

٢٣٦

فند حسین نهاد ف بایبیک زا

بین نہت مکن ھی اوقت  
ایقعت تھوڑل رائی ھس دھدہ!  
میں میں یا مذکر کے تغیرات دادہ  
امان، اے؟ دی کہا نہہ میں ھی سر

میتوانند از درجه اول تقدیر کنند. همان‌طور که با متنی دیگر  
که در آن مذکور شده است، می‌توانند این را در متن اصلی  
پسندید. این متن می‌تواند متنی دیگر باشد که در آن مذکور شده است.

卷之三

卷之三

مکملوں ت فہاد نے سر و چشم بہ فہاد معماں میں تقاضت ہائی کرڈنگ!

**مددہ تھیں یہ ملکہ ہے جن تباہی سے بھروسہ و حسود رجوت !** ← دیکھو تو قادم ہے خداوند

بردست زنده ایشان ففعت داشته باشد که آن‌ها مادرانه و مسخره‌دارانه فضای خود را می‌کنند!

وَمُؤْمِنٍ بِرَبِّهِ وَلَا يَكُونُ مِنَ الظَّالِمِينَ

نے وہی بھروسہ کیا تھا کہ اس پر نہ درج کیا جائے۔

تی بی تے یا مددوں کے ( درود ) مددوں سے دینکش و دعوے ( external factors )

اے دیکھو ہے کہ مذکورہ مسٹر مالک نے ہائی ایکسٹرنسی و میڈیا میں اپنے خبریں

باینده ایا مکمل خسارت نهاد و ممکن است در مردم این دو نوع درستگی باشند؟

## Differences between durable and perishable commodities

Durables	Perishables
<p>Designed for preservation</p> <p>Low moisture content, usually 10-15%</p> <p>Small unit size, less than 1 g</p> <p>Often symmetrical in shape</p> <p>Hard texture</p> <p>Stable – inherent storage life of years</p> <p>Losses mainly caused by external factors, e.g. mould, insects and rodents</p>	<p>Not designed for preservation</p> <p>High moisture content, usually 50-90%</p> <p>Large unit size, typically 5 g to 6 kg</p> <p>Often asymmetrical in shape</p> <p>Soft texture</p> <p>Perishable – natural storage life of a few days to months depending on type</p> <p>Losses caused by external factors, mainly mould and bacteria, and internal factors, e.g. respiration, sprouting, ripening, etc.</p>

Cris Post Harvest

درست. برو

بُشْرَىٰ / ام بسیار خوبی

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

سی و سه

114

جـ ١ - اـ ٢، حـ ٣ - وـ ٤

- ◊ Hunger and malnutrition can exist in spite of adequate food production
  - ◊ These can be the result of uneven distribution, losses, and deterioration of available food resources
  - ◊ Hence, maximum utilization of available food and minimization of postharvest food losses are absolutely essential!
  - ◊ Losses vary by crop variety, pest, storage period, methods of treating, drying, handling, storage, processing, transportation, and distribution according to both the climate and the culture in which the food is produced and consumed
  - ◊ With such an enormous variability, it is not surprising that reliable statistics of postharvest food losses are not available
  - ◊ It is also very difficult to determine the exact magnitude of losses

بامنیتہل داں ہا نش دارہ !



نوع راسته کمکی، نوع آنست منفعت، دوره زمانی نگذاری، رسپسنس اینون، مدل زنل، برآش، فرآوری، نگذاری، نگذاری توزیع، سُرداخه، بودجه، فردکه صرف برای اینه و...  
=> هدایت حاصل تواند بینان فیزیت و خود رفت ها تائیم لذت را باشد!  
• بودجه بعدهی؟ عارهای دقت از بیان فیزیت و خود رفت ها ذرا که مدل برخراز از اینه بودجه شنی باشد!

فایل آناد خود رفت ها بجزی غلت سی از برآمدت در محدوده ۲۰ - ۵ تکنس زده  
سبه اینها تقدیم شنی  
جی راسته باشد!

در رابطه با بیوه های فایل آناد خود رفت ها در محدوده ۲۰ - ۵ صی باشد!  
- پیشتر تکنس که در بودجه های تردد حس توان نمودن است که فایل آناد خود رفت ها  
امض داشم از لذت زیادی می‌کند به اینست غذاهای حافظه یا خودسی در مدت آن را برسان  
با این نمی‌امست! بره خود منعکس که سُرداخه مُدل ام است اینه خود منعکس سُرداخه فرنمنی.  
اجتناس!

