



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

تاثیر غلظت pH و پروتئین بر خواص رئولوژیکی
پاشیدگی های پروتئین آب پنیر

عنوان انگلیسی مقاله :

Influence of pH and protein concentration on rheological
properties of whey protein dispersions



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 results of this study indicated that WP dispersions at pH 4 showed higher initial viscosities than at pH 5 and 6 when the protein concentration of the dispersions was raised to 17.5%, and remained high subsequent to the application of shear. The consistency coefficient of WP dispersions was affected by the pH as well as the protein concentration of the WP dispersions. At low protein concentration the consistency coefficient was at maximum at pH 6 while at higher concentrations it reached the maximum at pH 4. The heat induced gel formed by WP dispersions at pH 4 exhibited greater structure and strength that increased with increasing protein concentration.

نتیجه گیری

نتایج حاصل از این مطالعه حاکی از آن است که هنگامی که غلظت پروتئین پراکندگی ها تا 17.5 درصد افزایش یافت و برای کاربرد برش بالا باقی ماند، پراکندگی های WP در pH 4 ویسکوزیته های اولیه بیشتری را نسبت به pH 5 و 6 نشان دادند. ضریب همسانی پراکندگی های WP تحت تأثیر pH و همچنین غلظت پروتئین پراکندگی های WP بود. ضریب همسانی در غلظت پروتئینی کم ماکسیمم و در pH 6 بود، در حالی که در غلظت های بیشتر در pH 4 به بیشترین حد رسید. ژل ناشی از حرارت شکل گرفته توسط پراکندگی های WP در pH 4 ساختار و قدرت بیشتری را نشان داد که با افزایش غلظت پروتئین افزایش یافت.



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.