

Milk (3.2%)  
Total protein  
acidify to pH 4.6

precipitated  
Casein proteins  
2.5%.

Filtrate (Supernatant)  
↓  
Serum / whey proteins  
0.5%.

0.5 saturation with  $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$

precipitate Saturation with  $\text{MgSO}_4$

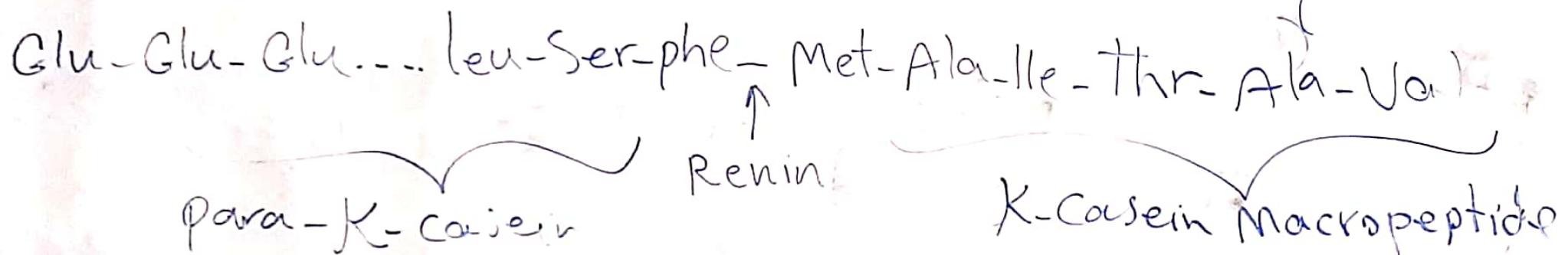
↓  
lactoglobulin 0.4%

Lactalbumin  
0.13%

Rennet

Renin = chymosin

Vegetarian Cheese



Milk proteins

ستفر از سیر و گوشت بدلی گار است.

سیر از منابع غذایی هم است لذا تدریجی ساختاری نکرده محلول مایع از پروتئین داکترز میباشد

vit هاست همچنین حامل کالری های جیبی امواسینید و میبلی های کازئین که در آن پروتئین

پهلوه املاح نظر فستن است و کلسین به صورت کائینی پراکنده است.

جنانیچه چسبی گرفته شده بر آن **skim milk** یعنی هیچ کارکرده نمایندگی ندارد

بابل کازئین سیر رسمیت ندارد و مایع باقی مانده آن **whey** با آب پر نمایندگی ندارد. بدین

wheypro - caseinpro

ترستیت پیش از پروتئین کازئین یا ویت پرو ۳۰٪ که پروتئین کازئین را

 $\alpha_1$ , casein

تکلیف یافته از کازئین ها آلفا ۱ کازئین - بـ کازئین - کـ کازئین - کـ کـ کازئین پروتئین

کازئین / تکلیف دهنده این نسبت خادر سیر بعد از چسبی محاسبه شده است

۱۷٪ داکت آلبومین و ۳٪ داکت گلوبولین ایموفن گلوبولین و سایر ۲٪ ناشی از تکلیف دهنده

بر تکلیف گلوبولین ۱۸٪ آلبومین و ۴٪ سولفید. و یک دارو SH آزار

در مقابل  $\alpha_1$  داکت آلبومین ۱۲٪ آلبومین ۱۴٪ اوزر ۳٪ پیوند دن سولفید.

در حقیقت این پروتئین کازئین بیشتر نداشت نسبت دهنده خصوصیات در ویار کشید بودند همان

۵ در ابتدا  $\alpha_1$  کازئین  $\alpha_2$  سنسیتیتیت آن به رسمیت تقویط یافته های کلسین

**clips**

Subject \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

درین اتفاق و مکان های مسکن دیگر وجود دارد. برای توضیح و ترجیح ساختار ملویشی

میله میکنند تا مدل sub unit model باشد

• Edward and slattery سليري

وَمَدْحَى لِكُوچُكْ كَهْ ذَرَاسْتْ شَيْرَ رَا تَتْغِيلْ يِ دَسْنَ

<sup>۱۰</sup> میله‌های کلر در اس با قطر ۲۰۰-۳۰۰ nm اسر در شکر تقریباً ۱۰٪ امیل در لیتر وجود دارد.

