



## بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

تاثیر افزودن آب و بتاگلوکان بر ویسکوالاستیسیته خمیر آرد گندم

عنوان انگلیسی مقاله :

Influence of water and barley b-glucan addition on wheat  
dough viscoelasticity



### 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 molecular weight of polysaccharides as well as the flour type affect the dynamic oscillatory and creep-recovery measurements of  $\beta$ -glucan-fortified doughs under low and high levels of applied stress. Both linear and quadratic effect of  $\beta$ -glucan and water content on the  $G'$ ,  $G''$  and  $\eta^*$  were significant, whereas the interaction effects were significant only in the case of the poor quality flour (Dion). Generally, the  $\beta$ -glucan effect on  $G'$  values of the doughs depended on the quality of flour used. A pronounced plasticization effect of water in decreasing the  $G'$  values of  $\beta$ -glucan-free doughs was observed, with the  $G'$  values of Yekora doughs being always higher than those of the Dion doughs at the same water content. The  $\beta$ -glucan-enriched doughs made with Dion flour could reach  $G'$  values similar to those of control  $\beta$ -glucan-free Yekora dough (i.e. with a consistency of 500 BU), by changing the amount of water added, depending on the quantity and type of the  $\beta$ -glucan isolate used for fortification.

#### 4. نتیجه گیری

وزن مولکولی پلی ساکاریدها و همچنین نوع آرد بر اندازه‌گیری‌های نوسان دینامیک و بازیابی خزش خمیرهای غنی شده با بتاگلوکان تحت میزان کم و بالای فشار به کار رفته تأثیر می‌گذارند. تأثیر خطی و درجه دو بتاگلوکان و مقدار آب بر روی  $G'$  و  $G''$  و  $\eta^*$  قابل توجه بود، در حالی که تأثیرات تعامل تنها در مورد آرد با کیفیت نا مرغوب (دیون) چشمگیر بود. به طور کلی، تأثیر بتاگلوکان بر مقدار  $G'$  خمیرها بستگی به کیفیت آرد به کار رفته دارد. تأثیر نرم سازی مشخص آب در کاهش مقدار  $G'$  خمیرهای عاری از بتاگلوکان با مقدار  $G'$  خمیرهای یکورا که همیشه بیشتر از مقدار آن در خمیرهای دیون با مقدار یکسان آب بوده است مشاهده شد. خمیرهای غنی شده با بتاگلوکان تهیه شده با آرد دیون می‌توانند به مقدار  $G'$  مشابه به مقدار خمیر کنترل یکورای عاری از بتاگلوکان (یعنی با غلظت 500 BU) با تغییر میزان آب اضافه شده، بسته به مقدار و نوع ایزوله بتاگلوکان مورد استفاده برای غنی سازی دست یابند.



### 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.