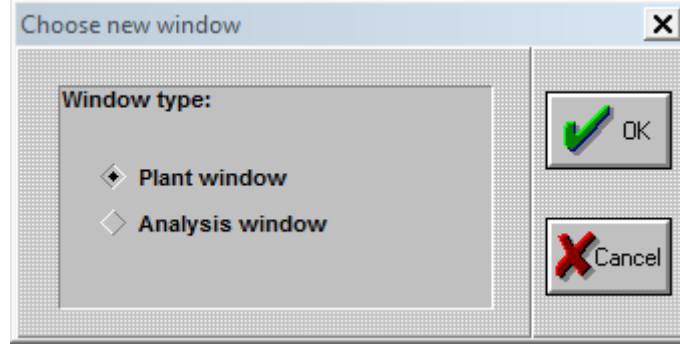
1-file: ومنه تنسدل قائمة فيها new ، open ، save ، save as ، import ، print ، print ، exit ، setup.

help-2

يوجد في قائمة الاوامر Menu Commands الاتي:



\*File : هذه القائمة تحتوي على وظائف عدة مثل :  
 New: ومن خلالها يمكن انشاء ملف لمعمل جديد او ملف جديد للتحليل .  
 عند اختيار new يظهر مربع حوار اسمه choose new windows فيه خياران وكما يظهر بالشكل التالي:



وعند اختيار اي منهما سوف تظهر نافذة فارغة عندها تذهب الى plant وتختار change period ويطلب منك اضافة تاريخ معين وعند ادخال التاريخ والضغط على ok تظهر نافذة فيها صفات وصف المعمل مثل السعة والفصل والوحدات ولكنها بدون بيانات وكما هو مبين في الشكل ادناه:

File Plant Data Window Help

**Notes:**

(No notes available)

(No data available for the period from 01 Sep 2010 onwards)

**Plant description as at 01 Sep 2010**

**Products:**

Name	Daily capacity (css)	Season (mths/yr)	Avg. ccs wt (kg)	Units
(no products selected)				

**By-products:**

Name	Daily capacity (t/day)	Season (mths/yr)	Units
(no byproducts selected)			

**Energy types:**

Name	Calorific Value (MJ/kg)	Density (kg/l)	Units
(no energy types selected)			

**Utility types:**

Name	Units
(no utilities selected)	

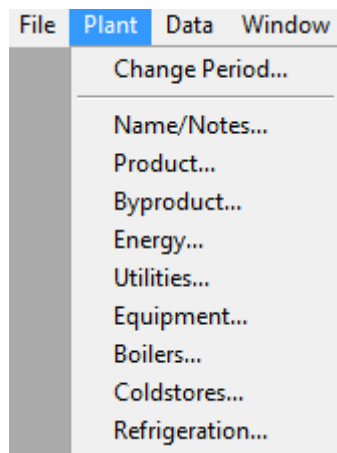
**Boilers:**

**Name**  
(no boilers)

**Coldstores:**

**Name**  
(no coldstores)

وهنا سوف تنتشط قائمة plant ومحتوياتها كما في الشكل التالي:



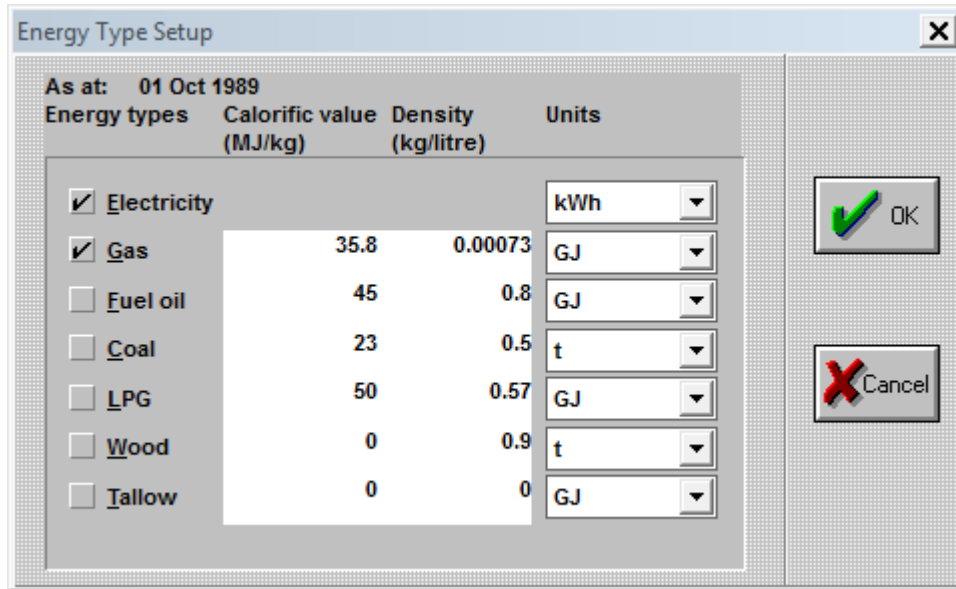
- 1- change period :ومن خلالها يمكن تغيير التاريخ.
- 2- name/notes : ومنها يمكن كتابة اسم المعمل (Demonstration Plant) والملاحظات.
- 3- product : عند اختيارها يظهر مربع حوار product setup يطلب بيانات عن السعة والفصل والمعدل للوزن لانواع مختلفة من اللحوم يمكن اختيار اي منها او جميعها.وتوضع البيانات من خلال اختيار نوع المنتج وتظليل ومسح البيانات الموجودة وهي الصفر وكتابة بيانات بدلها بشكل مباشر ثم اختيار الوحدات من الخانات عن طريق الاسهم كما في الشكل التالي:

Product types	Capacity (ccs/day)	Season (mths/year)	Average ccs wt (kg)	Units
<input checked="" type="checkbox"/> Lamb	10600	10	15	t
<input checked="" type="checkbox"/> Sheep	1850	10	20	t
<input checked="" type="checkbox"/> Cattle	420	10	250	t
<input type="checkbox"/> Calves	0	0	15	t
<input type="checkbox"/> Pigs	0	0	15	t
<input type="checkbox"/> Goat	0	0	15	t
<input type="checkbox"/> Deer	50	4	20	t

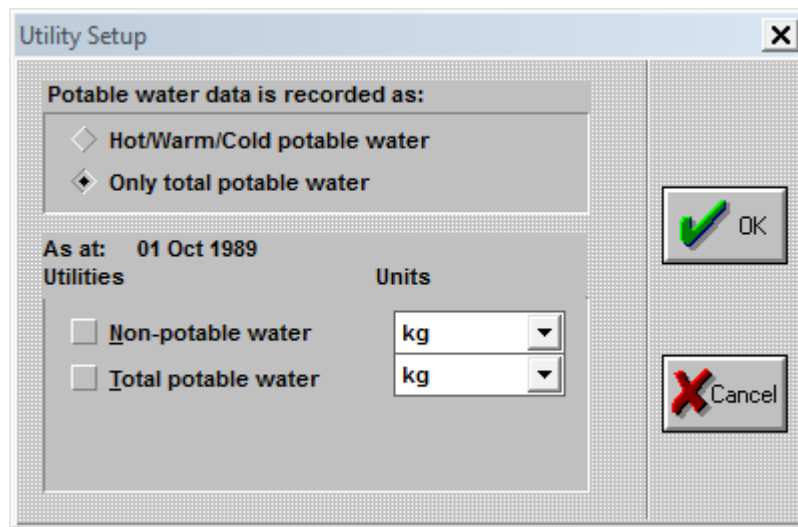
- 4- By product : عند اختيارها يظهر المربع الحواري التالي يتم من خلالها اختيار نوع المنتج لحم او دم او غيرها :

Byproducts	Capacity (tonnes/day)	Units
<input checked="" type="checkbox"/> Tallow	18	t
<input checked="" type="checkbox"/> Meal	24	t
<input type="checkbox"/> Slupe wool	0	t
<input checked="" type="checkbox"/> Blood	1.5	kg

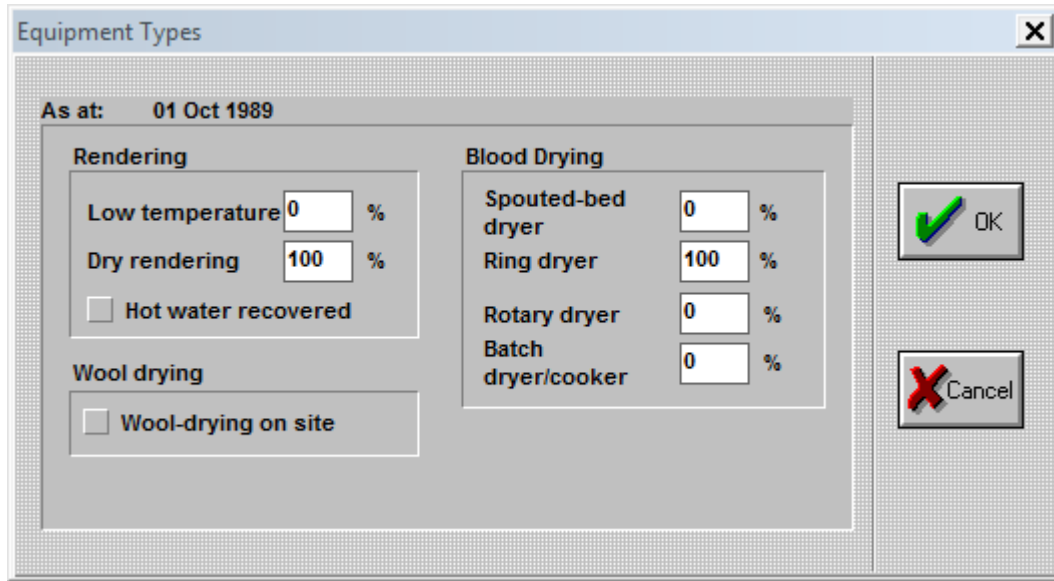
- 5- energy : وفيها يتم تحديد نوع الطاقة كهرباء او غاز او وقود.....الخ وكما في الشكل الالي:



6-utility: وفيه يتم تحديد نوع الماء هل صالح للشرب potable او غير صالح للشرب وهنا تم اختيار الماء الصالح للشرب فقط وكما يلي:



7-equipment: وعند اختيارها يظهر مربع حوار يطلب بيانات حول الاداء وتجفيف الدم والصوف وكما مبين ادناه:



Equipment Types

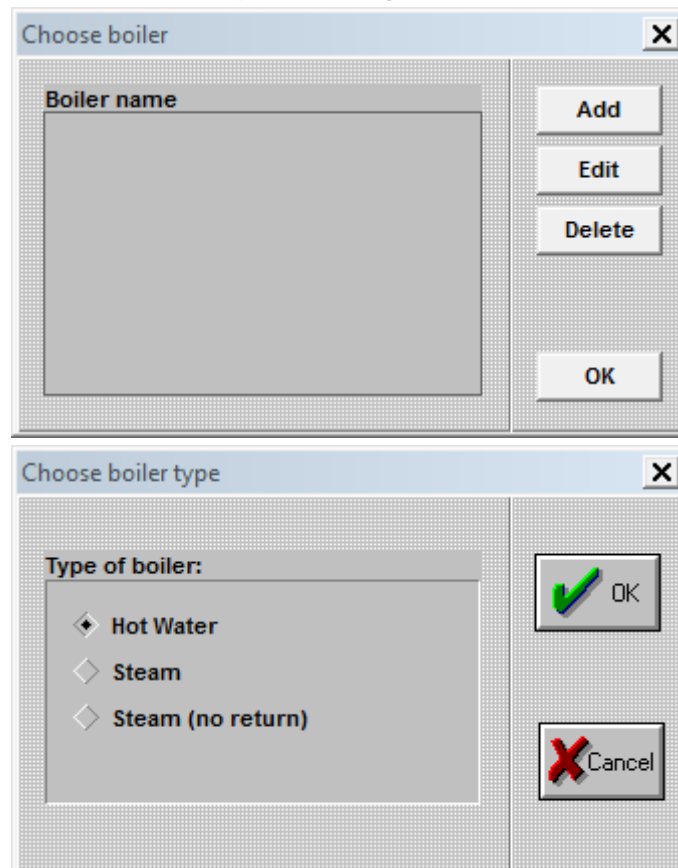
As at: 01 Oct 1989

Rendering	Blood Drying
Low temperature <input type="text" value="0"/> %	Spouted-bed dryer <input type="text" value="0"/> %
Dry rendering <input type="text" value="100"/> %	Ring dryer <input type="text" value="100"/> %
<input type="checkbox"/> Hot water recovered	Rotary dryer <input type="text" value="0"/> %
	Batch dryer/cooker <input type="text" value="0"/> %
Wool drying	
<input type="checkbox"/> Wool-drying on site	

OK

Cancel

8-boiler: عند اختياره يظهر مربع حوار يطلب تحديد اسم البويلر من خلال الضغط على الزر add بعدها يظهر مربع حوار يطلب اختيار نوع البويلر مثل ماء حار او بخار....الخ وعند اختيار hot water والضغط على OK يظهر مربع حوار يطلب ادخال بيانات حول البويلر وهنا تم استعمال اربع بويلرات حيث الخلطات نفسها تعاد لكل بويلر واعطيت المراحل ارقام هي 1 ، 2 ، 3 ، 4 ومن الزر edit يمكن تعديل او تغيير البيانات لكل بويلر وكما هو موضح بالترتيب في الاشكال التالية:



Choose boiler

Boiler name

Add

Edit

Delete

OK

Choose boiler type

Type of boiler:

- Hot Water
- Steam
- Steam (no return)

OK

Cancel

Hot Water Boiler Data

Name:

Make:

**Fuel**

Electricity

Natural Gas

Coal

LPG

Fuel Oil

Wood

Tallow

**Boiler Type**

Fire Tube

**General information**

Capacity  kW

Year Installed

Feed water temperature  °C

Output water temperature  °C

**Flue Heat Recovery**

Dry

Condensing

None

OK

Cancel

Choose boiler

Boiler name

1

2

3

4

Add

Edit

Delete

OK

9- cold store: وهو مخزن التبريد وعند اختياره يظهر مربع حوار يتم الضغط من خلاله على add يظهر مربع حوار اخر يسجل فيه اسم المخزن وليكن a1 والسعة بالطن ( 50 طن ) ودرجة حرارة التشغيل ( -18 درجة مئوية ) والمجموع الاجمالي (100 متر مكعب).وكما هو مبين في الشكل التالي:

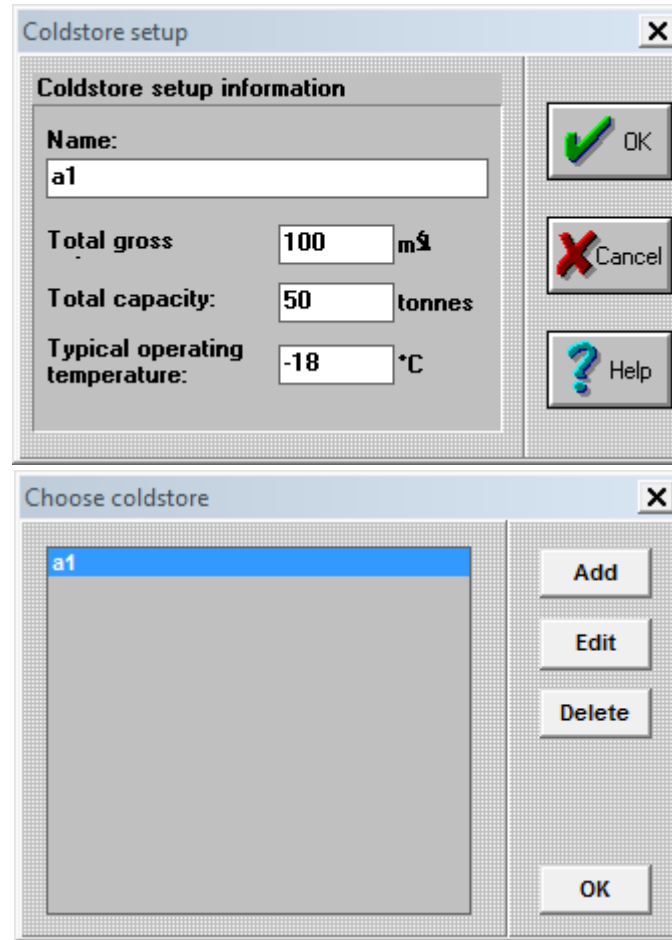
Choose coldstore

Add

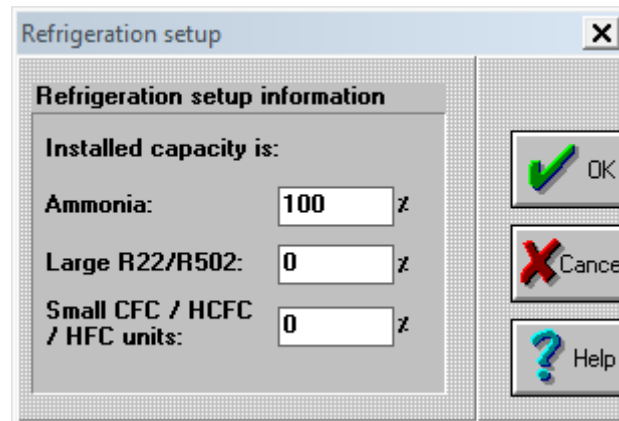
Edit

Delete

OK

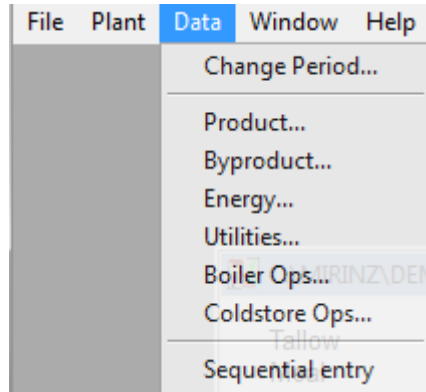


10- refrigeration : وفيها يتم اختيار نوع سائل التبريد مثل الامونيا او فريون 22 .....الخ. وكما مبين ادناه:



Open: لفتح ملف موجود ومخزن في البرنامج.  
 Save as : حفظ ملف باسم.  
 merge : وتستخدم لدمج ملفين لمعمل.  
 Import: استيراد بيانات.  
 Print , print setup , exit.

\*Data: وتتسدل منها القائمة التالية والتي من خلالها مشاهدة جميع البيانات كل على حدة اما بالتتابع ومن خلال اختيار sequential entry:



وبعد ذلك كله يظهر التقرير التالي:

Meat Plant Utilities Modeller  
File Plant Data Window Help  
C:\MIRINZ\DEMO.UM

### Demonstration Plant

Notes:  
(No notes available)

Data for the period 01 Jan 1990 to 31 Jan 1990

Products:

Name	Killed	Chilled	Frozen	
Lamb	427	156	271	t
Sheep	1154	85	1068	t
Cattle	1259	35	1224	t

Byproducts:

Name	Amount Produced	
Tallow	347	t
Meal	548	t
Blood	16000	kg

Energy types:

Name	Amount Used	
Electricity	1.6505e+06	kWh
Gas	11439	GJ

Utilities:  
(no utilities selected)

Boilers:

Name	Loading %	Hours Run
1	60	300
2	40	300
3	60	300
4	60	300



**Coldstores:**

Name	Stored weight, t	Meat %
a1	0	100

**Plant description as at 01 Oct 1989**

**Products:**

Name	Daily capacity (css)	Season (mths/yr)	Avg. ccs wt (kg)	Units
Lamb	10600	10	15	t
Sheep	1850	10	20	t
Cattle	420	10	250	t

**By-products:**

Name	Daily capacity (t/day)	Season (mths/yr)	Units
Tallow	18	10	t
Meal	24	10	t
Blood	1.5	10	kg

**Energy types:**

Name	Calorific Value (MJ/kg)	Density (kg/l)	Units
Electricity			kWh
Gas	35.8	0.00073	GJ

**Utility types:**

Name	Units
(no utilities selected)	

**Boilers:**

- Name**  
1  
2  
3  
4

Windows\*

Help\*

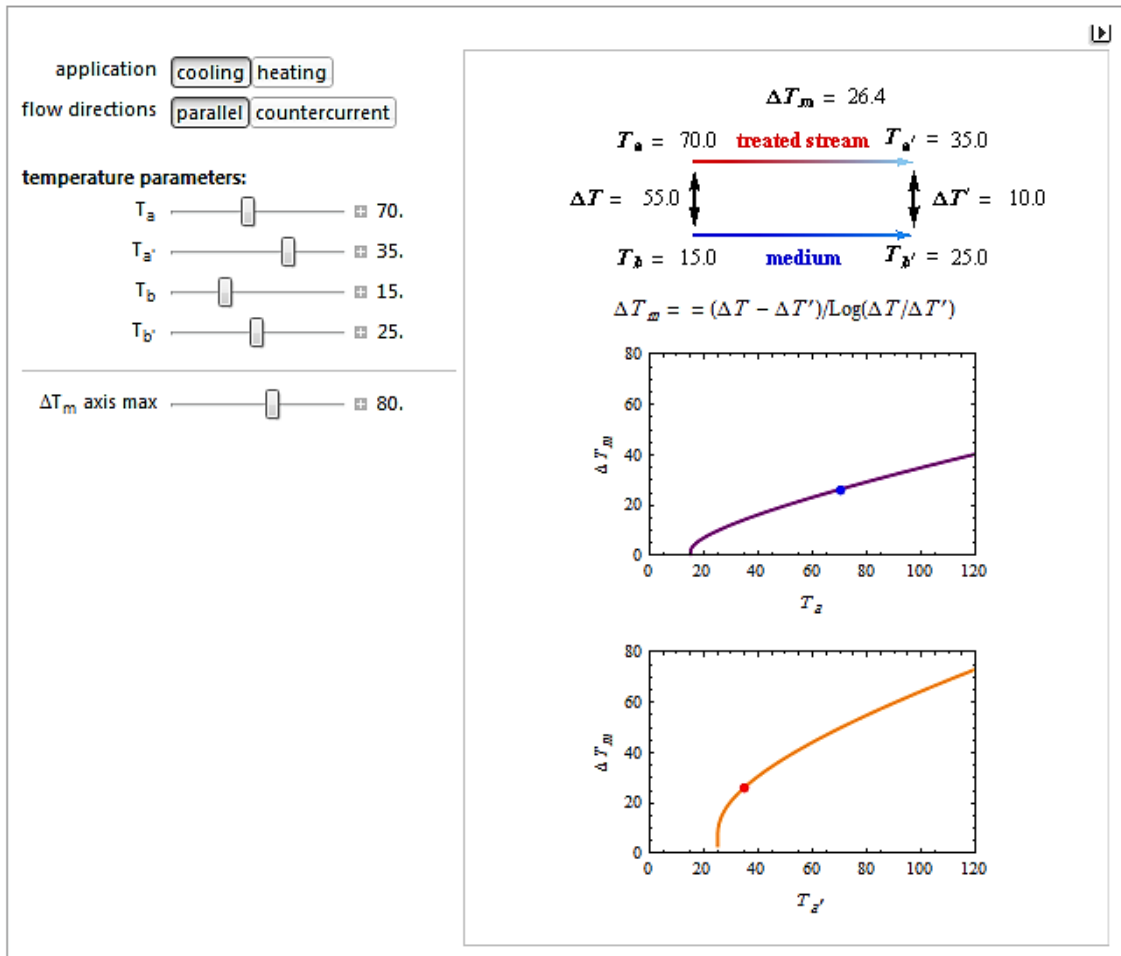
## الفصل الثامن

### برامج انتقال الحرارة

#### 1- برنامج Wolfram لحساب المعدل اللوغارتمي لدرجة الحرارة للمبادلات الحرارية

لقد تم شرح هذا البرنامج Wolfram مسبقا وهذا البرنامج احيانا يحتاج عند بدء تشغيله فقط الى توصيل الانترنت ثم بعد ذلك يمكن غلق الانترنت والعمل به بصورة مستمرة. لحساب المعدل اللوغارتمي لدرجة الحرارة للمبادلات الحرارية يتم النقر المزدوج على ايقونة اسمها Wolfram Demonstrations Project Logarithmic Mean Temperature of a Heat Exchanger فتظهر النافذة التالية:

### Logarithmic Mean Temperature of a Heat Exchanger



في هذا البرنامج يجب تحديد نوع التطبيق اولا هل هو تسخين heating او تبريد cooling ونوع اتجاه الجريان هل هو متوازي parallel او متعاكس countercurrent والعتلة المنزلقة تسيطر على درجات الحرارة حيث:

$T_a$ : درجة حرارة المائع الساخن الداخل الى المبادل الحراري والمراد تبريده.

$T_a'$ : درجة حرارة المائع البارد الخارج من المبادل الحراري.

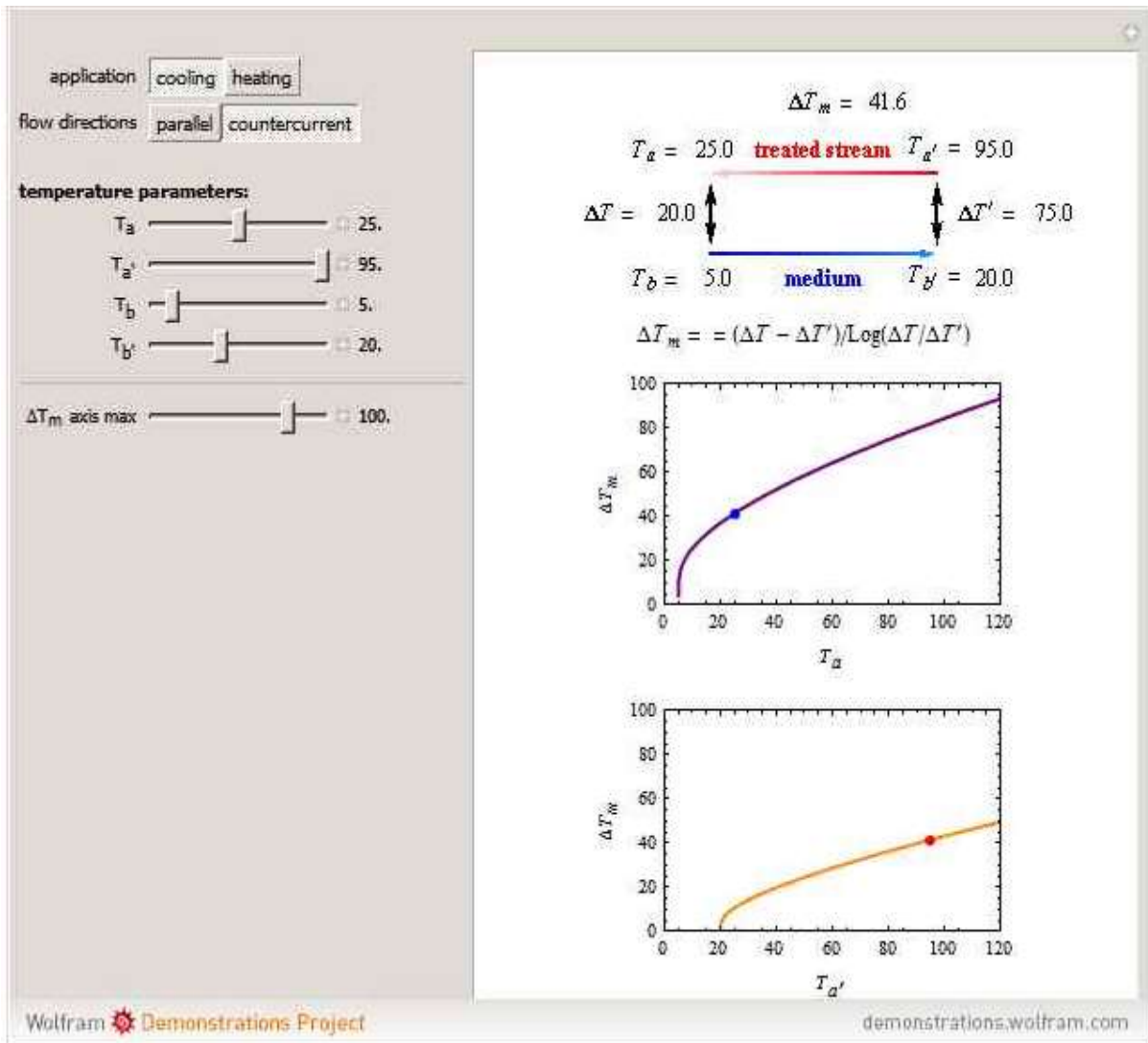
$T_b$ : درجة حرارة المائع البارد الداخل الى المبادل الحراري.

$T_b'$ : درجة حرارة المائع الخارج من المبادل الحراري بعد اكتسابه حرارة من المائع الساخن.

الاشكال التالية تبين امثلة تطبيقية على التسخين والتبريد في المبادلات الحرارية:

1- التبريد بالمبادل الحراري من النوع المتوازي وكما هو مبين في الشكل اعلاه.

2- التبريد بالمبادل الحراري من النوع المتعاكس وكما هو مبين في الشكل ادناه:



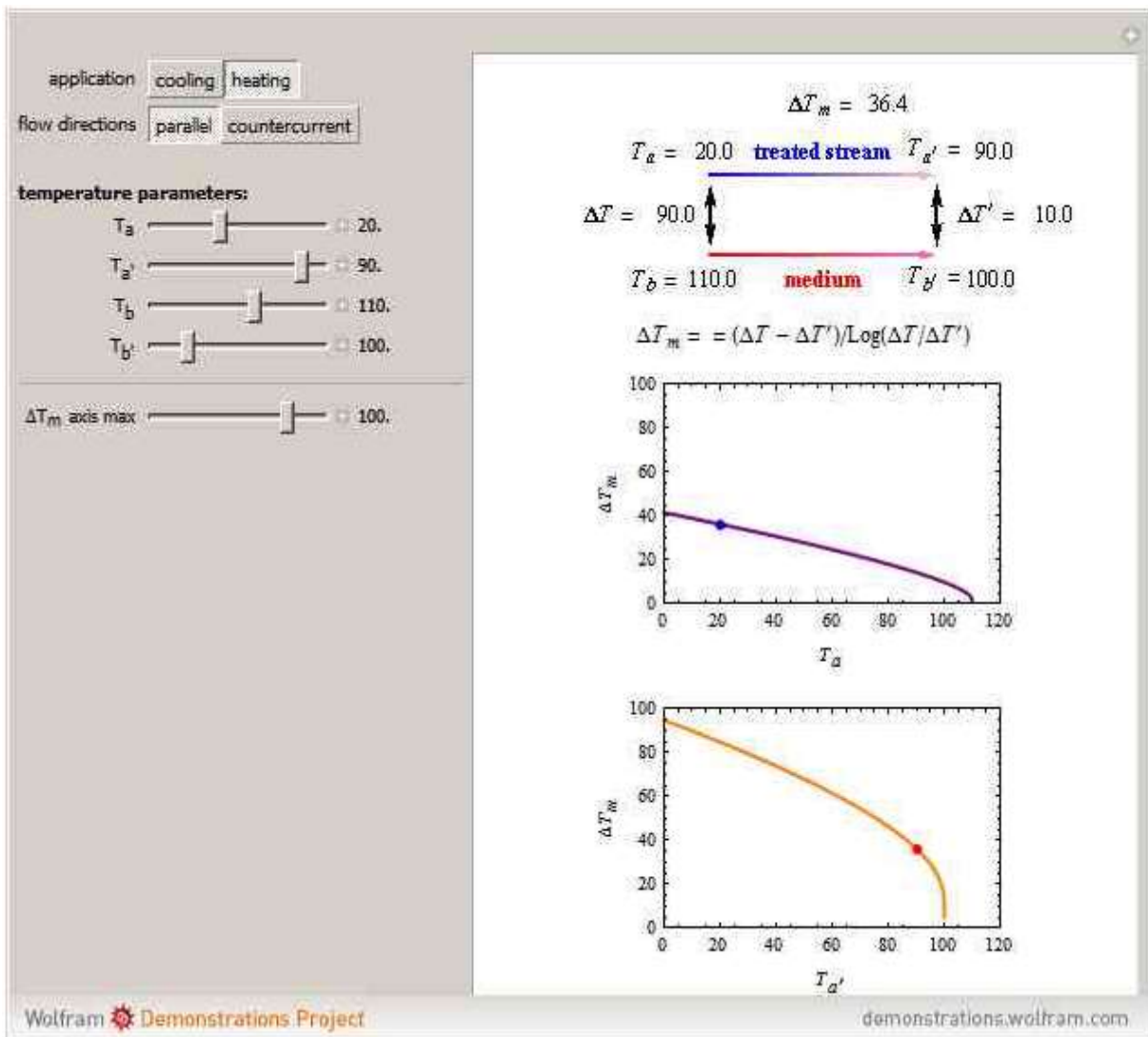
3- التسخين بالمبادل الحراري من النوع المتوازي وكما هو مبين في الشكل ادناه:

$T_a$ : درجة حرارة المائع البارد الداخل الى المبادل الحراري والمراد تسخينه.

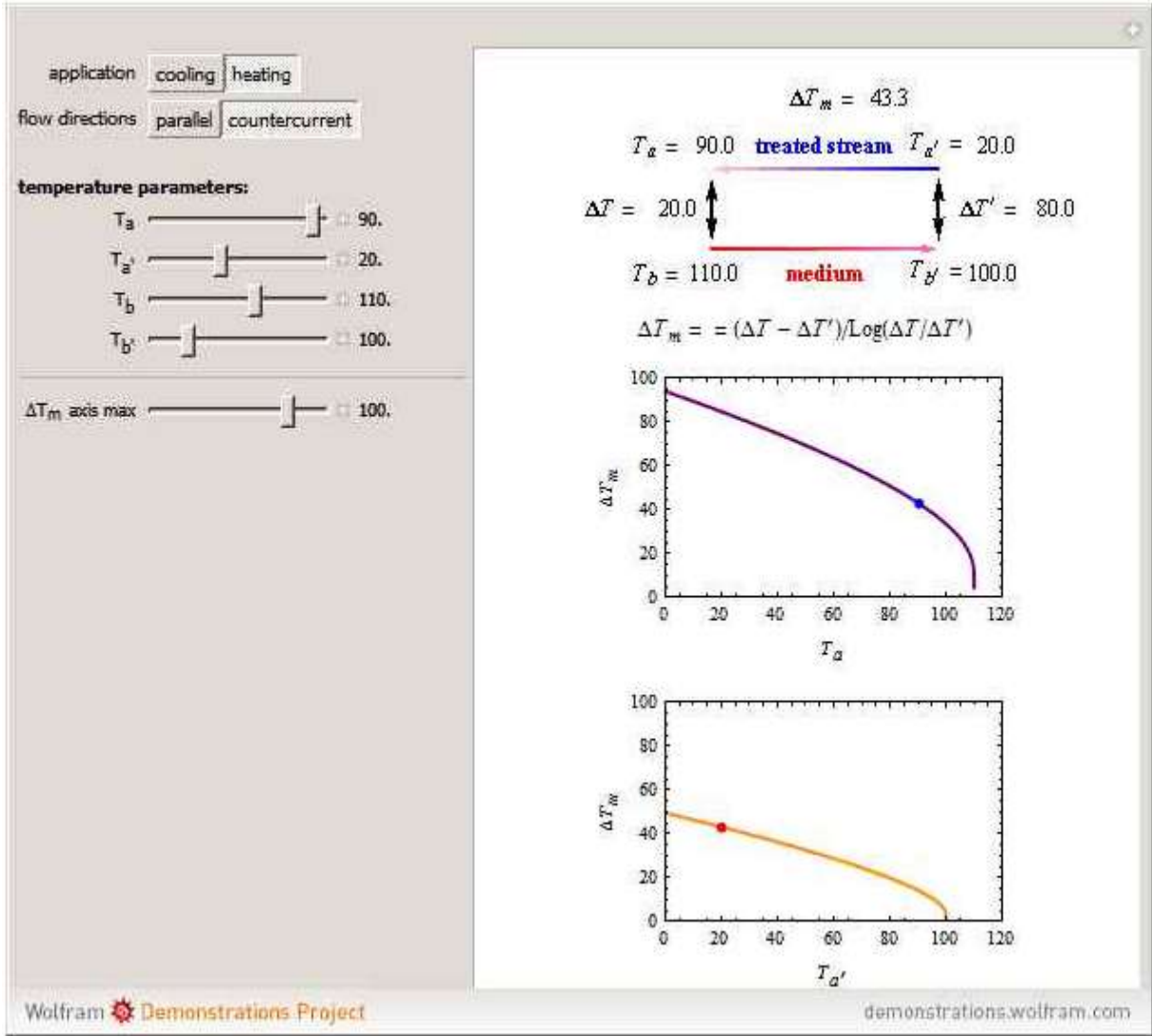
$T_{a'}$ : درجة حرارة المائع الساخن الخارج من المبادل الحراري.

$T_b$ : درجة حرارة المائع المسخن الداخل الى المبادل الحراري.

$T_{b'}$ : درجة حرارة المائع الخارج من المبادل الحراري بعد فقده حرارة الى المائع البارد.



4- التسخين بالمبادل الحراري من النوع المتعاكس وكما هو مبين في الشكل ادناه:



## 2- برنامج Wolfram لحساب انتقال الحرارة في المبادلات الحرارية

لشغيل البرنامج يتم الضغط المزدوج على الايكونة التي اسمها Wolfram Demonstrations Project Heat Transfer in a Heat Exchanger تظهر نافذة البرنامج وكما في الشكل التالي:

حيث:

$\Delta T_m$ : المتوسط اللوغارتمي لدرجة الحرارة.

X: السمك.

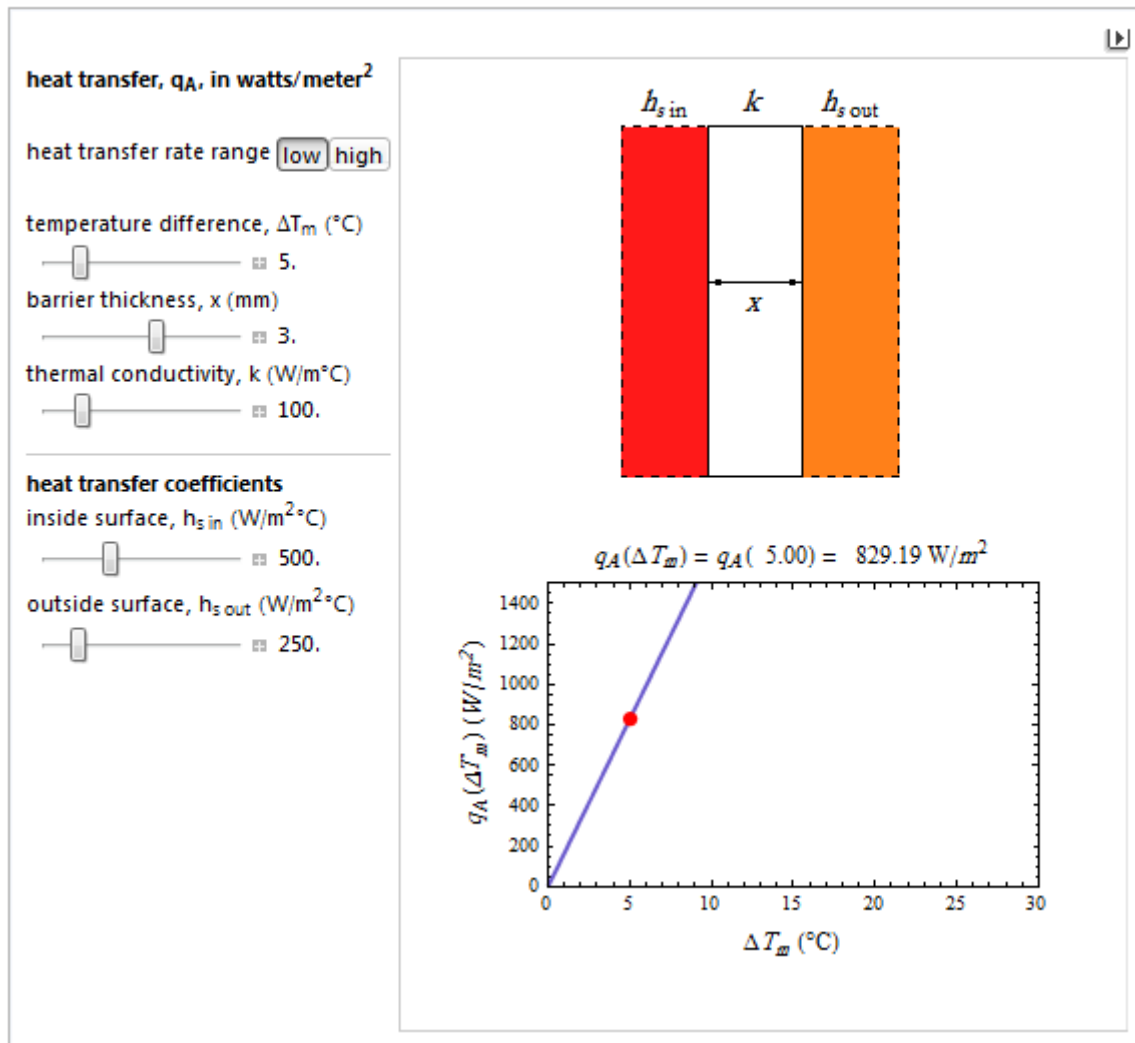
K: التوصيل الحراري.

$h_s$  in: معامل انتقال الحرارة الداخلي بالحمل.

$h_{s \text{ out}}$ : معامل انتقال الحرارة الخارجي بالحمل.

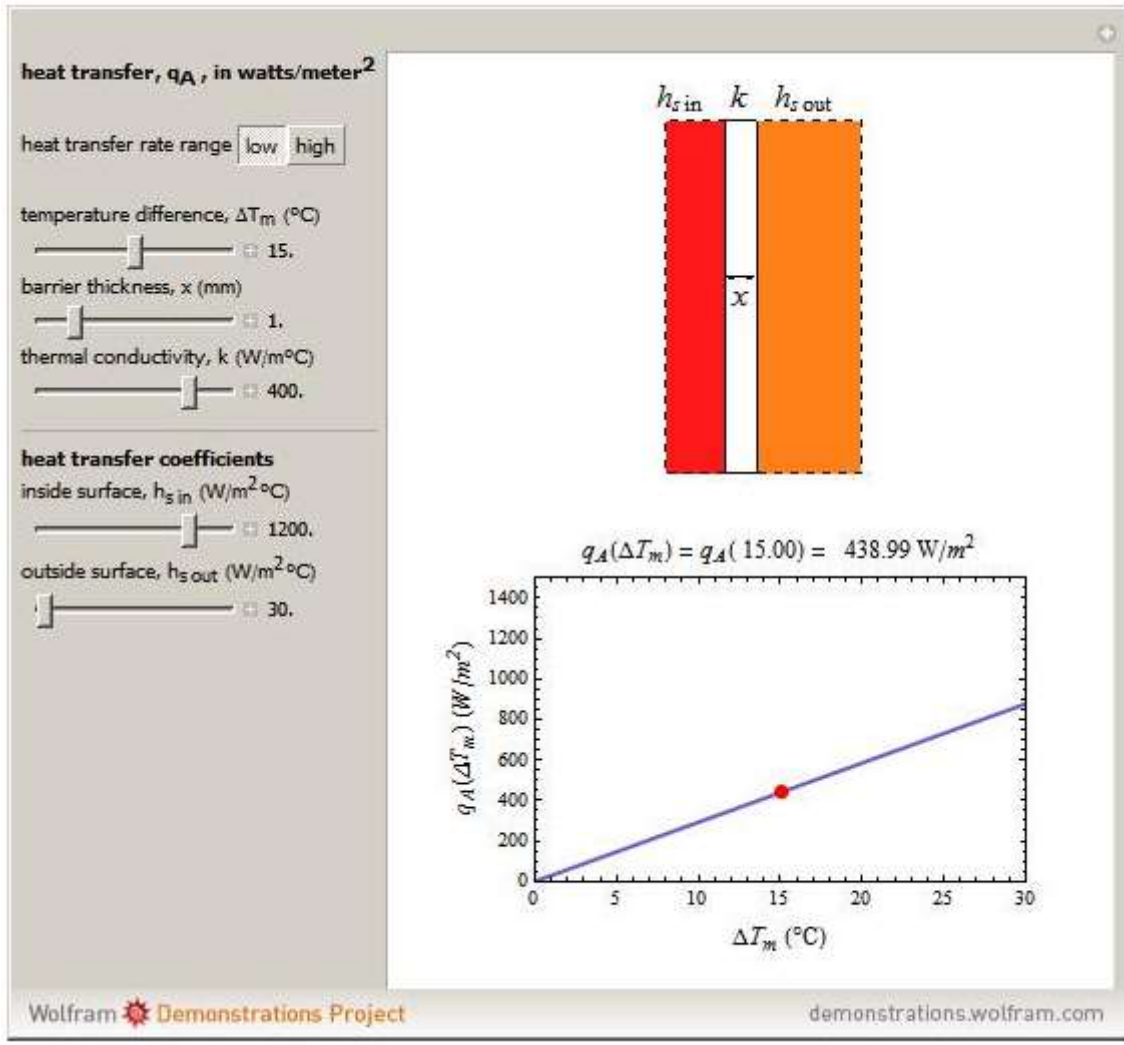
يتم في هذا البرنامج تحديد مدى معدل معامل انتقال الحرارة هل هو واطيء low او عال high. والمتوسط اللوغارتمي لدرجات الحرارة وسمك الحاجز بين المائعين barrier thickness والتوصيل الحراري ومعامل انتقال الحرارة على اساس السطح الداخلي والخارجي.

## Heat Transfer in a Heat Exchanger

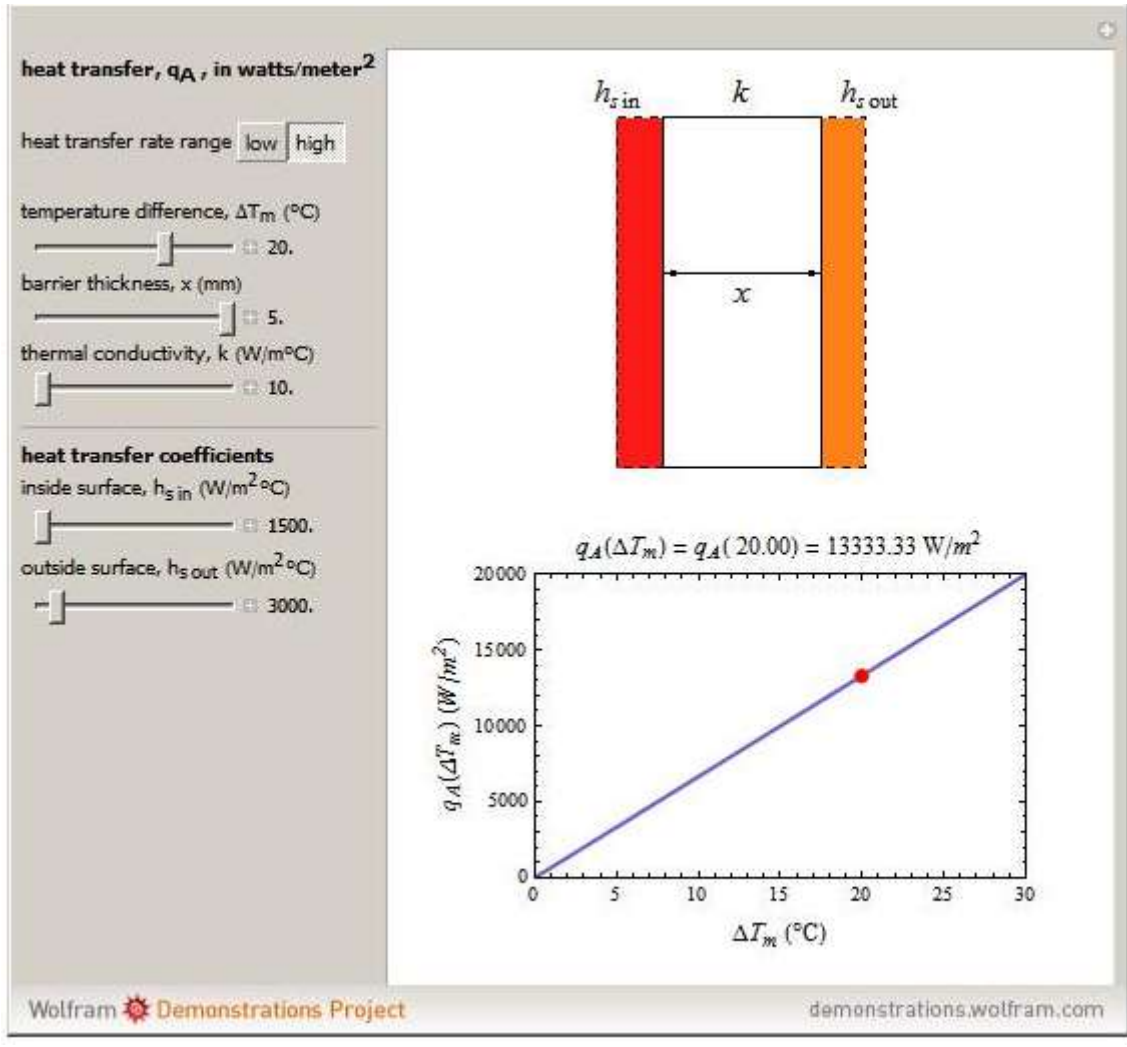


مثال: عندما يكون سمك المعدن بين المائعين رقيق مقداره 1 ملم ومعدل انتقال الحرارة واطيء ومعدل الفرق بدرجات الحرارة 15 درجة مئوية والتوصيل الحراري  $400 \text{ W/m}^2\text{°C}$  ومعامل انتقال الحرارة الكلي على اساس السطح الداخلي  $1200 \text{ W/m}^2\text{°C}$  ومعامل انتقال الحرارة الكلي على اساس السطح

الخارجي  $30 \text{ W/m}^2\text{C}$  في الشكل التالي فان معدل انتقال الحرارة سيكون مقداره  $438.99 \text{ W/m}^2$  وهذا تم الحصول عليه من خلال تحريك العتلات المنزلقة بحسب البيانات المعطاة في المثال.



مثال: عندما يكون سمك المعدن بين المائعين كبير مقداره 5 ملم ومعدل انتقال الحرارة واطيء ومعدل الفرق بدرجات الحرارة 20 درجة مئوية والتوصيل الحراري  $10 \text{ W/m}^{\circ}\text{C}$  ومعامل انتقال الحرارة الكلي على اساس السطح الداخلي  $1500 \text{ W/m}^2\text{C}$  ومعامل انتقال الحرارة الكلي على اساس السطح الخارجي  $3000 \text{ W/m}^2\text{C}$  في الشكل التالي فان معدل انتقال الحرارة سيكون مقداره  $13333.33 \text{ W/m}^2$  وهذا تم الحصول عليه من خلال تحريك العتلات المنزلقة بحسب البيانات المعطاة في المثال.

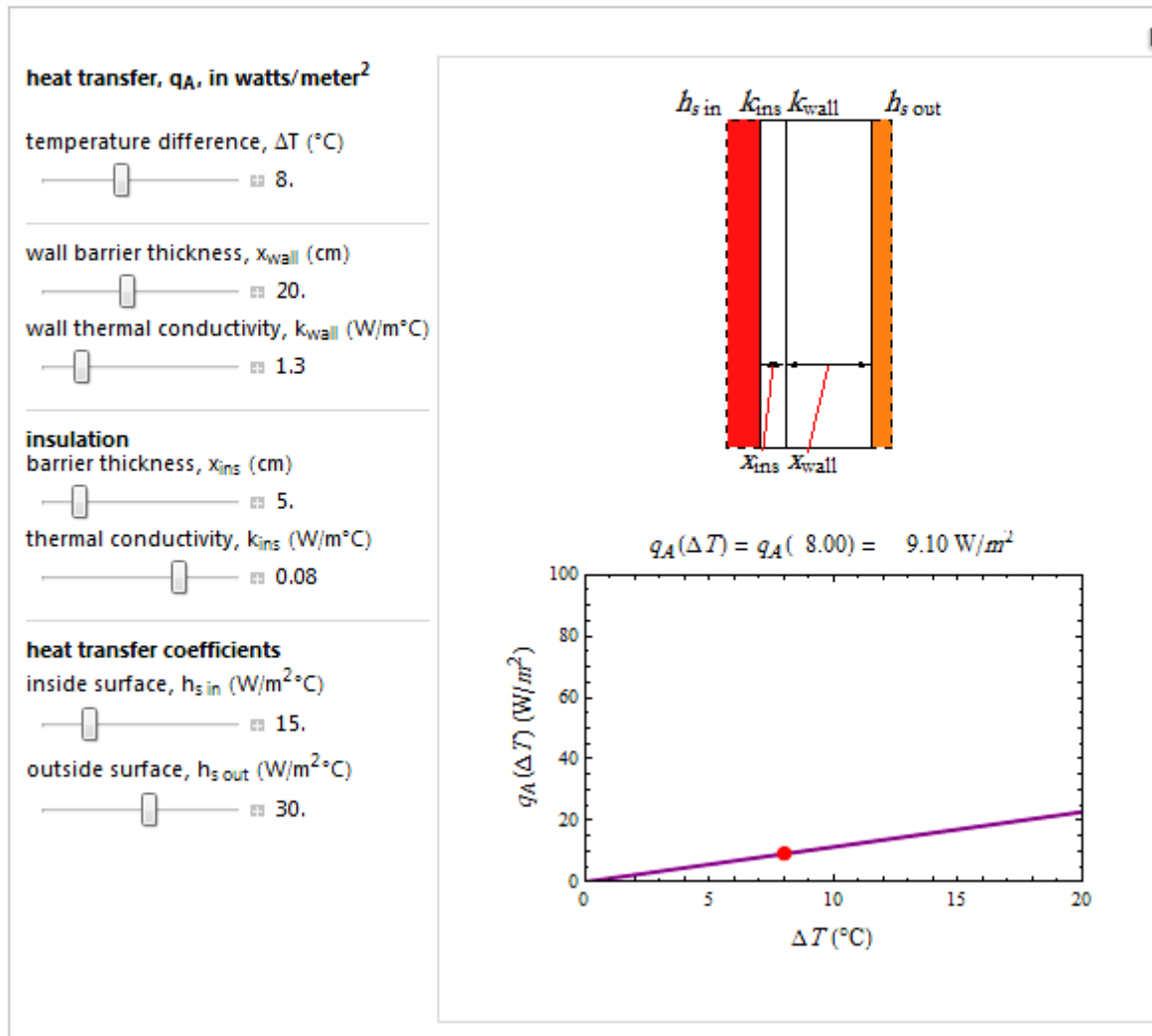


### 3- برنامج Wolfram لانتقال الحرارة بالحالة المستقرة في جدار معزول

يتم تشغيل هذا البرنامج من خلال النقر المزدوج على الايكونة التي اسمها Wolfram Demonstrations Project Steady-State Heat Transfer through an Insulated Wall تظهر النافذة التالية والمعلومات التي يجب معرفتها هي الفرق بدرجات الحرارة وسمك الجدار والتوصيل الحراري له وسمك العازل والتوصيل الحراري له ومعامل انتقال الحرارة الكلي الداخلي والخارجي. ويتم تحريك العتلات المنزلة بحسب البيانات المعطاة وتبعاً لذلك يقوم البرنامج بحساب انتقال الحرارة ورسم مخطط بياني يوضح ذلك.



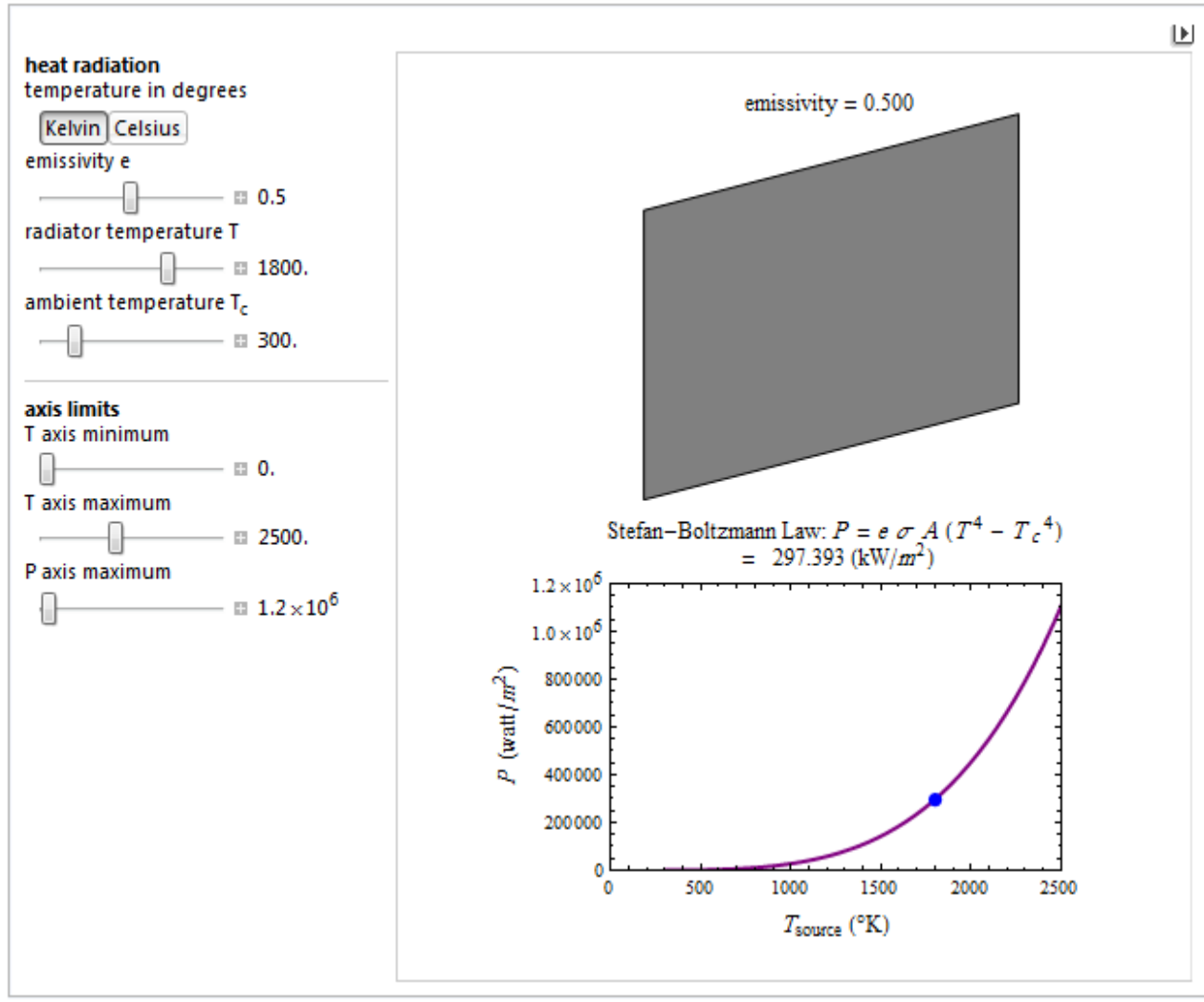
## Steady-State Heat Transfer through an Insulated Wall



#### 4- برنامج Wolfram لقانون استيفان-بولتزمان

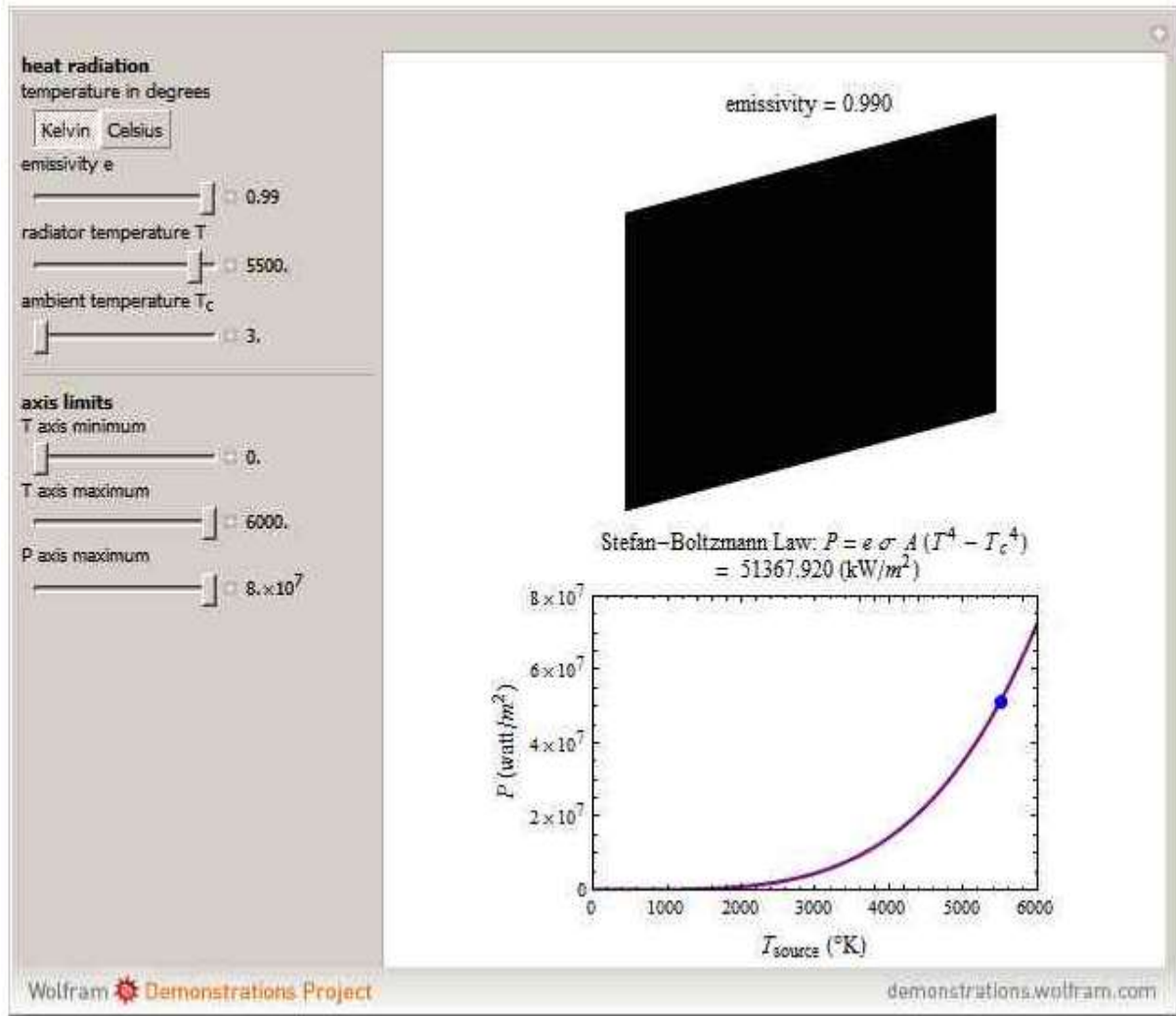
يتم تشغيل هذا البرنامج من خلال النقر المزدوج على الايكونة التي اسمها Wolfram Demonstrations Project Stefan-Boltzmann Law ثم تظهر النافذة التالية والمعلومات التي يجب معرفتها هي درجة الحرارة بالمئوي او الكلفن و درجة حرارة الجسم المشع ودرجة حرارة الجو والانبعائية ومحور درجة الحرارة الصغرى والعظمى. و  $P_{axis}$  الذي يمثل تقسيم بيانات المحور الصادي.

## Stefan-Boltzmann Law



مثال: درجة حرارة الجسم المشع هي 5500 كلفن ودرجة حرارة الجو 3 مئوي والانبعائية 0.99 احسب الطاقة المشعة.

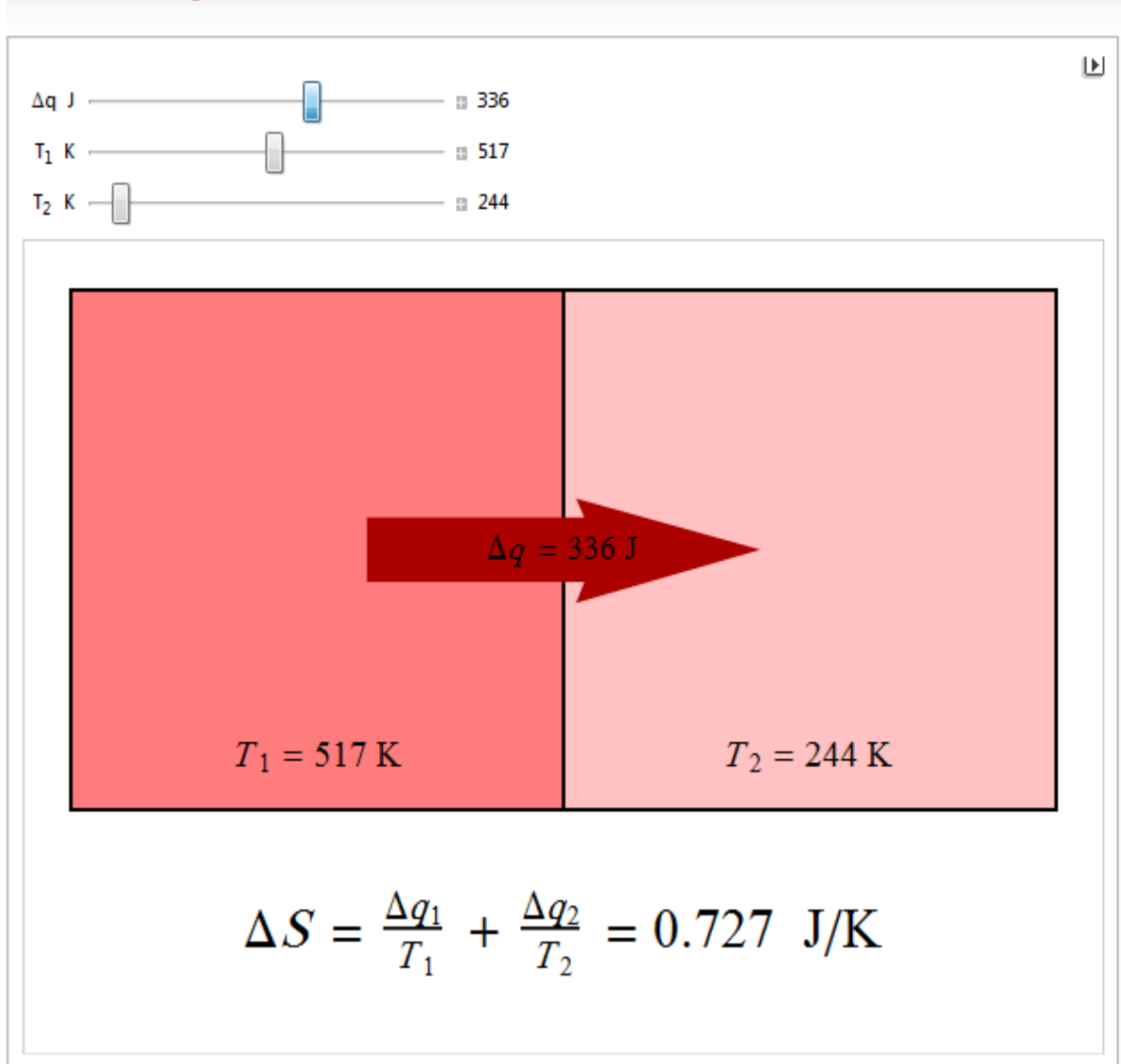
يتم تغيير وضع العتلات المنزلقة بحسب القيم المعطاة في المثال وتكون الطاقة  $51367.920 \text{ kW/m}^2$  وكما هو موضح في الشكل ادناه:



### 5- برنامج Wolfram لانتقال الحرارة والقانون الثاني للترمودينامك:

يتم تشغيل هذا البرنامج من خلال النقر المزدوج على الايكونة التي اسمها Wolfram Demonstrations Project Heat Transfer and the Second Law of Thermodynamics ثم تظهر النافذة التالية والمعلومات التي يجب معرفتها التغير بالطاقة ودرجة حرارة الجسم الاول والثاني والشكل التالي يوضح ذلك:

## Heat Transfer and the Second Law of Thermodynamics



### 6- برنامج Wolfram لقانون الغاز المثالي

يتم تشغيل هذا البرنامج من خلال النقر المزدوج على الايكونة التي اسمها Wolfram Demonstrations Project Ideal Gas Law Solver ثم تظهر النافذة التالية والمعلومات التي يجب معرفتها ثلاثة من الاربعة التي هي الضغط والحجم وعدد المولات ودرجة الحرارة بالكلفن في البداية يجب تحديد الوحدات مثل SI او liter-atm الضغط على زر الصفة المراد حسابها من الصفات الاربعة اعلاه ثم تحديد قيم الصفات الثلاثة الاخرى من خلال العتلات المنزلقة وعند الضغط على الاشارة الموجبة عند نهاية خط العتلات المنزلقة يظهر شريط صغير للتحكم بالقيم وكما مبين ادناه:

## Ideal Gas Law Solver

units  SI  liter-atm

solve for  p  V  n  T

p  1

V  22.414

n  1

T  273.15

$$p V = n R T$$

$p = 1. \text{ kPa}$

$V = 2.2711 \text{ m}^3$

$n = 1. \text{ mol}$

$T = 273.15 \text{ K}$

$= 0. \text{ }^\circ\text{C}$

مثال: احسب الضغط عند درجة حرارة 321.43 كلفن وحجم مقداره 24.68 متر مكعب وعدد المولات 2.15 مول .

الحل يتم باتتباع الخطوات التالية:

- 1- الضغط على زر SI.
- 2- بما ان المطلوب حساب الضغط اذا نضغط على زر الضغط P.
- 3- نحرك العتلات المنزلة بحسب القيم الموجودة في المثال من خلال مسكها بالماوس ودفعها نحو اليمين او من خلال الضغط على زر + واختيار نوع التحريك من الشريط الصغير.

