

包袋單位 穀物乾燥方法의 開發에 關한 研究

A Study on Development of Drying Method of Paddy Rice in Sack

徐 相 龍* · 崔 在 甲**

Sang Ryong Suh · Jae Kap Choi

Summary

This study was carried out to develop a method of grain drying system that can be done by forcing the heated-air directly into the grains within the sack. The air duct was pushed into the central position of the grain-deposited sack and the heated-air was forced to flow in the radial direction. The system is referred here as the unit sack drying system.

At a first step of this study, an air flow resistance tester was constructed to measure the resistance of air flow to grains in cooperated with some different sack materials, the sack materials, the tested were rice-straw bag, sack of polyethylene film, and jute sack. In addition, unit sack drying system was constructed to investigate the drying characteristics of the dryer. on this dryer, two kind of terminal air ducts were attached and tested to examine its effects on uniform drying, and also, a series of drying test was performed to trace the effect of increasing air flow rate on uniform drying.

The results are as follows:

1) Resistance of air flow for each sack material was increased almost proportional to the increasing rate of air flow. Experimental data showed little significant differences of the air flow resistance among the materials.

2) From the comparison with air flow resistance of sack material and that of roughrice, it was indicated that airflow resistance of sack material was much higher than that of rice rough. Therefore, in the unit sack drging sysle in which air flow is destined to face the sack material after leaving the grain, it was suggested that air flow would be inu niform to each part of grain within sack because of much higher air flow resistance of sack material than that of grain, and the fact would results inuniform grain drying.

3) Drying test on the unit sack drying system in cooperated with different type of terminal air ducts showed that high speed air is better for uniform drying than in high pressure. with the drying system which was assembled with the air ducts delivering higher speed air, there also involved a problem of significant inuniform drying. Therefo-

* 慶尙大學 農工學科

** 서울大學校 農科大學 農工學科

re, any means to improve the inuniform drying should be undertaken for practical use.

4) A series of drying test with increasing air flow rate resulted that increasing air flow rate in the unitsack drying system gave little effect on uniform drying, therefore, it is recommended to change its drying system for drying grain uniformly.

I. 緒論

우리 나라의 農業은 食糧 自給自足이 懸案問題로 登場하면서 부터 二毛作面積의 擴大와 農產作 損失 減少, 賯藏性의 向上 等 直接, 間接의in 食糧增產 方案이 講究되기에 이르렀으며 이에 따라 農作業機械化의 必要性이 強調되기 始作하였다. 特히 生脫穀을 要하는 “統一”의 栽培面積이 全國規模로 擴大되면서 부터 谷物乾燥作業의 機械化는 農作業의 重要한 課題로 登場하였다.

이와같은 理由로 政府는 70年代 初부터 다른 農業機械와 함께 谷物乾燥機를 農村에 普及하기 始作하였으나 價格이 高價이고 短한 年間稼動日數가 數十日에 지나지 않아 乾燥機稼動에 따른 收支均衡을 이룰 수 없는 經濟的與件으로 谷物乾燥機의 農村普及은 그 展望이 어두운 實情이다.

本研究는, 이러한 問題點을 解決할 수 있는 方法으로서 構造가 單純하고 所要勞動力を 節減할 수 있는 乾燥機를 開發하기 위해, 脱穀直後 包袋單位에 담겨진 谷物을 그대로 乾燥할 수 있는 單位包袋 谷物乾燥 장치를 實驗規模로 設計製作, 乾燥實驗을 實施하여 그 實用可能性을 檢討하고자 하였다.

包袋에 담긴 谷物을 그 狀態에서 乾燥하는 乾燥方法을 既存의 乾燥機와 比較할 때 가장 큰 差異點은 谷物더미의 可變性 有無라고 할 수 있을 것이다. 이는 包袋單位 谷物乾燥方法에 있어서는 谷物더미의 形狀을 目的에 맞게 임의로 變更할 수 없다는 點이다. 이러한 條件은 collins¹⁾의 “乾燥機設計에 있어 가장 基礎的이고 窮極的인 目標가 乾燥物을 均一하게 乾燥할 수 있는 送風의 均一性”이라는 原則에相當한 問題點을 주고 있다. 이러한 均一送風에 關한 研究結果를 보면, W.V. Hukill과 C.K. Shedd²⁾는 均一送風을 위해서는 送風靜壓에 따른 適正送風量과 이러한 送風量을 乾燥物에 均一하게 分布시킬 수 있는 送風system이 充分히 考慮되어야 한다고 하므로서 送風靜壓, 送風量, 送風system의 重要性을 提示하였다.

이러한 送風靜壓과 送風量과의 關係에 關聯하여 C.W. Hall³⁾은 均一한 谷物層에 水平 또는 垂直方

向으로 送風될 경우 送風靜壓은 粒子의 크기의 減少에 比例하여 增加한다고 하였으며 E.J. Stirmann⁴⁾은 이러한 送風靜壓을 送風抵抗으로 表現하여 一定 두께의 谷物層에 대한 送風抵抗을 風量別로 圖示하였고 C.K. Shedd⁵⁾는 多數의 農產物에 대하여 實驗值을 마찬가지로 圖示하였다. 이러한 送風抵抗에 關한 研究와는 別度로 農產物 乾燥時의 適正風量에 關한 研究가 遂行되어 있는데, H.A. Kramer⁶⁾는 谷物乾燥時 適正風量을 다음과 같이 定義하고 있다. 즉 谷物에 必要한 熱을 傳達하고 除去된水分을 谷物로 부터 充分히 排除시킬 수 있는 最小單位의 風量이 適正風量이다. 이러한 適正風量의 實驗值을 보면, C.W. Hall⁷⁾은 普通 谷物의 경우 20~100 cfm/bu(약 0.048~0.24 m³/sec/100kg)程度라고 하였고, 池田聰¹⁰⁾은 지금까지 研究結果를 綜合하여 乾燥時 0.02~0.2m³/sec/100Kg 程度라고 하였다. 實際 國內外 谷物乾燥機의 送風量은 0.02~0.45 m³/sec/100kg이다.⁹⁾ 그리고 이러한 範圍內의 送風量에 대한一般的인 乾燥結果를 檢討하여 보면 약 1~2%/hr 程度의 乾燥速度를 나타내는 것으로 報告되어 있다.^{10,11)}

따라서 本研究는 以上과 같은 乾燥機 設計上 考慮되어야 할 여러 要因들에 關하여 包袋單位 谷物乾燥方法에 대해 檢討하고자 다음과 같은 具體的의 目的을 가지고 實驗하였다.

