# 果蔬蒸汽烫漂与热风真空干燥设备的结构优化

王栋<sup>1</sup> 聂皓<sup>1</sup> 袁越锦<sup>1\*</sup> 谢永康<sup>2</sup> 赵哲<sup>1</sup> 卢禹铭<sup>1</sup> (1. 陕西科技大学机电工程学院 西安 710021; 2. 河南省农业科学院 郑州 450002)

# Structure Optimization of Steam Blanching and Hot Air Vacuum Drying Equipment for Fruits and Vegetables

WANG Dong<sup>1</sup>, NIE Hao<sup>1</sup>, YUAN Yuejin<sup>1\*</sup>, XIE Yongkang<sup>2</sup>, ZHAO Zhe<sup>1</sup>, LU Yuming<sup>1</sup>

(1. College of Mechanical and Electrical Engineering, Shaanxi University of Science and Technology, Xi 'an 710021, China;
 2. Henan Academy of Agricultural Sciences, Zhengzhou 450002, China)

**Abstract** In order to solve the problems of non-uniform wind speed and flow field in steam blanching and hot air vacuum drying equipment, improve the uniformity of the hot air drying process of drying equipment, computational fluid dynamics was used to simulate and analyze the flow field of hot air drying process, and three improvement schemes were proposed, and four groups of models were selected for each scheme. By comparing and analyzing the velocity uniformity and flow field distribution of each group of models, the velocity non-uniformity is taken as the index; it is obtained that the optimal model is to install a nozzle baffle with a width of 11mm at the rear end of each nozzle outlet, and its velocity non-uniformity coefficient is 10.4%, which is 23.61% lower than the model before improvement, greatly improving the uniformity of hot air drying. Finally, the improved model was tested and verified. The relative error between the simulated value and the measured value is within 10%, and the difference between the simulated value and the measured value is small, indicating that the model is accurate.

Keywords Fruits and vegetables, Hot air-vacuum drying, CFD, Structural optimization

摘要 为解决蒸汽烫漂与热风真空干燥设备中风速流场不均匀的问题,提高干燥设备热风干燥过程的均匀性,利用计算流体动力学对热风干燥过程的流场进行模拟分析,提出3种改进方案,并且每种方案选择4组模型。通过对比分析每组模型的速度均匀性和流场分布情况,以速度不均匀性为指标,得到在每个喷嘴出口处后端安装宽度为11mm的喷嘴挡板为最优模型,其速度不均匀系数为10.4%,相比于改进前的模型速度不均匀性降低23.61%,极大的改善热风干燥的均匀性。最后对改进的模型进行试验验证,模拟值与试验测量值的相对误差均在10%以内,模拟值与实测值相差较小,说明所建模型较为准确。

关键词 果蔬 热风真空干燥 CFD 结构优化
 中图分类号:TK173 文献标识码:A doi:10.13922/j.cnki.cjvst.202210016

果蔬是人们在日常生活中获取维生素、矿物质 和有机酸等营养成分的主要来源<sup>[1]</sup>。但果蔬含水率 高、易腐烂,难以作为新鲜产品保存<sup>[2]</sup>。干燥是果蔬 产后加工、增值的一种重要手段<sup>[3]</sup>,对果蔬进行干燥 加工可以有效克服果蔬采后质变损耗和季节性供 需矛盾等问题,并极大的保留原有果蔬的风味特性 和营养成分<sup>[4]</sup>。近 10 多年来,市场对脱水果蔬的需 求量在逐年增加<sup>[5]</sup>,并且果蔬制品的品质成为人们 追求首要目标<sup>[6]</sup>。为提高果蔬干燥的效率和品质, 研发果蔬蒸汽烫漂与热风真空干燥设备。该设备 结合真空-蒸汽脉动烫漂与热风真空组合干燥技术, 消除常压过热蒸汽烫漂时存在空气间层热阻、烫漂 不均的问题,同时将两种干燥技术的优势互补<sup>[7]</sup>,发 挥真空干燥产品品质好以及热风干燥设备成熟,操

#### 收稿日期:2022-10-26

基金项目:陕西省教育厅青年创新团队项目(21JP016);国家自然科学基金项目(51876109);陕西省国际科技合作计划重点项目(2020KWZ-015)