## Ideal Gas Law Solver

units  liter-atm

solve for

$p$   = 1

$V$   = 24.68

$n$   = 2.15

$T$   = 321.43

$$p V = n R T$$

$$p = 0.232817 \text{ kPa}$$

$$V = 24.68 \text{ m}^3$$

$$n = 2.15 \text{ mol}$$

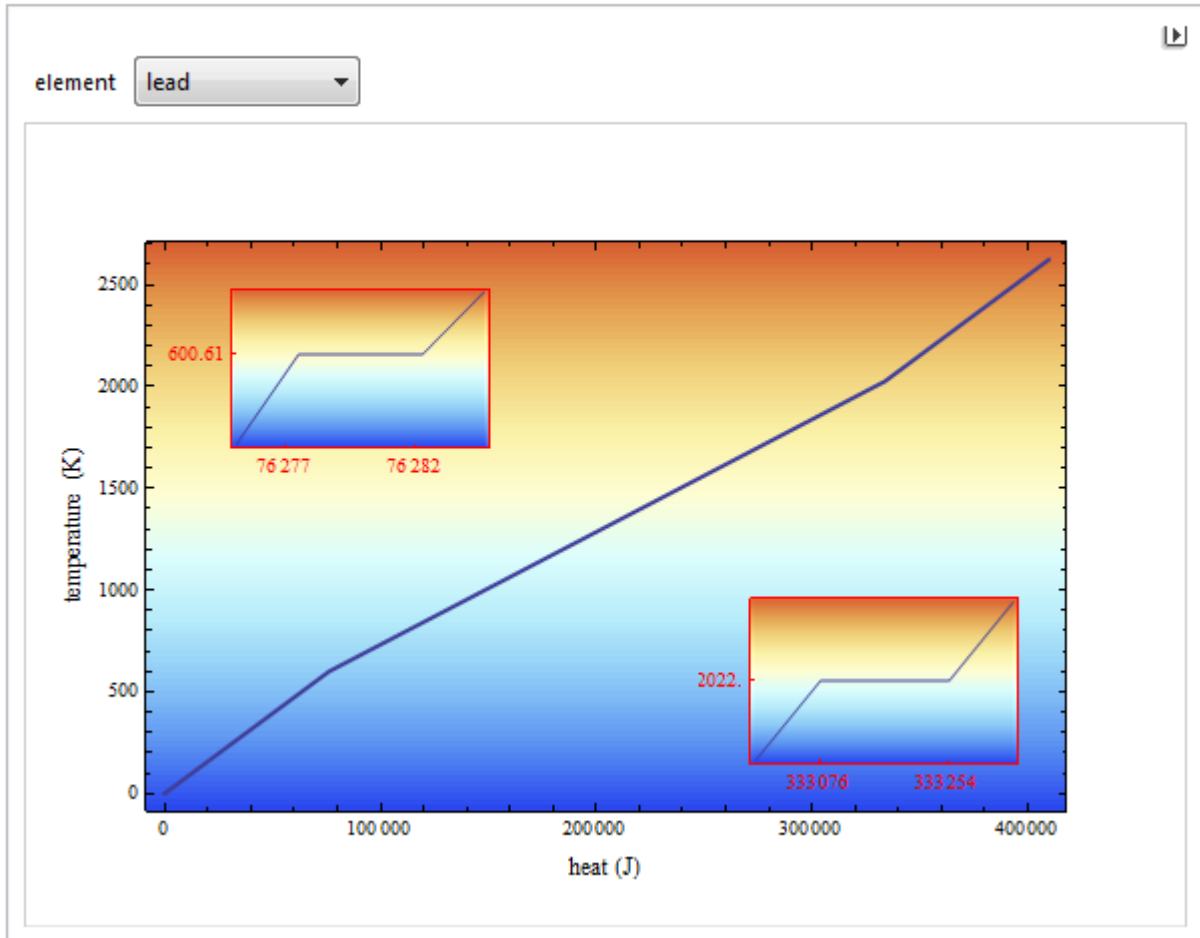
$$T = 321.43 \text{ K}$$

$$= 48.28 \text{ }^\circ\text{C}$$

### 7- برنامج Wolfram للحرارة الكامنة للانصهار والتبخير

يتم تشغيل هذا البرنامج من خلال النقر المزدوج على الايكونة التي اسمها Wolfram Demonstrations Project Latent Heats of Fusion and Vaporization ثم تظهر النافذة التالية والمعلومات التي يجب معرفتها هي فقط اسم المادة المطلوب معرفة حرارتها الكامنة للانصهار والحرارة الكامنة للتبخير من خلال الضغط على السهم الموجود ضمن element الذي يحتوي على جميع العناصر وعند اختياره يظهر الرسم البياني لذلك وكما في الشكل التالي:

## Latent Heats of Fusion and Vaporization

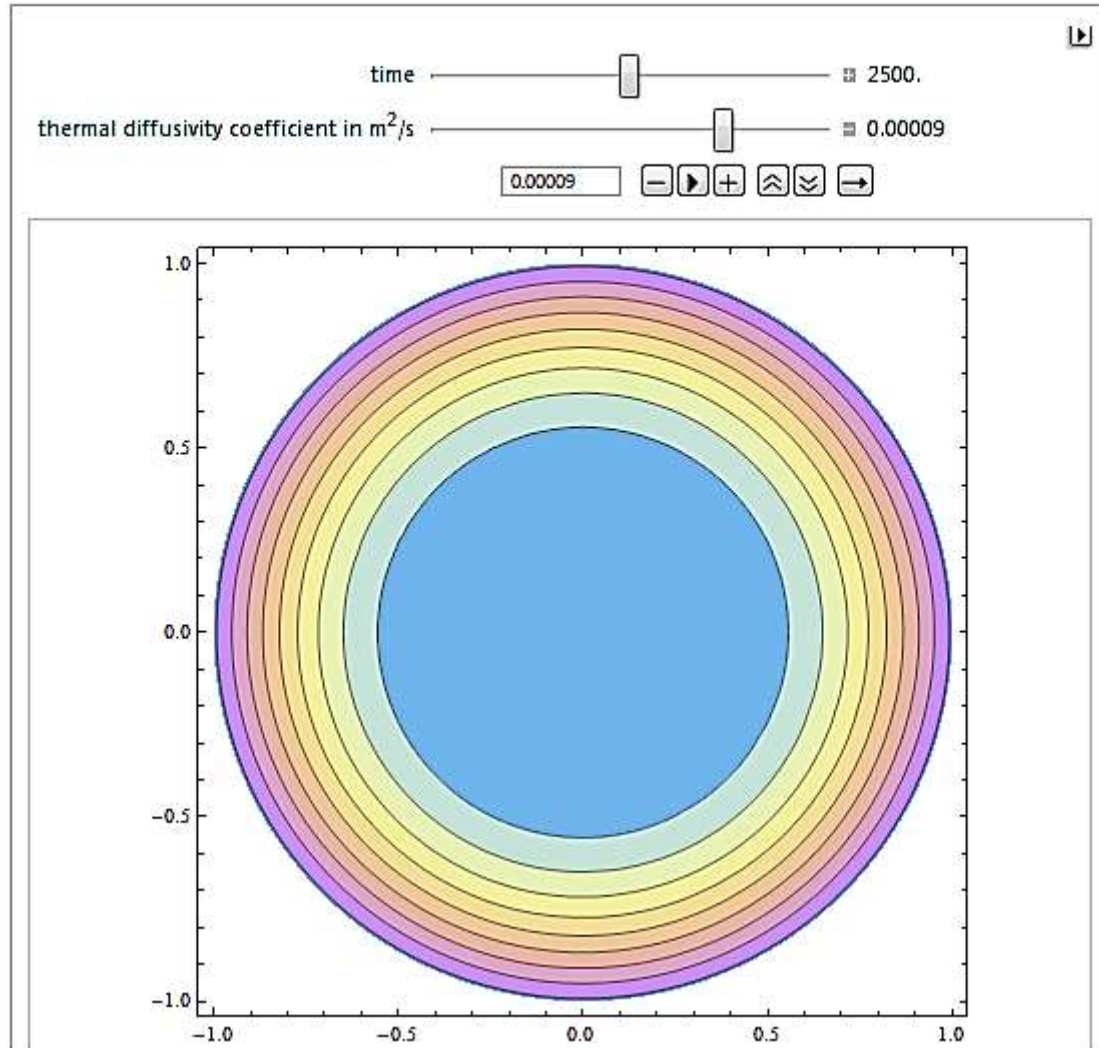


### 8- برنامج Wolfram للتوصيل الحراري لاسطوانة في الحالة غير المستقرة

يتم تشغيل هذا البرنامج من خلال النقر المزدوج على الايكونة التي اسمها Wolfram Demonstrations Project Nonsteady-State Heat Conduction in a Cylinder

ثم تظهر النافذة التالية والمعلومات التي يجب معرفتها هي الزمن ومعامل الانتشار الحراري وهذا البرنامج يوضح كيفية حصول التوصيل الحراري في الحالة غير المستقرة وكما مبين في الشكل ادناه:

## Nonsteady-State Heat Conduction in a Cylinder

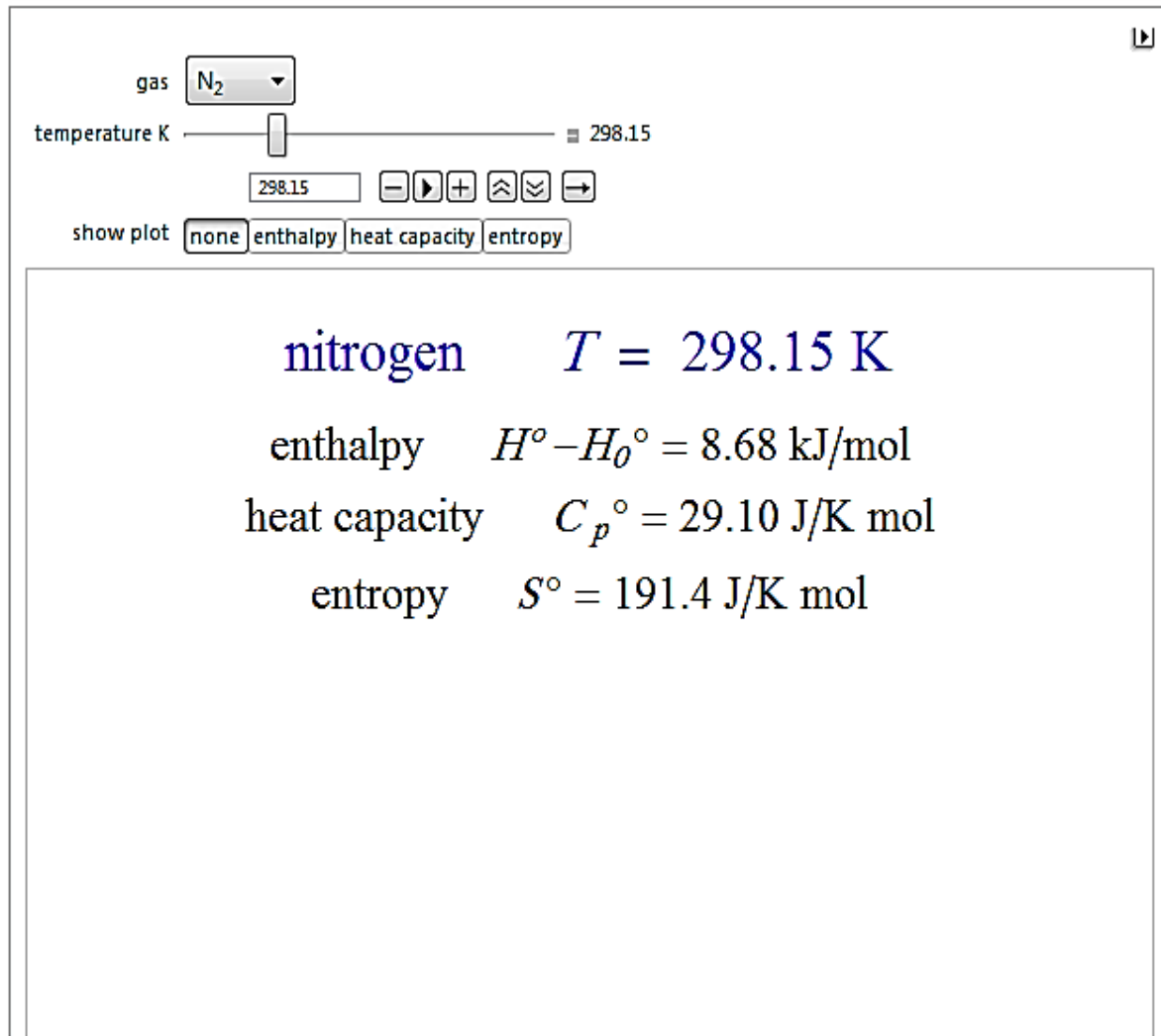


### 9- برنامج Wolfram للصفات الترموديناميكية للغازات المثالية

يتم تشغيل هذا البرنامج من خلال النقر المزدوج على الايكونة التي اسمها Wolfram Demonstrations Project Statistical Thermodynamics of Ideal Gases ثم تظهر النافذة التالية والمعلومات التي يجب معرفتها هي تحديد نوع الغاز من السهم الموجود الى جانب كلمة gas فهو يحتوي على 20 غاز مثالي ودرجة الحرارة المطلقة وعرض المخطط لكل صفة على حدة او بدون عرض بالضغط على زر non والازرار الاخرى هي enthalpy و heat capacity و entropy. وكما في الشكل التالي:



## Statistical Thermodynamics of Ideal Gases



مثال: اوجد كل من الانتالبي والحرارة النوعية والانتروبي لغاز الامونيا عند درجة حرارة 500 كلفن مع رسم المخطط البياني .

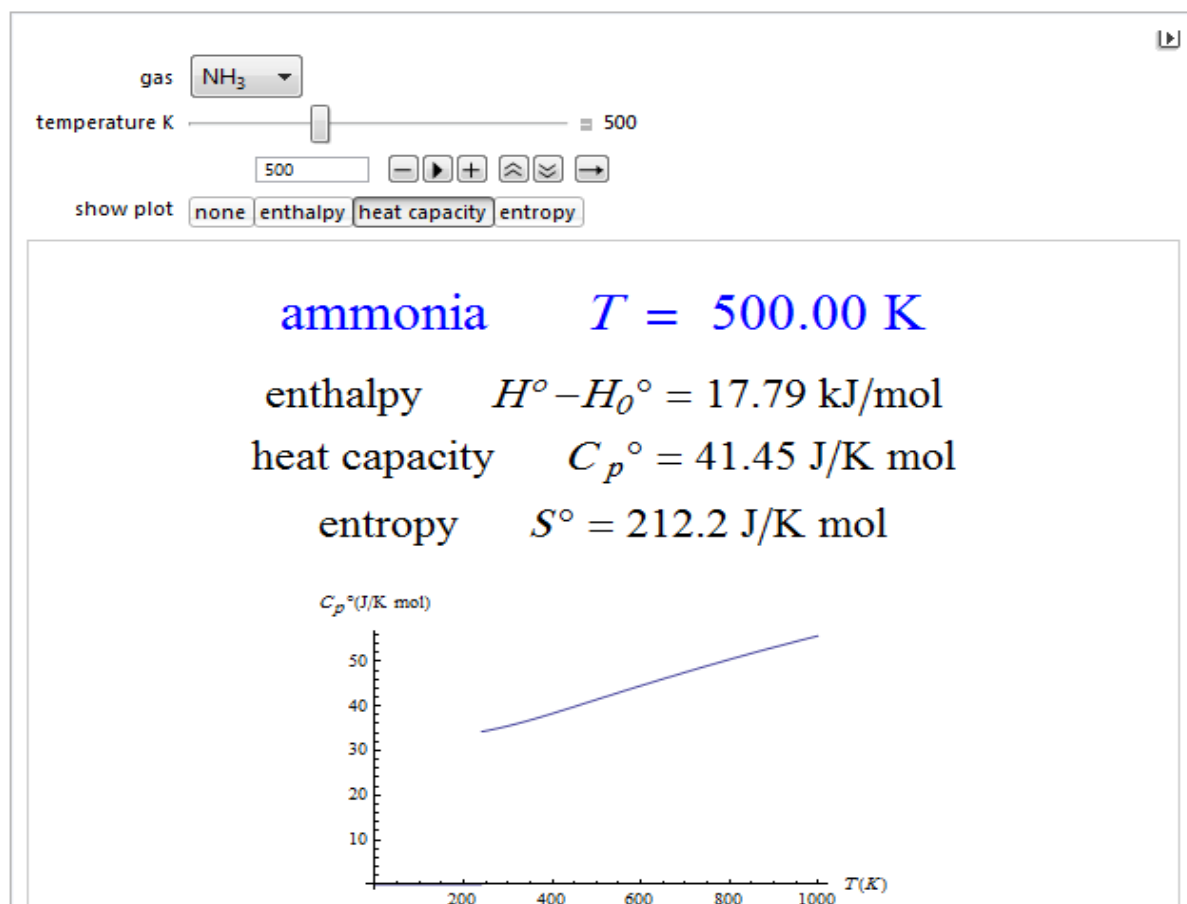
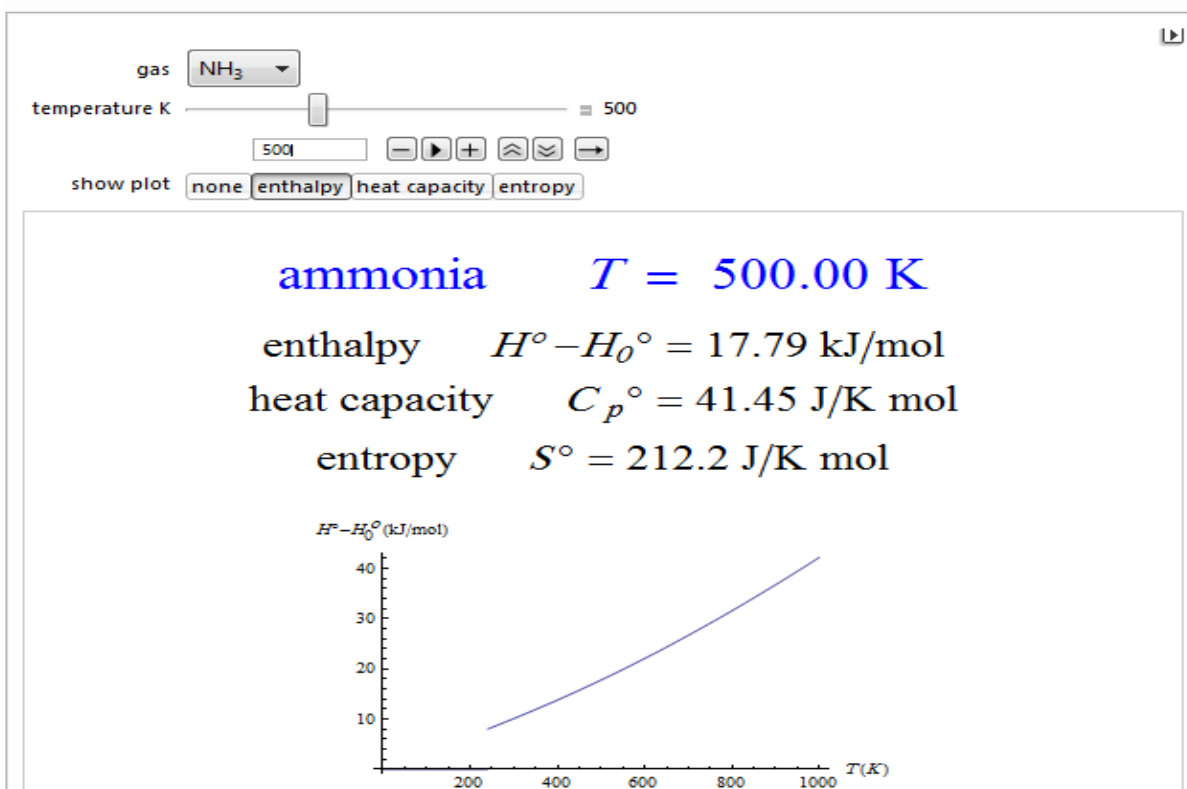
الحل:

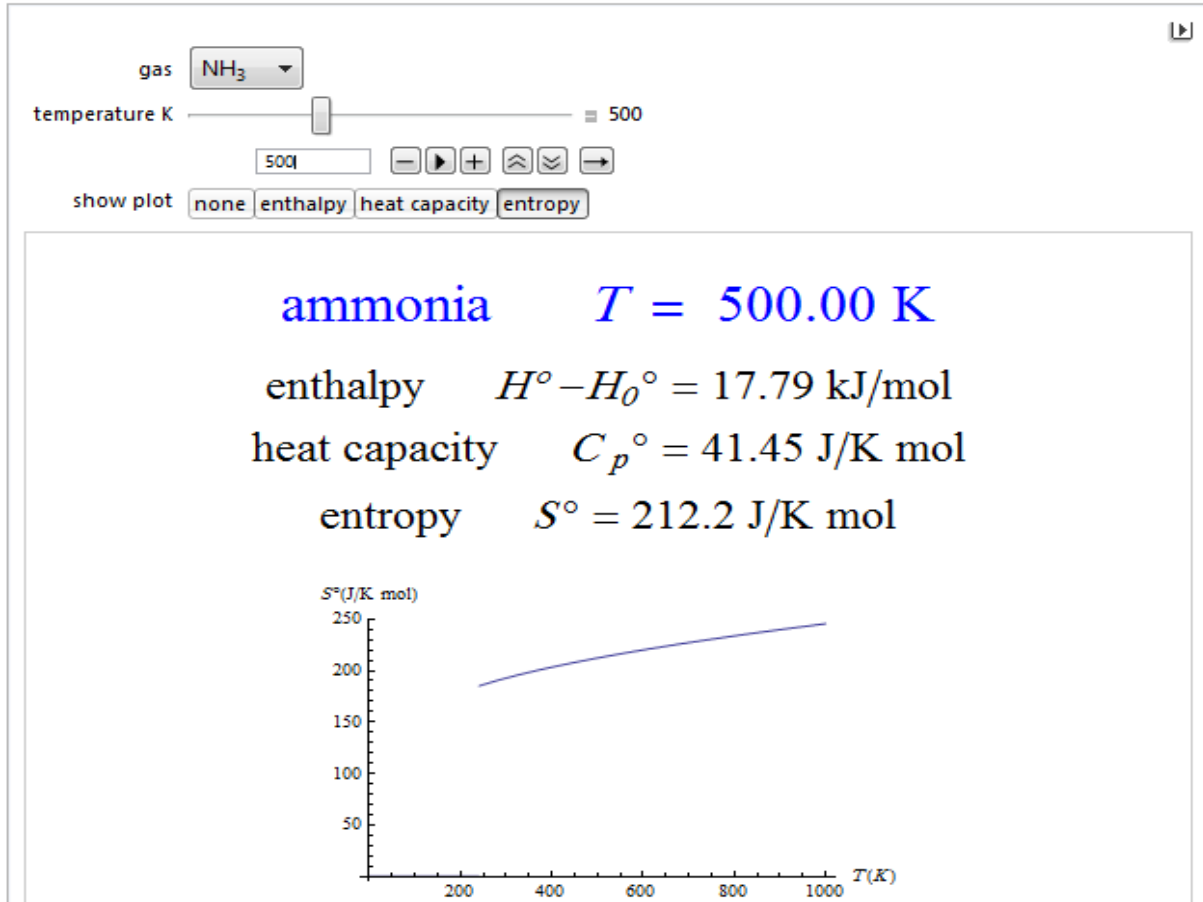
1- من gas يتم اختيار NH<sub>3</sub> .

2- تحديد درجة الحرارة من خلال المنزلقة او كتابة 500 في المستطيل الذي اسفلهما.

3- عرض المخطط ويتم اختيار enthalpy ثم heat capacity ثم entropy. حيث كل مرة سيقوم بالرسم. وكما في الشكل التالي:

## Statistical Thermodynamics of Ideal Gases





### 10- برنامج Wolfram للتوصيل احادي البعد في الحالة المستقرة لجدار مركب

يتم تشغيل هذا البرنامج من خلال النقر المزدوج على الايكونة التي اسمها Wolfram Demonstrations Project Steady-State 1D Conduction through a Composite Wall ثم تظهر النافذة التالية يتكون البرنامج من 5 طبقات تحتوي على مواد مختلفة موجودة، اسم المادة والتوصيل الحراري لها في كل خانة تحتوي على سهم واسمائها  $k_1, k_2, k_3, k_4, k_5$  وعند الضغط على سهم  $k_1$  تظهر المواد كما في الشكل التالي . ويحوي البرنامج ايضا على منزلقة يتم من خلالها تحديد مقدار الطاقة ومنزلقة اخرى لتحديد درجة الحرارة للمحيط وايضا يحتوي على خمسة منزلقات اخرى لتحديد سمك الجدار لكل طبقة متمثلة بـ  $x_1, x_2, x_3, x_4, x_5$  .

layer conductivity in W/m K

- $k_1$  Plywood, 0.13
- $k_2$  **Fiberglass Insulation, 0.04**
- Common Brick, 1.0
- $k_3$  Window Glass, 0.96
- Corkboard, 0.043
- $k_4$  Gypsum, 0.17
- $k_5$  Hardwoods, 0.16
- Rock, 4.5
- env Softwoods, 0.12
- q, V Slate, 2.01
- T Plywood, 0.13
- layer Carbon Steel, 43
- Stainless Steel, 16
- Styrofoam, 0.033
- Porcelain, 1.5
- Aluminum, 250
- Air, 0.024
- Portland Cement, 0.29
- PVC, 0.19
- wal Marble, 2.08
- Limestone, 1.33
- Wrought Iron, 59
- Copper, 401
- Asphalt, 75

## Steady-State 1D Conduction through a Composite Wall

layer conductivity in W/m K

- $k_1$  Plywood, 0.13
- $k_2$  Plywood, 0.13
- $k_3$  Plywood, 0.13
- $k_4$  Slate, 2.01
- $k_5$  Hardwoods, 0.16

environmental parameters

q, W/m<sup>2</sup>

T<sub>0</sub>, °C

layer thickness in mm

- x<sub>1</sub>
- x<sub>2</sub>
- x<sub>3</sub>
- x<sub>4</sub>
- x<sub>5</sub>

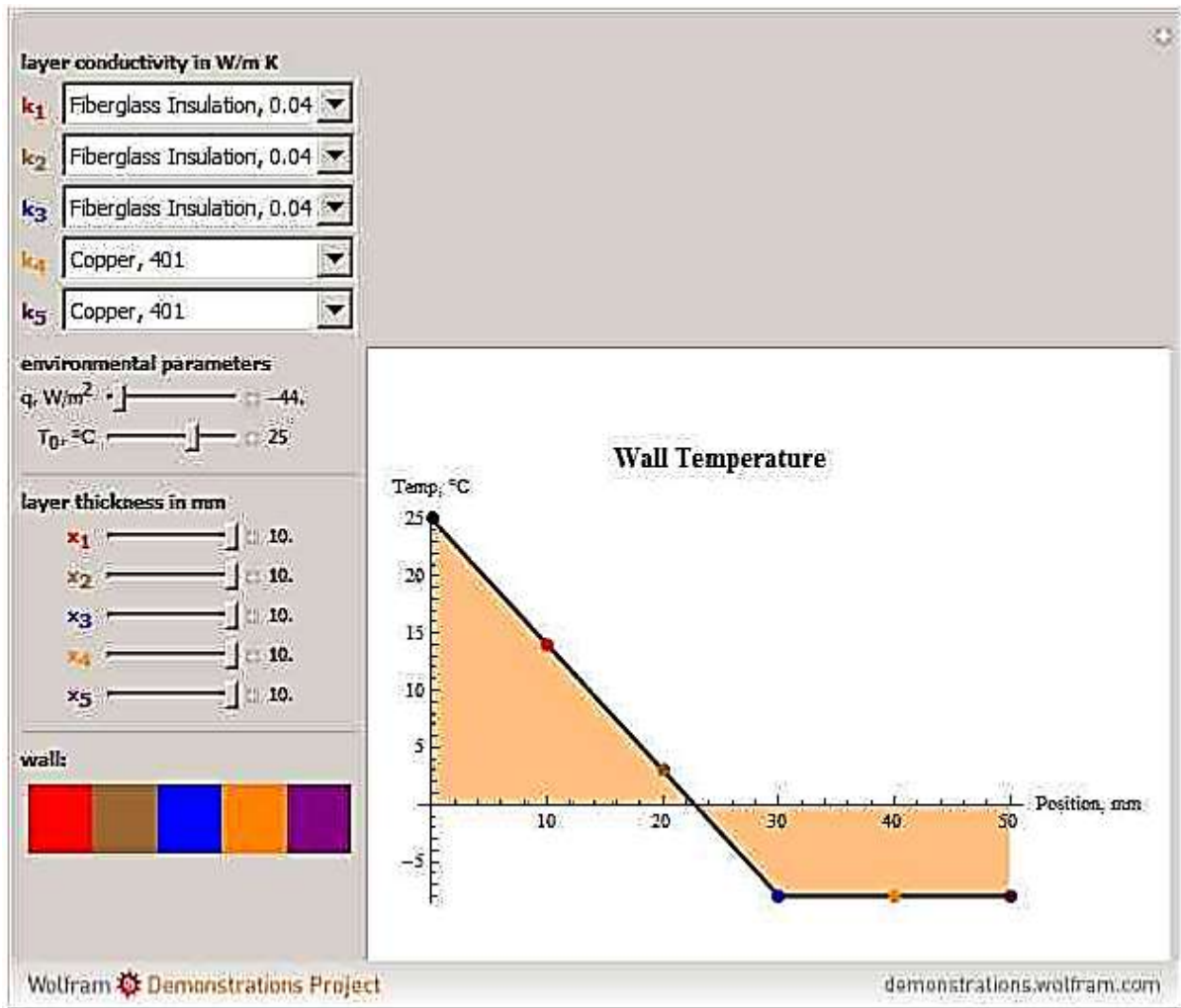
wal:

**Wall Temperature**

Position (mm)	Temperature (°C)
0	25
5	25.5
10	26
15	26.5
20	27
25	27.5

مثال: اوجد درجات الحرارة لجميع طبقات الجدار الذي يتكون من ثلاث طبقات من العازل نوع الفايربر كلاس توصيله الحراري  $0.04 \text{ W/m}\cdot\text{C}$  وطبقتين من النحاس توصيله الحراري  $401 \text{ W/m}\cdot\text{C}$  وسمك كل طبقة من تلك الطبقات هو  $10 \text{ mm}$  وكمية الطاقة المتسربة هي  $44 \text{ W/m}^2$  ودرجة حرارة الجو  $25 \text{ C}$ .

الحل: من خانات layer conductivity يحدد نوع العازل وهو fiber glass insulation في  $k_1$  و  $k_2$  و  $k_3$  واختيار cooper في  $k_4$  و  $k_5$  وفي layer thickness يتم تحديد السمك لكل طبقة وهو  $10 \text{ mm}$ . وتظهر النتائج كما في الشكل التالي:

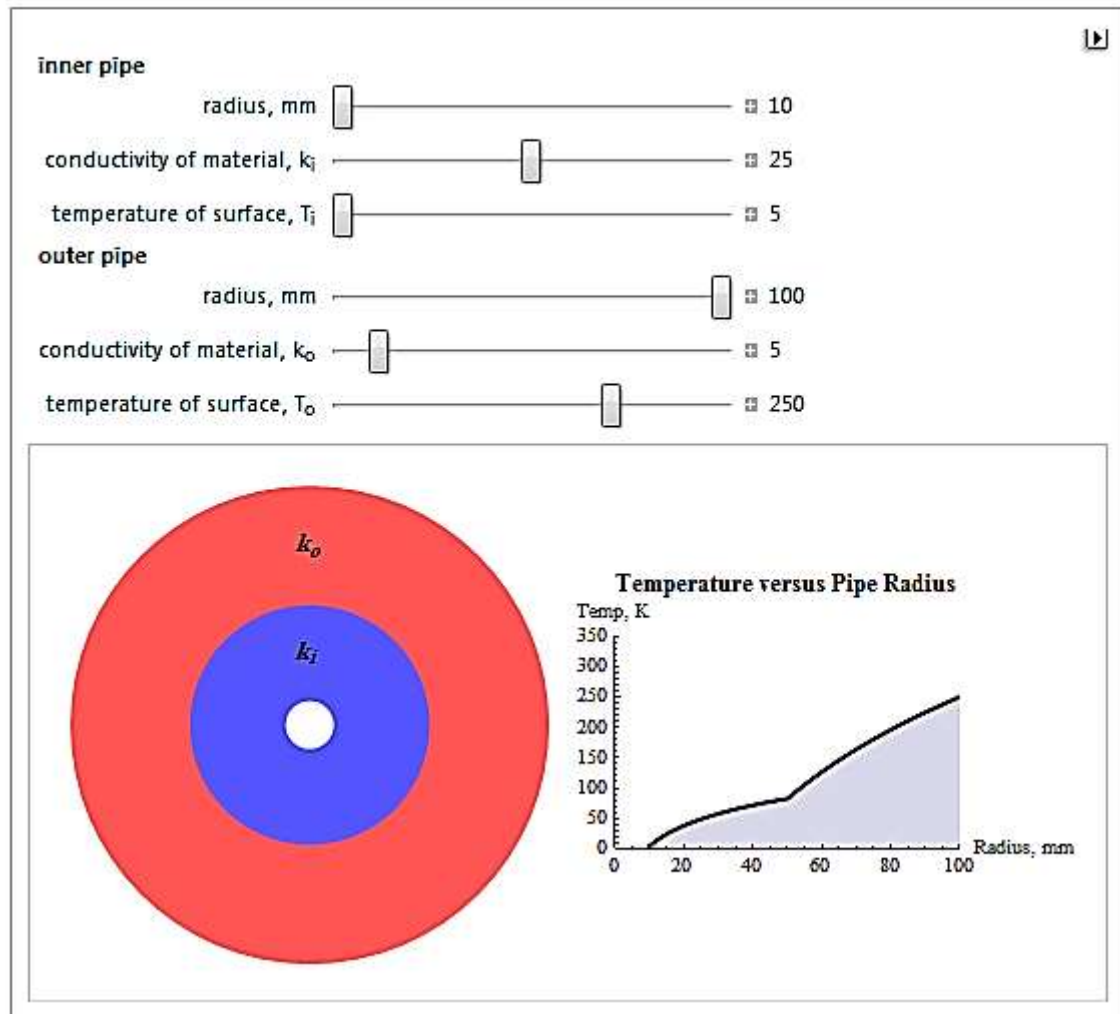


### 11- برنامج Wolfram توزيع درجات الحرارة في الحالة المستقرة لانيوب ذو طبقتين

يتم تشغيل هذا البرنامج من خلال النقر المزدوج على الايكونة التي اسمها Wolfram Demonstrations Project Steady-State Temperature Profile of Two-Layer Pipe

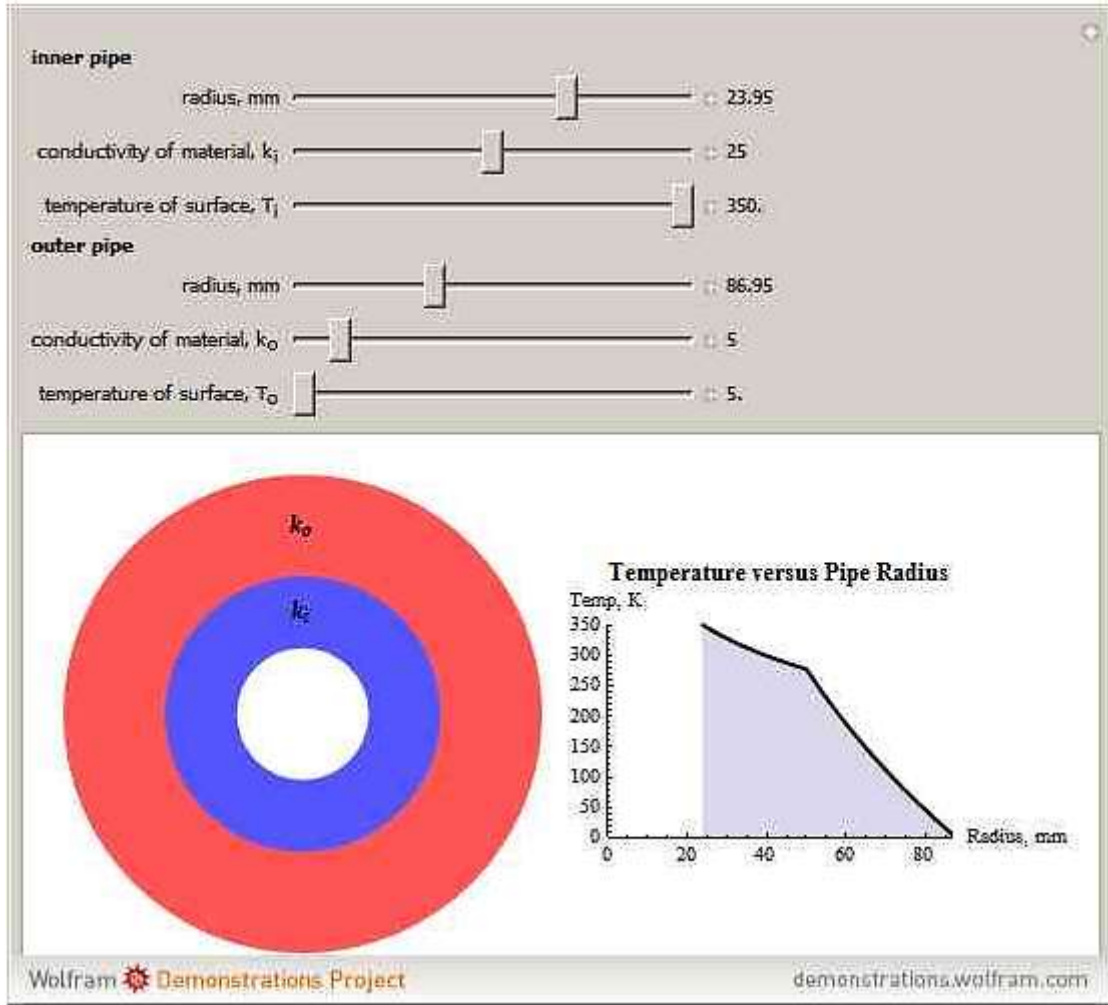
يتضمن البرنامج نصف قطر الانبوب والتوصيل الحراري له ودرجة حرارة سطحه للانبوب الداخلي والخارجي. فيقوم البرنامج برسم العلاقة بين درجة الحرارة بالكلفن ونصف القطر باللم. وكما مبين في الشكل ادناه:

## Steady-State Temperature Profile of Two-Layer Pipe



مثال: انبوب داخلي نصف قطره 23.95 mm والتوصيل الحراري له  $25 \text{ W/m}^\circ\text{C}$  ودرجة حرارة سطحه الداخلي 350 K والانبوب الخارجي نصف قطره 86.95 mm والتوصيل الحراري له  $5 \text{ W/m}^\circ\text{C}$  ودرجة حرارة سطحه 5 K المطلوب حساب درجة الحرارة خلال تغير نصف القطر.

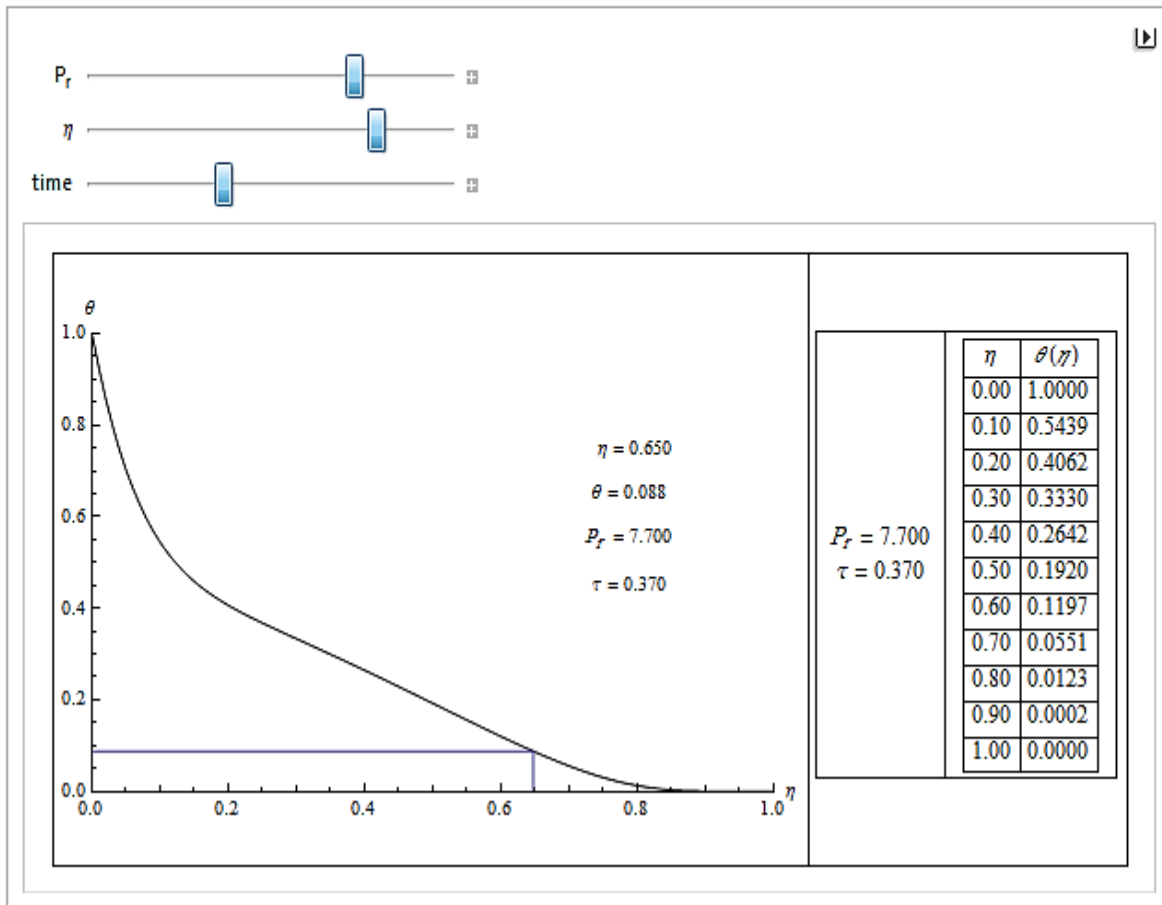
الحل: يتم ادخال قيم هذا المثال في البرنامج ويظهر الناتج والمنحنى كما في الشكل التالي:



## 12- برنامج Wolfram انتقال الحرارة غير المستقر على صفيحة مسامية

يتم تشغيل هذا البرنامج من خلال النقر المزدوج على الايكونة التي اسمها Wolfram في هذا البرنامج يتطلب ادخال بيانات عن الزمن والمسافة ورقم برانتل  $Pr$ . وبذلك يقوم البرنامج بحساب درجات الحرارة اللابعدية عند مواقع مختلفة من الصفيحة. وكما في الشكل التالي: وعندما الزمن 0.1 والمسافة 0.4 ورقم برانتل 5 وعند ادخالها الى البرنامج فانه يقوم برسم العلاقة بين درجة الحرارة اللابعدية والمسافة ويعطيها على شكل جدول ورسم بياني ويعطي ايضا قيمة درجة الحرارة اللابعدية على المسافة التي تم تحديدها وفي هذا المثال تكون 0.44 وكما في الشكل التالي:

## Unsteady Heat Transfer over a Porous Flat Plate




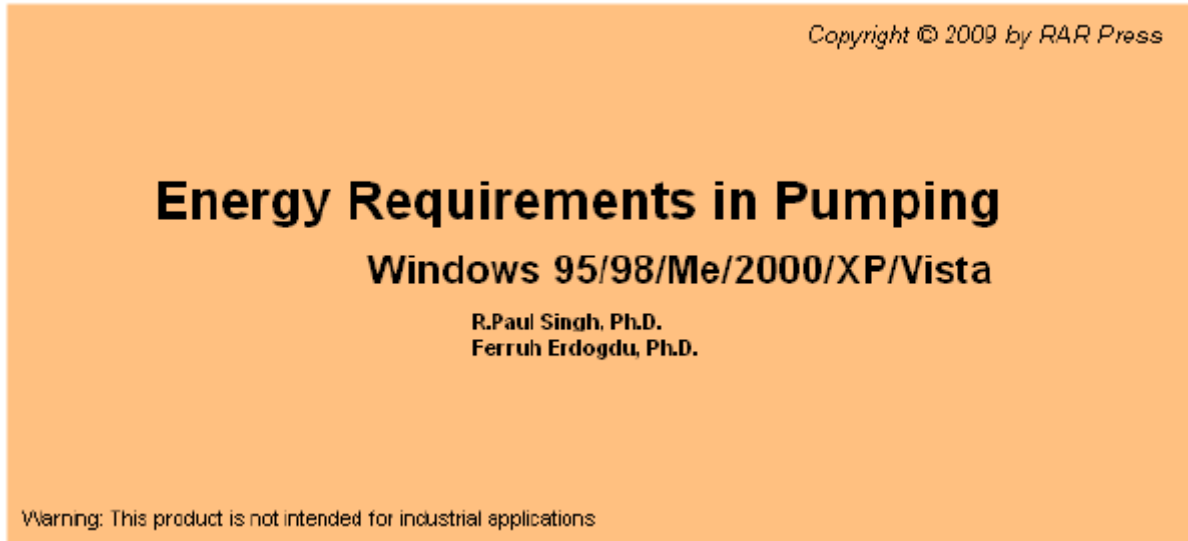


الفصل التاسع**برنامج التجارب العملية في تصنيع الاغذية Virtual Experiments in Food Processing**

يقوم هذا البرنامج باجراء تجارب عملية مباشرة على الحاسوب من خلال لوحة السيطرة لكل تجربة علمية وهو مصمم من قبل (Singh and Erdogdu (2009). يحتاج هذا البرنامج الى برنامج save flash ينصب على الحاسبة وهو موجود في القرص الملحق في الكتاب. وبرنامج التجارب العملية موجود في القرص في ملف اسمه LabExperiments.

**مكونات البرنامج والية عمله:**

1- startup: يبدأ البرنامج في العمل بعد اختيار نوع التجربة من الملف LabExperiments ثم انقر المزدوج على الايقونة  حيث يبدأ البرنامج بالعمل بشاشة startup الموضحة في الشكل التالي وتأخذ من 2-3 ثانية لفتح التجربة.



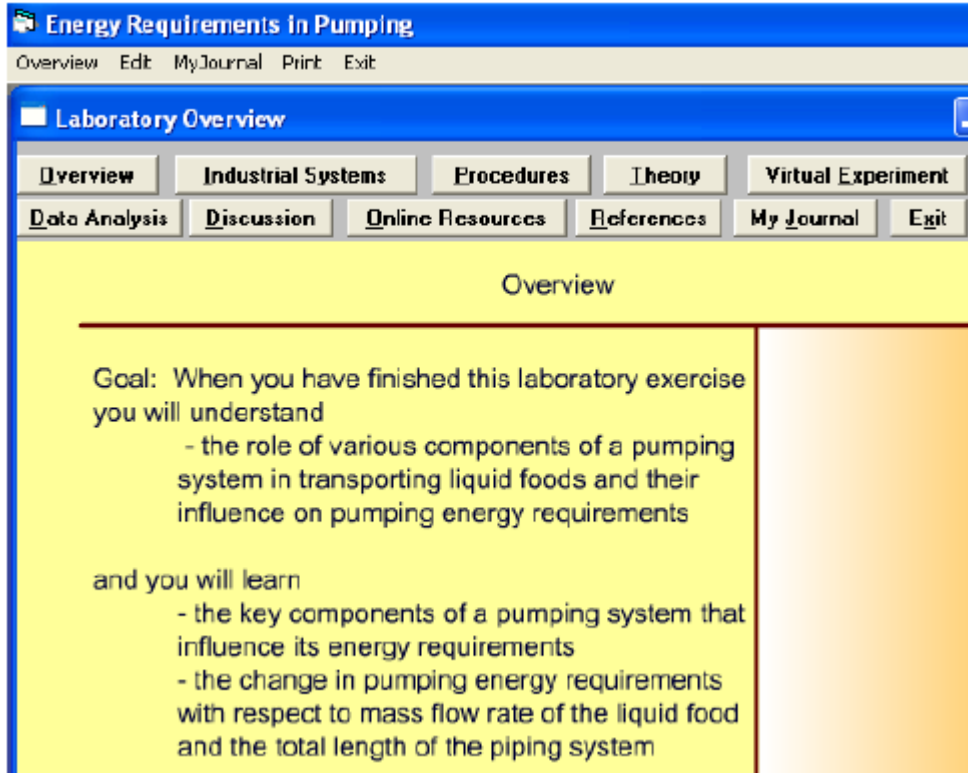
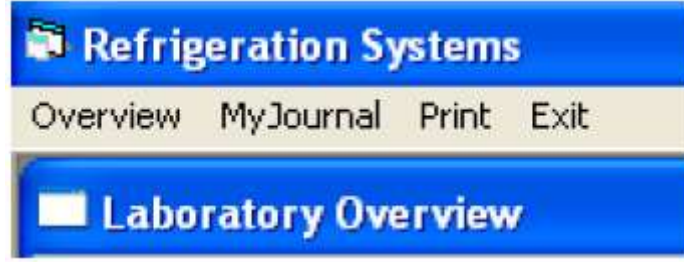
2- menu bar: ويمثل شريط القوائم كما في الشكل التالي الذي يحتوي على اربعة خيارات هي:

\* over view: وفيه يتم عرض الهدف من التجربة والاشياء التي ستتعلمها من التجربة .

\* My-Journal: ويستخدم لفتح ملف notepad لادخال اي بيانات او كتابة ملاحظات حول التجربة.

\* print:تستخدم للطباعة.

\* Exit: للخروج من البرنامج مع ملاحظة انه يجب غلق اي برنامج يعمل قبل الخروج.



3- Laboratory overview: عندما يعمل البرنامج تظهر الشاشة الموضحة في الشكل اعلاه وهي تتضمن ازرار عدة لعرض مكونات مختلفة من التمارين المختبرية وكما يلي:

\* overview: وتعرض بشكل موجز الهدف من التجربة.

\* Industrial system: ويقوم بعرض الاجهزة المتعلقة بالتجربة .

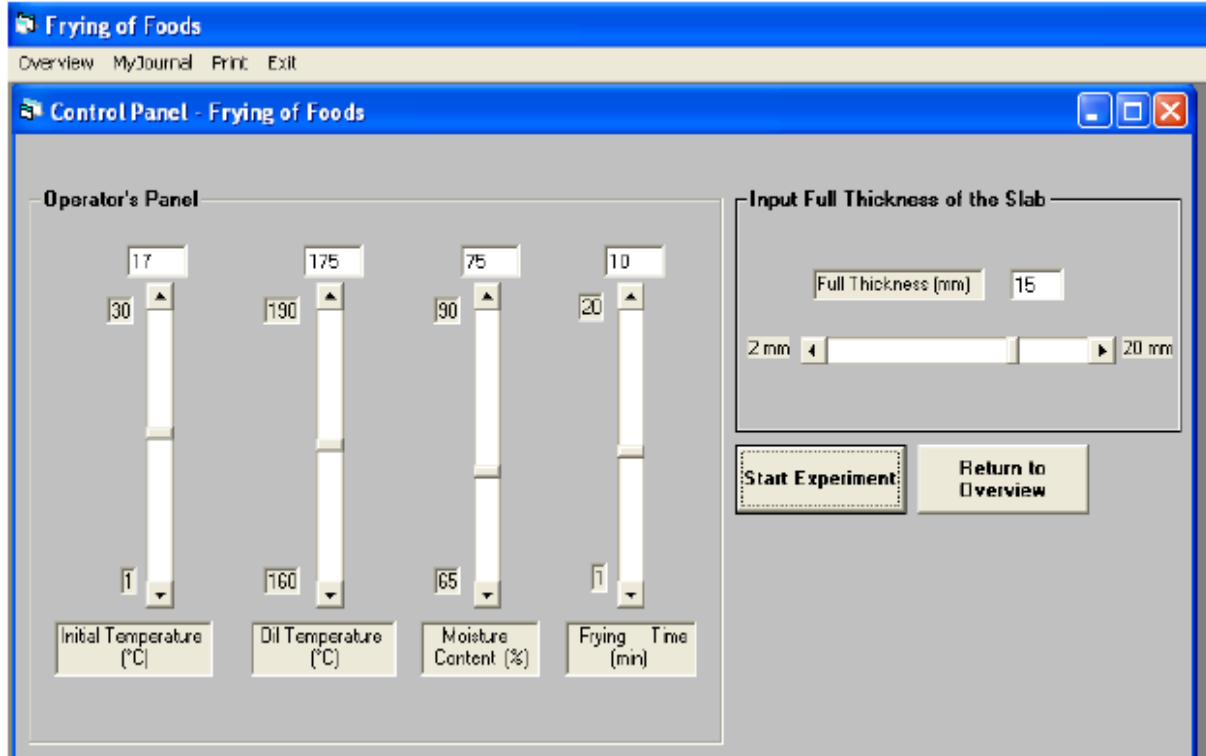
\* Procedure: ويوضح خطوات طريقة العمل المنفذة عمليا في المختبر وفي البرنامج عن طريق الشرح والصور الثابتة والمتحركة.

\* Theory: لعرض المفاهيم النظرية للتجربة.

\* Virtual Experement: ويستخدم لاجراء التجربة بوساطة البرنامج.

\* Data analysis: لعرض الوصف العام للطرائق المستخدمة لتحليل البيانات المتحصل عليها من اجراء التجربة في البرنامج.

- \* Discussion: وتعطي قائمة بالاسئلة المتعلقة بالنتائج وتحليل البيانات.
- \* Online Resources: وفيها تظهر عناوين المواقع الالكترونية الخاصة بمصنعي الاجهزة المتعلقة بالتجربة.
- \* References: وتظهر قائمة بالمصادر العلمية الخاصة بالتجربة.
- \* My-Journal: وتستخدم لكتابة ملاحظات تتعلق بالتجربة ويمكن خزنها.
- \* Exit: للخروج من البرنامج.
- 4- Control panel: وتمثل لوحة السيطرة على التجربة كما في الشكل التالي وعند الضغط على زر virtual experiment فان شاشة لوحة السيطرة للتجربة الي تم اختيارها سوف تظهر. وهي تتضمن الناتج product ومتغيرات العملية التصنيعية وفي كل لوحة سيطرة لكل تجربة الخيارات التالية:
- \* start experiment: عند الضغط عليها تبدأ التجربة وتتجمع البيانات وتظهر على شكل رسم بياني او جدول.
- \* view data in spreadsheet: وهي لعرض البيانات المتحصل عليها من اجراء التجربة بالبرنامج في ورقة العمل في برنامج الاكسيل ويمكن خزن النتائج فيه وكذلك يمكن التحكم بالرسم بعد ذلك بصورة مستقلة مثل رسم خط اتجاه او مخطط بياني او غيره.
- \* Return to overview: وتستخدم للعودة الى شاشة overview. في بعض التجارب يوجد stop وهو لغرض ايقاف التجربة في اي وقت.
- \* view data in spreadsheet: هذا الزر يسمح بالعودة الى لوحة السيطرة مع ادخال ظروف جديدة للتجربة.
- \* return to overview: وتستخدم للعودة الى overview. وكذلك يمكن من شريط القوائم menu bar اختيار العودة الى overview.



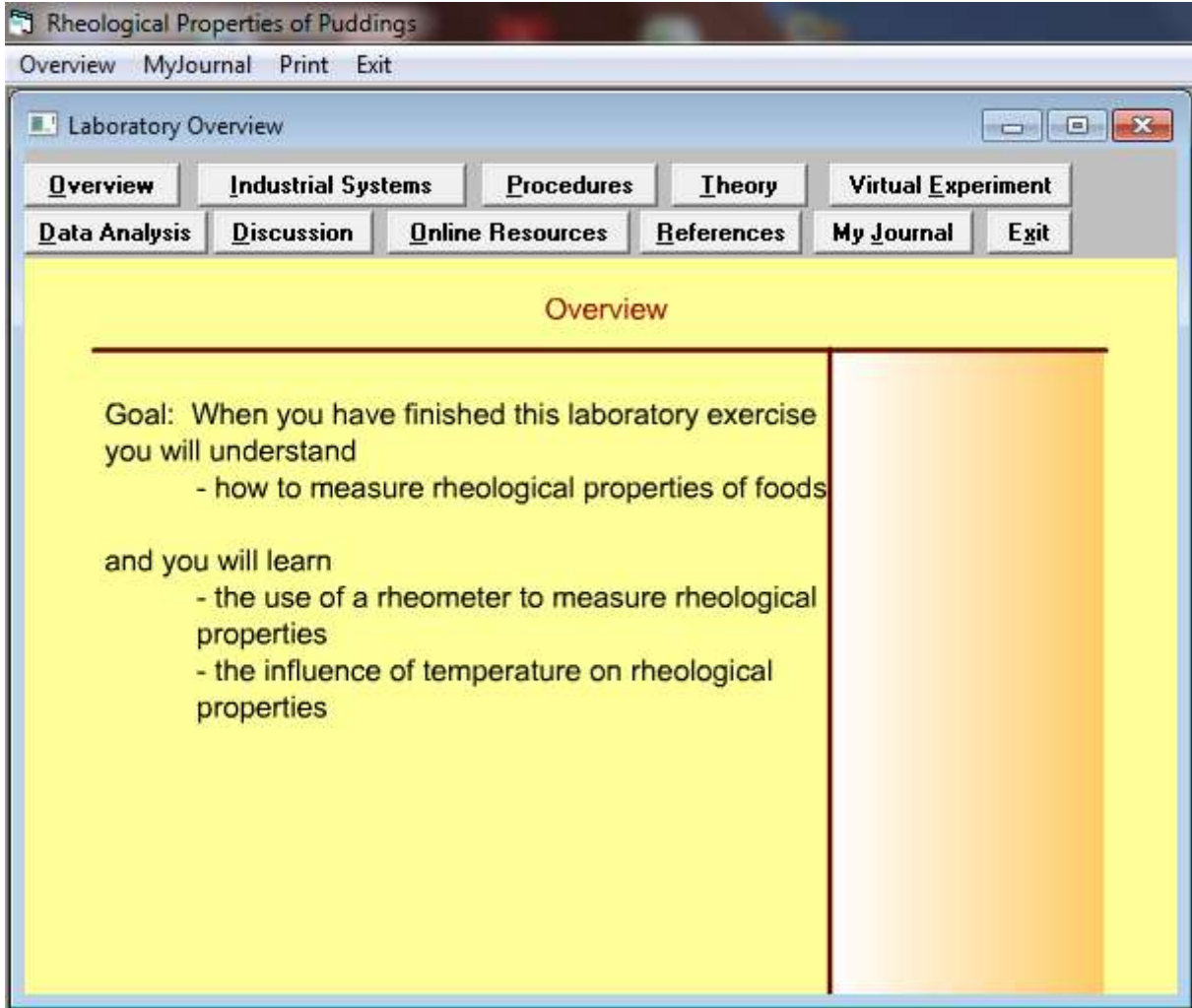
### إجراء التجارب بالبرنامج

#### 1- تجربة الخواص الريولوجية للاغذية – تحديد خصائص الجريان للحلوى نوع **vanilla pudding**

من LabExperiments << determining flow << reological properties of foods - properties of vanilla pudding << rheology. exe. سوف تتفتح شاشة startup لفترة قصيرة ثم تختفي وتظهر شاشة البرنامج الرئيسية وكما في الشكل التالي ويظهر في overview الهدف من التجربة وهو يبين بانه عندما تنهي التجربة العملية في المختبر فسوف تدرس كيف يتم قياس الخواص الريولوجية للاغذية. وايضا سنتعلم استعمال جهاز rheometer لقياس الخواص الريولوجية للاغذية وتأثير درجة الحرارة على الخواص الريولوجية.

عند الضغط على industrial system يبين فيها ان الخواص الريولوجية المقاسة في معامل الاغذية هي لتصميم عمليات تصنيع الاغذية ومعدات تصنيع الاغذية والسيطرة على النوعية.

وهناك عدد مختلف من الاجهزة المستخدمة وفائدة كل منها ومحدداتها واحد هذه الاجهزة هو co axial rheometer المستعمل لقياس الخواص الريولوجية للاغذية السائلة النيوترونية مثل الحليب وعصائر الفاكهة وغير النيوترونية والكعب ومعجون الطماطة ومركزات الفواكه.



وعند الضغط على السهم الموجود اسفل اليمين تظهر صورة الجهاز المستعمل coaxial rheometer موضحا فيه طريقة وضع العينة في الجهاز حيث توضع العينة السائلة بين الجزء الدوار والاسطوانة ويوضح تأثير الخواص الريولوجية للسائل على العزم المطلوب لتدوير الجزء الدوار وكما في الشكل التالي .

وعند الضغط على procedure تظهر خطوات استعمال جهاز الريوميتر واخذ العينة عمليا في المختبر و بواسطة المحقنة syringe يتم سحب كمية من الحلوى وتفريغها في غطاء اسطوانة جهاز الريوميتر. ثم يتم انزال الجزء الدوار فوق العينة . وكما هو مبين في الاشكال التالية مع التوضيح بصورة متحركة.

Rheological Properties of Puddings

Overview MyJournal Print Exit


Industrial Systems

Overview Industrial Systems Procedures Theory Virtual Experiment

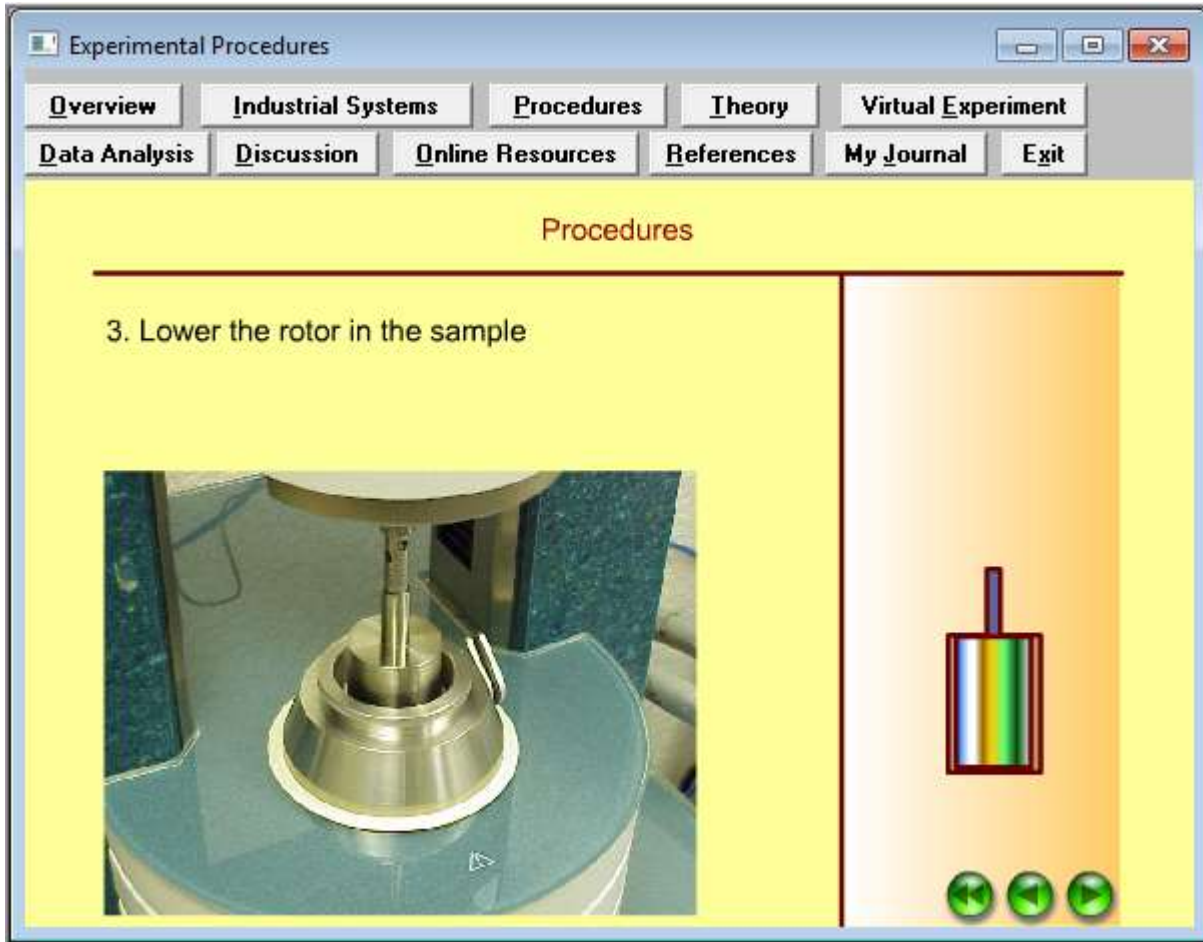
Data Analysis Discussion Online Resources References My Journal Exit

### Industrial Systems

In a co-axial rheometer, a rotor revolves in a cylindrical cup. The liquid sample is in the annular space between the rotor and the cylindrical cup. The rheological properties of the liquid influence the torque required to rotate the rotor.







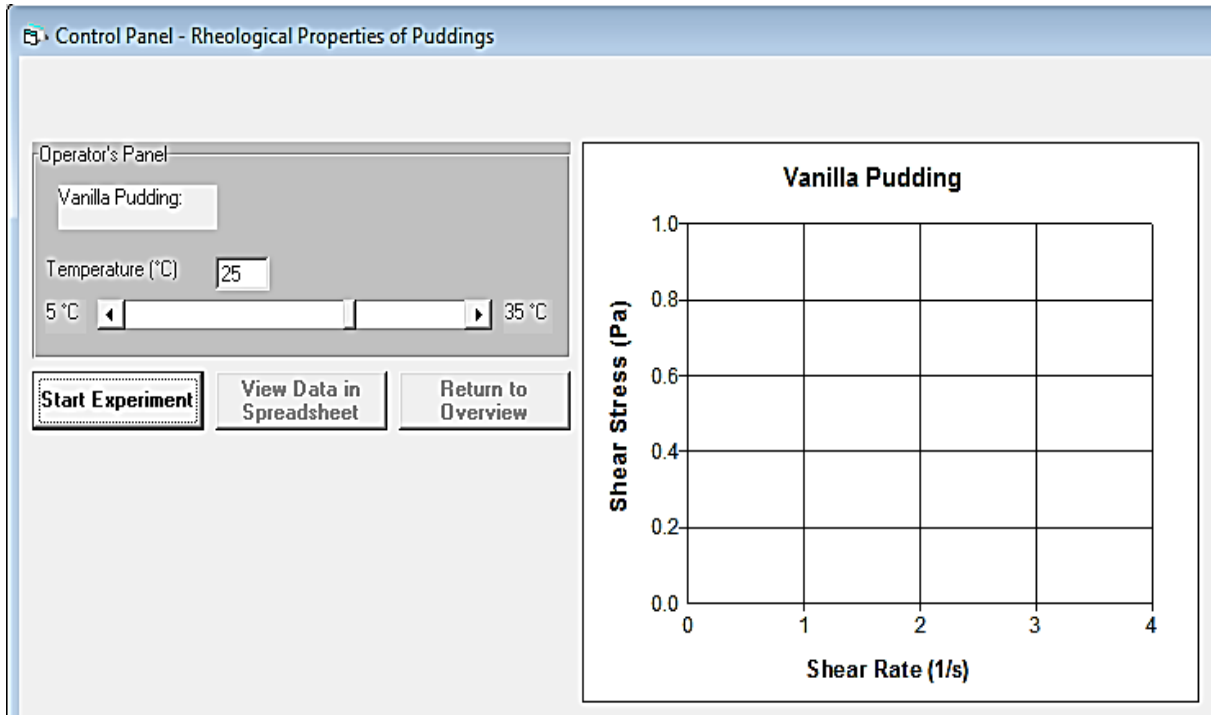
وعند الضغط على الزر theory تظهر النظرية التي تم الاعتماد عليها ففي هذه التجربة يظهر ان مميزات الجريان للسوائل غير النيوترونية وصف بشكل عام بموديل Hersche – Bulkley وحسب المعادلة التالية:

$$\sigma = \sigma_0 + k \left( \frac{dv}{dy} \right)^n$$

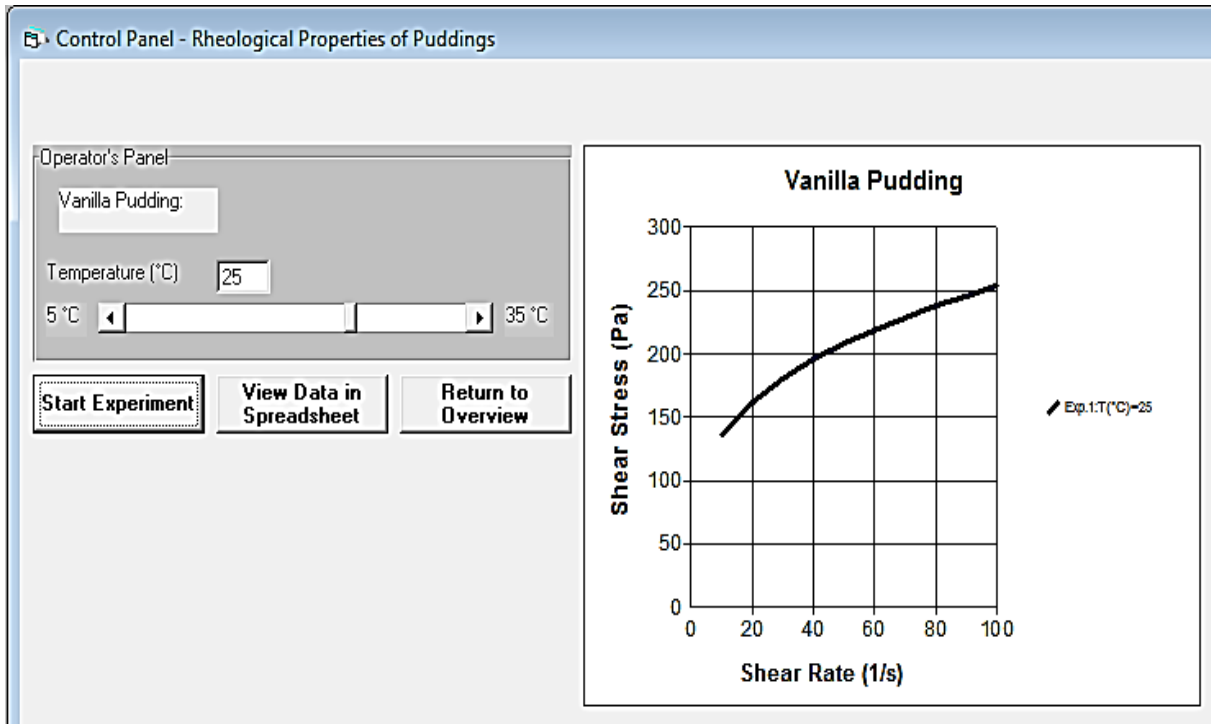
حيث ان k يمثل معامل القوامية ( $\text{pa}\cdot\text{s}^n$ ) و n دليل سلوك الجريان وتتراوح قيمته من 0 – 1. و  $\sigma_0$  اجهاد الخضوع. الريوميتر استخدم لربط العلاقة بين اجهاد القص ومعدل القص للبيانات باستخدام الموديل اعلاه. العوامل الريولوجية  $\sigma_0$  و k و n حسبت باستخدام البيانات المتحصل عليها من جهاز الريوميتر.