1. 包袋單位 谷物乾燥時 谷物이 담겨 있는 包袋의 種類別 送風抵抗을 比較하고 同時に 谷物(벼)의 送風抵抗과도 比較하므로서 包袋가 谷物乾燥에 주는 影響을 明確하고,

2. 包袋單位 谷物乾燥에 適合한 送風 system을 模索하는 方法의 하나로서 空氣導管(air duct)의 形態에 따른 乾燥精度를 調査 分析하며,

3. 不均一 乾燥가豫想되는 包袋單位 谷物乾燥에 있어 風量의 多小가 乾燥精度에 미치는 影響을 究明함.

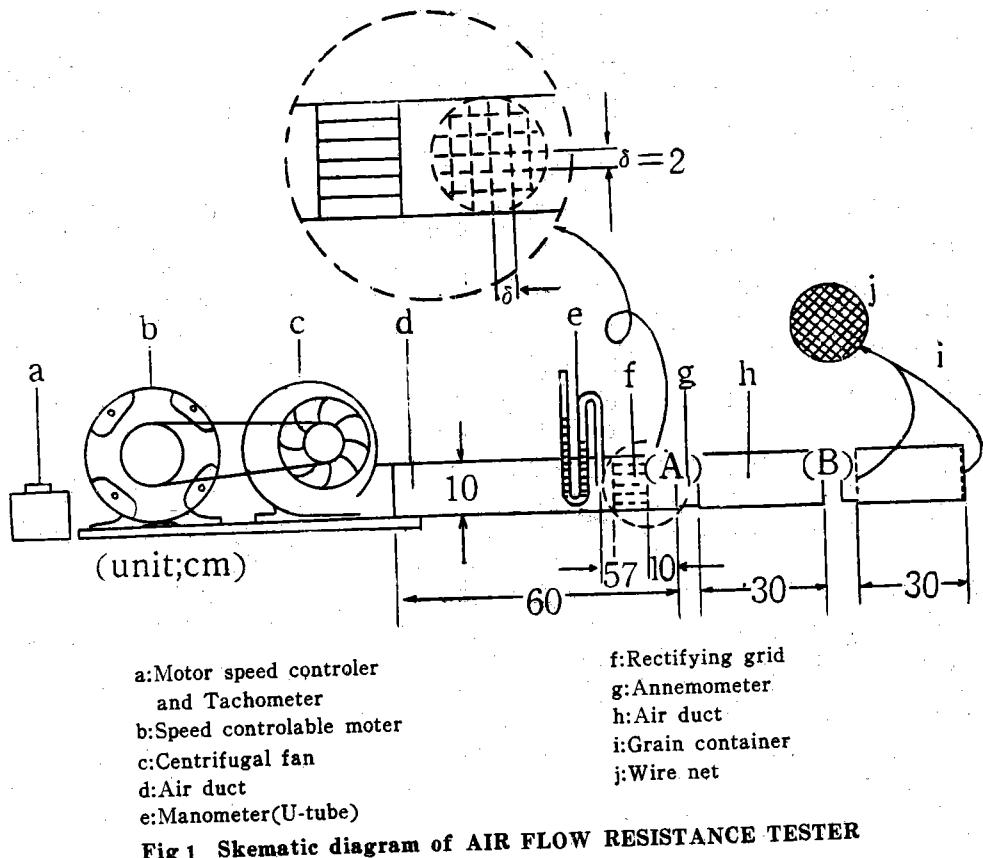
II. 實驗裝置 및 方法

1. 實驗裝置

가. 包袋別 送風抵抗 實驗 裝置

實驗에 사용된 送風機는 速心送風機(backward-blade centrifugal fan)로서 <그림 1>과 같이 無斷變速 motor에 連結하여 段階의 送風量을 變化할 수 있도록 하였다. 送風管과 靜壓測定裝置의 規格 및 配置, 定流管(rectifying grid)의 規格과

配置는 送風機 性能實驗 裝置의 標準規格³⁾에 의하였다. 그림에서 (A)位置는 風速測定位置이고 (B)는 供試材料(包袋조각)을 設置한 position이다. 穀物容器은 벼의 送가 抵抗을 测定하기 위한 것으로서 벼를 담은 후 管의 前後部를 鐵網으로 막은 것이다.



II. 空氣導管別 乾燥精度 比較實驗裝置

乾燥機 設計에 있어 가장 窮極의 目標는 最小의 施設로서 乾燥物을 均一하게 乾燥하는 것인데^{1), 2)} 包袋單位 穀物乾燥方法에 있어서는 乾燥穀物이 既存 乾燥機와는 달리 穀物의 可變性이 排除되므로 이 問題는 慎重히 考慮되어야 할 것이다.

包袋內 穀物을 均一하게 乾燥하기 위해서는 穀物에의 送風이 均一하여야 할 것이며 均一한 送風을 위해서는 여러가지 方法이 提示될 수 있다. 그 중 가장 간단하고 施設費가 적은 것으로는, 穀物中心位置에 한개의 空氣導管을 設置하여 送風하는 方法이다. 이러한 送風方法은 穀物에의 送風方向의 放射形(radial air flow)인 點이 普通 乾燥機의 送風方法과 다른 點이며 이러한 送風方法은 穀物에의 送風

精度가 比較的 낮은 것으로 알려져 있다.^{3), 4)}

따라서 本 實驗에 있어서는 위에서 說明한 送風 system에 있어 좀 더 均一한 乾燥結果를 나타내는 空氣導管을 찾고자 <그림 2(a), (b)>와 같은 2種의 空氣導管을 使用하여 그 乾燥精度를 서로 比較하였으며, 이들의 特性을 比較하면 다음과 같다.

