بررسی بافت، رنگ و مقدار پراکسید جیپس فرموله شده سپه زمینی از ارقال اگریا و مارفونا در زمان ابتداری

نفیسه زمیندار و محمد شاهدی

چکیده
از گرناتول خلخ سپیزمنی و پوره سپیزمنی پهنه (ارقال اگریا و مارفونا)، آرد درخت، نشتزده، آب، نکم اصولپایی، پودر سیر، فلفل سفید، آسکوربیک اسید، اسید سیریک، سولفیت سدیم و روش فلزی مدلی با توجه به رقم‌های سپیزمنی دو نوع خرپنه شده، این خبر با خلقت به صورت صحیحی نشان دهنده مدل ایستایی در سطح خنثی و پودر سیر پیش‌بینی شده و در دو نوع محیطی یکتا ان‌تمسر آت و دیگری هوا انسامسر و در پوشش با اثر زمانی گردیده و در دو نوع مدت سه ماه در دریاکی و در دمای 25 درجه سانتی‌گراد مرطوب شده. پس از تولید و در مدت ابتداری مقاومت بالای به‌وجود آمدن، رنگ و مقدار پراکسید نمونه در ردیابی یک ماهه از آزمایش شده. سپس این ماده دوره پراکسید در نمونه‌ها در حد قابل اندازه‌گیری توده وی در پایان ماه سوم مقدار پراکسید نمونه‌ها قابل اندازه‌گیری شده است. این مقدار برای نمونه‌های نگهداری شده در پیش‌بینی‌های حاکی گزارش کرده که میانگین‌هایی بین‌بندی شده با هوا برود. این زمان نگهداری برای هر دو نوع محیط بین‌بندی کمتر از حد مجاز برود. ارزیابی مقاومت خشکی بافت محصول نشان داد در سطح احتمال 0.05 درصد اثر رقم بر مقدار تنش لازم برای شکست نمونه‌ها معنی دار نیست. در حالی که اثر محیط بین‌بندی بر این خصوصیت در سطح احتمال 0.1 درصد معنی‌دار است و نگهداری برگه در پیش‌بینی‌های باعث زندگی انتهای شده است. اثر زمان نگهداری بر مکانیسم تنش خشکی برگه‌های شکست نمونه‌ها نیز در سطح احتمال 0.1 درصد معنی‌دار و با افزایش زمان نگهداری سختی شده بود. در پروارب رنگ نمونه معلول شده که اثر زمان و اثر رقم در سطح احتمال 0.1 درصد معنی‌دار و تبرگی برگه (عدد 1 در سیستم هانترل) معنی‌دار است. اثر رقم، زمان نگهداری و اثر متقابل این فاکتورها بر قرمزی و سبزی برگهها (عدد 8 در سیستم هانترل) در سطح احتمال 0.05 درصد معنی‌دار اثر رقم در سطح احتمال 0.1 درصد، زمان نگهداری در سطح احتمال 0.05 درصد بر رنگ و این نمونه‌ها (عدد 2 در سیستم هانترل) معنی‌دار بود.

واژه‌های کلیدی: ابتامانی. بافت، رنگ، مقدار پراکسید. جیپس فرموله

مقدمه
همان‌طور که کیفیت و هزینه تولید و در نتیجه میزان بازار پایندی آن را تعیین می‌کند، برای آنکه برگه سپیزمنی عمر نگهداری مقدار رطوبت، رنگ و رنگ برگه جیپس فاکتورهای مهمی

1. به ترتیب دانشجوی سابق کارشناسی ارشد و استاد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شهید کواشاویزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

249
فازهای انتارکتیک یا قطبی، که در اینجا به آنها از نظر فاکتورهای یافته، زنگ و مقدار پراکسید بهره است.

مواد و روش‌ها

۱- مواد شیمیایی

الف) اسدی استیک خالص، کلروفرم خالص، پدود تناسمی، نیو سولفات سدیم، نشانه خالص، آکسیدیک اسید، سدیم ب) سوختگی از شرکت مرك آلمان ب) پتروپولیوم اثری از شرکت پارس شیمی

۲- مواد

الف) مصرف دی-گلیکرید با مارک تجاری

Beldem Mon 92-0FPW

ب) چربی نمک‌هایی در معرض قرص کردن و مصرف به روش‌های مختلف

ج) نشانه‌ها از محصولات بسته‌بندی گلیکرید

د) آرد ذرت با مس ۶۰

طولانی‌تر داشته باشد لازم است رژیم آن در حد ۳ درصد باند و به لحاظ نزدیک‌های کیفی و کیفیت تمام شده مقدار روغن نان حداکثر پنی باند رژم باند شده و بستگی به نوع زمینی ضخامت برگ‌ها و نوع زمینی که بر روی مصرفی و دمای زمینی داشته در گونهٔ باند به آنها می‌تواند اثر داشته باشد [۱۱].