عند الضغط على virtual experiment تظهر لوحة السيطرة التي بواسطتها يمكن تغيير درجة الحرارة من 5 – 35 مئوي. اما ان تكتب في الخانة الخاصة بها او باستعمال العتلة المنزقة وكما هو مبين في الشكل التالي:





ولغرض اجراء التجربة يتم اولا تحديد درجة الحرارة ولتكن 25 مئوية ثم الضغط على start experiment فيقوم البرنامج برسم العلاقة بين اجهاد القص ومعدل القص وكما مبين في الشكل ادناه.



وعند الضغط على view data spreadsheet سوف تظهر البيانات على ورقة العمل في برنامج الاكسيل وكما في الشكل التالي:

	A	B	C	D
1	Exp.:1			
2	Temperatu 25			
3	Shear Rate	Shear Stress (Pa)		
4	10	135.58		
5	20	161.9		
6	30	180.45		
7	40	195.25		
8	50	207.77		
9	60	218.73		
10	70	228.54		
11	80	237.47		
12	90	245.68		
13	100	253.32		
14				
15				
16				
17				
18				
19				

وهنا يمكن حفظها بالحاسبة من خلال SAVE من شريط الادوات وكذلك طباعتها من print. ويمكن اجراء تجربة اخرى بدرجة حرارة مثلا 30 مؤوي اذ يتم الضغط على زر << overview virtual experiment وادخال درجة الحرارة 30 مؤوي << view data spreadsheet سوف تظهر البيانات على ورقة العمل في برنامج الاكسيل وكما في الشكل التالي:

	A	B	C	D	E
1	Exp.:1		Exp.:2		
2	Temperatu 25		Temperatu 25		
3	Shear Rate	Shear Stre	Shear Rate	Shear Stress (Pa)	
4	10	135.58	10	135.58	
5	20	161.9	20	161.9	
6	30	180.45	30	180.45	
7	40	195.25	40	195.25	
8	50	207.77	50	207.77	
9	60	218.73	60	218.73	
10	70	228.54	70	228.54	
11	80	237.47	80	237.47	
12	90	245.68	90	245.68	
13	100	253.32	100	253.32	

ولغرض تحليل البيانات يتم الضغط على << overview data analysis يظهر الاتي:

1- توضيح للموديل Hersche – Bulkley الذي تم شرحه مسبقا. واعادة كتابته بالصيغة التالية:

$$\ln(\sigma - \sigma_0) = \ln(k) + n \ln\left(\frac{dv}{dy}\right)$$

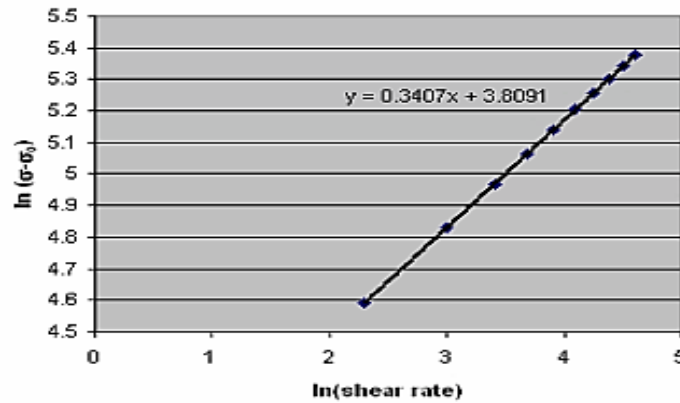
2- وعند معرفة قيمة طاقة التنشيط  $E_a$  و ثابت الغازات العام  $R$  ودرجة الحرارة  $T$  المقاسة بالكلفن يمكن تحديد قيمة  $\sigma_0$  باستخدام المعدلة التالية التي تم الحصول عليها لحوى الفانيليا :

$$\sigma_0 = 0.0001713 \exp\left(\frac{E_a}{R T}\right)$$

ان عملية تحديد قيمة  $\sigma_0$  مبينة في الخلية B4 في برنامج الاكسيل وان استخدام القيم المحسوبة ل  $\sigma_0$  يمكن تكوين عمود من  $\ln(\sigma - \sigma_0)$  في ورقة العمل وكما في الشكل ادناه.

	A	B	C	D	E
1	Experiment 1				
2	Temperature (°C)	25	=0.0001713*exp(Ea/(R*T))		
3	Shear stress for shear rate of 0 was determined as =	36.73628442 Pa	ln(A6)	=ln(96-36.73628)	
4	Shear Rate(1/s)	Shear Stress (Pa)	ln(Shear Rate)		
6	10	135.58	2.302585093	4.59354	
7	20	161.9	2.995732274	4.829623	
8	30	180.45	3.401197382	4.967823	
9	40	195.25	3.688979454	5.065841	

ويمكن رسم العلاقة الخطية بين  $\ln(\sigma - \sigma_0)$  و  $\ln\left(\frac{dv}{dy}\right)$  ومن خيار خط اتجاه في الاكسيل يمكن تحديد معادلة الخط المستقيم والميل ونقطة التقاطع مع المحور الصادي وكما مبين في الشكل التالي:



حيث ان الميل يمثل دليل سلوك الجريان  $n$  ونقطة التقاطع مع محور الصادات يمثل دليل القوامية  $k$  وكما مبين في الشكل التالي

	E	F	G	H	I
21					
22					=exp(G25)
23		Based on the Trend line equation:			
24		n=	0.3407		
25		ln(k)=	3.8091		
26		k=	45.10982	Pa-s <sup>n</sup>	

و عند الضغط على زر discussion يطرح البرنامج اسئلة حول التجربة لغرض مناقشتها مثلا:

1- ناقش كيف تتغير قيم n و k مع تغير درجة الحرارة لحلوى الفانيلا.

2- ماهو تأثير درجة الحرارة على قيم n و k.

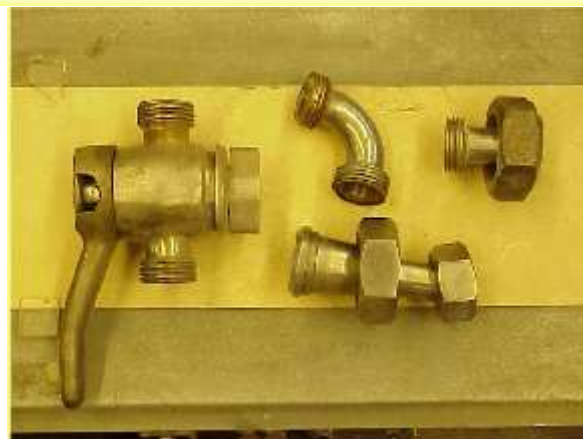
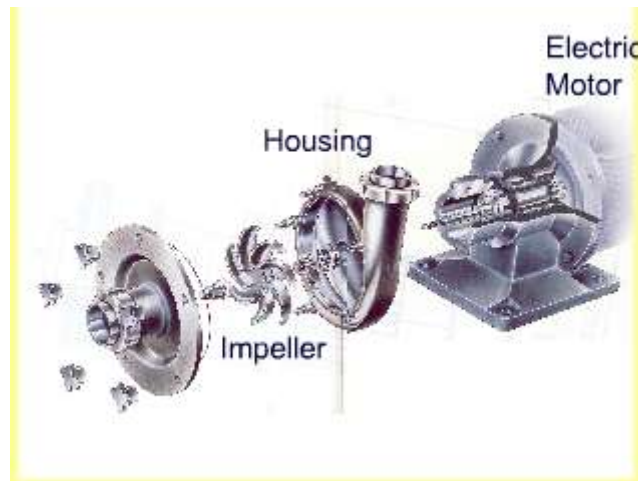
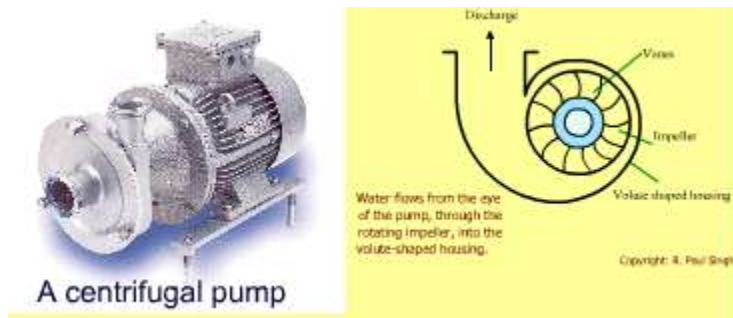
وبقية الازرار تستخدم لعرض المصادر الالكترونية والمصادر العلمية مثل الكتب والمجلات وغيرها و كتابة الملاحظات والخزن والخروج من البرنامج.

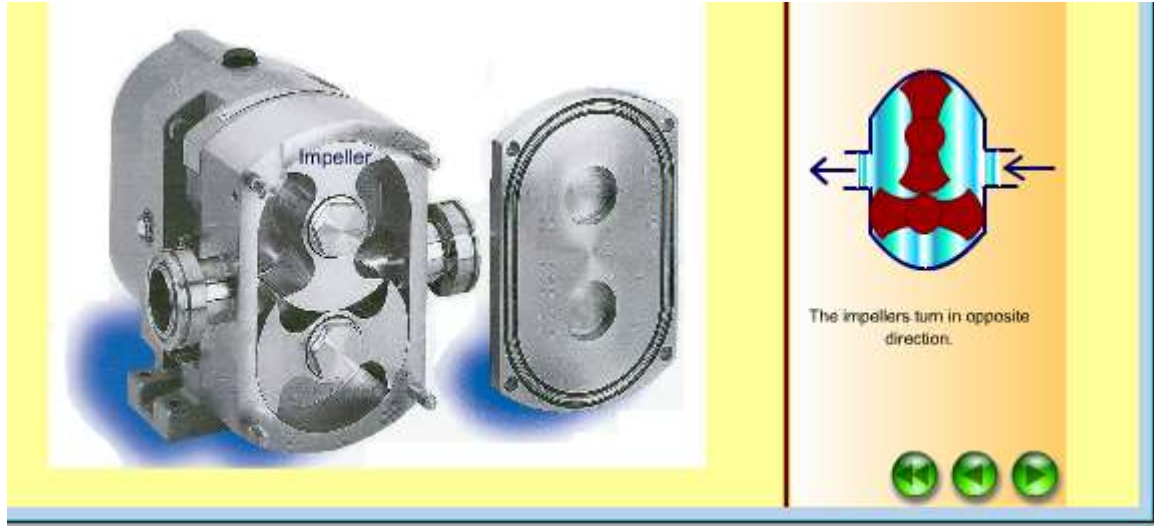
## 2- تجربة ضخ الاغذية السائلة – متطلبات الطاقة لضخ عصير التفاح

من pumping liquid foods - energy requirements of pumping << LabExperiments apple juice << pumping.exe سوف تفتح شاشة startup لفترة قصيرة ثم تختفي وتظهر شاشة البرنامج الرئيسية التي يظهر فيها محتويات overview تبين الهدف وهو عندما ينتهي الجانب العملي في المختبر ستفهم اساس المكونات المختلفة في منظومة الضخ في نقل الاغذية السائلة وتأثيرها على متطلبات طاقة الضخ. وتتعلم ايضا مكونات منظومة الضخ وتأثيرها على متطلبات الطاقة. والتغير في متطلبات طاقة الضخ ذو صلة بمعدل طاقة الضخ للاغذية السائلة والطول الكلي لمنظومة الانابيب.

وفي industrial systems يوضح ان ضخ الاغذية السائلة هي من العمليات الشائعة في معامل تصنيع الاغذية لنقل الاغذية السائلة من موقع الى اخر فان منظومة الضخ المصممة تتكون من مضخة وانابيب وملحقاتها fitting مثل العكوس وتقسيم T وصمامات. هنالك بعض المضخات والملحقات المستعملة بشكل واسع في التصنيع الغذائي مثل المضخات الطاردة عن المركز وهنالك ايضا ملحقات مختلفة مثل الصمامات والانحناءات والمخفضات reducers المستخدمة في منظومات الضخ. الجريان يمكن ان يغير اتجاهه باستخدام انواع مختلفة من الوصلات مثل وصلة على شكل حرف T.

وهنالك مضخات ذات الازاحة الموجبة تستخدم لنقل الاغذية اللزجة مثل المايونيز ومعجون الطماطة وتوضح الاشكال التالية انواع المضخات وملحقاتها:





وفي procedure ان التجربة هي لقياس متطلبات طاقة الضخ وتتطلب اولاً نصب منظومة نقل السوائل وتشمل المنظومة المضخة والملحقات وخزانات الخزن والتجربة العملية تتم بالخطوات التالية:

1- نصب منظومة الضخ المتكونة من المضخة والملحقات وخزانات الخزن واجهزة اخرى



2- قياس قطر الانبوب وارتفاع الضخ ومعدل الجريان الكتلي للعصير وعدد ونوع الملحقات المستخدمة وطول الانبوب. والشكل التالي يوضح المضخة الطاردة عن المركز والملحقات



3- تشغيل المنظومة مع معدل جريان محدد وتحديد متطلبات الضخ. والشكل التالي يوضح الصمام الذي يتحكم بمعدل الجريان.



من برنامج التجربة يمكن اختيار انبوب فولاذي steel pipe او انبوب صحي sanitary pipe وهناك خيارات اخرى مثل قطر الانبوب وارتفاع الضخ ومعدل الجريان الكتلي وطول الانبوب وعدد ونوع الملحقات والنتائج تعطي متطلبات الضخ بالواط (W).

وعند الضغط على زر theory الذي يبين ان تصميم منظومات الضخ يمكن الحصول عليه من موازنة الطاقة ولهذا الغرض استخدم معادلة برنولي التالية:

$$gz_1 + \frac{P_1}{\rho} + \frac{v_1^2}{2} + W = gz_2 + \frac{P_2}{\rho} + \frac{v_2^2}{2} + F$$

حيث  $g$  التعجيل الارضي ( $m/s^2$ ) و  $P_1$  و  $P_2$  الضغط عند النقطة 1 و 2 (Pa) و  $z_1$  و  $z_2$  الارتفاع العمودي عند الموقع 1 و 2 (m) و  $v_1$  و  $v_2$  سرعة الغذاء السائل عند الموقعين 1 و 2 (m/s) و  $F$  الفقد بالطاقة نتيجة الاحتكاك والملحقات المستخدمة في المنظومة (J/kg) و  $\rho$  كثافة الغذاء السائل ( $kg/m^3$ ) و  $W$  الشغل المنجز بواسطة المضخة (وهي الطاقة الميكانيكية المنقولة الى الغذاء السائل) (J/kg) ان طول الانبوب والملحقات تشترك في فقد الطاقة نتيجة الاحتكاك.

ولاجراء التجربة يتم الضغط على virtual experiment وتظهر لوحة السيطرة على التجربة ثم اختر الصندوق المناسب للملحقات وليكن elbow 90° standard ثم اختر steel pipe nominal size وفي الخانة المقابلة ادخل العدد 3 ثم ادخل قطر الانبوب وهو 2.5 cm والارتفاع الكلي هو 9 m ومعدل الجريان الكتلي 1 kg/s وطول الانبوب 30m .

بعد ادخال البيانات اعلاه في لوحة السيطرة يتم الضغط على زر calculate فتظهر متطلبات طاقة الضخ النظرية وهي 158.25 J/s عند معدل الجريان 1 kg/s وكما هي موضحة في الشكل التالي. ويمكن اعادة التجربة لقيم معدل جريان مختلفة هي 1.5, 10 kg/s وقيم مختلفة من طول الانبوب الكلي هي 30, 60, 90 m ثم الضغط على my journal وكتابة النتائج لكل تجربة على شكل جدول وكما هو مبين في الشكل ادناه.

Control Panel - Energy Requirements in Pumping

Friction Losses for Standard Settings

Number:

Elbow, 90°, square: Le/D=60

Elbow, 90°, standard: Le/D=32

Elbow, 90°, medium sweep: Le/D=26

Elbow, 90°, long sweep: Le/D=20

Elbow, 45°, standard: Le/D=15

Tee, elbow, entering branch: Le/D=70

Tee, elbow, entering tee run: Le/D=60

Tee, coupling, branch plugged: Le/D=20

Gate valve, open: Le/D=7

Gate valve, half open: Le/D=200

Globe valve, open: Le/D=300

Angle valve, open: Le/D=170

Diagram valve, open: Le/D=105

Operator's panel

Steel Pipe Nominal Size (cm)  2.5 7.6

Total Elevation for Pumping (m)  1 100

Mass Flow Rate of Juice (kg/s)  1 100

Length of the Pipe (m)  1 100

Theoretical Pumping Requirement (J/s) **158.25**

MyJournal2.txt - Notepad

File Edit Format View Help

My Journal

Experimental Results:

Trial	Mass Flow Rate (kg/s)	Total Pipe Length (m)	Pumping Requirement
1	1	30	158.25
2	5	30	6679.59
3	10	30	44769.72
4	1	60	220.14
5	5	60	12093.29
6	10	60	82506.84
7	1	90	282.02
8	5	90	17507.
9	10	90	120243.96

ويمكن اجراء تجارب مختلفة من خلال تغيير قيم المتغيرات الموجودة في لوحة السيطرة ومعرفة تأثيرها على متطلبات الضخ.

### 3- تجربة انتقال الحرارة بالحمل – تحديد معامل انتقال الحرارة بالهواء والماء

من LabExperiments << determining heat transfer convective heat transfer - overview .exe . hValue . من يتضح الهدف انه بعد الانتهاء من التجربة العملية سوف تفهم اساس معامل انتقال الحرارة في تطبيقات التسخين والتبريد.



وتتعلم أيضا كيف تقيس معامل انتقال الحرارة بالحمل في الهواء الثابت والمتحرك والماء الحار واستخدام طريقة السعة الكتلية لتحديد معامل انتقال الحرارة بالحمل لبيانات درجة الحرارة - الوقت وتأثير حجم المنتج ودرجة حرارة الماء والهواء وسرعة الماء والهواء على الزيادة في معامل انتقال الحرارة بالحمل.

وفي industrial system يعطي البرنامج معلومات موضحة بالصور عن المتحسسات المستعملة في التجربة . وفي procedure يوضح البرنامج طريقة العمل بالتفصيل.

وفي زر theory يتم شرح الاسس النظرية ان موازنة الطاقة الحرارية حول مادة صلبة هي ان الطاقة الداخلة = الطاقة الخارجة

$$Ah(T_m - T) = m C_p \frac{dT}{dt}$$

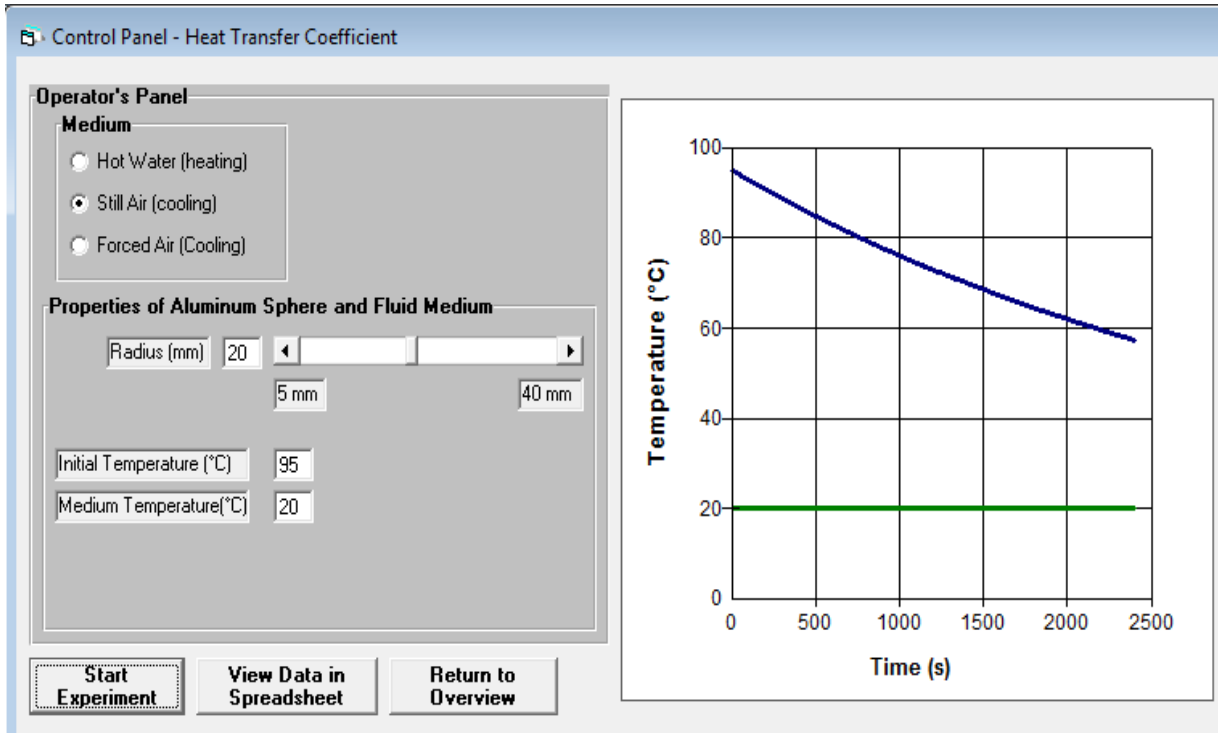
$h$  معامل انتقال الحرارة بالحمل ( $W/m^2 \cdot ^\circ C$ ) و  $A$  المساحة السطحية ( $m^2$ ) و  $C_p$  الحرارة النوعية ( $J/kg \cdot ^\circ C$ ) و  $T_m$  درجة حرارة المائع المحيط ( $^\circ C$ ) و  $T$  درجة حرارة المادة ( $^\circ C$ ) و  $t$  الزمن (s). بعد تكامل المعادلة اعلاه ينتج:

$$\ln \left( \frac{(T - T_m)}{(T_i - T_m)} \right) = - \frac{Ah}{m C_p} t$$

ويمكن استخراج  $h$  من خلال رسم العلاقة بين  $\ln \left( \frac{(T - T_m)}{(T_i - T_m)} \right)$  و  $t$ . وان الميل يستخدم لتحديد معامل انتقال الحرارة وكما يلي:

$$h = - \frac{(slope)m C_p}{A}$$

ولاجراء التجربة بالبرنامج لتبريد كرة بوساطة هواء ثابت نضغط على virtual experiment واختيار still air cooling ونصف القطر 20mm ودرجة الحرارة الابتدائية  $95^\circ C$  ودرجة حرارة الوسط  $20^\circ C$  ثم الضغط على start experiment يظهر الرسم البياني التالي:

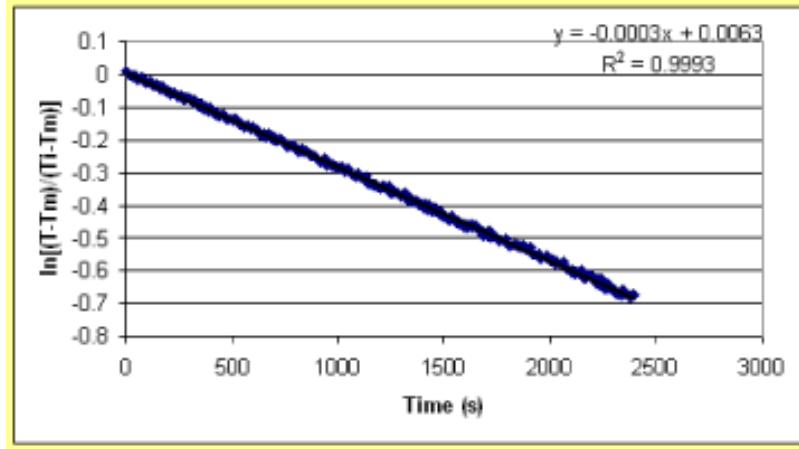


ويمكن رؤية النتائج في الاكسيل من خلال الضغط على view data in spreadsheet.

من data analyze يمكن اجراء تحليل للبيانات بالاعتماد على برنامج الاكسيل . ضع في العمود C7 النسبة  $\frac{(T-T_m)}{(T_i-T_m)}$  وفي العمود D7 اكتب  $\ln\left(\frac{(T-T_m)}{(T_i-T_m)}\right)$  وطريقة كتابة المعادلة مبينة في الشكل التالي:

	A	B	C	D	E	F	G
1	Still air						
2	T <sub>i</sub> (°C)=	95					
3	T <sub>m</sub> (°C)=	20					
4	R (mm)=	20					
5				$(T-T_m)/(T_i-T_m)$			
6	Time	Temp				$\ln[(T-T_m)/(T_i-T_m)]$	
7	0	95.706	1.009413	0.009369			
8	9.639	95.324	1.00432	0.004311			
9	19.277	95.161	1.002147	0.002144			
10	28.916	94.663	0.995507	-0.004503			
11	38.554	94.468	0.992907	-0.007119			
12	48.193	94.733	0.99644	-0.003568			
13	57.831	93.766	0.983647	-0.01659			
14	67.47	94.307	0.99076	-0.009283			
15	77.108	94.155	0.988733	-0.011331			
16	86.747	93.845	0.9846	-0.01552			

ارسم خط اتجاه بين  $\ln\left(\frac{T-T_m}{T_i-T_m}\right)$  و  $t$  مع بيان المعادلة على الرسم بحيث يظهر الشكل التالي



واحسب قيمة  $h$  من المعادلة التالية

$$h = -\frac{(slope)m C_p}{A}$$

وان قيم  $m, C_p, A$  للالمنيوم معلومة والميل يستخرج من المعادلة الموجودة في الرسم وهو - 0.0003 .

#### 4- تجربة المبادلات الحرارية – تسخين الحليب في المبادل الحراري الانبوبي

من Heat exchangers - heating milk in tubular heat exchanger << LabExperiments overview << يبين البرنامج ان الفائدة من التجربة العملية هي معرفة ميكانيكية انتقال الحرارة في المبادل الحراري اما من البرنامج فستعلم كيف تحدد درجة حرارة المائع الخارج من المبادل الحراري وكذلك الاختلاف بين المبادل الحراري من النوع ذي الجريان المتوازي والنوع ذي الجريان المعكوس. ودور معامل انتقال الحرارة الكلي في تصميم المبادلات الحرارية.

في industrial system يعرض البرنامج انواع المبادلات الحرارية وطريقة عملها بالصور الثابتة والمتحركة. وفي procedure يعرض البرنامج طريقة العمل بالشرح والصور. وفي theory يشرح البرنامج المعادلات التي تم الاعتماد عليها في البرنامج.

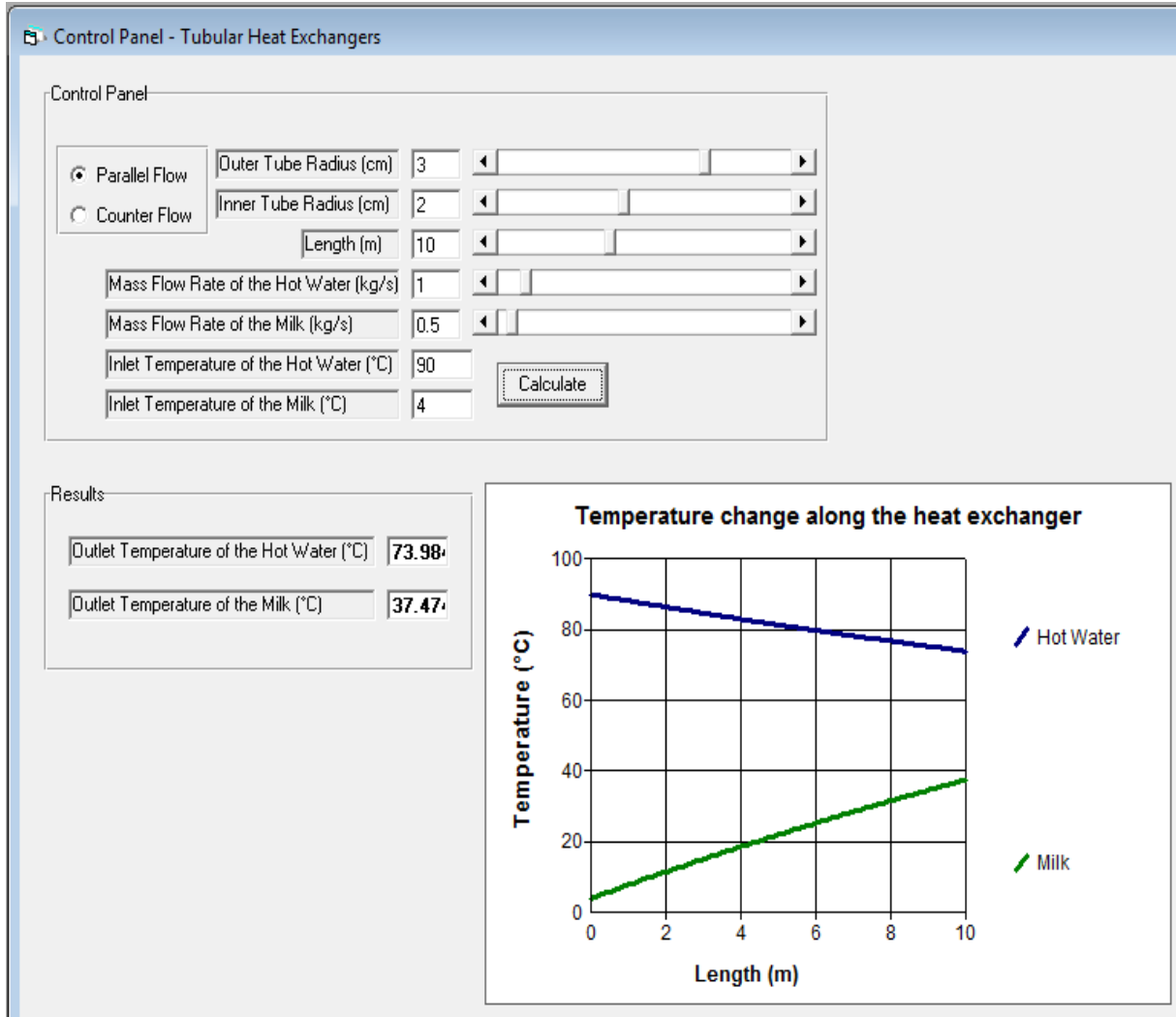
الشكل التالي يوضح صورة للمبادل الحراري المزدوج الانبوبي الذي تم اجراء التجربة عليه.



مثال: مبادل حراري من النوع المتوازي الجريان الانبواب الخارجي نصف قطره 3 cm والانبواب الداخلي نصف قطره 2cm وطوله 10m الجريان الكتلي للماء الحار 1 kg/s وللحليب 0.5 kg/s ودرجة حرارة الماء الداخل 90°C ودرجة حرارة الحليب الداخل 4 °C . احسب درجة حرارة الماء الساخن الخارج ودرجة حرارة الحليب الخارج.

الحل:

نضغظ على virtual experiment فتظهر لوحة السيطرة ونكتب المعلومات الموجودة في المثال اعلاه في لوحة السيطرة ثم نضغظ على calculate فتظهر النتيجة ان درجة حرارة الماء الساخن الخارج من المبادل الحراري هي 73.38 °C ودرجة حرارة الحليب الخارج من المبادل الحراري هي 37.47 °C ويقوم البرنامج برسم العلاقة بين درجة الحرارة لكل من الماء الساخن والحليب مع طول انبواب المبادل الحراري وكما في الشكل التالي:



مثال: اكمل الجدول التالي بالاعتماد على برنامج المبادلات الحرارية اعلاه (القيم النفقودة ممثلة بعلامة الاستفهام حول ان تضع القيم الحقيقية بدلها):

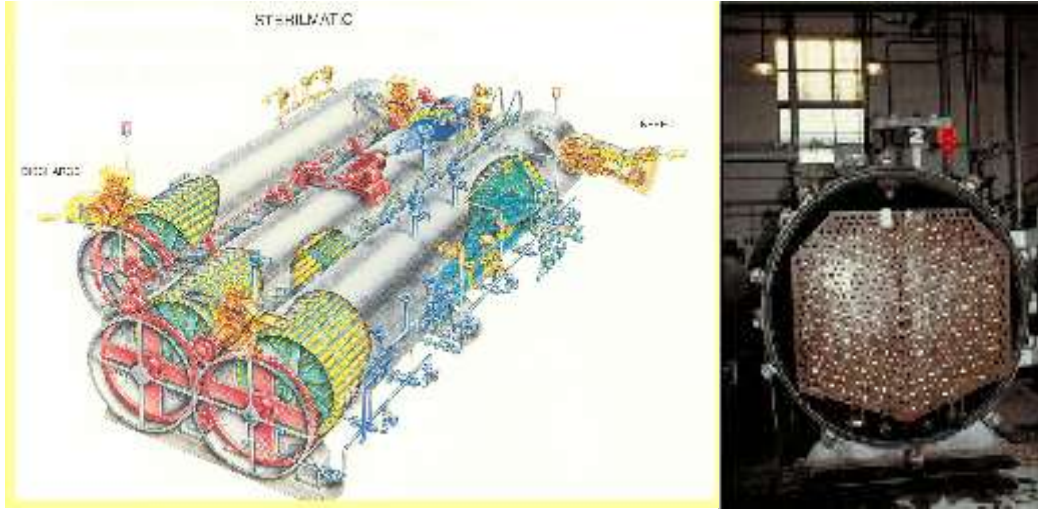
Milk Flow Rate (kg/s)=	0.5	
Milk Inlet Temperature (°C)=	4	
Hot Water Inlet Temperature (°C)=	90	
Hot Water Flow Rate (kg/s)	Hot water outlet temperature (°C)	Milk outlet Temperature (°C)
0.5	?	?
1	?	?
2	?	?
4	?	?
Milk Flow Rate (kg/s)=	1	
Milk Inlet Temperature (°C)=	4	
Hot Water Inlet Temperature (°C)=	90	
Hot Water Flow Rate (kg/s)	Hot water outlet temperature (°C)	Milk outlet Temperature (°C)
1	?	?
2	?	?
4	?	?
8	?	?
Counter Flow Option:		
Milk Flow Rate (kg/s)=	0.5	
Milk Inlet Temperature (°C)=	4	
Hot Water Inlet Temperature (°C)=	90	
Hot Water Flow Rate (kg/s)	Hot water outlet temperature (°C)	Milk outlet Temperature (°C)
0.5	?	?
1	?	?
2	?	?
4	?	?
Milk Flow Rate (kg/s)=	1	
Milk Inlet Temperature (°C)=	4	
Hot Water Inlet Temperature (°C)=	90	
Hot Water Flow Rate (kg/s)	Hot water outlet temperature (°C)	Milk outlet Temperature (°C)
1	?	?
2	?	?
4	?	?
8	?	?

### 5- تجربة تعليب الاغذية – تحديد عوامل معدل التسخين بالتوصيل – تسخين الاغذية في العلب

من LabExperiments << determining heating rate parameters of << canning foods - overview<< CanHeatTransfer.exe<<conduction - heating food in a can  
 البرنامج تفهم كيف تعقم الاغذية المعلبة بالتجربة العملية المختبرية اما الاشياء التي تتعلمها من البرنامج  
 هي انواع اجهزة التعقيم المستعملة في معامل التعليب وطريقة الحصول على درجة الحرارة في منطقة  
 التسخين البطيء (النقطة الباردة) خلال عملية التسخين. وتأثير الحجم المختلفة للعلب ودرجة الحرارة  
 الاولية للمنتج واختلاف درجة حرارة وسط التسخين على حسابات زمن التعقيم.

في industrial system يتم عرض انواع اجهزة التعقيم المستعملة في معامل التعليب وهي على دفعات والنوع المستمر وهي تعمل اما عند الضغط الجوي او اعلى منه وحسب متطلبات العملية.

والشكل التالي على اليمين يمثل معقم على دفعات واليسار معقم مستمر ويوجد في البرنامج انواع اخرى من المعقمات وطريقة عملها بالصور الثابتة والمتحركة.



وفي procedure يعرض البرنامج طريقة العمل في المختبر بشكل مفصل.

وفي theory يتم توضيح المعادلات المستعملة حيث ان منحنيات التسخين او التبريد موصوفة بالمعادلات التالية:

$$\log(T_m - T) = -\frac{1}{f_h} t + \log(T_m - T_{pih})$$

$$\log(T - T_w) = -\frac{1}{f_c} t + \log(T_{pic} - T_w) .$$

$T_m$ : درجة حرارة وسيط التسخين ،  $T$  درجة الحرارة عند اي وقت  $f_h$  معدل التسخين ،  $T_{pih}$  درجة الحرارة الاولية الوهمية لمنحنى التسخين  $T_w$  درجة حرارة وسيط التبريد  $T_{pic}$  درجة الحرارة الاولية الوهمية لمنحنى التبريد  $f_c$  معدل التبريد.

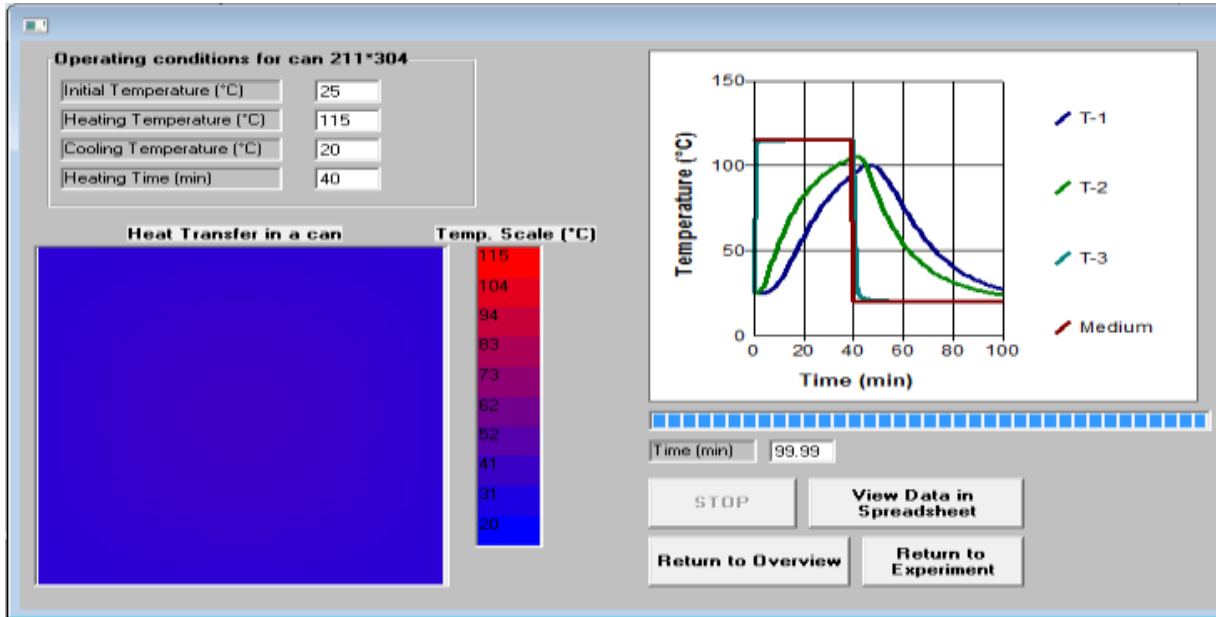
من منحني التبريد/التسخين يمكن الحصول على  $j_h$  و  $j_c$  :

$$j_h = \frac{T_m - T_{pih}}{T_m - T_i} \quad j_c = \frac{T_{pic} - T_w}{T_{ic} - T_w}$$

$T_i$  درجة الحرارة الاولية للمنتج عند بداية التسخين.  $T_{ic}$  درجة حرارة المنتج الاولية عند بداية التبريد .

وعند الضغط على virtual experiment تظهر لوحة السيطرة على التجربة وفيها درجة حرارة المعقم ودرجة حرارة التبريد وزمن التسخين ودرجة الحرارة الأولية وحجم العلبه هذه كلها معلومات يجب ادخالها الى البرنامج كي يعمل.

اذا كانت درجة حرارة المعقم  $115^{\circ}\text{C}$  ودرجة حرارة التبريد  $20^{\circ}\text{C}$  وزمن التسخين 40min ودرجة الحرارة الأولية  $25^{\circ}\text{C}$  وحجم العلبه  $211*304$  المطلوب حساب زمن التعقيم. وبعد ادخال هذه البيانات الى البرنامج والضغط على start يظهر الشكل التالي .



وفي analysis يتم توضيح عملية تحليل البيانات فعند رسم العلاقة بين درجة الحرارة التي تم الحصول عليها من التسخين بالتوصيل في الاغذية المعلبة يتم تحليل البيانات بحسب الخطوات التالية:

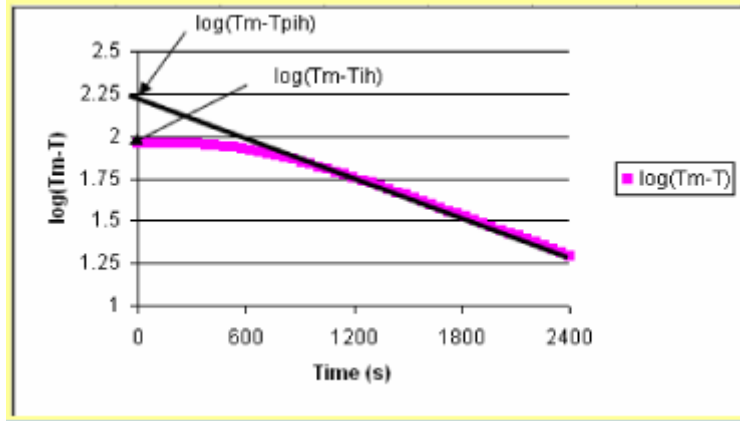
تحديد معدلات التبريد والتسخين لكل المواقع ، معدل التسخين  $f_h$  يتم تحديده من العلاقة بين درجة الحرارة والزمن ومن جزء التبريد يتم الحصول على معدل التبريد  $f_c$  .

لحساب  $f_h$  يتم تجهيز عمود جديد في ورقة العمل في الاكسيل تكتب فيه المعادلة  $\log(T_m - T)$  وكما في الشكل التالي:

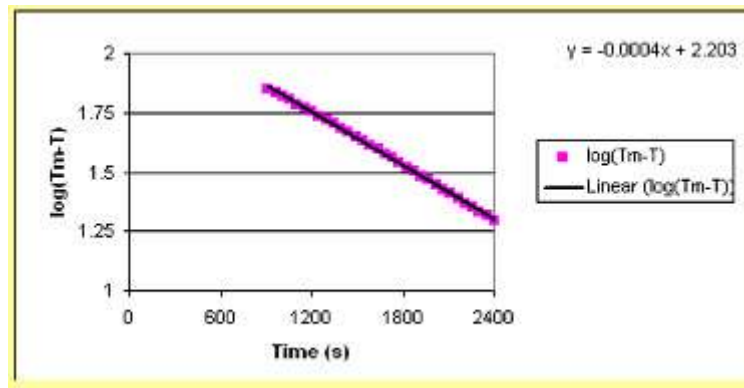
	A	B	C
1	211*304		
2	Retort Temperature (°C)	115	
3	Heating Time (min)	40	
4	Cooling Temperature (°C)	20	
5	Initial Temperature (°C)	25	
6			=log(115-B9)
7			
8		Time(s) T	log(Tm-T)
9		0	1.95424
10		47.48	1.95424
11		95.494	1.95424



ثم يتم رسم العلاقة بين  $\log(T_m - T)$  والزمن ونحصل على خط مسقم ماعدا بدايته غير مستقيمة ونحدد الزمن عندما يبدأ الجزء المستقيم وامتداد الخط المستقيم وتقاطع مع محور الصادات يمثل  $T_{pih}$  وكما في الشكل التالي:



ومن اضافة خط اتجاه في الاكسيل للعلاقة بين  $\log(T_m - T)$  والزمن للجزء المستقيم يمكن الحصول على الميل ونقطة التقاطع مع محور الصادات.



باستعمال الميل ونقطة التقاطع يتم حساب قيم  $f_h$  و  $f_c$  وكما في الشكل التالي:

	E	F	G	H	I	J
32	Slope of the fitted line (1/s)=			-0.0004	= -1/H32	
33	$f_h$ (s)=			2500		
34	$\log(T_m - T_{pih})$ =			2.20	= 10*H34	
35	$(T_m - T_{pih})$ =			159.6	= 115-H35	
36	$T_{pih}$ =			-44.6		
37	$j_h$ =			1.77	= (115-H36)/(115-25)	

### 6- تجربة الانتشار الرطوبي في الاغذية - تحديد معامل انتشار الرطوبة في البطاطا

من LabExperiments << overview << MassTransferDiffusion.exe <<diffusion coefficient in a potato

يبين البرنامج كيف تنتشر الرطوبة في الاغذية خلال عملية التجفيف بالمختبر اما البرنامج فانه يعلمنا كيف نحدد معامل انتشار الماء في عينة البطاطا خلال التجفيف باسعمال المعادلات التحليلية وتحديد تاثير سرعة الهواء على معامل انتشار الرطوبة.

في theory يتم توضيح ان التجفيف هو عملية انتقال الحرارة والكتلة بشكل متزامن حيث يحصل انتقال الحرارة وازالة الماء بالوقت نفسه. في عمليات التجفيف الحديثة يتم استخدام المصدر الحراري والمروحة لتحريك الهواء الحار والجاف فوق الغذاء. معامل انتقال الحرارة والكتلة يزدادان مع زيادة حركة الهواء وينخفض زمن التجفيف.

معامل انتقال الكتلة لوسط التجفيف ومعامل انتشار الماء في المنتج يلعب دورا معنويا في زمن التجفيف .

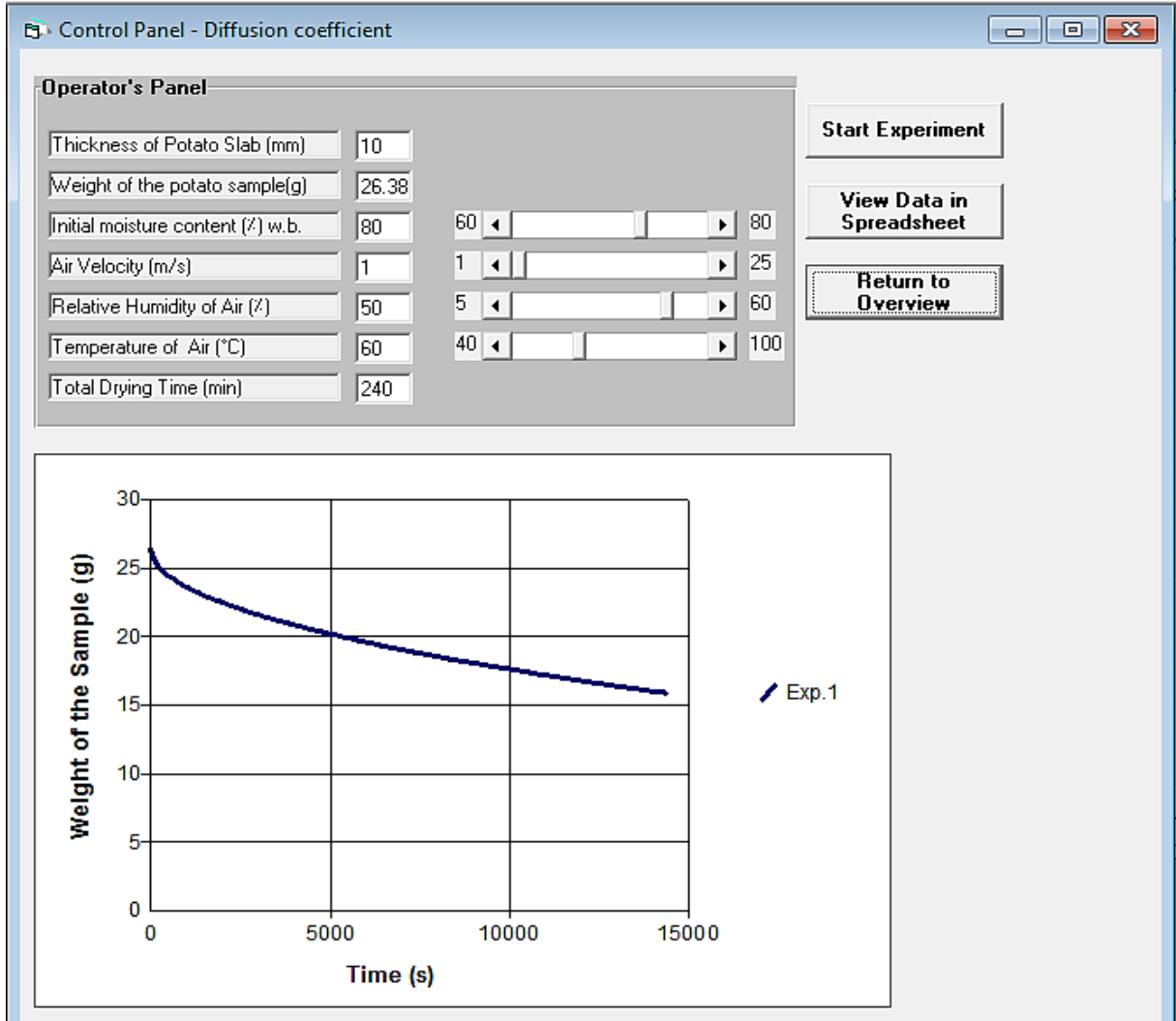
هنالك تحليلات مختلفة وحلول عددية للمعادلات المستخدمة لتحديد زمن التجفيف لمدى معين من المحتوى الرطوبي للغذاء في الزمن المعلوم. المعادلة التالية هي لتحديد معدل التغير في المحتوى الرطوبي للمادة الغذائية ذات اللوح غير المحدد.

$$\frac{M - M_e}{M_i - M_e} = \frac{8}{\pi^2} \cdot \sum_{n=1}^{\infty} \left[ \frac{1}{(2 \cdot n - 1)^2} \cdot \exp \left( -D \frac{(2 \cdot n - 1)^2 \cdot \pi^2}{L^2} \cdot t \right) \right]$$

D معامل انتشار الرطوبة  $M_e$  المحتوى الرطوبي المتوازن  $M_i$  المحتوى الرطوبي الاولي M المحتوى الرطوبي عند زمن معين. L سمك اللوح الغذائي (m) ، t ا زمن (s)

عندما يكون سمك شريحة البطاطا 10mm ووزن عينة البطاطا 26.38 gm والمحتوى الرطوبي الاولي 80 % wb. وسرعة هواء التجفيف 1 m/s والرطوبة النسبية للهواء 50% ودرجة حرارة الهواء 60 °C وزمن التجفيف الكلي 240 min . احسب التغير في المحتوى الرطوبي من خلال التغير في الوزن ونسبة المحتوى الرطوبي.

لاجراء الحل نضغط على virtual experiment وندخل البيانات اعلاه في لوحة السيطرة ونضغط على start فيقوم البرنامج برسم العلاقة بين الوزن والزمن وكما في الشكل التالي:



ثم الضغط على return overview ثم analysis data وفيها يقوم البرنامج يشرح مفصل عن كيفية تحليل النتائج في الاكسيل .

حساب نسبة المحتوى الرطوبي على اساس الوزن الجاف مبينة ادناه

$$m_w = M_{wb} \times m$$

$$m_s = m - M_w$$

$$M = \frac{m - m_s}{m_s} \times 100$$

$m_w$  كتلة الماء في العينة و  $M_{wb}$  المحتوى الرطوبي على اساس الوزن الرطب و  $m$  كتلة العينة الرطبة و  $M$  المحتوى الرطوبي على اساس صلب % و  $m_s$  الكتلة الصلبة الجافة.

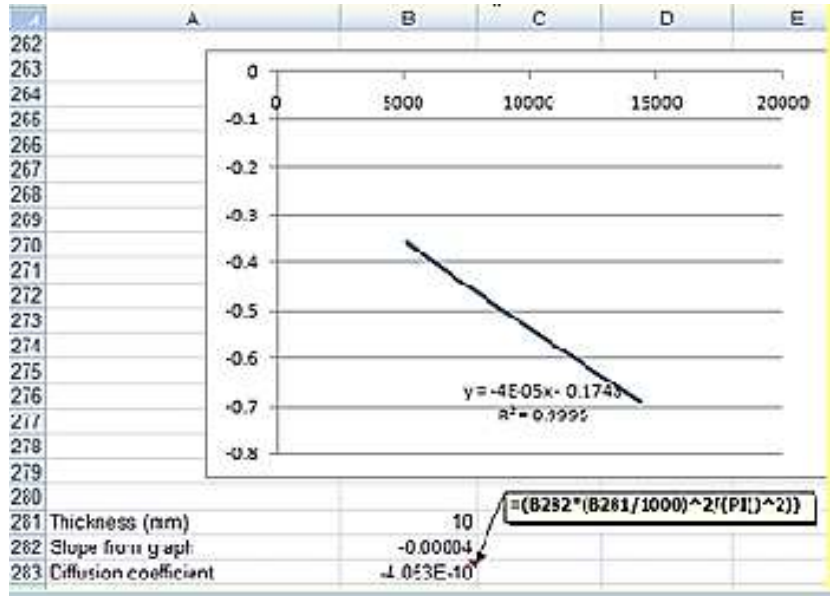
ولتحديد معامل انتشار الرطوبة من بيانات التجربة تستخدم الخطوات التالية:

- 1- تحسب كتلة الماء في العينة الاولية  $m_w$  وتكتب في الخلية E4 .
- 2- تحسب الكتلة الصلبة في العينة الاولية  $m_s$  في الخلية E5.
- 3- تحويل بيانات الوزن لكل زمن الى محتوى رطوبي على اساس جاف M. وتوضع في الخلية C11.
- 4- حساب نسبة المحتوى الرطوبي  $\left[ \frac{M-M_e}{M_t-M_e} \right]$  في الخلية D11.
- 5- اخذ اللوغارتم الطبيعي لنسبة المحتوى الرطوبي ووضعه في الخلية E11.
- 6- ارسم العلاقة بين لوغارتم نسبة المحتوى الرطوبي والزمن وارسم الجزء المستقيم فقط مع اهمال الجزء غير المستقيم من اضافة خط اتجاه حيث يبدأ الرسم بعد 5000s.
- 7- تحديد الميل للجزء المستقيم من خلال استخراج معدلته الفقرة 6 .
- 8- يحسب معامل الانتشار الرطوبي من المعادلة التالية

$$D = -\frac{L^2}{\pi^2} \cdot \text{Slope}$$

where slope =  $\frac{\ln \left[ \frac{M - M_e}{M_t - M_e} \right]}{t}$

	A	B	C	D	E
1	Exp. 1				
2	Thickness(mm)=	10		=B3*B4/100	
3	Weight (g)=	26.38			
4	initial Moisture Content(%)	80		mass of water	21.104
5	Air Velocity (m/s)	1		mass of solids	5.276
6	Air Relative Humidity(%)	50		= (C11-\$B\$8)/(\$C\$11-\$B\$8)	=B3-E4
7	Drying Air Temperature(°C)	60		= (B11-\$E\$5)/(\$E\$5*100)	=LN(D11)
8	Equilibrium Moisture Content(%)	0.5			
9	Total drying time time (min)	240			
10	Time (s)	Weight (g)	MC dry basis	MC ratio	ln(MCratic)
11	0	26.38	400	1.0000	0
12	57.831	25.713	337.3578469	0.9684	-0.03215646
13	115.663	25.437	332.1266111	0.9553	-0.045771093
14	173.494	25.225	378.1084155	0.9452	-0.056356044
15	231.325	25.047	374.7346475	0.9368	-0.066330765
16	289.157	24.805	371.7399545	0.9293	-0.073365134



### 7- تجربة حركية تلف العناصر الغذائية – تحديد حركيات تلف حامض الاسكوربيك خلال تسخين عصير البرتقال

kinetics of nutrient degradation - determining kinetics of << LabExperiments من overview << Kinetics.exe << ascorbic acid loss during heating of orange juice بعد ذلك تظهر شاشة تبين ان هدف اجراء التجربة العملية هو معرفة التغير في محتوى العناصر الغذائية في الاغذية نتيجة عملية التصنيع.

ومن البرنامج تتعلم كيف تستخدم التحليل الحركي لتفحص التغيرات في المحتوى الغذائي للاغذية. وكيف تصف حركيات التفاعل من المرتبة الاولى. وكيف يمكن الحصول على عوامل حركية التفاعلات مثل معدل ثابت التفاعل وطاقة التنشيط.

يتضح من theory ان التغير في عامل النوعية Q يمكن وصفه باستخدام معادلة من المرتبة الاولى

$$\frac{dQ}{dt} = -k_T Q$$

العلاقة بين ثابت معدل التفاعل و Q هي:

$$k_T = \frac{2.303}{D_T}$$

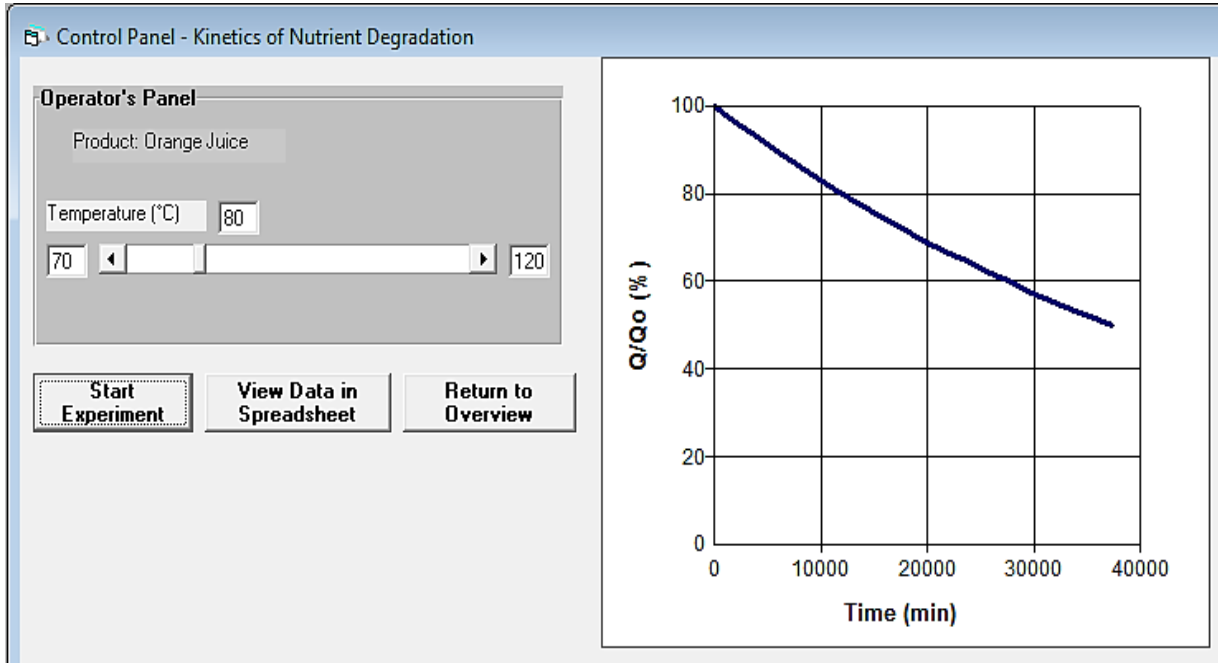
ان اعتماد  $k_T$  على درجة الحرارة موصوف بمعادلة ارهينياس التالية:

$$k_T = A e^{\left(-\frac{E_a}{RT}\right)}$$

$k_T$  ثابت معدل التفاعل و  $E_a$  طاقة التنشيط و  $R$  ثابت الغازات العام و  $T$  درجة الحرارة المطلقة و  $A$  ثابت المعادلة.

إذا كان لدينا عصير برتقال وبستر على درجة حرارة  $80^\circ\text{C}$  و  $90^\circ\text{C}$  و  $100^\circ\text{C}$ .

بعد الضغط على virtual experiment تظهر لوحة السيطرة على البرنامج وادخال درجة حرارة  $80$  في خانة temperature ثم الضغط على start experiment يظهر الشكل التالي:



ثم يعاد على  $90^\circ\text{C}$  و  $100^\circ\text{C}$ .

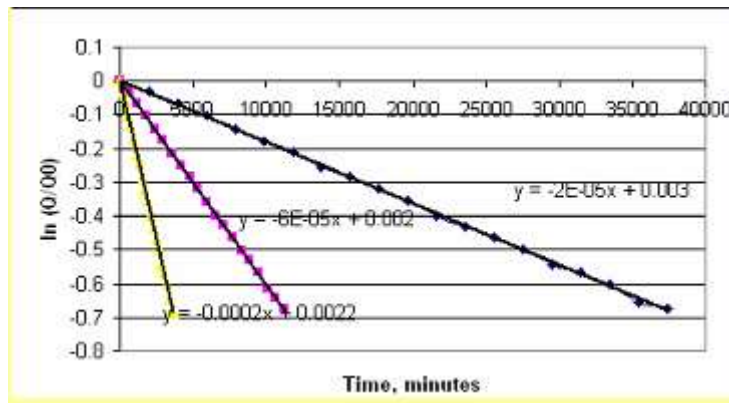
ان حامض الاسكوريك قد انخفض مع زيادة زمن التسخين حيث  $Q_0$  تمثل تركيز حامض الاسكوريك عند الزمن صفر. بعد الضغط على view data in spreadsheet تظهر نتائج التجارب على درجات الحرارة المختلفة كما في الشكل التالي:

	A	B	C	D	E	F
1	Exp.:1		Exp.:2		Exp.:3	
2	T(°C)=	80	T(°C)=	90	T(°C)=	100
3	t(min)	Q/Qo	t(min)	Q/Qo	t(min)	Q/Qo
4	0	1	0	1	0	1
5	1965.883	0.971	591.093	0.968	189.537	0.967
6	3931.766	0.935	1182.187	0.935	379.073	0.935
7	5897.649	0.902	1773.28	0.904	568.61	0.897
8	7863.532	0.867	2364.373	0.865	758.147	0.874
9	9829.415	0.836	2955.466	0.839	947.684	0.84

1- حول  $\frac{Q}{Q_0}$  الى  $\ln \frac{Q}{Q_0}$  كما في الشكل التالي:

	A	B	C	D	E	F
24		=LN(B4)				
25	Exp.:1		Exp.:2		Exp.:3	
26	T(°C)=	80	T(°C)=	90	T(°C)=	100
27	t(min)	ln(Q/Q0)	t(min)	ln(Q/Q0)	t(min)	ln(Q/Q0)
28	0	0	0	0	0	0
29	1965.883	-0.02943	591.093	-0.0325232	189.537	-0.03356
30	3931.766	-0.06721	1182.187	-0.0672087	379.073	-0.06721
31	5897.649	-0.10314	1773.28	-0.1009259	568.61	-0.1087
32	7863.532	-0.14272	2364.373	-0.1450258	758.147	-0.13467
33	9829.415	-0.17913	2955.466	-0.1755446	947.684	-0.17435

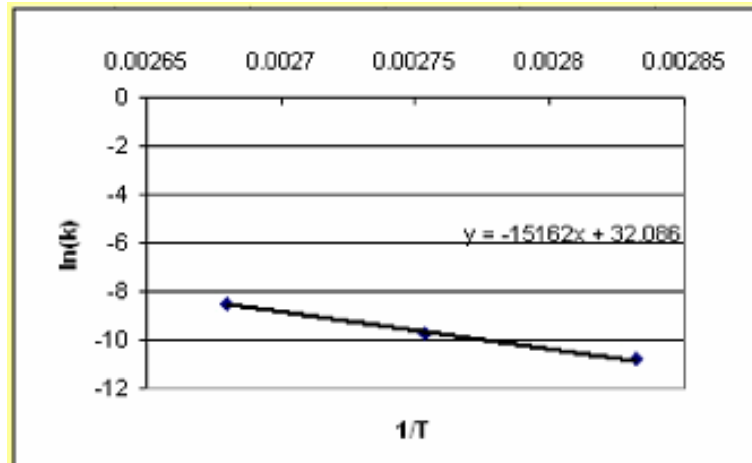
2- ارسم العلاقة بين  $\ln \frac{Q}{Q_0}$  والزمن للحصول على خط مستقيم من خلال اضافة خط اتجاه للحصول على ميل الخط المستقيم كما في الشكل التالي:



والميل يمثل ثابت معدل الفاعل k ثم انشئ جدول لتحويل درجة الحرارة من المئوية الى الكلفن وفي العمود E ضع  $\ln(k)$  وكما في الشكل التالي:

	A	B	C	D	E
48					
49		=B51+273	=1/B51	-1*Slope	=LN(D51)
50	T(C)	T(K)	1/T	k (1/min)	ln(k)
51	80	353.16	0.002832	0.00002	-10.8198
52	90	363.16	0.002754	6.00E-05	-9.72117
53	100	373.16	0.00268	0.0002	-8.51719

3- ارسم العلاقة بين  $1/T$  و  $\ln(k_T)$  وارسم خط مستقيم واستخرج الميل وكما في الشكل التالي:



4- من ميل الخط المستقيم احسب قيمة  $E_a$  وكما في الشكل التالي:

	L	M	N
55	$-E_a/R=$	-15162 K	
56	$R=$	1.987	cal/mol-K
57	$E_a=$	30.12689	cal/mol
58			
59			
60	$=-1 * M55 * M56 / 1000$		



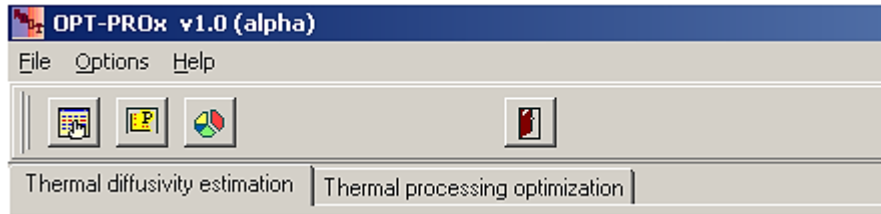
## الفصل العاشر

### برنامج OPT-PROx الخاص بحسابات العملية الحرارية للأغذية المعلبة

يعد التصنيع الحراري احد الطرق المهمة في حفظ الاغذية لبقاء الغذاء صالح للاستعمال خلال مدة الخزن. التصنيع الحراري يتركز على العوامل التالية: نوعية واماان المنتج النهائي وزمن العملية الحراري الكلي واستهلاك الطاقة. تنوع اهداف التصنيع الحراري يفرض متطلبات مختلفة وبشكل افضل لعملية التعقيم التي يمكن ان تحدد بالاجراءات التحليلية او العددية معتمدة على برامج حوارية متطورة لتلك الاجراءات .

برنامج OPT-PROx طور بشكل خاص لتحسين العملية الحرارية للأغذية بالطريقة العددية الى ابعد قدر ممكن.

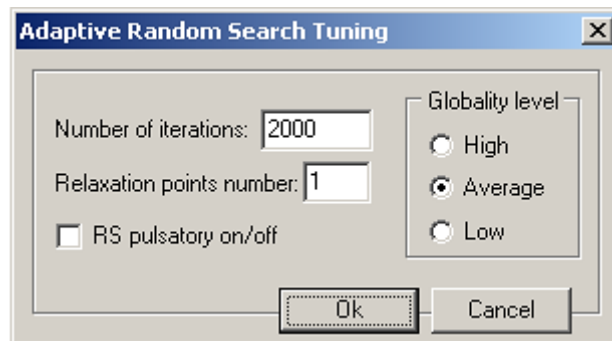
برنامج **OPT-PROx** يحتوي على ورقتي عمل موجهة للتحليل العددي لمعامل الانتشار الحراري thermal diffusivity coefficient و ورقة تحسين العملية الحراري الى ابعد قدر ممكن thermal processing



optimization كما في الشكل التالي:

هنالك نافذتين حواريتين موجودتين في القائمة الرئيسية لبرنامج OPT-PROx هما :

\* النافذة الحوارية الخاصة بالبحث العشوائي المتكيف كما في الشكل التالي:




*Number of iteration*: عدد التكرار لتكيف حساب البحث العشوائي.

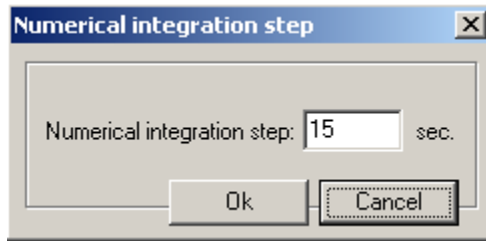
*relaxation points number*: تحديد عدد حساب المسائل (المشاكل) التي تحسن العملية الى ابعد قدر ممكن في كل تكرار من تهيئة حساب البحث العشوائي. ان مجموعة relaxations point المتحصل عليها في كل تكرار استعملت لحساب معدل القيمة لتكون مستعملة في التكرار القادم.

*RS pulsatory on/off*: تحديد زيادة الانحراف لتوزيع pedestal distribution بعد احسن حل للمشكلة الموجودة

*Globality level*: يسمح بزيادة او نقصان المميزات الكروية من تكيف حساب البحث العشوائي.