空氣導管 A型은 그 끝 部分을 擴大함으로써 一種의 air chamber役割을 하게 하여 送風된 空氣의 速度에너지率를 壓力에너지로 變換시켜 穀物에의 送風이 空氣導管 내의 壓力과 大氣壓과의 差에 의하여 이루어지도록 하였다. 空氣導管 B型은 그 끝 部分의 斷面積을 縮小함으로써 送風된 空氣가 좀 더 빠른 流速으로 穀物에 送風되도록 하였다. 이러한 空氣導管 A型 및 B型의 設計 및 實驗時 穀物 내의 配

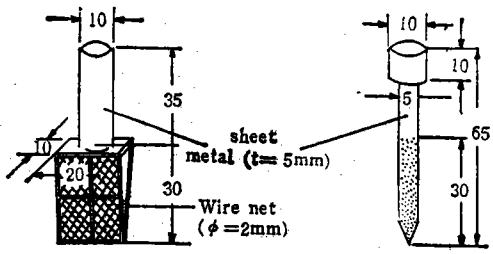


Fig 2. Specification of air ducts(unit : cm)

置는 賽物에 의 送風이 可能한 均一하도록 하였다.

乾燥實驗裝置는 <그림 3>과 같으며 그 細部構造는 다음의 風量別 乾燥實驗裝置에서 說明될 것이다.

다. 風量別 乾燥實驗

風量別 乾燥實驗에 使用된 裝置는 <그림 3>과 같다. 그림에서와 같이 實驗에 使用된 送風機는 遠

- p:Air controller
- q:Fuel controller
- r:Solenoid valve
- s:Burner
- t:air flow measuring equip.

Fig.3. Skematic diagram of designed experimental unit sick dryer

心送風機(backward-blade centrifugal fan)로서 無斷變速motor에 連結하였으며, 使用된 燃燒機는 石油를 主燃料로 하는 流下式 燃燒機로서 空氣壓縮機를 附着한 것이다.

送風空氣는 그림에서와 같이 左右의 送風量을 均一하게 하기 위하여 風量調節器(<그림 3>의 f)를 附着하였고 各 分氣管에서는 送風量을 測定할 수 있도록 하였다. (<그림 3>의 d), 그리고 熱風溫度를 測定하기 위하여 그림에서 h의 位置에 棒狀溫度計를 設置하였다.

2. 實驗方法

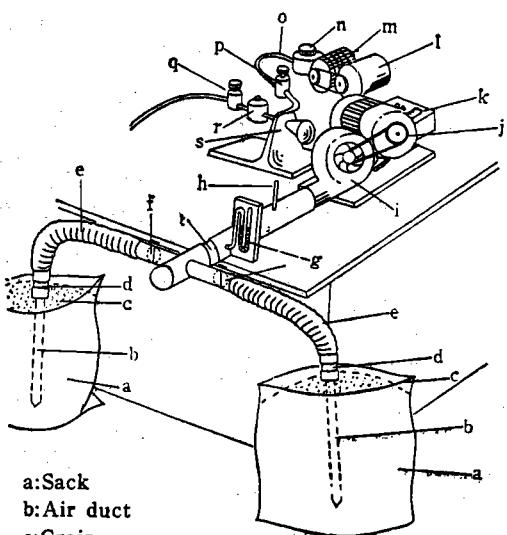
가. 包袋別 送風抵抗實驗

實驗에 使用된 包袋種類는 國內에 多이 使用되고 있는 가마니, 政府米자루, 콤바인 자루 및 麻袋였으며 이들의 送風抵抗과 벼의 送風抵抗을 比較하기 위해 벼(두께 30cm)에 대해서도 實驗하였다. 각각의 實驗은, 送風管의 끝部分(그림에서 (A) 位置)을 약 20×20cm 크기로 切斷한 包袋조각으로 密封한 後 여러 水準의 風量에 대하여 送風靜壓을 測定하였다. 測定은 各風量別로 3回反復 測定하였다. 이 때 風速의 變化는 變速motor에 의하여 送風機의 回轉數를 變化(340~2,460 r.p.m)하여 調節하고 그 風速의 測定은 Biram風速計를 使用하여 그反復 測定하였다.

나. 空氣導管別 乾燥精度 比較實驗

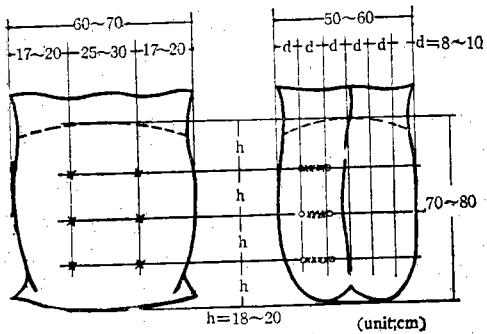
實驗에 使用된 供試材料는 1974年產 벼(品種: 統一)로서 乾燥된 벼를 再濕하여 使用하였으며 包袋는 가마니를 使用하였다. 實驗은 周圍 大氣條件을 秋穀 收穫時期의 畫面 大氣條件(大氣溫 13°C, 相對濕度 66% 內外)과 비슷하게 調節한 實驗室內에서 空氣導管 別로 同一 乾燥條件(送風量, 乾燥溫度 等)에서 그反復 乾燥實驗을 實施하였다.

實驗期間 中 大氣溫 및 相對濕度는 實驗室內 備置한 自記溫濕度計에 의하여 測定하였고, 送風溫度는 <그림 3>에서 보인 位置의 棒狀溫度計에 의하여 每時間別로 測定하였다. 送風量의 測定은 Biram風速計와 스톱워치를 使用하여 2回 3回反復 測定하였다. 實驗時間 中 賽物溫度는 <그림 4>에서 보이



- a:Sack
- b:Air duct
- c:Grain
- p:Air flow measuring equip.
- e:Vinyl tube
- f:Air flow controller
- g:Manometer
- i:Fan
- j:Speed controlable motor
- k:Motor speed controller
- l:Motor for compressor
- m:Compressor
- n:Air chamber
- o:Air tube
- q:Fuel controller
- r:Solenoid valve
- s:Burner
- t:air flow measvring equip.

는 谷物溫度 測定位置에 設置하 棒狀溫度計에 의하여 1時間 間隔으로 測定하였으며 谷物의 水分含量은 <그림 4>에서 보이는 位置에서 Kett米麥水分計를 使用하여 1시간 間隔으로 각 位置마다 4反復 測定하였다.



(a) Front view (b) Side view

Note; o: Thermometer position
x: Sampling position for moisture content determination

Fig. 4. Sampling and check point in drying test

다. 風量別 乾燥實驗

風量別 乾燥實驗은 空氣導管別 乾燥精度 比較實驗에서 使用毛 供試材料와 同一한 試料 및 가마니를 使用하여 同一한 方法으로 實施하였다.