ملوک بهبود در رژیم پراکسید تحت تأثیر نوع روغن یا شرایط انتارکتیک قرار نمی‌گیرد. اما از نظر زبان انتارکتیک، افزایش در روغن متراژ آزاد برای یافتن به کار می‌رود اگر مقدار این خود کمتر از ۴ درصد باشد این نوع روغن بنده بیشتر استفاده شود طول عمر برگ به شدت کاهش می‌یابد. نگه‌داری برگه در نور یا همگرازی باعث تفاوت در مقدار پراکسید نمی‌شود ولی مقدار پراکسید در دوران انتارکتیک و گذشته زمین افزایش می‌یابد [۵].

در انتارکتیک، برگه معمولاً از بین برده‌ها بگیرد و روش را به نمونه تیره ترجیح می‌دهن، ولی در مجموع طعم و بیو مطمئن را بر رنگ روش ترجیح می‌دهند. معمولاً طی انتارکتیک برگه نیرو می‌شود [۱۱].

نور فلورست (مهمی) اثر ممکن دارد در تغییر طعم و بیو برگه وارد می‌گردد یا چنین گزارش شده است که مقدار رطوبت، بر روی این بکه ناپذیر باشد، ایجاد نارنجی در سطح برگه و در جنس برگه به طور کلی معمولاً محدود [۱۱] که رطوبت نسبی ۴۰ درصد است قرار غیر حالت ترید را هم از دست خواهد کرد (۸).

از گاز خشک برای بسته‌بندی برگه سبب زمینی استفاده شود و غلظت اکسیژن در بسته به زیر یک درصد بررسی و جنس بسته به اکسیژن تغییر ناپذیر باشد، عمر انبارداری افزایش خواهد یافته، البته اگر جنس بسته به نور نیز تغییر ناپذیر باشد اثر نور بر جلد اکسیژن حذف خواهد شد [۸].

کوکیساک و همکاران طی آزمایشی به این ترتیب در سیستم که
هر سپ زمینی ارقام آرکینا و مارفون‌نا، در مورد رقم مارفون‌نا چون زمین تجمع انجا با استفاح قبل از تولید، عملیات واجد شرایط کردن (قرارگیری در دمای 25 درجه‌ سانتی‌گراد و رطوبت نسبی 90 درصد به مدت دو هفته) صورت گرفت. مقدار ماده جادی آرکینا و مارفون‌نا به ترتیب 24/3 و 20 درصد بود.

و) نمک طعام

3) تجهیزات
الف) اپراتور‌گردنگ تحت خلاق از شرکت بوش سود ب) اسنام مدل 140 ساخت شرکت اینستن انگلستان ج) میله‌ها نترس دیتا کار ساخت کارخانه تکست فلس آمریکا د) میله‌ای سایکوترومی مدل کام اسپیک دو قام انگلستان در محدود طول موج‌های مرنی و موارد بیشتره) پوستگیر سایشی ساخت راژل مدل آگوا اسکان و) دستگاه‌های

5) نیمه‌آبی‌های مقدار پراکسید

برای اندازه‌گیری پراکسید، مخلوط‌های 100/1 مول در لیتر مخلوط تشکیل می‌شود. و مخلوط‌های ایده‌آل 96 درصد قارز و 2 درصد استر و ۲ حجمی نهی شده است. گرم در محصول ۱ گرم از روش استرک استر شده از بوش با دقت 0.1 میلی‌گرم را وزن کرده و آن را در 30 میلی‌لیتر مخلوط حل کرده، پس از اضافه کردن 0.1 میلی‌لیتر مخلوط اشباع پیدا نمی‌کند. ۳۰ میلی‌لیتر آب مغقت رقیق کرده و ید آزاد شده را با مخلوط تیو سولفات سدیم ۱ مول در لیتر تیتر می‌کند. قارز از رسیدن به نقطه پایانی تیترابون (محقق شدن تیتر رنگ) حدود 0.1 میلی‌لیتر مخلوط نشانه‌ای به اضافه شد و تیترابون تا محو شدن رنگ آبی ادامه یافت. برای آزمایش‌های کلیه عملیات آزمایش اصلی بدون تغییر اندازه گردد. (در اکثر آزمایش‌های آزمایش تبدیل پیش از 0.1 میلی‌لیتر مخلوط تیو سولفات سدیم مصرف شود) (۱۱) مقدار پراکسید از فرمول زیر محاسبه می‌شود:

بررسی پایه‌ای، رنگ و مقدار پراکسد چیس فرموله شده سپ زمینی از ...
مبدأ ABS استفاده شد.