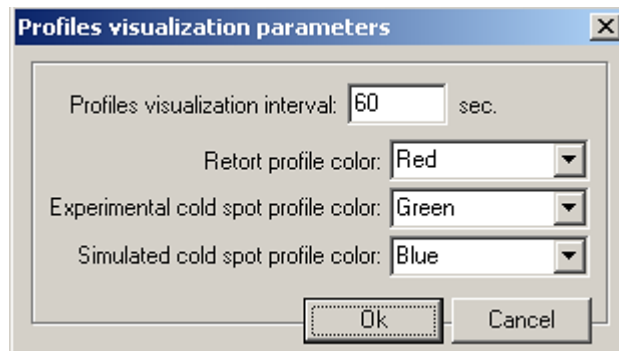
الزر  يستعمل لظهار النافذة الحوارية ل Adaptive random search tuning dialogue window

\* حوار خطوة التكامل العددي numerical integration step dialogue ويسمح بتحديد حجم الخطوة (بالتواني) للتكامل العددي المطلوب لحساب الهلاكية الحرارية وعامل النوعية. ويستخدم الزر  لظهار النافذة الحوارية كما في الشكل التالي:



Profiles visualization parameters dialogue: وهذا المربع الحواري يسمح بتحديد العوامل التالية:

- 1- الفترة الفاصلة لتصور المقاطع.
- 2- لون مقطع التصنيع الحراري في المعقم.
- 3- لون مقطع النقطة الباردة cold spot التجريبية.
- 4- لون مقطع النقطة الباردة cold spot الناتجة عن المحاكاة.



**ورقة عمل تحديد الانتشار الحراري Thermal diffusivity determination's worksheets**

ورقة عمل تقدير الانتشار الحراري طورت للتحديد العددي لمعامل الانتشار الحراري للاغذية المعلبة . على افتراض ان النقطة الباردة التي تم الحصول عليها تجريبيا يجب ان تكون مستعملة في تحديد الاجراء procedure . والاجراء يحتوي على الاقل على احد المعايير التالية:

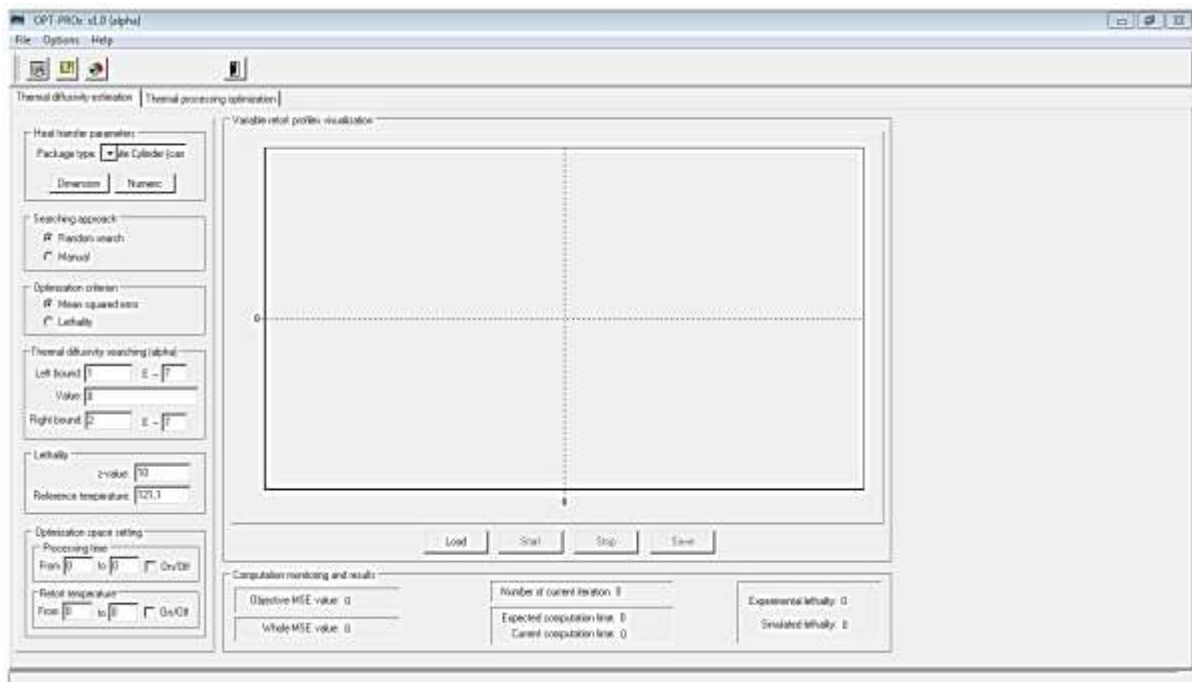
\* الاختلاف بين قيمتين للهلاكية الحرارية المحسوبة من مقاطع النقطة الباردة التجريبية والنتيجة عن

المحاكاة. المسماة  $F_1 = |F_o^e - F_o^t|$  . هي الهلاكية الحرارية المحسوبة من مقطع النقطة الباردة

التجريبية. و  $F_o^t$  هي الهلاكية الحرارية المحسوبة من مقطع النقطة الباردة والمتحصل عليها بواسطة طريقة الاختلافات المحددة.

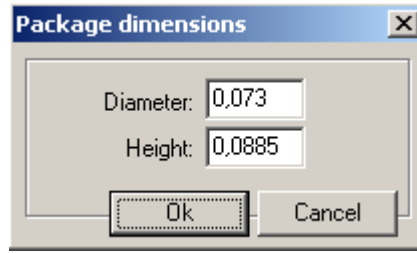
\* معدل مربع الخطأ Mean squared error بين قيم درجة الحرارة لمقاطع النقطة الباردة التجريبية والنتيجة عن المحاكاة.

الشكل التالي يوضح مكونات ورقة العمل الخاصة بالانتشار الحراري:

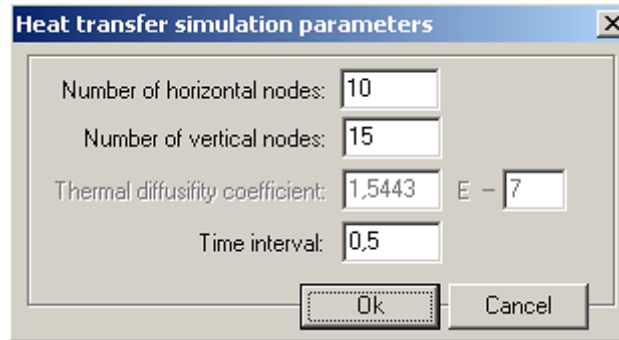


*Package type*: وفيها يتم تحديد نوع العبوة.

*Dimension*: وعند الضغط عليها تظهر النافذة الحوارية التالية يتم ادخال ارتفاع وقطر العبوة مثلا الاسطوانية.



*Numeric*: عند الضغط عليها تظهر النافذة الحوارية التالية التي تسمح بادخال عوامل طريقة الفروقات المحددة.



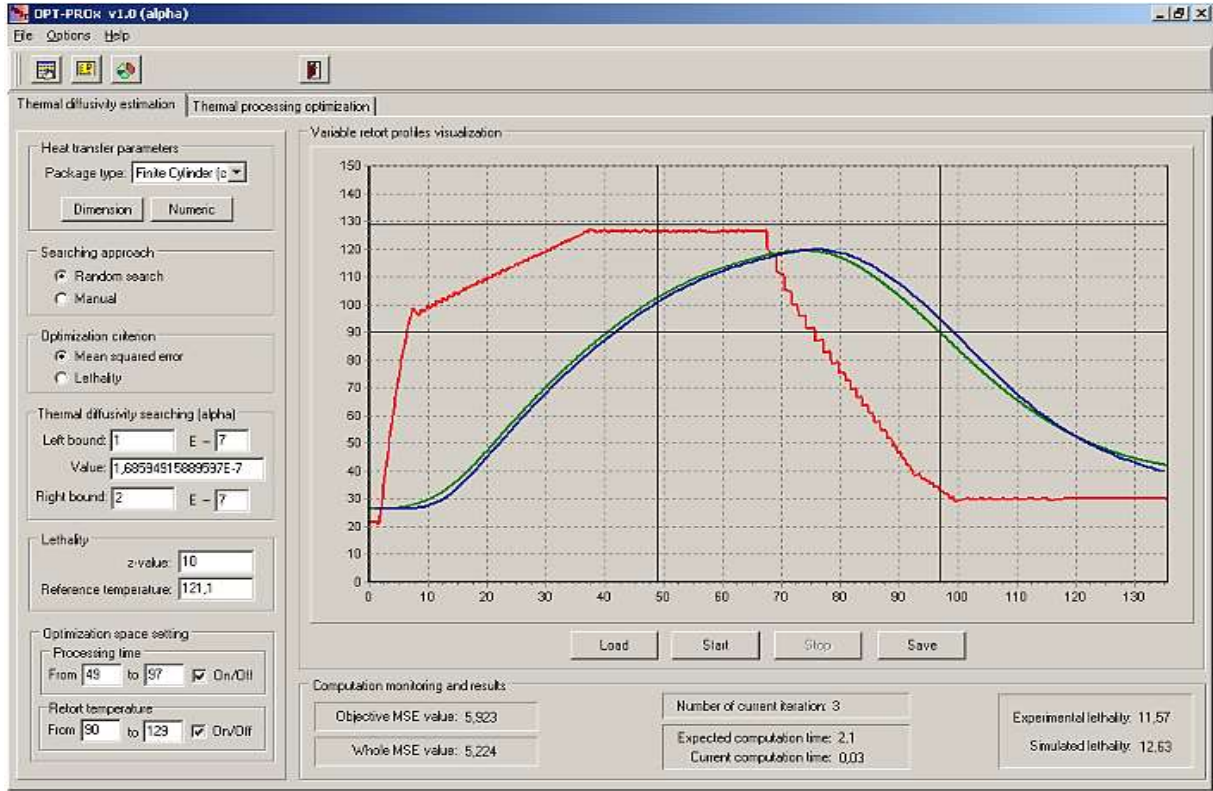
*Searching approaches box*: وعندها يتم البحث عن قيمة معامل الانتشار الحراري بواسطة تهيئة حساب البحث العشوائي او البحث اليدوي.

*Optimization criterion box*: يسمح باختيار التقدير العددي لقيمة معامل الانتشار الحراري.

*Thermal diffusivity searching (alpha) box*: وفيها يتم تحديد مجال البحث لمعامل الانتشار الحراري

*Lethality box*: وفيه يتم اختيار قيمة  $z$  ودرجة حرارة المصدر لغرض الحساب العددي للهلاكية الحرارية.

*Optimization space setting box*: وفيه يتم تحديد معدل مربع الخطأ. وتعني حدود اليمين واليسار لزمان التصنيع ودرجة حرارة المعقم. مثلا في الشكل التالي فقط مقطعي النقطتان الباردتان الواقعة في المستطيل متكون من الخطوط الاربعة السوداء التي تكون متضمنة في اجراء الحساب.



**Load:** وتقوم بتحميل بيانات من الاكسيل او من ملفات plain\_text.

**Number of experimental points:** عدد قياسات درجات الحرارة.

وتكتب البيانات في ملف plain\_text بحيث يوضع في العمود الاول الزمن والعمود الثاني درجة حرارة المعقم والعمود الثالث درجة الحرارة في النقطة الباردة.

**Start:** لتشغيل البرنامج لاجراء الحسابات والرسم البياني.

**Stop:** لاييقاف الاجراء.

**Save:** لحفظ الاجراء.

بعد ان يتم البرنامج حساباته تظهر النتائج التالية:

\* قيمة MSE المحسوبة بواسطة Optimization space setting box .

\* قيمة Whole MSE المحسوبة من مقاطع النقطة الباردة من دون الاعتماد على Optimization space setting box .

\* تكرارات تكيف البحث العشوائي.

\* زمن الحساب المتوقع.

\* الزمن المصروف للحساب.

\* الهلاكية التجريبية.

\* الهلاكية المتحصل عليها من المحاكاة (النظرية).

## ورقة عمل تحسين التصنيع الحراري Thermal food processing optimization's worksheet

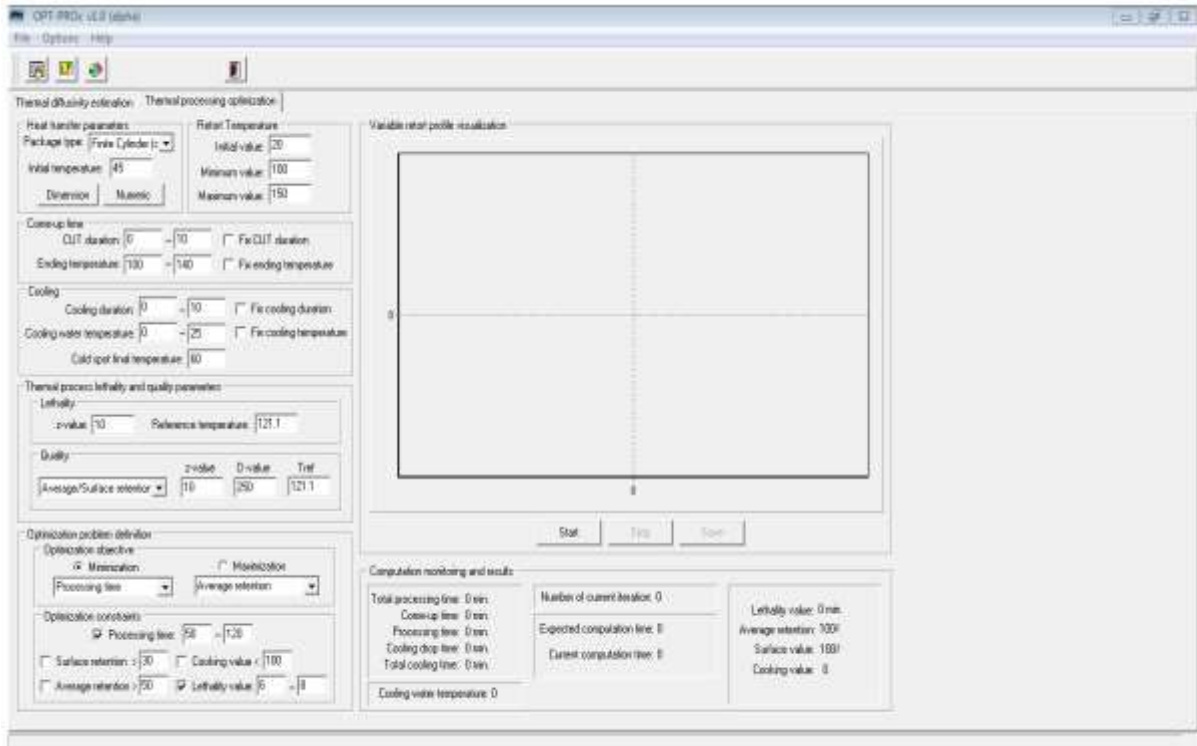
الشكل التالي يوضح ورقة العمل الخاصة بتصنيع الاغذية الحراري ، وتتكون من الاجزاء التالية:

*Heat transfer parameters box*: ويحتوي على الاتي:

1- *Package type*: وفيه انواع عدة من العلب وفيه النوع الاسطواني منشط فقط.

2- *Initial temperature*: درجة الحرارة الابتدائية للغذاء.

3- *Dimension*: كما مر ذكره سابقا.



*Numeric*: كما مر ذكره سابقا.

*Retort temperature box*: ويحتوي على الاتي:

*Initial value*: درجة الحرارة الابتدائية للمعقم.

*Minimuml value*: استعملت لاقبل حد من درجة حرارة المعقم.

*Maximum value*: وتمثل الحد الايمن لدرجة حرارة المعقم.

**Come-up time box**: ويحتوي على الاتي:

*CUT duration*: زمن وصول المعقم الى درجة حرارة التعقيم.

*Fix CUT duration*: يتم تثبيت زمن وصول المعقم الى درجة حرارة التعقيم.

*Ending temperature*: وفيها يتم تحديد اعلى واقل درجة حرارة خلال زمن *CUT*.

*Fix ending temperature*: يتم تثبيت درجة الحرارة النهائية عند زمن *CUT*.

### **Cooling box**

يتكون من عوامل التحكم التالية:

*Cooling duration*: وفيها تحدد فترة التبريد من بدايتها الى نهايتها.

*Fix Cooling duration*: وفيها يتم تثبيت فترة التبريد.

*Cooling water temperature*: وفيها يتم تحديد درجة حرارة ماء التبريد.

*Fix cooling temperature*: وفيها يتم تثبيت درجة حرارة ماء التبريد.

### **Thermal process lethality and quality parameters box**

ويحوي على:

*Lethality box*: وتعني الهلاكية وتحتوي على قيمة  $z$  اي المقاومة الحرارية ودرجة حرارة المصدر وهذان العاملان يجب طباعة قيمهما في المستطيلين المقابلين لهما.

### **Quality box**

يحتوي على عوامل السيطرة التالية:

ويتألف من صندوق مركب لاختيار *cooking value* او *average/surface retention* .  
وصناديق اخرى هي قيمة  $z$  وقيمة  $D$  ودرجة حرارة المصدر.

### **Optimization problem definition box**

ويتكون من العناصر التالية:

*Minimization and Maximization combo boxes*: ومن خلالها يمكن اختيار الصفات الخاصة بتحسين عملية التصنيع الحراري التالية:

\* تقليل زمن التصنيع الحراري. Total processing time minimization .

\* تقليل قيمة الطبخ. Cooking value minimization.

\* زيادة قيمة معدل البقاء للنوعية Average retention maximization

\* زيادة قيمة بقاء السطح Surface retention maximization

### Optimization constraints box

ويحتوي على العوامل التالية:

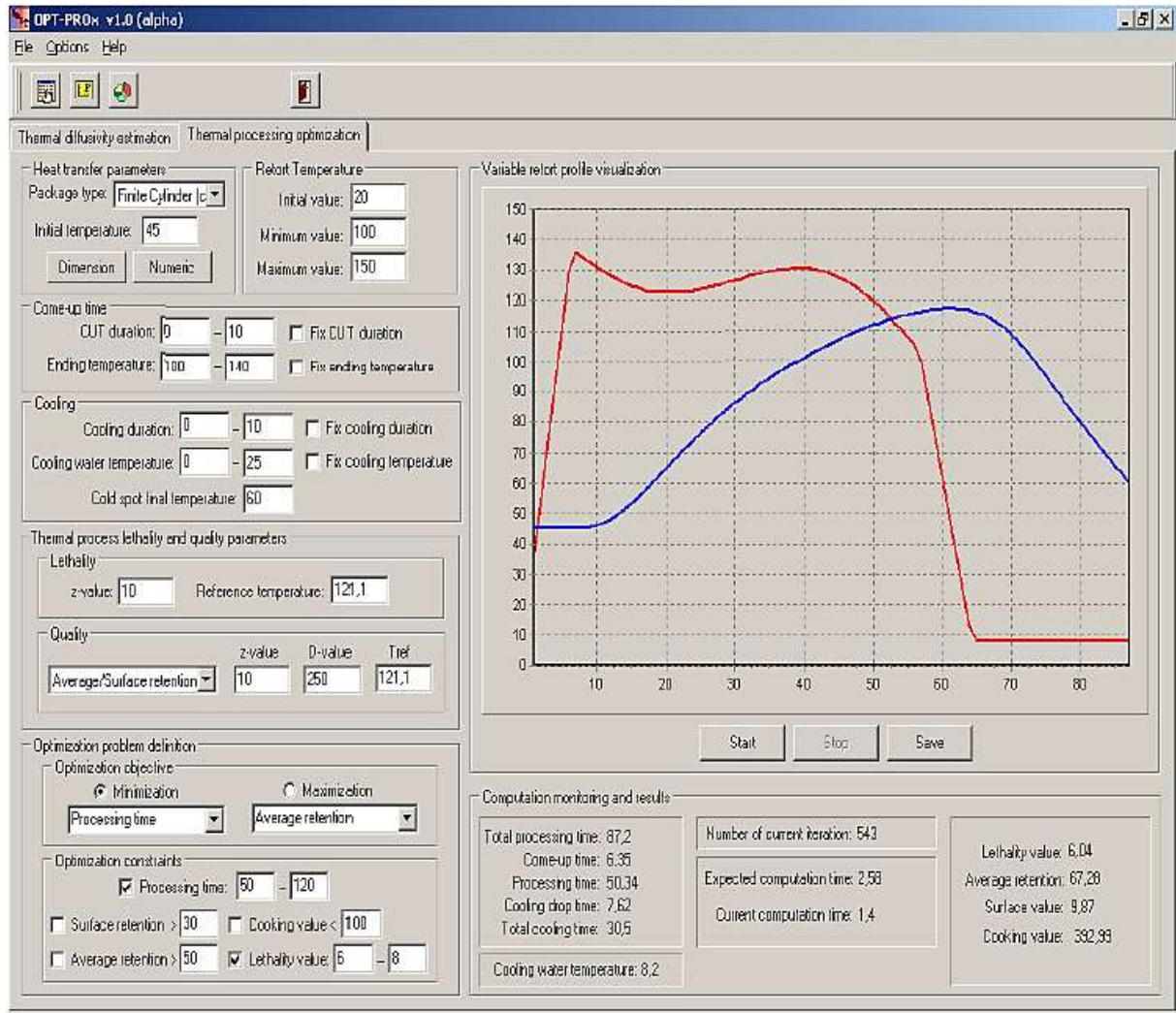
*Processing time* ويمثل الزمن الكلي للعملية الحرارية.

*Surface retention* ويستخدم لتحديد بقاء نوعية السطح. ويسمح باستخدامها في مسألة تحسين العملية الحرارية والا من ناحية اخرى فانها سوف لن تستخدم في عملية التحسين الحرارية.

*Average retention* : وتستخدم لتحديد معدل بقاء النوعية. اضافة الى وجود صندوقي قيمة الطبخ وقيمة الهلاكية.

الشكل التالي يوضح عملية مراقبة البيانات والنتائج:





النتائج الي تظهر هي:

\* Total processing time: الزمن الكلي للعملية الحرارية.

\* Come-up time: يمثل زمن وصول المعقم الى الدرجة الحرارية المطلوبة.

\* Processing time: زمن طور التسخين.

\* Cooling drop time: ويمثل فقط زمن هبوط منحنى التبريد.

\* Total cooling time: زمن طور التبريد.

\* Cooling water temperature: درجة حرارة ماء التبريد.

\* Number of current iteration: عدد تكرارات البحث العشوائي.

\* Expected computation time: الزمن المتوقع لانتهاء الحساب المطلوب.

\* *Current computation time*: زمن الحساب الجاري.

\* *Lethality value*: قيمة الهلاكية الحرارية المحسوبة والنتيجة من محاكاة زمن النقطة الباردة.

الزر *Start*: عند الضغط عليه يقوم البرنامج بالعمل وإجراء الحسابات ورسم النتائج.

الزر *Stop*: لاييقاف الاجراء.

الزر *Save*: يستعمل للخرن على شكل ملف plain text.

## الفصل الحادي عشر

### تطبيقات برنامج الاكسيل في هندسة الاغذية

برنامج الاكسيل هو واحد من برامج الجداول الحسابية الالكترونية الي تستخدم اساسا للتعامل مع البيانات الرقمية واجراء العمليات الحسابية عليها وتحديثها واخراج كل منها بالشكل الذي يناسب متخذي القرار.

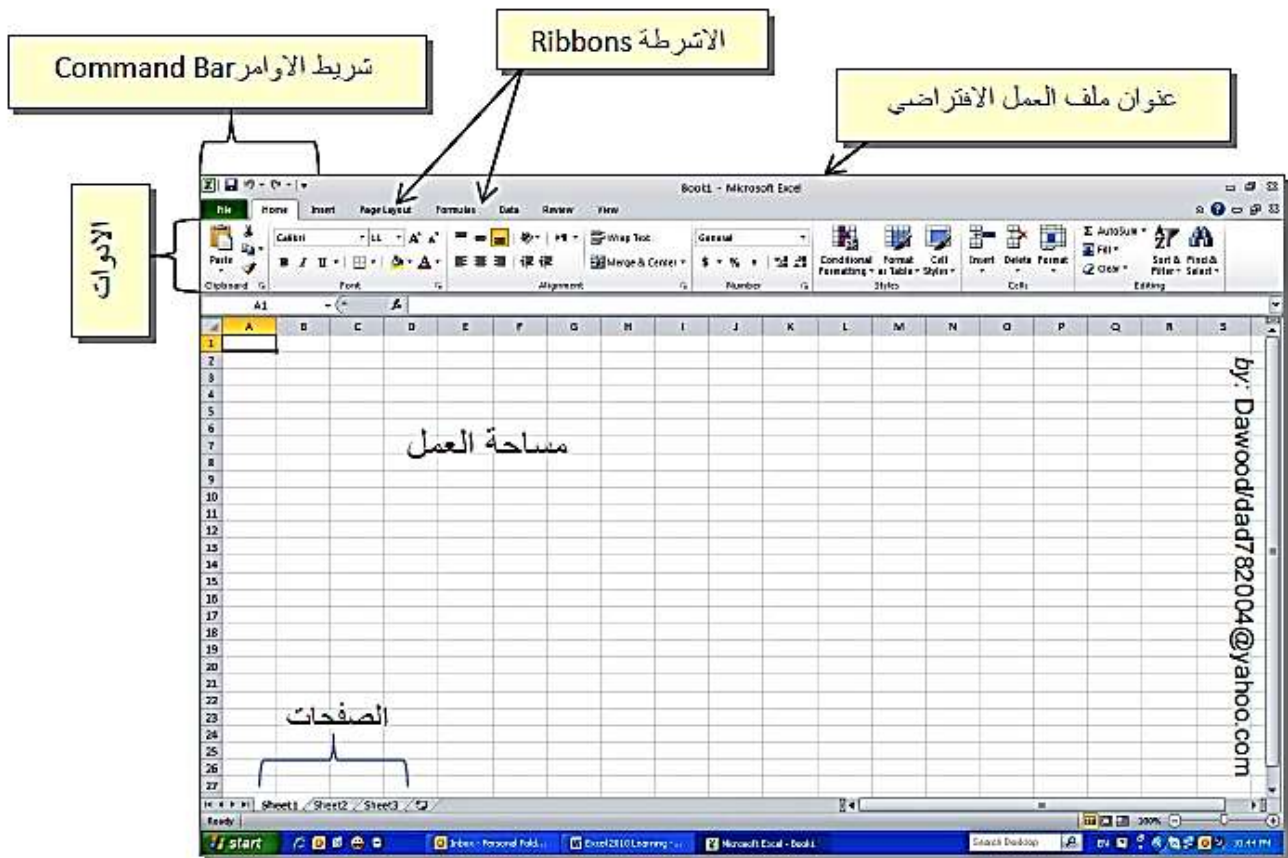
#### تشغيل البرنامج:

Microsoft excel 2010 << programs << Start

بمجرد تشغيل برنامج الاكسيل يفتح البرنامج تلقائيا دفتر جديد ويخصص له اسم [1] Book ان workbook وهو دفتر العمل ويعد الملف الاساسي.

#### الشاشة الافتتاحية (الواجهة الرئيسية)

الواجهة الرئيسية للبرنامج هي كما في الشكل التالي:



تتكون الشاشة الافتتاحية من:

- 1- شريط الاوامر **Command Bar** : هو شريط يحوي الاوامر الكثيرة الاستخدام وذلك لتسهيل الوصول اليها ويمكن اضافة او الغاء الاوامر عن طريق الضغط على السهم الصغير يسار الشريط واختيار more commands من الاوامر الكثيرة الاستخدام مثل Back , print preview , save
- 2- الاشرطة **Ribbons**: وتمثل لقوائم ادوات مصنفة ، كل شريط يحوي ادوات مصنفة تحت عنوان ذلك الشريط.
- 3- الادوات: كل ايقونة مدرجة ضمن الاشرطة تمثل اداة ذات تاثير مصنف حسب عنوان الشريط التي تقع الايقونة بداخله.
- 4- مساحة العمل: هي شبكة ضخمة من الخلايا ذات حدود غير مرئية عند الطباعة ، كل خلية يمكن ان تحوي قيمة واحدة محددة (رقمي numeric ، رمز symbol ، نص string ، تاريخ date ... الخ حدد الخلية بعنوان مكون من حرف لاتيني يمثل العمود متبوع برقم يمثل السطر مثلا B12 , HN1 , D4
- 5- الصفحات: كل ملف جديد يحوي ثلاث صفحات تلقائيا ويمكن ربط الخلايا في الصفحات المختلفة بروابط links.
- 6- شريط صيغة المعادلة **Formula Bar**: ويظهر اسفل الادوات ويتكون من ثلاثة اجزاء هي ، الجزء الايمن يستخدم لادخال البيانات وتظهر فيه محتويات الخلية الحالية. والجزء الاوسط هو مربع القبول والرفض ويحتوي على علامتي الادخال والالغاء. والجزء الايسر يسمى فيه عنوان الخلية ويتضمن رقم السطر والعمود name box او اسم الخلية.
- 7- ورقة العمل **Worksheet**: وهي اساس التعامل مع اكسيل وتتكون من مستطيلات منتظمة على شكل صفوف واعدة ويمكن ان يصل عدد اوراق العمل الى 255 ورقة في الدفتر. وتحتوي على 256 عمود تبدأ من حرف A الى IV. وتحتوي ايضا على صفوف عددها من 1 الى 65536 صف. وتحتوي على الخلية النشطة active cell وهي الخلية التي يحيط بها برواز يسمى مؤشر الخلية ، وهي الخلية التي تستقبل المدخلات من لوحة المفاتيح ، كما يظهر عنوانها دائما في شريط المعادلة يسارا.
- 8- شرائط الحركة والتمرير **Scroll Bar**: يوجد شريط تمرير رأسي واخر افقي.
- 9- شريط المعلومات او الحالة **Status Bar**: وهو يعكس حالة العمل. اذ تظهر به عبارة (جاهز) عندما يكون البرنامج مستعد لاستقبال البيانات واثناء ادخال البيانات. و (ادخال) اثناء تعديل محتويات الخلية. و (تحرير) عند تصحيح الكتابة.

#### التحرك بين الخلايا:

للانتقال الى الاسفل اضغط على Enter او بنقرها بالفأرة او السهم الاسفل من لوحة المفاتيح.

للانتقال الى خلية مجاورة اضغط على Tab او بنقرها بالفأرة او الضغط على السهم الذي يشير الى اليمين او اليسار. ويمكن كتابة اسم الخلية المراد الوصول اليها في مربع اسم الخلية ثم ضغط Enter ، كما يمكن الضغط على مفتاح F5 من لوحة المفاتيح لكتابة اسم الخلية المرغوبة.

\* لتحويل الأرقام إلى أرقام علمية أو عامة أو عملة ..... الخ ضع المؤشر فوق الخلية المطلوبة << انقر على الزر الأيمن << format cells << number << حدد الصيغة التي تريد ظهور الأرقام فيها إما على شكل رقم عام أو رقم علمي أو عملة أو نص.....الخ.

مثال: وجد أن أعداد البكتيريا في الحليب غير المبستر 100000 CFU/ml اكتب أعداد البكتيريا على شكل رقم علمي.

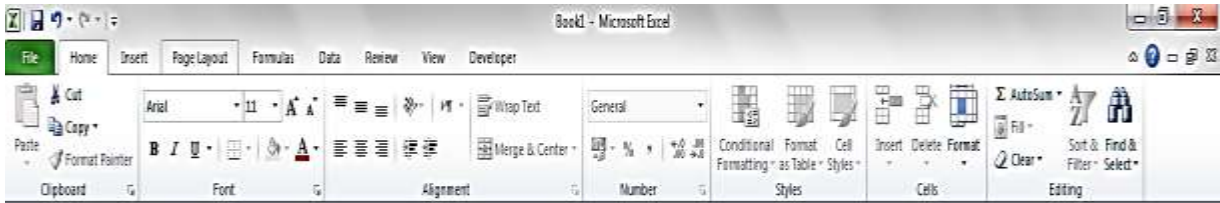
اكتب الرقم 100000 في الخلية A1 << ضع المؤشر عليها << انقر الزر الأيمن << format cells << number << scientific << decimal places (تحدد عدد المراتب بعد الفرزة ولتكن مرتبان ) << ok. النتيجة هي 1.00E+05. في بعض الأحيان يظهر الرمز التالي بدل الرقم "#####" فهذا يعني أن الرقم أكبر من حجم الخلية لذلك يتطلب تكبير طول الخلية.

\* لدمج خليتين أو أكثر ظلل الخليتين << Home << Merge & center .

\* لكتابة نص متعدد الأسطر في خلية أو نطاق من الخلايا اضغط Alt+Enter .

\* لاختيار عمود بكامله اضغط على الحرف الذي يمثل اسم العمود مثل A , B , C. واضغط على رقم الصف لغرض تظليله. ولاختيار كل الجدول اضغط على الزاوية العليا لورقة العمل.

\* لتعديل صيغة النصوص ، اختر الخلايا << Home ثم انقر على الأداة المطلوبة.



1- لتغيير نوع الخط: ضع المؤشر على الخلية (تنشيط الخلية) << font << Arial

2- لتغيير حجم خط الكتابة: ضع المؤشر على الخلية (تنشيط الخلية) << font << تختار حجم الخط

11 A A

3- لتغيير لون الكتابة: ضع المؤشر على الخلية (تنشيط الخلية) << font << وفيها سهم يحتوي على ألوان عديدة وعند الضغط على أي لون فإنه يغير لون الكتابة.

4- لتغيير لون ملىء الخلايا: ضع المؤشر على الخلية (تنشيط الخلية) << font <<

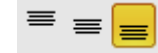
5- لجعل الخط سميك أو مائل أو تحته خط: ضع المؤشر على الخلية (تنشيط الخلية) << font <<

B I U

6- لاختيار طريقة المحاذاة الافقية : ضع المؤشر على الخلية (تنشيط الخلية) << elgment >>



7- لاختيار طريقة المحاذاة العمودية: ضع المؤشر على الخلية (تنشيط الخلية) << elgment >>



8- لتغيير اتجاه النص داخل الخلية: ضع المؤشر على الخلية (تنشيط الخلية) << elgment >>



9- النسخ << Copy >> و اللصق << Paste >> و القص << Cut >>

10- لنقل اعدادات خلية او خلايا الى خلية او خلايا اخرى دون تغيير النص : ظلل الخلايا المصدر << انقر على الاداة << Format Painter >> ظلل الخلية المطلوبة.

11- لرسم اطار او حدود للخلايا Borders اختر الخلايا << Home >> font << انقر السهم الصغير الموجود ضمن الايكونة << فتظهر خيارات عدة لرسم الحدود .

ولمزيد من اعدادات الالوان والاطارات ظلل الخلايا المطلوبة << نقرة يمين << format cells << Border >> عدل الاعدادات التالية حسب المطلوب.



لعمل تكبير او تصغير الرؤيا zoom يمكن سحب المؤشر الموجود في الزاوية السفلى اليمنى من واجهة المستخدم.

ولتحريك خلية او مجموعة من الخلايا المجاورة ، نظلل المنطقة المطلوبة << نضع المؤشر على اطار المجموعة المختارة << نسحب مع الضغط الى الموقع الجديد.

لحشر سطر بين سطرين ، انقر على عنوان رقم السطر الذي يقع بعد المكان الذي تريد حشر سطر فيه << نقرة يمين << insert . ولحشر عمود بين عمودين ، انقر على عنوان (حرف) العمود الذي يقع بعد المكان الذي تريد حشر عمود فيه << نقرة يمين << insert .



لمسح سطر كامل: ضع المؤشر على عنوان (رقم) السطر المطلوب << نقرة يمين << delet .

لمسح عمود كامل: ضع المؤشر على عنوان (حرف) العمود المطلوب << نقرة يمين >> delete.  
لتغيير تسمية صفحة Rename sheet او اضافة صفحة جديدة لملف العمل insert او مسح صفحة Delete او تحريك او نسخ صفحة Move or Copy او حماية صفحة من التعديلات (اي اضافة كلمات سر) Protect sheet او تغيير لون عنوان صفحة Tab color او اخفاء صفحة Hide : ضع المؤشر على عنوان الصفحة << نقرة يمين >> اختر التعديل الذي تريده.

### انشاء متسلسلة Series

لمليء طابور بالاعداد الطبيعية الموجبة (3،2،1.....الخ) اكتب القيمة الاولى من المتسلسلة في اول خلية من الطابور << اكتب القيمة الثانية من المتسلسلة في الخلية المجاورة >> ظلل هاتين الخليتين بالمؤشر << ضع المؤشر على المربع الاسود الصغير الذي سيظهر في الزاوية السفلى اليمنى من الخليتين >> اضغط على ذاك المربع واسحب المؤشر مع الضغط ستلاحظ ان الخلايا بدأت تمتليء تلقائيا بباقي قيم المتسلسلة << توقف عند الوصول للقيمة النهائية في المتسلسلة.

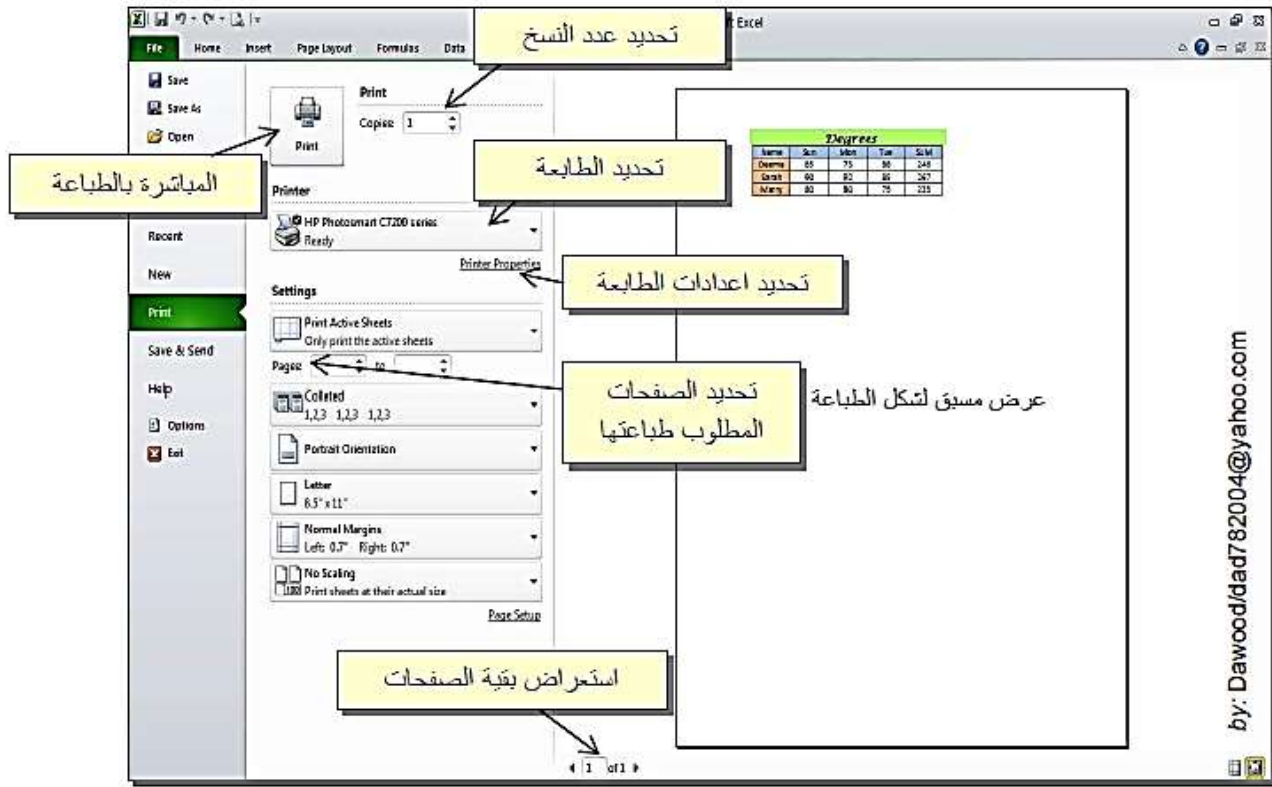
وهذا ينطبق على الاشهر وايام الاسبوع فمثلا لانشاء متسلسلة لايام الاسبوع : نكتب January ثم Feberuary ثم نسحب مع الضغط.

لخزن ملف لأول مرة نضغط على الايقونة  الموجودة في شريط الاوامر command bar فتظهر صفحة اعدادات الخزن ، وتكتب الاسم ثم تضغط على save. اما اذا اردنا خزن الملف مرة ثانية بعد اجراء تعديلات عليه نضغط الايكون  مرة اخرى وسيتم تحديث الملف بنفس الاسم. اما في حالة الرغبة في خزن الملف بعد التعديلات تحت اسم جديد من File << Save as >> نكتب الاسم الجديد << save.

### الطباعة

لتحويل الصفحة من الوضع العمودي Portrait الى الوضع الافقي Landscape وبالعكس : انقر شريط Orientation << Page layout.

للبدأ بالطباعة انقر على شريط File << Print او (Ctrl + P) ستظهر لك واجهة اعدادا الطباعة مع عرض مسبق لشكل الطباعة.



إذا أردنا طباعة منطقة محددة من صفحة عمل ، يجب علينا أولاً تحديد الحدود المرغوبة بواسطة النقر على شريط View >> اختر صيغة العرض Page Break Preview ، ستظهر حدود زرقاء في صفحة العمل (مع خلفية غير مرئية عند الطباعة برقم الصفحة) . ثم نقوم بسحب الحدود الزرقاء بمؤشر الماوس لتحديد المساحة المطلوب طباعتها. وللرجوع إلى صيغة العرض العادية ننقر شريط View >> ونختار صيغة العرض Normal.


### ادارة البيانات

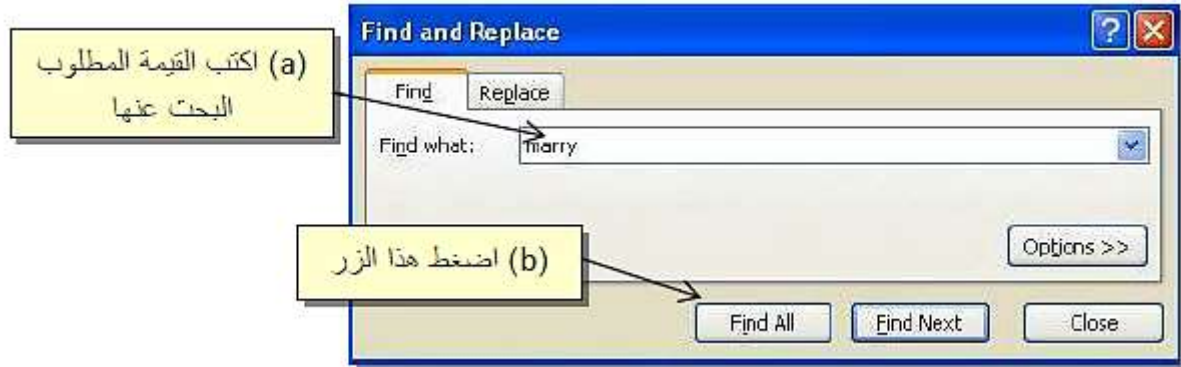
1- كتابة رمز: إذا أردنا كتابة رمز مثل  $\eta$  ،  $\Delta$  ،  $\text{£}$  ،  $\pm$  ، انقر داخل الخلية التي تريد كتابة رمز بداخلها >> انقر على شريط insert >> Symple  $\Omega$  >> ابحث وانقر على الرمز المطلوب >> اضغط على زر insert.


2- تغيير صيغة محتوى خلية: لتغيير صيغة محتوى خلية ، قم باختيار الخلية (أو نطاق الخلايا) المطلوب تغيير صيغتها >> Format cells >> صفحة Number. وتحديد صيغة مطلوبة من الصيغ أدناه:





التصنيف	السماحية / الاستخدام	مثال
General	التصوص، الأرقام التي لا تبدأ بصفر	Deema
Number	الأرقام التي لا تبدأ بصفر مع امكانية التعامل مع المراتب عشرية	3.05
Currency	الأرقام مع رمز عملة مالية	\$320.00
Accounting	متابحة للسابعة	£320.00
Date	صيغ مختلفة لتمثيل التاريخ	26/05/09
Time	صيغ مختلفة لتمثيل الوقت	9:37 AM
Percentage	ضرب القيمة العددية بـ 100 مع إضافة الرمز %	0.45 becomes 45%
Fraction	الكسور بالصيغة البسيطة	1/2
Scientific	الأرقام الكبيرة جدا والأرقام الصغيرة جدا	1.90E-19
Text	يقبل طباعة اي شئ داخل الخلية وهذا يشمل الأرقام	0770
Special	يوفر مجموعة من الصيغ الثابتة (مثل الرمز البريدي ZIP Code).	00642
Custom	يستخدم للصيغ المبنية من قبل المستخدم، مثلا اذا اردنا ان تظهر اشارة سالبة تلقائيا مع قيمة معينة، نضع 0- في حقل Type.	15 becomes -15

3- البحث عن قيمة معينة: للبحث عن صيغة معينة في ملف الاكسيل ، انقر شريط Home << انقر ايقونة  Find <<.



4- استبدال قيمة بقيمة اخرى Replace: لاستبدال قيمة بقيمة اخرى ، انقر شريط Home << انقر ايقونة  Replace <<.

5- الترتيب Sort: لترتيب قائمة من القيم (سواء كان ترتيبا ابداعيا لكلمات او ترتيبا تصاعديا او تنازليا لاعداد) ، اختر نطاق الخلايا الحاوي على القيم المطلوب ترتيبها << Home << انقر ايقونة  << اختر اما الترتيب التصاعدي A-Z او التنازلي من Z-A.

5- الترشيح Filter: لنفرض وجود جدول يمثل خمسة معدات في معمل تصنيع الاغذية (التسلسل ، اسماء المعدات ، المنشأ) لادارة هذا الجدول بشكل كفوء وفرز بيانات معينة بسرعة ، نقوم باضافة المرشحات وكما يلي: انقر على السطر الذي يمثل عناوين الجدول << Home << انقر ايقونة  << اختر Filter ستظهر اسهم صغيرة مجاور كل عنوان والتي تمثل الفلاتر وكما في الشكل التالي:

C	B	A	
المنشأ	اسماء المعدات	التسلسل	1
هندي	فراز	1	2
ياباني	مبادل حراري	2	3
سوري	بويلر	3	4
هندي	مجنس	4	
تركي	جهاز عصر	5	6
تركي	مبادل حراري	6	7

الان اذا اردنا ترشيح الاجهزة ذات المنشأ الهندي ، اضغط على السهم الصغير في حقل المنشأ واختر هندي << ok ستظهر نتيجة الترشيح كما في الشكل التالي:

C	B	A	
المنشأ	اسماء المعدات	التسلسل	1
هندي	فراز	1	2
هندي	مجنس	4	5


الجوانب الثابتة Freeze Panes: عند التعامل مع الجداول الضخمة سنواجه مشكلة اختفاء سطر العناوين عندما ننتقل داخل الجدول ، نستخدم خاصية تثبيت الجوانب لحل هذه المشكلة. يمكن تثبيت سطر او عمود او كلاهما. انقر على السطر الواقع تحت السطر المطلوب تثبيته << انقر شريط view << Freeze panes ، سيتم تثبيت سطر العناوين مهما تحركنا خلال صفحة العمل.

7- كتابة تعليق على خلية Insert commant: يمكن كتابة تعليق على خلية بالنقر على الخلية المطلوبة << نقرة يمين << insert commant << سيظهر مربع اصفر لكتابة التعليق بداخله.

ستظهر اشارة حمراء صغيرة في الزاوية اليمنى العليا للخلية الحاوية على التعليق. يمكن قراءة التعليق بوضع المؤشر على الخلية الحاوية على التعليق.

لتعديل التعليق: انقر نقرة يمين على الخلية الحاوية على التعليق << edit commant << يمكن في هذه النقطة تعديل التعليق. ولمسح التعليق انقر نقرة يمين على الخلية الحاوية على التعليق << delete commant.

لتغيير اتجاه العناوين (جعل الصفحة من اليمين الى اليسار او بالعكس) انقر شريط layout << انقر

ايكونة  سيتم قلب اتجاهات العناوين.

## الدوال Functions

الدالة هي معادلة جاهزة مدمجة في الاكسيل لتوفير الوقت وتحقيق الدقة والسهولة في اجراء عمليات معقدة مثل العمليات الحسابية والرياضية والاحصائية والمالية والمنطقية والوقت والتاريخ وقواعد البيانات.

المعادلة اقوى من الدالة لأن المعادلة يمكن ان تحتوي على دوال. اما الدالة اسهل في الاستخدام ولكن تحتاج الى حسن في اختيار نوعية الدالة من جهة المستخدم طبقا لطبيعة المشكلة الحاسوبية. وهي عبارة عن عملية حسابية تسمى بالصيغة. والهدف منها هو حساب قيم موجودة في خلايا اخرى داخل او خارج صفحة البيانات.

### عناصر المعادلة:

علامة(=) وهي لا بد من ان تبدأ فيها المعادلة. ويتبعها مايلي:

اسم معادلة جاهزة مثل sum , average , if والاقواس ( )

ارقام ثابتة مثل ( 1 ، 2 ، 3 ، .....)

اسم او نطاق الخلية مثل A1 , B6 .....

عوامل operators (حسابية ، منطقية ، نصية) وتصنف العوامل الى :

أ- العوامل الحسابية: + ، - ، \* ، / ، % ، ^ .

ب- عوامل المقارنة: = ، < ، > ، <= ، >= ، لايساوي <>

لأستخدام معالج الدالات fx : اضغط على Formulas << fx << يظهر مربع حوار اسمه insert function الذي من خلاله يتم اختيار الدالة المطلوبة << ok << يظهر مربع حوار يحتوي على مرجع الخلايا << ok .

مثال: اوجد معدل درجة الحرارة اذا علمت ان درجة الحرارة في مجفف شمسي خلال ساعات النهار هي:

ساعات النهار	9	10	11	12	13	14	15
درجة الحرارة	19	40	47	51	56.1	45.6	35.5

الحل:

نكتب بيانات درجة الحرارة كما في الشكل التالي

نضع المؤشر في الخلية I1 << Formulas << fx << average << ok << ok

	I	H	G	F	E	D	C	B	A	
1	42.02857	35.5	45.6	56.1	51	47	40	19	درجة الحرارة	

ويمكن استعمال الصيغة التالية لحساب معدل عدة خلايا متفرقة:

$$=AVERAGE(num1;num2;num3)$$

الصيغة التالية تعني ايجاد متوسط هذه الارقام =AVERAGE(8;3;6)

الصيغة التالية تعني ايجاد متوسط الارقام بتلك الخلايا فقط =AVERAGE(A1;A2;C3)

وبالطريقة نفسها يمكن ايجاد المجموع و sin و cos و.....الخ.

الدوال الرياضية:

1- الجمع: والصيغة التي تكتب بالبرنامج هي (=SUM(num1; num2; num3.....))

او تكتب بالصيغة التالية: (=SUM(4;7;15)) وهنا يقوم البرنامج بجمع تلك الارقام. اما اذا اريد جمع ارقام موجودة في الخلايا فهنا يجب الاشارة الى اسم الخلية اي (=SUM(A1;A2;C5)) ولايجاد جمع عدة خلايا متجاورة تكتب بالصيغة التالية (=SUM(num1:num4)) اي يوضع اسم الخلية مثلا (=SUM(A1:C5)) اي ايجاد مجموع الارقام بالنطاق من A1 الى C5. كما يمكنك استخدام اداة الجمع التلقائي.

مثال: اجب عما يلي:

1- اوجد معدل قيم x . 2- اوجد مجموع قيم y . 3- اوجد مجموع قيم x و y حسب الترتيب 4- اوجد المجموع العام لجميع القيم.

$$X = 1, 3, 12, 15, 33$$

$$y = 3, 9, 66, 45, 20$$

الحل: ضع قيم x في العمود A وقيم Y في العمود B.

1- نضع المؤشر في الخلية A6 << Formulas << fx << average << ok << ok.

او نضع المؤشر في الخلية A6 << =AVERAGE(A1:A5) << enter.

2- نضع المؤشر في الخلية B6 << Home <<  $\Sigma$  AutoSum << enter << . او <<=sum(B1:B5) << enter.

3- نضع المؤشر في الخلية C1 << واكتب فيه (=SUM(A1+B1)) << enter << . امسك المستطيل النشط للخلية C1 واسحبه باتجاه الاسفل.

4- ضع المؤشر في الخلية C6 << اكتب <<=SUM(A1:B6) << enter.

C	B	A	
4	3	1	1
12	9	3	2
78	66	12	3
60	45	15	4
53	20	33	5
362.8	143	12.8	6

معامل الارتباط: وتكتب صيغته كالآتي:

$$=CORREL(array1,array2)$$

مثال: اوجد معامل الارتباط بين القيم التالية:

$$X = 2,4,6,8,10,12,14$$

$$Y=4,7,6,9,13,12,14,16$$

$$=CORREL(\{2,4,6,8,10,12,14,16\},\{4,7,6,9,13,12,14,16\})$$

وتكون النتيجة 0.965 .

### العوامل النصية text operator

هو عامل يضم اثنين او اكثر من القيم النصية وغير النصية ليعطي نص واحد وان ادخال كلمة او جملة نصية ضمن المعادلة لا بد ان يحاط بعلامتي تنصيص (" ") لكي تظهر كما هي بين علامتين اذا تم كتابتها داخل المعادلة فقط.

مثال: اكتب في الخلية O1 ، عدد اجهزة البسترة =3.

اكتب في الخلية L1 3 ثم ضع المؤشر في الخلية O1 واكتب الصيغة ="عدد اجهزة البسترة"&L1 << enter. وكما في الشكل التالي:

O1					
	P	O	N	M	L
		عدد اجهزة البسترة = 3			3

مثال: اكتب برنامج لحساب صافي الدخل لعدد من الموظفين في شركة لاستيراد معدات تصنيع اغذية اذا علمت ان الحوافز تمثل 40% من الراتب ، العلاوة 10% من الراتب ، الضريبة 15% من الاجمالي.

اسم الموظف	الراتب
احمد	400000
حميد	200000
سالم	640000

الحل: ادخل البيانات النصية والرقمية في ورقة العمل.

واكتب في الخلية C2 ،  $B2*40\%$  وفي الخلية D2 ،  $B2*10\%$  وفي الخلية E2 ،  $B2+C2+D2$  وفي الخلية F2 ،  $E2*15\%$  ، وفي الخلية G2 ،  $E2-F2$  ،

ثم يتم تحديد النطاق من G2:C2 ثم قم باستخدام اداة التعبئة fill handle بوضع مؤشر الماوس على النقطة السوداء الموجودة اسفل يسار النقطة المعلمة حتى يتحول مؤشر الماوس الى علامة + ثم قم بالسحب حتى اخر اسم موظف بالجدول. وتظهر النتائج كما في الشكلين التاليين:

	G	F	E	D	C	B	A	
1	الصافي	الضريبة	الاجمالي	العلاوة	الحوافز	الراتب	اسم الموظف	
2	=E2-F2	=E2*15%	=B2+C2+D2	=B2*10%	=B2*10%	400000	احمد	
3	=E3-F3	=E3*15%	=B3+C3+D3	=B3*10%	=B3*10%	200000	حميد	
4	=E4-F4	=E4*15%	=B4+C4+D4	=B4*10%	=B4*10%	640000	سالم	

وتكون النتيجة كالآتي:

	G	F	E	D	C	B	A	
1	الصافي	الضريبة	الاجمالي	العلاوة	الحوافز	الراتب	اسم الموظف	
2	510000	90000	600000	40000	160000	400000	احمد	
3	255000	45000	300000	20000	80000	200000	حميد	
4	816000	144000	960000	64000	256000	640000	سالم	

**اكبر قيمة Max** : لاجاد اكبر قيمة لعدة خلايا متفرقة =MAX(num1;num2;num3)

تعني ايجاد اكبر قيمة بين هذه الارقام =MAX(4;7;15)

اما =MAX(A1;A3;C5) تعني ايجاد اكبر قيمة بين تلك الخلايا.

لايجاد اكبر قيمة بين الخلايا المتجاورة =MAX(num1:num4)

يعني ايجاد اكبر قيمة للنطاق من A1 الى C5. =MAX(A1:C5)

وبالاسلوب نفسه تستخدم MIN لاجاد اقل قيمة.

دالة القيمة المطلقة تكتب =ABS(n) مثلا =ABS(-8) =8 والدالة الاسية تكتب =exp(n)  
ولارجاع الدالة الاسية تكتب =EXP(Ln(n)) ولاستعمال الارقام الصحيحة فقط تكتب الدالة =Int(n)  
مثلا =Int(7.4)=7 ودالة اللوغارتم الطبيعي تكتب Ln(n)

في بعض الحالات ربما تريد تغيير مرجع الخلية عند النسخ . على سبيل المثال اذا كانت الخلية A12 تحتوي على مستمر او ثابت (كمية او عدد او نسبة ثابتة) تريد استخدامه في معادلات عديدة ، يسمح لك اكسيل بانشاء مراجع خلية مطلقة لاتتغير عند النسخ ، ولادخال مرجع خلية مطلق ، تحتاج لاضافة علامة الدولار \$ امام مرجع العمود او الصف. ان الخلية A12 تصبح \$A\$12.

كما تستطيع استخدام مراجع الخلية المختلطة بحيث ان يؤخذ فقط العمود او الصف يصبح مطلقا بينما يضل الاخر ثابتا . ولادخال مرجع خلية مختلط تحتاج لاضافة علامة الدولار \$ امام مرجع العمود او الصف. مثلا ان مرجع العمود المطلق هو \$A8 و مرجع الصف المطلق هو B\$2

## الدوال المنطقية:

الدالة **IF**: وتكتب صيغتها (النتيجة الثانية ; النتيجة الاولى ; الشرط) **=IF** ، وتستخدم العلامات المنطقية مثل <= ، < ، > ، <> ، = .

مثال: اكتب برنامج لتحديد نوع الجريان لزيت الزيتون اذا علمت ان قيمة رقم رينولد  $Re$  هي معرفة بالشكل التالي  $10000 > Re > 2100$  فان الجريان انتقالي ،  $Re < 2100$  الجريان انسيابي ،  $Re > 10000$  الجريان مضطرب. اذا علمت ان  $Re = \frac{D v \rho}{\mu}$  حيث ان  $D$  يمثل قطر الانبوب ومقداره  $0.05m$  و  $v$  سرعة الحليب ومقدارها  $0.85 m/s$  و  $\rho$  كثافة الحليب ومقدارها  $910 kg/m^3$  و  $\mu$  لزوجة زيت الزيتون وتساوي  $84 \cdot 10^{-3} Pa.s$  .

الحل: 1- اكتب الرموز في العمود A والوحدات في العمود B والقيم في العمود C كما في الشكل التالي.  
2- اكتب في الخلية A5 رمز رقم رينولد  $Re$  وفي B5 علامة المساواة والغرض من ذلك هو لكي يكون البرنامج مرتب بشكل دقيق. وفي الخلية C5 اكتب المعادلة بالطريقة التي يتقبلها الاكسيل وهي  $=C1*C2*C3/C4$  ثم اضغط Enter وبذلك يقوم البرنامج بحساب قيمة رقم رينولد وهي  $4.60E+02$  . وفي الخليتان A5 و B5 ظللهما واذهب الى Alignment << Merge & center >> ثم اكتب (نوع الجريان:) وفي الخلية C6 اكتب الدالة المنطقية IF وكما يلي:

**=IF(C5>10000;"جريان مضطرب"; IF(C5<2100;"جريان انسيابي"; "جريان انتقالي"))**

ثم اضغط Enter فان البرنامج سيكتب في الخلية C6 جريان انسيابي بحسب الشروط التي كتبت في المعادلة IF.

E	D	C	B	A	
<b>برنامج حساب رقم رينولد وتحديد نوع الجريان</b>		0.05	m	D	1
		0.85	m/s	v	2
		910	kg/m <sup>3</sup>	$\rho$	3
		8.40E-02	Pa.s	$\mu$	4
		4.60E+02	=	Re	5
				نوع الجريان: جريان انسيابي	6
					7
		<b>=IF(C5&gt;10000;"جريان مضطرب"; IF(C5&lt;2100;"جريان انتقالي"; "جريان انسيابي"))</b>			8
					9

مثال: المطلوب انشاء قاعدة بيانات ل مندوبي البيع لاحدى الشركات الكبرى لتصنيع الاغذية التي لديها مندوب لجميع الدول وتشمل اسم المندوب ، الدولة ، الشهر ، المبيعات ، العمولة.

وتحسب العمولة على المبيعات كالآتي:

حتى 2000k\$ نسبة 1% ، حتى 5000k\$ نسبة 3% ، حتى 10000k\$ نسبة 5% ، اكبر من 10000k\$ نسبة 8%.

الحل: بعد ادخال البيانات كما في الشكل التالي يتم النقر على الخلية E2 وكتابة المعادلة الشرطية التالية فيها ثم الضغط على Enter. وبعد ذلك مسك المستطيل من المربع في الزاوية السفلى اليسرى وسحبه مع الضغط الى الاسفل وتظهر النتيجة التالية.

$$=IF(D6<=2000;D6*1%;IF(D6<=5000;D6*3%;IF(D6<=10000;D6*5%;D6*8%)))$$

fx =IF(D2<=2000;D2*1%;IF(D2<=5000;D2*3%;IF(D2<=10000;D2*5%;D2*8%)))						
F	E	D	C	B	A	
	العمولة k\$	المبيعات k\$	الشهر	الدولة	اسم المندوب	1
	300	6000	اذار	العراق	ابراهيم	2
	500	10000	نيسان	العراق	ابراهيم	3
	20	2000	كانون الاول	العراق	ابراهيم	4
	450	9000	اذار	تركيا	محمد	5
	400	8000	نيسان	تركيا	محمد	6
	10	1000	كانون الاول	تركيا	محمد	7

### دالة IF و AND:

تحقق جميع الشروط التي تتراوح بين 1 الى 30 شرط. {=IF(AND(Logic1;Logic2;...)).}

مثال: بفرض ان عميل يحصل على خصم قدره 5% من مقدار الدين اذا تم السداد خلال مهلة السداد وكان الدين اكبر من 200000 دينار. اكتب برنامج لحساب الخصم.

اسم العميل	الدين	مهلة السداد	ايام السداد
محمد	250000	15	10
كريم	180000	10	2
سعيد	350000	20	20

الحل: تكتب في الخلية E2 المعادلة التالية:

$$IF(AND(D2<=C2;B2>200000);B2*5%;0)$$



ثم اضغط Enter وبعد ذلك مسك المستطيل من المربع في الزاوية السفلى اليسرى وسحبه مع الضغط الى الاسفل وتظهر النتيجة التالية.

fx =IF(AND(D2<=C2;B2>200000);B2*5%;0)							
G	F	E	D	C	B	A	
		الخصم	ايام السداد	مهلة السداد	الدين	اسم العميل	1
		12500	10	15	250000	محمد	2
		0	2	10	180000	كريم	3
		0	20	12	350000	سعيد	4
							5

### دالة OR و IF:

دالة اختبار شرط على الاقل من عدة شروط بين 1 – 30 شرط.

$$=IF(OR(Logic1; Logic2;.....))$$

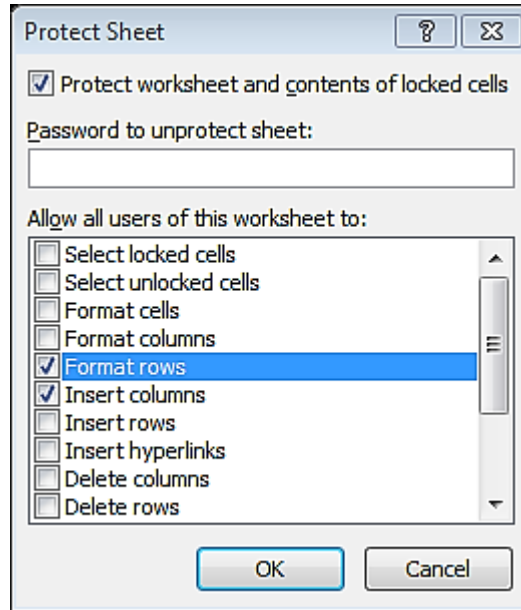
مثال: بفرض ان عميل يحصل على خصم قدره 5% من مقدار الدين اذا تم السداد خلال مهلة السداد او كان الدين اكبر من 20000 دينار (نفس المثال السابق ولكن بتحقيق احدي الشروط).

الحل: تكتب المعادلة بنفس الصيغة السابقة ولكن باستبدال OR بدلا من AND.

$$IF(OR(D2<=C2;B2>200000);B2*5%;0)$$

fx =IF(OR(D2<=C2;B2>200000);B2*5%;0)							
G	F	E	D	C	B	A	
		الخصم	ايام السداد	مهلة السداد	الدين	اسم العميل	1
		12500	10	15	250000	محمد	2
		9000	2	10	180000	كريم	3
		17500	20	12	350000	سعيد	4
							5

لحماية العمل الموجود في ورقة العمل تختار protect <<protect workbook << info<<file current sheet ثم يظهر مربع حوار يطلب الرقم السري كما في الشكل التالي:



ثم تكتب الرقم السري << ok ثم يطلب تأكيد الرقم السري وتعيد كتابته << ok . وعندما تريد فتح الملف يطلب منك ادخال الرقم السري.

لغرض الغاء الرقم السري تختار <<file<<info<<encrypt with password<< يظهر مربع حوار وفيه الرقم السري فتقوم بمسحه.

### الجمع الشرطي SUMIF

مثال: المطلوب جمع العمولات لمعدات تصنيع الاغذية التي تزيد قيمتها عن 2500000.

العمولة	قيمة المعدة
50000	2000000
15000	1000000
60000	13000000
100000	20000000
6000	500000

الحل: تكتب المعادلة **=SUMIF(A2:A6;">1000000";B2:B6)** في الخلية A7 ثم INTER

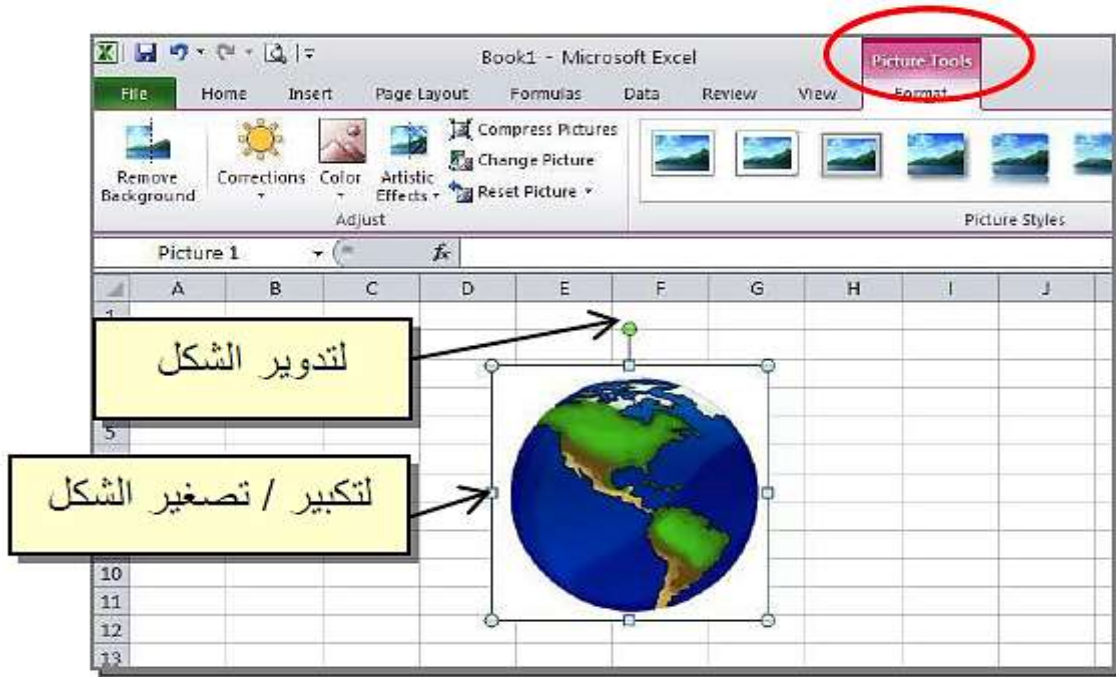
	A	B	C	D
1	قيمة المعدة	العمولة		
2	2000000	50000		
3	1000000	15000		
4	13000000	60000		
5	20000000	100000		
6	500000	6000		
7	210000			

### ادارة الكائنات Objects

1- الصور pictures : لاضافة صورة داخل جدول الاكسيل انقر شريط insert << ايقونة << اختر الصورة المطلوبة من نافذة المستعرض وانقر زر insert.

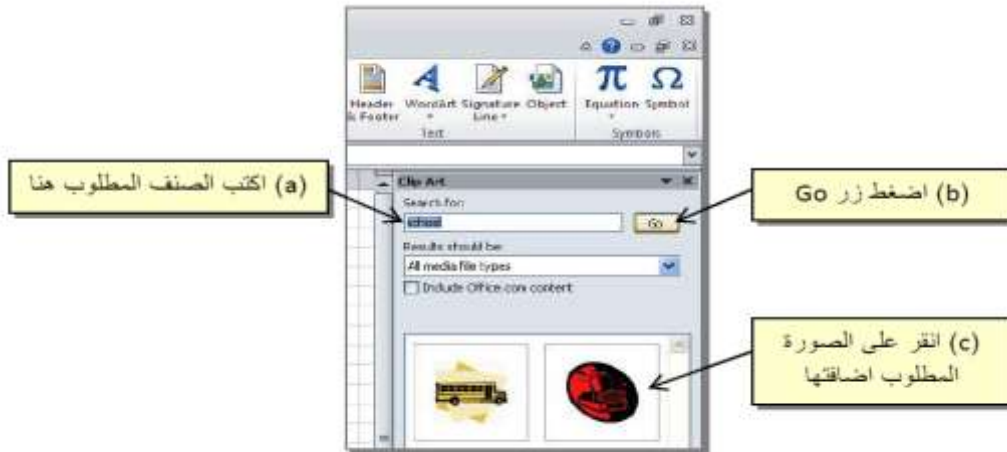


سيتم اضافة الصورة الى صفحة الاكسيل مع ظهور شريط جديد اسمه شريط الصيغة format ribbon (يمكن اظهار هذا الشريط في اي وقت بواسطة نقرة مزدوجة على الصورة والذي يحوي على الكثير من الاعدادات الممكن تطبيقها على الصورة)



الرسوم clip art

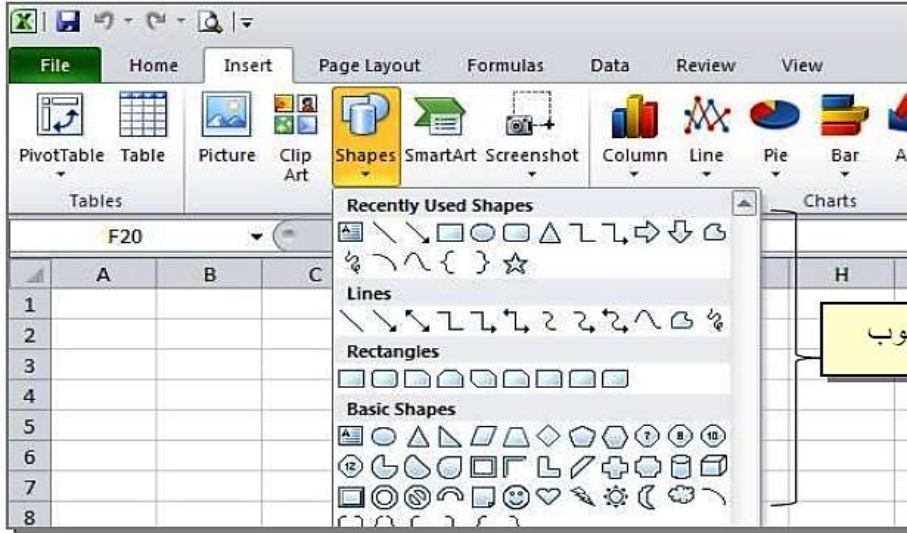
لإضافة رسم من الرسوم الجاهزة في البرنامج ، انقر شريط insert << ايقونة الرسوم << << ستظهر نافذة جانبية ، اكتب الصنف المطلوب البحث عنه (مثلا school للبحث عن الرسوم التي لها علاقة بالمدرسة ) << انقر زر Go :



كل التغييرات التي طبقتها سابقا على الصور ، ممكن تطبيقها هنا على الرسوم ، فقط انقر نقرة مزدوجة على الرسم ، و غير ماتريد .