實驗에 使用毛 空氣導管은 B型이며, 送風量의 變化는 包袋別 送風抵抗實驗과 같은 方法으로서 送風機의 回轉數를 變化한 方法이며 實驗은 <表 1>과 같이 4段階의 送風量에 대하여 實施하였다.

Table 1. Air flow rate in unit sack drying with different air flow rate

Test No.	Air Flow Rate
DT-1	0.024 m ³ /sec/100kg
DT-2	0.059
DT-3	0.082
DT-4	0.093

III. 實驗結果 및 考察

3. 包袋別 送風抵抗 實驗

包袋의 送風抵抗을 求하기 위해 먼저 使用된 送風機의 特性을 알아 들必要가 있다. <그림 5(a), (b)>는 實驗에 使用된 送風機의 回轉數에 따른 靜壓과 風量의 測定結果를 圖表化한 것이다. 그림을

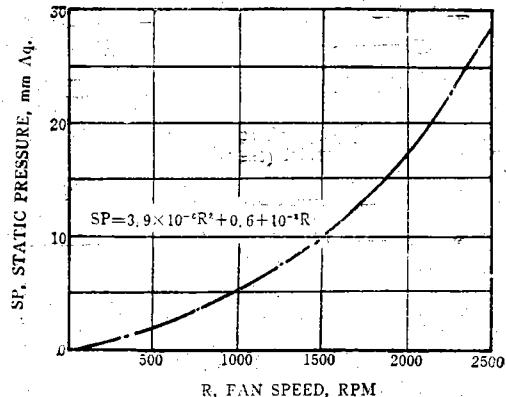


Fig 5(a). Characteristic curve of the fan used (static pressure vs. fan speed)

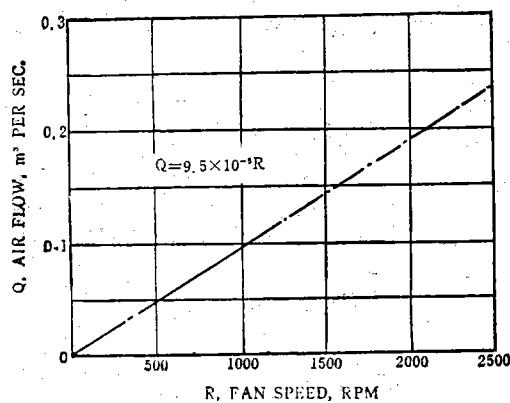


Fig 5(b). Characteristic curve of the fan used (air flow vs. fan speed)

보면 送風機의 風量은 回轉數에 線型으로 比例하는 回轉數의 1次函數이고 送風靜壓은 回轉數의 2次函數임을 알 수 있다. 이러한 實驗結果를 階差方程式에 의하여 求한 使用 送風機의 風量 및 靜壓의 回轉數와의 關係式은 다음과 같다.

$$Q = 9.5 \times 10^{-6} R \text{ 여기서 } Q = \text{送風量}(m^3/\text{sec})$$

$$R = \text{rpm}$$

$$SP = 3.9 \times 10^{-6} R^2 + 0.6 \times 10^{-3} R$$

$$\text{여기서 } SP = \text{靜壓}(mm Aq)$$

$$R = \text{rpm}$$

이러한 性能을 갖는 送風機를 使用하여 測定한 包袋種類에 따른 靜壓과 30cm 두께의 벼 層에 대한 靜壓은 送風機의 固有靜壓과 送風抵抗의 합 이므로 위에서 求한 靜壓公式을 利用하여 각 回轉數別 固

有靜壓을 求한 그 다음 값을 測定值에서 減하여 純粹한 送風抵抗을 求하였으며 그結果는 <表 2>와 같다.

Table-2. Average static pressure as resistance to air flow for some sack materials and rough rice (n mmAp.)

Materials Fam Speed (rpm)	Sack			Rough Rice (30cm depth)
	Rice Straw	P. E. Film(A)	P. E. Film(B)	Jute
340	0.5	0.3	0.8	0.5
780	3.1	2.9	3.6	3.2
1030	5.3	5.2	5.4	5.3
1280	8.7	8.2	9.4	8.7
1520	12.0	11.8	12.5	12.3
1750	16.7	17.4	18.9	17.6
1980	21.6	21.7	23.1	21.9
2270	26.3	28.3	27.0	27.3
2460	27.9	27.4	29.9	27.9
				28.2

Note : P.E. Film (A) : 정부리 자루

P.E. Film (B) : 콤비인 자루

表를 보면, 各包袋의 送風抵抗이나 30cm 두께의 벼 送風抵抗이 서로 비슷하게 增加하였음을 알 수 있다. 그러므로 包袋種類에 따른 送風抵抗의 差異를 明確하고 이들과 벼의 送風抵抗과의 關係를 求하고자 實際 測定值를 利用하여 包袋別各段階의 送風抵抗에 대하여有意性 檢定을 하였으며 그結果는 <表 3>과 같다.

Table 3. Analysis of variance.

Source	d.f.	SS	MS	F
Replication	2	6.33	3.17	
Treatment	4	21.50	5.38	2.37 < F 0.05
Error	8	18.15	2.27	NS=3.87

表에서와 같이 包袋別 送風抵抗은 그材料가 相異함에도 不拘하고 有意性이 없으므로 包袋의 送風抵抗程度는 서로 같은結果였다. 또한 이러한包袋의 送風抵抗은 두께가 약 30cm인 벼의 送風抵抗과도 有意差가 없으므로 같은結果임을 알 수 있다. 送風抵抗은 空氣가 通過하는 抵抗體의 길이에比例하는데,²³⁾ 두께가 不過數 mm인 包袋의 送風抵抗이 두께 30cm인 벼의 送風抵抗과 같은結果를 나타내므로서 包袋의 送風抵抗은 벼의 送風抵抗에比하여 대단히 큰값임을 알 수 있다.

以上的結果로 보아 包袋單位 谷物乾燥時 谷物層을 通過한 空氣가 谷物外部를 둘러싸고 있는 包

袋를 通過할 때의 速度는 谷物層 通過時의 速度에比하여 훨씬 느려 谷物層을 通過하면서 多量의水分을 包含한 空氣가 包袋周圍의 谷物에 影響을 주게될 것이라고 包袋乾燥時 谷物의 乾燥程度는相當히 不均一할 것으로 判斷되었다. 그리고 이러한 不均一 乾燥現象은 包袋種類別 送風抵抗程度가 비슷하므로 어떤 種類의 包袋를 使用하여 乾燥하여도 그乾燥結果는 다소 差異가 있음은明白한事實이다.