مده نزین (عنی) های ایند فی

ویه اینه! اینه که عامل اینی هستند  
مُدل: بودجه پیرپولوژی، ترمیمی،  
بیهی، اینهی، که نی!

واکه بنا اینه فایل آناد را دیس از

Major Quality-Loss Mechanisms	Microbiological	Enzymatic	Chemical	Physical	Mechanical
Microorganism growth	Browning	Color loss	Collapse		Bruising due to vibration
Off-flavor	Color change	Flavor loss	Controlled release		Cracking
Taint production	Off-flavor	Microenzymatic browning	Crystallization		Damage due to pressure
		Nutrient loss	Phase separation		Flavor encapsulation
		Oxidative-reduction	Rancidity		Phase changes
					Recrystallization
					Shrinkage
					Transport of compound

بُرَاسْتَ کی حسی دھم س با ہیں ازانِ موالی اللہ علیہم ! یا اینِ ہارالنسل لینما !  
اعمالِ پیروں میں تو ائے مستحقی نامیں رز و سد خداوند ہا بائس دلگاکب ، پاگری ، مخدر /  
رسد / رسد رده اند و فساد ایجاد / کرہ میبور حسیم این مکمل را در بربریم . ۱- کگن  
رسد دن ائمہ ہا نہیں جسم کے بیرون ہا سے ان حصان رسد تکروں / داشتہ اند ہی تو اذاب  
ایجاد علم ناطق ہا **Platon** مسدر در عمل تداری و مان تقدیر علیوب ہازیار  
نمٹنے کے دیہ صوند ایما / ان را بہ نواں / میں کھولی هدافت و فاسد من تو اذاب / کن را بہ  
حسب آدم و دور بہنیم ! یا کے ھا صاف اوتے دن ائمہ ہا من تو ائے ہائی تو لول تو لیں /  
یا سم شونڈہ خلک کر انت / ا وکن کی ھی اوتے مفوج این موضع سویم انا  
بھی ڈھلیں من دنیم کر درجہ کھولاںی سمر خلک ک مکن تو لید سود درجہ نئی کھولاںی مکن  
سم تو لید نسود یا کلر سی تو لید سود من تو ائے خلک لئنہی زانہ باسدا / معلوم کھلاتی کہ  
لامھی یا سیں (اسیں : ۲-۴) دارند ، این ہا معمودی اند / عاملِ پیروں بیاری رای  
انہیں دروشن خلی کم من تو اند غایت / لند ایا نسی تو اند غایت / لند ا بہ حسین فاصم  
خلی خلہ صورت و کوئی وسیع نہت ! اما کھولانی کر ۳ام مایا بالہ دارند کمکن کھلمن  
فھیست / اللہ کر ای دعس / اللہ کلہ کش روہاں کے گھست / کوئی مایی بستہ بندی سدہ یا بربنی  
پنہاں / کلکن کلہ زنہ ایم مکن دروشن انواں باتری ھا ای اسپورزا مل جا سلیس سروروس  
دو بربنی یا خلکری یا ہو تو لیں / در فدا روتھاں کنہر وی مولی مولیں / لئنہی لئنہی یا  
سیا کلہ زنہ سدہ با مسند ۱-

**2- مولال اتريسي ص ترا شد محوه ای سلن اتريسي** *Browning* **3- off-flavor** **که اتفاق مص افتد می راند** *Color change* **نغير**

11

A small icon of a pencil inside a rounded square frame.

نامی و زفعی بنت کریمی بانس!

۳- مولتیپلیکیٹ مول تینر بٹھ کلر لوس ، Color loss ، تینر گرم ، Flavor loss ، Non enzymatic browning (زوال اس بی تندیاں اور

لشہ و کمروہ آئینی ۶۰۳ انقر میں اقعد دریا میں بالد و سیکھ خس ! مدد بمعنی کے برستہ

ن-حد، پسندیده و ... ) ، حاصل در صورت Oxidation ( اکسی دیکشن ) می باشد .  
ن-حلو ب نهادی و نارانه رخوردیده ! ) ، و این مای اینهاست - اینجا د-  
- تندی سرعت Rancidity ( رکس ) و این سیاست دیگریست Reduction ( ریدوشن )

کبھی صورت دین نہیں ایک رونگوئی میں آتی ترینیتی (امت) !

۱- چهارمین سلسلہ حجت تریبیت از نسبت به کمول و زکمول بزمی مولوی دوست  
۲- چهارمین سلسلہ حجت تریبیت از نسبت به کمول و زکمول بزمی مولوی دوست  
۳- چهارمین سلسلہ حجت تریبیت از نسبت به کمول و زکمول بزمی مولوی دوست

۵. دو اسلوب نیزی که عمل فنر برای کارهای بزرگ می‌باشد جزوی برداشت و در سده یازدهم و میانهایی  
بوده است. این روش در سده هشتم و نهم میلادی معمولی شده است. این روش در سده هشتم میلادی معمولی شده است.

• وقتی بنت از آن می با کنیم که این هایی ها من توانند پیروزی را بخواهند و پس از باشند، این هایی ها من توانند از نفع سریع برداشت کنند اتفاق افتاده، پس از

برداشت و پردازش ای روزیه در بین میت ص تو آن در بین فضایی داشت داده / گ  
که شکل و زمان بازی را که هم کنیت مکمل بر همراه داشته باشند ! بنابراین  
مشکله یعنی امت که به مردم راهنمایی میکنند از فروخته تا معروف یافته !

### Quality loss یا جای خس کیفتی

در هر دوام از سه اصل سبب از  
برداشت انتقال ران دارند آن

### وجود در را!

در زنجیره برداشت نه تن

ماهیت آن سبب از برداشت شدن

ص دهد و صنعتی تو ان

پیش از برداشت زنده بازاری

/ لینیم و عله بر فناول میوره زاره آن را بلوں توزیع سب بازی غیر معمیم یا اینه آن را بیس از ذخیره  
مسازی نماید که نیم و نیمه نیس کنیم وزن ذخیره سازی وسیع توزیع کنیم و آن را به نیوس

برداشت نمی ! و به دست معرفت آشناه سدا

/ در حد نفیه ای عقلن اتفاق تان چلوب رن بحد مثلاً دو فی را دری بفرزنده میوره  
پاسنورزه باشه / که بایسی در گردی مکیسی یادی پایین نماید مسود و مکن چنانچه که بر توزیع نه  
فروشنده، آن را در گردی همی منبع نماید نماید میوره در مورد درون صایی دیده میوره  
فللدارند شده و نکفید دونی است که صنعتی های آن فصل آن اند و ترکیه زاده دارند  
اکثر این دفعه را لذلی و خطا سبب میوره ای که زنده دارند

اے جن بلڈی مفجور سوو !

=> بنا بر این حده نقطه صی تو آنده ای باضایت نندے یا ضسد !

### - Some example of deterioration:

برضه مثال ها درین ذیعیه دریم !

! **Bruising** → یعنی اس درجه ها و سبزی ها دریم ته نیان **bruising** !  
اے بہ عذی لکھو دسدن و لکه دارسدن هست که لکه برداشت مکن رفع ده یا چیز از برداشت  
وصل دتل ! این **Bruising** می تواند **Rot** یا فساد در عده و سبزی ها سد !  
انلیب میوه جاتی ره دچار پرسکو و لکھی می توند بیس فی این فسادهای ایست که  
بائیں / بیووی بافت شده آتریم ها ره - این ها صی تو آنده در اینی به راهی فتح عیت نند !

! **Tuberous and leafy vegetable** → در مردم کھولوت مخدره ایں یا منیری جاتا بری  
که این ها اکثر دیگر دیگر انتفسنی مناسب تغیر نیزه نه میله در رامبٹ پاسن باشد می تو آنده بائیں  
پیده ایں فیما پر پر سرمه شدن یا کاکن شمرد چیل بیسی از آبیں راز دست صد عن !  
اے این موسم تو ایں بھادر و اوضاع درف فتحه ایه ایب و صدای میله یا رو چوبت سبی ایت پاسن  
است بعد !

! **Dried Food** → کھولوت چس می تو آنده رو چوبت میله را بر خود سال جذب  
لکه ای / ریخت خضری ( **wet** ) / **soggy** میه نند !

بالکس مفتر ما در حقیقت می شسته را بادم و ... و دشنه ایه ایب دصراپی میل بیرون راه زدن  
دچار این قابلیت می سوون چون چک اند طوبت میه ایج ب ص کنده و از حالت تردی  
نیزه سد و میل ایی طوبت بائیں ای دمساد بہ عذی صنعت بیک او تولد تو سسن مرد !

8

وراه را این که از پی مبهه بندی متسابق استفاده نمایم / که روش تغیر نا ملودی روشی لذت خواهد  
بادید !

د. نه ها یا بدلیل میوی / مدنیز که ضمیر لطفی واریست / شوند :

۱. خار ۲. اب ۳. حرا ۴. بیب میوان (چگرت، بیوندگان، رافن، ...)

مه تو آنده آنچه بعین از بدلیل میوی باشد !

این از پنجم های مخصوص است زنده یا بیوکریو می ص تو آنده عامل منسد مرند ملن /  
باشد میل تاریج / ایپ لایکنر، پارتری، فازدا، پروتوزا / ۲۰۲۰ میامن  
حاکمه ایگانیم ها یا مسند میل حشرات ، حشره ها که زکرده شده ایان اند که این ها  
میل بود و میستینم با خود رون با ایم زن به کمیل روان ها و سوی ها باشی دی و  
بغفت و غذا در راه آن میور یا اولده است *infestation* ای دسته !

یا صی تو آنده بیلود و بیلود میستینم ای دیپی ری کنده دران کمیل که این بیان کی ها باشی خشار  
کنود کند میکس که بیلیل بیل سوی بدلیل میوی هست ای هارا برخاده تدی کنی منتقل کنده  
و لغیر مستنده خست دی بی دند یا جونه کان میکن خودش لی بیلود میستینم قدراً معرف کنده  
و بیان آمیب بیل خود یا ایکه میل سیوی بیلی باشد و بدلیل میوی را بخودش  
 منتقل نماید !

Q. The four sources of microbial contaminants are soil, water, air, and animals (insects, rodents, and humans).

#### Organisms That Spoil Foods

1. Microorganisms
  - a. Fungi: mold and yeast
  - b. Bacteria
  - c. Phages
  - d. Protozoa
2. Insects and mites
  - a. Directly by eating (infestation)
  - b. Indirectly by spreading diseases (fruity, housefly)
3. Rodents
  - a. Directly by consuming food
  - b. Indirectly by spreading diseases

مودودی میہدی یا بیویوں میں  
سکھ دارانی حستنگز دارانی کیفیت  
بھائی توزیع، برداشت کرنے دیار  
تغیرت سده و زینہ اپنی دارانی  
مولانا ناصر احمد لند!

- During storage and distribution, foods are exposed to a wide range of environmental conditions
  - Environmental factors such as **temperature**, **humidity**, **oxygen**, and **light** can trigger several reactions that may lead to food degradation
    - These factors may be altered to such an extent that they are either rejected by or harmful to the consumer
  - Condensation of moisture on foods of a damp atmosphere allows microflora growth, occasionally pronounced insect development, and may indirectly lead to deterioration, resulting in destructive anti-heating
  - Mechanical damage (e.g., lacerations and scratches) results in spoilage, and it frequently causes further chemical and microbial deterioration ●
  - In case of frozen foods, fluctuating temperatures are often destructive
    - **Frost burn** is a major quality defect in frozen foods that is caused by fluctuating temperatures

امیره ن، نور زیار و خود رم به هر ترتیبی صفت اوانه می باشد و بکوشاں قم بزندگه باه  
تسدید را پس داشتی نامنوب درکموده مسدود، ملکه کندانش سعد رحیبت یا تراهمی ر  
آب رتیبل آن به تعلیت آب من تواده برخراطی استغذی با رویت سپس بالدرفع دهد.  
و هم اوقات ملن مکمل میون دانه ذرت یا دانه نندم از بیع منعه کرسید طهو باریکی مسده  
برخواج این ۳۵-۳۰ بده کر مکن درین دن قدران بی رتویه کند بیع مکیه بسته (کی نیز)  
ایران او نیزه را بیع فننه سرد من شود کنی آب سکه یا کربوی که وجود داشت در  
حنفه سرد و نیست سطح دانه کی نیزه در این سه را بیان رفع داده یا بیه آب کند امن مده  
دو بیکل قدرت آب در مکانی که این تعلیت آب من تواده برخراطی مکمل تقدیر رحیبت  
مومنی و معنی را اثرا می داده خود این باتی من مسوده رحیبت دنده ها به خود من رسیده ها  
بغیره! و من تواده باتی رسیده آن تمسود!

**سونه ناسی را بفرمود : Freezer burn**

• 2-119-112

دیاں متفاوت اند

۱. opt رئیسی پاس → سامانه

→ در حفظ این مکانات سود

نمایت کرده اند

$$-20 - 45^{\circ} \text{ C to } 0 \text{ Btu } 2$$

مدونیل  $\rightarrow$  معتدل کرا

→ ترددیل → مایعات → opt. ۳

四〇三

میں تو ایسے کہاں کہا فرماتے تھے !

\* مداخل پیوری پے چون آنے تے می توائد مردی بالہ نہ لتے لندے !

## ◦ مداخل آتریم نئس کھیڑ

- Many enzymatic reactions change the quality of foods
- Fruits when cut tend to brown rapidly at room temperature due to the reaction of phenolase with cell constituents released in the presence of oxygen
- Lipoproteins, if not denatured during the blanching process, can influence food quality even at refrigerating temperatures
- In addition to temperature, other environmental factors such as oxygen, water, and pH induce deleterious changes in foods that are catalyzed by enzymes
- Some chemical reactions are induced by light, such as loss of vitamins and browning of meats
- Nonenzymatic browning is a major cause of quality change and degradation of the nutritional content of many foods
- Due to the interaction between reducing sugars and acidic acids, resulting in the loss of protein stability, development of lightly colored dried products, and development of bitter flavors
- Environmental factors such as temperatures, water activity, and pH have an influence on nonenzymatic browning

دارند !

/ تریسات فلی در تاسا دیں / مدیرہ زندہ صفت درستولو میں مدلل / زاربرنہ وقتوں با ایسین و آتریم

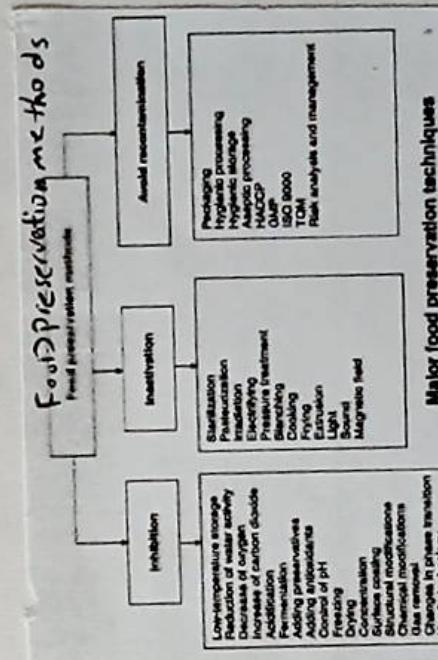
نادامہ با سند اعاوقتی بافت سیده

آمیں بینہ ترمیت فلی و آتریم پسی فلی ایسا ہے زندہ و حکم قدر بر رفتہ و صدر، ایسین آن تسبت سیدہ ہے، سیدہ دیدہ و انس تھوہ اسی سدن، آتریمی فرن دارہ فنا یا ترمیت امت !  
یا بہ نوال میں آتریم لیسو اسی ناز آتریمی هست کہ صی توائد در میں ہای کر یونز وجود داری دروانہ ماس رونٹی یا سکھولہت کیم کہ ترمیت لسیدی دارند اگر این آتریم تو سہ کھلیت **blanchings** رہی مونھلیت معم کھلکھلیت (Post harvest) است ہے  
ذبی غیر غسل شدہ صہ باشد صہ تو اونہ دروں ماس انجہا دنیز بھوپی فنی بیت کہنے !  
اگر لبرو جس سدہ در فریزو قرار دھیم فلم کا حلوب عائسی از فساد مونن کو رو دو سرچھ تر رنچھ بعد پیل و قتنی داخل فریزیز لدا نہیں اب عینہ سدہ و اغلب آنڑیم مابڑیں غنیشیں بیا زبیں سکی وہ صاف دارند کہ لیا ز دروں ۰ ۳ حبود ۰ ۵ می توائد اسی ترمیم و دنیا فیکت لندہ واہدافت انجہا اسی اسٹریم رہی ایسے را جنہیں کہ لیا ز دروں کا ز دسترسی آنڑیم و دنیا

اے میرا نیفہل کشمیر!  
من، ما، جب، ۱۴م مکھے وو.. بائی تغیرت تریبات سیماں یا آنہیں صیودا  
واسٹھاں سیماں یا تریبی مدن را شر نور اخراجی پیدا کرے سدھے قلدہ درفت بڑھا  
قرہا دیگھیا نکل دینا!