دار یک سیل دارای ۲۰۰۰۰ مولکول کازین لے رزون طور مولکول افزایش داده کایا.

کارٹن ستریٹ ۱۴۰۰۰ - ۲۵۰۰۰ - ۲۳۷۰۰ هر میل

مجهودات از سایر میلادی ها نجات نهاده تر لاید. درین ۲۵-۳۰ مولود کاریزین از نوع  $\Delta$ -B و

کمایی دارند. آنما کماییق در ساختار اولیه میله های نسبتی اساسی ندارد و حافظه جبرا سازی (و خالص)

سازی کاری های دیگر است زاید بحث تأثیر صنایع جزئی سقوط آتیم های

مردم شویستیک تسلیل می کرد.

اجتماع سوئدی  $\text{Glauber}$  کا زرعی بڑی تعداد مابعد میں  $10^{12} \text{ cm}^{-3}$  پہنچا۔ اسی مجموعہ کا دلایا

کارکرد این نظر ناظرها زنجیره های پلی پیپری می باشد که درست چنینیت ترتیب را کنند

طیل رئه در دیگر جویی خودند. هر کسی از این واحد‌ها دارای یک (ست) حامی آمیغوهای هیدرومنوب

و باز هم این دستگاه میتواند مصلول آن در قرار گیردن منجر به اجتماع آشنا برای تبلیغ سایه میشود.

۱۰

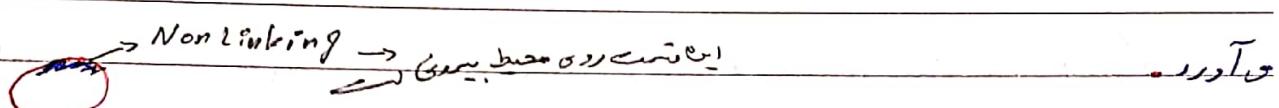
-clips™

دیگر سبب لینکینگ قلمبی که قدره رونج را در برگیرید سطح خارجی ایت ڈافع میں

آمیزهای قطبی غالب هستند اما تأثیر این آمیزهای بالکل متفاوت است اثنا قطبی کا زیر داری عوام آمیز سری اسے ساز طریق یعنی اسری بہ فضای متمام کرد اسے

نادر اثنا قطبی بکار گئی آنہ خیف سری وجود ندارد کیا کاشی متفاوت است ایت

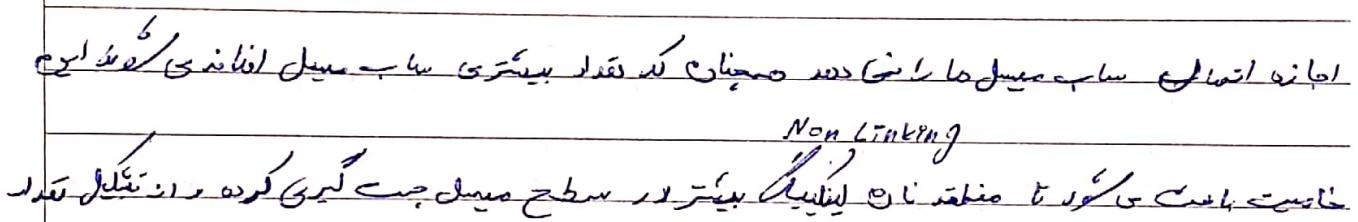
وہ داری تردد فضای نیسے (نادر عرض) یا یا تعداد بیشتری آمیز تریخی دارد و داری غیر قبل انتہا اثنا قطبی خود متمام ہے یعنی سکاید است ان ایجسے میں Non Linking را بجود



↑ آورد  
↓ آورد

بر این اساس مولکول احادی کیا کاشی در یک سائب میں ہے تواند کارکم کر کلاہ یعنی مٹشاپا

اجانہ اتمالی سائب میں ہے تواند صحیان کے قدر بیشتری سائب میں اناندی کے ایج



ب نایت از سائب میں جلویں نماید

کھوسیاں رسویں کا بی دن Card در مقایضہ نتیک پیش یک مرحلہ انسائی لے دے در صارے

پیش ہای نہ در اک کاشی ۲۰ رسوب داریم (رسد بیشتری حاوی الیکٹرولوگی) باعث تغیر لاکوڑو

