



## بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

اثرات تولیدکننده هسته یخ خارج سلولی باکتریایی بر انجماد غذا

عنوان انگلیسی مقاله :

Bacterial Extracellular Ice Nucleator Effects on Freezing of Foods



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

THE ADDITION OF ECINS TO FOODS RAISED NUCLEATION TEMPERATURES, and made some foods freezable as high as  $-6^{\circ}\text{C}$ , which otherwise could not be achieved. This was clearly demonstrated on the freezing curves of selected foods. The DSC results further showed that ECINs incorporated into foods also extended the phase transition time, indicating that the ice-formation patterns were probably changed. The changed ice-formation patterns could result in different textures of frozen foods, which were observed by temperature-controlled microscopy.

### نتیجه‌گیری

افزودن ECIN ها به غذاها باعث افزایش دمای تشکیل یخ می‌شود و برخی از غذاها در دمای  $6^{\circ}\text{C}$  درجه سلسیوس نیز منجمد می‌شوند، که در غیر این صورت نمی‌توانست این اتفاق بیفتد. این مورد به وضوح در منحنی انجماد غذاها انتخاب شده نشان داده شد. نتایج DSC نشان داد که ECIN های گتجانیده شده در غذاها نیز زمان انتقال فاز را گسترش می‌دهند که نشان می‌دهد که الگوهای تشکیل یخ احتمالاً تغییر کرده‌اند. الگوهای تغییر یافته‌ی تشکیل یخ می‌تواند باعث ایجاد بافت‌های مختلف از مواد غذایی منجمد شود، که با استفاده از میکروسکوپ کنترل شده‌ی دمایی مشاهده شد.



### 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.