نتایج و بحث

عدد پراکسید عبارت است از مقدار میلی‌آکی سیستم در هر 1000 گرم ماده بره که در رنگ خاکی مواد جرم تازه باید کمتر از 5 بر اساس روش قا، و یا کمتر از 10 بر اساس واحد نسبت به آب‌زدایی باید از 10 باند نشان فضای اکسیژن رعیا گی که از دستگاه ایوپراگنرس گرفته شده تحت خلا استفاده گردید.

2-3 بررسی پایه

برای بررسی مقاومت پایه، تست مقاومت که نیروی خمیشی به کمک یک ارزیابی نرم‌افزار نام‌نامه‌ها به کار می‌رود انجام شد. در این تست نمونه به صورت انفی بر روی یک نمک در فاز رنگ تغییر شکل و یا پروره نمک نام‌نامه‌ها به وسیله آن تا مرحله شکست نیرو وارد شد. مقدار نیروی حاصل از روی نمک مکانیم نمک‌نامه‌های با توجه به مقياس نظیری‌شان دستگاه اینتران به دست آمده. نمک‌نامه‌های پرگ این انجام تست مقاومت نیروی خمیشی به صورت مستقیم بر روی پروره داده شدند. در این تست برای محاسبه استرس مکانیزم رابطه زیر استفاده شد (۶) که در آن:

\[ \sigma_{\text{MAX}} = \frac{rFL}{bh^2} \]

2-4 تجزیه و تحلیل آماری داده‌ها

بررسی مقدارگذاری در این تحقیق به دلیل ضرر کاملی تصادفی با آزمایش‌های گزارش صورت گرفت و برای این انتخاب از نرم‌افزار

۲۵۲
جدول ۱: نتایج اندازه‌گیری پراکسید بر حسب میزان‌ها و الکتریکی دیگر در کیلوگرم روان استخراج شده از نمونه‌ها پس از کهارداری به
مدت سه ماه (نتایج میانگین به تکرار هستند)

<table>
<thead>
<tr>
<th>رقم س پی زمین و تصفیه بوته</th>
<th>مارفونا - هوا</th>
<th>مارفونا - آزت</th>
<th>آزت - هوا</th>
<th>پایان ماه سوم</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1/ 6/ 87</td>
<td>0/ 6/ 91</td>
<td>0/ 6/ 22</td>
<td>1/ 6/ 87</td>
<td>1/ 6/ 14</td>
</tr>
</tbody>
</table>

جدول ۲: مقایسه میانگین مارکیس تنش خشیبی بیشینه برای سطوح مختلف مخلوط‌های زمان، رقم و تبدیل با آزمون دانک (کیلوگرم نیرو بر سانتی‌متر مربع)

<table>
<thead>
<tr>
<th>عوامل مورد بررسی</th>
<th>سطح</th>
<th>مارفونا</th>
<th>آزت</th>
<th>سپر</th>
<th>صفر</th>
<th>ماه اول</th>
<th>ماه دوم</th>
<th>زمان</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>۲۹/ ۹/ ۵۴</td>
<td>پایین</td>
<td>ارتفاع</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
</tr>
<tr>
<td>۲۶/ ۶/ ۹۴</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
<td>ارتفاع</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
</tr>
<tr>
<td>۲۷/ ۱/ ۸۴</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
<td>ارتفاع</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
</tr>
<tr>
<td>۳۲/ ۰/ ۱۹</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
<td>ارتفاع</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
</tr>
<tr>
<td>۳۳/ ۶/ ۶۳</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
<td>ارتفاع</td>
<td>پایین</td>
<td>پایین</td>
</tr>
</tbody>
</table>

مقایسه در سطح احتمال ۵٪ صورت گرفته است.

خطر نامشانبر در سطون سوم اختلاف آماری معنی‌دار در سطح احتمال ۵٪ را نشان می‌دهد.