**3- الأشكال الهندسية Shapes**

لادخال شكل هندسي انقر على شريط insert << انقر اىكونة الاشكال الهندسية << انقر الشكل الذي تحتاج اليه << قم بتحريك مؤشر الماوس على المكان المطلوب في صفحة العمل مع الضغط:



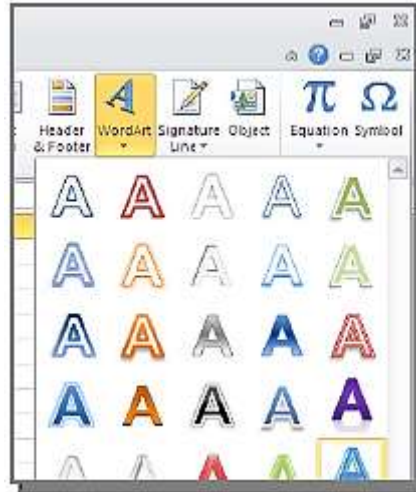
عند رسم شكل يمكن التعديل عليه كذلك بنقر الشكل نقرة واحدة واختيار التعديلات المطلوبة من قائمة format كما ويمكن الكتابة بداخل الشكل بواسطة نقرة يمين << add text.

صندوق النص Text Box


لاضافة صندوق نص ، انقر شريط insert << انقر اىكونة << ارسم الصندوق على صفحة العمل << اكتب مباشرة بداخله. ويمكن التعديل عليه بنقر اطار الصندوق مرة واحدة واختيار الشريط .format

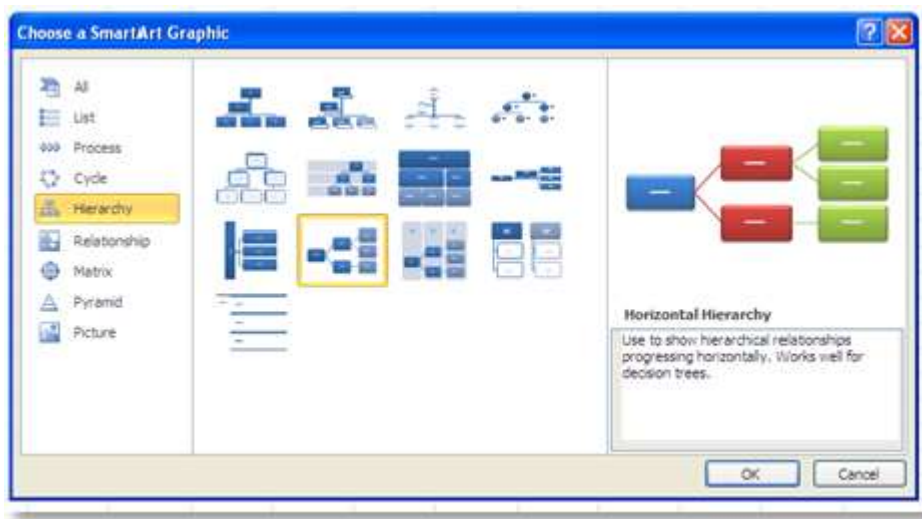
تأثيرات الورد Word Art

لاضافة تأثيرات الورد ، انقر شريط << اختر النمط المطلوب << سيظهر صندوق تلقائيا ، يمكنك كتابة النص مباشرة بداخله ، ويمكن التعديل باستخدام شريط .format

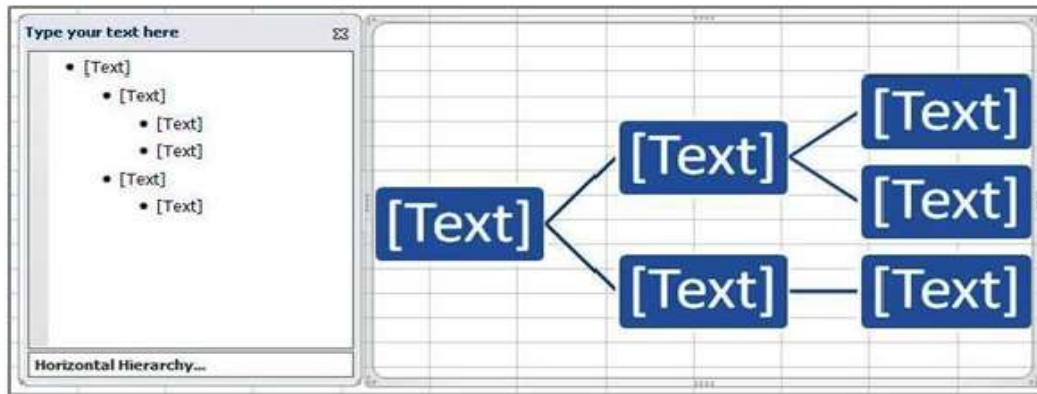



المخططات الذكية Smart Art

لإضافة مخطط ذكي ، انقر شريط insert << انقر ايقونة  << ستظهر نافذة جديدة ، اختر التصنيف المطلوب من الحقل الواقع على اليسار ، واختر الشكل المطلوب من النافذة الوسطى.



سيتم اضافة المخطط تلقائيا ، يمكنك النقر على الكلمة Text لكتابة النص المطلوب.



يمكن إجراء التعديلات وتغيير الألوان على الشكل بصورة عامة باستخدام أيقونتي  من شريط Home.

لإضافة خلية انقر شريط Design << Add shape << انقر على الموقع المطلوب . ولمسح خلية ، انقر على حدود تلك الخلية واضغط زر delete من لوحة المفاتيح.

### الرسوم البيانية

الرسم البياني هو تحويل البيانات إلى أشكال مرسومة بهدف تحقيق سهولة استخلاص النتائج وتحليلها بنظرة واحدة بدلاً من تحليل الجداول وأعمدة البيانات بالمستند ، مما يؤدي إلى سرعة اتخاذ القرار.  
لإنشاء رسم بياني

1- ادخل البيانات في ورقة العمل


2- انقر شريط insert واختر الشكل المطلوب من منطقة المخططات الإحصائية

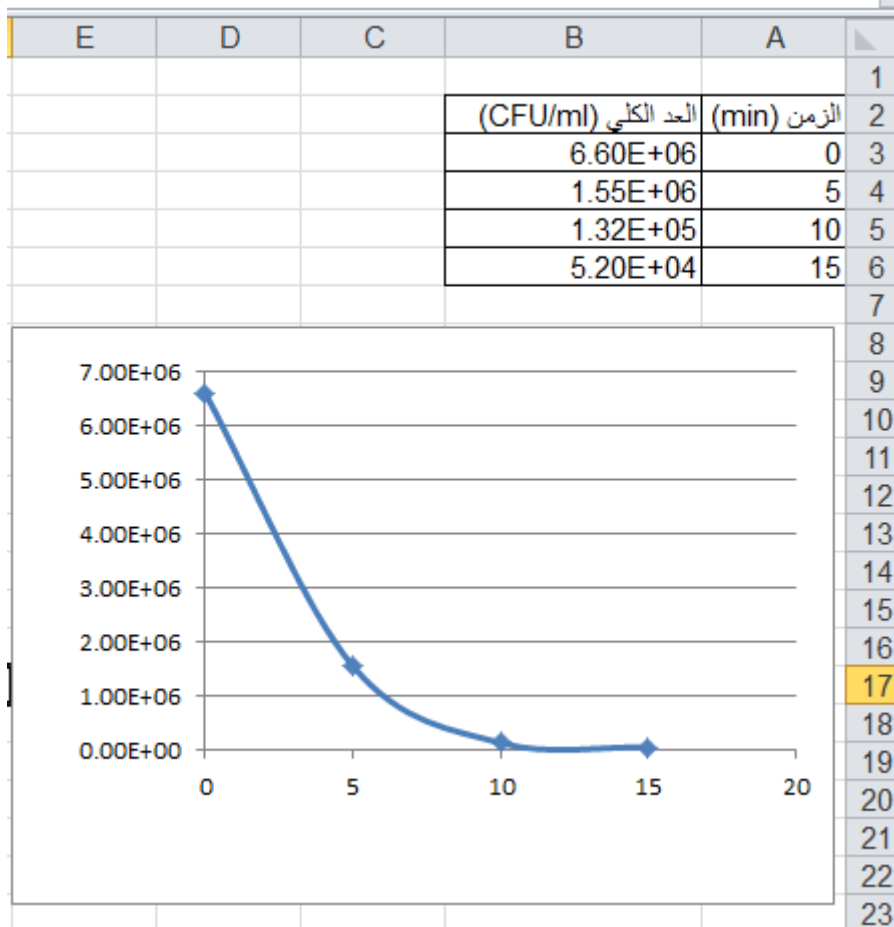
سيتم تمثيل المخطط تلقائياً في نفس الصفحة بالقرب من الجدول. في حالة تعديل قيم الجدول سيتم تعديل المخطط تلقائياً.

مثال: ارسم العلاقة بين الزمن والعد الكلي للبكتيريا عند تعريض الحليب إلى الموجات فوق صوتية بطاقة مقدارها 430W . وحسب النتائج المبينة في الجدول التالي:

الزمن (min)	العد الكلي (CFU/ml)
0	6.60E+06
5	1.55E+06
10	1.32E+05
15	5.20E+04

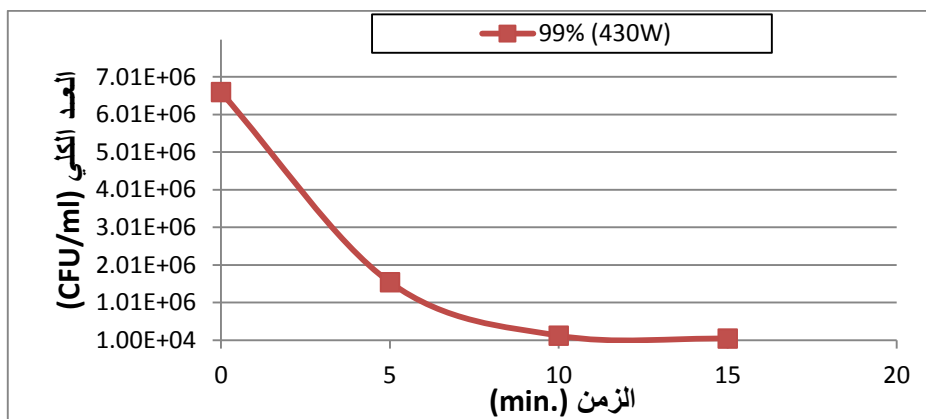
1- اكتب نتائج الجدول اعلاه في ورقة العمل.

2- انقر insert << charts << scatter << يظهر الشكل التالي: 



3- لغرض تسمية المحاور انقر على الرسم << layout << lables << axis titles << primary << horizontal axis << title below axis << يظهر مربع نص تحت المحور السيني ، يمكن كتابة نص بداخله. ولتسمية المحور الصادي انقر على الرسم << layout << lables << axis titles << primary vertical axis << rotated title << يظهر مربع نص بجانب المحور الصادي ، يمكن كتابة نص بداخله.

لعرض وسيلة الايضاح للرسم انقر على الرسم << layout << lables << legend << وتنسدل قائمة فيها عدة خيارات حول وسيلة الايضاح ليكن show legend at top فتظهر في الجهة العليا من الرسم.





مثال: اذا توفرت لك البيانات التالية التي تمثل المحتوى الرطوبي بعد الاسترجاع. المطلوب رسمها على شكل اعمدة ثلاثية الابعاد.

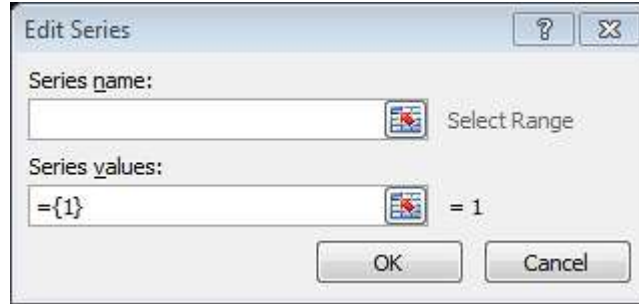
طريقة رانجانا	
1.969645	الجزر
6.099459	القرنابيط
3.173098	الفلفل الاخضر
3.110545	الباميا
الطريقة البطيئة	
6.42184	الجزر
5.331574	القرنابيط
4.865244	الفلفل الاخضر
5.087987	الباميا

1- اكتب بيانات الجدول اعلاه في الاكسيل.

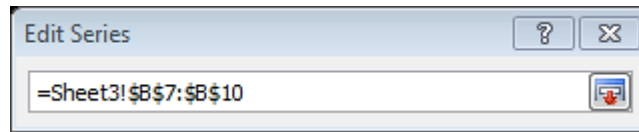


- 2- ظلل الخلايا من A2 الى B5 << insert << columns << 3D columns << اختر << 3- انقر على الرسم بالزر الايمن << اختر select data << تظهر اللوحة التالية التي من خلالها يمكن اضافة الجزء الثاني للبيانات.

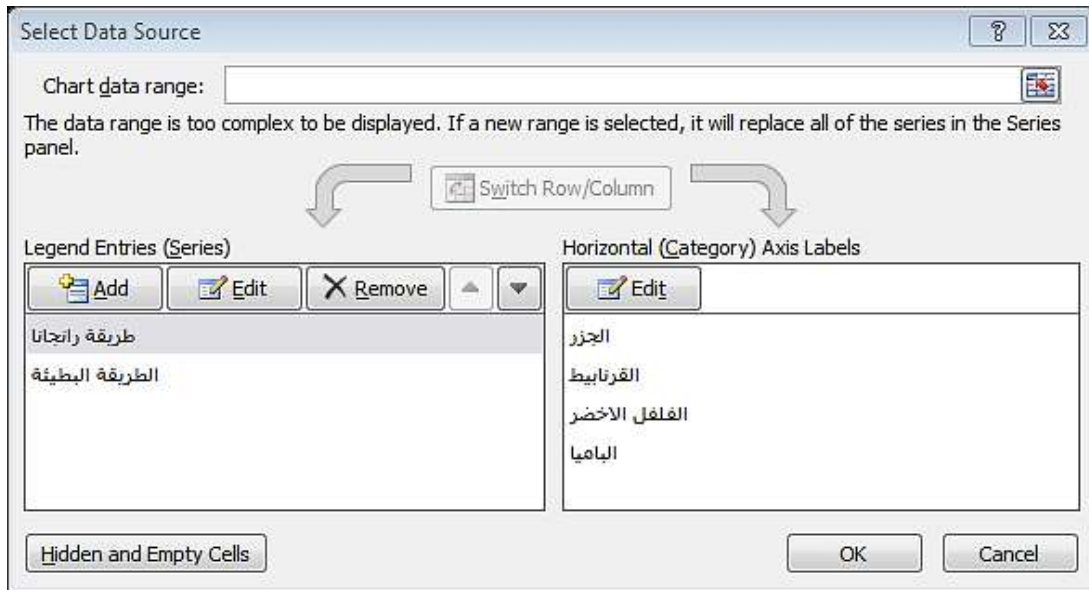
4- اضغط Add << لاضافة وتحرير متسلسلة جديدة كما في الشكل التالي:



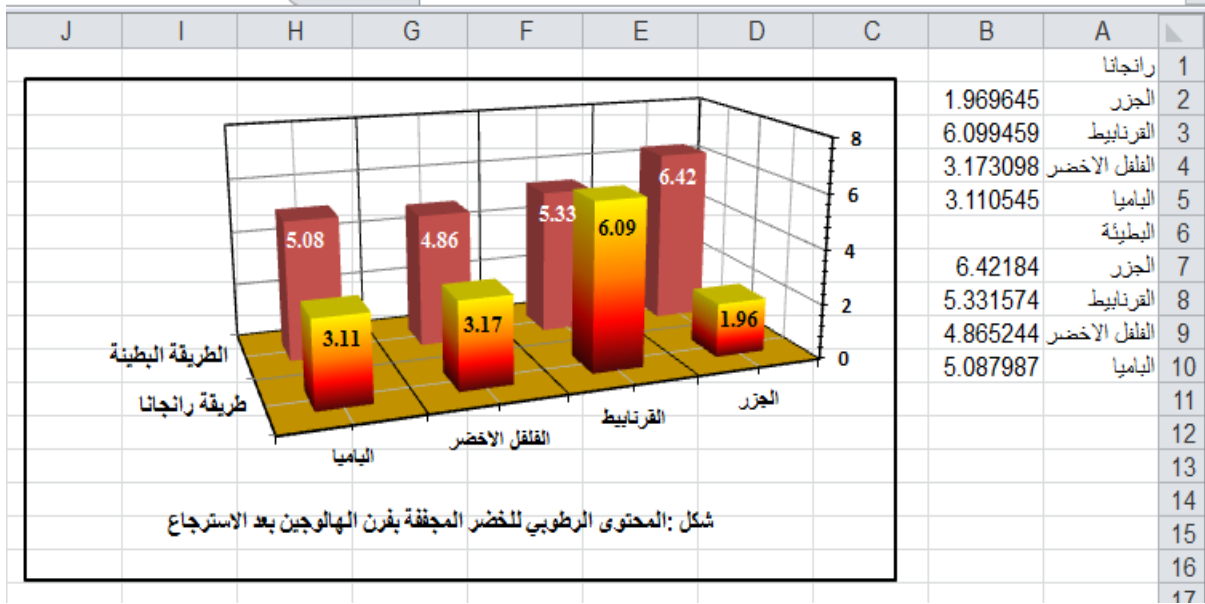
5- اضغط على المربع في series value << وظل من B7 الى B10 << يظهر عنوان مرجع الخلية في الشكل التالي:



6- اضغط المربع << اكتب في series name اسم المتسلسلة << ok << ok



لعرض البيانات على الاعمدة كما في الشكل التالي انقر نقرة يمين على احد الاعمدة << اختر format data labels << تظهر البيانات على الاعمدة.



لتغيير لون احد السلاسل (الاعمدة) انقر نقرة واحدة على احد الاعمدة التابع لتلك السلسلة << Home >> اختر لون المليء الجديد ويمكن النقر على النصوص وتغيير حجم ولون الخط .

لاضافة القيم فوق الاعمدة ، انقر نقرة يمين فوق السلسلة (الاعمدة) المطلوب اضافة القيم عليها << اختر .Add data table

#### امثلة تطبيقية:

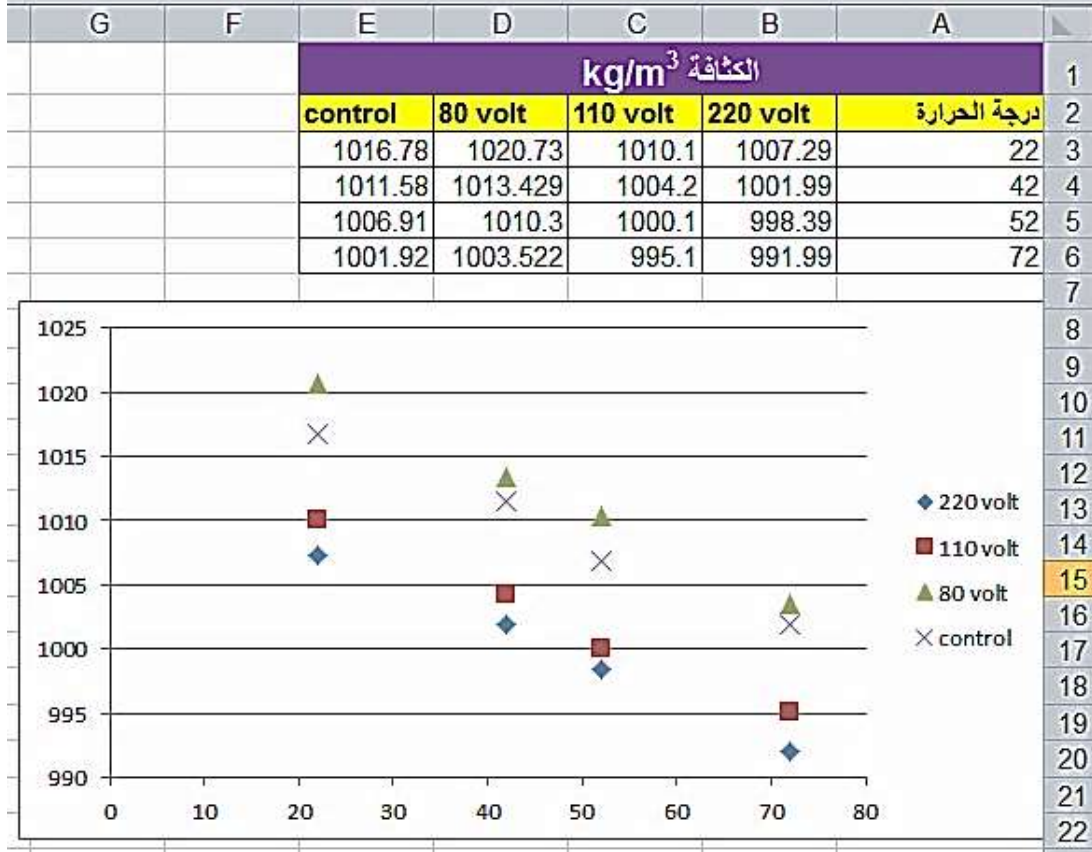
ارسم علاقات الارتباط من البيانات الموجودة في الجدول التالي الذي يبين تأثير درجة الحرارة على كثافة الحليب عند بسترته بالتسخين الاومي .

الكثافة $kg/m^3$				درجة الحرارة
control	80 volt	110 volt	220 volt	
1016.78	1020.73	1010.1	1007.29	22
1011.58	1013.429	1004.2	1001.99	42
1006.91	1010.3	1000.1	998.39	52
1001.92	1003.522	995.1	991.99	72

1- اكتب البيانات اعلاه في ورقة العمل .

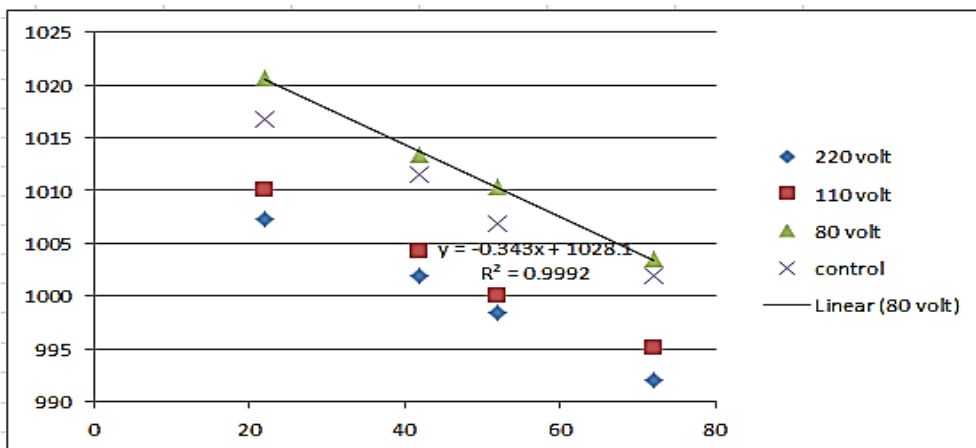
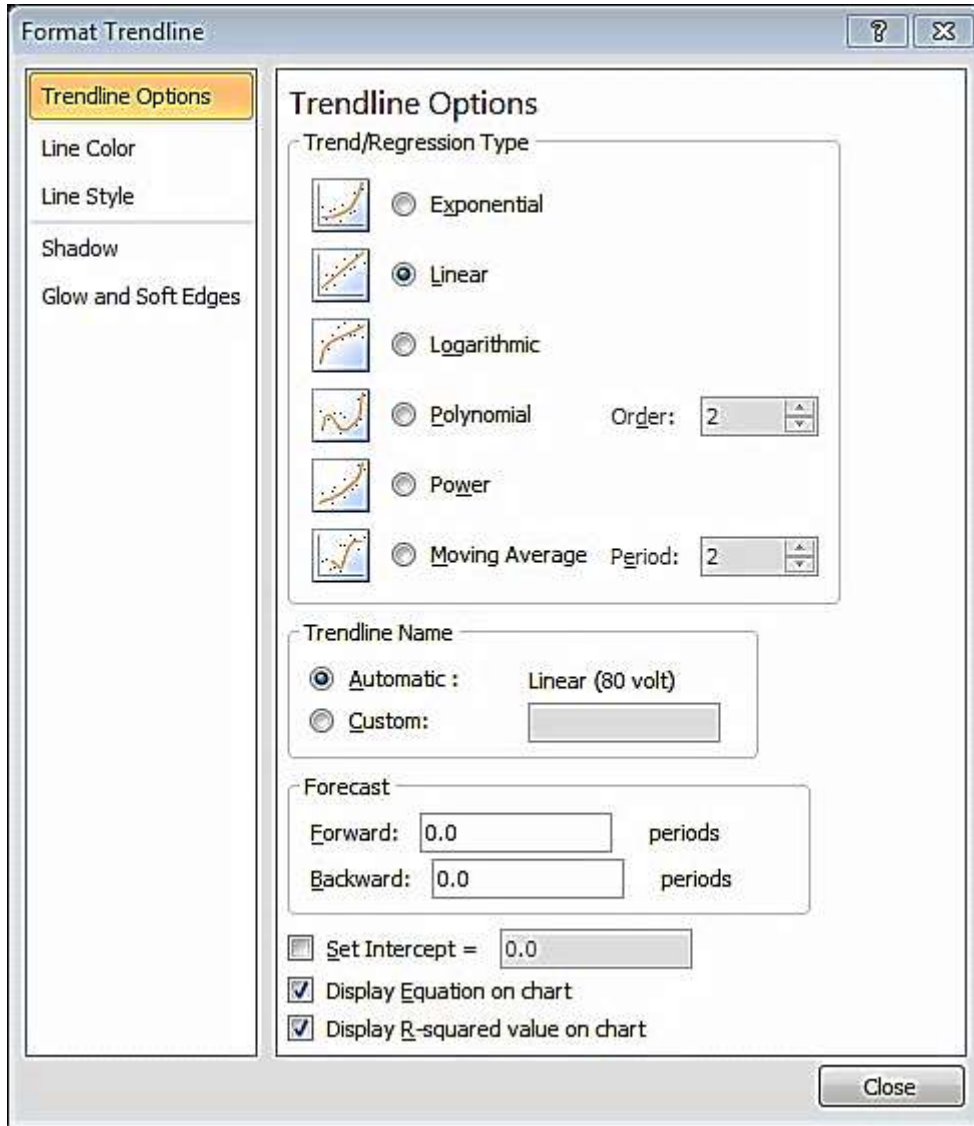


2- ظلل الخلايا من A2 الى E6. << insert << scatter << اختر << سيظهر الشكل التالي:



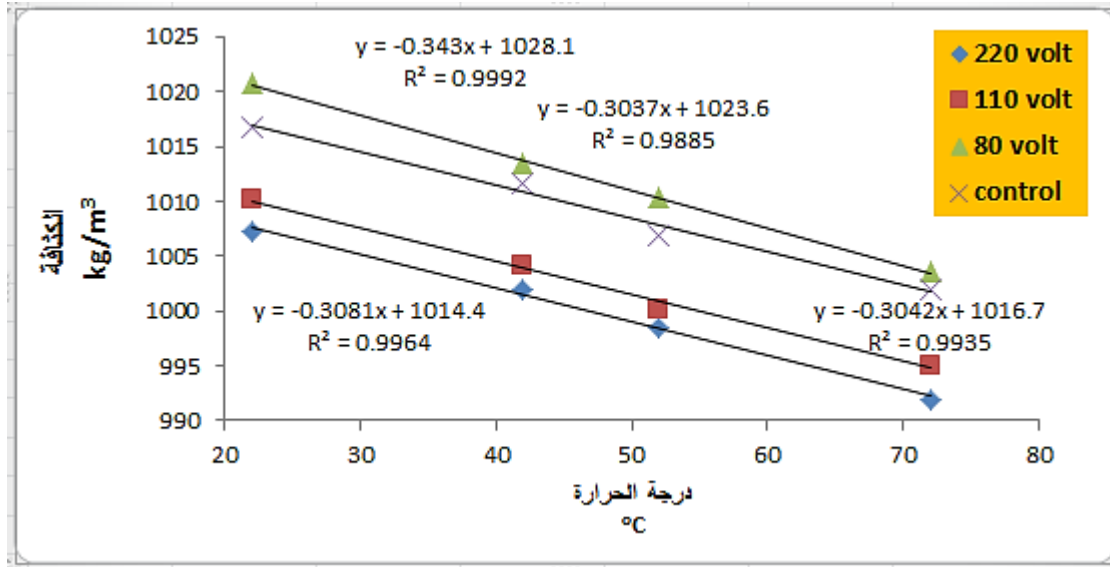
3- انقر نقرة يمين على احدى النقاط واختر add trendline << ستظهر قائمة اسمها format add

Display Equation on chart  
 Display R-squared value on chart لغرض عرض  
 << trendline اختر << Linear اختر << المعادلة ومعامل الارتباط وكما في الشكل التالي:



4- تعاد الخطوات نفسها بالنسبة الى النقاط الاخرى لرسم الخط المستقيم وايجاد المعادلة ومعامل الارتباط.

5- يتم اجراء التنسيقات على الرسم كما مر علينا مسبقا من حيث تسمية المحاور وتنسيق وسيلة الايضاح . ويظهر الرسم النهائي كما في الشكل التالي:



ومن كل معادلة يمكن استخراج الميل slope وهو معامل x اي الرقم المضروب في x ونقطة التقاطع مع محور الصادات هو القيمة بعد علامة الجمع. كما يمكن استخراج الميل من البيانات مباشرة من خلال  $=\text{slope}(B3:B6;A3:A6)$  ويكون الناتج -0.30808 وهو مطابق للميل الذي تم استخراجه من معادلة الخط المستقيم عند 220 V. ولكن في الرسم يقرب الناتج الى اقرب عدد.

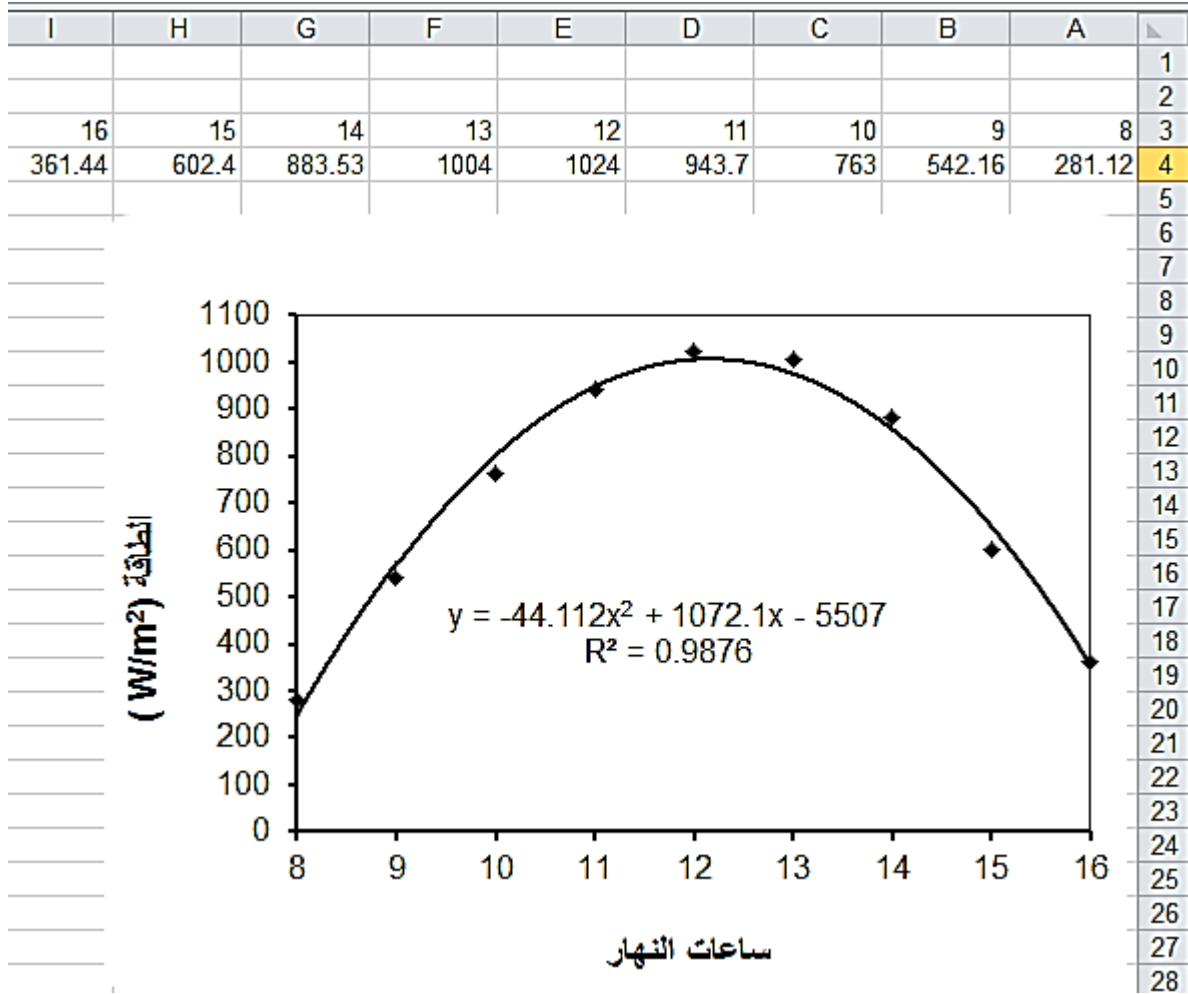
مثال: اوجد العلاقة بين ساعات النهار وطاقة الاشعاع الشمسي لمجفف شمسي وارسم تلك العلاقة من البيانات التالية:

ساعات النهار	8	9	10	11	12	13	14	15	16
الطاقة	281.12	542.16	763	943.7	1024	1004	883.53	602.4	361.44



1- - ظلل الخلايا من A2 الى E6. << اضغط << insert << scatter << اختر << انقر نقرة يمين على احدى النقاط واختر << add trendline << ستظهر قائمة اسمها << format add trendline <<

المعادلة ومعامل الارتباط << close. ويكون الشكل النهائي :  
 Display Equation on chart  
 Display R-squared value on chart  
 اختر << Polynomial Order: 2 <<



وبالطريقة نفسها ويمكن استخدام معادلة وحتى الدرجة السادسة من .

من خلال تغيير الرتبة order بالضغط على احد السهمان الجانبيين. وكذلك يمكن اخيار المعادلة الاسية او المتحركة او .....الخ والمبينة بالشكل التالي:

Trend/Regression Type

- Exponential
- Linear
- Logarithmic
- Polynomial Order: 2
- Power
- Moving Average Period: 2

ويمكن اجراء بعض التنسيقات على المنحنى من خلال النقر باليمين وتحديد المطلوب.

## الوصلات الداخلية Links

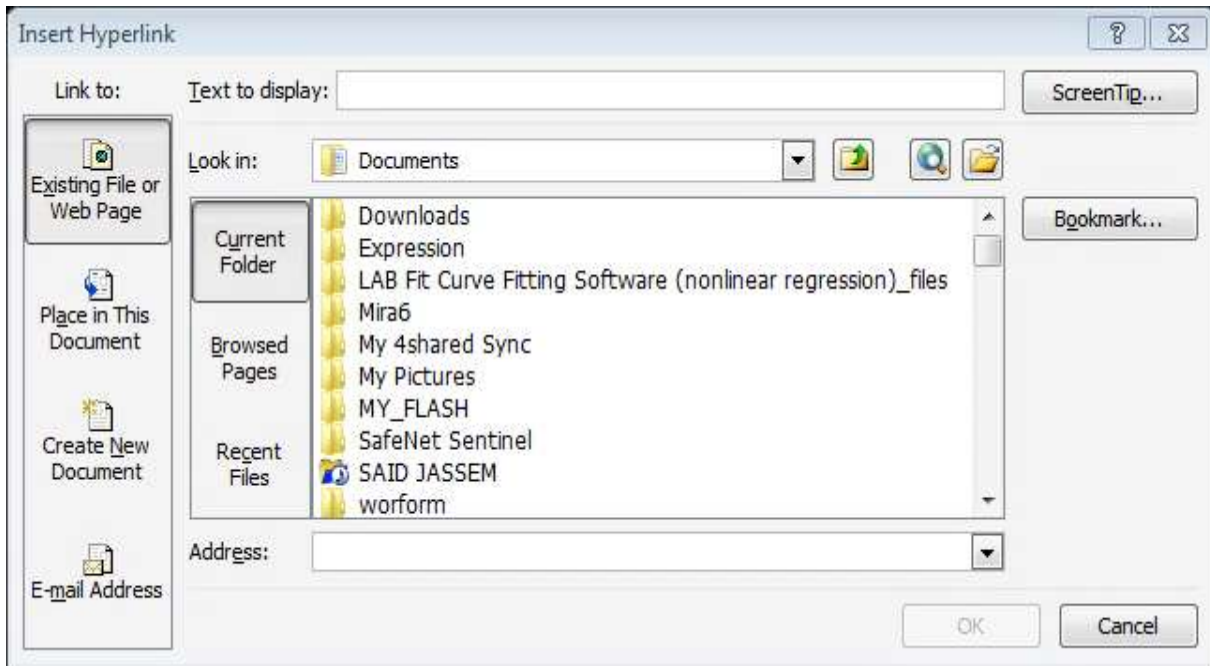
يمكن الربط بين خلية في جدول اكسل و خلية اخرى (في نفس الصفحة او صفحة اخرى من نفس الملف او حتى في ملف اكسيل اخر) ، للقيام بهذا ، انقر نقرة يمين فوق الخلية المصدر << copy >> انقر نقرة



يمين فوق الخلية المطلوبة << اختر الشكل

## الوصلات الخارجية Hyperlinks

لاضافة وصلة ربط خارجية تربط خلية اكسيل وملف اخر (صورة مثلا) ، انقر نقرة يمين فوق الخلية المصدر << اختر Hyperlink.. >> ستظهر النافذة التالية التي تحدد بها موقع الملف المطلوب:



Screen Tip لاضافة ملاحظة فوق الخلية. Existing file..... للذهاب الى ملف محدد داخل الحاسبة.  
Place in this Document للذهاب الى صفحة من نفس ملف العمل. Creat new document  
لانشاء ملف عمل جديد. Email address لفتح صفحة لارسال بريد الكتروني.

## رأس وتذييل الصفحات Header & Footer

لاضافة نصوص الى رأس وتذييل الصفحات ، انقر شريط insert << انقر ايقونة ، ثم كتابة النص داخل الحقول للرأس او التذييل ، او ادخال تسلسل الصفحة او عدد الصفحات او الوقت والتاريخ.....الخ



من شريط Design الذي يظهر تلقائيا عند اختيار ايقونة





ان هذه الاعدادات ستطبق تلقائيا على جميع الصفحات ، وتظهر على جميع الصفحات عند طباعة الملف .

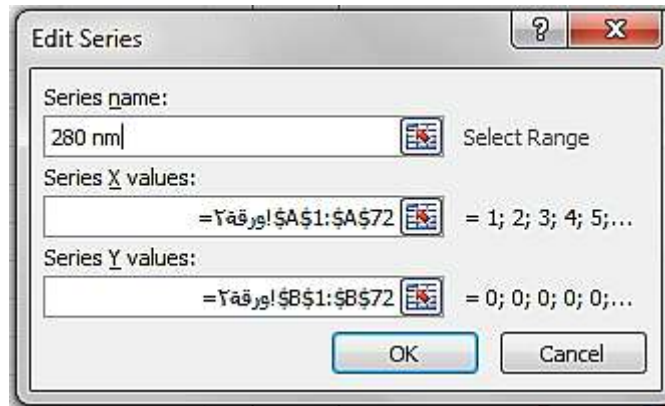
### رسم البيانات بثلاث محاور

لرسم بيانات بثلاث محاور نتبع الخطوات التالية:

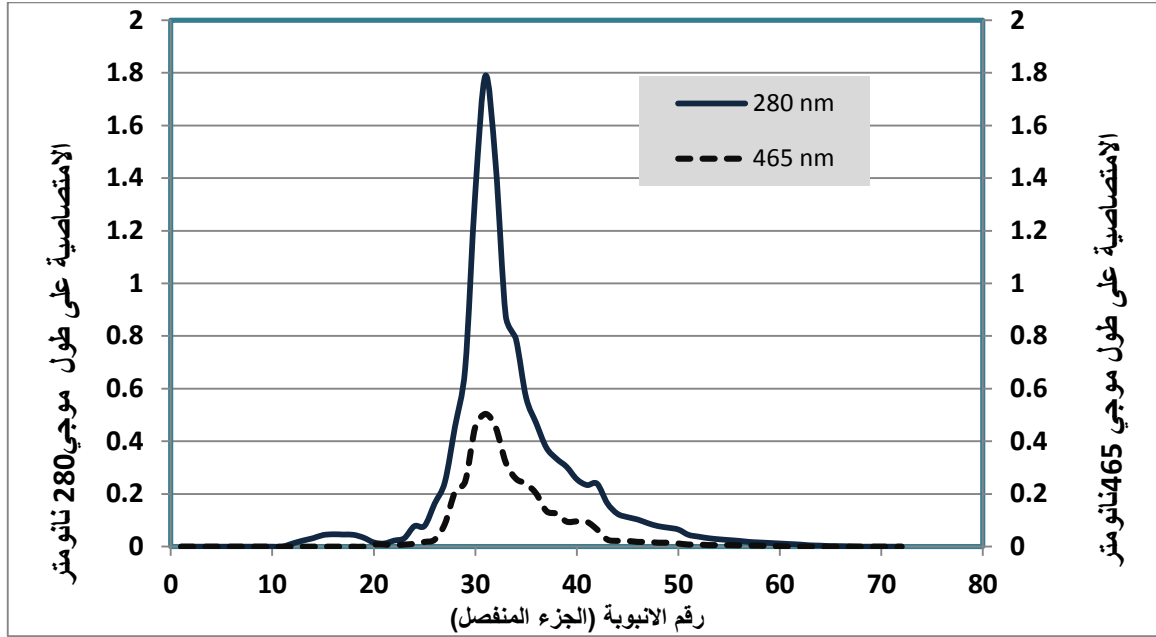
1- ادخل البيانات الخاصة بالمحور x في العمود A والبيانات الخاصة بالمحور Y في العمود B وبيانات المحور الثانوي في العمود C .

2- ظلل العمود A والعمود B والعمود C معا << insert << << Scatter << << نقرة يمين على المنحنى الثاني << Format Data Series... << secondary axis << close .

3- لتسمية المنحنيات انقر نقرة يمين على الرسم << Select Data... << Edit << يظهر مربع حوار نكتب فيه اسم المتسلسلة الاولى وهو 280 nm وكما في الشكل التالي:



ثم اضغط OK وتعد الطريقة نفسها بالنسبة للمتسلسلة الثانية. وتتبع الخطوات السابقة في تسمية المحاور. ويظهر الرسم النهائي بالشكل التالي:



### 1- تحديد ثوابت معدل التفاعل للتفاعلات ذات الرتبة صفر

مثال: في التفاعل الكيميائي قيم التركيز التالية للتفاعل كدالة للزمن

Time (s)= 0 , 60 , 120 , 180 , 240 , 300

Concentration (mg/L)= 131 , 110 , 92 , 71 , 49 , 29

حدد ثابت معدل التفاعل لهذا التفاعل؟

1- افتح ورقة عمل جديدة

2- في الخلايا A1:B10 اطبع البيانات و عناوينها اعلاه.

3- في الخلايا A11:A14 اطبع النصوص المطلوبة.

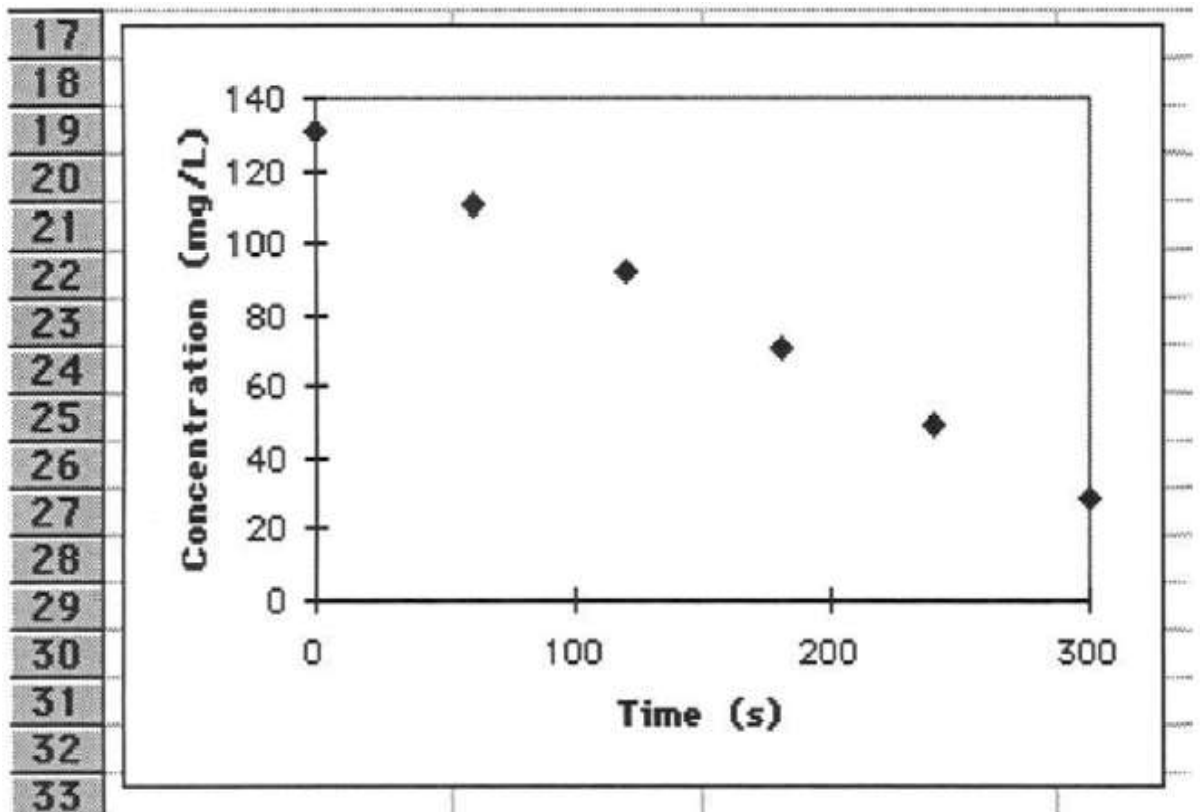
4- في الخلية B11 اطبع المعادلة =RSQ(B3:B8,A3:A8)

5- في الخلية B12 اطبع المعادلة =SLOPE(B3:B8,A3:A8)

6- في الخلية B14 اطبع المعادلة =ABS(B12)

7- اختر الخلايا A2:B8 وانقر على SCATTER << INSERT . كما في الشكل التالي:

	A	B
1	Given:	
2	Time (s)	Concentration (mg/L)
3	0	131
4	60	110
5	120	92
6	180	71
7	240	49
8	300	29
9		
10	Solution:	
11	rsquare =	0.9994
12	Slope =	-0.34
13		
14	Zero Order Constant (mg/L.s)	0.34



يلاحظ من الشكلين اعلاه ان معامل الارتباط هو 0.9994 وهذا يدل على ان التفاعل من الرتبة صفر وان القيمة المطلقة للميل تمثل ثابت معدل التفاعل.

## 2- معدلات تفاعلات الانشطار الانزيمية Rates of Enzyme-Catalyzed Reactions

في تفاعلات الانشطار الانزيمية هنالك عاملات مهمان يجب تحديدهما وهما السرعة القصوى  $V_{max}$  وثابت Michaelis-Menten  $K_m$  ويتم الحصول عليهما من خلال رسم العلاقة بين السرعة والتركيز

مثال: حدد قيمة  $V_{max}$  و  $K_m$  بطريقة Lineweaver-Burk وطريقة Auustinsson وطريقة Edie-Hofstee من البيانات التالية

Intial substrate concentration  $A_o$  (M): 2.00E-05 , 4.00E-05 , 600E-05 , 100E-05 , 200E-05 , 300E-05 , 500E-05

Intial velocity  $v_o$  (m/s): 1.67E-06 , 2.86 E-06 , 3.7 E-06 , 4.95 E-06 , 6.50 E-06 , 7.40 E-06 , 8.14 E-06

ان معادلة Michaelis-Menten هي

$$v_o = \frac{V_{max} (A_o)}{K_m + (A_o)}$$

هذه المعادلة حولت الى الصيغة الخطية وتمثل معادلة Lineweaver-Burk وكما يلي:

$$\frac{1}{v_o} = \frac{K_m}{V_{max} (A_o)} + \frac{1}{V_{max}}$$

ومعادلة Auustinsson هي:

$$\frac{(A_o)}{v_o} = \frac{K_m}{V_{max}} + \frac{(A_o)}{V_{max}}$$

ومعادلة Edie-Hofstee هي:

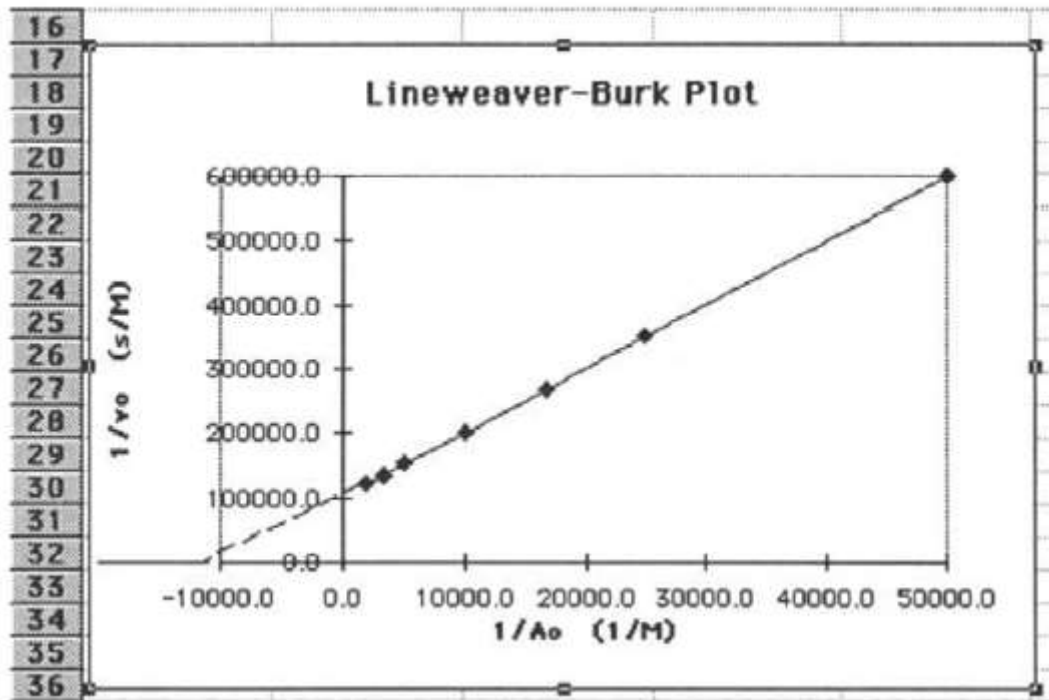
$$v_o = V_{max} - \frac{v_o}{(A_o)} K_m$$

والآن يتطلب تخصيص اعمدة لبيانات كل من  $A_0, V_0, 1/A_0, 1/V_0, A_0/V_0, V_0/A_0$  وهي مطلوبة لحساب الميل ونقطة التقاطع لكل معادلة خطية للطرق الثلاث.

### برمجة ورقة العمل:

- 1- افتح ورقة عمل جديدة.
- 2- في الخلايا من A1:B9 اطبع العناوين وقيم البيانات.
- 3- في الخلية C3 اطبع  $=1/A3$
- 4- في الخلية D3 اطبع  $=1/B3$
- 5- في الخلية E3 اطبع  $=A3/B3$
- 6- في الخلية F3 اطبع  $=1/E3$
- 7- انسخ محتويات الخلايا من C3:F3 في الخلايا C4:F9 باستخدام الامر Autofill.
- 8- في الخلايا A11:F11, A12:A15, C12:C15, E12:E15 اطبع عناوينها.
- 9- في الخلية B12 اطبع المعادلة  $=INTERCEPT(D3:D9,C3:C9)$
- 10- في الخلية B13 اطبع المعادلة  $=SLOPE(D3:D9,C3:C9)$
- 11- في الخلية B14 اطبع  $=1/B12$
- 12- في الخلية B15 اطبع  $=B14*B13$
- 13- في الخلية D12 اطبع  $=INTERCEPT(E3:E9,A3:A9)$
- 14- في الخلية D13 اطبع  $=SLOPE(E3:E9,A3:A9)$
- 15- في الخلية D14 اطبع  $=1/D13$
- 16- في الخلية D15 اطبع  $=D12*D14$
- 17- في الخلية F12 اطبع  $INTERCEPT(B3:B9,F3:F9)$
- 18- في الخلية F13 اطبع  $=SLOPE(B3:B9,F3:F9)$
- 19- في الخلية F14 اطبع  $=F12$
- 20- في الخلية F15 اطبع  $=ABS(F13)$
- 21- ظلل الخلايا C3:C9 و D3:D9 ومن SCATTER ارسم النقاط.

	A	B	C	D	E	F
1	Given:					
2	Ao (M)	vo (M/s)	1/Ao (1/M)	1/vo (s/M)	Ao/vo (s)	vo/Ao (1/s)
3	2.00E-05	1.67E-06	50000.0	598802.4	11.9760	0.0835
4	4.00E-05	2.86E-06	25000.0	349650.3	13.9860	0.0715
5	6.00E-05	3.70E-06	16666.7	270270.3	16.2162	0.0617
6	1.00E-04	4.95E-06	10000.0	202020.2	20.2020	0.0495
7	2.00E-04	6.50E-06	5000.0	153846.2	30.7692	0.0325
8	3.00E-04	7.40E-06	3333.3	135135.1	40.5405	0.0247
9	5.00E-04	8.14E-06	2000.0	122850.1	61.4251	0.0163
10						
11	Lineweaver-Burk Method		Augustinsson Method		Eadie-Hofstee Method	
12	Intercept	1.03E+05	Intercept	9.95E+00	Intercept	9.71E-06
13	Slope	9.91E+00	Slope	1.03E+05	Slope	-9.64E-05
14	Vmax (M/s)	9.69E-06	Vmax (M/s)	9.72E-06	Vmax (M/s)	9.71E-06
15	Km (M)	9.60E-05	Km (M)	9.68E-05	Km (M)	9.64E-05



### 3- اختيار العازل لتقليل الفقدان الحراري من الانابيب الاسطوانية

الانابيب الاسطوانية شائعة الاستعمال في معامل الاغذية لنقل البخار وانواع مختلفة من الاغذية السائلة. عندما يتم نقل الاغذية او البخار نقل وهي ساخنة يجب ان يكون انتقال الحرارة من الانبوب منخفض لغرض حفظ الطاقة. يستعمل العازل على الانبوب لقليل الفقد الحراري .

مثال: انبوب من الحديد المقاوم للصدأ اسعمل لنقل زيت مسخن حراري الى خزان . قطر الانبوب الداخلي 8 cm والوصيل الحراري له  $18 \text{ W/m.}^\circ\text{C}$  ودرجة حرارة السطح الداخلي للانبوب  $130^\circ\text{C}$  والتوصيل الحراري للعازل هو  $0.5 \text{ W/m.}^\circ\text{C}$ . درجة حرارة السطح الخارجي للعازل يجب ان لا تزيد عن  $20^\circ\text{C}$  احسب معدل انتقال الحرارة خلال جدار الانبوب في الحالة المستقرة . اذا اريد تقليل انتقال الحرارة بمقدار 90 % كم سيكون التوصيل الحراري المطلوب للعازل.

معادلة انتقال الحرارة المستعملة في هذا المثال هي:

$$q_r = \frac{T_1 - T_3}{\left(\frac{\Delta r}{kA_{lm}}\right)_{1-2} + \left(\frac{\Delta r}{kA_{lm}}\right)_{2-3}}$$

حيث  $T_1$  و  $T_2$  درجة حرارة السطح الداخلي للانبوب والسطح الخارجي للعازل على التوالي ،  $\Delta r$  هي السمك  $m$  ،  $k$  معامل التوصيل الحراري  $\text{W/m.}^\circ\text{C}$  و  $A_{lm}$  متوسط المساحة اللوغارتمية  $\text{m}^2$  و 2-1 و 3-2 تشير الى سمك الانبوب والعازل على التوالي.

برمجة ورقة العمل:

1- في الخلية A1:B9

2- في الخلايا A11: A17 اطبع العناوين.

3- في الخلية B12 اطبع  $B3/2$

4- في الخلية B13 اطبع  $B12+B2$

5- في الخلية B14 اطبع  $B13+B5$

6- في الخلية B15 اطبع  $=2*PI()* (B13-B12)/LN(B13/B12)$

7- في الخلية B16 اطبع

$$=(B7-B8)/(((B13-B12)/B4/B15)+((B14-B13)/B16/B6))$$

بعد ذلك تظهر النتيجة كما في الشكل التالي:

	A	B
1	Given	
2	Thickness of pipe, m	0.02
3	Inside diameter, m	0.08
4	k_steel, W/mC	17
5	Thickness of insulation, W/mC	0.04
6	k_insulation, W/mC	0.5
7	Temp inside pipe surface, C	130
8	Temp outside insulation, C	25
9	Pipe length, m	1
10		
11	Solution	
12	Inside radius, m	0.04
13	Interfacial radius, m	0.06
14	Outside radius, m	0.1
15	A_logmean12, m <sup>2</sup>	0.31
16	A_logmean23, m <sup>2</sup>	0.49
17	Rate of Heat transfer, W	631.02



9- لتحديد سمك العزل لتقليل الفقد يستخدم الامر Goal seek من قائمة data << Goal << Analysis << seek << يظهر مربع الحوار التالي:

اطبع في set cell **\$B\$17** وفي To value اطبع الرقم 63.102 وفي By changing cell اطبع **\$B\$6** ثم اضغط ok.



	A	B
1	Given	
2	Thickness of pipe, m	0.02
3	Inside diameter, m	0.08
4	k_steel, W/mC	17
5	Thickness of insulation, W/mC	0.04
6	k_insulation, W/mC	0.5
7	Temp inside pipe surface, C	130
8	Temp outside insulation, C	25
9	Pipe length, m	1
10		
11	Solution	
12	Inside radius, m	0.04
13	Interfacial radius, m	0.06
14	Outside radius, m	0.1
15	A_logmean12, m <sup>2</sup>	0.31
16	A_logmean23, m <sup>2</sup>	0.49
17	Rate of Heat transfer, W	631.02

ان Goal seek ويمثل البحث عن الهدف وهي امكانية تعمل بالتعاون مع الصيغ فاذا كنا نعلم ماهي نتيجة الصيغة فان الاكسيل سوف يحدد قيم الخلية او الخلايا التي تعطي نتيجة معينة. وفي المثال اعلاه ان الفقد الحراري من الانبوب هو 631.02 W ولتقليل هذه القيمة بمقدار 90% فان الفقد الحراري يجب ان يكون 63.102W . وباستخدام الامر Goal seek يمكن تحديد القيمة المتوقعة لمعامل التوصيل الحراري والتي يجب ان يتم اختيار عازل قيمة توصيله الحراري 0.049 W/m.°C

### 3- التنبؤ بدرجة الحرارة في الاغذية السائلة المسخنة بوساطة البخار في الاحواض المزدوجة الجدار:

مثال: 0.26 m<sup>3</sup> من عصير التفاح تسخن بوساطة حوض مزدوج الجدار باستعمال البخار . معامل انتقال الحرارة بالحمل الخارجي 5000 W/m<sup>2</sup>.°C مساحة الاتصال بين العصير والسطح الداخلي للحوض هي 1.57 m<sup>2</sup> ، كثافة العصير هي 980 kg/m<sup>3</sup> وحرارته النوعية 3.95 kJ/kg.°C ودرجة الحرارة الابتدائية للعصير هي 25 °C ودرجة حرارة البخار 95 °C . بين تأثير التغير في معامل انتقال الحرارة بالحمل الخارجي على درجة الحرارة.

الحل: تعتمد المعادلة التالية لدراسة تغير درجة الحرارة

$$\frac{T_a - T}{T_a - T_i} = e^{-(hA / \rho c_p V)t}$$

$T_a$ : درجة حرارة الوسط المحيط  $^{\circ}C$  ،  $T$ : درجة الحرارة عند زمن معين وهي غير معروفة  $^{\circ}C$  ،  $T_i$ :  
 درجة الحرارة الأولية  $^{\circ}C$  ،  $h$ : معامل انتقال الحرارة بالحمل  $W/m^2.^{\circ}C$  ،  $\rho$ : الكثافة  $kg/m^3$  ، الحجم  
 $m^3$  ،  $t$ : الزمن. sec.

برمجة ورقة العمل:

1- افتح ورقة عمل جديدة.

2- في الخلايا من A1:B11 اطبع العناوين والبيانات.

3- في الخلايا A12:A24 ابدأ بكتابة قيم الزمن من صفر والزيادة تكون 50 في كل مرة.

4- في الخلية B12 اطبع المعادلة

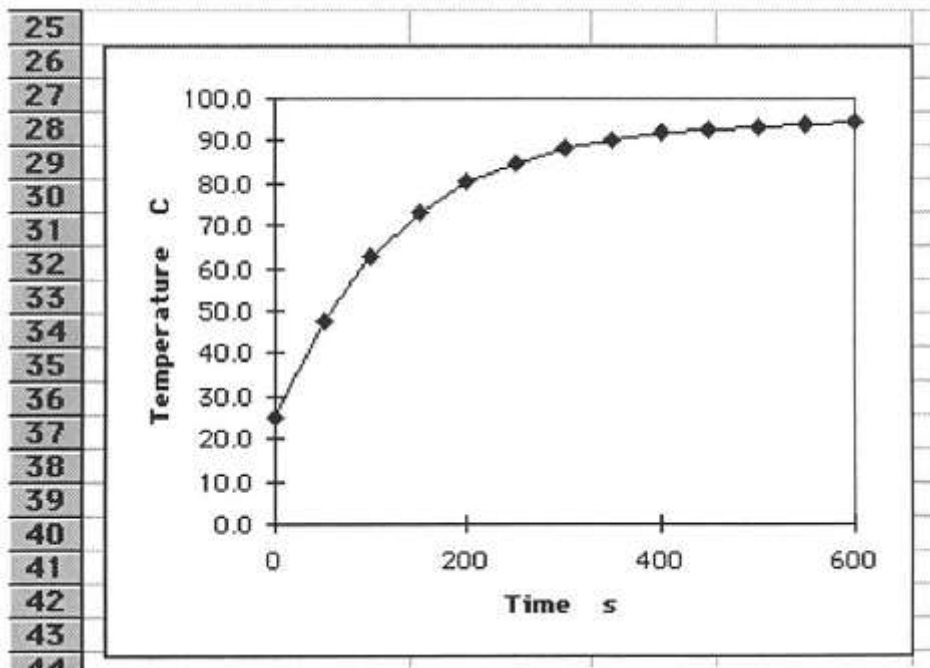
$$=B\$8-(B\$8-B\$7)*EXP(-B\$4*B\$3*A12/B\$5/B\$6/1000/B\$2)$$

5- انسخ محتويات الخلية B12 في الخلايا من B13:B24

6- استعمل البيانات في الخلايا من A12:B24 ومن SCATTER ارسم العلاقة بينهما.

7- غير معامل انتقال الحرارة في الخلية B4 واعرض التغير في المخطط ليبين درجات الحرارة الجديدة. والشكلين التاليين يبينان ذلك:

	A	B
1	Given:	
2	Volume (m <sup>3</sup> )	0.26
3	Area (m <sup>2</sup> )	1.57
4	Heat transfer coefficient W/m <sup>2</sup> C)	5000
5	Density (kg/m <sup>3</sup> )	980
6	Specific Heat (kJ/kg C)	3.95
7	Initial Temperature (C)	25
8	Steam Temperature (C)	95
9		
10	Solution:	
11	Time	Temperature
12	0	25.0
13	50	47.6
14	100	62.9
15	150	73.3
16	200	80.3
17	250	85.0
18	300	88.3
19	350	90.4
20	400	91.9
21	450	92.9
22	500	93.6
23	550	94.0
24	600	94.4



## الماكرو Macro

هو مجموعة اوامر متتابعة يتم تسجيلها تحت اسم معين مع امكانية استدعائها للتنفيذ. فمثلا يمكن تسجيل الحركة بين الصفحات او اجراء عمليات حسابية معينة وتسجيل ذلك واعادة تنفيذه مرة اخرى وذلك بتشغيل الماكرو مرة اخرى.

### انشاء الماكرو:

من شريط << record macro << developer يظهر مربع الحوار التالي:

وفيه يمكن تحديد اسم الماكرو ومفتاح الاختصار الذي بوساطته يمكن تشغيل الماكرو والوصف ثم الضغط على Ok. وعندئذ يتم التسجيل بوساطة الماكرو حيث يظهر زر ايقاف تسجيل الماكرو .

بعد تسجيل الاوامر المطلوب تنفيذها عند كل مرة يتم تشغيل الماكرو فيها يتم النقر على مفتاح ايقاف التسجيل.

### انشاء زر Button

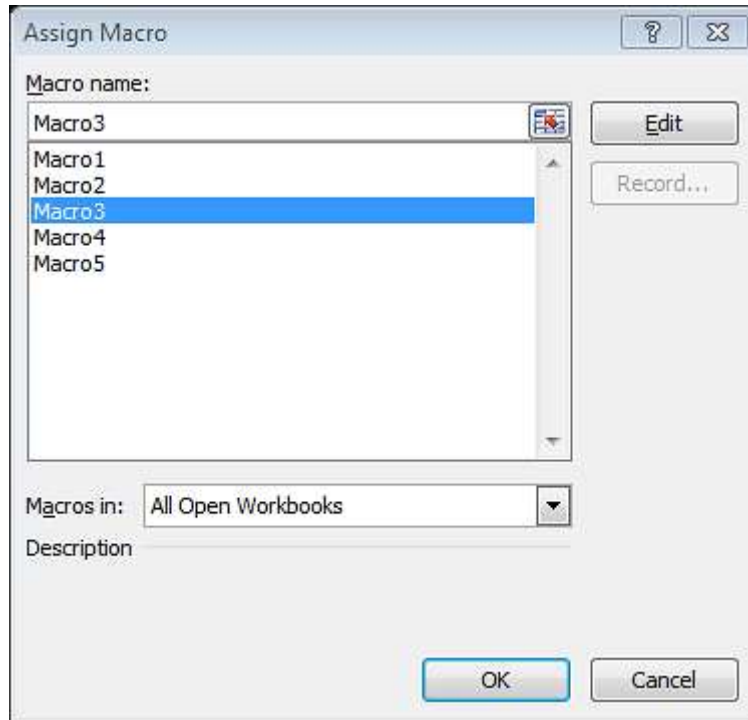
لغرض انشاء زر بالنقر عليه يتم تشغيل الماكرو بتتبع الخطوات التالية:



<< Insert << Developer form عند الضغط على السهم تنسدل القائمة التالية اسمها controls وتحتوي على انواع مختلفة من الازرار:



يتم اختيار احد هذه الازرار بالنقر عليها ثم الذهاب الى اي موقع في ورقة العمل والنقر المستمر مع السحب وعند ايقاف النقر والسحب يظهر مربع حوار تلقائيا اسمه Assign Macro يتم ربط الزر بالماكرو المراد تنفيذه من خلال الضغط على اسم الماكرو فقط ثم الضغط على ok .



بعد ذلك يظهر الزر بعلامة مربع نص ثم يتم الضغط على **Design Mode** لغرض عمل الزر بصورة صحيحة. ويمكن تسمية الزر من خلال النقر باليمين واختيار edit text وكذلك بقية التنسيقات الاخرى .

