



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

ویژگی های سیستئین اضافه شده به فیلم های پروتئین سویا - گلوتن گندم

عنوان انگلیسی مقاله :

Properties of Cysteine-Added Soy Protein–Wheat Gluten Films



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

CYSTEINE AND GLUTEN ADDITION COULD BE used to produce films with increased TS and enhanced barrier properties. Addition of cysteine increased TS of 6 treatments, lowered TS of 2 treatments and no effect was detected with the other treatment combinations. Gluten addition lowered WVP_{app}. The treatment combination that provided the best combination of barrier and mechanical properties was the S:G 4:1 film at pH 7.0 with 1 % cysteine addition. The films were good oxygen barriers.

نتیجه گیری

با افزودن سیستین و گلوتن به فیلم‌ها می‌توان میزان TS را افزایش داد و خواص حفاظتی را ارتقا بخشید. افزودن سیستین TS را در 6 تیمار افزایش دادند، میزان TS را در دو تیمار کاهش داده و تاثیری بر سایر ترکیبات تیماری نداشتند. افزودن گلوتن باعث کاهش WVP در ترکیب‌های تیماری شد. ترکیب تیماری که بهترین ترکیب از نظر ویژگی‌های حفاظتی و مکانیکی شناخته شده فیلم S:G 4:1 در pH برابر با 7 و افزودن 1 درصد سیستین بود. این فیلم محافظت خوبی نیز نسبت به اکسیژن داشت.



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.