

انتقال الحرارة في الحالة غير المستقرة هو المرحلة في عملية التسخين او التبريد عندما تتغير درجة الحرارة مع الزمن ، خلال هذه المرحلة تكون درجة الحرارة دالة للموقع والزمن.

رقم بيتوت: *Biot Number*

ويمثل نسبة المقاومة الداخلية (في الجسم) لانتقال الحرارة الى المقاومة الخارجية (مقاومة حمل حراري بين الوسط المحيط والجسم) لانتقال الحرارة بالمائع .

$$N_{Bi} = \frac{h L}{k}$$

L: طول السطح (m)

اذا كان N_{Bi} اقل من 0.1 فان المقاومة الداخلية تكون مهمله وان h اكبر من k

$$\frac{T_0 - T}{T_0 - T_1} = e^{-\frac{hA}{mC_p}t}$$

T: درجة حرارة الجسم الداخلية (°C) ، T_0 : درجة حرارة المحيط الثابتة (°C) ، T_1 : درجة حرارة الجسم الابتدائية (°C) . A: المساحة السطحية للجسم (m^2) ، m: كتلة الجسم (kg) ، t: الزمن.

مثال: احسب درجة الحرارة لعصير طماطة كثافته 980 كغم/ م³ بعد ان سخن لمدة 5 دقيقة في غلاية نصف كروية مغلقة نصف قطرها 50 سم ومعامل انتقال الحرارة بالحمل 5000 واط / م².°م ودرجة الحرارة في الغلاية 90 درجة مئوية ودرجة حرارة الطماطة الابتدائية 20 مئوي علما ان الحرارة النوعية لعصير الطماطة 3950 جول / كغم. كلفن.

الأنظية

الزمن بعد 5min يساوي 300sec. ونلاحظ أن المنتج سيخلط جيداً
نحسب مساحة السطح وتساوي مساحة نصف الكرة وهي تساوي:

$$A = \frac{1}{2} [4\pi r^2] = 2\pi r^2 = 2\pi(0.5)^2 = 1.57m^2$$

$$\forall = \frac{1}{2} \times \frac{4}{3} [\pi r^3] = \frac{4\pi(0.5)^3}{2} = 0.262m^3$$

$$m = \rho \forall = 980 \times 0.262 = 0.257kg$$

$$\frac{T_0 - T}{T_0 - T_1} = e^{-\frac{hA}{mC_p}t}$$

$$\frac{90 - T}{90 - 20} = e^{-\frac{5000 \times 1.57}{0.257 \times 3950} \times 300}$$

ونجد قيمة T والتي ستساوي 83.3C⁰.

إذا كان N_{Bi} اكبر من 0.1 واقل من 40 فإن المقاومة الداخلية والخارجة تكونان مؤثرتان وان k اكبر من h وفي هذه الحالة يحسب رقم فورير ويمثل النسبة بين معدل التوصيل الحراري عبر بعد معين وبين معدل تخزين الحرارة بالحجم المكعب ونلجأ الى خرائط الزمن ودرجات الحرارة

$$F_o = \frac{Kt}{C_p \rho r^2} = \frac{\alpha t}{x^2}$$

$$\alpha = \frac{k}{\rho C_p}$$

يستخدم r إذا كان الجسم على شكل كروي او اسطواني . اما اذا كان الجسم على شكل مضلع فانه يستخدم X/2 بدلاً من نصف القطر. α : معامل الانتشار الحراري . F_o: رقم فورير وبايجاد رقمي بايوت وفورير نستطيع

$$\frac{T - T_0}{T_1 - T_0}$$

ايجاد :

حبة برتقال قطرها 10cm ودرجة الحرارة الابتدائية لها 18C⁰ وضعت لمدة 5.25hr في محيط درجة حرارة -

4C⁰ علماً بأن معامل انتقال الحرارة بالحمل على سطح الثمار 3w/m²K ومعامل انتقال الحرارة