مثال:

المطلوب انشاء ماکرو يقوم برسم الصفات الفزيوحرارية للحليب على شكل رسوم بيانية من الجدول التالي:

درجة الحرارة	Pa.s الزوجية	درجة الحرارة	الانتشار الحراري m <sup>2</sup> /s	درجة الحرارة	W/m.°C التوصيل الحراري	درجة الحرارة	الحرارة النوعية J/kg.K	درجة الحرارة	الكثافة kg/m <sup>3</sup>
22	1.73E-03	22	1.40734E-07	22	0.553893565	22	3870.788266	22	1016.78
42	1.00E-03	42	1.47094E-07	42	0.577388812	42	3880.367968	42	1011.58
52	6.45E-04	52	1.50073E-07	52	0.587277268	52	3886.421874	52	1006.91
72	2.81E-04	72	1.54363E-07	72	0.603335847	72	3901.057793	72	1001.92

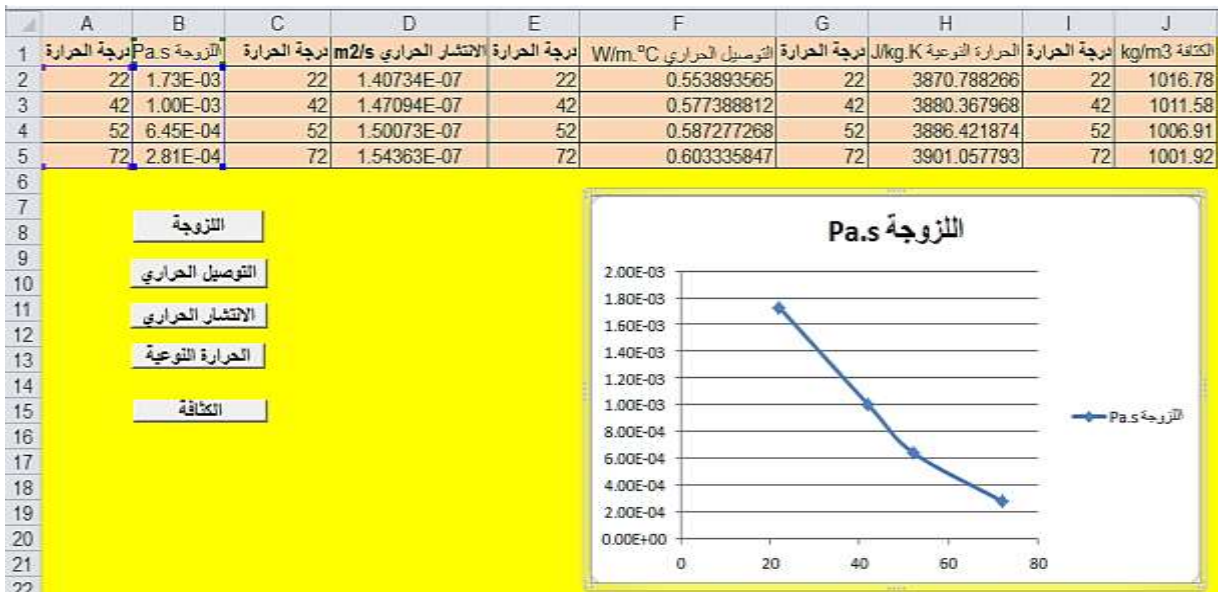
1- نقوم بطباعة هذا الجدول على ورقة العمل

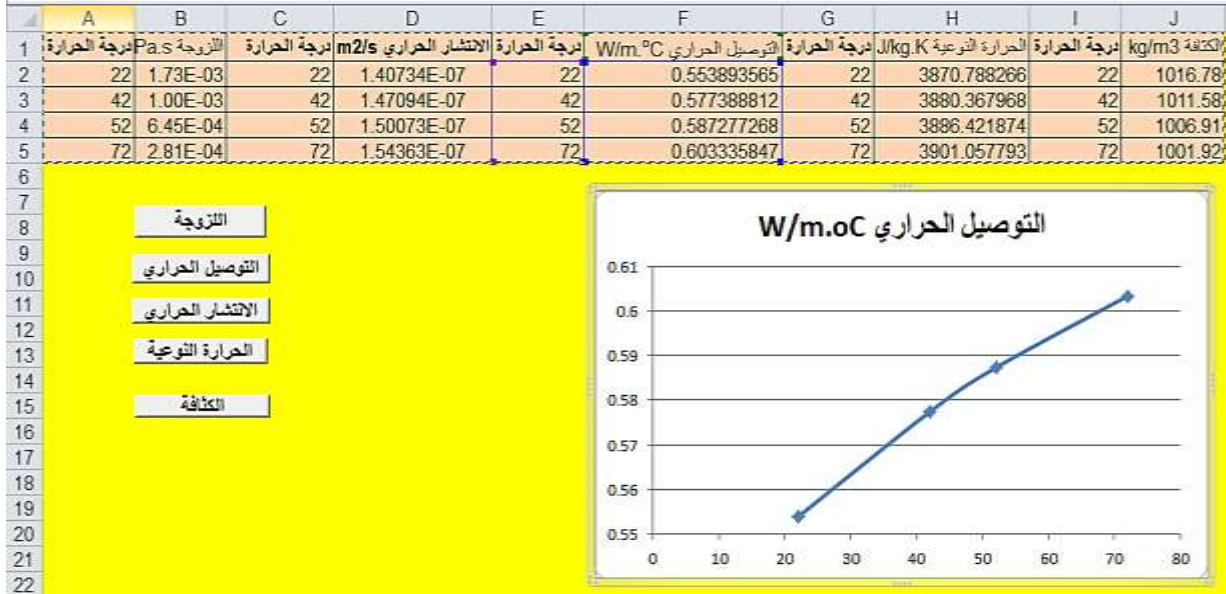
2- النقر على زر تسجيل ماكرو وتسميته.

3- ظلل الزوجية ودرجة الحرارة ومن insert اختر scatter سيظهر الرسم البياني ثم اغلق الماكرو .

4- من developer << insert اختر شكل الزر المطلوب لتنفيذ الماكرو ثم اضغط على Design Mode .

5- تعاد الخطوات اعلاه لكل صفة موجودة في الجدول وتسمى بماكرو جديد . ويوضع لها زر خاص بها اي لكل صفة وكما هو مبين في الشكل ادناه. فعند الضغط على زر الزوجية يظهر الرسم البياني الخاص بها وايضا عند الضغط على زر التوصيل الحراري سيظهر الرسم البياني الخاص بالتوصيل الحراري ويختفي الرسم الاول وهكذا بالنسبة لبقية الصفات.





### الجدول التكرارية الثنائية وجدول الركيزة Pivot Tables

واكثر استخدامها يكون للبيانات الرقمية الصحيحة والبيانات الوصفية. وهي تقوم بتحويل البيانات الجدولية الكبيرة جدا الى صيغ جدولية مرتبة يمكن فهمها بسرعة .

مثال: الجدول التالي يمثل قاعدة بيانات لمبيعات لنوعين من المنتجات هي peeled , crushed tomato , على مدار عامين هما 1994 و 1995 لشخصين يقومان بادارة المبيعات هما Chen و Rodriguez

ومنطقتي البيع هما Pacific Rim و South America . استخدم Pivot Tables لتنظيم هذه المعلوما تعلى شكل جداول بطرق مختلفة.

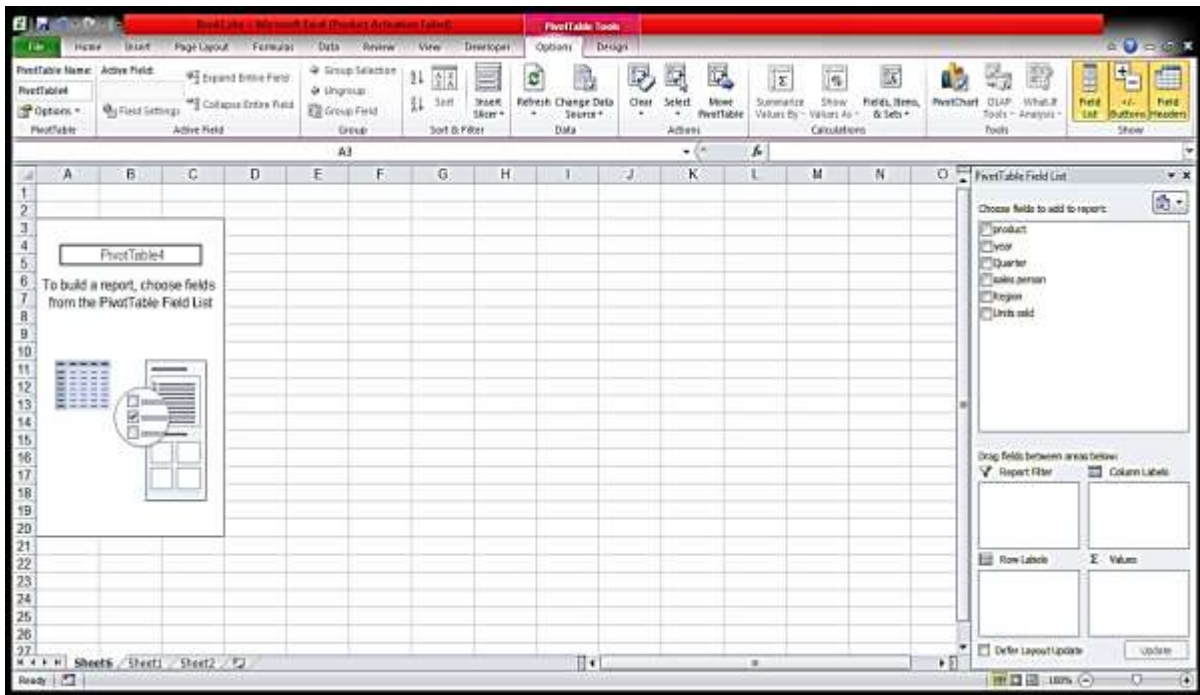
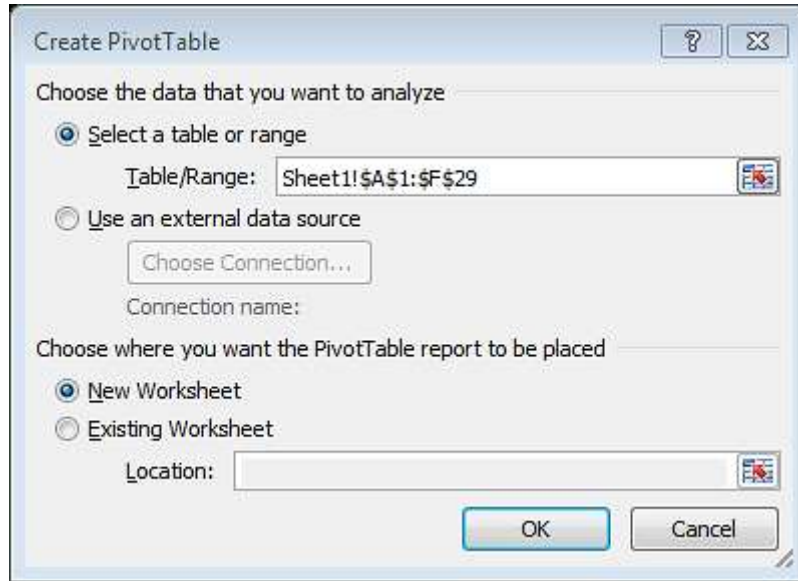
	A	B	C	D	E	F
1	product	year	Quarter	sales person	Region	Units sold
2	peeld tomato	1994	1	rodriguez	South America	3447
3	peeld tomato	1994	1	chen	South America	1223
4	peeld tomato	1994	1	rodriguez	South America	864
5	crushed tomato	1995	1	chen	Pacific Rim	990
6	peeld tomato	1995	1	rodriguez	Pacific Rim	8634
7	crushed tomato	1994	2	chen	South America	4526
8	crushed tomato	1994	2	chen	Pacific Rim	6564
9	crushed tomato	1995	2	chen	South America	4585
10	crushed tomato	1995	2	chen	Pacific Rim	677
11	peeld tomato	1995	2	rodriguez	South America	543
12	peeld tomato	1995	2	rodriguez	South America	3433
13	crushed tomato	1995	2	rodriguez	South America	6630
14	peeld tomato	1995	3	rodriguez	Pacific Rim	4535
15	peeld tomato	1995	3	chen	Pacific Rim	543
16	crushed tomato	1994	3	rodriguez	Pacific Rim	8673
17	crushed tomato	1995	3	rodriguez	Pacific Rim	7565
18	peeld tomato	1995	3	chen	South America	886
19	crushed tomato	1995	3	chen	South America	1233
20	crushed tomato	1995	4	chen	Pacific Rim	6755
21	crushed tomato	1995	4	chen	Pacific Rim	8564
22	peeld tomato	1995	4	rodriguez	South America	6786
23	peeld tomato	1995	4	chen	South America	8599
24	peeld tomato	1995	4	chen	Pacific Rim	4678
25	crushed tomato	1995	4	rodriguez	Pacific Rim	643
26	peeld tomato	1994	4	rodriguez	South America	8569
27	crushed tomato	1995	4	chen	Pacific Rim	6543
28	crushed tomato	1995	4	rodriguez	South America	4322
29	crushed tomato	1995	4	chen	South America	7345

الحل:

1- في الخلايا من A1:F29 اطبع عناوين الجداول والبيانات كما موضح اعلاه. ثم انقر على اي خلية في الجدول اعلاه.

2- اختر INSERT << اضغط على السهم واختر PivotTable << يظهر مربع حوار اسمه PIVOT TABLE وكما في الشكل ادناه << OK





يتم تحديد الاعمدة والصفوف عن طريق النقر على اسماء العناوين الموجودة على يمين الورقة مع استمرار الضغط وسحبها الى مواقعها في المستطيلات الخاصة بالاعمدة والصفوف والجمع والفلتر. وكما في الشكل التالي حيث تم اختيار الاعمدة للـ PRODUCT والصفوف للـ SALESPERSON.

year	(All)		
<b>Sum of Units sold</b>	<b>PRODUCT</b>		
<b>SALESPERSON</b>	crushed tomato	peeld tomato	<b>Grand Total</b>
chen	47782	15929	63711
rodriguez	27833	36811	64644
<b>Grand Total</b>	<b>75615</b>	<b>52740</b>	<b>128355</b>

**PivotTable Field List**

Choose fields to add to report:

- product
- year
- Quarter
- sales person
- Region
- Units sold

Drag fields between areas below:

Report Filter: year

Column Labels: product

Row Labels: sales person

Values: Sum of Units ...

Defer Layout Update Update

ويمكن تحويل الصفوف الى اعمدة والاعمدة الى صفوف ليظهر الجدول بالشكل التالي:

year	(All)		
<b>Sum of Units sold</b>	<b>salesperso</b>		
<b>product</b>	chen	rodriguez	<b>Grand Total</b>
crushed tomato	47782	27833	75615
peeld tomato	15929	36811	52740
<b>Grand Total</b>	<b>63711</b>	<b>64644</b>	<b>128355</b>

**PivotTable Field List**

Choose fields to add to report:

- product
- year
- Quarter
- sales person
- Region
- Units sold

Drag fields between areas below:

Report Filter: year

Column Labels: sales person

Row Labels: product

Values: Sum of Units ...

Defer Layout Update Update

ويمكن اظهار الجدول بالصيغة التالية من خلال اضافة Quarter الى الاعداد عن طريق النقر والسحب كما مر ذكره. والشكل التالي يوضح ذلك:

	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q
year		(All)										
Sum of Units sold		salesperson										
		chen				chen Total	rodriguez				rodriguez Total	Grand Total
product		1	2	3	4		1	2	3	4		
crushed tomato		990	16352	1233	29207	47782		6630	16238	4965	27833	75615
peeld tomato		1223		1429	13277	15929	12945	3976	4535	15355	36811	52740
<b>Grand Total</b>		<b>2213</b>	<b>16352</b>	<b>2662</b>	<b>42484</b>	<b>63711</b>	<b>12945</b>	<b>10606</b>	<b>20773</b>	<b>20320</b>	<b>64644</b>	<b>128355</b>

PivotTable Field List

Choose fields to add to report:

- product
- year
- Quarter
- sales person
- Region
- Units sold

Drag fields between areas below:

Report Filter: year

Column Labels: sales person, Quarter

Row Labels: product

Values: Sum of Units ...

اما اذا كانت البيانات وصفية فيرمز لكل صفة برمز معين مثل A,B,C,D..... . يتم طباعة الاحرف في الاكسيل ثم يتم تحويلها الى ارقام من خلال الامر التالي: =CODE(A1) ثم الضغط على ENTER فتظهر القيمة 5 في العمود المقابل لـ A1 وكما هو مبين في الشكلين التاليين:

	A	B
1	A	=70-CODE(A1)
2	B	=70-CODE(A2)
3	C	=70-CODE(A3)
4	D	=70-CODE(A4)
5	E	=70-CODE(A5)
6	F	=70-CODE(A6)
7	G	=70-CODE(A7)

وتظهر النتيجة كالآتي:

	A	B
1	A	5
2	B	4
3	C	3
4	D	2
5	E	1
6	F	0
7	G	-1

دوال البحث:

### LOOKUP -1

ترجع قيمة اما من مدى سطر واحد او من صف . الدالة LOOKUP لها شكلي استخدام هما الموجه Vector والصف Array .

الشكل الموجه ينظر الى مدى صف واحد او عمود واحد (المعروف بموجه) القيمة ويرجع قيمة من نفس الموقع في مدى صف واحد او عمود واحد اخر.

=LOOKUP(Lookup\_ value, Lookup\_ vector, result\_ vector)

القيمة التي نبحث عنها Lookup\_ value في موجه البحث Lookup\_ vector وتعيد موجه النتيجة result\_ vector. ان عناصر الموجه Lookup\_ value يجب ان تكون مرتبة تصاعديا والا تعطي نتائج غير صحيحة.

مثال:

A8		=LOOKUP(4.91,A2:A6,B2:B6)
	A	B
1	التردد (ذبذبة/ثانية)	اللون
2	4.14	أحمر
3	4.19	برتقالي
4	5.17	أصفر
5	5.77	أخضر
6	6.39	أزرق
7	الصيغة	وصف النتائج
8	برتقالي	تبحث عن القيمة 4.19 في العمود A وتعيد القيمة من العمود B والتي هي في نفس السطر
9	برتقالي	تبحث عن القيمة 5.00 في العمود A وتعيد القيمة من العمود B والتي هي في نفس السطر
10	أزرق	تبحث عن القيمة 7.66 في العمود A وتعيد القيمة التي هي أقل منها من العمود B والتي هي في نفس السطر
11	#N/A	تبحث عن القيمة 0 في العمود A وتعيد خطأ لأن الصفر أقل من اصغر قيمة في العمود

الشكل الصفي ينظر الى الصف او العمود الاول من صف للقيمة المحددة وترجع قيمة من نفس الموقع في الصف او العمود الاخير من الصف.

=LOOKUP(lookup\_value, array)

تبحث عن القيمة lookup\_value في الصف array.

## HLOOKUP -2

تبحث عن قيمة في السطر الاعلى لجدول او صف من القيم وبعد ذلك ترجع قيمة في نفس العمود من سطر تحدد في الجدول او الصف.

جدول البيانات واستخدام VLOOKUP عندما تكون قيم المقارنة واقعة في عمود في الجهة اليسرى من جدول البيانات. H في HLOOKUP تعني افقي ولها التركيب التالي:

=HLOOKUP(lookup\_value,table\_array,row\_index\_num,range\_lookup)

ان lookup\_value هي القيمة التي نبحث عنها في السطر الاول من الجدول. و table\_array جدول من المعلومات والذي نبحث فيه عن البيان المطلوب ويكون مرتب تصاعديا من اليسار الى اليمين . row\_index\_num وهو رقم السطر في table\_array والذي نستخرج منه القيمة التي تنطبق على البحث. range\_lookup عبارة عن قيمة منطقية تحدد فيما اذا كان HLOOKUP يبحث عن قيمة تطابق بالتحديد او تقريبا.

## VLOOKUP -3

تبحث عن قيمة في العمود الذي في اقصى اليسار من الجدول ويعيد قيمة من نفس السطر من عمود محدد في الجدول. تستخدم VLOOKUP بدلا من HLOOKUP يعني عمودي ولها التركيب التالي:

= VLOOKUP(lookup\_value,table\_array,col\_index\_num,range\_lookup)

حيث VLOOKUP\_value هي القيمة التي نبحث عنها في العمود الاول من الجدول و table\_array جدول من المعلومات والذي نبحث فيه عن البيان المطلوب ويكون مرتب تصاعديا من اعلى لاسفل و col\_index\_num وهو رقم العمود في table\_array والذي نستخرج منه القيمة التي تنطبق على البحث بقيمة col\_index\_num=1 تعطي قيمة العمود الاول في table\_array وهكذا. range\_lookup عبارة عن قيمة منطقية تحدد فيما اذا كان vlookup تعيد قيمة تتطابق تقريبا اي اذا لم يوجد قيمة مطابقة تماما فان القيمة التالية الاكبر والتي هي اقل من قيمة البحث تعاد. اذا كانت range\_lookup=false فيعاد قيمة مطابقة ما وان لم توجد يعاد #N/A كقيمة خطأ.

مثال:

A12		=VLOOKUP(1,A2:C10,2)	
	A	B	C
1	الكثافة	اللزوجة	الحرارة
2	0.457	3.55	500
3	0.525	3.25	400
4	0.616	2.93	300
5	0.675	2.75	250
6	0.746	2.57	200
7	0.835	2.38	150
8	0.946	2.17	100
9	1.09	1.95	50
10	1.29	1.71	0
11	الصيغة	وصف النتائج	
12	2.17	يبحث عن 1 في العمود A ويعيد القيمة من العمود B من نفس السطر	
13	100	يبحث عن 1 في العمود A ويعيد القيمة من العمود C من نفس السطر	
14	#N/A	يبحث القيمة 0.746 في العمود A وحيث انه لا توجد قيمة مطابقة لها في العمود A لذلك يعاد الخطأ #N/A	
15	#N/A	يبحث عن القيمة 0.1 في العمود A ولأن 0.1 أقل من أقل قيمة في العمود A لذلك يعاد الخطأ #N/A	
16	1.71	يبحث عن القيمة 2 في العمود A ويعيد القيمة من العمود B في نفس السطر	

**توليد بيانات عن طريق المحاكاة:**

نستطيع عن طريق المحاكاة توليد اي نوع واي عدد من البيانات لغرض دراستها وتحليلها بتطبيق جميع طرق الاحصاء النظرية والتطبيقية.

مثال: اذا علمت ان معدل المحتوى الحراري للحم البقر هو  $14.7 \text{ kJ/kg}$  عند درجة حرارة  $-28.5$  مؤوي اوجد المحتويات الحرارية لعينة مؤلفة من 20 قطعة لحم بقر تحت نفس الدرجة الحرارية .

الحل:

1- نكتب في الخلية A1 المحتوى الحراري.

2- من DATA << Data analysis << Random number generation << ok << يظهر مربع الحوار التالي:

نكتب فيه عدد المتغيرات وعدد القيم المطلوب وفي المثال عددها 20 ونختار التوزيع الطبيعي ونكتب المعدل وهو 14.7 ونحدد موقع المخرجات وليكن A2. وبعد الضغط على OK ستظهر القيم في العمود A وعددها 20 قيمة. ولكن هذه الارقام تحتوي على مراتب عشرية بعد الفارز بحدود ثمانية مراتب ولهذا نقربها الى مرتبتين بعد الفارزة باستعمال الدالة ROUND التي صيغتها:  $=ROUND(A2;2)$  ثم ننسخها على جميع القيم ونضعها في العمود B.

3- من DATA << Data analysis << Descriptive statistics << ok << يظهر مربع الحوار التالي:

نحدد الخلايا المحتوية على البيانات وهي \$B\$1:\$B\$21 ونختار Columns والنتيجة في \$C\$1 ونختار summary statistics و confidence level for mean وهو 95% ثم الضغط على ok. ونلاحظ ان المتوسط المقدر هو 15.022 والخطأ المعياري هو 0.157 ومستوى الثقة (95%) هو 0.3304 اي ان المتوسط الحقيقي يقع بين 15.03047 و 14.36953 وهذا يدعو الى عدم رفض  $H_0$ . والاختبار الرسمي اختبار z هو كالتالي:

$$=(D3-14.7)/D4$$

وتحسب ال P-value كالتالي:

$$=NORMSDIST(D17)$$

وعليه فان P-value هي 0.9794 وهي اكبر من 0.05 وهذا يدعو لعدم رفض  $H_0$



	A	B	C	D
1	المحتوى الحراري Kj/kg	المحتوى الحراري Kj/kg	المحتوى الحراري Kj/kg	
2	13.73072421	13.73		
3	14.14622004	14.15	Mean	15.0225
4	13.98235411	13.98	Standard Error	0.157890493
5	15.76838343	15.77	Median	15.225
6	15.83665237	15.84	Mode	15.29
7	16.09091753	16.09	Standard Deviation	0.706107752
8	15.70971647	15.71	Sample Variance	0.498588158
9	14.38613565	14.39	Kurtosis	-1.06815385
10	15.72382501	15.72	Skewness	-0.368792679
11	15.29218337	15.29	Range	2.36
12	14.01850653	14.02	Minimum	13.73
13	15.15539764	15.16	Maximum	16.09
14	14.7137311	14.71	Sum	300.45
15	15.61479023	15.61	Count	20
16	14.78175334	14.78	Confidence Level(95.	0.330468601
17	15.29291324	15.29	<b>Z= 2.042554894</b>	
18	15.45466005	15.45	<b>P 0.97945174</b>	
19	14.48996925	14.49	<b>بما ان <math>P &lt; 0.05</math> وهذا يدعو لعدم رفض <math>H_0</math></b>	
20	14.95175154	14.95		
21	15.32133495	15.32		

### تطابق المنحنيات curve fitting

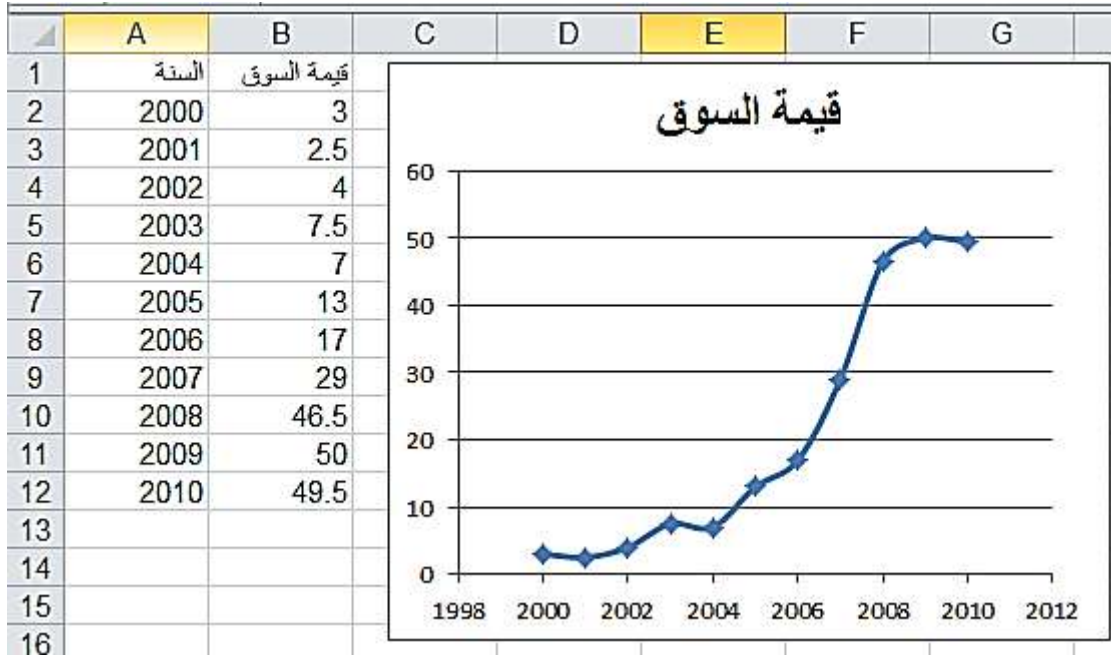
من اهم الطرق او التقنيات في النمذجة الرياضية العشوائية استخدام المربعات الدنيا ومجموع مربعات الاخطاء لتطبيق نموذج مقترح على بيانات معطاة. تبين نظرية المربعات الدنيا ان افضل منحنى (معادلة رياضية) مطبق هو ذلك المنحنى الذي يعطي اقل مجموع مربعات انحرافات (اخطاء) عن مجموعة البيانات المعطاة. المثال التالي مصدره بري (2005) مع اجراء بعض التحويلات ليسهل فهمه بالنسبة لهندسة الأغذية.

مثال: البيانات التالية وهي نسبة قيمة السوق لمنتجات معدات تصنيع الاغذية من سنة 2000 حتى سنة 2010

السنة	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
قيمة السوق	3	2.5	4	7.5	7	13	17	29	46.5	50	49.5

الحل:

1- ندخل البيانات في ورقة العمل ونرسمها.



ان المنحني هو على شكل حرف S وهذه خاصية المنحني اللوجستي والذي له الشكل الرياضي

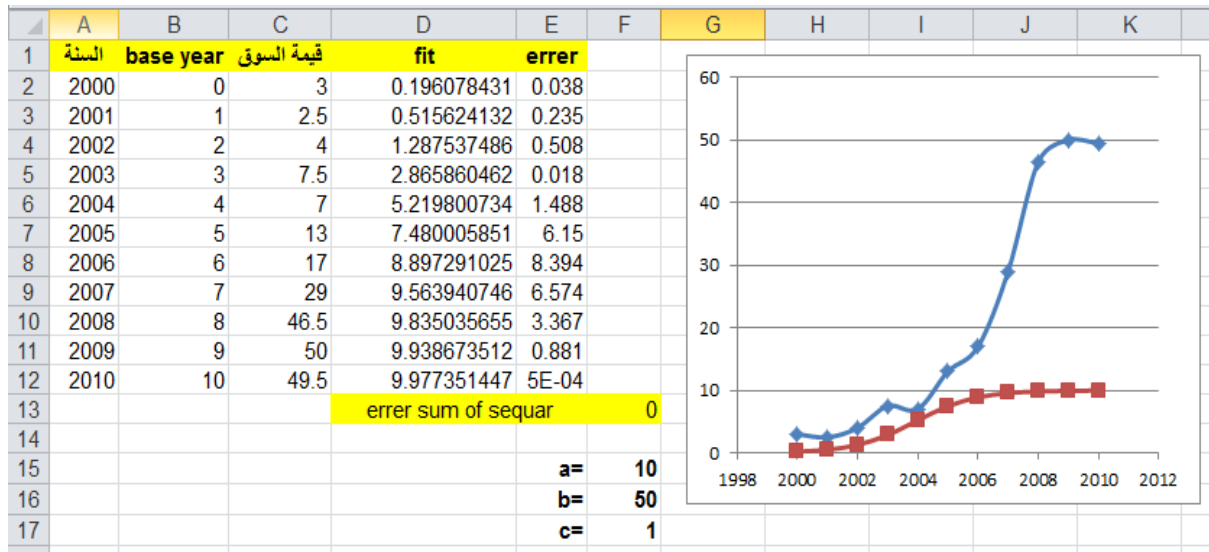
$$f(t; a, b, c) = \frac{a}{1 + b e^{-ct}}, t \geq 0$$

اي ان البيانات المعطاة قد ينطبق عليها النموذج:

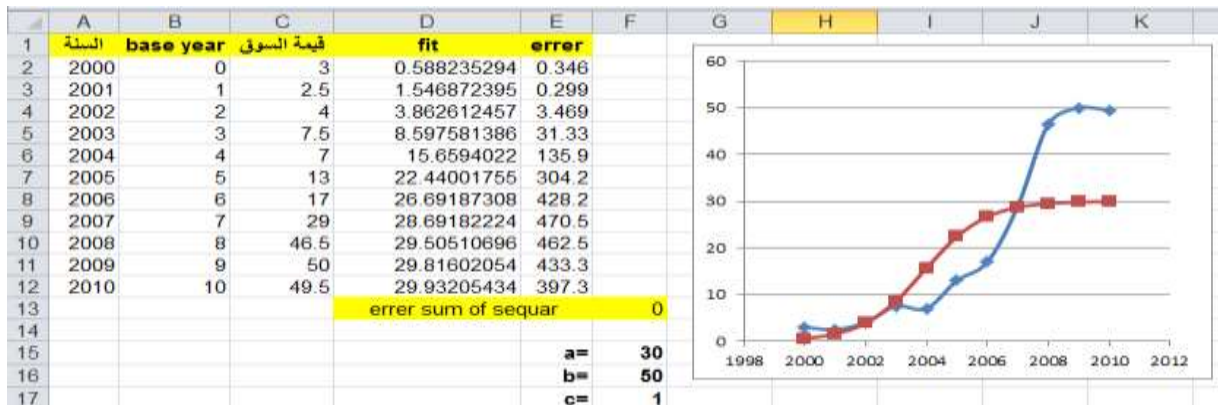
$$x_i = f(t_i; a, b, c) + e_i, i = 1, 2, \dots, 10$$

من البيانات السابقة نريد تعيين قيم المعالم  $a$  و  $b$  و  $c$  لذلك ندخل البيانات في ورقة العمل وذلك بكتابة السطر الاول من الخلية D2 وحتى الخلية E2 ثم نسخته لبقية المجال ونوجد مجموع خلايا الخطأ (في المجال (E2:E12) في الخلية E13. لاحظ اخذنا السنة 2000 كسنة اساس وساويناها بالصفر (المنحني اللوجستس يجب ان يبدأ من الصفر) وندخل قيم اولية للمعالم  $a=10$  و  $b=50$  و  $c=1$  ونرسم قيمة السوق مع fit (المطابقة) وكما في الشكل التالي :

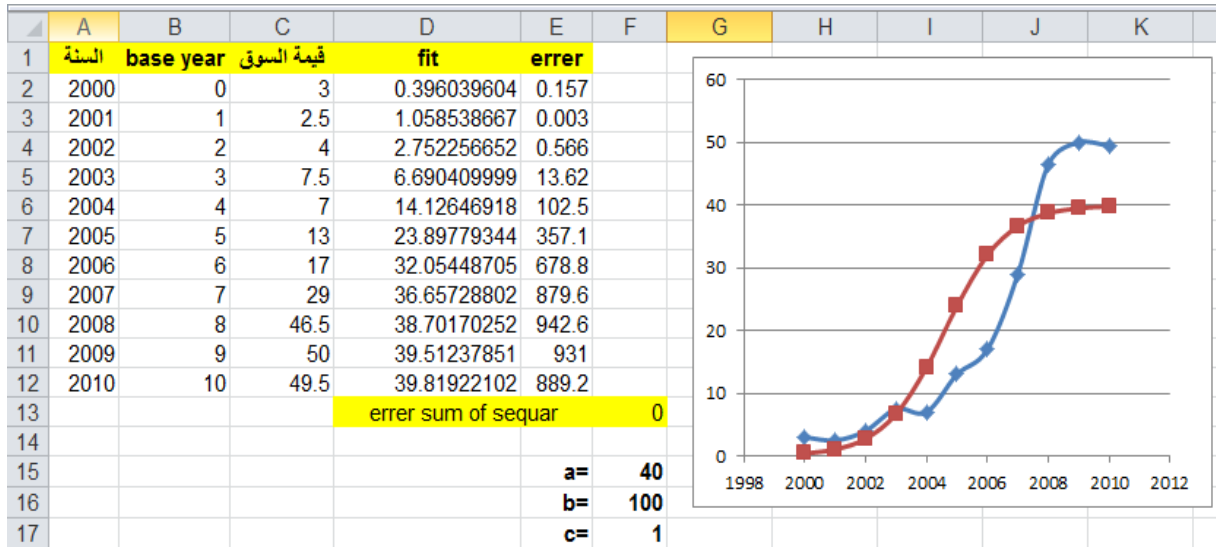
	A	B	C	D	E	F
1	السنة	base year	قيمة السوق	fit	error	
2	2000	0	3	= $\$F\$15/(1+\$F\$16*EXP(-\$F\$17*B2))$	=(D2-B2) <sup>2</sup>	
3	2001	1	2.5	= $\$F\$15/(1+\$F\$16*EXP(-\$F\$17*B3))$	=(D3-B3) <sup>2</sup>	
4	2002	2	4	= $\$F\$15/(1+\$F\$16*EXP(-\$F\$17*B4))$	=(D4-B4) <sup>2</sup>	
5	2003	3	7.5	= $\$F\$15/(1+\$F\$16*EXP(-\$F\$17*B5))$	=(D5-B5) <sup>2</sup>	
6	2004	4	7	= $\$F\$15/(1+\$F\$16*EXP(-\$F\$17*B6))$	=(D6-B6) <sup>2</sup>	
7	2005	5	13	= $\$F\$15/(1+\$F\$16*EXP(-\$F\$17*B7))$	=(D7-B7) <sup>2</sup>	
8	2006	6	17	= $\$F\$15/(1+\$F\$16*EXP(-\$F\$17*B8))$	=(D8-B8) <sup>2</sup>	
9	2007	7	29	= $\$F\$15/(1+\$F\$16*EXP(-\$F\$17*B9))$	=(D9-B9) <sup>2</sup>	
10	2008	8	46.5	= $\$F\$15/(1+\$F\$16*EXP(-\$F\$17*B10))$	=(D10-B10) <sup>2</sup>	
11	2009	9	50	= $\$F\$15/(1+\$F\$16*EXP(-\$F\$17*B11))$	=(D11-B11) <sup>2</sup>	
12	2010	10	49.5	= $\$F\$15/(1+\$F\$16*EXP(-\$F\$17*B12))$	=(D12-B12) <sup>2</sup>	
13				error sum of squar		=SUM(F2:F12)
14						
15						a= 10
16						b= 50
17						c= 1



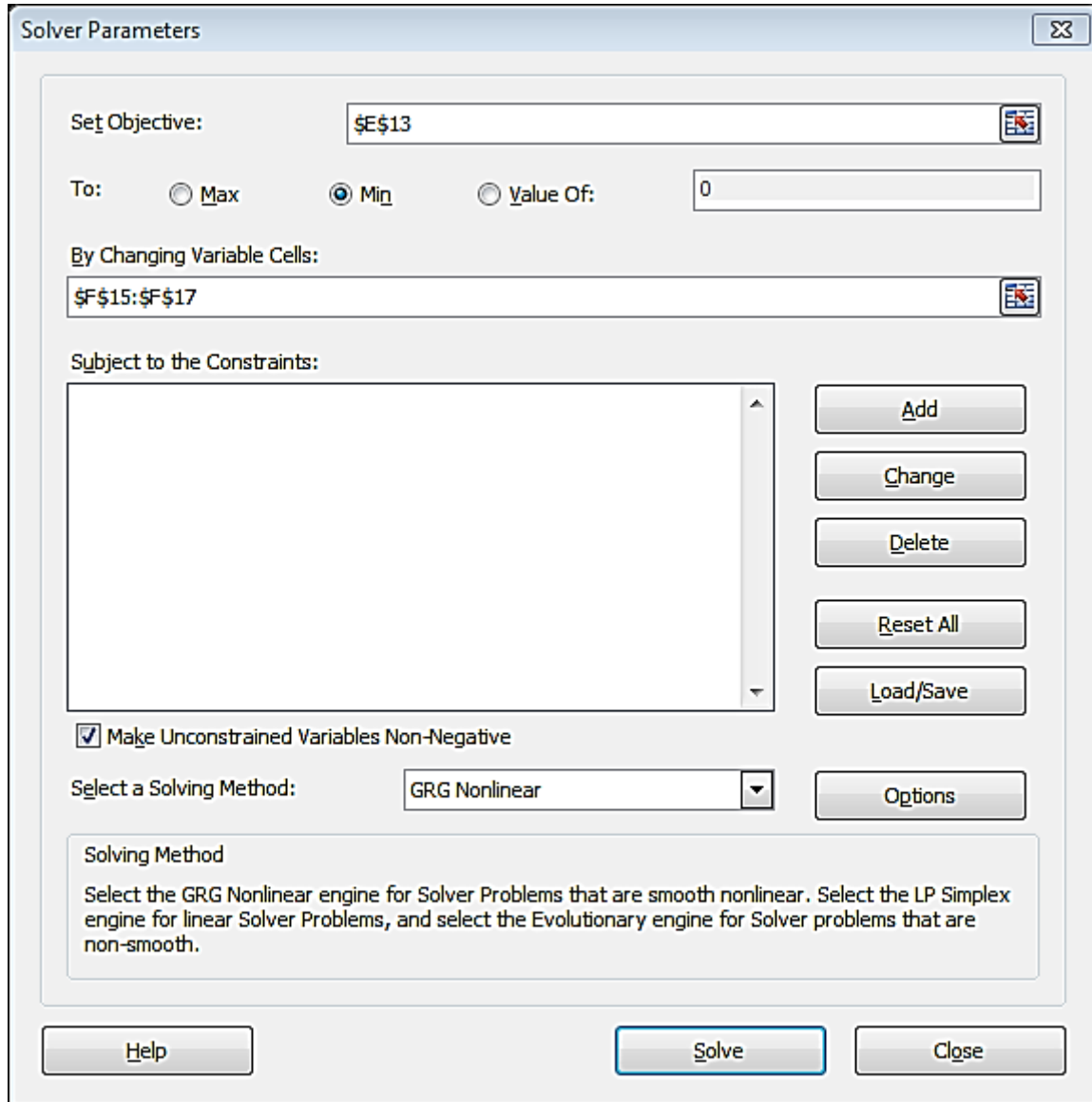
ثم نختار قيم جديدة a=30 و b=50 و c=1 ونلاحظ الرسم الناتج:



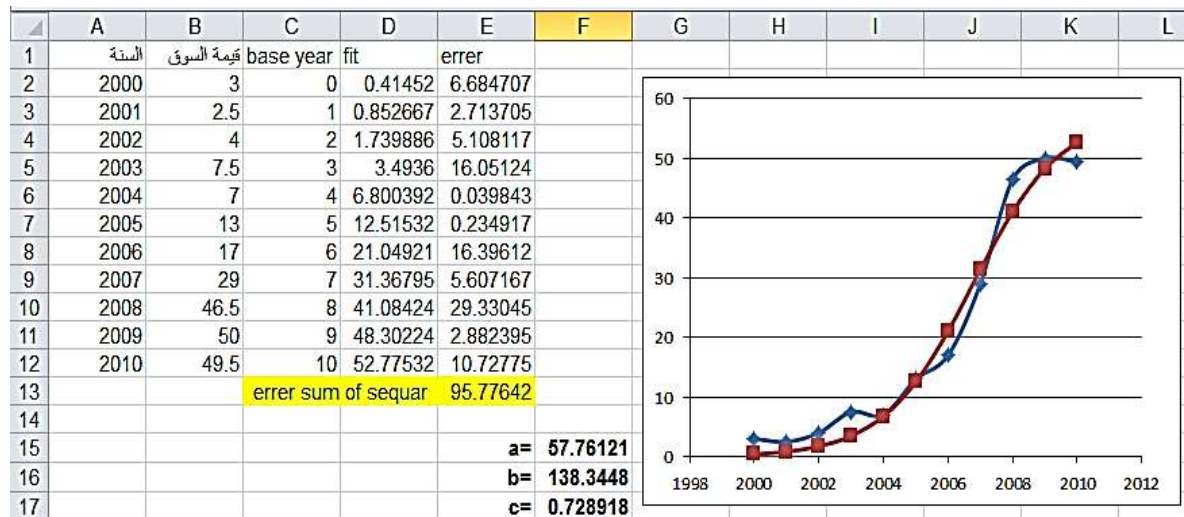
ثم نختار قيم جديدة  $a=40$  و  $b=100$  و  $c=1$  ونلاحظ الرسم الناتج:



نلاحظ من الرسم ان القيم الاولية للمعالم  $a=40$  و  $b=100$  و  $c=1$  تعطي منحنى مقارب الى الرسم الاصيل . لذلك نضع المؤشر في الخلية المراد تصغير قيمتها F13 ونختار Solver من Data ويظهر مربع الحوار التالي:



لتصغير قيمة مربعات الخطأ E13 نختار MIN ثم في صندوق اختيار القيم نختار المجال الموجود به تقديرات المعالم اي \$E\$15:\$E\$17 ثم SOLVE فتظهر النتائج التالية:



وهذا افضل تطبيق للمنحنى على هذه البيانات المعطاة اي ان المنحنى التالي ينطبق بشكل جيد على البيانات المعطاة :

$$x(t) = \frac{57.76}{1+138.3e^{-0.729t}}, t \geq 0$$

## النماذج التجريبية لنسبة الرطوبة

بيانات نسبة الرطوبة مع زمن التجفيف يتم التنبؤ بها من خلال عشرة موديلات للتجفيف بالطبقة الرقيقة جدول (1). وهذه الموديلات مستخدمة بشكل واسع جداً لوصف حركية تجفيف اغلب الأغذية وان أفضل موديل سيتم اختياره لوصف عمليات تجفيف الأسماك بالمجفف الشمسي تحت التفريغ هو الذي يعطي معامل تحديد عالي  $R^2$  واقل قيمة لمربع كاي  $X^2$  والخطأ النسبي RE% ومجموع مربعات الخطأ RMSE.

القيم الإحصائية ستحسب من المعادلات الرياضية التالية :

$$x^2 = \frac{1}{N - n} \sum_{i=1}^N (MR_{exp.i} - MR_{pred.i})^2 \quad (9)$$

$$RMSE = \sqrt{\frac{1}{N} \sum_{i=1}^N (MR_{exp.i} - MR_{pred.i})^2} \quad (10)$$

$$RE\% = \frac{100}{n} \sum_{i=1}^N \frac{|MR_{exp.i} - MR_{pred.i}|}{MR_{exp.i}} \quad (11)$$

MR: نسبة الرطوبة

N: عدد القيم

n : عدد الثوابت

جدول (1) : موديلات الطبقة الرقيقة المطبقة على منحنيات التجفيف.

الموديل	اسم الموديل
$MR = \exp(-Kt)$	Lewis
$MR = a \exp[-K(t)^n] + bt$	Midilli

حيث K : ثابت التجفيف ( ساعة<sup>-1</sup> )

a ، b ، n ثوابت.

المطلوب إيجاد افضل نموذج رياضي ينطبق على نتائج التجفيف العملية التالية:

زمن التجفيف ساعة	المحتوى الرطوبي العملي kg water/kg d.b
0	3.8780487804878
8	1.65068433922472
15	1.38873182261466
23	0.563428085531594
30	0.442934900099444
35	0.38811771238201

الحل:

1. اطلع في العمود B زمن التجفيف ( B2 : B7 ).
2. اطلع في العمود C المحتوى الرطوبي ( C2 : C7 )
3. نضع قيم افتراضية للثوابت في الخلايا من G5:G2 كما مبين ادناه:

a	1
k	0.2
n	1
b	0.01

4. اطلع في الخلية E2 معادلة Midilli التالية وانسخها في الخلايا E2:E7

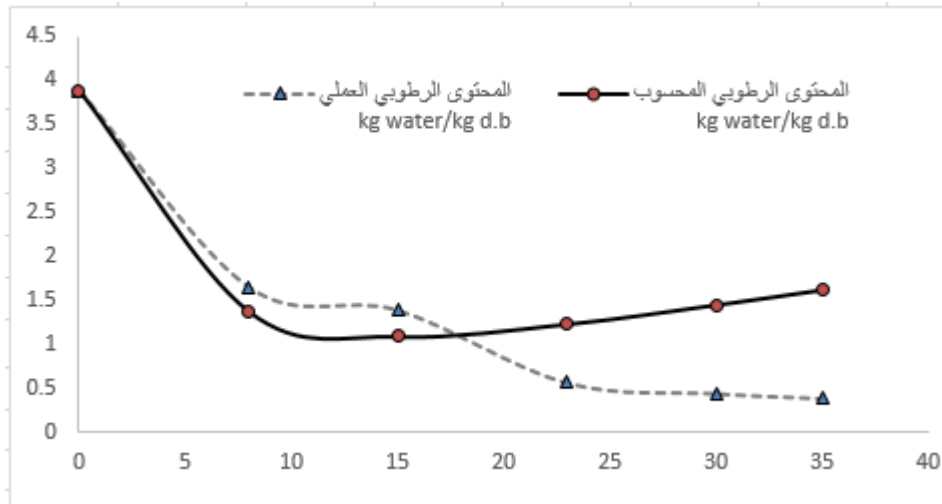
$$=G2*EXP(-($G3*(B2^$G4)))+$G5*B2$$

5. في الخلية D2 اطلع المعادلة التالية وانسخها في الخلايا D2:D7

$$=E2*($C2-$C7)+$C7$$



6. ارسم العلاقة بين المحتوى الرطوبي العملي والمحسوب والزمن وكما في الشكل التالي:



7. في الخلية G8 اطبع معادلة الارتباط التالية :

$$=CORREL(E2:E7;C2:C7)$$

$$=(D2-C2)^2$$

8. في الخلية H2 اطبع معادلة RMSE التالية وانسخها في الخلايا H2:H7

9. في الخلية H8 اطبع المعادلة التالية :

$$=((SUM(H2:H7))/\$K\$2)^{0.5}$$

10. في الخلية I2 اطبع معادلة %IRE لتالية وانسخها في الخلايا I2:I7

$$=ABS(C2-D2)/C2$$

11. في الخلية I8 اطبع المعادلة التالية :

$$=(100/\$K\$2)*SUM(I2:I7)$$

12. في الخلية J2 اطبع معادلة  $\chi^2$  التالية وانسخها في الخلايا J2:J7

$$=(C2-D2)^2$$

13. في الخلية J8 اطبع المعادلة التالية :

14. نختار Solver من Data ويظهر مربع الحوار التالي:

يتم اختيار الخلية المراد تصغير قيمتها في خانة set objective وهي تمثل قيمة RMSE وهذه يجب ان تكون قيمتها اقل مايمكن وذلك بالنقر على min وفي خانة by changing variable cells نختار الخلايا التي تحتوي على قيم الثوابت الافتراضية. ثم نضغط على solve .

فتتغير قيم الثوابت كما في مبيان في الشكل التالي:

a	0.9970429
k	0.1340088
n	0.9229177
b	0

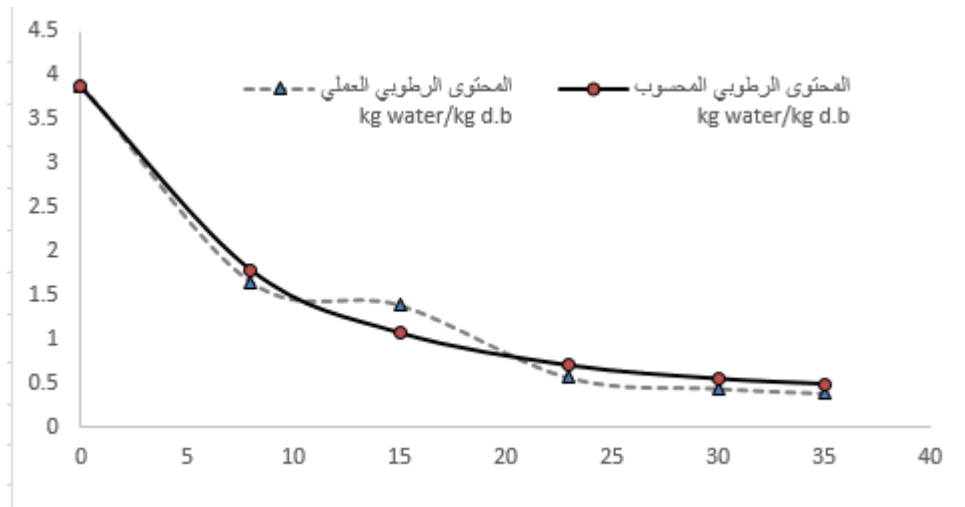
حيث هذه الثوابت تعطي اقل قيمة لجذر مربع الخطأ وينطبق المنحنى المحسوب مع العملي بصورة افضل.

وتظهر النتيجة كما مبيان في الشكلين التاليين حيث يمكن كتابة معادلة MIDILLI بعد استخراج الثوابت a,k,n,b:

$$MR = 0.99703 \exp[-0.13401(t)^{0.9229n}] + 0t$$

	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1	زمن التخفيف ساعة	المحتوى الرطوبي الفعلي kg water/kg d.b	المحتوى الرطوبي المحسوب kg water/kg d.b	نسبة الرطوبة (محسوبة من معادلة MIDILLI)	التباين					
2	0	3.8780487804878	=E2*(\$C\$2-\$C\$7)+\$C\$7	=G\$2*EXP(-G\$3	a 0.997039018557742	=D2-C2)^2	=ABS(C2-D2)/C2	=C2-D2)^2	6	
3	8	1.65068433922472	=E3*(\$C\$2-\$C\$7)+\$C\$7	=G\$2*EXP(-G\$3	k 0.134011521936229	=D3-C3)^2	=ABS(C3-D3)/C3	=C3-D3)^2	n	
4	15	1.38873182261466	=E4*(\$C\$2-\$C\$7)+\$C\$7	=G\$2*EXP(-G\$3	n 0.922912551726687	=D4-C4)^2	=ABS(C4-D4)/C4	=C4-D4)^2	4	
5	23	0.56342808531594	=E5*(\$C\$2-\$C\$7)+\$C\$7	=G\$2*EXP(-G\$3	b 0	=D5-C5)^2	=ABS(C5-D5)/C5	=C5-D5)^2		
6	30	0.442934900099444	=E6*(\$C\$2-\$C\$7)+\$C\$7	=G\$2*EXP(-G\$3		=D6-C6)^2	=ABS(C6-D6)/C6	=C6-D6)^2		
7	35	0.38811771238201	=E7*(\$C\$2-\$C\$7)+\$C\$7	=G\$2*EXP(-G\$3		=D7-C7)^2	=ABS(C7-D7)/C7	=C7-D7)^2		
8					R <sup>2</sup>	=CORREL(E2:E7;C2:C7)	=(SUM(H2:H7))/(\$K\$2)^0.5	=(100/(\$K\$2)*SUMI=(SUM(I2:I7)))/(\$K\$2-\$K\$4)		

	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1	زمن التجفيف ساعة	المحتوى الرطوبي العملي kg water/kg d.b	المحتوى الرطوبي المحسوب kg water/kg d.b	نسبة الرطوبة (محسوبة) من معادلة MIDILLI	الثوابت		RMSE	RE%	x2	N
2	0	3.878049	3.8677152	0.99704	a	0.997039	0.000106784	0.00266	0.00010678	6
3	8	1.650684	1.7841204	0.40001	k	0.1340115	0.01780517	0.08084	0.01780517	n
4	15	1.388732	1.0688917	0.19507	n	0.9229126	0.102297725	0.23031	0.10229773	4
5	23	0.563428	0.697387	0.08862	b	0	0.017944977	0.23776	0.01794498	
6	30	0.442935	0.545954	0.04523			0.01061293	0.23258	0.01061293	
7	35	0.388118	0.4864809	0.02818			0.009675327	0.25344	0.00967533	
8					R <sup>2</sup>	0.9913185	0.162502776	17.2931	0.07922146	

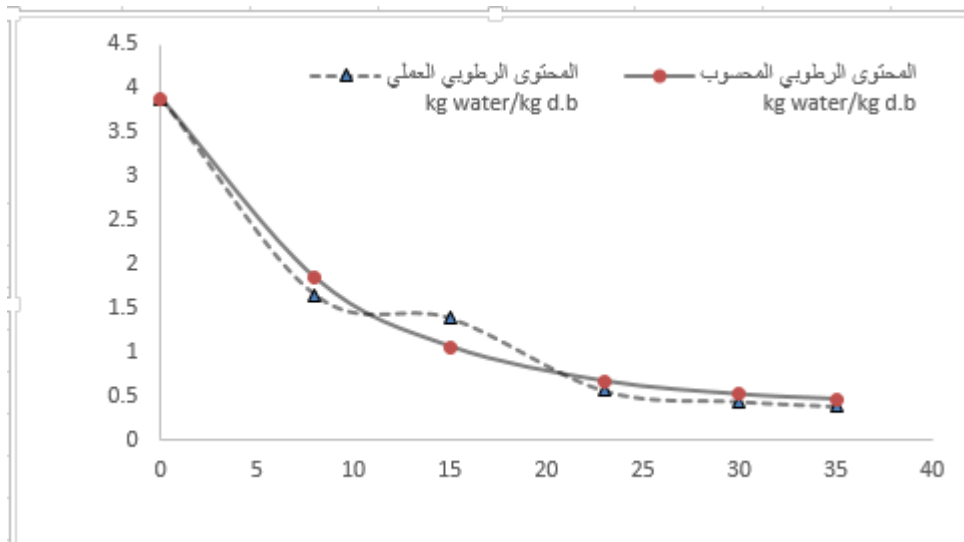


ما بالنسبة الى تطبيق معادلة lewis فنتبع نفس الخطوات المطبقة في معادلة midilli مع تغير المعادلة والثوابت. كما هو مبين في الجدولين التاليين . وبذلك تكون معادلة lewis كما يأتي:

$$MR = \exp(- 0.109851t)$$

	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
	زمن التجفيف ساعة	المحتوى الرطوبي العملي kg water/kg db	المحتوى الرطوبي المحسوب kg water/kg db	نسبة المحسوبة من معادلة Lewis	K	R <sup>2</sup>	RMSE	RE%	x2	N
1	0	3.8780487804878	=E2*((\$C\$2-\$C\$7)+\$C\$7	=EXP(-(\$F\$2*B2)	0.10985	=CORREL(D2:D7;C2:C7)	= (D2-C2)^2	=ABS(C2-D2)/C2	=(C2-D2)^2	6
2	8	1.6506843922472	=E3*((\$C\$2-\$C\$7)+\$C\$7	=EXP(-(\$F\$2*B3)			= (D3-C3)^2	=ABS(C3-D3)/C3	=(C3-D3)^2	n
3	15	1.38873182261466	=E4*((\$C\$2-\$C\$7)+\$C\$7	=EXP(-(\$F\$2*B4)			= (D4-C4)^2	=ABS(C4-D4)/C4	=(C4-D4)^2	1
4	23	0.563428085531594	=E5*((\$C\$2-\$C\$7)+\$C\$7	=EXP(-(\$F\$2*B5)			= (D5-C5)^2	=ABS(C5-D5)/C5	=(C5-D5)^2	
5	30	0.442934900099444	=E6*((\$C\$2-\$C\$7)+\$C\$7	=EXP(-(\$F\$2*B6)			= (D6-C6)^2	=ABS(C6-D6)/C6	=(C6-D6)^2	
6	35	0.38811771238201	=E7*((\$C\$2-\$C\$7)+\$C\$7	=EXP(-(\$F\$2*B7)			= (D7-C7)^2	=ABS(C7-D7)/C7	=(C7-D7)^2	
8							= (SUM(H2:H7))/(\$K\$2)^0.5	= (100/\$K\$2)*SUM(I2:I7)	= (SUM(J2:J8))/(\$K\$2-\$K\$4)	
9										

	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1		المحتوى الرطوبي العملي kg water/kg d.b	المحتوى الرطوبي المحسوب kg water/kg d.b	نسبة الرطوبة المحسوبة من معادلة Lewis	k	R <sup>2</sup>	RMSE	RE%	x <sup>2</sup>	N
2	0	3.878049	3.8780488	1	0.1099	0.9907509	0	0	0	6
3	8	1.650684	1.8374026	0.41528			0.03486372	0.1131157	0.03486372	n
4	15	1.388732	1.0598536	0.19248			0.10816085	0.2368191	0.108160855	1
5	23	0.563428	0.6670736	0.07993			0.01074239	0.1839551	0.010742389	
6	30	0.442935	0.5174123	0.03705			0.00554688	0.1681452	0.005546882	
7	35	0.388118	0.4627696	0.02139			0.00557291	0.1923435	0.005572907	
8							0.16577432	14.90631	0.041221688	



من النتائج السابقة نلاحظ ان قيم كل من  $RE\%$ ,  $x^2$  عند تطبيق معادلة LEWIS كانت اقل من معادلة MIDILLI وان  $RMSE$  و  $R^2$  متقاربتان بالقيم ولهذا فان معادلة LEWIS يمكن اعتمادها على البيانات العملية لحساب نسبة الرطوبة والمحتوى الرطوبي على أساس جاف.

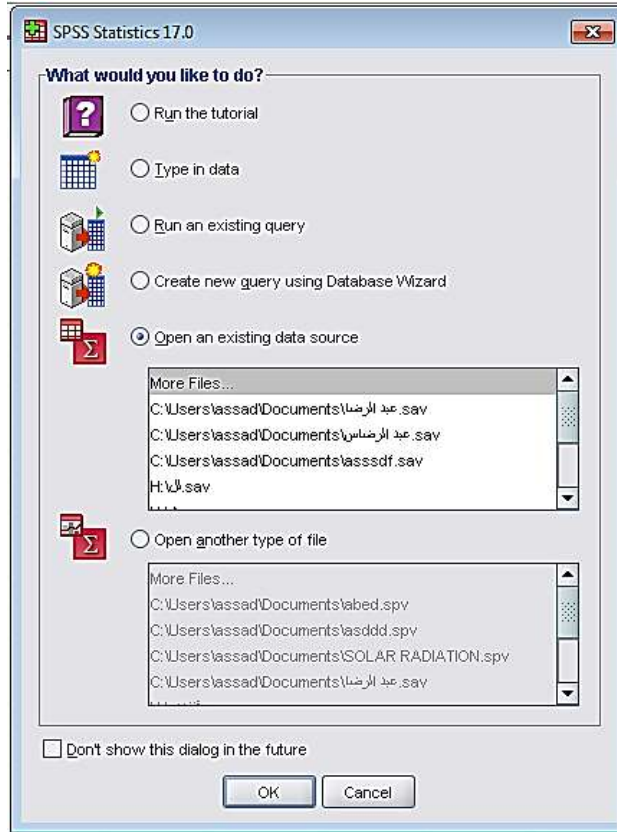
## الفصل الثاني عشر

### تطبيقات برنامج SPSS في هندسة الاغذية

برنامج SPSS هو برنامج احصائي ومختصر SPSS هو *Statistical product and service solution*

تشغيل البرنامج: من SPSS Statistics 17.5 << program << start

ستظهر النافذة التالية:



1. Run the tutorial ويعني التدريب الملحق بالبرنامج.

2. Type in data وتستخدم لادخال معلومات جديدة.

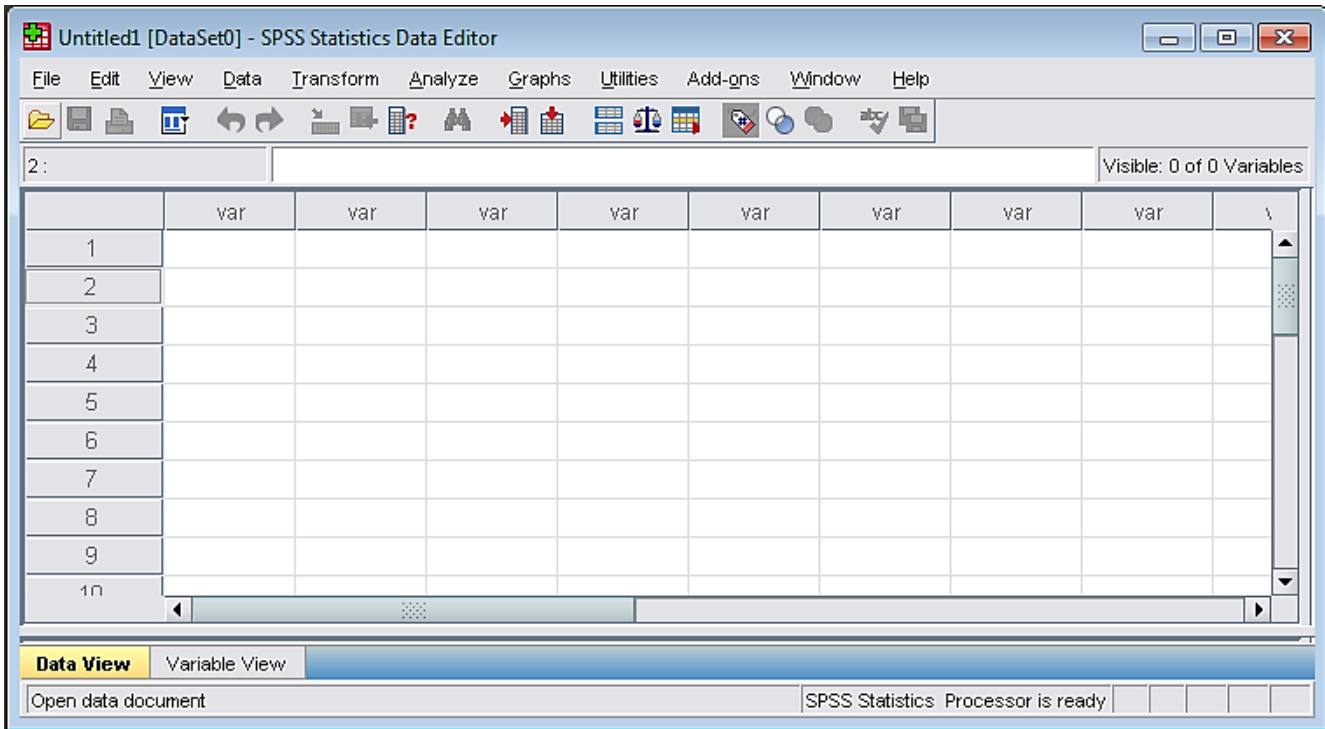
3. Run an existing query استفسار معد مسبقا.



4. Create new query using data base wizard اجراء استفسار جديد من قاعدة معلومات.

5. Open an existing data source فتح ملف معلومات مخزن مسبقا.

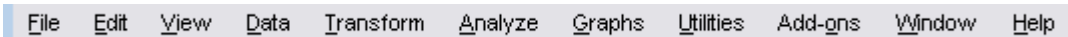
عند الضغط على Type in data لغرض ادخال بيانات جديدة او بالضغط على cancel تظهر شاشة محرر البيانات SPSS Statistics Data Editor وهو عبارة عن شبكة من الصفوف cases والاعمدة تمثل المتغيرات variables وتسمى نقاط التقاطع بين الصف والعمود بالخلية cell. تستخدم الشاشة لانشاء وتحرير البيانات كما في الشكل التالي:



1. شريط العنوان: ويحتوي على اسم الملف والشاشة الحالية وعلى ازرار الغلق والتكبير والتصغير وكما يلي:



2. شريط الاوامر: ويحتوي على اسماء القوائم مثل:



3. شريط الادوات: ويحتوي على رموز الادوات لتسهيل الوصول اليها وكما يلي:



4. اسماء المتغيرات: وتمثل الاعمدة

var	var	var	var	var	var	var	var
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

5. ارقام الصفوف:

1
2
3
4
5
6
7

6. زر عرض البيانات Data view : عند النقر عليه تظهر البيانات في الشاشة.


7. زر عرض المتغيرات Variable view عند النقر عليه يمكن تعريف المتغيرات حيث يتم عرض المتغيرا مثل اسم المتغير ونوعه و العنوان والقيم ....الخ.

8. اشربة التمرير: أ- الشريط الافقي: ومن خلاله يمكن التنقل نحو اليمين او اليسار في شاشة البيانات  
ب- الشريط العمودي: ومن خلاله يمكن التنقل للاعلى والاسفل.

اضافة ايكونات واظهار شريط الادوات:

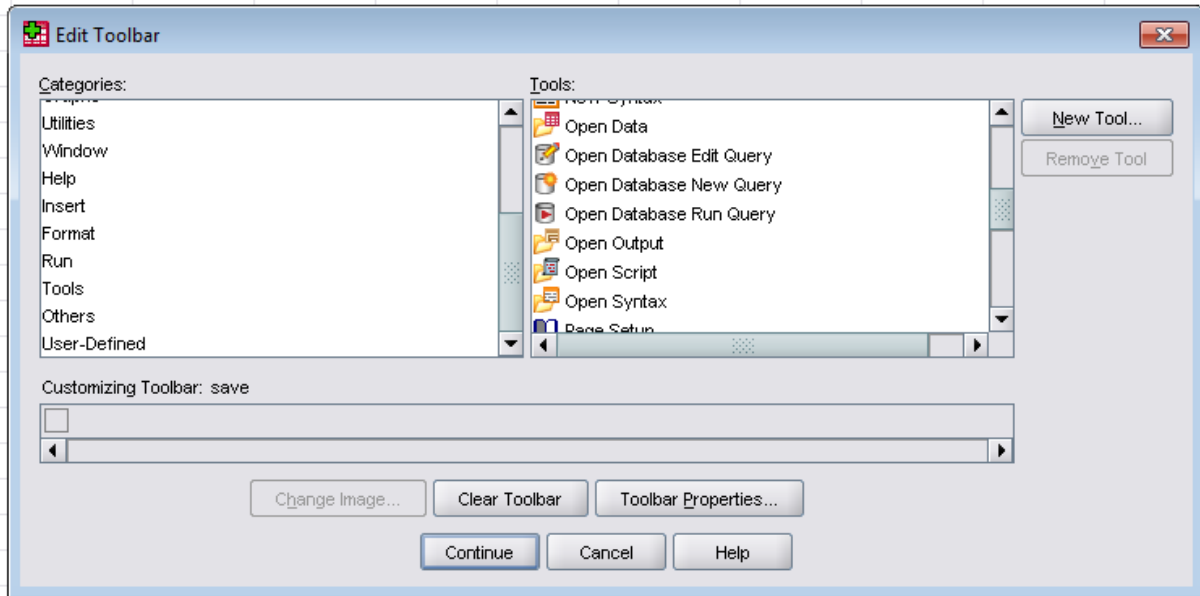
View >> toolbars >>data editor

بعدها يظهر شريط الادوات على الشاشة.

ولاضافة ايكونة معينة مثل  save على شريط الادوات نتبع الاتي:

View >> toolbars >> customize >> new

سيظهر مربع حوار اسمه toolbar properties يكتب في خانة toolbar name اسم الايكونة ثم تختار احد العرض شاشات العرض. ثم تضغط على edit فيظهر مربع الحوار التالي:



من categories نحدد شريط القوائم المطلوب اظهار احد ايكوناته مثل file وبعدها تظهر الايكونات في مربع tools تتقر الايكونة المطلوب اظهارها ثم تنقر على continue ثم ok .