<sup>\*</sup>联系人: Tel:15829045176; E-mail: yyjyuan1@163.com

作方便的优点。但是,该设备也同样存在其它热风 干燥设备所面临的问题,即热风干燥的不均匀性。 Y Bie<sup>®1</sup>在热风干燥的生产实际中,发现物料箱中存 在干燥不均匀的现象。Dev S R S<sup>[9]</sup>发现在热风横 流干燥炉中气流分布不均匀,存在干燥效率低、产 品质量低和能耗高等问题。Misha S<sup>[10]</sup>在日常实验 研究中,也同样发现了托盘干燥机热风干燥不均匀 的问题。于海明<sup>[11]</sup>提出气流分配室是决定干燥机 干燥质量的关键部件之一,其结果是否合理严重影 响干燥品质。因此,通过改善干燥箱内的气流分布, 来提高热风干燥均匀性,保证产品干燥的效率和品 质有重要意义。

本文通过数值模拟的方法,研究原始进风气流 分配室结构对箱体内部流场均匀性的影响,提出 3 种结构的改进方案并进行模拟,以速度不均匀系数 为评价指标,对比分析 3 种改进方案的流场改善效 果,选取较优的气流分配室结构,进行较优模型的 验证试验。

# 1 蒸汽烫漂与热风真空干燥设备工作原理

选用自行设计的果蔬蒸汽烫漂与组合干燥设备进行试验,实验设备实物图如图1所示。该设备主要由蒸汽系统、热风干燥系统和真空系统组成。 蒸汽系统由蒸汽发生器、蒸汽管路及蒸汽管路电磁 阀组成。热风干燥系统主要包括进、回风气流分配 室、离心风机、气流加热装置、热风循环管路和热 风循环管路上的阀门组成。真空系统由真空泵、冷 却水箱、真空阀、真空管道和压力表等组成。



图1 蒸汽烫漂与热风真空干燥设备实物图

Fig. 1 Picture of steam blanching and hot air vacuum drying equipment

设备加工过程主要分为烫漂预处理和组合干燥两个阶段,工作原理如下:

烫漂预处理阶段:在烫漂之前,需对集成加工 箱体进行预热。此时打开蒸汽发生器,待蒸汽发生 器加热至设定温度时,将蒸汽通入到集成加工箱体 内,待箱体内的温度值达70℃~80℃预热完成。同 时关闭蒸汽管路电磁阀,开启真空泵与真空管路电 磁阀,将箱体内的蒸汽抽走,泄压完成后,开始进行 真空-蒸汽脉动烫。首先打开真空泵抽真空,当集成 加工箱体内的真空度到达设定值时,关闭真空泵。 此时打开蒸汽管路电磁阀,蒸汽通过蒸汽管路,流 经进风管路,进入集成加工箱体内的进风气流分配 室(如图2所示),由喷嘴均匀喷出,对物料进行烫漂, 待烫漂时间达到设定值时,关闭蒸汽入口阀,至此 完成一个真空-蒸汽脉动烫漂周期。对不同物料的 烫漂,可循环进行上述的真空-蒸汽脉动烫漂周期。



Fig. 2 Air distribution chamber

组合干燥阶段:首先打开热风循环管路电动蝶 阀,并启动离心风机、开启气流加热装置,气流经离 心风机加速后被气流加热装置加热。热气流经进 风管路进入到进风气流分配室,并由条形喷嘴将气 流输送至物料表面。热气流与各层物料进行热湿 交换后,进入回风气流分配室,并经回风管路回到 离心风机的进风口,进行热气流的热风循环干燥。 当物料含水率下降至一定值时,便进入到组合干燥 阶段中的真空干燥部分,此时,关闭进、回风管路上 的电动蝶阀,离心风机,开启抽真空管路上的电磁 阀,并开启真空泵将箱体内抽至设定真空度,而热 水箱内被电加热器加热至设定值的热水通过热水 循环泵将其输送至加热盘管,对物料进行加热。当 含水率降至小于设定值时,则停止干燥,进行泄压, 并取出物料,此时,整个蒸汽烫漂与组合干燥集成 加工完成。

### 2 相关模型建立与初始问题情境分析

#### 2.1 相关模型建立

#### 2.1.1 物理模型

本文对集成加工箱内包含气流分配室的整体

结构进行建模,简化后的集成加工箱三维模型如 图 3 所示,物料层简化为长方体,共分为 4 层,每层 间距为 110 mm。设定 X 轴为集成加工箱模型的深 度方向; Y 轴为高度方向, Z 轴为宽度方向。集成加 工箱配有两个矩形进回风口,进风口在集成加工箱 的左下方,上方配合有底部为敞口的进风气流分配 室,回风气流分配室的顶部为敞口,即为回风口。





#### 2.1.2 数学模型

为简化数学模型,对箱体做出假设:(1)由于集 成加工箱体内的流场是较为稳定的,且在标准大气 压下风速小于 100 m/s,可将其看作定常的不可压缩 流体;(2)将物料层看作为多孔介质区域,并且在干 燥过程中没有收缩变形;(3)集成加工箱壁面视为绝 热,散热忽略不记;(4)湍流内部气流的粘度是各向 同性的。