بالتوصيل 0.15w/mK ومعامل الانتشار الحراري لداخل الثمار 4.75X10⁻⁴m²/hr

$$Bi = \frac{hR}{K}$$

$$Bi = \frac{3 \times 0.05}{0.15} = 1$$

$$F_o = \frac{Kt}{C_p \rho r^2} = \frac{4.75 \times 10^{-4} \times 5.25}{0.05^2} = 0.9975$$

$$F_o = \frac{Kt}{C_p \rho r^2} = \frac{\alpha t}{x^2}$$

ومن الخرائط للأشكال الكروية نجد أن:

$$\frac{T - T_0}{T_1 - T_0} = 0.1$$

$$\frac{T - (-4)}{18 - (-4)} = 0.1 \Rightarrow T + 4 = 0.1 \times 22$$

$$T = 2.2 - 4 = -1.8C^0$$

سطح سمكه 60cm ودرجة حرارته الابتدائية $20C^0$ معرض من جانبيه إلى غازات ساخنة مندفعة عند درجة حرارة $577C^0$ فإذا علمت أن معامل انتقال الحرارة بالحمل بين الغازات والسطح يساوي $13.5w/m^2K$ ومعامل انتقال الحرارة بالتوصيل للسطح $4w/mK$ وكثافة مادة السطح $2590kg/m^3$ والحرارة النوعية للسطح $10.3Kj/kgK$ حسب درجة الحرارة في منتصف الجدار بعد مرور $8.75hr$.

نحسب رقم فورير:

$$F_o = \frac{Kt}{C_p \rho r^2}$$

$$F_o = \frac{4 \times 8.75}{0.3 \times 2590 \times \left(\frac{0.6}{2}\right)^2} = 0.5$$

نحسب رقم Bi:

$$Bi = \frac{hL}{K}$$

$$Bi = \frac{13.5 \times 0.3}{4} = 1.01$$

ومن الشكل نجد أن $\frac{T - T_0}{T_1 - T_0}$ تساوي 0.8 عند منتصف السطح.

$$\frac{T - 577}{20 - 577} = 0.8 \Rightarrow T - 577 = 0.8(20 - 577) = -445.6$$

$$T = 577 - 445.6 = 131.4C^0$$

إذا كان N_{Bi} أكبر من 40 فإن المقاومة السطحية تكون مهملة وان k كبير

الأوعية مزدوجة الجدار Jacketed Pans

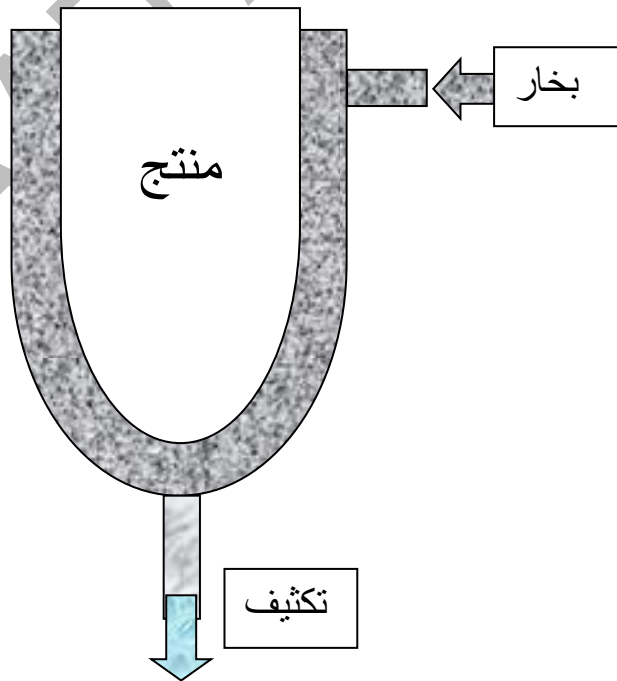
يتم احتواء السائل الذي يراد تسخينه في الوعاء مزدوج الجدار داخل وعاء قد يحتوي على خلاط للحفاظ على السائل في حالة حركة خلال سطح انتقال الحرارة.

يكون مصدر الحرارة بخار ماء يتكثف في فراغ الجدار المزدوج . ومن الاعتبارات العملية ذات الأهمية :

1- ان يكون هنالك وجود ادنى للهواء مع بخار الماء في فراغ الجدار المزدوج.

