



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

اثرات فرمولاسیون غذا و فرایندهای حرارتی روی فلاون ها در کرفس و بابونه

عنوان انگلیسی مقاله :

Effects of food formulation and thermal processing on flavones
in celery and chamomile



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. Discussion

Flavonoid glycosides vary in their thermal stability, and the results shown here were most similar to anthocyanins rather than flavonol glycosides or other flavone glycosides. The flavone diglycoside in the current study, apiin, hydrolysed progressively at pH 3 to afford apigenin 7-O-glucoside (Fig. 2A). Apigenin 7-O-glucoside was very stable at 100 °C regardless of pH (Fig. 2B). A similar pattern has been shown with cyanidin 3-glycosides at pH 3.5, where those with a terminal glucose moiety are more stable than those with a terminal xylose (Sadilova, Carle, & Stintzing, 2007). In contrast to the greater apiin stability at higher pH shown in the current study, the flavonol disaccharide quercetin rutinoside had greater thermal stability at pH 5 than at pH 8 (Buchner, Krumbein, Rohn, & Kroh, 2006), and apigenin malonyl glucoside and apigenin malonylacetylglucoside were more stable at pH 2 than pH 7 at 25 °C (Švehlíková et al., 2004).

4- بحث

گلوکوزیدهای فلاونوئیدی در پایداری دمایی خودشان متفاوت می باشند، و نتایج نشان داده شده در اینجا بیشتر مشابه با آنتوسیانین ها می باشد تا گلوکوزیدهای فلاونولی یا سایر گلوکوزیدهای فلاونی. گلوکوزید فلاونی موجود در مطالعه‌ی اخیر، یعنی آپین، به صورت تصاعدی در PH 3 هیدرولیز می شود تا آپی ژنین 7 - O - گلوکوزید را ایجاد کند (شکل 2A). آپی ژنین 7-O - گلوکوزید در دمای 100 درجه سانتی گراد و بدون توجه به PH خیلی پایدار است (شکل 2B). یک الگوی مشابه در مورد سیانیدین 3 - گلوکوزید در PH 3.5 نشان داده شده است که در آن، آنهایی که دارای یک بخش گلوکز انتهای می باشند پایدارتر از آنهایی هستند که یک زایلوز انتهای دارند (Sadilova, Carle, & Stintzing, 2007). برخلاف پایداری بیشتر آپین در PH های بالاتر که در مطالعه‌ی اخیر نشان داده شده است، دی ساکارید فلاونولیدی کوئرسیتین روتینوزید دارای پایداری دمایی بیشتری در PH 5 نسبت به PH 8 می باشد (Buchner, Krumbein Rohn, & Kroh, 2006)، و آپی ژنین مالونیل گلوکوزید و آپی ژنین مالونیل آستیل گلوکوزید در PH 2 نسبت به PH 7 در دمای 25 درجه پایدار تر می باشد (Švehlíková et al., 2004).



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.