2. 空氣導管別 乾燥度 比較實驗

單位包袋 谷物乾燥時 乾燥의 不均一程度를 낫출수 있는 方法을 模索하고자 空氣導管의 形態에 따른 谷物乾燥精度를 比較實驗한 結果는 <그림 6(a), (b)>와 같다. 그림에서 谷物의 水分含量은 左右測定支點의 값을 平均하여 谷物上, 中, 下層으로 나타낸 것이다.

空氣導管 A型과 B型의 實驗期間中 大氣條件을比較하면, 平均氣溫은 두 實驗에서 11.2~11.7°C로서 비슷하였으나 平均 相對濕度는 空氣導管 A型 實驗에 있어 약 79%, 空氣導管 B型에 있어 약 63%로서 약 16%程度 差異가 있었다. 實驗期間中 平均 送風溫度는 A型에 있어서는 41.3°C, B型에 있어서는 41.5°C로서 거의 비슷하였다. 實驗條件中 相對濕度에서 差異가 있었던 大氣의 加熱된 後의 相對濕度를 Carrer線圖에서 求하여 본 結果, 空氣導管 A型 實驗에 있어서는 약 13%이고 B型 實驗에 있어서는 약 10%程度로서 實際 乾燥潛在力(drying potential)에는 別로 差異가 없었다. 谷物 單位重量에 대한 平均 送風量은 그림에서와 같이 A型에 있어서는 $0.084\text{m}^3/\text{sec}/100\text{kg}$ 이고 B型에 있어서는 $0.082\text{m}^3/\text{sec}/100\text{kg}$ 이었다. 그러므로 두 實驗의 乾燥條件은 거의 同一하였다.

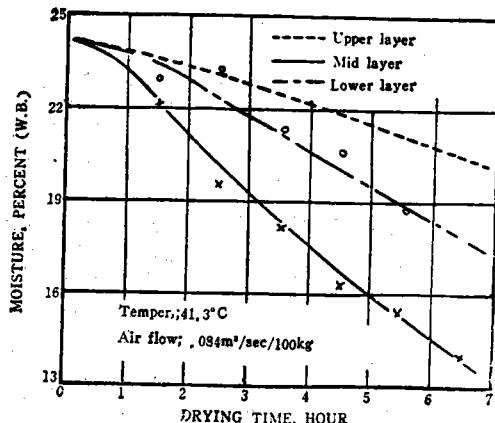


Fig.6(a). Drying curve(test on air duct "A")

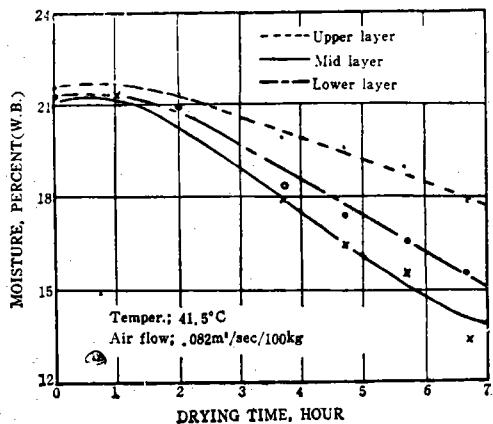


Fig. 6(b). Drying curve (test on air duct "B")

空氣導管 A型의 實驗結果인 <그림 A 6(a)>를 보면 벼의 水分含量은 乾燥時間 30분 부터 各 層別로

差異를 나타내기始作하여 乾燥時間 6時間後에 있어 中間層의水分含量은 약 14%로서 10%以上乾燥되었음에 反하여 上層의 벼는 약 21.2%로서 겨우 3%程度밖에 乾燥되지 않았다. 그리고 下層의 벼는 대체로 上層과 中間層의 中間程度의 乾燥速度를維持하여 乾燥時間 6時間後에 약 18.5%였다. 그리고 空氣導管 B型의 實驗結果인 <그림 6 (b)>를 보면, 各 層別 벼의水分含量은 乾燥開始 약 1時間後부터 層別 差異를 나타내기始作하여 乾燥時間 3時間後에는 上層과 中間層의水分含量 差異가 약 1%, 6時間後에는 4.3%程度였다.

이러한結果를 좀 더明確히觀察하고자 <그림 6> 乾燥曲線을 乾燥時間別로 圖上微分(graphical differentiation)⁴⁾하여 各 層에 따른 時間別水分含量 減小率($\frac{bM}{bT}$: 時間別 乾燥速度)를 求하였으며 <그림 7(a), (b)>는 이結果를 圖表化한 것이다. <그림 7(a)>를 보면, 中間 벼의 時間別水分含量

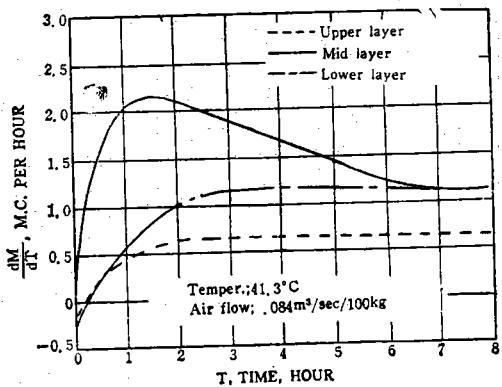


Fig. 7(a). Drying rate vs. time (test on air duct "A")

減小率(以下 $\frac{bM}{bT}$ 으로略稱)은 乾燥初期에 急增하여 乾燥時間 약 1시간後에 그最大值인 약 2.1%/hr에 到達한後 次次 緩慢하게 減小하여 약 1.1%/hr의一定速度를維持하였고 上層과下層 벼의 $\frac{dM}{dT}$ 은 乾燥時間의 經過에 따라漸次增加하여 乾燥時間 1~2시간에 그最大值(上層은 0.65%/hr, 下層은 1.15%/hr)에 到達한後 乾燥가 끝날 때까지 그러한 乾燥速度를一定하게維持하였다.

이러한結果로 보아 空氣導管 A型에 있어서 層別水分含量의 差異는 主로 乾燥初期 1~2시간 사이의 乾燥速度差異에 起因함을 알 수 있었다.

