

ملخص عربى

تعتبر وصلات اللحم فى المنشآت المعدنية من العناصر الهامة لسلامة المنشأ. كم أن الحصول على وصلة آمنة من أهم المتطلبات ذات الاضافة لقيمة امان المنشأ. وتقدم هذه الرسالة دراسة عملية وتحليلية لتأثير متغيرات عملية اللحم على التوزيعات الحرارية والخواص الميكانيكية لوصلات اللحم.

وقد تم تجهيز منصة اختبار عملية مجهزة بمجموعة من الازدواجات الحرارية موزعة على وصلات اللحم لتسجيل التغير الحرارى اثناء عملية اللحم عند متغيرات لحم مختلفة لكل وصلة. وتم توصيل الاشارة التناظرية الى الحاسب الالى بعد تحويل طبيعتها التناظرية الى اشارة ثنائية وذلك باستخدام دائرة موائة الكترونية. وتم استنباط الدورة الحرارية عند حالات مختلفة من متغيرات عملية اللحم (الفولت , الامبير , سرعة اللحم , وضعية اللحم , درجة الحرارة البيئية) وذلك لكل عينة لحم وقد تم عمل اختبارات اتلافية لهذه العينات لدراسة تأثير متغيرات عملية اللحم على الخواص الميكانيكية لوصلة اللحم. وتم الوصول ايضا الى علاقة رياضية مستنتجة من نتائج الاختبارات الاتلافية معتمدة على متغيرات عملية اللحم نستطيع من خلالها التنبؤ باقصى اجهاد للشد لوصلة اللحم قبل اجراء عملية اللحم عند اى قيم لمتغيرات عملية اللحم.

كما انه تم عمل نموذج رقمى لدراسة التوزيع الحرارى حول المنطقة المتأثرة بالحرارة على طول خط اللحم وذلك باستخدام مبدأ الفروق المتناهية الصغر ويعتمد على المتغيرات العملية لعملية اللحم. نستطيع من خلال هذا النموذج الرياضى التنبؤ بالتوزيع الحرارى عند اى قيم لمتغيرات عملية اللحم دون الحاجة للقياس العملى. وقد تم عمل مقارنة بين النتائج العملية والنتائج النظرية.

وقد تم عرض و تحليل للنتائج العملية والنتائج المستنتجة من العلاقة الرياضية والنموذج الرقمى لدراسة تأثير متغيرات اللحم على الخواص الميكانيكية وعلى التوزيعات الحرارية المختلفة لوصلات اللحم . وبذلك يستطيع المستخدم التنبؤ بجودة وصلة اللحم دون اللجوء الى التحليل بالعينة.