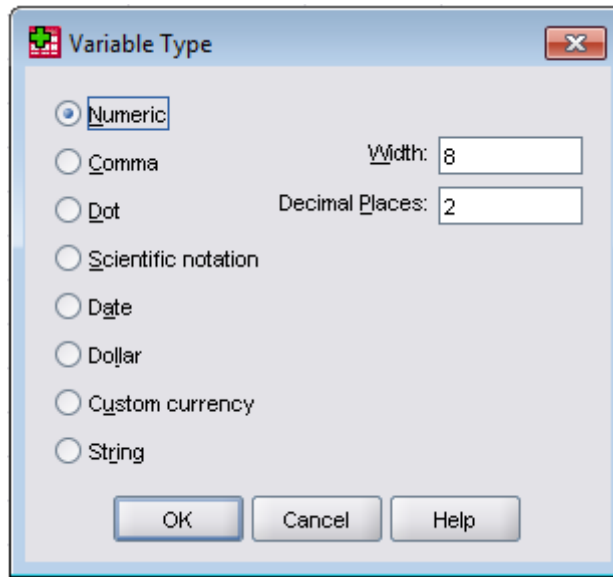
## ادخال البيانات

تسمية المتغيرا تتم كالآتي:

نضغط على variable view فتظهر الشاشة التالية ومن خلالها يتم تعريف المتغيرات

	Name	Type	Width	Decimals	Label	Values	Missing	Columns	Align	Measure
1	VAR00001	Numeric	8	2		None	None	8	Right	Scale
2										
3										
4										
5										
6										

1. يكتب اسم المتغير name في الخلية التي اسمها var00001 وهذا الاسم يكون كلمة واحد ولا توجد فارزة او شارحة او مسافة فارغة وذلك عن طريق تظليل var00001 وكتابة الاسم المطلوب فيها وليكن مثلا مجففات .
2. تحديد نوع المتغير وذلك من العمود type نلاحظ ان الخلية اسفل type عند تنشيطها يظهر فيها مستطيل ومربع فيه نقاط. عند النقر على الاخير تتسدل قائمة اسمها variable type وكما يلي:



ومن خلالها نحدد نوع المتغير :

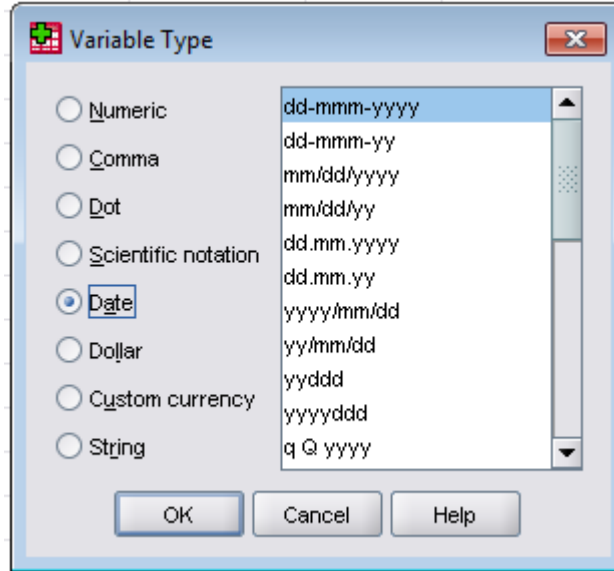
# نختار numeric عندما تكون المتغيرات رقمية وعرضها width 8 اي تستوعب ثمانية ارقام والعدد 2 يشير الى عدد الارقام العشرية decimal places ويمكن تغيير عدد ارقام العدد وكذلك عدد الارقام العشرية بالضغط داخل اي من المربعين وتغيير القيم. او في الخلية اسفل العمود width او اسفل العمود decimal في شاشة محرر البيانات .

# نختار comma لتعريف متغير رقمي يراد عرض قيمة بحيث تحتوي على فاصلة.

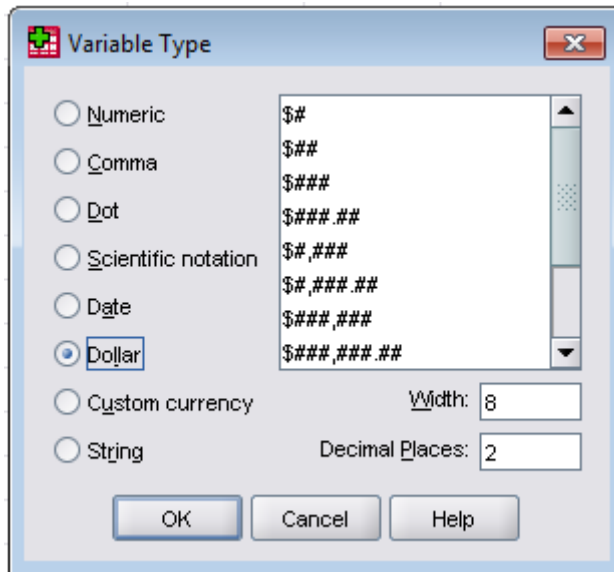
# نختار Dot لتعريف متغير رقمي يراد عرض قيمة بحيث تحتوي على نقطة لكل ثلاثة ارقام مع فاصلة لفصل الخانات العشرية مثل: 198.487.724,901.

# نختار scientific notation لتعريف متغير رقمي يراد عرض قيمة بشكل تعبير اسي حيث يستخدم الحرف E بدلا من 10 فالرقم  $24.7 \times 10^5$  يكتب 24.7E5.

# نختار Date لتعريف متغير رقمي يراد عرض قيمة بشكل تاريخ او تاريخ مع الوقت بصيغ مختلفة وكما مبين في الشكل التالي:



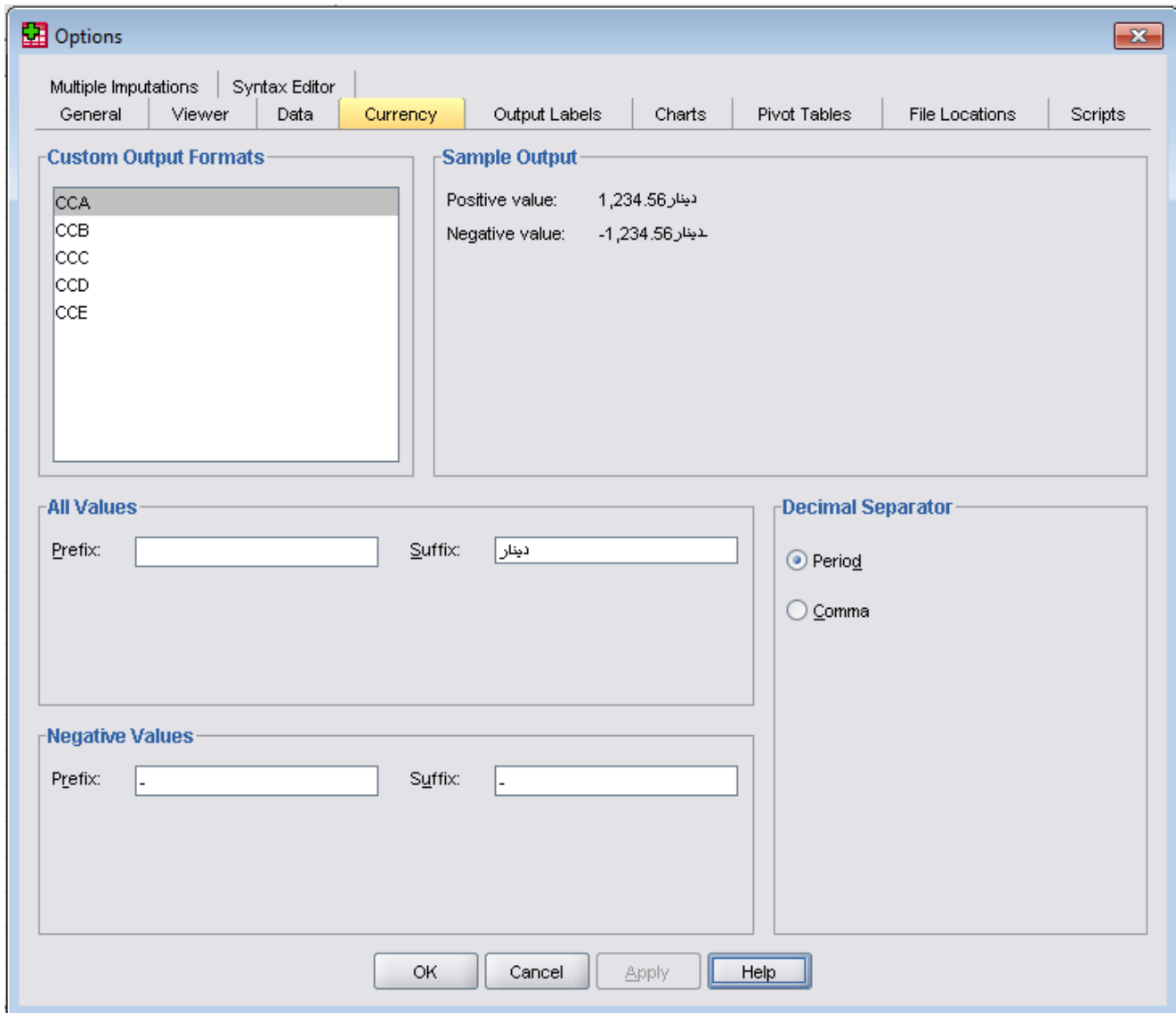
# نختار Dollar لتعريف متغير رقمي يراد عرض قيمة بحيث تشمل على اشارة الدولار \$ مع فاصلة لكل ثلاثة ارقام مع نقطة لفصل الخانات العشرية مثل \$,128,345.36. وكما مبين ادناه:



# نختار custom currency لتعريف متغير رقمي يراد عرض قيمة بحيث تشمل على عملة دولة معينة تم تعريف مواصفاتها حسب الطلب. لذلك قبل اختيار هذا النوع فانه اولاً يجب انشاء العملة المطلوبة وكما يلي:

Edit >> option >> currency

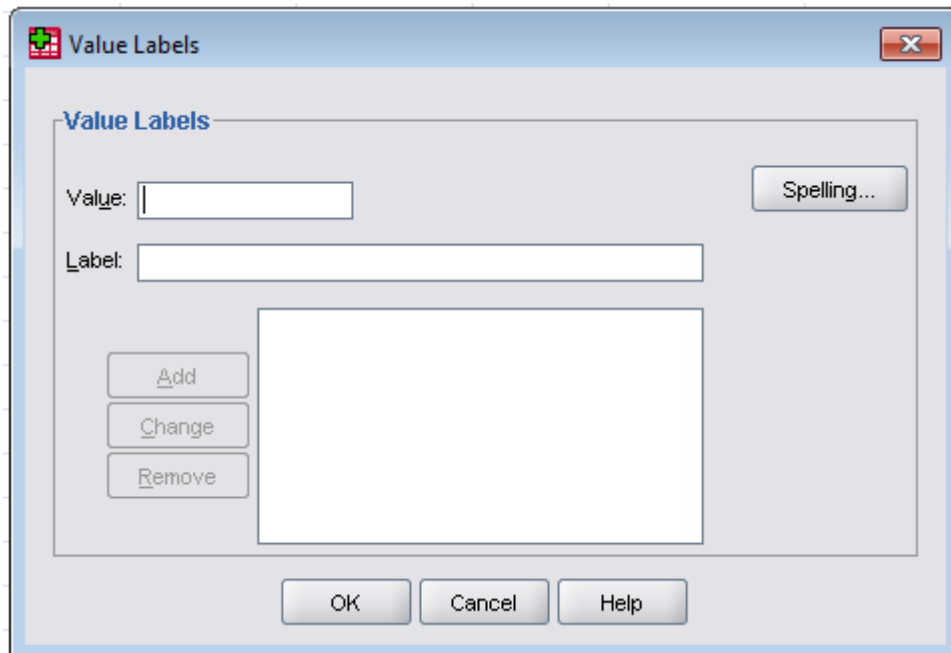
ثم في مربع all values اكتب في المربع المقابل لـ suffix دينار وفي مربع negative values اكتب اشارة السالب - في المربع المقابل لـ suffix ثم اضغط apply ثم ok وكما في ادناه:



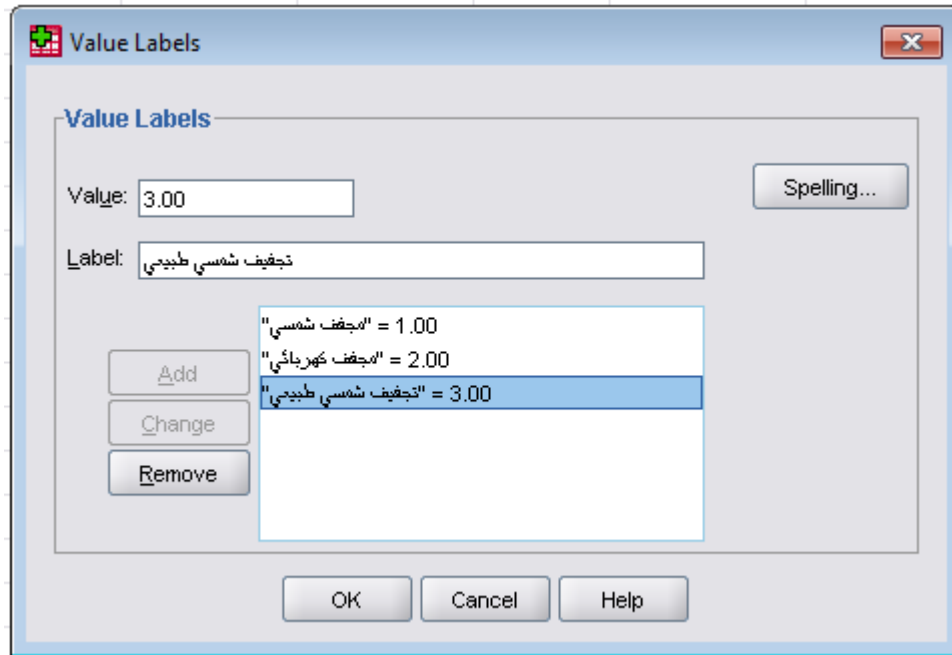
# نختار string لتعريف متغير حرفي قيمه تحتوي على احرف او ارقام او اي رموز اخرى حيث في المستطيل characters اكتب اقصى عدد ممكن للرموز ويجب معرفة انه يوجد فرق بين الحروف الكبيرة والصغيرة .



3. تعيين الاوصاف : لتعيين وصف للمتغير variable label وتعيين رموزا values تستخدم كاوصاف لقيم المتغير value labels اضغط داخل الخلية اسفل label في شاشة variable view لكتابة مجفف شمسي مثلا. في الخلية اسفل value اضغط على المربع المنقط يظهر مربع الحوار التالي:



اكتب 1 في المستطيل المقابل لـ value و مجفف شمسي امام value label ثم اضغط على زر add  
 ثم اكتب 2 في المستطيل المقابل لـ value و مجفف كهربائي امام value label ثم اضغط على زر  
 add ثم اكتب 3 في المستطيل المقابل لـ value و تجفيف شمسي طبيعي امام value label ثم اضغط  
 .ok



لتغيير وصف قيمة المتغير ظلل الوصف المطلوب ثم ادخل القيمة الجديدة في مستطيل value او الوصف في مستطيل value label ثم انقر الزر change فيظهر الوصف الجديد. ولحذف وصف قيمة المتغير ، ظلل الوصف المطلوب ثم انقر زر remove فيتم حذف الوصف من القائمة.

4. تحديد مقياس المتغير: لتحديد ذلك اضغط داخل الخلية اسفل measure ثم اضغط على السهم الموجود داخل الخلية فتظهر خيارات نختار منها scale . ثم اضغط على data view تظهر شاشة محرر البيانات وفي كل خلية في عمود المجففات تظهر نقطة عند النقر عليها تظهر المعاملات فتختار احداها في كل خلية وبحسب المكررات كما يلي:



	مجففات	النشاط المائي	var	var	var	var
1	مجفف شمسي	6.00				
2	مجفف شمسي	4.00				
3	مجفف كهربائي	5.00				
4	مجفف كهربائي	8.00				
5	تجفيف شمسي طبيعي	4.00				
6	تجفيف شمسي طبيعي	7.00				
7						

س1: البيانات التالية تمثل معدل انتاجية مخمر (غم/لتر/ساعة) عند خمسة ظروف تخمر. كيف يمكنك ادخال البيانات التالية في برنامج SPSS مع ترميز البيانات في البرنامج.

انتاجية المخمر (غم/لتر/ساعة)			الظروف
المكررات			
III	II	I	
0.32	0.30	0.31	التخمر بفعل التدوير فقط
0.426	0.41	0.418	التخمر بفعل التدوير وتهوية 0.05 م <sup>3</sup> /ساعة
0.52	0.50	0.51	التخمر بفعل التدوير وتهوية 0.1 م <sup>3</sup> /ساعة
0.51	0.53	0.52	التخمر بفعل التدوير وتهوية 0.05 م <sup>3</sup> /ساعة ودرجة حرارة 28 مئوي
0.63	0.600	0.615	التخمر بفعل التدوير وتهوية 0.1 م <sup>3</sup> /ساعة ودرجة حرارة 28 مئوي

س2: البيانات التالية تمثل تأثير اغطية كلوتين الحنطة على الحموضة الكلية % لثمار السدر. كيف يمكنك ادخال البيانات التالية في برنامج SPSS مع ترميز البيانات في البرنامج.

الحموضة الكلية			المعاملة
المكررات			
III	II	I	
0.52	0.50	0.51	ثمار غير مغطاة
0.53	0.48	0.51	ثمار مغطاة بكلوتين الحنطة
0.48	0.50	0.49	ثمار مغطاة بكلوتين الحنطة مع زيت وهرة الشمس

س3: ادخل البيانات التالية التي تمثل تأثير مدة الخزن على النسبة المئوية للدهن للحم اسماك الضلعة المجففة تحت اشعة الشمس الى برنامج SPSS بحيث تكون جاهزة للتحليل الاحصائي.

النسبة المئوية للدهن	المكررات	مدة الخزن (شهر)
9.87	I	0
9.77	II	
10.99	I	1
11.00	II	
11.51	I	2
11.44	II	
13.08	I	3
13.12	II	
13.78	I	4
13.70	II	
14.00	I	5
14.02	II	
14.30	I	6
14.00	II	

## العمليات الحسابية

لإجراء العمليات الحسابية للنتائج نذهب الى قائمة transform نختار compute وكما في المثال التالي:

مثال: في دراسة لتأثير مدة الخزن على درجة 7 مئوي على تطور الاس الهيدروجيني للجبن المعامل بمضادات اكسدة مختلفة. اوجد المجموع والمعدل لكل من مدد الخزن و مضادات الاكسدة من البيانات التالية:

المعاملات					مدة الخزن (يوم)
4 (BHA)	3 (FE2)	2 (FE1)	1 (FE1+BHA)	المقارنة	
6.21	6.21	6.21	6.21	6.21	1
6.01	6.13	6.22	6.28	5.89	5
5.89	6.01	6.09	6.19	5.50	10
5.51	5.65	5.72	5.98	5.20	15

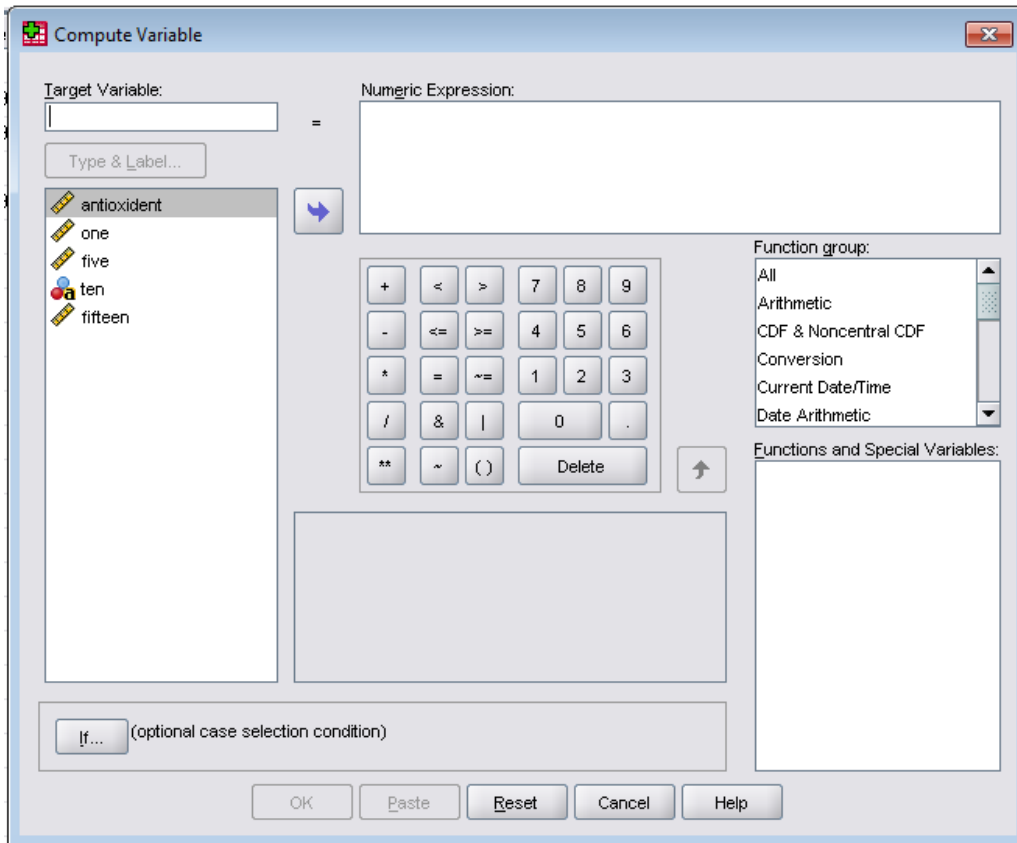
حكيم، ابتهاج مصطفى(2006) استعمال مستخلصات الشاي والسدر كمضادات اكسدة لتحسين قابلية حفظ الجبن الطري والقشدة. رسالة ماجستير، كلية الزراعة، جامعة بغداد.

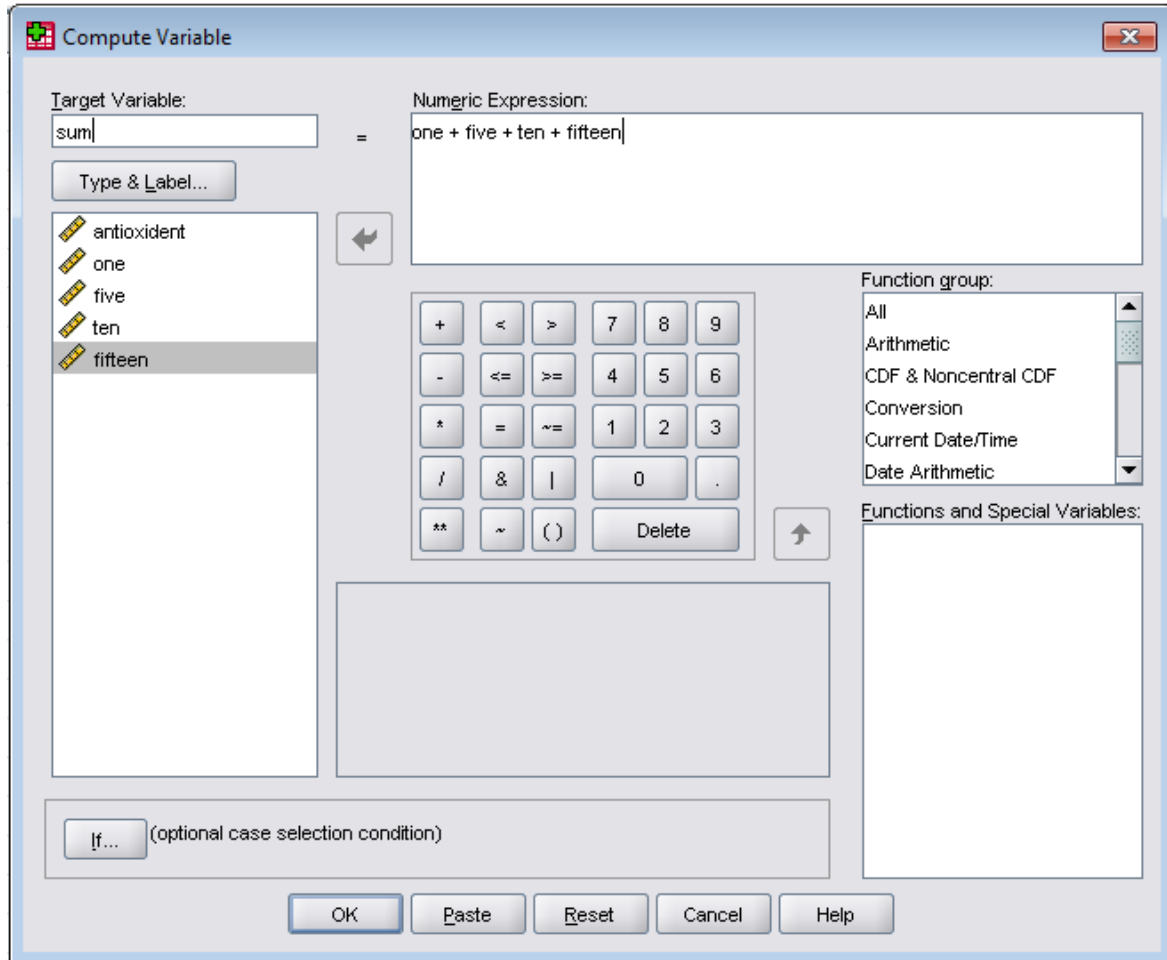
الحل: ايجاد المجموع والمعدل للمدد الخزن:

بعد ان ندخل البيانات الى برنامج spss ونرمزها كما تعلمنا فيما تقدم تظهر كما في الشكل التالي:

	antioxidant	one	five	ten	fifteen
1	المقارنة	6.21	5.89	5.50	5.20
2	(FE1+BHA)	6.21	6.28	6.19	5.98
3	(FE1)	6.21	6.22	6.09	5.72
4	(FE2)	6.21	6.13	6.01	5.65
5	(BHA)	6.21	6.01	5.89	5.51

من قائمة transform نختار compute variable فيظهر مربع الحوار التالي ، نكتب في المستطيل اسفل target variable عنوان العمود الذي سيتم فيه الجمع وليكن اسمه sum ثم نكتب في المستطيل numeric expression المتغيرات المراد جمعها عن طريق تظليل المتغير وهو one والنقر على السهم لنقل المتغير الى المستطيل numeric expression ونكتب علامة الجمع او نحصل عليها من المربع الحاوي على علامات العمليات الحسابية بالنقر على علامة الجمع فتظهر في المستطيل اعلاه.ونكرر العملية بالنسبة الى المتغيرات البقية. وكما في الشكل ادناه ثم الضغط على OK فيظهر متغير جديد اسمه sum.





	antioxidant	one	five	ten	fifteen	sum
1	المقارنة	6.21	5.89	5.50	5.20	22.80
2	(FE1+BHA)	6.21	6.28	6.19	5.98	24.66
3	(FE1)	6.21	6.22	6.09	5.72	24.24
4	(FE2)	6.21	6.13	6.01	5.65	24.00
5	(BHA)	6.21	6.01	5.89	5.51	23.62

ولايجاد المعدل نجري نفس الخطوات لكن المعادلة الحسابية تكون  $sum/4$  واسم المتغير الجديد يكون average وتظهر النتيجة التالية:

	antioxidant	one	five	ten	fifteen	sum	average
1	المقارنة	6.21	5.89	5.50	5.20	22.80	5.70
2	(FE1+BHA)	6.21	6.28	6.19	5.98	24.66	6.17
3	(FE1)	6.21	6.22	6.09	5.72	24.24	6.06
4	(FE2)	6.21	6.13	6.01	5.65	24.00	6.00
5	(BHA)	6.21	6.01	5.89	5.51	23.62	5.90

والان كيف يمكنك ايجاد المجموع والمعدل لمضادات الاكسدة؟ يمكن ذلك من خلال عكس ترتيب النتائج اي وضع مضادات الاكسدة بدل المدد الخزنية والاخيرة بدل مضادات الاكسدة واجراء نفس الخطوات اعلاه.

مثال: اوجد قيمة T من المعادلة التالية :

$$\frac{(T_2 - T_F)}{(T_2 - T_1)} = \exp\left(\frac{-h A t}{m C_p}\right)$$

$$h=5000 , A=1.57 , t=30 , m= 256 , C_p= 3950 , T_2=90 , T_1= 20$$

الحل:

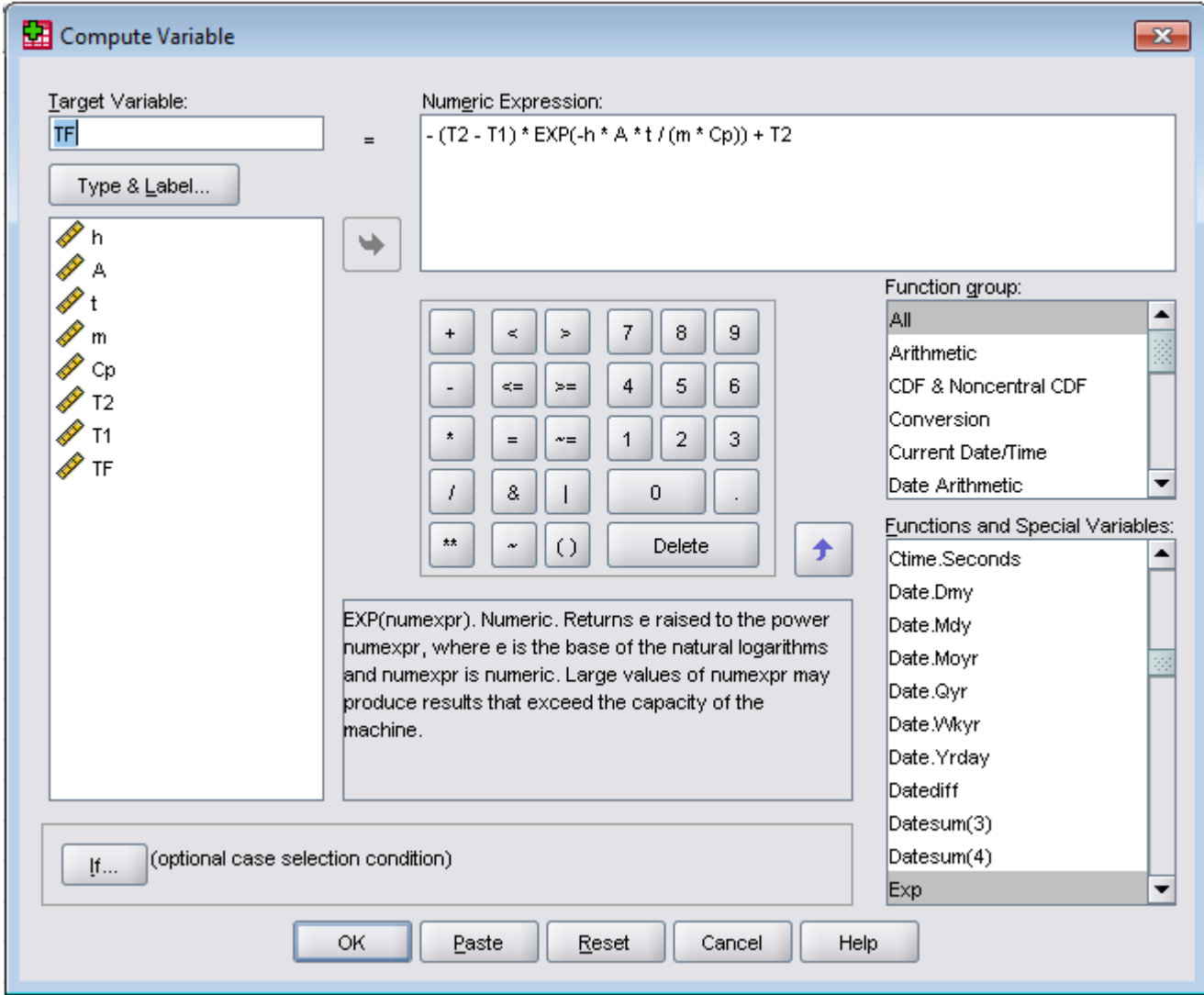
في البداية يجب تبسيط المعادلة واستخراج T لتسهيل كتابتها في البرنامج وكما يلي:

$$T_F = -(T_2 - T_1) \exp\left(\frac{-h A t}{m C_p}\right) + T_2$$

ثم نقوم بادخال البيانات الى البرنامج واجراء تسمية المتغيرات كما مر سابقا .

	h	A	t	m	Cp	T2	T1
1	5000.00	1.57	300.00	256.00	3950.00	90.00	20.00
2							

من قائمة transform نختار compute variable فيظهر مربع الحوار التالي ، نكتب في المستطيل اسفل target variable عنوان العمود وهو TF ثم نكتب في المستطيل numeric expression المعادلة وهي عبارة عن المتغيرات الظاهرة في المربع على اليسار وذلك بالنقر المزدوج على كل متغير لغرض نقلها الى numeric expression بحسب ترتيب المتغيرات في المعادلة.



ثم الضغط على OK تظهر النتيجة كما يلي:

	h	A	t	m	Cp	T2	T1	TF
1	5000.00	1.57	300.00	256.00	3950.00	90.00	20.00	83.18
2								

مثال:

تتبا بالحرارة النوعية للغذاء الذي رطوبته  $M_m$  اكبر 30 % الاول يتكون من المكونات التالية كربوهيدرات  $M_c$  40% ، بروتين  $M_p$  20% ، دهون  $M_f$  10% ، رماد  $M_a$  5% ، رطوبة 25% والثاني يتكون من المكونات التالية كربوهيدرات 30% ، بروتين 20% ، دهون 10% ، رماد 5% ، رطوبة 35% بتطبيق المعادلة التالية:

$$C_p = 1.424 M_c + 1.549 M_p + 1.675 M_f + 0.837 M_a +$$

الحل

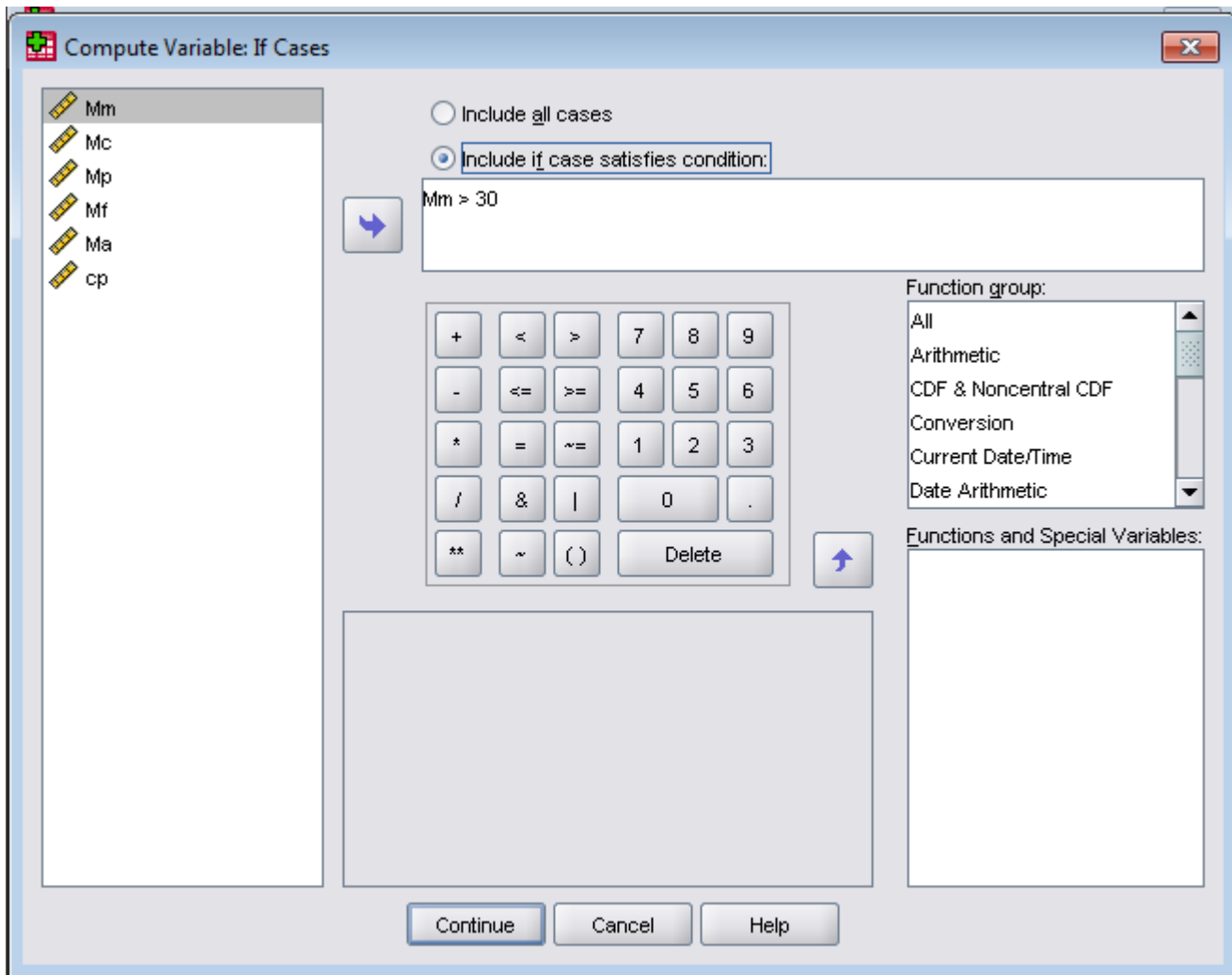
$$4.187M_m$$

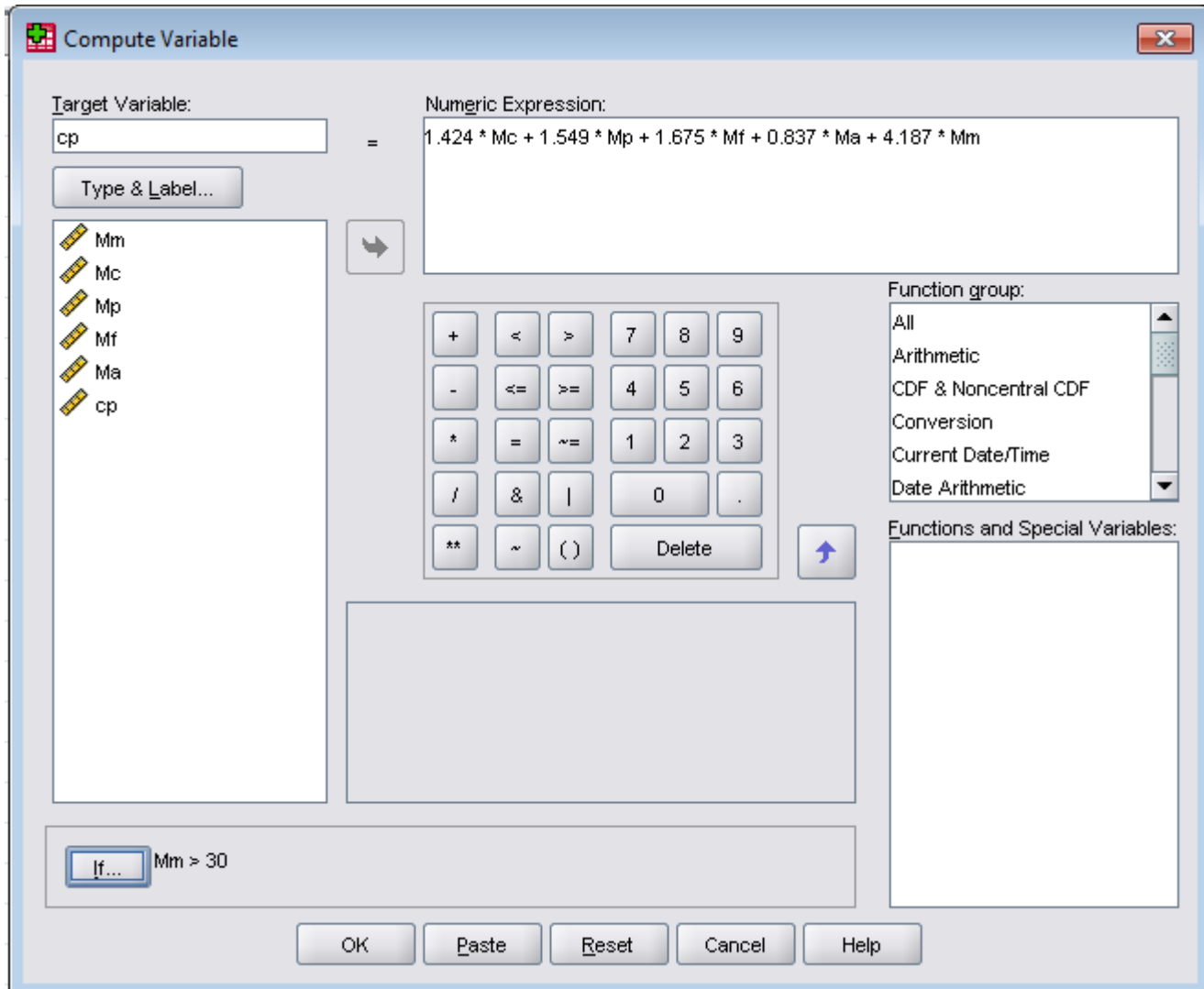
نقوم بادخال البيانات الى البرنامج واجراء تسمية المتغيرات كما مر سابقا فيظهر.

	Mm	Mc	Mp	Mf	Ma
1	25	40.00	20.00	10.00	5.00
2	35	30.00	20.00	10.00	5.00

من قائمة transform نختار compute variable فيظهر مربع الحوار التالي ، نكتب في المستطيل اسفل target variable عنوان العمود وهو cp ثم نكتب في المستطيل numeric expression المعادلة وهي عبارة عن المتغيرات الظاهرة في المربع على اليسار وذلك بالنقر المزدوج على كل متغير لغرض نقلها الى numeric expression بحسب ترتيب المتغيرات في المعادلة. ثم الضغط على زر if فيظهر مربع الحوار التالي ، اضغط على include if case satisfied condition ثم تكتب الشرط المطلوب وهو  $M_m > 30$  ثم انقر على continue فيظهر مربع الحوار compute variable فتظهر عبارة الشرط بجانب الزر if ثم انقر على ok فيظهر متغير جديد اسمه cp مبينة فيه فقط قيمة الـ cp للغذاء الذي رطوبته اكبر من 30%.







فتظهر النتيجة النهائية كما مبين ادناه:

	Mm	Mc	Mp	Mf	Ma	cp
1	25	40.00	20.00	10.00	5.00	.
2	35	30.00	20.00	10.00	5.00	241.18

### التكرارات Frequencies

يتم الوصول اليها من شريط القوائم analyze << descriptive statistics << frequencies

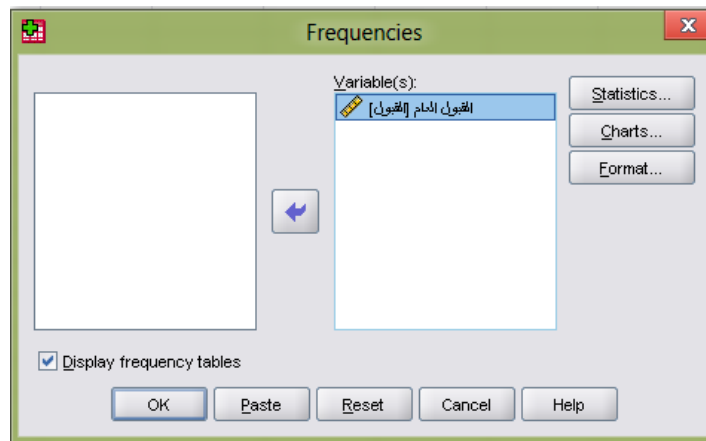
مثال: اوجد التكرارات للقيم التالية التي تمثل نتائج التقييم الحسي لـ لايس كريم لصفة القبول العام

وهي:

17 ، 18 ، 17 ، 16 ، 18 ، 17 ، 16 ، 18 ، 16 ، 17 ، 16

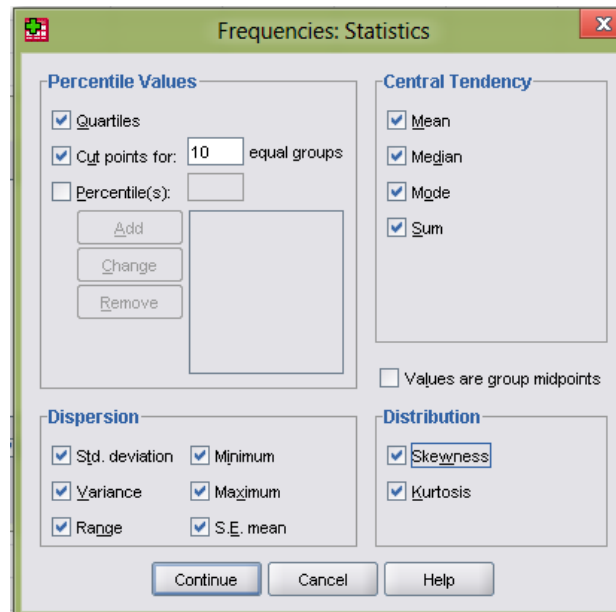
الحل:

من analyze << descriptive statistics << frequencies ثم يظهر مربع حوار يتم فيه

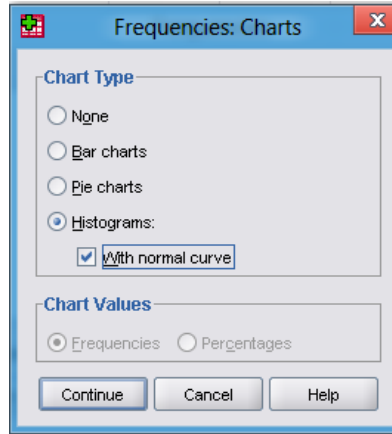


نقل الصفة الى خانة variables كما في الشكل التالي:

وعند الضغط على statistics يظهر مربع الحوار التالي:



بعد اختيار جميع الإحصاءات المطلوبة ثم الضغط على continue للرجوع الى مربع الحوار السابق ثم الضغط على زر chart يظهر مربع الحوار التالي:



بعد اختيار Histograms و with normal curve ثم continue سيعود الى مربع الحوار

frequency وبعد الضغط على ok تظهر النتائج التالية:

**Statistics**

القول العام

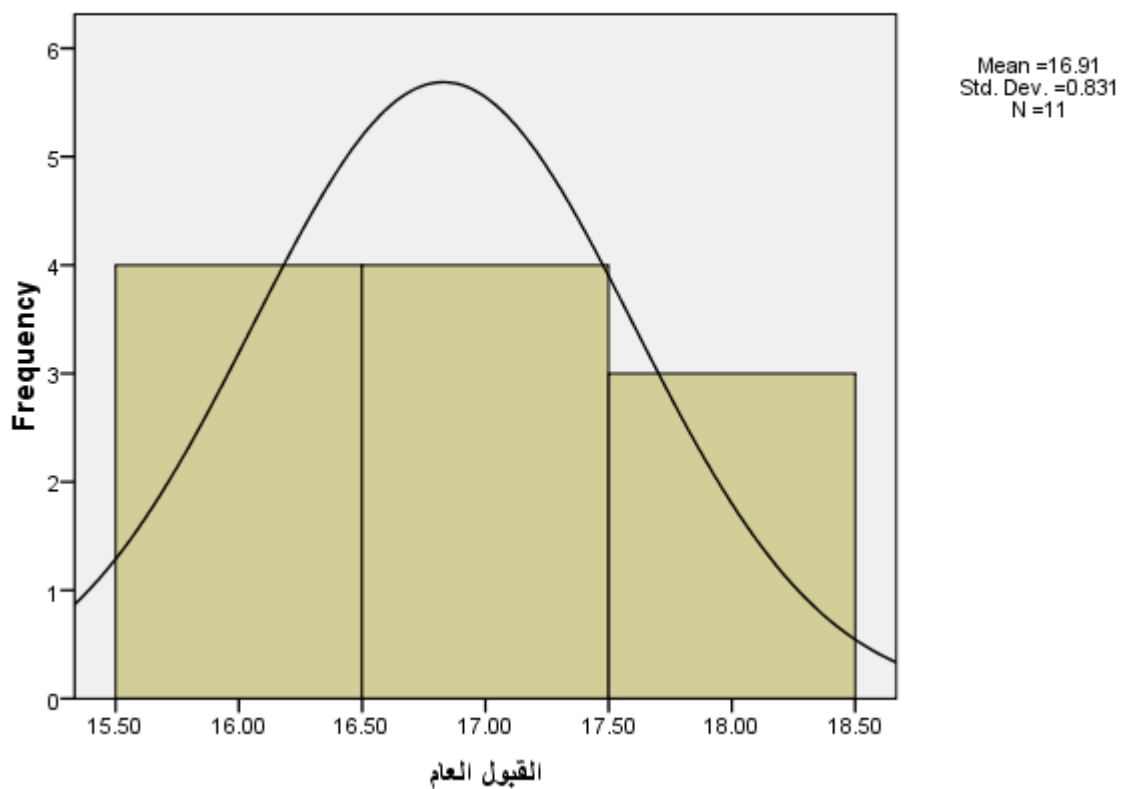
N	Valid	11
	Missing	0
Mean		16.9091
Std. Error of Mean		.25062
Median		17.0000
Mode		16.00 <sup>a</sup>
Std. Deviation		.83121
Variance		.691
Skewness		.190
Std. Error of Skewness		.661
Kurtosis		-1.485-
Std. Error of Kurtosis		1.279
Range		2.00
Minimum		16.00
Maximum		18.00
Sum		186.00
Percentiles	10	16.0000
	20	16.0000
	25	16.0000
	30	16.0000
	40	16.8000
	50	17.0000
	60	17.0000
	70	17.4000
	75	18.0000
	80	18.0000
	90	18.0000

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

القبول العام

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	16.00	4	36.4	36.4	36.4
	17.00	4	36.4	36.4	72.7
	18.00	3	27.3	27.3	100.0
Total		11	100.0	100.0	

Histogram



## الإحصاء الوصفي Descriptive

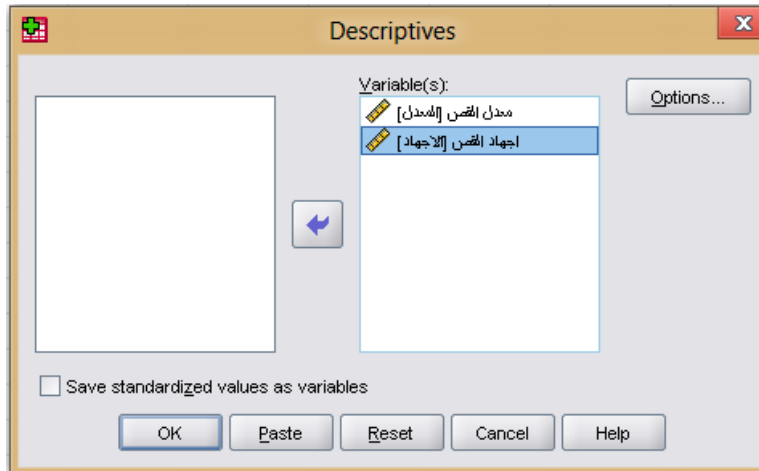
من خلاله يمكن حساب المعدلات والخطأ القياسي والانحراف القياسي وأعلى وأقل قيمة والتباين والمجموع....

مثال: البيانات التالية تمثل معدل القص واجهاد القص لسائل غير نيوتروني اوجد الإحصاء الوصفي لتلك البيانات.

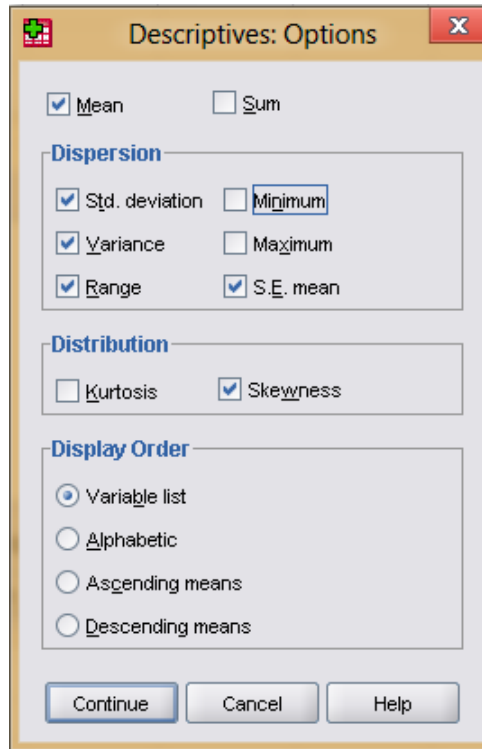
معدل القص	اجهاد القص
0.001	0.000106
0.0015	0.000122
0.002	0.000137
0.003	0.000162
0.004	0.00018
0.005	0.000201
0.006	0.00021
0.007	0.000221

الحل: بعد ادخال البيانات الى البرنامج

نختار من القائمة analyze << Descriptive statistics << Descriptive يظهر مربع الحوار التالي:



ننقل المتغيرات في الخانة اسفل variables ثم يتم الضغط على زر option لاختيار المقاييس الإحصائية المطلوبة فيظهر مربع الحوار التالي:



ثم اضغط على save standardized as variable ثم اضغط ok تظهر النتائج :

## → Descriptives

[DataSet0]

Descriptive Statistics

	N	Range	Mean		Std. Deviation	Variance	Skewness	
	Statistic	Statistic	Statistic	Std. Error	Statistic	Statistic	Statistic	Std. Error
مدخل الفحص	8	.006000	.00368750	.000773082	.002186607	.000	.291	.752
اجهاد الفحص	8	.0001150	.000167375	.0000150949	.0000426947	.000	-.199-	.752
Valid N (listwise)	8							

	المعدل	الاجهاد	المعدل Z	الاجهاد Z
1	0.001000	0.0001060	-1.22907-	-1.43753-
2	0.001500	0.0001220	-1.00041-	-1.06278-
3	0.002000	0.0001370	-0.77174-	-0.71145-
4	0.003000	0.0001620	-0.31441-	-0.12589-
5	0.004000	0.0001800	0.14292	0.29570
6	0.005000	0.0002010	0.60025	0.78757
7	0.006000	0.0002100	1.05757	0.99837
8	0.007000	0.0002210	1.51490	1.25601

حسبت القيم المعيارية من معادلة  $Z = (x - \mu) / \sigma$  حيث  $x$  القيمة الداخلة و  $\mu$  المتوسط الحسابي و  $\sigma$  الانحراف المعياري للمتغير  $x$ .



## الارتباط Correlation

ويمثل العلاقة بين متغيرين مثل درجة الحرارة وكثافة الحليب. وتتراوح قيم معامل الارتباط بين 1 و -1. لا يوجد ارتباط اذا كانت قيمة معامل الارتباط صفر. يكون الارتباط قويا اذا كانت قيمة R قريبة من 1 او -1 وتضعف كلما اقتربت من الصفر.

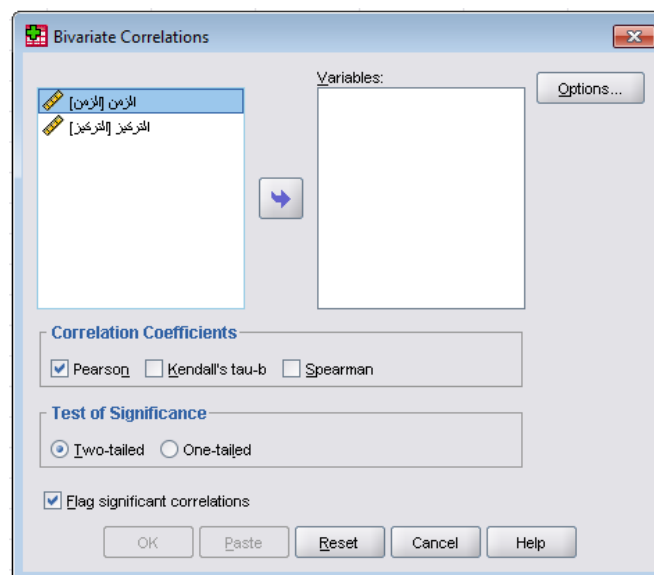
ويطبق معامل الارتباط كمايلي:

Bivariate << Correlate << Analyze

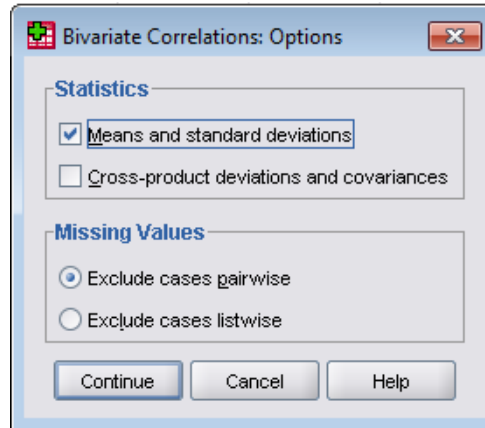
مثال: اوجد معامل الارتباط بين الزمن sec. و التركيز mg/L للتفاعل الكيميائي من البيانات التالية:

Concentration	Time
131	0
110	60
92	120
71	180
49	240
29	300

الحل: بعد ادخال البيانات الى البرنامج كما بينا سابقا. ومن قائمة << Correlate << analyze Bivariate يظهر مربع الحوار التالي:



ثم يتم نقل المتغيرات الى مربع اسمه variables واذا اردنا الحصول على المعدلات والخطأ القياسي اضغط على option واختر mean and standard deviation ثم continue :



اختر معامل الارتباط بطريقة Person واذا اردت ان تضع نجمة او نجمتين على المتغيرات التي لها معامل ارتباط مقبول وبحسب مستوى الدلالة واختر tow tailed significant ثم اضغط ok تظهر النتيجة التالية:

## → Correlations

[DataSet0]

### Descriptive Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
الزمن	150.0000	112.24972	6
التركيز	80.3333	38.17678	6

### Correlations

		الزمن	التركيز
الزمن	Pearson Correlation	1	-1.000 <sup>**</sup>
	Sig. (2-tailed)		.000
	N	6	6
التركيز	Pearson Correlation	-1.000 <sup>**</sup>	1
	Sig. (2-tailed)	.000	
	N	6	6

\*\* . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

نلاحظ من النتائج المبينة في مصفوفة المعاملات ان  $tow\ tailed\ significant=0.000$  وهو اقل من مستوى المعنوية 0.01 وهذا يدل على ان هنالك ارتباط قوي بين الزمن والتركيز وبلغ معامل الارتباط -1

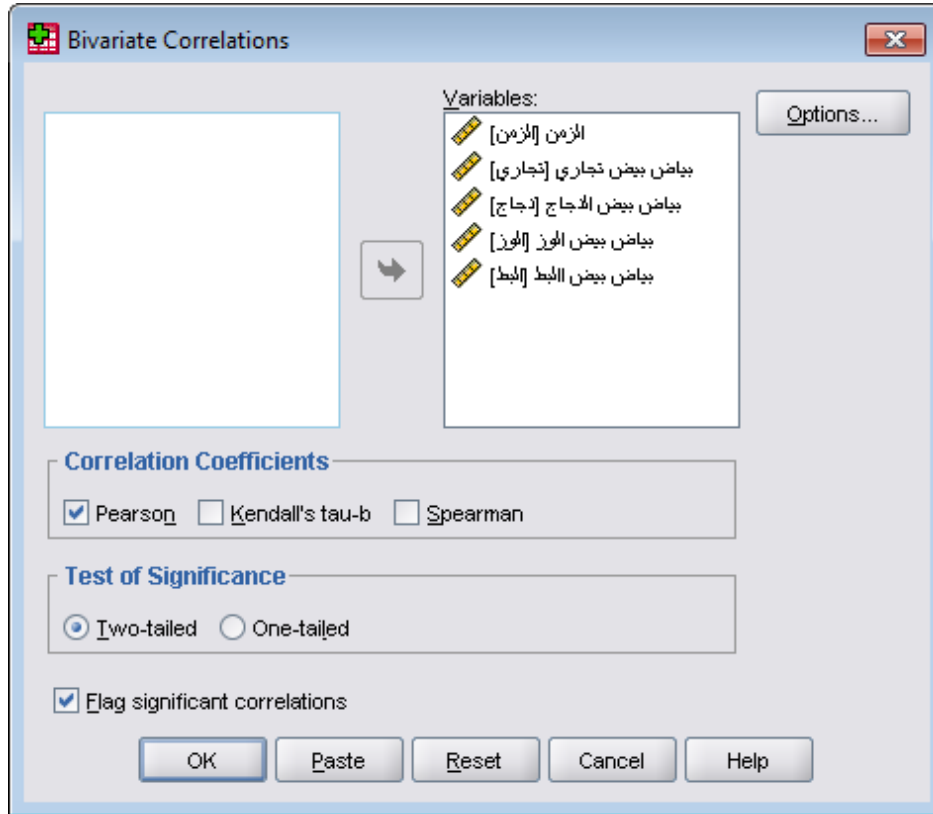
مثال 2: الجدول التالي يمثل حجم الرغوة بإستعمال 1% بياض البيض. المطلوب ايجاد مصفوفة من معاملات الارتباط بين الزمن وحجم الرغوة لانواع مختلفة من بياض البيض.

حجم الرغوة ( مل )				البروتينات الزمن (دقيقة)
بياض البيض البط	بياض البيض الوز	بياض البيض الدجاج	بياض البيض التجاري	
250	270	365	370	0
230	245	325	310	10
220	221	290	270	20
210	210	265	255	30
197	200	225	195	60

الحل: يجب اولا ادخال وتسمية المتغيرات وكما مر سابقا بحيث تظهر بالشكل التالي:

	الزمن	تجاري	دجاج	الوزن	البط
1	0.00	370.00	365.00	270.00	250.00
2	10.00	310.00	325.00	245.00	230.00
3	20.00	270.00	290.00	221.00	220.00
4	30.00	255.00	265.00	210.00	210.00
5	60.00	195.00	225.00	200.00	197.00

من analyze << correlate << bivariate << ثم تنقل المتغيرات الى خانة variable واكما باقي الخيارات كما في المثال السابق ثم اضغط على ok فتظهر النتائج وكما في الشكلين التاليين:



## Descriptive Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
الزمن	24.0000	23.02173	5
بياض بيض تجاري	280.0000	65.09608	5
بياض بيض الاجاج	294.0000	53.89805	5
بياض بيض الوز	229.2000	28.29664	5
بياض بيض البيط	221.4000	20.11964	5

## Correlations

		الزمن	بياض بيض تجاري	بياض بيض الاجاج	بياض بيض الوز	بياض بيض البيط
الزمن	Pearson Correlation	1	-.959 <sup>**</sup>	-.963 <sup>**</sup>	-.896 <sup>*</sup>	-.943 <sup>*</sup>
	Sig. (2-tailed)		.010	.008	.040	.016
	N	5	5	5	5	5
بياض بيض تجاري	Pearson Correlation	-.959 <sup>**</sup>	1	.994 <sup>**</sup>	.976 <sup>**</sup>	.994 <sup>**</sup>
	Sig. (2-tailed)	.010		.001	.004	.001
	N	5	5	5	5	5
بياض بيض الاجاج	Pearson Correlation	-.963 <sup>**</sup>	.994 <sup>**</sup>	1	.982 <sup>**</sup>	.995 <sup>**</sup>
	Sig. (2-tailed)	.008	.001		.003	.000
	N	5	5	5	5	5
بياض بيض الوز	Pearson Correlation	-.896 <sup>*</sup>	.976 <sup>**</sup>	.982 <sup>**</sup>	1	.986 <sup>**</sup>
	Sig. (2-tailed)	.040	.004	.003		.002
	N	5	5	5	5	5
بياض بيض البيط	Pearson Correlation	-.943 <sup>*</sup>	.994 <sup>**</sup>	.995 <sup>**</sup>	.986 <sup>**</sup>	1
	Sig. (2-tailed)	.016	.001	.000	.002	
	N	5	5	5	5	5

\*\* . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

\* . Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

من مصفوفة معاملات الارتباط نجد انه توجد علاقة ارتباط قوي بين كل متغيرين عند مستوى معنوية

. 0.01 و 0.05

الانحدار الخطي:

يستخدم الانحدار الخطي للتنبؤ بقيمة متغير يسمى المتغير التابع من خلال تمثيل العلاقة بين المتغير

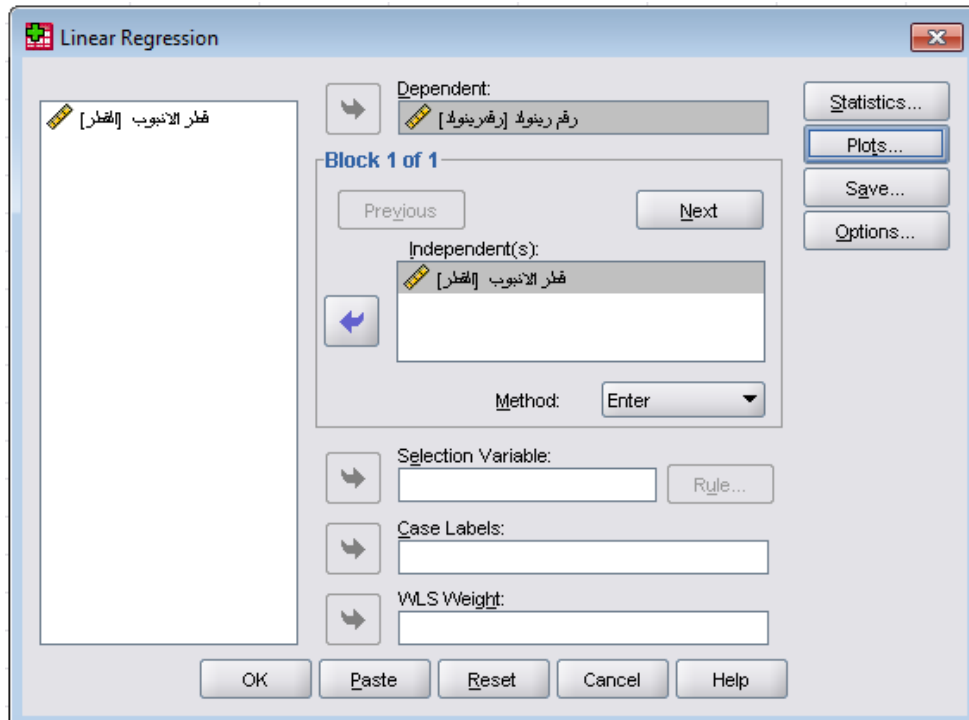
التابع والمستقل ومثال على ذلك تأثير الاس الهيدروجيني على النشاط الانزيمي لانزيم البولي فينول

او كسديز .

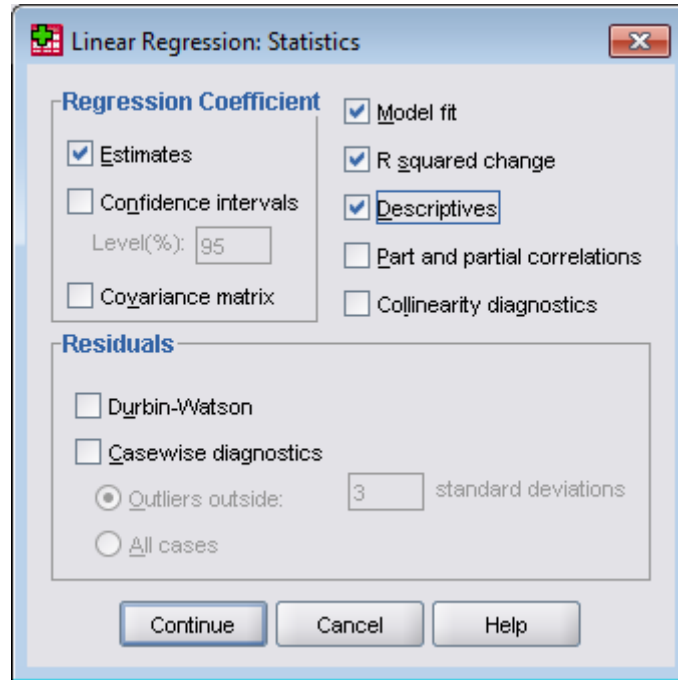
مثال: اوجد الانحدار الخطي بين قطر الانبوب m ورقم رينولد من البيانات التالية:

رقم رينولد	قطر الانبوب m
101	0.01
201	0.02
302	0.03
402	0.04
503	0.05
604	0.06
704	0.07
805	0.08
905	0.09
1006	0.10

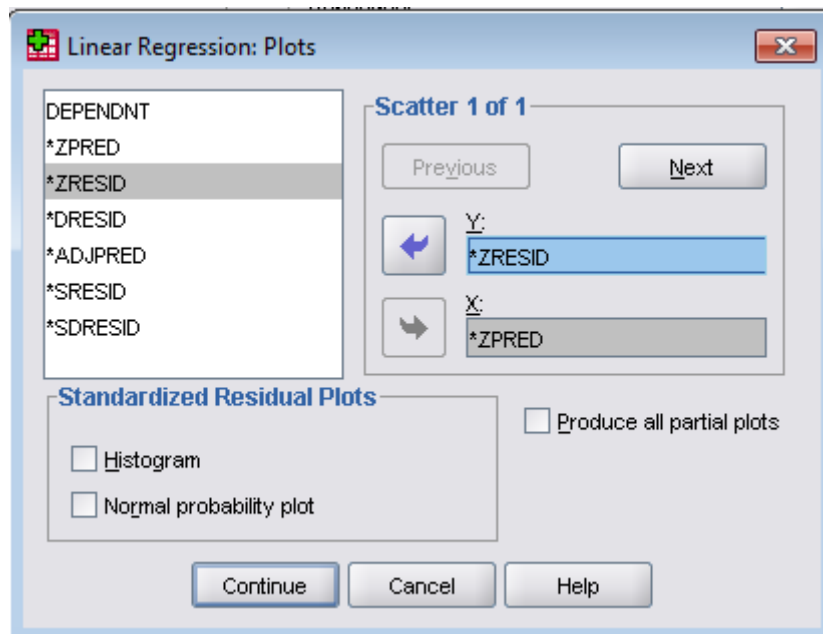
الحل: من قائمة analyze << regression << Linear سيظهر مربع الحوار التالي يتم نقل المتغير التابع في خانة dependent والمتغير المستقل في خانة independent:



من statistics يمكن اظهار الاحصاء الوصفي وقمة معامل الارتباط وتطابق الموديل والقيم التخمينية ومستوى الثقة..... :



من PLOTS انقل المتغير ZRESID الى مستطيل Y والمتغير ZPRED الى المستطيل X



ثم اضغط CONTINUE سيعود الى مربع الحوار الاصلي ثم اضغط تظهر النتائج التالية:

الجدول التالي يبين المتوسطات للمتغيرات الداخلة والانحراف المعياري وعدد المفردات في كل متغير.