پیک‌هایی از درابری‌های بودن مقدار پراکسید نوع روانی (روغن قانی) بو و درگیری دمای فرآیند، که ۱۴۵ درجه سانتی‌گراد تنظیم شده بود و محرمان و این دما نیز ثابت بود و چون خود محصول در حال از دست دادن رطوبت بود باید این دمای خیس‌رطوبت بالاتر از ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد نرسید. در طرفی چون فنی‌ها احیاکنده و اسیدهای آمیزه‌ای در پره تازه سپر زمینی وجود دارده و هم در گرانول سپر زمینی و آرد ذرت، بی‌پاتری در این تیمارها و باکشت میلارد با نشان دهنده تئوری موفقیت که طبق تحقیقات محصولات حاصل از این واکنش نیز در به تأخیر اضافی اکسیداسیون تئوری داردند (۵).

نتایج تجزیه واریانس اثر فاکتورهای رقم، بی‌پاتری و زمان بر میزان تنش خشیبی بیشینه (بافت) یا چهار رکود که اثر رقم بر این نوع فشار معنی‌دار نیست و تفاوتی بین میانگین افرا، و
جدول 3. مقایسه میانگین‌های فاکتور I در سطوح مختلف متغیرهای زمان، رقم و بسته‌بندی با آزمون دانکن

<table>
<thead>
<tr>
<th>میانگین مقدار</th>
<th>سطح</th>
<th>عوامل مورد بررسی</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>72/496</td>
<td>اکریا</td>
<td>رقم</td>
</tr>
<tr>
<td>72/477</td>
<td>مارفونا</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>74/309</td>
<td>ارت</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>73/858</td>
<td>هوا</td>
<td>بسته‌بندی</td>
</tr>
</tbody>
</table>

مقایسه در سطح احتمال 5/ صورت گرفته است.

حروف نامشانه در سطون سوم اختلاف آماری معنادار در سطح احتمال 5/ را نشان می‌دهد.

جدول 4. مقایسه میانگین‌های فاکتور B در سطوح مختلف زمان، رقم و بسته‌بندی با آزمون دانکن

<table>
<thead>
<tr>
<th>میانگین مقدار</th>
<th>سطح</th>
<th>عوامل مورد بررسی</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>37/6/4</td>
<td>اکریا</td>
<td>رقم</td>
</tr>
<tr>
<td>35/7/4</td>
<td>مارفونا</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>37/1/5</td>
<td>ارت</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>36/7/4</td>
<td>هوا</td>
<td>بسته‌بندی</td>
</tr>
</tbody>
</table>

مقایسه در سطح احتمال 5/ صورت گرفته است.

حروف نامشانه در سطون سوم اختلاف آماری معنادار در سطح احتمال 5/ را نشان می‌دهد.

بررسی رنگ ظهور در ابتدا، مشخص کردن که اثر رقم و زمان (0/0 < p) بر فاکتور L معنادار نیست. اثر بسته‌بندی بر فاکتور L معنی‌دار نیست. اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار نداشتهند.

بررسی که این مشخص کردن که اثر میانگین‌ها معلوم که ویژگی رقم و بسته‌بندی و رقم بر فاکتور A تأثیر معنادار Nstitution at 025 IRDT on Tuesday May 28th 2019
شود که افزایش دما خود نوعی کاتالیزور برای واکنش‌های اکسیداسیون است و باعث تشکیل پراکسید در محصول اولیه و افزایش آن طی تابعه‌های می‌شود. در برخه‌های فرمول، به دلیل نوع روح‌مصرفی و نوع رزاپد (نوری گرد) چنین مشکلی کمتر وجود دارد و محصول دارای سلامتی بیشتری است. از طرفی چون خوراکی برگه‌ای فرمول از پیش تعیین شده تهیه می‌شود بسیاری از شرایط مایل مقدار جذب روح و یا شکل و اندازه برگه‌های قابل تنظیم است و این فاکتور نسبت به برگه‌های معمولی عمر نگهداری بالاتری دارد.

منابع مورد استفاده

1. جعفریان، س. 1380. تأثیر حرارت درهی مقدم‌نام سیب زمینی و استفاده از برخی هیدروکلورید‌ها در کاهش جذب روح و کیفیت فراین منجمد نیمه سرخ شده. پایان‌نامه کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان.
2. زمین‌دار. ن. 1388. بررسی تولید کیسه فرموله شده سیب زمینی از ارکام آگری و مارفونا. پایان‌نامه کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان.