



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

بلور سازی محلول های قندی

عنوان انگلیسی مقاله :

CRYSTALLIZATION OF SUGAR SOLUTIONS



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

RESULTS AND DISCUSSION

The supersaturated sugar solutions were made by heating the aqueous solutions to certain boiling point to give different moisture concentration (Figure 1). The sucrose solution re-crystallized at 120°C and couldn't be saturated to more than 15% water content. In order to characterize the properties of sugar solutions the effect of moisture content on i) water activity, ii) hardness and iii) stickiness was investigated. The water activity was increasing with water content. The sorption isotherms of glucose and fructose solutions were similar and different from that of sucrose (Figure 2).

نتایج و بحث

محلولهای قندی فوق اشباع با گرم کردن محلولهای آبدار به نقطه ی جوش خاصی ساخته شدند تا غلظت رطوبت متفاوتی را ارائه دهند (شکل 1). محلول ساکروز مجدد در دمای 120 درجه سانتیگراد تبلور یافت و نتوانست به بیش از 15% محتوای آب اشباع شود. برای توصیف ویژگی های محلولهای قندی، اثر محتوای رطوبت بر (1) فعالیت آب، (2) سختی و (3) چسبندگی مورد بررسی قرار گرفت. فعالیت آب با محتوای آب، افزایش می یافت. همدماهای جذب سطحی محلولهای گلوکز و فراکتوز مشابه بودند و با همدماهای ساکروز فرق داشتند.



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.