箱体内的热气流为稳态的黏性流动,流体基本 控制方程应用 standard(标准)的k-ε模型对集成加 工箱内的流场进行描述<sup>[12]</sup>;本文将物料层简化为多 孔介质区域,需在原有的动量方程中的右边增加果 蔬物料层的粘性阻力和惯性阻力这两种阻力的源 项<sup>[13]</sup>来表示多孔介质区域对流体流动的影响。

(1)连续性方程

$$\frac{\partial u}{\partial x} + \frac{\partial v}{\partial y} + \frac{\partial \omega}{\partial z} = 0 \tag{(1)}$$

(2)动量守恒方程

$$\rho\left(\frac{\partial u}{\partial t} + u\frac{\partial u}{\partial x} + v\frac{\partial u}{\partial y} + w\frac{\partial u}{\partial z}\right) = \mu\left(\frac{\partial^2 u}{\partial x^2} + \frac{\partial^2 u}{\partial y^2} + \frac{\partial^2 u}{\partial z^2}\right) - \frac{\partial P}{\partial x} + S_u$$
(2)  
$$\rho\left(\frac{\partial v}{\partial t} + u\frac{\partial v}{\partial x} + v\frac{\partial v}{\partial y} + w\frac{\partial v}{\partial z}\right) = \mu\left(\frac{\partial^2 v}{\partial x^2} + \frac{\partial^2 v}{\partial y^2} + \frac{\partial^2 v}{\partial z^2}\right) - \frac{\partial P}{\partial y} + S_v$$
(3)

$$\rho\left(\frac{\partial w}{\partial t} + u\frac{\partial w}{\partial x} + v\frac{\partial w}{\partial y} + w\frac{\partial w}{\partial z}\right) = \mu\left(\frac{\partial^2 w}{\partial x^2} + \frac{\partial^2 w}{\partial y^2} + \frac{\partial^2 w}{\partial z^2}\right) - \frac{\partial P}{\partial z} + S_w$$
(4)

式中: $S_u$ 、 $S_v$ 、 $S_w$ 分别是动量守恒方程x、y、z方向上的广义源项。

3)标准k-ε模型方程:

$$\rho \frac{Dk}{Dt} = \frac{\partial}{\partial x_i} \left[ \left( \mu + \frac{\mu_t}{\sigma_k} \right) \frac{\partial k}{\partial x_i} \right] + G_k + G_b - \rho \epsilon - Y_M \quad (5)$$

$$\rho \frac{D\varepsilon}{Dt} = \frac{\partial}{\partial x_i} \left[ \left( \mu + \frac{\mu_t}{\sigma_k} \right) \frac{\partial \varepsilon}{\partial x_i} \right] + C_{1\varepsilon} \frac{\varepsilon}{k} (G_k + C_{3\varepsilon} G_b) - C_{2\varepsilon} \rho \frac{\varepsilon^2}{k} \quad (6)$$

式中 $G_k$ 为平均速度梯度引起的湍动能产生项; $G_b$ 为 浮力影响引起的湍动能产生项; $Y_M$ 为可压速湍流脉 动膨胀对总的耗散率的影响; $\mu_i$ 为湍流粘性系数;  $C_{1\varepsilon}, C_{2\varepsilon}, C_{\mu}$ 为通用常数,由经验值确定 $C_{1\varepsilon} = 1.44$ ,  $C_{2\varepsilon} = 1.92, C_{\mu} = 0.09; \sigma_k, \sigma_{\varepsilon}$ 分别为湍动能 k 与耗散率  $\varepsilon$ 的湍流普朗特数,由经验值确定 $\sigma_k = 1.0, \sigma_{\varepsilon} = 1.3$ ;

(4)物料控制方程:

$$Si = -C_0 |v|^{C_1} = -C_0 |v|^{(c_1 - 1)} v_i$$
(7)

式中*Si*为*i*方向上(*x*, *y*, *z*)动量方程的源项; |v|为速度 大小; *v<sub>i</sub>*为*i*方向上的速度; *C*<sub>0</sub>, *C*<sub>1</sub>为经验系数,本文 物料选用无花果,其孔隙率为 0.5061, *C*<sub>0</sub>, *C*<sub>1</sub>分别 为 0.029 和 0.6849<sup>[14]</sup>。

#### 2.1.3 网格划分

利用 FLUENT 自带的网格划分软件对图 3 所 建模型进行混合网格划分,在模型的几何结构规则 处采用结构化网格,在不规则处采用非结构<sup>[15]</sup>,网格 划分如图 4 所示。图 5 为不同网格数下中心线上速 度的分布情况,由图可知网格方案 1、2 与其它方案 相比存在较大误差,网格 3、4、5 网格因素对模拟结 果的影响很小,但网格 4、5 总数多,选择网格 3 为 后续计算网格。网格 3 模型总网格数为 1042913, 满足计算精度的要求。



图4 集成加工箱整体网格划分 Fig. 4 Integrated meshing of integrated processing box





Fig. 5 Velocity distribution on the center line at different grid numbers

#### 2.2 原始模型情景分析

2.2.1 边界条件

进口边界条件选择速度入口,空气的速度为6 m/s,温度设定为323 K(50℃),方向垂直于入口截 面,出口边界条件选择自由出流,即Outflow,干燥 模型只有一个出口,所以Flow Rate Weighting取1。 壁面边界条件:壁面边界设为无滑移条件,将壁面 视为绝热,温度设定为环境温度300 K,厚度设为 2 mm。本文将料盘上的物料层简化为多孔介质区, 物料选用无花果,其孔隙率为0.5061。

2.2.2 模型区域划分

通过截取集成加工箱内若干个截面进行分析 与研究,可以更加直接清楚的了解到箱内气流分布 状况与规律,本文在 X轴上截取了 X=300 mm 平面, 而在 Y轴方向等距截取 4 个截面,如图 6 所示,从下 到上依次为  $Y_1=100 \text{ mm}, Y_2=210 \text{ mm}, Y_3=320 \text{ mm},$  $Y_4=430 \text{ mm}$ 。





2.2.3 评价指标

本文以速度不均匀系数 M 为评价指标, 以定量

分析气流分布的均匀程度。对集成加工箱干燥区 域布置风速的测量点,以集成加工箱底部平面为基 准面,在竖直高度上等距离布置4层测量平面, 如图6所示,分别为 $Y_1$ =100 mm, $Y_2$ =210 mm, $Y_3$ =320 mm, $Y_4$ =430 mm。同时为更直观和详细的了解风速 在宽度方向的分布情况,沿水平距离反方向等距的 截取5个平面,如图7所示,依次为 $Z_1$ =560 mm,  $Z_2$ =460 mm, $Z_3$ =360 mm, $Z_4$ =260 mm, $Z_5$ =160 mm。



图7 水平距离方向五个截面划分示意图

Fig. 7 Schematic diagram of five sections in the horizontal distance direction

在每层测量平面布置 4×4 个风速测点, 整个干燥区域共布置 64 个测量点, 风速测点如图 8、图 9 所示。

速度不均匀系数的计算公式如下所示:



Fig. 8 Y-X plane monitoring point layout



式中 $\sigma_v$ 为全部监测点风速的标准差; $\overline{v}$ 为所有监测 点风速的平均值(m/s)。

速度不均匀系数 M 越大, 说明内部风速流场越 不均匀; M 越小, 则代表风速流场均匀性越好, 也表 明干燥后的产品均匀性或品质会越好。利用以上 评价标准, 对原始模型各截面进行数据采集, 并进 行计算, 得出原始模型干燥区域内整体的速度不均 匀系数为 34%。

# 3 结果分析与讨论

# 3.1 集成加工箱体改进优化

#### 3.1.1 添加扰流板

在原始模型的基础上增设多块扰流平板,利用 平板之间形成的多个涡流区域可以起到改善流场 分布的效果<sup>[16]</sup>。经过预模拟,本文将扰流板的宽度 b 范围设定在 10 mm~40 mm 之间,第一块扰流板 位置 L 设为高于第一排喷嘴中线 16 mm(1 倍条形 喷嘴的宽度),平板间距 H 设为 4 倍喷嘴间距,即 160 mm,建立扰流平板宽度 10 mm, 20 mm, 30 mm, 40 mm 四组模型,在保持其他模拟参数与原始模型 一致的条件下进行分析。如图 10 所示,本文将扰流 板设置在气流分配室内相对于喷嘴的一侧,长度为 500 mm,与气流分配室长度一致,厚度为 2 mm。

图 11 为模拟结果中沿水平方向各截面上的平均风速,在干燥区间内风速沿水平距离的速度分布 情况与原始模型趋于一致,随着扰流板宽度的增加,



Fig. 11 Variation of wind speed along the level of different spoiler widths

每个截面的风速的大小也随之增加。

图 12 中能够进一步看出添加扰流板后,在扰流板的作用下,风速在沿高度方向上分层有了较大的改进,其中,扰流板宽度为 10 mm 的风速分布最为均匀,最大相差为 0.6 m/s,而原始模型则为 1.1 m/s。

在模拟结果中,采集 64 个监测点的风速数据,





计算各方案的速度不均匀系数,结果如表1所示。 对比原始模型和添加扰流板结果可知,随着扰流板 宽度的减小,速度不均匀系数也随之减小,其中扰 流板宽度为10mm的干燥区域的速度不均匀系数 最小,为17.1%,相较原始模型的均匀程度提升 49.7%。类似的,郑劲民等<sup>[17]</sup>在烟叶烘烤箱加装导 流板,速度不均匀度相比无导流板的速度不均匀度 降低了68%,改善效果明显。

表1 不同扰流板宽度模型的速度不均匀系数

Tab. 1 Coefficient of velocity non-uniformity for different spoiler width models

不同扰流板宽度	速度不均匀系数
扰流板宽度为 10 mm	17.1%
扰流板宽度为 20 mm	21.4%
扰流板宽度为 30 mm	26.7%
扰流板宽度为 40 mm	30%

## 3.1.2 减小封闭端宽度

通过减小气流分配室封闭端的宽度,构造倾斜 的风道,可以用来改善箱体内部流场分布状况<sup>[18]</sup>。 图 13 为倾斜气流分配室模型结构示意图。通过前 期模拟,当封闭端宽度≥60 mm 时,对气流分布的 影响不明显,其速度分布云图与原始模型趋近一致, 因此予以排除,而封闭端宽度为 10 mm,则不利于 加工制造。因此将原始模型的进风气流分配室封 闭端设为 20, 30, 40, 50 mm 四组模型进行对比分析, 其他模拟参数值与原始模型保持一致,通过计算, 得到该结构下的流场分布情况。



图13 减少封闭端模型结构示意图



从图 14 可以看出, 与原始模型类似, 风速在干燥区间内沿水平距离的速度变化呈现先衰减后增加的趋势, 但是其衰减的程度有一定的减缓, 原始

模型在水平方向上的5个截面的平均速度相差最大为0.9 m/s,而减少封闭端的四组模型5个截面的平均速度最大相差均小于原始模型,其中封闭端为40 mm的最小,为0.64 m/s,表明减少封闭端宽度对干燥区域内沿水平距离的衰减起到一定的改善。



图14 不同封闭端宽度下风速沿水平 Z 轴的变化



由图 15 可知,减少封闭端宽度对风速在高度 上的分层问题效果不明显,其风速沿水平距离的速 度分布情况与原始模型近似,在干燥区域内,气流 速度都随着高度的增加而增加,气流的强弱较为 明显。



图15 不同封闭端宽度下风速沿高度的变化



在模拟结果中,采集 64 个监测点的风速数据, 计算各方案的速度不均匀系数,结果如表 2 所示。 对比原始模型和减小封闭端宽度结果可知,减少封 闭端宽度不能很好地改善风速不均匀的问题。该 研究结果与王健<sup>[19]</sup>研究结果一致,其对果蔬干燥箱 的气流分配室进行减少封闭端宽度的优化,箱体内 流场的均匀程度提高了 26%, 但是整体气流强弱之 分依然明显, 不能很好的保证热风的均匀性。

#### 表 2 不同封闭端宽度模型的速度不均匀系数

 Tab. 2
 Coefficient of velocity non-uniformity for different closed-end width models

不同封闭端宽度模型	速度不均匀系数
封闭端宽度为 20 mm	37.9%
封闭端宽度为 30 mm	30.2%
封闭端宽度为 40 mm	34.3%
封闭端宽度为 50 mm	32.3%

# 3.1.3 添加喷嘴挡板

在喷嘴出口处设置挡板以对高速的气流进行 导流,让更多的热气流从喷嘴进入到干燥区域,提 升干燥区域的均匀性<sup>[20]</sup>。为与扰流板类似,喷嘴挡 板最为重要的结构参数是挡板宽度和挡板位置,喷 嘴挡板的位置主要分为两种情况,喷嘴挡板在喷嘴 出口的前端或者后端。通过前期模拟,设置喷嘴档 板宽度分别为6mm和11mm以及档板在喷嘴前后 的四组模型进行对比分析,其结构如图16所示。喷 嘴挡板的长度与气流分配室长度一致,厚度则为 2mm。

图 17 不同挡板位置和宽度风速沿水平距离的 变化,喷嘴在出口前端的两个模型对风速沿水平距 离的问题产生较好的影响,两个模型在水平距离上 的 5 个截面的平均速度最大相差均在 0.5 m/s 左右, 而喷嘴在出口后端的两个模型的则为 0.7 m/s; 4 组 模型的速度最大相差均小于原始模型,并且除前两 个截面,4 组模型在后面三个截面的平均速度相差 很小,喷嘴在出口前端的两组模型最大为 0.15 m/s, 喷嘴在出口后端的两组模型则为 0.1 m/s,表明添加 喷嘴挡板对风速沿水平方向的速度不均匀问题有 较大的改善。

图 18 为不同档板位置和宽度风速沿高度的变 化,由图可知,喷嘴挡板安装位置为出口前端,宽度 为 6 mm 的模型对干燥区域的导流效果相比于其他 三个模型较差, Y1 截面上的风速大部分为 1.2 m/s, 而 Y4 截面上的风速范围在 4.8 m/s ~ 3.2 m/s,沿高 度方向的速度分层问题甚至得到了进一步的恶化。

在模拟结果中,采集 64 个监测点的风速数据, 计算各方案的速度不均匀系数,如表 3 所示。由 表 3 可知,除第一个模型外,添加喷嘴挡板均对气流 分布均匀性显著提升,其中速度分布最为均匀的模



- 图16 喷嘴挡板模型结构示意图。(a)喷嘴挡板在喷嘴出口 前端,(b)喷嘴挡板在喷嘴出口后端
- Fig. 16 Schematic diagram of the nozzle baffle model. (a) The nozzle baffle is in front of the nozzle inlet, (b) the nozzle baffle is at the rear end of the nozzle outlet







型为喷嘴挡板安装位置为出口后端,宽度为11 mm, 较好的改善速度在高度上分层的问题,并且整个干 燥区域内的速度不均匀系数 10.4%,相较于原始模 型提升 69%。这与潘晓伟<sup>[21]</sup>研究类似,潘晓伟在锅 炉烟气余热回收塔中添加喷嘴挡板,余热回收塔内 流场均匀性得到进一步改善,可保证入口气流速度 分布均匀。

通过上述对原始模型和 3 种改进方案的模拟 分析,最终得到在进风气流分配室每个喷嘴出口后









Tab. 3 Coefficient of velocity unevenness of different nozzle baffle models

不同喷嘴挡板模型	速度不均匀系数
喷嘴挡板位于出口前端,宽度为6mm	38.6%
喷嘴挡板位于出口前端,宽度为11 mm	20.8%
喷嘴挡板位于出口后端, 宽度为6mm	16.2%
喷嘴挡板位于出口后端,宽度为11 mm	10.4%

端添加宽度为 11 mm 的挡板为较优模型。图 19 为 添加喷嘴档板喷嘴挡板于出口后端, 宽度为 11 mm 的速度分布云图。

#### 3.2 模拟与试验验证

本文通过测量改进后集成加工箱内布置的测量点风速值,以集成加工箱底部平面为基准面,在竖直高度上等距离布置4层测量平面,分别为 Y<sub>1</sub>=120 mm, Y<sub>2</sub>=230 mm, Y<sub>3</sub>=340 mm, Y<sub>4</sub>=450 mm, 并且在每层测量平面布置3×3 个风速测点,每层测量点在水平面上的位置相同,故用序号1-9 标识,整 个干燥区域内共布置36 个测量点将其与数值模拟 计算值进行对比,以此来验证数值模拟的准确性。 在试验中,主要关注集成加工箱内部流场的分布情况,试验时的风速通过风速仪测定,每个测量点的 风速采用30 s 时稳定的测量值,为各个测量点的最 终风速值。

风速的模拟计算值和试验测量值的相对误差 公式计算如下<sup>[22]</sup>:

$$\varepsilon_i = \left| \frac{R_i - G_i}{R_i} \right| \tag{9}$$

式中*ɛ*<sub>i</sub>为第*i*个测量点的试验测量值与模拟计算值



- 图19 添加喷嘴档板速度分布云图。(a) X=300 mm 处截面的速度分布云图,(b) Y 轴方向 4 个截面速度分布云图
- Fig. 19 Add cloud chart of nozzle baffle speed analysis. (a) Velocity distribution cloud diagram of the section at X=300 mm , (b) cloud chart of velocity distribution of four sections in Y-axis direction

之间的相对误差; *R<sub>i</sub>*为第*i*个测量点的试验测量值; *G<sub>i</sub>*为第*i*个测量点的模拟计算值, *i*=1、2、3.....9。

根据表4数据,对每个监测点的误差进行计算, 在每一层测量平面上的测量点的相对误差值中,最 大值为9%,均小于10%。通过试验测量值与模拟 值的对比研究,发现模拟计算的数据与试验测量的 数据的相差值均在合理的范围内。数据结果表明, 本文所建立的干燥结构模型能够反映出实际内部 速度场的分布规律,对气流分配室的结构改进具有 较好的指导作用。

# 4 结论

本文针对蒸汽烫漂与热风真空干燥设备风速 流场分布不均匀的问题,对带有气流分配室的集成 加工箱建立物理模型,选择合适的热风干燥的控制 方程和计算模型,确定边界条件,利用 FLUENT 软 件对所建模型进行数值模拟分析。

对气流分配室进行改进,主要提出添加扰流板、 减少封闭端宽度和添加喷嘴挡板3种改进方案。添 加扰流板的方案中,最小的速度不均匀系数为17.1%; 减少封闭端宽度的方案中,最小的速度不均匀系数 为30.2%;添加喷嘴挡板方案中,最小的速度不均匀 表 4 各截面监测点数据采集情况表

Tab. 4       Data acquisition at monitoring points of each section										
1	$Y_1$		Y2		$Y_3$		$Y_4$			
监测点	模拟数据 m/s	实测数据 m/s								
1	2.69	2.52	2.47	2.31	2.71	2.54	0.91	1.10		
2	2.04	2.13	2.54	2.42	2.72	2.64	1.08	1.20		
3	1.83	1.72	2.45	2.51	2.48	2.32	1.2	1.10		
4	2.41	2.23	2.42	2.43	2.90	2.86	1.25	1.33		
5	2.09	2.21	2.64	2.75	3.13	2.91	1.58	1.21		
6	1.86	1.83	2.48	2.31	2.96	2.93	1.61	1.54		
7	2.68	2.72	2.82	2.72	3.06	3.11	1.13	1.13		
8	2.14	2.11	2.67	2.63	3.08	2.81	1.11	1.17		
9	1.90	1.81	2.38	2.24	2.79	2.62	1.08	1.03		

系数为10.4%。通过多种因素对比,确定在每个喷 嘴出口处后端安装宽度为11 mm的喷嘴挡板为较 优的改进结构。对改进的模型进行验证试验,得到 每个测量点的相对误差均在10%以内,说明本文所 建立的模型具有较高的准确性和可靠性,可有效解 决设备内部风速流场不均匀的问题,能够为类似的 气流分配室的结构改进提供一定的参考和借鉴。

#### 参考文献

- [1] Sun Fang, Jiang Shuiquan. Present situation and development prospect of fruit and vegetable drying processing technologies in China[J]. Cereal and Food Industry, 2016, 23(4): 11-15,20 (孙芳, 江水泉. 我国果蔬干燥加工技术现状及发展前景[J]. 粮食与食品工业, 2016, 23(4): 11-15,20(in chinese))
- [2] Kamiloglu S, Toydemir G, Boyacioglu D, et al. A review on the effect of drying on antioxidant potential of fruits and vegetables[J]. Critical reviews in food science and nutrition, 2016, 56(sup1): S110–S129
- [3] Dereje B, Abera S. Effect of some pretreatments before drying on microbial load and sensory acceptability of dried mango slices during storage periods[J]. Cogent Food & Agriculture, 2020, 6(1): 1807225
- [4] Ratti C., Hot air and freeze-drying of high-value foods: a review[J]. J. Food Eng, 2001, 49: 311–319
- [5] Li Lite. Present situation and suggestion on preliminary processing of agricultural products in China[J]. Transactions of the CSAE, 2012, 28(1): 7-10 (李里特. 中国产 地农产品初加工的现状及建议[J]. 农业工程学报, 2012, 28(1): 7-10(in chinese))
- [6] Babu A K, Kumaresan G, Raj V A A, et al. Review of leaf drying: Mechanism and influencing parameters, drying methods, nutrient preservation, and mathematical