空氣導管 B型에 대한 實驗結果를 <그림 7(b)>

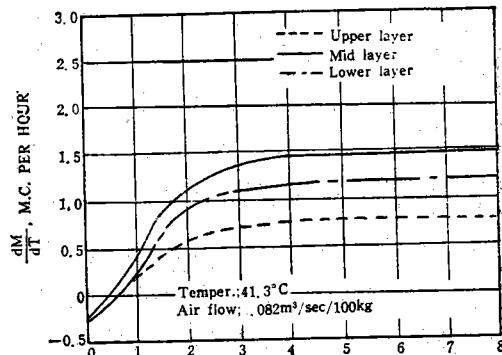


Fig. 7(b). Drying rate vs. time (test on air duct "B")

에서 보면, 各 層의 $\frac{dM}{dT}$ 은 乾燥時間 약 3시간까지漸次增加한後一定 乾燥速度(上層: 0.8%/hr, 中間層: 1.45%/hr, 下層: 1.2%/hr)를維持하였다. 그러므로 空氣導管 B型에 있어서는 耕物層別水分含量의 差異가 乾燥時間의 經過에 따라漸次增加하는點이 空氣導管 A型의 乾燥初期 急激한 乾燥速度差異를 나타내는點과對照的이었다.

空氣導管 A型과 B型의 乾燥程度 差異를 나타낸原因을分析하여 보면, 空氣導管 A型에 있어서는 耕物에의送風이 風速에의한影響보다는 空氣導管內壓力과大氣壓力과의壓力差에의하여送風되므로서 耕物上層과下層에 있어서의放射型壓力分布

에 따른 送風量보다는 谷物 中間層의 直線型 壓力 分布에 따른 送風量이 더 많아 結果의 으로 谷物 中間層에 集中的으로 送風된 것으로 分析된다. 反面에 空氣導管 B型에 있어서는, 空氣導管 A型과 마찬가지로 각 層에 있어 放射型 또는 直線型 送風方法에 따른 送風量의 差異는 있었으나 空氣導管 A型에 比하여 風速이 빠른 空氣가 送風되므로서 送風量의 谷物層別 差異는 空氣導管 A型보다 작았던 것으로 分析되었다.

以上의 實驗結果, 谷物의 均一乾燥를 위해서는 높은 壓力의 空氣보다는 風速이 빠른 空氣가 送風되어야 하며, 單位包袋 谷物乾燥의 경우는 以上의 實驗과 같은 送風方法에 의해서는 乾燥谷物이相當히 不均一 乾燥되므로 送風條件의 變更(送風量의 增加等이 要求되며, 또는 送風 system 自體의 再檢討가 要求되었다.

3. 風量別 乾燥實驗

谷物乾燥에서 一定 水準 以上的 送風量은, 農產物 内部의 水分移動에 대한 抵抗이 空氣가 지나가는 粒子 表面의 質量移動에 대한 抵抗에 비하여 매우 크기 때문에 乾燥速度와 乾燥常數에는 거의 影響을 주지 못하나 乾燥의 均一性에는相當한 影響을 주는 것으로 알려져 있다.¹³⁾

風量別 乾燥實驗은 앞의 實驗에서 指摘된 包單位 谷物乾燥의 問題點인 不均一 乾燥를 解決하고자 乾燥條件를 變更시키는 方法의 하나로 送風量을 變化하여 實施한 乾燥實驗이다.

實驗時間中 大氣條件를 各 實驗別로 比較하여 보면, 實驗時 平均 大氣溫은 各 實驗 모두 11.7~13.2°C範圍內였고 平均 相對濕度는 59~64%程度로서 各 實驗에서 거의 비슷하였으며, 平均 送風溫度도 各 實驗에서 41~43°C로서 거의 비슷하였다. 谷物 單位重量當 送風量은 <表 1>과 같이 實驗<DT-1>에 있어서는 $0.024\text{m}^3/\text{sec}/100\text{kg}$ 으로서 벼 乾燥의 適正風量의 最小單位였으며,¹⁴⁾¹⁵⁾ 實驗<DT-2>에 있어서는 實驗<DT-1>의 약 2.5倍, 實驗<DT-3>에 있어서는 약 3.5倍, 實驗<DT-4>에 있어서는 약 4倍 程度였다. 그리고 以上의 實驗條件으로 보아 各 實驗間에 있어 乾燥速度나 乾燥精度의 差異를 나타낼 수 있는 要因은 送風量이었다.

<그림 8(a), (b), (c), (d)>는 이러한 條件下에서 實驗한 乾燥結果를 圖形화한 것이다. <그림 8(a)>를 보면 初期 水分含量 21~22%의 벼를 8時間 乾燥한 結果, 벼의 水分含量은 19.5~21%로서 거의

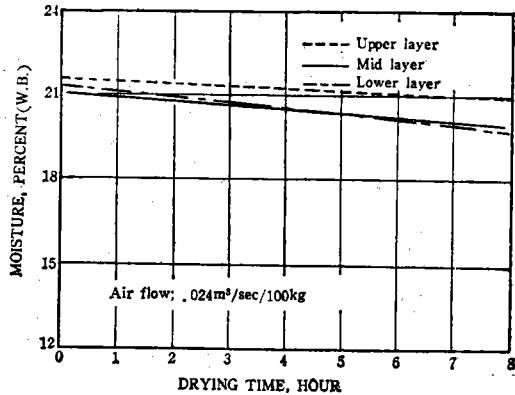


Fig 8(a). Drying curve (test no. DT-1)

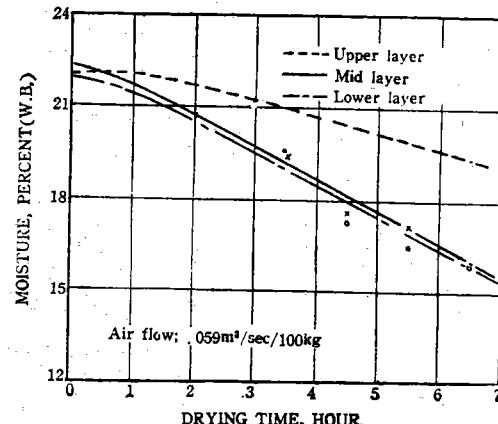


Fig 8(b). Drying curve (test no. DT-2)

