

Estudio sobre la prueba de propiedades mecánicas de la máquina de descascarillado de anacardos

El anacardo es un árbol de hoja perenne del género *Rana*, que es un importante árbol tropical de frutos secos y aceite en China. Sus nueces son una de las cuatro nueces famosas del mundo (nueces, almendras y avellanas), que son amadas por la gente del mundo.

[Secadora de microondas](#)

Los anacardos son todos los tesoros. El contenido de grasa de los anacardos es aproximadamente 46%, la proteína es aproximadamente 21.2%, los carbohidratos son aproximadamente 22.3% y la energía es 2494kJ por cada 100 g. Además, contiene una gran cantidad de aminoácidos esenciales, vitaminas y minerales que las personas no pueden obtener con una dieta normal.



De acuerdo con la visita e investigación de la compañía, la [máquina de descascarillado de anacardos](#) de China adopta principalmente la máquina automática de descascarillado de anacardos y la máquina de descascarillado semiautomática en el proceso de descascarillado de anacardos. La máquina de descascarado semiautomática tiene un mejor efecto de descascarado y, en general, se puede estabilizar en más del 80%. La máquina automática de descascarado tiene una tasa de descascarado generalmente baja y una estabilidad deficiente.

Esto se relaciona principalmente con el estado en el que el anacardo entra en la parte de corte de la máquina automática de descascarillado. Cuando el anacardo se encuentra en el estado de fraguado de la fruta, la tasa de descascarado puede alcanzar más del 85%, pero en otros estados, la tasa de descascarado no es buena o la fruta se corta. O si solo cortas la epidermis, etc., no puedes obtener las tuercas completas. El grupo de investigación recibió el encargo de la empresa para llevar a cabo la prueba de rendimiento mecánico de la máquina de descascarillado de anacardos y realizó experimentos preliminares sobre el problema de la máquina automática de descascarillado de anacardos en el proceso de descascarillado.

En conclusión

Durante la prueba de descascarillado automático de anacardos, se encontró que el tamaño de los anacardos, ya sea que la fruta se haya sometido a un tratamiento previo a la cocción y al rendimiento del índice relacionado mecánicamente, como el método de alimentación, el material del riel de guía, la velocidad de empuje de la fruta, etc. tuvo una gran tasa de cáscara de anacardo y tasa de grano entero. El impacto de esta prueba, por lo tanto, el trabajo de investigación relevante sobre los problemas anteriores, los resultados muestran que: la fruta está precocida (115 ° C, 20 min), utilizando alimentación manual vertical, alimentación con riel de goma, velocidad de empuje de la fruta de 20r / min, se puede obtener. La tasa de frutos fue mejor y la tasa de fructificación fue de 65.1%.

Debido a que la tasa de fruta fijada en el proceso de bombardeo de anacardo afecta seriamente la tasa de granos enteros, la tasa de fructificación está muy por debajo del 90%. Por lo tanto, es necesario fortalecer el equipo y mejorar el rendimiento de la fruta. Alta tasa de granos enteros.

A través de la investigación experimental anterior, la máquina se puede mejorar en los siguientes aspectos:

1 En el proceso de diseño del riel guía, se adopta el riel guía segmentado, y la entrada está hecha de material elástico, que es beneficioso para la caída de la fruta. El material rígido se utiliza en el proceso de transporte para facilitar el transporte de la fruta.

2 Diseñar diferentes carriles guía para diferentes tamaños de fruta.

3 Para el método de alimentación mecánica, se puede considerar la alimentación de ángulo vertical, y se puede acortar la distancia entre la fruta que cae y el riel guía.

4 Durante el proceso de descascarillado de los anacardos, reduzca la velocidad de los anacardos y aumente la tasa de fraguado de la fruta y la tasa total de granos. 5 Reduzca la distancia entre el punto de alimentación y el plano del riel de guía en función del equipo original.