



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

اثرات روش های مختلف خشک کردن روی خصوصیات آنتی اکسیدانی
برگ ها و چای گونه های زنجبیل

عنوان انگلیسی مقاله :

Effects of different drying methods on the antioxidant properties
of leaves and tea of ginger species



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. Conclusion

Results showed that freeze-drying is superior to other drying methods in preserving the AOP of ginger leaves. Thermal drying (microwave-, oven-, and sun-drying) resulted in significant declines in TPC, AEAC, and FRP with minimal effects on FIC ability and LPI activity. Microwave-drying of *E. elatior* leaves resulted in significant losses in TPC and AOA, but the declines were comparable between different drying durations. Of the two methods of non-thermal drying, air-dried leaves showed drastic losses in values for all species. Freeze-dried leaves had significant gains in TPC, AEAC, and FRP for *A. zerumbet* and *E. elatior*, but losses for *C. longa*, and *K. galanga*. Freeze-drying had minimal effect on the FIC ability of leaves of all four species. HPLC analysis showed the presence of greater amounts of minor compounds in freeze-dried than fresh *E. elatior* leaves. Values of freeze-dried leaves of *E. elatior*, after one week of storage, remained significantly higher than those of fresh control leaves.

4. نتیجه گیری

نتایج نشان می‌دهند که خشک کردن با انجماد به سایر روش‌های انجماد در حفظ AOP برگ‌های زنجبیل ترجیح داده می‌شود. خشک کردن حرارتی (خشک کردن با میکروویو، آون و نور خورشید) منجر به کاهش معنی داری در TPC، AEAC، و FRP می‌شود و اثرات کمینه‌ای روی توانایی FIC و فعالیت LPI دارد. خشک کردن برگ‌های *E. elatior* با میکروویو، منجر به کاهش معنی داری در TPC و AOA می‌شود اما کاهش‌ها بین دوره‌های خشک کردن مختلف قابل مقایسه بودند. از بین دو روش خشک کردن غیر حرارتی، برگ‌های خشک شده در هوا، افزایش معنی داری در TPC، AEAC، و FRP برای *A. zerumbet* و *E. elatior* داشتند اما برای *C. longa* و *K. galanga* کاهش داشتند. خشک کردن با انجماد، اثرات کمینه‌ای روی توانایی FIC برگ‌های همه‌ی 4 گونه دارد. آنالیزهای HPLC، حضور مقادیر بالاتری از ترکیبات فرعی را در برگ‌های خشک شده با انجماد نسبت به برگ‌های تازه‌ی *E. elatior* نشان دادند.



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.