



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

امولسیون های سلولز اتر به عنوان جایگزین چربی در کلوچه ها:
خواص رئولوژیکی، حرارتی و بافتی

عنوان انگلیسی مقاله :

Cellulose ether emulsions as fat replacers in muffins:
Rheological, thermal and textural properties



توجه !

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.



بخشی از ترجمه مقاله

4- نتیجه گیری

4. Conclusions

By taking the rheological changes into consideration, it was possible to discriminate among the samples. The rheological properties of the batter and the final properties of the muffin differed significantly depending on whether oil or butter was used. At room temperature, the greatest predominance of the elastic component is to be found in the butter batter. During heating, however, the viscoelasticity of butter batter is found to decrease significantly between 25 and 38 °C, which is associated with fat melting; over the same temperature range, on the other hand, viscoelasticity increased in the oil batter. These differences in the batter's viscoelastic properties may explain the significantly lower height and the less aerated crumb texture of the butter muffins, as a lower degree of viscoelasticity in the batter during heating is supposed to favour air loss during baking.

با گنجاندن تغییرات رئولوژیکی در ملاحظات، ایجاد تمایز در بین نمونه ها امکان پذیر است. خواص رئولوژیکی خمیر و خواص نهایی کلوچه ، بسته به اینکه روغن یا کره استفاده شده باشد، به طور معنی دار متفاوت است. در دمای اتاق، غلبه بیشتر اجزای الاستیک در خمیر کره مشاهده شده است. در طی حرارت، به هر حال، ویسکو الاستیسیته خمیر کره ، مشاهده شده که بین 25 و 38 °C به طور معنی داری کاهش یافته است، که مربوط به ذوب چربی می باشد، در بیش از همان محدوده دمایی، به عبارت دیگر، ویسکو الاستیسیته در خمیر روغن افزایش یافته است. این اختلافات در خواص ویسکو الاستیک خمیر، می تواند قد کم و بافت خرده کلوچه های کره دارای هوای کمتر را توضیح دهد. همانطور که درجه پایین ویسکو الاستیسیته در خمیر در طی گرم کردن، چنین فرض شده که به نفع کاهش هوا در طی پختن باشد.



توجه !

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.

برای جستجوی جدیدترین مقالات ترجمه شده، [اینجا](#) کلیک نمایید.