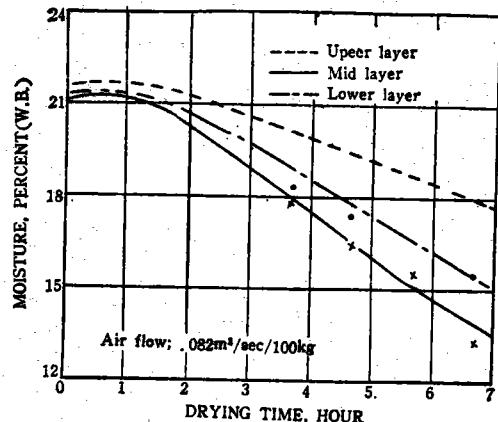


Fig 8(c). Drying curve (test no. DT-3)

乾燥效果가 없었다. 이로보아 實驗에 使用된 風量은 乾燥時 適正最小風量 以下의 風量으로 判斷된다. <그림 8(b)>를 보면, 初期 水分含量 22%

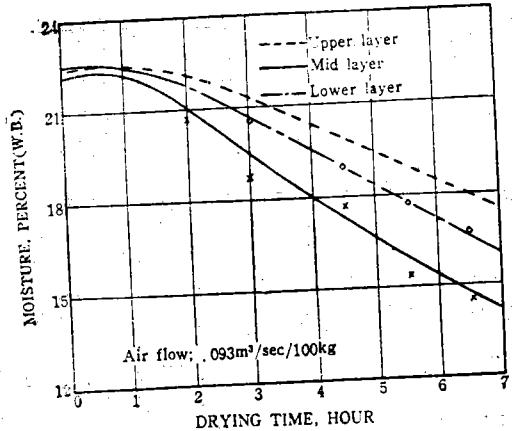


Fig 8(d). Drying curve(test no. DT-4)

國內外의 벼는 中間層과 下層이 비슷하게 乾燥되어 內農產物 檢査規定인 水分含量 16% 까지 乾燥되는 데 약 6.5시간이 所要되었다. 乾燥時間 6.5시간에 있어 上層의 벼는 水分含量이 19.3%로서 中, 下層

벼의 水分含量과 比較하여 볼 때 약 3.3% 程度의 差異가 있었으며 이러한 谷物層別水分含量의 差異는 乾燥時間이 延長됨에 따라 그 幅이漸次增加하였다. <그림 8(c)>를 보면, 初期水分含量 21~22%의 벼는, 가장 乾燥速度가 빠른 中間層이 16% 까지 乾燥된 乾燥時間 약 5時間에 있어 上層 및 下層의水分含量이 19%, 17.2% 程度로서 實驗<DT-2>와 比較할 때 乾燥 所要時間이 약간 빨라졌으나 乾燥의 不均一度는 거의 비슷하였고 이러한 燥乾의 不均一度는 乾燥時間의 增加에 따라 實驗 DT-2와 비슷하게 漸次 그 幅이 增加하였다. <그림 (d)>를 보면, 初期水分含量 22% 程度의 벼를 乾燥한結果 가장 乾燥速度가 빠른 中間層이 16% 까지 乾燥된 5.5시간後의 上層 및 下層 벼의水分含量은 19%, 17.5% 程度로서 實驗<DT-3>와 비슷한結果를 나타내었다. 그러나 乾燥時間의 增加에 따른 乾燥의 不均一程度는 實驗<DT-2>나 實驗<DT-3>와 비슷하였다.

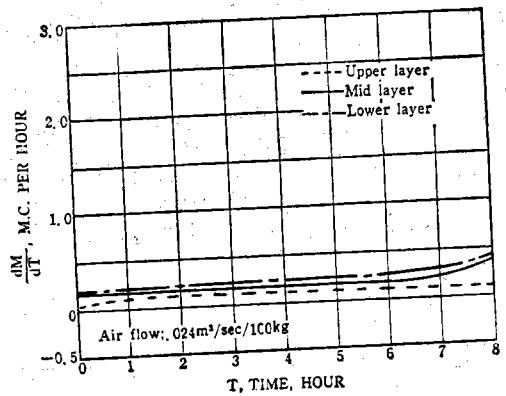


Fig 9(a). Drying rate vs. time(test no. DT-1)

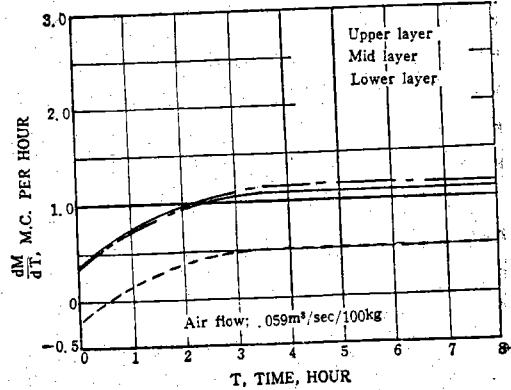


Fig 9(b). Drying rate vs. time(test no. DT-2)

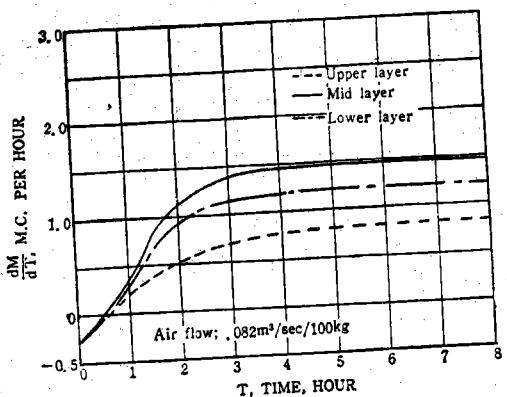


Fig 9(c). Drying rate vs. time (test no. DT-3)

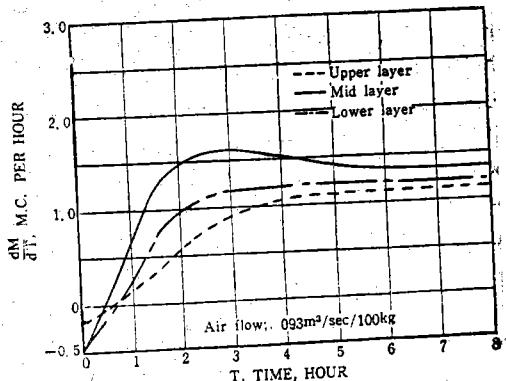


Fig 9(d). Drying rate vs. time(test no. DT-4)

驗<DT-3>와 같이 漸次 그 幅이 增加하지 않았다.