models[J]. Renewable and sustainable energy reviews, 2018, 90: 536-556

- [7] Wu Ming-hui, Yu Yong, Guo Lei, et al. Study on combined vacuum and hot air drying technology for mushroom[J]. Packaging and Food Machinery, 2014, 32(2): 29–33 (吴明晖, 余勇, 郭磊, 等. 真空与热风联合干燥香菇的研究[J]. 包装与食品机械, 2014, 32(2): 29–33(in chinese))
- [8] Bie Y, Li M, Guo X Y, et al. Experimental study on improving the drying uniformity in hot air cross-flow dryer//IOP Conference Series: Earth and Environmental Science[J]. IOP Publishing, 2017, 93(1): 012001
- [9] Dev S R S, Raghavan V G S. Advancements in drying techniques for food, fiber, and fuel[J]. Drying Technology, 2012, 30(11-12): 1147–1159
- [10] Misha S, Mat S, Ruslan M H, et al. Review on the application of a tray dryer system for agricultural products[J].
   World applied sciences journal, 2013, 22(3): 424–433
- [11] Yu Haiming, Li Haiyuan, Wang Chun, et al. Simulation analysis of flow field Uniformity in air distribution room of rice seedbed microwave hot air coupling dryer[J]. Journal of Agricultural Mechanization Research, 2020, 42(2): 15–21 (于海明, 李海源, 汪春, 等. 秧盘干燥机气流分配 室流场均匀性仿真分析[J]. 农机化研究, 2020, 42(2): 15–21(in chinese))
- [12] Xiao H W, Bai J W, Sun D W, et el. The application of superheated steam impingement blanching (SSIB) in agricultural products processing-A review[J]. Journal of Food Engineering, 2014, 132: 39–47
- [13] Böhner M, Barfuss I, Heindl A, et al. Improving the airflow distribution in a multi-belt conveyor dryer for spice plants by modifications based on computational fluid dynamics[J]. Biosystems Engineering, 2013, 115(3):

339-345

- [14] Amanlou Y, Zomorodian A. Evaluation of air flow resistance across a green fig. bed for selecting an appropriate pressure drop prediction equation[J]. Food and Bioproducts Processing, 2011, 89(2): 157–163
- [15] Li Zhi-sheng, Liu Xu-hong, Zheng Jie-dong, et al. Thermal environment simulation and airflow distribution analysis of passenger boarding bridge[J]. Journal of Guangdong University of Technology, 2018, 35(2): 28-34 (李 志生, 刘旭红, 郑杰东, 等. 登机桥热环境模拟与气流组 织分析[J]. 广东工业大学学报, 2018, 35(2): 28-34(in chinese))
- [16] Dai Jianwu, Xiao Hongwei, Bai Junwen, et al. Numerical simulation and optimum design on airflow distribution chamber of air-impingement jet dryer[J]. Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering, 2013, 29(3): 69–76 (代建武,肖红伟,白竣文,等. 气体射流冲 击干燥机气流分配室流场模拟与结构优化[J]. 农业工 程学报, 2013, 29(3): 69–76(in chinese))
- [17] Zheng Jinmin, Chen Guangqing, Liu Jiangjun, et al. Numerical simulation of Temperature-flow field and parameter optimization of deflector in tobacco curing test box[J]. science Technology and Engineering, 2022, 22(17): 6920-6926 (郑劲民,陈广晴,刘剑君,等. 烟叶烘烤试验箱内流热场数值模拟与导流板参数优化[J]. 科学技术与工程, 2022, 22(17): 6920-6926(in chinese))
- [18] Tian Songtao, Gao Zhen-jiang. Improved design of airflow distribution chamber in air-impingement oven based on fluent[J]. Modern Food Science and Technology, 2009,

25(6):612-616(田松涛,高振江.基于FLUENT的气体 射流冲击烤箱气流分配室改进设计[J].现代食品科技, 2009,25(6):612-616(in chinese))

- [19] WANG Jian, DONG Ji-xian, WANG Dong, et al. Numerical simulation and structure optimization of air distribution chamber in fruit and vegetable drying box[J]. Journal of Shaanxi University of Science & Technology, 2019, 37(1): 128–134 (王健, 董继先, 王栋, 等. 果蔬干燥箱气 流分配室的数值模拟与结构优化[J]. 陕西科技大学学 报, 2019, 37(1): 128–134(in chinese))
- [20] Qian Miao, Wang Jing-han, Xiang Zhong, et al. Structural effects of air duct with square nozzle on performance of heat setting machine[J]. Journal of Engineering Thermophysics, 2018, 39(12): 2670–2676 (钱森, 王景 汉, 向忠,等. 带方形喷嘴风道结构对热定型机性能影 响[J]. 工程热物理学报, 2018, 39(12): 2670–2676(in chinese))
- [21] Pan Xiaowei, Peng Shuo, Li Shuo, et al. Research on the uniformity of flow field in the low-temperature waste heat recovery tower of waste heat boiler flue gas[J]. Electric Power, 2022, 55(3): 159–166 (潘晓伟, 彭烁, 李硕, 等. 余热锅炉烟气低温余热回收塔流场均匀性研究[J]. 中 国电力, 2022, 55(3): 159–166(in chinese))
- [22] Huo Er-guang. Simulation and optimization study on airflow organization in chrysanthemum drying room[D]. Nanchang: Nanchang University, 2016 (霍二光. 菊花烘 干室内气流组织模拟与优化研究[D]. 南昌: 南昌大学, 2016.(in chinese))