نیکل (الکلیک اسین) الکٹرولوگی میں بیکل طبعی در کسی وجود داری ایاد مصنوعی بد آر یا کسے

آغاز کری اسکریت کے داری دیگر ہاں حدود تک نتیک کشید را اعتماد کریں

Subject \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

در صورت ماسه در سوپ کامل اتفاق نمی‌افتد این اتفاق بین مصل‌های کازئین باقیمانده پس از آن

لستی کشیده و پیراهن سخت شده می‌شود چنانچه علی‌گری ۲۴٪ دارای اراده میابد در این

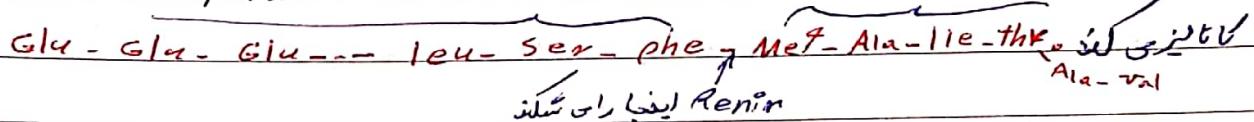
ام آنزیم رینت آناده شده آنرا برداشت رینت آنزمیم رینت مانع آباده شدن رینت است.

### chymosin

کسانید ۳ دو ساله درختی که رینت به صورت اختصاصی بیاند یعنی در آن کازئین را

para-k-casein

k-casein Macropoptide



پایه ب مقدار بخشنی از مصله با توجه میاند که هیدروفلوب اسے. بخشنی دیگر به داخل Whey وارد نموده اند

و اند های کربوهیدراتی اسے برآورده دارد پرسنی کربوهیدراتی یعنی پیراهنی مصلی خواره

بین مصله های شیر شکن باید و به این ترتیب لخته شیر شکنی تغیر دارد.

لخته یا curd به مدت چند ساعت کاری می‌کرد تا سفت شود سپس به قطعات نوچی ببریده که

تا ذبح آب ب پنیر سین زیر فکس ارس آب بینز از آن جدا کرده کاهی قبل پر پوشیده اند

آنچه مذکور شد تا آب بسته داشته باشد و از رسک شیر وارکا پیره ها جلوگیری کند

که نیاز به نگهداری پنیر در دفعه های یافیت شر در اینجا مرحله آنترهای

پیره و آنترهای دیگر و لیسو لیسین خوار و چانس رنگ و عطر و طعم مطابق خواست بوده اند

آنترهای رینت لایه ای دارند که در میان اینها ۱۵٪ میان اینها ۱۵٪ میان اینها

و مفروض شد آنهاست. با این ترتیب و بدایل نیاز روز این روند به رینت متابع صورتی توسعه یافته

clips

عده اوقات نیز حامل از منابع قارچی یا صید و بیو را وجدیت چیز نامند.

که از میکللات آشیانه های قارچی که از زیاد آنها در مقایسه با بینی های طبیعی لست نشود

تفاوت بینی های با اندازه مولکولی کمیکتر است با این طعم کلخ در فیبر

که در قاع خود رده طای این که بعنوان Pro است همرو لیز Pro در این سرمه تخلف ایجاد نموده

و دلت استریل کرد و تناکای (س) میکل رینیت عاده قارچی از طریق صنعتی های انتشار تا

حد نیازی داشته باشد ترتیب که DNA مصلو که درین رینیت در ساله بطور معقول آزمیزی

به صور که در دانش و E-coli وارد کردند و بدایع صورت هر ۲ میلیو ارگانیسم رینیت

سید رینیت در ساله قلیر می کند.

### Total protein

اسید کردن تا pH 5

روز مخلوط با قنادله

(supernatant)

precipitated

Filtrate

casein pro

Serum / whey pro

% ۷۰

۹.۰٪

درست ایجاد شد

و saturation with  $(NH_4)_2SO_4$

امضیت

saturation with  $MgSO_4$

Precipitate

Lactoglobulin

۱۴٪

Lactalbumin

۹۱٪

ذکر ممکن است و تواند باسترس بروج و مادری جابر علیه تدریس برینیت

clips