이러한 實驗間의 乾燥速度 및 乾燥精度의 比較는 $\frac{dM}{dT}$ 을 求하므로서 좀더明確히 分析될 수 있을 것이다. <그림 9 (a),(b),(c),(d)>는 圖上微分에 의하여 $\frac{dM}{dT}$ 을 求한 結果를 圖表化한 것이다. <그림 9(a)>를 보면, 實驗<DT-1>에 있어서 $\frac{dM}{dT}$ 은 乾燥初期나 終了時 거의一定한 $0.3\%/\text{hr}$ 未滿으로相當히 低調한 結果였다. <그림 9(b),(c),(d)>를 서로 比較하여 보면, $\frac{dM}{dT}$ 이 乾燥始作 後 2~3時間까지는 各 實驗 모두 增加하였으며 그 以後는 各 實驗, 各 層別로 一定 乾燥速度를 維持하였는데 이러한 各 層別 一定 乾燥速度의 最大值와 最小值의 差異는 送風量을 增加함에 따라 減小하였다. (實驗<DT-2> : $0.7 \frac{dM}{dT}$, 實驗<DT-3> : $0.6 \frac{dM}{dT}$ 實驗<DT-4> : $0.2 \frac{dM}{dT}$), 그러므로 乾燥時間增加에 따른 谷物層別水分含量의 差異는 送風量이 增加할 수록 $\frac{dM}{dT}$ 的 差가 減小하기 때문에 줄어들 것으로豫想된다. 그러나 이러한 一定 乾燥速度를 나타내기 前인 乾燥初期 2~3時間에 있어서 層別 $\frac{dM}{dT}$ 이 送風量을 增加함에 따라 層別 $\frac{dM}{dT}$ 이 急激히 增加하므로서 實際로 乾燥谷物의 層別水分含量의 差異는 送風量을 增加하여도 減小하지 않았다.

以上的 實驗結果, 本來 不均一 送風이豫想되는 包袋單位 谷物乾燥에 있어서는 送風量을 增加하여도 乾燥의 不均一은 解消할 수 없었으며, 그러므로 均一乾燥를 위해서는 다른 型式의 送風 system을 模索되어야 할 것으로 判斷되었다.

IV. 結論

本研究는 經濟的이며 所要勞動力を 減小할 수 있는 谷物乾燥方法을 開發하고자 脫穀後包袋에 包裝

引 用

- Collins, Tappans. 1953. Flow patterns of air through grain during drying. Agricultural Engineering. pp 759~760.
- Hall, Carl W. 1971. Drying farm crops. The AVI Publishing Co.
- Hukill, William V., N. C. Ives. 1955. Radial air flow resistance of grain. Agricultural Engineering. pp 332~335.
- Hukill, William V., C.K. Shedd. Non-linear flow in grain drying. Agricultural Engineering. pp 462~466.
- Kramer, Harold A. 1947. The mechanics of rice drying. Agricultural Engineering. pp 411~413.
- Shedd, Cladue K. 1953. Resistance of grains and seeds to air flow. Agricultural Engineering. pp 616~619.
- Stirnimann, E. J., et al. 1931. Test on resi-

된 谷物을 直接乾燥할 수 있는 單位包袋 谷物乾燥方法에 대하여 既存 乾燥方法과의 差異點을 明確하고 이를 實驗規模로 設計製作 後 乾燥實驗을 實施하여 그 乾燥特性을 調査하였으며, 그 結果는 다음과 같다.

1. 包袋單位 谷物 乾燥時 使用될 수 있는 數種의 包袋에 대하여 送風抵抗을 比較한 結果, 送風量에 따라 서로 비슷하게 增加한 包袋別 送風抵抗은 有義性 檢定結果 有義差가 없었다. 그러므로 包袋單位 谷物乾燥時 包袋 種類에 따른 乾燥差異는 거의 없을 것으로 判斷되었다.

2. 各種 包袋의 送風抵抗을 內의 送風抵抗과 比較한 結果, 包袋의 送風抵抗은 內의 送風抵抗보다 대단히 큰 值을 나타내므로서 包袋單位 谷物乾燥時 谷物의 乾燥狀態는 谷物의 周圍를 둘러 산 包袋의 影響에 의하여 그 乾燥精度가 상당히 낮을 것으로豫想되었다.

3. 空氣導管別 乾燥精度 比較實驗 結果, 谷物의 均一乾燥를 위해서는 높은 壓力의 空氣를 送風하는 空氣導管보다. 風速이 빠른 空氣를 送風할 수 있는 空氣導管의 使用이 要求되었다. 그리고 包袋單位 谷物乾燥時 實驗과 같은 送風system에 있어서는 比較의 빠른 速度의 空氣를 送風하는 空氣導管에 의해서도 乾燥物이 相當히 不均一하게 乾燥되므로 送風條件의 變更 또는 送風 system의 再檢討가 要求되었다.

4. 包袋單位 谷物乾燥時 送風量의 增加가 乾燥精度에 주는 影響을 밝히고자 實驗한 結果, 乾燥谷物은 送風量의 增加와는 關係없이 不均一하게 乾燥되므로서 送風量의 增加로서도 乾燥의 不均一은 解決할 수 없었다. 그러므로 包袋單位 谷物乾燥에 있어 均一乾燥를 위해서는 다른 型式의 送風system을 模索되어야 할 것이다.

文獻

- flow in grain drying. Agricultural Engineering. pp 462~466.
- Kramer, Harold A. 1947. The mechanics of rice drying. Agricultural Engineering. pp 411~413.
 - Shedd, Cladue K. 1953. Resistance of grains and seeds to air flow. Agricultural Engineering. pp 616~619.
 - Stirnimann, E. J., et al. 1931. Test on resi-

- stance to the passage of air through rough-rice in a deep bin. Agricultural Engineering, pp 145~148.
8. 李光植, 農業機械의 風量, 風壓測定 및 計算方法. 國立 農業資材検査所.
9. 東京大學 農業工學教室, 1966. 農業機械試驗便覽, 養賢堂, pp 347~376.
10. 森野一高外 4人, 1969. 農業施設學, 朝倉書店, pp 4~35.
11. 池田聰, 1970. 乾燥のはなし, うまい米づくり研究會.