Descriptive Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
رقم رينولا	553.3000	304.50837	10
قطر الانبوب	.0550	.03028	10

الجدول التالي هو مصفوفة معامل الارتباط بين المتغير المستقل (قطر الانبوب) والمتغير التابع (رقم رينولا) ويساوي 1 وهو ارتباط قوي جدا اي كلما زاد قطر الانبوب ازداد رقم رينولا. والجدول الاخر يبين المتغيرات الداخلة والنموذج المستخدم هو نموذج ENTER .

Correlations

		رقم رينولا	قطر الانبوب
Pearson Correlation	رقم رينولا	1.000	1.000
	قطر الانبوب	1.000	1.000
Sig. (1-tailed)	رقم رينولا	.	.000
	قطر الانبوب	.000	.
N	رقم رينولا	10	10
	قطر الانبوب	10	10

Variables Entered/Removed<sup>b</sup>

Model	Variables Entered	Variables Removed	Method
1	قطر الانبوب <sup>a</sup>	.	Enter

a. All requested variables entered.

b. Dependent Variable: رقم رينولا

الجدول التالي يبين معامل الارتباط R ومعامل التحديد  $R^2$  ويساوي 1 وهو مرتفع جدا وهذا يدل على ان معادلة الانحدار جيدة.

Model Summary<sup>b</sup>

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate	Change Statistics				
					R Square Change	F Change	df1	df2	Sig. F Change
1	1.000 <sup>a</sup>	1.000	1.000	.30650	1.000	8883678.225	1	8	.000

a. Predictors: (Constant), قطر الانبوب

b. Dependent Variable: رقم رينولا



الجدول التالي هو جدول تحليل التباين ويوضح المتغير المستقل وهو قطر الانبوب والمتغير التابع وهو رقم رينولد وكانت قيمة Sig. تساوي 0.000 وهي اقل من 0.05 وهذا يعني ان معادلة الانحدار مقبولة.

وفي جدول المعاملات COEFFICIENTS وفيه يبين المتغيرات التي دخلت المعادلة موجودة في العمود B والخطأ القياسي Std. Error وتظهر قيمة t في الجدول ومستوى المعنوية الخاصة باختبار دلالة قيمة B فاذا كانت قيمة Sig. المقابلة لاي من قيم Beta اقل من 0.05 فهذا يعني ان المتغير المقابل لهذه القيم له تاثير كبير معنوي ومن هذا الجدول يمكن كتابة معادلة الانحدار التالية:

$$y=0.133+10057.576x$$

X: قطر الانبوب m

y: رقم رينولد

في المخطط الاخير الذي يبين القيم المتنبأ بها predicted values واخطاء التقدير residual values نلاحظ شكل الانتشار عشوائيا وهذا يدل على ان العلاقة بين المتغيرين خطية وان شروط تحليل الانحدار موجودة .

ANOVA<sup>b</sup>

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	834527.348	1	834527.348	8883678.225	.000 <sup>a</sup>
	Residual	.752	8	.094		
	Total	834528.100	9			

a. Predictors: (Constant), فطر الانبوب

b. Dependent Variable: رقم رينولا

Coefficients<sup>a</sup>

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	.133	.209		.637	.542
	فطر الانبوب	10057.576	3.374	1.000	2980.550	.000

a. Dependent Variable: رقم رينولا

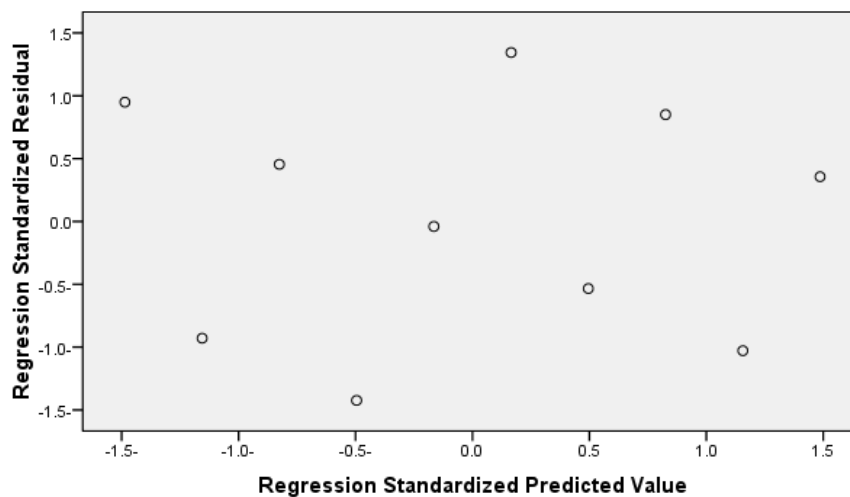
Residuals Statistics<sup>a</sup>

	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation	N
Predicted Value	100.7091	1005.8909	553.3000	304.50823	10
Residual	-.43636-	.41212	.00000	.28897	10
Std. Predicted Value	-1.486-	1.486	.000	1.000	10
Std. Residual	-1.424-	1.345	.000	.943	10

a. Dependent Variable: رقم رينولا

## Scatterplot

Dependent Variable: رقم رينولا



## الانحدار الخطي المتعدد Multiple linear regression

لنأخذ مثالا تطبيقيا على هذا النوع من التحليل:

مثال: اوجد علاقة الارتباط المتعدد بين تركيز الكلوتين غم/100 مل وتركيز الكليسرول غم/100 غم كلوتين وتركيز الايثانول مل/100 مل والرقم الهيدروجيني والسلك ملم بحسب البيانات التالية:

تركيز الكلوتين غم/100 مل	تركيز الكليسرول غم/100 غم كلوتين	تركيز الايثانول مل/100 مل	الاس الهيدروجيني	السلك ملم
6.0	25	32.5	10.5	0.09
6.0	25	57.5	10.5	0.10
6.0	37.5	32.5	10.5	0.15
7.5	25	45	11	0.13
7.5	25	45	10	0.11
7.5	15	45	10	0.12
9.0	16.6	32.5	9.5	0.13
9.0	16.6	32.5	10.5	0.15
9.0	25	32.5	10.5	0.13

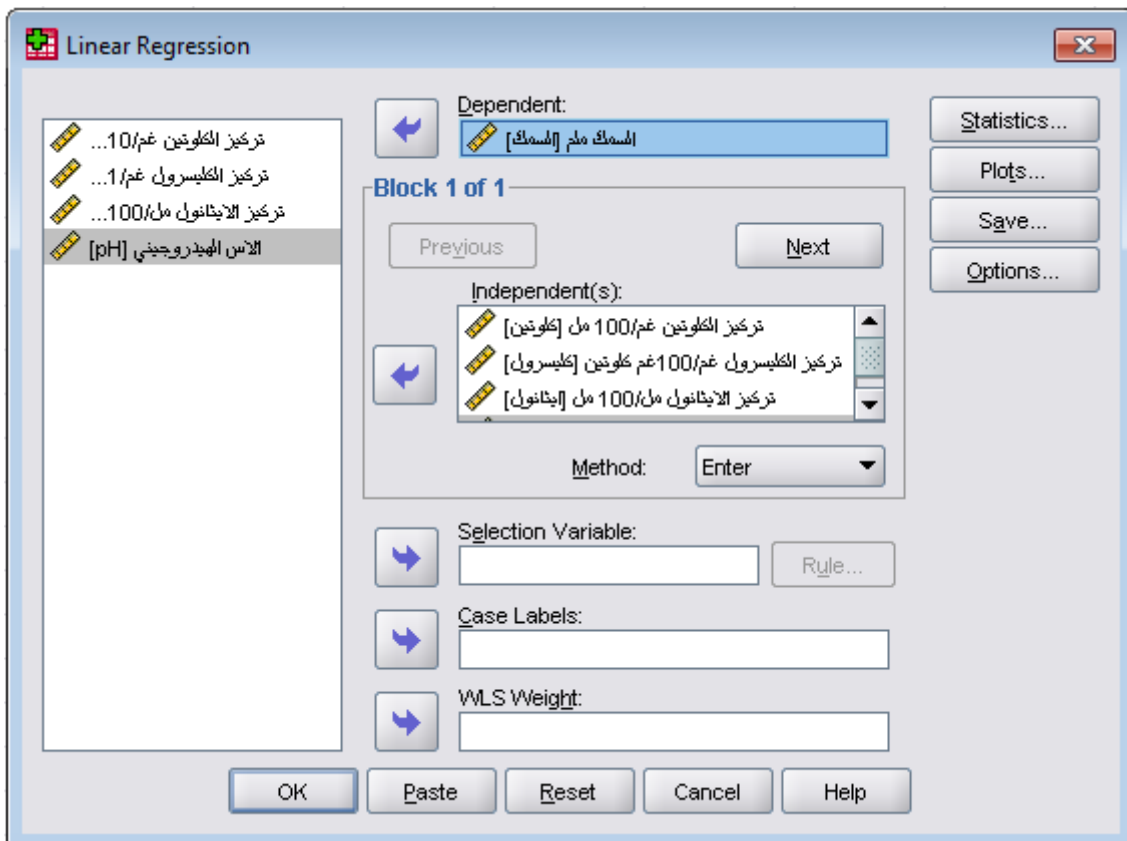
الانصاري، بنول محمود احمد(2009). انتاج اغشية من كلوتين بعض اصناف الحنطة المحلية ودراسة صفاتها النوعية. رسالة ماجستير. كلية

الزراعة. جامعة البصرة.

الحل: بعد تسمية المتغيرات في البرنامج كما مر سابقا يظهر محرر البيانات كما في الشكل التالي:

	كلوتين	كليسرو	ايتانول	pH	السك
1	6.00	25.00	32.50	10.50	0.09
2	6.00	25.00	57.50	10.50	0.10
3	6.00	37.50	32.50	10.50	0.15
4	7.50	25.00	45.00	11.00	0.13
5	7.50	25.00	45.00	10.00	0.11
6	7.50	15.00	45.00	10.00	0.12
7	9.00	16.60	32.50	9.50	0.13
8	9.00	16.60	32.50	10.50	0.15
9	9.00	25.00	32.50	10.50	0.13

من قائمة analyze << regression << linear نضع في خانة dependent المتغير التابع وهو السمك وفي خانة independent المتغيرات المستقلة مثل تركيز الكلوتين والكليسرو والايثانول والاس الهيدروجيني ومن statistics يمكن اظهار الاحصاء الوصفي وقمة معامل الارتباط وتطابق الموديل والقيم التخمينية ومستوى الثقة.....وعملية اظهار المخطط تم شرحها في المثال السابق. وكما في الشكل التالي:



ثم اضغط ok تظهر النتائج التالية:

## Descriptive Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
السمك ملم	.1233	.02062	9
تركيز الكلورين غم/100 مل	7.5000	1.29904	9
تركيز الكلورول غم/100 كلورين	23.4111	6.84333	9
تركيز الايثانول مل/100 مل	39.4444	9.08104	9
الاس الهيدروجيني	10.3333	.43301	9

## Correlations

	السمك ملم	تركيز الكلورين غم/100 مل	تركيز الكلورول غم/100 كلورين	تركيز الايثانول مل/100 مل	الاس الهيدروجيني	
Pearson Correlation	السمك ملم	1.000	.490	.077	-.473-	.070
	تركيز الكلورين غم/100 مل	.490	1.000	-.618-	-.397-	-.333-
	تركيز الكلورول غم/100 كلورين	.077	-.618-	1.000	-.052-	.465
	تركيز الايثانول مل/100 مل	-.473-	-.397-	-.052-	1.000	.132
	الاس الهيدروجيني	.070	-.333-	.465	.132	1.000
Sig. (1-tailed)	السمك ملم	.090	.422	.099	.429	.429
	تركيز الكلورين غم/100 مل	.090	.038	.145	.190	.190
	تركيز الكلورول غم/100 كلورين	.422	.038	.447	.104	.104
	تركيز الايثانول مل/100 مل	.099	.145	.447	.367	.367
	الاس الهيدروجيني	.429	.190	.104	.367	.367
N	السمك ملم	9	9	9	9	9
	تركيز الكلورين غم/100 مل	9	9	9	9	9
	تركيز الكلورول غم/100 كلورين	9	9	9	9	9
	تركيز الايثانول مل/100 مل	9	9	9	9	9
	الاس الهيدروجيني	9	9	9	9	9

## Variables Entered/Removed

Model	Variables Entered	Variables Removed	Method
1	الاس الهيدروجيني, تركيز الايثانول مل/100 مل, تركيز الكليسول غم/100 غم كلوتين, تركيز الكلوئين غم/100 مل <sup>a</sup>	.	Enter

a. All requested variables entered.

## Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate	Change Statistics				
					R Square Change	F Change	df1	df2	Sig. F Change
1	.705 <sup>a</sup>	.498	-.005-	.02067	.498	.990	4	4	.504

a. Predictors: (Constant), تركيز الايثانول مل/100 مل, تركيز الكليسول غم/100 غم كلوتين, تركيز الكلوئين غم/100 مل

ANOVA<sup>b</sup>

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	.002	4	.000	.990	.504 <sup>a</sup>
	Residual	.002	4	.000		
	Total	.003	8			

a. Predictors: (Constant), تركيز الايثانول مل/100 مل, تركيز الكليسول غم/100 غم كلوتين, تركيز الكلوئين غم/100 مل

b. Dependent Variable: السمك ملم

Coefficients<sup>a</sup>

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	-.048-	.212		-.225-	.833
	تركيز الكلوئين غم/100 مل	.012	.009	.769	1.427	.227
	تركيز الكليسول غم/100 غم كلوتين	.001	.002	.488	.910	.414
	تركيز الايثانول مل/100 مل	.000	.001	-.158-	-.368-	.732
	الاس الهيدروجيني	.006	.019	.121	.296	.782

a. Dependent Variable: السمك ملم

اغلب الجداول تم شرحها في المثال السابق. يظهر من جدول ANOVA ان الارتباط المتعدد بطريقة

Enter غير معنوي وقيمة R 0.705. لكن دعنا نتعلم كيف يمكن صياغة المعادلة من جدول

: coefficients

$$y = -0.048 + 0.012x_1 + 0.001x_2 + 0.00035x_3 + 0.006x_4$$

**y: السمك (ملم) ،  $x_1$ : تركيز الكلوتين غم/100 مل ،  $x_2$ : تركيز الكليسرول غم/100 غم كلوتين ،  $x_3$ : تركيز الايثانول مل/100 مل ،  $x_4$ : الاس الهيدروجيني.**

اما عند اختيار طريقة **Stepwise** فانه يستبعد المتغيرات غير المعنوية.

## اختبار T

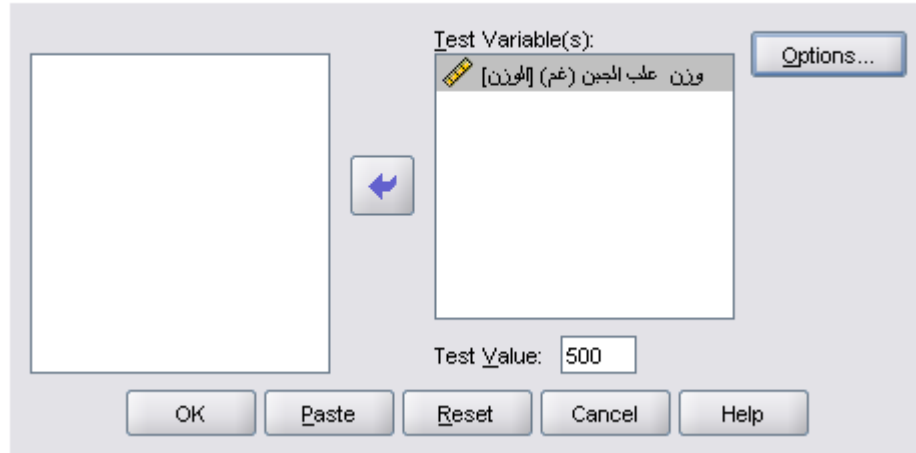
### 1. اختبار T للعينة الواحدة one sample T test

ادعى مدير معمل لانتاج الجبن المنضج بان متوسط وزن العلبة الواحدة هو 500 غم . قام احد الباحثين باخذ 10 عينات من المعمل وقاس اوزانها كما يلي: 399 ، 499 ، 490 ، 500 ، 504 ، 501 ، 498 ، 489 ، 500 ، 500.7 غم ، اثبت صحة ادعاءه.

الحل: بعد تشغيل البرنامج وإدخال البيانات كما تم بيانه سابقا يظهر الجدول التالي:

	الوزن
1	504.00
2	500.00
3	490.00
4	499.00
5	399.00
6	501.00
7	498.00
8	489.00
9	500.00
10	500.70

من قائمة analyze اختر compare means ثم من القائمة الفرعية sample T test one فيظهر مربع الحوار التالي ثم ننقل وزن علب الجبن الى خانة test variables وفي خانة test value نكتب معدل وزن الجبن الذي ادعى به مدير المعمل :



الجدول التالي يبين المتوسط الحسابي للينة 488.07 غم وكذلك الفرق بين متوسط العينة والقيمة المفروضة وتساوي -11.93 وفي جدول one sample T test ان sig.=0.264 وهي اكبر من 0.05 لذلك نقبل الفرضية المبدئية أي ان ادعاء مدير المعمل صحيح كما ان متوسط عينات الجين هي اقل من المتوسط الذي ادعى به المدير وهذا الفرق غير معنوي.

**→ T-Test**

[DataSet0]

**One-Sample Statistics**

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
وزن عب الجين (غم)	10	488.0700	31.66007	10.01179

**One-Sample Test**

	Test Value = 500				
	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference
وزن عب الجين (غم)	-1.192-	9	.264	-11.93000-	Lower: -34.5783- Upper: 10.7183

SPSS Statistics Processor is ready



## اختبار T للعينات المرتبطة PAIRED SAMPL T TEST

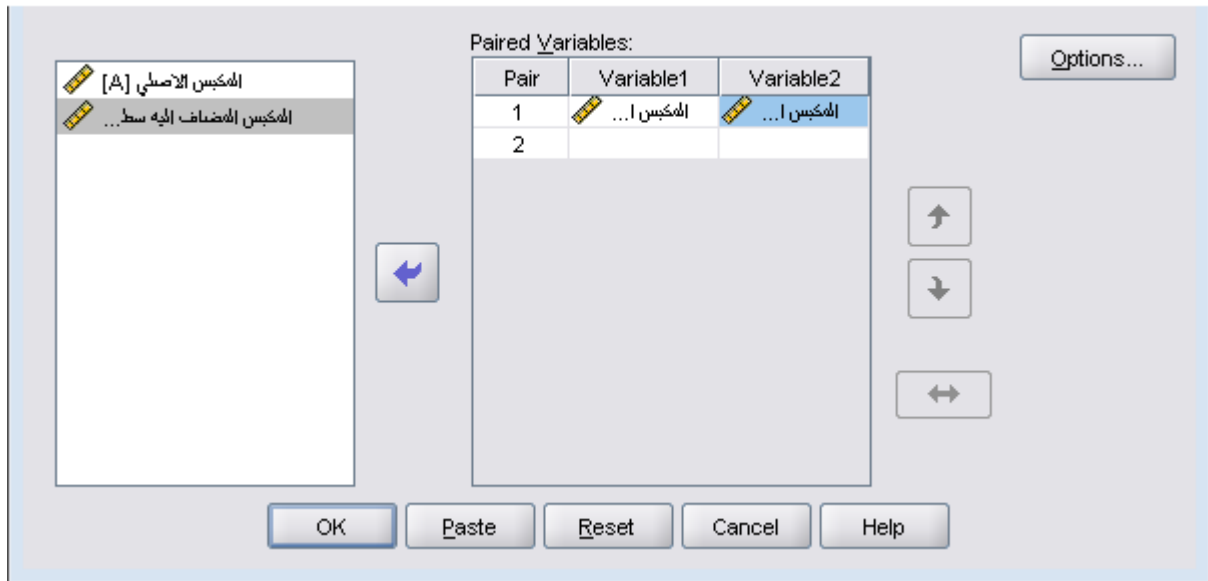
يستخدم هذا الاختبار في فحص الفرضيات المتعلقة بمساواة متغيرين لعينتين غير مستقلتين (مرتبطتين).

مثال: ماكينة لتقشير بذور زهرة الشمس ذات مكبس اسطواني صغير اخذت سبعة عينات لحساب عدد البذور غير المقشرة وكانت 200 ، 300 ، 290 ، 260 ، 298 ، 300 ، 296 بذرة وعند اضافة سطح خشن للمكبس كان عدد البذور غير المقشرة 199 ، 298 ، 300 ، 259 ، 300 ، 297 ، 299 بذرة . هل يوجد تأثير لاضافة السطح الخشن الى المكبس على عدد البذور غير المقشرة.

الحل: بعد تشغيل البرنامج وإدخال البيانات (نرمز للمكبس الأصلي A والمكبس المضاف اليه سطح خشن B) كما تم بيانه سابقا وتظهر بالشكل التالي:

	A	B
1	200.00	199.00
2	300.00	298.00
3	290.00	300.00
4	260.00	259.00
5	298.00	300.00
6	300.00	297.00
7	296.00	299.00

من قائمة analyze اختر compare means ثم من القائمة الفرعية PAIRED SAMPL T TEST يظهر مربع الحوار التالي ثم ننقل نوعي المكبسين الى خانة PAIRED VARIABLE. كما في الشكل التالي:



وبعد الضغط على OK تظهر النتائج كما في الشكل التالي:

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 المكيس الاصلى	277.7143	7	37.06622	14.00971
المكيس المضاف اليه سطح حشن	278.8571	7	38.22490	14.44765

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 المكيس الاصلى & المكيس المضاف اليه سطح حشن	7	.993	.000

Paired Samples Test

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
Pair 1 المكيس الاصلى - المكيس المضاف اليه سطح حشن	-1.14286	4.45079	1.68224	-5.25915	2.97344	- .679	6	.522

جدول paired samples statistics يبين بعض المقاييس الإحصائية اما جدول paired samples correlation يبين ان الارتباط بين الكبسين قوي ومعنوي. جدول paired sample test يبين  $sig.=0.522$  وهي اكبر من  $0.05$  وهذا دليل على انه لا توجد فروقات معنوية بين المكبسين أي ان عدد البذور المنكسرة لم تتأثر بتخشين المكبس.

### اختبار T للعينات المستقلة Independent samples T test

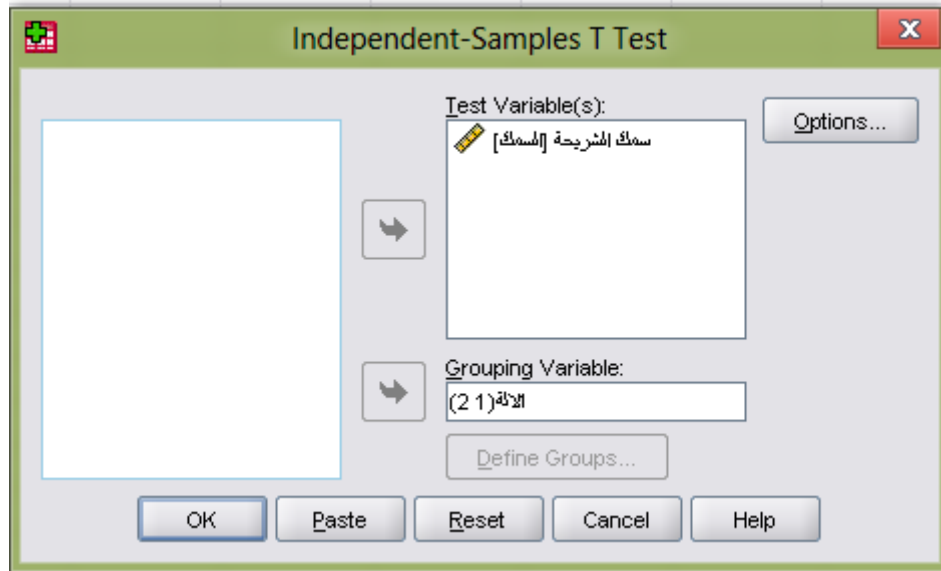
مثال: تعمل آلتين لتقطيع شرائح اللحوم على خط إنتاجي واحد، أخذت عينة من 13 قطعة من إنتاج الآلة الأولى وكان سمك الشريحة (سم) كما يلي: 1.2، 1، 1.5، 0.9، 1.1، 1.2، 1.5، 1.8، 1.5، 1.3، 1.4، 1.8، 1.5. كما أخذت عينة من 15 قطعة من إنتاج الآلة الثانية وكان سمك الشريحة (سم) كما يلي: 1.8، 1.7، 1.5، 1.4، 1.2، 1.2، 1.6، 1.7، 1.2، 1، 1، 1.2، 1.3، 1.1. إذا افترضنا أن سمك الشريحة يتبع التوزيع الطبيعي، اختبر إن كان يوجد فرق معنوي بين إنتاج الآلتين، من حيث متوسط سمك الشريحة، بمستوى دلالة 5%.

الحل: ندخل البيانات الى البرنامج ونظهر كما في الشكل التالي:

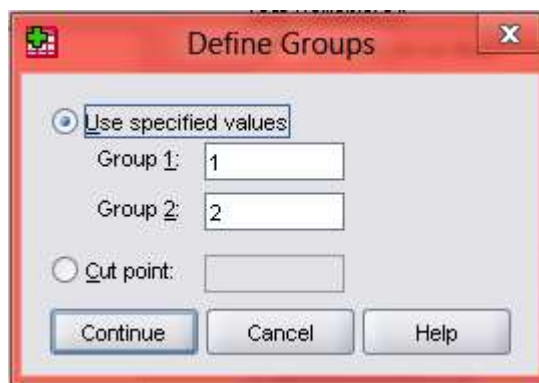
	الإله	السمك
1	1.00	1.20
2	1.00	1.00
3	1.00	1.50
4	1.00	0.90
5	1.00	1.10
6	1.00	1.20
7	1.00	1.50
8	1.00	1.80
9	1.00	1.50
10	1.00	1.30
11	1.00	1.40
12	1.00	1.80
13	1.00	1.50
14	2.00	1.10
15	2.00	1.80
16	2.00	1.70
17	2.00	1.50
18	2.00	1.40
19	2.00	1.20
20	2.00	1.20
21	2.00	1.60
22	2.00	1.70
23	2.00	1.20
25	2.00	1.00
26	2.00	1.20
27	2.00	1.30
28	2.00	1.00

من قائمة analyze اختر compare means ثم من القائمة الفرعية INDEPENDENT SAMPL  
T TEST فيظهر مربع الحوار التالي ثم ننقل نوعي الاليتين الى خانة TEST VARIABLE. كما في

الشكل التالي:



ثم الضغط على DEFINE GROUPS فيظهر الشكل التالي:



فيعطى لكل مجموعة رقم مثل 1 و 2. واضغط على continue فيعود الى المربع الحواري الأول ثم اضغط Ok. فتظهر النتائج كما في الشكل التالي:

## T-Test

[DataSet2]

Group Statistics

نوع الآلة	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
الآلة الأولى	13	1.3615	.27850	.07724
الآلة الثانية	15	1.3267	.27377	.07069

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-Test for Equality of Means					95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper
معلمة الترتيب	Equal variances assumed	.013	.911	.333	26	.741	.03487	.10457	-.19009	.24992
	Equal variances not assumed			.333	25.304	.742	.03487	.10471	-.18064	.25039

من اختبار Eevens test تم حساب  $F=0.013$  ومستوى دلالتها  $SIG.=0.911$  وهذا يبين ان تباين العينتين متساو ونستخدم اختبار T في حالة تساوي تباين العينتين وبالتالي نعتمد النتائج الموجودة في السطر الأول Equal variances assumed وان  $sig. (2-tailed) = 0.741$  ولكنها اكبر من 0.05 فانه لا توجد فروق معنوية بين الآلتين.

## اختبار شكل التوزيع

قبل البدء بتطبيق الاختبارات المختلفة يجب معرفة البيانات هل تتبع التوزيع الطبيعي ام لا فاذا كانت تتبع التوزيع الطبيعي فان الاختبارات المعلمية سوف تطبق اما اذا كانت البيانات لا تتبع التوزيع الطبيعي فان الاختبارات غير المعلمية سوف تستخدم.

ولمعرفة نوع التوزيع نستخدم اختبار Kolmogrove-Smirov.

مثال: اختبار الفرضية التالية: بيانات شدة الاشعاع الشمسي في بداية الشهر كانت

281.12 542.16 763 943.7 1024 1004 883.53 602.4 361.44

وفي نهاية الشهر كانت

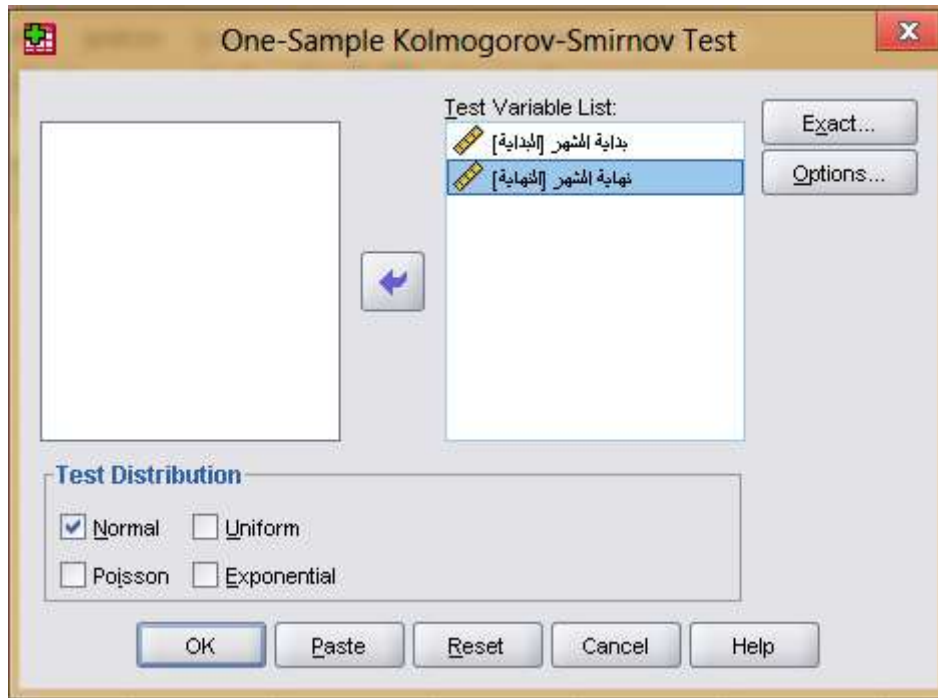
363 500 700 823.29 905 843.37 763 602 321.3

هل تتبع التوزيع الطبيعي؟

الحل: بعد ادخال البيانات الى البرنامج كما في الشكل التالي:

	البداية	النهاية
1	281.12	363.00
2	542.16	500.00
3	763.00	700.00
4	943.70	823.29
5	1024.00	905.00
6	1004.00	843.37
7	883.53	763.00
8	602.40	602.00
9	361.44	321.30

من Analyze اختر Nonparametric tests ومن القائمة الفرعية اختر K-S sample يظهر المربع الحواري التالي . انقل المتغير البداية والمتغير النهاية الى المربع Test variable list واختيار المربع المقابل الى normal



ثم اضغط Ok فتظهر النتائج التالية:

➔ **NPar Tests**

[DataSet3]

**One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test**

		بداية الشهر	نهاية الشهر
N		9	9
Normal Parameters <sup>a,b</sup>	Mean	711.7056	646.7733
	Std. Deviation	277.87662	212.96665
Most Extreme Differences	Absolute	.176	.154
	Positive	.131	.131
	Negative	-.176	-.154
Kolmogorov-Smirnov Z		.529	.463
Asymp. Sig. (2-tailed)		.942	.983

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.



من الجدول أعلاه نلاحظ ان  $\text{sig.}=0.942$  للمتغير بداية الشهر و  $\text{sig.}=0.983$  للمتغير نهاية الشهر وهي اكبر من 0.05 لذلك فان البيانات تتوزع توزيعا طبيعيا.

### تحليل التباين الاحادي One way analysis of variance

هذا التحليل يستخدم لدراسة تأثير عامل واحد على متغير ما. مثل تأثير نوع الأغذية المعدلة وراثيا على النكهة.

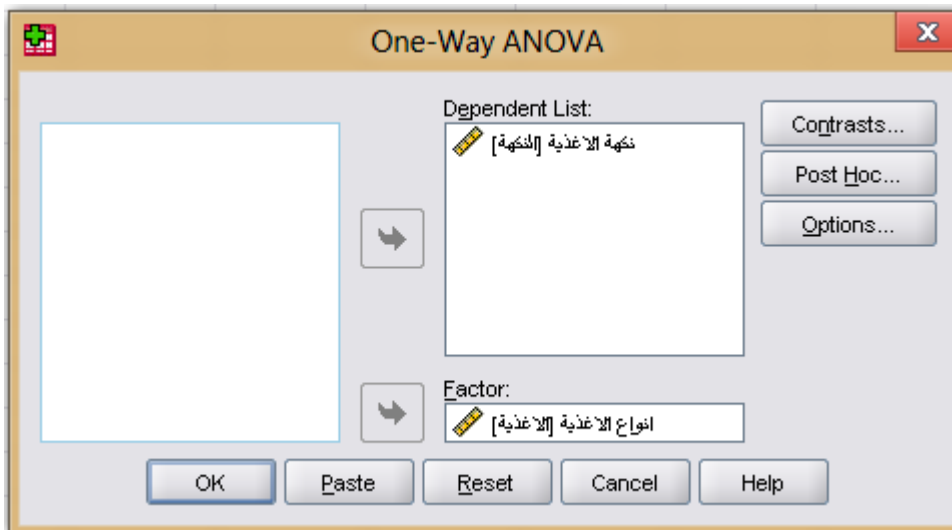
مثال: في دراسة للصفات الحسية متمثلة بنكهة ثلاثة أنواع من الأغذية المعدلة وراثيا هي A و B و C والنتائج المتحصل عليها مبينة في الجدول التالي ، اوجد فيما اذا كانت هنالك فروق معنوية بين الأغذية ام لا وقارن بين المتوسطات.

A	B	C
8	7	5
9	7	5
8	8	6
7	9	8
9	7	7

بعد اجراء الترميز كما مر سابقا. ترتب البيانات بشكل عمودي مع مكرراتها حيث يكون الغذاء نوع A رمزه 1 و B رمزه 2 و C رمزه 3 كما مبين ادناه:

	الاغذية	النكهة
1	1.00	8.00
2	1.00	9.00
3	1.00	8.00
4	1.00	7.00
5	1.00	9.00
6	2.00	7.00
7	2.00	7.00
8	2.00	8.00
9	2.00	9.00
10	2.00	7.00
11	3.00	5.00
12	3.00	5.00
13	3.00	6.00
14	3.00	8.00
15	3.00	7.00

من Analyze << compare means << one way ANOVA << نقل المتغيرات الى dependent list ويمثل النكهة ، والى factor ويمثل الأغذية . يتم اختيار POST HOC لاختيار LSD و option لاختيار الإحصاء الوصفي وكما مبين ادناه:



وبعد الضغط على زر OK تظهر النتائج كما مبين ادناه:

### Descriptives

نكهة الاغذية

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A	5	8.2000	.83666	.37417	7.1611	9.2389	7.00	9.00
B	5	7.6000	.89443	.40000	6.4894	8.7106	7.00	9.00
C	5	6.2000	1.30384	.58310	4.5811	7.8189	5.00	8.00
Total	15	7.3333	1.29099	.33333	6.6184	8.0483	5.00	9.00

### ANOVA

نكهة الاغذية

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	10.533	2	5.267	4.937	.027
Within Groups	12.800	12	1.067		
Total	23.333	14			

## Post Hoc Tests

### Multiple Comparisons

نكهة الاغذية

LSD

	انواع الاغذية (I)	انواع الاغذية (J)	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
A	B	B	.60000	.65320	.376	-.8232-	2.0232
		C	2.00000*	.65320	.010	.5768	3.4232
B	A	A	-.60000-	.65320	.376	-2.0232-	.8232
		C	1.40000	.65320	.053	-.0232-	2.8232
C	A	A	-2.00000-*	.65320	.010	-3.4232-	-.5768-
		B	-1.40000-	.65320	.053	-2.8232-	.0232

\*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

يلاحظ من جدول ANOVA هنالك فروقات معنوية بين الأغذية عند مستوى معنوية 0.05 لان قيمة sig. هي اقل من 0.05 . ومن جدول POST HOC TEST الذي يبين المقارنة بين المتوسطات باختبار LSD حيث انه لا توجد فروقات معنوية بين الغذاء A و B وظهر هنالك فرق معنوي بين الغذاء A و C ولم تظهر فروق معنوية بين الغذاء B و C . ان وجود النجمة \* على معدل الفرق (mean difference (I-J)) تشير الى وحدو فروق معنوية بين المعاملات وبدونها فانه لا يوجد فرق معنوي اقل من 0.05 فان. وكذلك يمكن معرفة المعنوية من عدمها من خلال عمود sig. فاذا كانت القيمة الفرق معنوي واذا كانت القيمة اكبر فان الفرق غير معنوي.

### تحليل التباين الثنائي Two way analysis of variance

هذا التحليل يستخدم لدراسة تأثير عاملين على متغير ما. مثل تأثير درجة الحرارة والاس الهيدروجيني على النشاط الانزيمي. تأثير أنواع المجففات ونوع الأسماك على كفاءة التجفيف. وهنا سنتم دراسة تأثير العوامل المستقلة وكذلك التداخل مع بعضها.

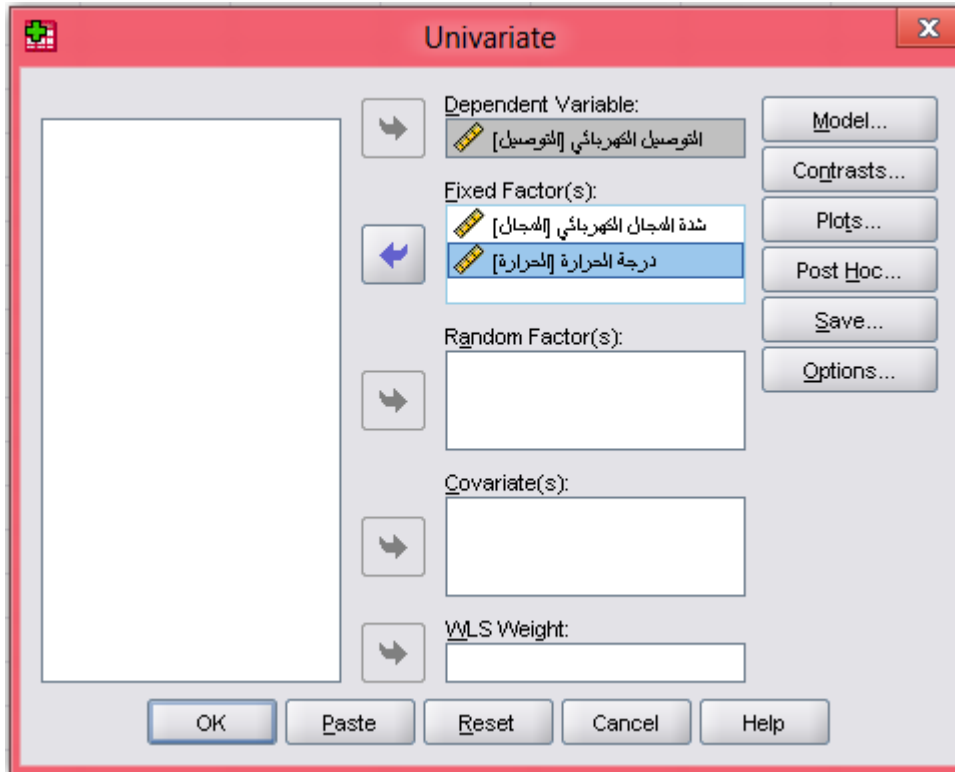
مثال: أجريت تجربة لدراسة تأثير المجال الكهربائي ودرجة الحرارة على التوصيل الكهربائي للحليب اذ استخدمت ثلاثة قيم للمجال الكهربائي (20 ، 40 ، 60 V/cm) واربعة درجات حرارية هي (10 ، 30 ، 50 °C) والنتائج مبينة ادناه:

المكررات	20 V/cm			40 V/cm			60 V/cm		
	10 °C	30 °C	50 °C	10 °C	30 °C	50 °C	10 °C	30 °C	50 °C
I	0.51	0.62	0.71	0.55	0.64	0.73	0.61	0.76	0.91
II	0.53	0.65	0.70	0.57	0.65	0.71	0.60	0.73	0.90
III	0.52	0.64	0.73	0.56	0.66	0.75	0.63	0.76	0.87

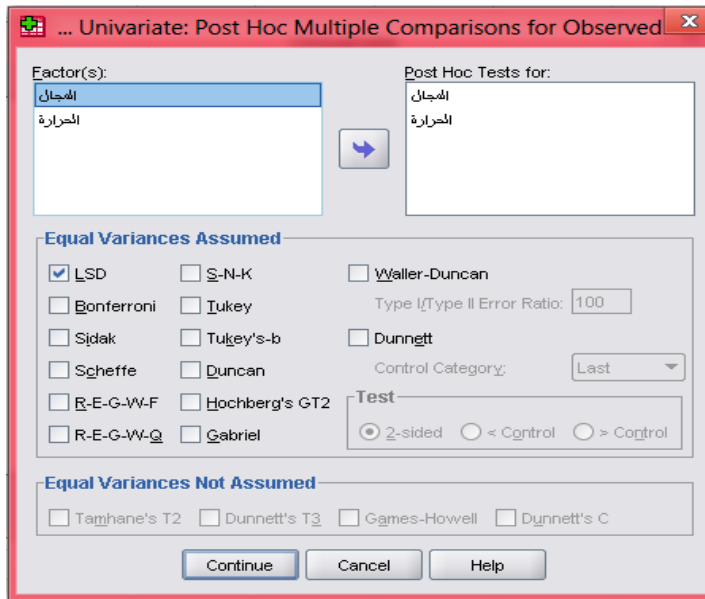
	المجال	الحرارة	التوصيل
1	20.00	10.00	0.51
2	20.00	10.00	0.53
3	20.00	10.00	0.52
4	20.00	30.00	0.62
5	20.00	30.00	0.65
6	20.00	30.00	0.64
7	20.00	60.00	0.71
8	20.00	60.00	0.70
9	20.00	60.00	0.73
10	40.00	10.00	0.55
11	40.00	10.00	0.57
12	40.00	10.00	0.56
13	40.00	30.00	0.64
14	40.00	30.00	0.65
15	40.00	30.00	0.66
16	40.00	60.00	0.73
17	40.00	60.00	0.71
18	40.00	60.00	0.75
19	60.00	10.00	0.61
20	60.00	10.00	0.60
21	60.00	10.00	0.63
22	60.00	30.00	0.76
23	60.00	30.00	0.73
24	60.00	30.00	0.76
25	60.00	60.00	0.91
26	60.00	60.00	0.90
27	60.00	60.00	0.87

الحل: بعد ادخال البيانات كما مر سابقا ستظهر كما في الشكل التالي:

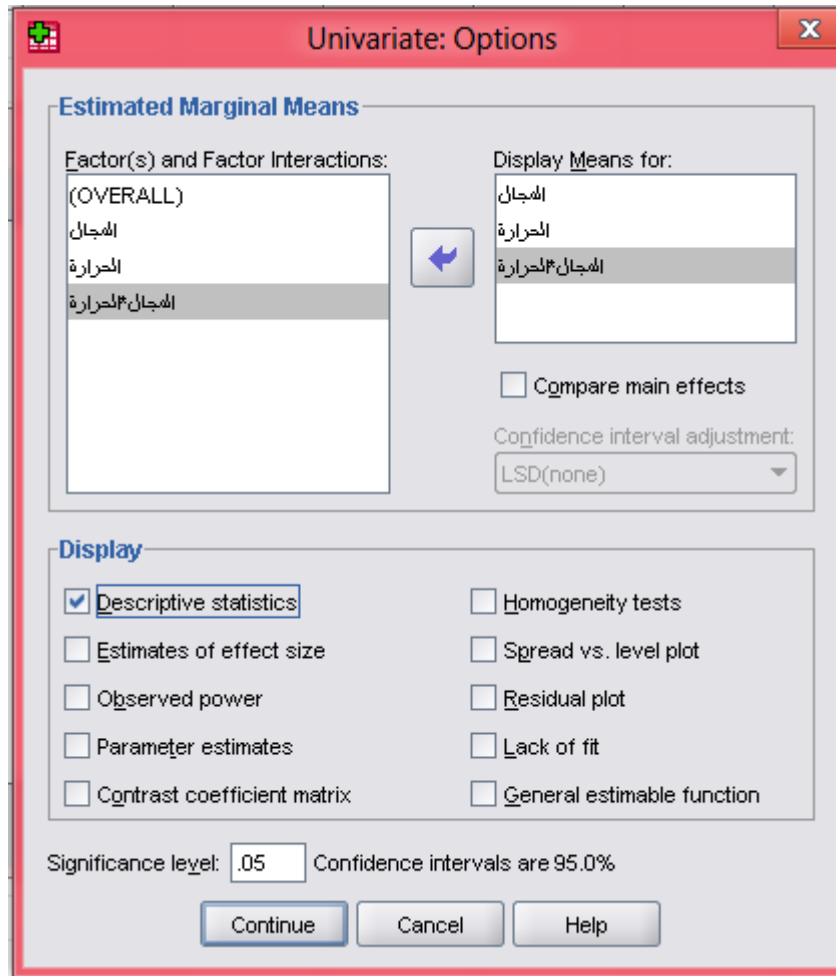
من analyze << general linear model << univariate << سيظهر مربع حوار ننقل الصفة (التوصيل الكهربائي) الى خانة dependent variable وكل من شدة المجال الكهربائي ودرجة الحرارة الى خانة fixed وكما في الشكل التالي:



نختار Post Hoc يظهر مربع حوار ننقل العوامل الى خانة post hoc test for ثم نختار LSD ثم continue. وكما مبين في الشكل التالي:



ومن Option يظهر مربع حوار ننقل المعاملات العملية والتداخل الى خانة display means for: ونختار الإحصاء الوصفي ثم continue وكما مبين في الشكل التالي:



ثم تعود الى مربع الحوار الأول وتضغط OK ستظهر النتائج كما في الشكل التالي:

➔ **Univariate Analysis of Variance**

[DataSet0]

Between-Subjects Factors

		N
شدة المجال الكهربائي	20.00	9
	40.00	9
	60.00	9
درجة الحرارة	10.00	9
	30.00	9
	60.00	9



## Descriptive Statistics

Dependent Variable: التوصيل الكهربائي

درجة الحرارة	سعة المجال الكهربائي	Mean	Std. Deviation	N
20.00	10.00	.5200	.01000	3
	30.00	.6367	.01528	3
	60.00	.7133	.01528	3
	Total	.6233	.08515	9
40.00	10.00	.5600	.01000	3
	30.00	.6500	.01000	3
	60.00	.7300	.02000	3
	Total	.6467	.07467	9
60.00	10.00	.6133	.01528	3
	30.00	.7500	.01732	3
	60.00	.8933	.02082	3
	Total	.7522	.12225	9
Total	10.00	.5644	.04187	9
	30.00	.6789	.05510	9
	60.00	.7789	.08767	9
	Total	.6741	.10867	27

## Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: التوصيل الكهربائي

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.303 <sup>a</sup>	8	.038	159.672	.000
Intercept	12.268	1	12.268	51756.250	.000
المجال	.085	2	.042	179.078	.000
الحرارة	.207	2	.104	437.172	.000
المجال * الحرارة	.011	4	.003	11.219	.000
Error	.004	18	.000		
Total	12.575	27			
Corrected Total	.307	26			

a. R Squared = .986 (Adjusted R Squared = .980)

## Estimated Marginal Means

### 1. شدة المجال الكهربائي

Dependent Variable: التوصيل الكهربائي

شدة المجال الكهربائي	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
20.00	.623	.005	.613	.634
40.00	.647	.005	.636	.657
60.00	.752	.005	.741	.763

### 2. درجة الحرارة

Dependent Variable: التوصيل الكهربائي

درجة الحرارة	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
10.00	.564	.005	.554	.575
30.00	.679	.005	.668	.690
60.00	.779	.005	.768	.790

### 3. شدة المجال الكهربائي \* درجة الحرارة

Dependent Variable: التوصيل الكهربائي

شدة المجال الكهربائي	درجة الحرارة	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
				Lower Bound	Upper Bound
20.00	10.00	.520	.009	.501	.539
	30.00	.637	.009	.618	.655
	60.00	.713	.009	.695	.732
40.00	10.00	.560	.009	.541	.579
	30.00	.650	.009	.631	.669
	60.00	.730	.009	.711	.749
60.00	10.00	.613	.009	.595	.632
	30.00	.750	.009	.731	.769
	60.00	.893	.009	.875	.912

## Post Hoc Tests

### شدة المجال الكهربائي

#### Multiple Comparisons

التوصيل الكهربائي  
LSD

		Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
شدة المجال الكهربائي (I)	شدة المجال الكهربائي (J)				Lower Bound	Upper Bound
20.00	40.00	-.0233 <sup>*</sup>	.00726	.005	-.0386-	-.0081-
	60.00	-.1289 <sup>*</sup>	.00726	.000	-.1441-	-.1136-
40.00	20.00	.0233 <sup>*</sup>	.00726	.005	.0081	.0386
	60.00	-.1056 <sup>*</sup>	.00726	.000	-.1208-	-.0903-
60.00	20.00	.1289 <sup>*</sup>	.00726	.000	.1136	.1441
	40.00	.1056 <sup>*</sup>	.00726	.000	.0903	.1208

Based on observed means.  
The error term is Mean Square(Error) = .000.

\*. The mean difference is significant at the .05 level.

## Homogeneous Subsets

### درجة الحرارة

#### Multiple Comparisons

التوصيل الكهربائي  
LSD

		Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
درجة الحرارة (I)	درجة الحرارة (J)				Lower Bound	Upper Bound
10.00	30.00	-.1144 <sup>*</sup>	.00726	.000	-.1297-	-.0992-
	60.00	-.2144 <sup>*</sup>	.00726	.000	-.2297-	-.1992-
30.00	10.00	.1144 <sup>*</sup>	.00726	.000	.0992	.1297
	60.00	-.1000 <sup>*</sup>	.00726	.000	-.1152-	-.0848-
60.00	10.00	.2144 <sup>*</sup>	.00726	.000	.1992	.2297
	30.00	.1000 <sup>*</sup>	.00726	.000	.0848	.1152

Based on observed means.  
The error term is Mean Square(Error) = .000.

\*. The mean difference is significant at the .05 level.

يظهر من نتائج التحليل هنالك فروق معنوية عند مستوى معنوية 0.05 بين مستويات شدة المجال الكهربائي ودرجات الحرارة والتداخل بينهما.

### تحليل التباين الثلاثي Three way analysis of variance

ويمثل تحليل التباين لثلاثة عوامل على متغير واحد. مثل تأثير طريقة التجفيف وسرعة الهواء ونوع الغذاء على ثابت التجفيف.

مثال: في دراسة لتأثير ثلاثة طرائق للتجفيف (مجفف شمسي ، تجفيف شمسي طبيعي ، مجفف كهربائي) وسرعتين للهواء (2 ، 4 m/sec) ونوعين من الغذاء (باميا، مشمش) على ثابت التجفيف  $hr^{-1}$  والنتائج موضحة في الجدول التالي:

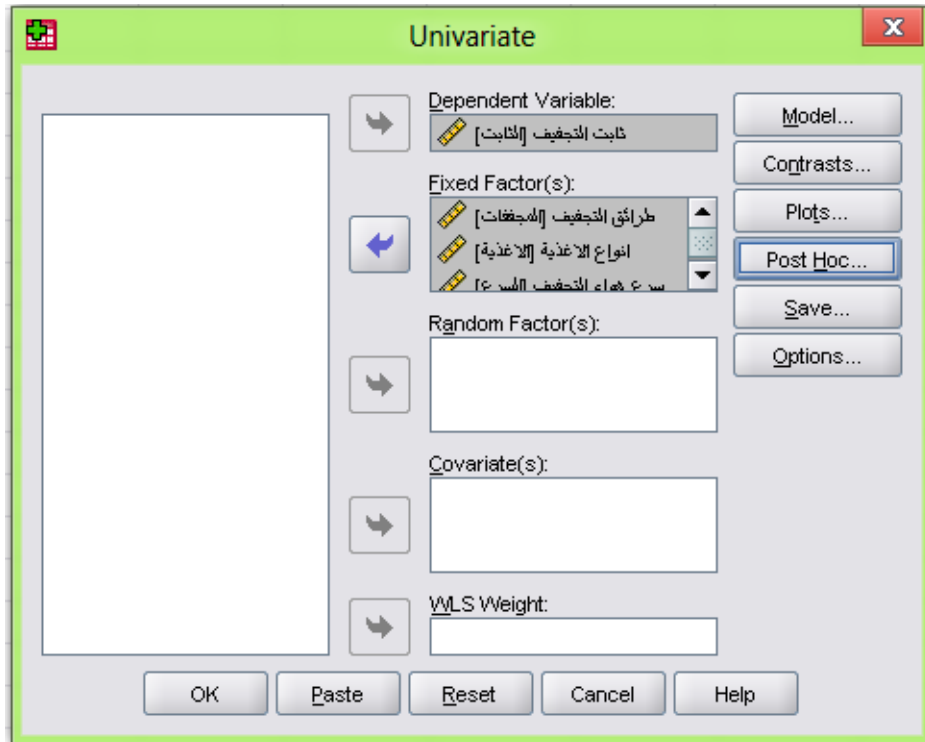
التكرارات	مجفف شمسي				مجفف كهربائي				تجفيف شمسي طبيعي			
	مشمش		باميا		مشمش		باميا		مشمش		باميا	
	2 m/s	4 m/s	2 m/s	4 m/s	2 m/s	4 m/s	2 m/s	4 m/s	2 m/s	4 m/s	2 m/s	4 m/s
I	0.071	0.11	0.084	0.14	0.077	0.13	0.088	0.15	0.061	0.092	0.054	0.11
II	0.064	0.12	0.082	0.13	0.074	0.12	0.086	0.14	0.60	0.096	0.055	0.099
III	0.073	0.13	0.080	0.15	0.70	0.14	0.087	0.15	0.062	0.098	0.047	0.11

الحل:

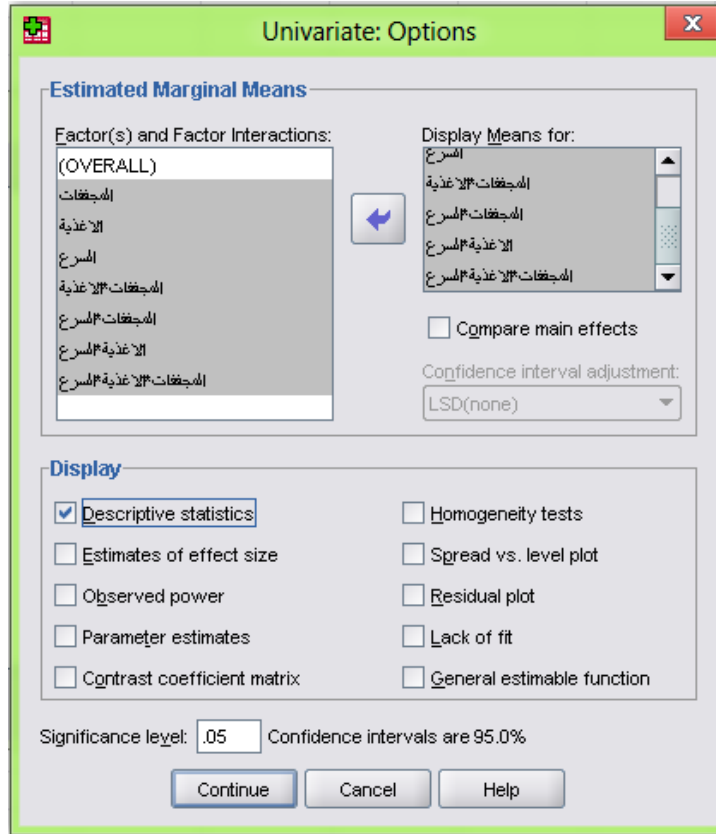
نقوم بإدخال البيانات ومن ثم ترميزها كما تعلمنا سابقا فنظهر البيانات كما في الشكل التالي:

المتغير	الاجذية	المجفات	السرعة	الثابت
1	مشمش	مجفف شمسي	2 m/s	0.07
2	مشمش	مجفف شمسي	2 m/s	0.06
3	مشمش	مجفف شمسي	2 m/s	0.07
4	مشمش	مجفف شمسي	4 m/s	0.11
5	مشمش	مجفف شمسي	4 m/s	0.12
6	مشمش	مجفف شمسي	4 m/s	0.13
7	باميا	مجفف شمسي	2 m/s	0.08
8	باميا	مجفف شمسي	2 m/s	0.08
9	باميا	مجفف شمسي	2 m/s	0.08
10	باميا	مجفف شمسي	4 m/s	0.14
11	باميا	مجفف شمسي	4 m/s	0.13
12	باميا	مجفف شمسي	4 m/s	0.15
13	مشمش	مجفف كهربائي	2 m/s	0.08
14	مشمش	مجفف كهربائي	2 m/s	0.07
15	مشمش	مجفف كهربائي	2 m/s	0.70
16	مشمش	مجفف كهربائي	4 m/s	0.13
17	مشمش	مجفف كهربائي	4 m/s	0.12
18	مشمش	مجفف كهربائي	4 m/s	0.14
19	باميا	مجفف كهربائي	2 m/s	0.09
20	باميا	مجفف كهربائي	2 m/s	0.09
21	باميا	مجفف كهربائي	2 m/s	0.09
22	باميا	مجفف كهربائي	4 m/s	0.15
25	مشمش	تجفيف شمسي طبيعي	2 m/s	0.06
26	مشمش	تجفيف شمسي طبيعي	2 m/s	0.60
27	مشمش	تجفيف شمسي طبيعي	2 m/s	0.06
28	مشمش	تجفيف شمسي طبيعي	4 m/s	0.09
29	مشمش	تجفيف شمسي طبيعي	4 m/s	0.10
30	مشمش	تجفيف شمسي طبيعي	4 m/s	0.10
31	باميا	تجفيف شمسي طبيعي	2 m/s	0.05
32	باميا	تجفيف شمسي طبيعي	2 m/s	0.06
33	باميا	تجفيف شمسي طبيعي	2 m/s	0.05
34	باميا	تجفيف شمسي طبيعي	4 m/s	0.11
35	باميا	تجفيف شمسي طبيعي	4 m/s	0.10
36	باميا	تجفيف شمسي طبيعي	4 m/s	0.11

من analyze << general linear model << univariate << سيظهر مربع حوار لنقل الصفة (ثابت التجفيف) الى خانة dependent variable وكل من طرائق التجفيف و أنواع الأغذية وسرع الهواء الى خانة fixed وكما في الشكل التالي:



ومن post Hoc نختار LSD كما مر سابقا ومن OPTION نختار الإحصاء الوصفي ونقل العوامل والتداخل بينهما وكما في الشكل التالي:



ثم اضغط CONTIUE للرجوع الى المربع الحواري الأول ثم اضغط OK فتظهر النتائج كما في الجداول

التالية:

➔ **Univariate Analysis of Variance**

[DataSet0] C:\Users\asaad\Documents\تجفيف.sav

**Warnings**

Post hoc tests are not performed for انواع الاغذية because there are fewer than three groups.  
 Post hoc tests are not performed for سرعة هواء التجفيف because there are fewer than three groups.

**Between-Subjects Factors**

	Value Label	N
طرائق التجفيف	1.00 مجفف شمسي	12
	2.00 مجفف كهربائي	12
	3.00 تجفيف شمسي طبيعي	12
انواع الاغذية	1.00 مشمش	18
	2.00 بامبا	18
سرعة هواء التجفيف	1.00 2 m/s	18
	2.00 4 m/s	18

**Descriptive Statistics**

متغير التابع: التجفيف

طرائق التجفيف	انواع الاغذية	سرعة هواء التجفيف	Mean	Std. Deviation	N	
مجفف شمسي	مشمش	2 m/s	.0693	.00473	3	
		4 m/s	.1200	.01000	3	
		Total	.0947	.02862	6	
	بامبا	2 m/s	.0820	.00200	3	
		4 m/s	.1400	.01000	3	
		Total	.1110	.03242	6	
	Total		2 m/s	.0757	.00766	6
			4 m/s	.1300	.01414	6
	Total			.1028	.03038	12
مجفف كهربائي	مشمش	2 m/s	.2837	.36056	3	
		4 m/s	.1300	.01000	3	
		Total	.2068	.24316	6	
	بامبا	2 m/s	.0870	.00100	3	
		4 m/s	.1467	.00577	3	
		Total	.1168	.03289	6	
	Total		2 m/s	.1853	.25220	6
			4 m/s	.1383	.01169	6
	Total			.1618	.17198	12



تجفيف شمسي طبيعي	مشمئن	2 m/s	.2410	.31090	3
		4 m/s	.0953	.00306	3
		Total	.1682	.21221	6
	باميا	2 m/s	.0520	.00436	3
		4 m/s	.1063	.00635	3
		Total	.0792	.03016	6
Total	مشمئن	2 m/s	.1465	.22223	6
		4 m/s	.1008	.00749	6
		Total	.1237	.15180	12
	باميا	2 m/s	.0737	.01658	9
		4 m/s	.1310	.01985	9
		Total	.1023	.03442	18
Total	مشمئن	2 m/s	.1980	.25754	9
		4 m/s	.1151	.01706	9
		Total	.1566	.18212	18
	باميا	2 m/s	.0737	.01658	9
		4 m/s	.1310	.01985	9
		Total	.1023	.03442	18
Total	مشمئن	2 m/s	.1358	.18824	18
		4 m/s	.1231	.01973	18
		Total	.1294	.13207	36

## Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: ثابت التجفيف

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.156 <sup>a</sup>	11	.014	.751	.682
Intercept	.603	1	.603	31.875	.000
المجففات	.021	2	.011	.568	.574
الاغذية	.026	1	.026	1.398	.249
السرعة	.001	1	.001	.078	.783
المجففات * الاغذية	.022	2	.011	.592	.561
المجففات * السرعة	.020	2	.010	.536	.592
الاغذية * السرعة	.044	1	.044	2.338	.139
المجففات * الاغذية * السرعة	.020	2	.010	.527	.597
Error	.454	24	.019		
Total	1.214	36			
Corrected Total	.610	35			

a. R Squared = .256 (Adjusted R Squared = -.085)

## Estimated Marginal Means

1. طرائق التجفيف

Dependent Variable: ثابت التجفيف

طرائق التجفيف	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
مجفف شمسي	.103	.040	.021	.185
مجفف كهربائي	.162	.040	.080	.244
تجفيف شمسي طبيعي	.124	.040	.042	.206

## 2. انواع الاغذية

Dependent Variable: ثابت التجهيف

انواع الاغذية	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
مشمش	.157	.032	.090	.223
باميا	.102	.032	.035	.169

## 3. سرع هواء التجهيف

Dependent Variable: ثابت التجهيف

سرع هواء التجهيف	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
2 m/s	.136	.032	.069	.203
4 m/s	.123	.032	.056	.190

## 4. طرائق التجهيف \* انواع الاغذية

Dependent Variable: ثابت التجهيف

طرائق التجهيف	انواع الاغذية	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
				Lower Bound	Upper Bound
مجفف شمسي	مشمش	.095	.056	-.021-	.211
	باميا	.111	.056	-.005-	.227
مجفف كهربائي	مشمش	.207	.056	.091	.323
	باميا	.117	.056	.001	.233
تجهيف شمسي طبيعي	مشمش	.168	.056	.052	.284
	باميا	.079	.056	-.037-	.195

5. طرائق التجفيف \* سرعة هواء التجفيف

Dependent Variable: ثابت التجفيف

طرائق التجفيف	سرعة هواء التجفيف	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
				Lower Bound	Upper Bound
مجفف شمسي	2 m/s	.076	.056	-.040-	.192
	4 m/s	.130	.056	.014	.246
مجفف كهربائي	2 m/s	.185	.056	.069	.301
	4 m/s	.138	.056	.022	.254
تجفيف شمسي طبيعي	2 m/s	.146	.056	.031	.262
	4 m/s	.101	.056	-.015-	.217

6. انواع الاغذية \* سرعة هواء التجفيف

Dependent Variable: ثابت التجفيف

انواع الاغذية	سرعة هواء التجفيف	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
				Lower Bound	Upper Bound
مسمن	2 m/s	.198	.046	.103	.293
	4 m/s	.115	.046	.020	.210
باميا	2 m/s	.074	.046	-.021-	.168
	4 m/s	.131	.046	.036	.226

7. طرائق التجفيف \* انواع الاغذية \* سرعة هواء التجفيف

Dependent Variable: ثابت التجفيف

طرائق التجفيف	انواع الاغذية	سرعة هواء التجفيف	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
مجفف شمسي	مسمن	2 m/s	.069	.079	-.095-	.233
		4 m/s	.120	.079	-.044-	.284
	باميا	2 m/s	.082	.079	-.082-	.246
		4 m/s	.140	.079	-.024-	.304
مجفف كهربائي	مسمن	2 m/s	.284	.079	.120	.448
		4 m/s	.130	.079	-.034-	.294
	باميا	2 m/s	.087	.079	-.077-	.251
		4 m/s	.147	.079	-.017-	.311
تجفيف شمسي طبيعي	مسمن	2 m/s	.241	.079	.077	.405
		4 m/s	.095	.079	-.069-	.259
	باميا	2 m/s	.052	.079	-.112-	.216
		4 m/s	.106	.079	-.058-	.270

## Post Hoc Tests

### طرائق التنجيف

#### Multiple Comparisons

نابذ التنجيف  
LSD

طرائق التنجيف (ل)	طرائق التنجيف (ا)	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
مجفف شمسي	مجفف كهربائي	-.0590	.05616	.304	-.1749	.0569
مجفف شمسي طبيعي	مجفف شمسي طبيعي	-.0208	.05616	.714	-.1367	.0951
مجفف كهربائي	مجفف شمسي	.0590	.05616	.304	-.0569	.1749
مجفف شمسي طبيعي	مجفف شمسي طبيعي	.0382	.05616	.503	-.0777	.1541
مجفف شمسي طبيعي	مجفف شمسي	.0208	.05616	.714	-.0951	.1367
مجفف شمسي طبيعي	مجفف كهربائي	-.0382	.05616	.503	-.1541	.0777

Based on observed means.  
The error term is Mean Square(Error) = .019.

يلاحظ من النتائج انه لا توجد فروق معنوية بين المعاملات العاملة والتداخل بينهما عند مستوى معنوية .0.05

المصادر

اكسيل 2000. [www.cb4a.com](http://www.cb4a.com)

بركات ، نافذ محمد (2007). التحليل الاحصائي باستخدام برنامج SPSS. الجامعة الإسلامية. مصر. ص 176.

بري، عدنان ماجد عبد الرحمن (2005). طرق الحسابات الاحصائية باستخدام اكسيل.

تعلم اكسيل بطريقة مبسطة [http://www.4shared.com/document/5\\_r\\_zeuz-  
/learning\\_word\\_2010\\_in\\_arabic\\_.html](http://www.4shared.com/document/5_r_zeuz-/learning_word_2010_in_arabic_.html)

معهد نظم المعلومات (1998). اكسيل 97

Abakarov, A.(2011). Software packages for food engineering needs. *2nd International Conference on Biotechnology and Food Science*

Baranyi J. , Tamplin M. (2002). ComBase: A Common Database on Microbial Responses to Food Environments. *J. Food Prot.* (In press).

Baranyi J., Ross T., Roberts T.A. and McMeekin T. (1996). The effects of overparameterisation on the performance of empirical models used in Predictive Microbiology. *Food Microbiol.* 13. 83-91

Baranyi, J. and Roberts, T. A. (1994) A dynamic approach to predicting bacterial growth in food. *International Journal of Food Microbiology* 23, 277-294.

Gerard M. V.(2008). Excel 2007 for Scientists and Engineers. Holy Macro! Books.pp259.

Gibson A. M., Baranyi J., Pitt I., Eyles M. J. and Roberts T. A. (1994).Predicting fungal growth: the effect of water activity on four species of *Aspergillus*. *International Journal of Food Microbiology* 23, 419-431.

Holman,J.P.(2001).Heat transfer:9<sup>th</sup> edition.McGraw Hill,Inc.,New york.

Information Technology service (2001). Introduction to using macros in Microsoft Excel 2000. Guide 127 Version 1.2 *IPCBEE vol.7 (2011). IACSIT Press, Singapore*

Mark D. N. ; U. Lesmes ; M. G. Corradini and M. Peleg (2010). Wolfram Demonstrations: Free Interactive Software for Food Engineering Education and Practice. *Food Eng Rev* 2:157–167

Paul Singh, R.(1996). Computer Applications in Food Technology:Use of Spreadsheets in Graphical, Statistical, and Process Analysis. Elsevier Science & Technology Books. P.300.

- Paul Singh, R.and F. Erdogdu (2009).Virtual Experiments in food processing.Second edition.RAR Press.USA. P 208.
- Peter D G W.( ) MicroFit v 1.0. Institute of Food Research.UK.
- Pin C. and Baranyi J. (1998). Predictive models as means to quantify the interactions of spoilage organisms. Int.J. Food Microbiol. 41. 59-72.
- Ross, T.A. and McMeekin, T.A. (1994). Predictive Microbiology. Int.J. Food Microbiol. 23. 241-264.
- Saravacos,G.D. and Kostaropoulos,A.E.(1996).Engineering properties in food properties simulation. Computers and chemical engineering.20:s461-s466.
- Singh,R.P. and Heldman,D.R.(2009).Introduction to food engineering. Academic press. London.
- Sweat, V.E.(1974).Experimental values of thermal conductivity of selected fruit and vegetable.J. Food Sci.39:1080.
- Toledo,R.T.(1994).Fundamentals of food processing .second edition,chapman and Hall,New York.

تم الكتاب بحمد الله

رقم الايداع في دار الوثائق والكتب ببغداد ((2562)) لسنة 2012