



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

اثر سسامول، سسامین و سسامولین استخراج شده از روغن کنجد بوداده بر
اکسیداسیون حرارتی متیل لینولات

عنوان انگلیسی مقاله :

Effects of sesamol, sesamin, and sesamolin extracted from roasted
sesame oil on the thermal oxidation of methyl linoleate



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

3.2. Stability of lignan compounds added to methyl linoleate during heating

Changes in contents of sesame oil lignan compounds added to ML during heating at 180 °C for 60 min are shown in Table 3. Contents of sesamol, sesamin, and sesamolol decreased due to their degradation as the heating time of samples increased. Sesamol contents decreased from 1000 mg/kg to 818.2 (81.8%), 579.8 (58.0%), and 376.7 mg/kg (37.7%) after 20, 40, and 60 min heating, respectively. Sesamolol and sesamin showed less degradation than sesamol.

3.2. پایداری ترکیبات لیگنان اضافه شده به متیل لینولات در طی گرم کردن

تغییرات در محتوای ترکیبات لیگنان روغن کنجد اضافه شده به ML در طی گرم کردن در 180°C به مدت 60 دقیقه در جدول 3 نشان داده شده است. محتوای سسامول، سسامین و سسامولین به دلیل تغییر شکل در زمان گرم کردن نمونه‌ها افزایش یافت. محتوای سسامول به ترتیب بعد از 20، 40، و 60 دقیقه گرم کردن از 1000 mg/kg به 818.2 (81.8%)، 579.8 (58.0%) و 376.7 mg/kg (37.7%) کاهش پیدا کرد. سسامولین و سسامین تغییر شکل کمتری را نسبت به سسامول 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.