

نمایه های خرس می باشد و از داشت طبیعی فارج شدن
پاره درسته لند، از سفلر درین بر سنت پذیراند و به معنی حرارت دهنی دوباره ذوب

مساوی نزد و ۸۵

پروتئینها

مشعل آزل تزلیخ

برنگیش امید آن

تربریل می شود.

در یک بسته غذایی بشوند

ژل نه جامد است - مایع

تشکیل ژل برای تولید ژل، طبیعی است که شبکه ای از زنجیره های پروتئینی باید تشکیل شود تا بتواند متادیر خاصی از آب را در درون خود بگیرد. برای انجام این کار ضروری است که ساختمان در هم و پیچ خورده فضایی ملکولهای پروتئین باز شود تا امکان ارتباط و به هم پیوندگی میان زنجیره ها و همین طور میان آب و زنجیره ها از طریق گروههای عامل فراهم آید. بدینه است دناتوره شدن پروتئین می تواند چنین حالتی را به وجود آورد. در میان اماسه های نیرهای اتصال دهنده میان زنجیره ها، پیوندهای هیدروفوبي نقش مهمی اینها می کنند. زیرا بعد از باز شدن زنجیره پروتئین اینها که در حالت طبیعی در درون ساختمان فضایی پروتئین قرار گرفته اند آزاد می گردند و زمینه را برای ایجاد پیوندهای زیادی فراهم می سازند. به همین دلیل است که در PH ایزو الکتریک که نیروی دفع کننده ای در سطح کلی سیستم پروتئینی وجود ندارد، ژل تشکیل شده کم آب تر و سفت تر و دارای حجم کمتری می باشد.

سولیدیر در برخان

ژل تشکیل شده توسط پروتئینها ممکن است در اثر حرارت مجدد به سول تبدیل شوده لاما در مواردی که در جریان تشکیل ژل، پیوندهای دی سولفید به وجود آمده باشد به دلیل قدرت زیاد این پیوندها معمولاً عمل تبدیل ژل به سول در اثر حرارت صورت نمی گیرد که مثال آن ژل او آلبومین^{۶۵} می باشد. بیش از ۹۰ درصد ساختمان ژلهای پروتئینی را آب تشکیل می دهد. جذب آب توسط زنجیره های پروتئینی تحت شرایط حرارتی، عمدتاً در های حرارت های مخصوصاً ناجیه پیوند پیتیدی صورت می گیرد که با سرد شدن محیط، تعدادی پیوند هیدروژنی میان (ترموس) یعنی زنجیره ها تشکیل و به این ترتیب آب در شبکه ای از زنجیره های پروتئینی گرفتار و بی حرکت کم می شود ژل می گردد.

روغن و آب

خصوصیت امولسیون کنندگی. پروتئینها به دلیل داشتن قسمهای آب دوست و آب گریز در ملکول خود طبیعتاً می توانند به منزله یک عامل پیوند دهنده یا امولسیون کننده میان دو جزء غذایی که هر کدام دارای یکی از این دو ویژگی هستند، عمل کنند. در واقع بخش مهمی از

آبروکوا

65. Ovalbumin

بروکریکس ۲ نوع رول استریل می دهند؛ سفاف و کدر، بردا پروتئین ها را
آمیزه اسید غیر قطبی هستند طبقاً دنار نوره سیون دیار همیر و نو برس
لند و سرکت روره اس ستن درستر استر (زر سرکت زدن)
شیمی مواد غذایی

۸۶

پایداری بسیاری از مواد و سیستمهای غذایی نظری شیر، بستنی، کره و کالباسهانا شی از حضور
پروتئینها در این سیستمهای غذایی می باشد. مثلاً در شیر پراکندگی ذرات یا گلوبولهای جلو
در فاز آبی و پایدار ماندن آنها در این حالت توسط پروتئینهای موجود در سطح غشاء از
گلوبولها تأمین می شود چنانکه که در اثر همگن یا هموژنیزه کردن^{۶۶}، گلوبولها شکر
می شوند و غشاء آنها صدمه می بیند و پروتئینهای مذکور دیگر نمی توانند نقش پایدار کنند اما
ایفا کنند، کازئین در سطح ذرات کوچکتر و فراوان چربی تشکیل شده قرار می گیرد
پایداری سیستم را فراهم می کنند.

✓ PH محیط به دلیل آنکه بر موجودیت گروههای آب دوست و آب گریز در سطح
پروتئین اثر می گذارد، می تواند بر خصوصیت امولسیون کنندگی پروتئین تأثیر مشخص را
بارزی داشته باشد. چنین اثری را می توان در شکل ۱۱^{۱۱} به خوبی مشاهده کرد. در این شکل
ظرفیت امولسیون کنندگی ایزو له پروتئین بادام زمینی در حضور غلظت‌های مختلف نمک طعام
در PH های متفاوت مشخص گردیده است. همان طور که منحنیهای مربوطه نشان می دهند
تقریباً در تمام موارد کمترین قدرت امولسیون کنندگی در حدود PH ۵ یا نقطه ایزو والکتریک
این پروتئین است که به دلیل تجمع زنجیرهای پروتئینی و کمتر در دسترس بودن گروههای
آب دوست و آب گریز در این نقطه می باشد. نکته درخور توجه دیگر در این شکل این است
که هر چه غلظت نمک بر محیط کاهاش پیدا می کند، قدرت امولسیون کنندگی افزایش می باید
این وضع ناشی از حلالیت بیشتر پروتئین به خاطر پدیده حل شدن توسط نمک است که در
قبل به آن اشاره شد.

✓ باز شدن جزئی ساختمان زنجیره پروتئین ممکن است به افزایش خواص
امولسیون کنندگی آن کمک کند. مثلاً پتا لاكتو گلوبولین^{۶۷} و به طور کلی پروتئینهای آن
پنیر^{۶۸} چنانچه برای مدت ۱۵ - ۱۰ دقیقه در PH ۴ - ۲ و یا PH کمی قلیایی تحت حرارت
۵۰ - ۸۰ درجه سانتیگراد قرار گیرند به دلیل از میان رفتن پارهای از اتصالها و باز شدن
ساختمان فضایی زنجیره پروتئینی، خواص مختلف عاملی از جمله امولسیون کنندگی بهتری را

۹/۱۸
۰ min

۶۶. Hemogenization

67. β -lactoglobulin

۶۸. Whey Proteins

بروکریکس های دارای مقادیر زیاد اسید غیر قطبی هستند ترین
لیاپورسیون