



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

چه چیز خاصیت اسیدی میوه گوشتی را کنترل می کند؟ مروری بر تجمع
مالات و سیترات در سلول های میوه ها

عنوان انگلیسی مقاله :

What controls fleshy fruit acidity? A review of malate and
citrate accumulation in fruit cells



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

Conclusions

This review showed that accumulation of malate and citrate is the result of interactions between metabolism and vacuolar storage, and identified the main mechanisms likely to drive them. It also showed that agro-environmental factors affect the acidity of fleshy fruit by acting on various cellular mechanisms. To increase our understanding of the development of acidity in fleshy fruit, we believe that integrative approaches would be particularly appropriate (Struik *et al.*, 2005; Génard *et al.*, 2010). The combination of PBSMs and molecular data, as a tool for model parameterization, could advance our understanding of the response of citrate and malate accumulation to environmental fluctuations and genetic control.

نتایج

این مرور نشان داد که تجمع سیتریک و مالات حاصل تعاملات بین متابولیسم و ذخیره واکوئلی می باشد و مکانیسم های عمده احتمالی در پیشبرد آنها را تعیین نمود. این مقاله همچنین نشان داد که عوامل کشاورزی محیطی بر خاصیت اسیدی میوه با عمل بر مکانیسم های سلولی متنوع تاثیر می گذارد. برای فزیش درم ما از رشد خاصیا اسیدی در میوه گوشتی، معتقدیم که رویکردهای تعاملی به طور ویژه مناسب خواهند بود. ترکیب پی بی اس ام ها و داده های مولکولی به عنوان ابزاری برای مدل سازی پارامتر بندی، می تواند درک ما را از واکنش تجمع سیترات و مالات به نوسانات محیطی و کنترل ژنتیکی ارتقاء دهد.



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.