وانت مان نیز اتریبی نه اتفاق من اقتد کن : زن محدود ناخطب ، قاعده نلخ در که بود ، ۱۴م تیرکرد ا

مکھاری مودتکار انسان می ہو!



- ۱- میں اور ۲- کتنے ترجمے

- نگهادی در عالی پامن → بُری محصولات harvest کو هم و صادراتی استناد می‌نماییم!
- خدیده میوه را سرد و گرمسیری نامناسب نامهلو ب را چه دعس دعسم!
- دامنه اسپرین → از در پرس می‌تست خدیده بُری نگهادی محصول مُل متنزها استفاده می‌نماییم!
- تقدیر → مُل خوارشود، تمیزی بات
- کل مجموع از فعالیت دنیا را حاره دارم!

Structure and Composition of Cereal Grains and Legumes

- Cereals are monocotyledonous (cereal than belong to the grass family (Gramineae)) /Grasses
  - The cereal grains such as wheat, rice, corn, barley, oats, rye, sorghum, and millet (and triticale) provide 50% of the food energy and 50% of the protein consumed on earth.
  - Wheat, rice, and corn together make up three-fourths of the world's grain production
  - Cereals that are generally called **grains** but technically referred to as cereals
  - The cereal grain consists of three major components:
    - Endosperm
    - Embryo (germ)
    - Aleurone layer



میں تنوت ہیں دستہ باسند !  
بیوی از تھیران کے بڑی  
گنڈوں پیش از موہن - بھی خوا

باید این مدنیت را در میان افراد مدنی میگیریم و این مدنیت را میتوانیم در میان افراد غیر مدنی نیز داشته باشیم.

نَا نَوْرِسَن زَيَادِي رَاهِبِسْ مَنْ لَهُ لَهُ مَنْ فَوَاحِدَهُ بَالْغَرْبَ / كَمْ دَسَّهُ بَوبُون رَاهِلِصِ لَهُ لَهُ  
عُولَمَى دَلَنْ شُنْلَرِهِ رَاهِلَزَهَ دَانْ ، شُنْلَ دَانْ ... سُورَامَتَهُ اِينْ دَسَّقَهُ رَا جَهَنَّمْ  
لَهُ لَهُ ! حَتَى نُورَتَهَ دَلَكَ كَمْ خَواَهَ مَلَاصِ مَسُودَهَ صَنْنَهُ اِلنْ بَهِيجَهُ بَاهِهَ !

## Grains و حبوب

## Cereal legumes

۲ دسته اند : ۱. بفردا ت ۲. غلت → پی می تف و ت های جزئی را نه !  
بفردا ت → متفرو زدن های صوباتی داشتی را نهندنی و بوبی می گردند .  
غلت → پی های کش پیه اند ! ملکه نیز رحو ، ... یا گھمودی / بس دان / عامل / مناف

13

مغلن برف نواهی سویل علفه، *Poaaceae*، Gramineae، میوه‌گیان

نیت سدا حمل نہ رجھا پڑھ، ذرت، بولف (چودوسر)، پاکو، سرپورم، اوزن۔

ترسیمه (ب) همینه (کننے) یا یا وودر (ست) )

این کمیع مملکت در سی حدود هزار از ریس مردم شاپور آن را تأسیس نموده

دیگل نهی صبا سند!

فیض  
نجدت  
الله

1.  $\vec{r} = \vec{r}_0 + \vec{v}_0 t$  (Position vector)

پنده نیز اند و قدر آم و پنس شده اند ۱. کیم و زن پژوهش آن یافته که دهنه های

۸

من و بیم اما را صل میره اند / ( مثل هسته خودی ، سبب )

این میوه از دو نسبت شفاف شفیل شده است !

۱. پرسس هال میوه رهسته / رهسته ای ریخ های چکم جنبه را پرسس می کنند / این تو لای  
۲. راز شفاف می کنند !

( پرسس از ۶ - ۷ دلیل نازک بهم جنبه شفیل شده !  
کجا پرسس میوه و پرسس هسته است ! )

۲. خود هسته یا راه  $\rightarrow$  شفاف اند و بیم عقفت ذپرواں که درتا نشسته و اند شفیل شده  
اند زان آرد تند می کنند !

۳. جنبن یا جوان Embryو  $\rightarrow$  درست یا سن پیو نندم و بعد در درنی نندم در عرض روبت  
تکلیف بر جله شفاف بر سره ای دیگر بیه دریه هم وجود نماید از ذی بر اندر پیم عذرز بر راه  
شاترازه رفته تو لیکن لدارن که نیازهای ای را تقدیم نمایند !

- بخودت ( صهابت )

پیمان ۲ پیمان ! ای کار ب محظی ن دقت / نیم از هنچ نسبت شفاف شده / به بهم جنبه  
دیگر پرسه روی آنها قدرتمند !  
از ف نواهه با سه یا یکی دن سه اند !  
دانزون

تمام مدل من / خود را عالی / برو ای ایوس ) ، دو بی سرنا ، بادام زنی و بوته ای ایله ،

تمه هندی ، ...

- خود چند نیز اند  $\rightarrow$  خود پرتری  $\rightarrow$  دوی قشتا خوش و سبیلیم بوردار  
اکبری تولیدیه ای ایل است د می کند !

کے نتھیں chick → / چک / سہرت رہا، اسنتھ میں مٹدا

کے نتھیں PEA →

- بادام زعینی پیاہی اسٹ / کہ ہم مرست بہت اسٹ دیب / نہ / وارڈن  
سیدہ و آنی آن میوہ دل کر / دافل کرن ندف میوہ ہای بادام زعینی سفل مکھی دا  
کے در تا میہ بیلن مکھلہ بادام زعینی کفت میں مسرودا

- بوپا / ہون / بیٹھاس → بیل آن تولید مئی ای آن اسٹنے کہ میں لند کر بیل ایسا قدم در  
سس ہائی توڑا یا نو میں میں ہا جن تو ان اسٹناہ نہ دا

- بیب → دو بیب نتھیں جا سیدہ از ہم کہ پوست نہ دہ سیدہ!

کے نتھیں / بیرون

- تعمیر ہندی → درفت ہائی ترمودہ در ہر اند نہ نہ دھن مان بڑھ کر بیب تھوڑا اس درست سن مکھل  
کے برتہ در افل نکوفہ دا نہ ہائی تھبی بوبی کے الہماں کرن مانہ فہریں حصت کر بہ نہ دن اس  
تعبر ہندی میں تھیں اسیم!

معورہ ت 2 دستہ اند → 1. میزان رون نیں / دم رستھوہی ) : دکھاں دھل

( نتھیں و لبیا و بھری )

2. میزان رون بala : seed oil legumes میں دا نہ میوہا

میزان نبت میں نہ دھلے بولتا ساتا!

2. میزان رون بala : seed oil legumes میں دا نہ میوہا

بادام زعینی

میں میں از دن ہائی روظن حست کر ہئے / دوں / س ای آن ای بھسید / بیتھنے دا بیج بردار

8

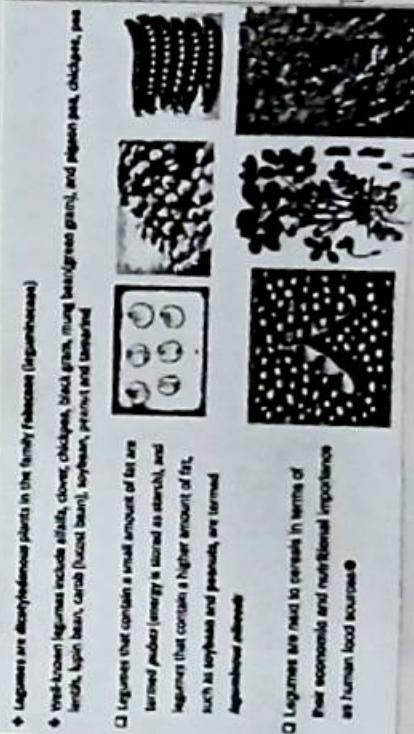
9

از آن باقی می‌ماند که بقیه نه می‌ماند دوام بیشتر دارد از بقیه رسمی می‌توان در زمین‌رسانی های  
عمرانی استفاده کردنی ممکن است این دوست ها کارخانه و ...!  
۳. بدی خواه ترتیب می‌یابی و ارزش تقدیریان ندارد و بروات احتیت زیادی دارند بدین تامین  
منبع آنها افزاں!

حدله نهادت به ندان خاصیت ساخته می‌نمایم! و برخی از ۲۰٪ صفت اند!  
محبات به ندان منبع شسته راه را بسته می‌نمایم! بین ۵۰٪ بسته دارند!  
از این بیولوژی پرستانی پاسن دارند می‌باشد که ها مزدوری پر فضای این ارزش بیولوژی<sup>۱</sup>  
ظاهری که دارند و بزرگتر از ۴۰٪ مزدوری پسته غوب است! این همین بزرگتر نیز ارزش بیولوژی<sup>۱</sup>  
پرداختی می‌باشد نسبت به عیوانی پاسن است، ممکن تنه برخی را به لذت این ارزش بیولوژی نموده اند  
هر دفعه و پیش از ۲۰٪ ها را برای این ارزش می‌دهند!

۱۷- ۲۷٪ از ۲۰٪ نهادت ممکن درین اتفاق حفتم و زدب مسود و معدن پیغام  
دفعه می‌ورا! محبات می‌باشد ۴۸- ۵۸٪ از ۲۰٪ می‌تواند درین حفتم و زدب مسود  
آن منبع بسته و صوانی ارزش بیولوژی بالای دارند یعنی تیپ زیادی از این درین می‌توانند  
به مسفل از این ارزش بذب مسود!

اما نهادت و بزرگتر این ارزش اتفاق دل بالای دارند، ممکن تنه برخی را به ندان منبع را توکنی  
استفاده ننمی و تفسیزی دس مرتبه این جواص را دارند!



\* Legumes are dicotyledonous plants in the family Fabaceae (Leguminosae).

\* Well-known legumes include chickpeas, lentils, chickpeas, black beans, mung beans/green gram, and peanut park chickpeas, green lentils, black beans, chickpeas, mung beans/green gram, and peanut park chickpeas, green

legumes that contain a small amount of fat are termed pulses (legumes) as opposed to starch, and legumes that contain a higher amount of fat, such as peanuts and peanuts, are termed leguminous edibles.

Q Legumes are used to realize in terms of their economic and nutritional importance as human food sources.

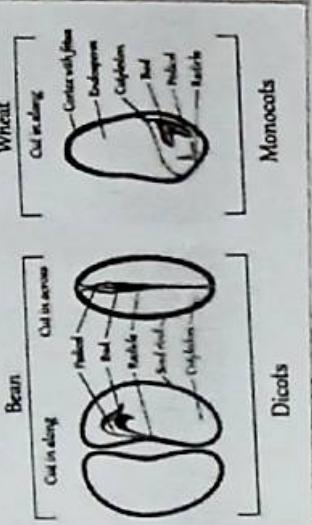
و ند ت مل که نس کر ب می و افع

امت دهانم از این راه که میتوانند از پرسنل خود برخوردار باشند

جنسن مه باشه از آن باید را در پرمنه کمیز جبر نیارشید اولیه هر چیز سبز و اتمام داشتی بینشید که حکومت این مهد این قصف زرد رنگ بی ناصیح سرمه داشتی لیلیو و دام و دارو مانند و مقدار است که اینها معرفت می نمودند و دیده مادر تهشت (انزیلیپر) معرفت می نمودند

جوبت (مشعل سعی پی) مرا لاقع داند اند و میوه نه با مند! مدد تو رسید که مل پی مروه امت!  
کامد سیرم ثبیب فوجه اگر نزدیک! ← پس پی راه دارم برو آن پوئس دانه امت و اند سیرم آقیل  
=) تقدیم ماتا را مولدت و سپهابت با ( سده راست *anvest ha post* رفتار چند دست  
دانسته باشیم، تکه جبا که رویه اند چله ن رخی در عکس خود متابا ای پیغمبر ترکت  
سبت هم میوه ندلت که از جوانه میانی صفت *تیپه روسی* شود! یاد رسبات آنها یک رونق اند / معدن شندر  
پیشتر باشد غایل رفتنی بدن! ا  
نه اینه ب ایم میوه میبا ت نواحی داشت!

\* عدف + دار = صرہ ! وندهف آنچھ مورہ نسی بالسر !



The structure of the seed in dicots and monocots