2- ان يكون بخار الماء غير محمص لانه في حالة التحميص سيتعين استخدام جزء من السطح كمزيل للتحميم وينتج عنه معاملات منخفضة للانتقال الحراري للغاز بدلا من معاملات انتقال حراري عالية.

3- ان وجود مصيدة بخار ماء لازالة البخار المتكثف والهواء يكون ملائم جدا.



مثال: قدر احتياجات بخار الماء عند بدنك في تسخين 50 كغم حساء في وعاء مزدوج الجدار ، اذا كانت درجة الحرارة الابتدائية للحساء 18 مئوي والضغط المعياري لبخار الماء 100 كيلو باسكال (معياري) والوعاء له

الأنخذية

مساحة 1 م² والمعامل الكلي لانتقال الحرارة 300 جول/م².ثا.°م وان درجة تشبع بخار الماء عند 100 كيلو باسكال هي 120 مئوي والحرارة الكامنة لتبخر الماء 2202 كيلوجول/كغم.

$$q = U A \Delta T$$

$$q = 300 \times 1(120 - 18) = 3.06 \times 10^4 \text{ J/s}$$

كمية بخار الماء تساوي

$$\frac{q}{\gamma} = \frac{3.06 \times 10^4}{2.202 \times 10^6} = 1.4 \times \frac{10^{-2} \text{ kg}}{\text{s}} = 50 \text{ kg/h}$$

تنطبق هذه النتيجة عند بداية التسخين فقط ومع ارتفاع درجة الحرارة سيتم استهلاك كمية اقل من بخار الماء كلما انخفضت ΔT . ويمكن الاخذ بنظر الاعتبار عملية التسخين الكلية باستخدام المعادلة:

$$\frac{(T_o - T)}{(T_o - T_1)} = \exp\left(\frac{-h A t}{m C_p}\right)$$

ففي حالة استخدام وعاء يحتوي على خلاط حيث تدخل اليه الحرارة من سطح ما للتسخين يكون فيه معامل انتقال الحرارة السطحي هو الذي يسيطر على سريان الحرارة فسنجد ان هذا النظام يتبع نفس مسار التسخين او التبريد كما في حالة جسم صلب ذو موصلية حرارية عالية ومساحة سطح تسخين محددة وذي معامل انتقال حرارة سطحي.

مثال: عند تسخين الوعاء المزودج الجدار في المثال السابق قدر الزمن اللازم لرفع درجة حرارة الحساء الى 90 مئوي بافتراض ان الحرارة النوعية 3.95 كيلوجول /كغم. مئوي.

$$\frac{(T_o - T)}{(T_o - T_1)} = \exp\left(\frac{-h A t}{m C_p}\right)$$

$$t = \left(-\frac{C_p m}{h A}\right) \log \frac{(T - T_o)}{(T_1 - T_o)}$$

$$t = \left(-\frac{3.95 \times 10^3 \times 50}{300 \times 1}\right) \log \frac{(90 - 120)}{(18 - 120)} = 803 \text{ s} = 13.4 \text{ min}$$

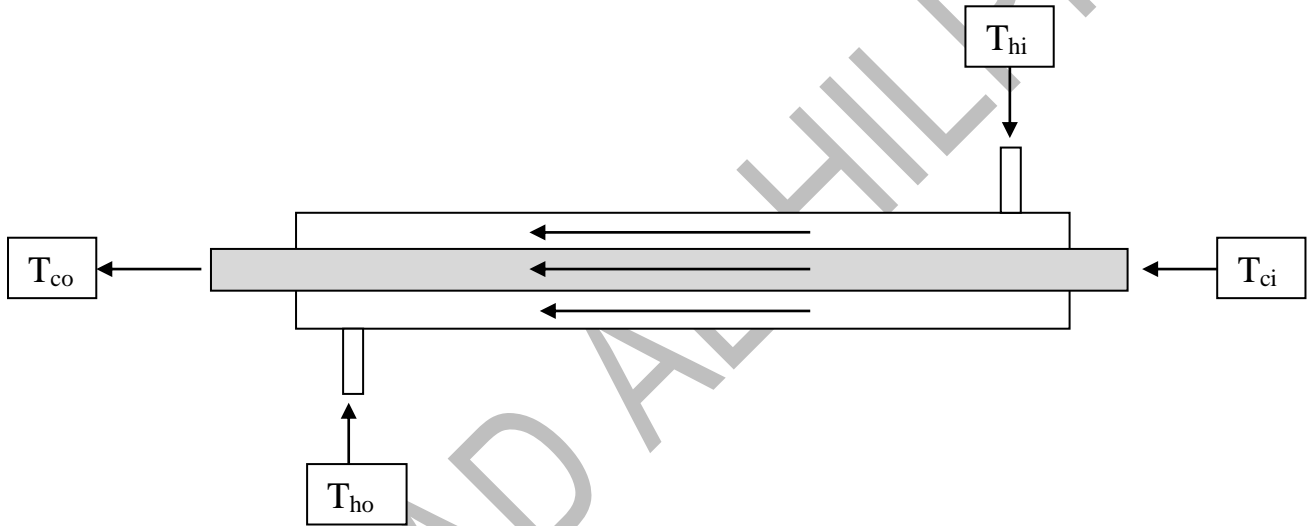
المبادلات الحرارية:

المبادل الحراري هو اداة لنقل الطاقة الحرارية من مائع درجة حرارته مرتفعة الى مائع درجة حرارته منخفضة وذلك اثناء حركة المائع خلاله. ومن امثلتها المبادلات الحرارية المستخدمة في بسترة الاغذية السائلة مثل الحليب والعصير.

المبادلات الحرارية من نوع الصفيحة والانبوب هي:

المبادل الحراري المتوازي: *Parallel Flow Heat Exchanger (cocurrent flow)*

وفيه تسير المادة الغذائية المسخنة او المبردة باتجاه واحد



يحسب معدل الفقد الحراري من المائع الساخن:

$$q_h = m_h C_{ph} (T_{hi} - T_{ho})$$

معدل الكسب الحراري للمائع:

$$q_c = m_c C_{pc} (T_{co} - T_{ci})$$

$$q_h = q_c$$

تحسب كمية الطاقة الحرارية الكلية المتبادلة في المبادل الحراري:

$$q = U A \Delta T_m$$

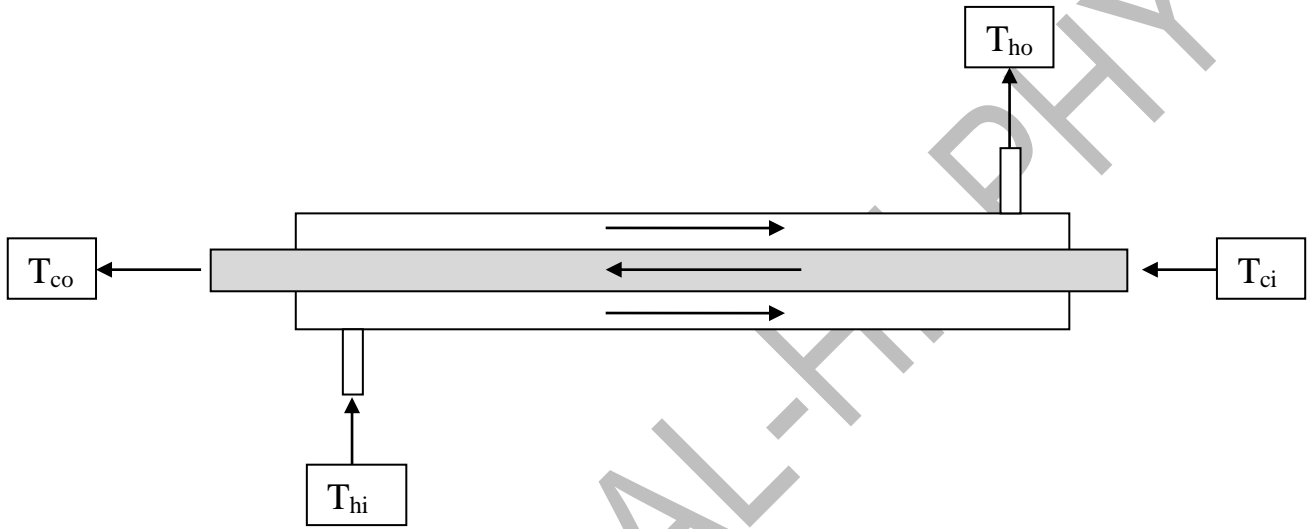
U:معامل انتقال الحرارة الكلي ($W/m^2 \cdot ^\circ C$). A: مساحة سطح التلامس للمبادل الحراري (m^2).

ΔT_m : الفرق بدرجة الحرارة بين المائع الساخن والمائع البارد ($^\circ C$) وتسمى بالفرق اللوغارتمي لمتوسط درجة

الحرارة LMTD.

$$\Delta T_m = \frac{(T_{hi} - T_{ci}) - (T_{ho} - T_{co})}{\ln \left(\frac{(T_{hi} - T_{ci})}{(T_{ho} - T_{co})} \right)}$$

المبادل الحراري المعكوس: *Counter Flow Heat Exchanger*
 وفيه تسير المادة الغذائية باتجاه والمادة المسخنة او المبردة باتجاه متعاكس.



في هذه الحالة كالاتي: ΔT_m يحسب

$$\Delta T_m = \frac{(T_{hi} - T_{co}) - (T_{ho} - T_{ci})}{\ln \left(\frac{(T_{hi} - T_{co})}{(T_{ho} - T_{ci})} \right)}$$

يحسب معامل انتقال الحرارة الكلي بالنسبة للمساحة الداخلية كالاتي:

$$U_i = \frac{1}{\frac{A_i}{h_0 A_0} + \frac{A_i \ln \frac{r_0}{r_i}}{2 \pi k L} + \frac{1}{h_i}}$$

يحسب معامل انتقال الحرارة الكلي بالنسبة للمساحة الخارجية كالآتي:

$$U_0 = \frac{1}{\frac{A_0}{h_i A_i} + \frac{A_0 \ln \frac{r_0}{r_i}}{2\pi k L} + \frac{1}{h_0}}$$

معامل فاولنك: *Fouling Factors*

في بعض الاحيان نتيجة استخدام المبادلات لفترة طويلة يحدث ترسب على سطح الانابيب والصفائح نتيجة للرواسب الموجودة في الموائع وهذا يؤدي الى زيادة المقاومة الحرارية للمبادل الحراري . وتحسب المقاومة الحرارية للرواسب كالآتي:

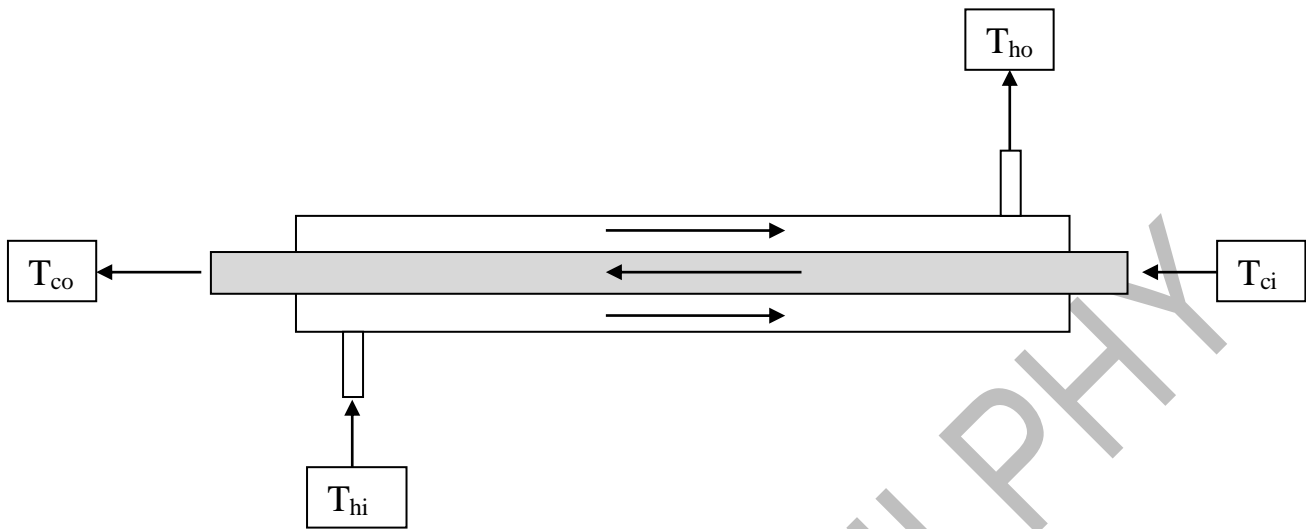
$$R_d = \frac{1}{U_d} - \frac{1}{U}$$

U: معامل انتقال الحرارة الكلي للمبادل الحراري قبل الاستخدام. U_d: معامل انتقال الحرارة الكلي للمبادل الحراري بعد الاستخدام. R_d: المقاومة الحرارية للرواسب.

وبالتالي يكون معامل انتقال الحرارة الكلي للمبادل الحراري :

$$\frac{1}{U} = \frac{1}{h_1} + \frac{1}{h_{d1}} + \frac{x_w}{K_w} + \frac{1}{h_{d2}} + \frac{1}{h_2}$$

مثال: ماء يتدفق بمعدل 68 كغم / دقيقة يتم تسخينه بواسطة زيت من 35 درجة مئوية الى 65 درجة مئوية في مبادل حراري متعاكس اذا كانت الحرارة النوعية للماء 4100 جول /كغم.كلفن وللزيت 1.9 كيلوجول /كغم.كلفن ودرجة حرارة الزيت اثناء دخوله 110 مئوي واثناء خروجه 75 مئوي اذا كان معامل انتقال الحرارة الكلي للمبادل الحراري هو 320 واط / م² . احسب معدل الكسب الحراري للماء في المبادل الحراري . ومعدل تدفق الزيت والفرق اللوغارتمي لمتوسط درجة الحرارة ومساحة المبادل الحراري.



$$q_c = m_c C_{pc} (T_{co} - T_{ci})$$

$$q_c = \frac{68}{60} \times 4100 (65 - 35) = 139400 \text{ w}$$

$$q_h = m_h C_{ph} (T_{hi} - T_{ho})$$

$$139400 = m_h \times 1900 (110 - 75)$$

$$m_h = 2.09 \text{ kg/s}$$

$$\Delta T_m = \frac{(T_{hi} - T_{co}) - (T_{ho} - T_{ci})}{\ln \left(\frac{(T_{hi} - T_{co})}{(T_{ho} - T_{ci})} \right)}$$

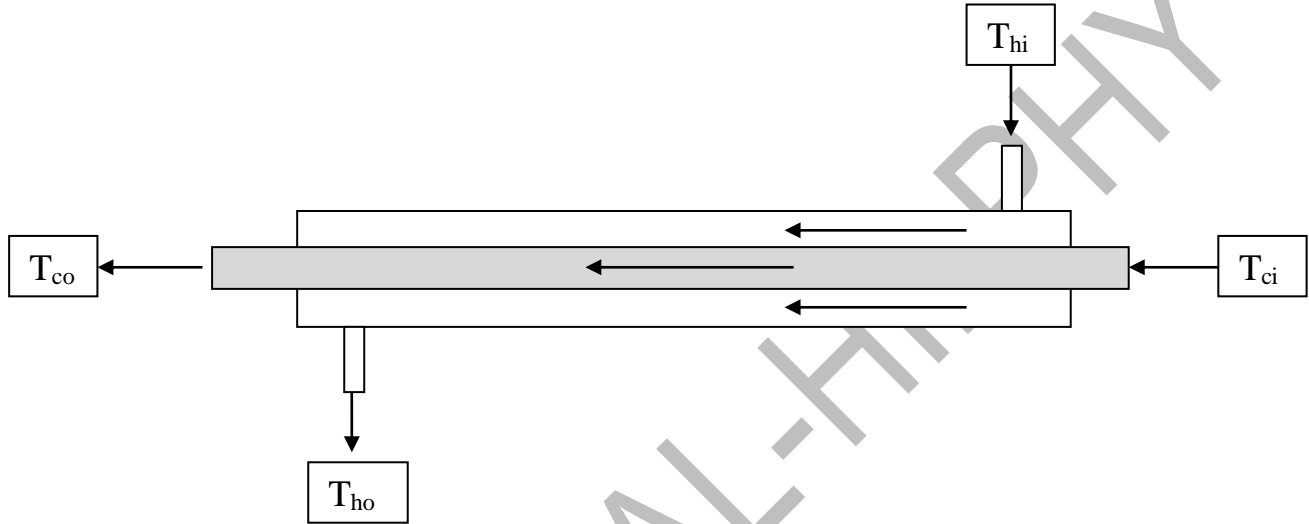
$$\Delta T_m = \frac{(110 - 65) - (75 - 35)}{\ln \left(\frac{(110 - 65)}{(75 - 35)} \right)} = 42.45^\circ\text{C}$$

$$q = U A \Delta T_m$$

$$139400 = 320 \times A \times 42.45$$

$$A=10.26 \text{ m}^2$$

مثال: يتم تبريد 1.9 كغم / ثا من الحليب من 68 درجة مئوية الى 34.5 مئوي في مبادل حراري من النوع المتوازي ، تم استخدام الماء لهذا الغرض حيث كانت درجة حرارة الماء الداخل الى المبادل الحراري 4 مئوي والخارجة منه تساوي 24.9 مئوي اذا علمت ان الحرارة النوعية للحليب 3500 جول /كغم . كلفن وللماء تساوي 4100 جول /كغم . كلفن وكانت مساحة المبادل الحراري 36 م² . احسب معدل تدفق الماء البارد في المبادل الحراري . والفرق اللوغارتمي لمتوسط درجات الحرارة ومعامل انتقال الحرارة الكلي للمبادل الحراري .



$$q_h = q_c = m_h C_{ph}(T_{hi} - T_{ho}) = m_c C_{pc}(T_{co} - T_{ci})$$

$$q_c = 1.9 \times 3500 (68 - 34.5) = m_c \times 4100 (24.9 - 4)$$

$$m=2.6 \text{ kg/s}$$

$$\Delta T_m = \frac{(T_{hi} - T_{ci}) - (T_{ho} - T_{co})}{\ln \left(\frac{(T_{hi} - T_{ci})}{(T_{ho} - T_{co})} \right)}$$

$$\Delta T_m = \frac{(68 - 4) - (34.5 - 24.9)}{\ln \left(\frac{(68 - 4)}{(34.5 - 24.9)} \right)} = 28.67^\circ\text{C}$$

$$q = U A \Delta T_m$$

$$222775 = U \times 36 \times 28.67$$

$$U=215.84 \text{ W/m}^2.\text{K}$$

مثال: حليب يسري في مبرد انبوبي ويمر داخل انبوب قطره الداخلي 25 سم بمعدل يساوي 0.4 كغم / ثا . درجة الحرارة الابتدائية للحليب 49 مئوي وهناك رغبة لتبريده الى 18 مئوي باستخدام حمام مرجوح يستخدم ماء حول الانابيب عند درجة حرارة ثابتة مقدارها 10 مئوي ماهو طول الانبوب اللازم ؟ افترض ان معامل انتقال الحرارة من الحمام الى الحليب 900 جول / م².ثا.°م والحرارة النوعية للحليب 3890 جول / كغم. °م.

$$q_h = m_h C_{ph}(T_{hi} - T_{ho})$$

$$q_h = 0.4 \times 3890 (49 - 18) = 48240 \text{ J/s}$$

$$\Delta T_m = \frac{(T_{hi} - T_{ci}) - (T_{ho} - T_{co})}{\ln \left(\frac{(T_{hi} - T_{ci})}{(T_{ho} - T_{co})} \right)}$$

$$\Delta T_m = \frac{(49 - 10) - (18 - 10)}{\ln \left(\frac{(49 - 10)}{(18 - 10)} \right)} = 19.6 \text{ } ^\circ\text{C}$$

$$48240 = 900 A \times 19.6$$

$$A = 2.43 \text{ m}^2$$

$$D = 0.025 \text{ m}$$

$$L = 2.43 / (3.14 * 0.025) = 34.4 \text{ m}$$