



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

خصوصیات رئولوژیکی و ساختاری رب گوجه فرنگی و تاثیر آن بر
کیفیت سس گوجه فرنگی

عنوان انگلیسی مقاله :

Rheological and structural characterization of tomato
paste and its influence on the quality of ketchup



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

4. Conclusions

The rheological characterization of each paste and ketchup individually gives a good description of their flow properties. However, the knowledge of the properties of one paste is not sufficient to predict the properties of its corresponding ketchup. The changes that each paste undergoes during processing depend on a number of parameters including the rheological properties but also the particle properties such as their volume, size and shape, and their susceptibility to breakage. The measurements performed in the industry give only a “gross” estimation of the viscosity under specific conditions. A better prediction of the ketchup characteristics from the paste data is industrially very interesting because it allows to control and optimize the processing parameters, for example the amount of paste added or the degree of homogenization needed. Our results may then contribute to improve the quality control performed during processing. Further work is needed in order to define those properties that are able to reflect the variation in the expected flow behavior after processing.

نتیجه گیری

ویژگیهای رئولوژیکی هر رب و سس گوجه فرنگی بصورت منفرد توصیف خوبی از ویژگیهای جریان آنها نشان میدهد. با این حال، آگاهی از ویژگیهای یک رب برای پیش بینی ویژگیهای سس گوجه فرنگی مربوطه آن کافی نیست. تغییراتی که هر رب در طول پردازش تحت آن قرار میگیرد به تعداد پارامترها از جمله ویژگیهای رئولوژیکی همچنین ویژگیهای ذرات مانند حجم، اندازه، شکل و توانایی آنها برای شکست بستگی دارد. اندازه گیریهای انجام شده در صنعت تنها برآورد ناخالصی از ویسکوزیته تحت شرایط خاص را ارائه میدهد. پیش بینی بهتری از ویژگیهای سس گوجه فرنگی از داده های رب از لحاظ صنعتی جالب است زیرا آن کنترل و بهینه سازی پارامترهای پردازش را ممکن می سازد، برای مثال، مقدار رب اضافه شده یا درجه هموژنیزاسیون مورد نیاز. نتایج ما نیز به بهبود کنترل کیفیت انجام شده در طول پردازش کمک میکند. کار بیشتر به منظور تعریف آن ویژگیهای قادر به انعکاس تغییرات در رفتار جریان مورد انتظار بعد از پردازش، مورد نیاز است.



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.