



کتاب راهنمای پروتئین‌های

مواد غذایی

(جلد دوم)

مهندس مجتبی حیدری مجد
مهندس بهاره حاجی رستم‌لو
مهندس عبدالواحد صفرزائی

سرشناسه	: فیلپس، گلین او، ۱۹۲۷ - م. Phillips, Glyn O.
عنوان و نام پدیدآور	: کتاب راهنمای پروتیین‌های مواد غذایی
مشخصات نشر	: شیراز: صبح انتظار، ۱۳۹۴.
مشخصات ظاهری	: ج. ۲: مصور، جدول.
شابک	: ج. ۲: ۰۸-۰۸-۷۶۸۵-۶۰۰-۹۷۸
وضعیت فهرست نویسی	: فیپای مختصر
یادداشت	: فهرستنویسی کامل این اثر در نشانی: http://opac.nlai.ir قابل دسترسی است
یادداشت	: مجتبی حیدری مجد، بهاره حاجی رستم‌لو، عبدالواحد صفرزائی.
یادداشت	: کتابنامه.
شناسه افزوده	: ویلیامز، پیترا.
شناسه افزوده	: Williams, Peter A.
شناسه افزوده	: صفرزایی، عبدالواحد، ۱۳۶۵-، مترجم
شماره کتابشناسی ملی	: ۳۷۸۷۳۳۰



نام کتاب: کتاب راهنمای پروتیین‌های مواد غذایی

مترجمین: مجتبی حیدری مجد، بهاره حاجی رستم‌لو، عبدالواحد صفرزائی

صفحه آرا: عظیمه زارع

تیراژ: ۵۰۰ نسخه

قطع: وزیری

تعداد صفحات: ۳۰۳ ص

ناشر: صبح انتظار

نوبت چاپ: اول

ناظر کیفی چاپ: شهربانو زارعیان

قیمت: ۱۶۵۰۰۰ ریال

شابک: ۰۸-۰۸-۷۶۸۵-۶۰۰-۹۷۸

ارتباط با ناشر: ۰۹۳۶۳۲۳۵۰۰۲

طبق قانون حمایت از آثار مولفین و مترجمین، تمامی حقوق جهت مؤلف و ناشر براساس قرارداد فی

مابین محفوظ است و هرگونه کپی برداری ممنوع و پیگرد قانونی دارد.

فصل اول: پروتئین های تخم مرغ

۱- پروتئین های تخم مرغ	۲
۱-۱ مقدمه	۲
۱-۲ سفیده تخم مرغ: ترکیب شیمیایی و ساختار	۵
۱-۲-۱ اجزاء سفیده تخم مرغ	۷
۱-۳ ساخت ترکیبات سفیده تخم مرغ	۱۲
۱-۴ خواص عملکردی سفیده تخم مرغ	۱۵
۱-۴-۱ خواص ژل دهندگی پروتئین های سفیده تخم مرغ	۱۵
۱-۴-۲ تاثیر pH و نمک ها بر روی خواص ژل دهندگی پروتئین های سفیده تخم مرغ	۱۷
۱-۴-۳ خواص کف کردن یا زدن سفیده تخم مرغ	۲۲
۱-۴-۴ تیمار حرارتی سفیده تخم مرغ خشک شده: تاثیر روی عملکرد پروتئین	۲۶
۱-۵ نتیجه گیری: سفیده تخم مرغ	۳۰
۱-۶ زرده تخم مرغ: ترکیب شیمیایی و ساختار	۳۲
۱-۶-۱ ساختارهای بزرگ زرده تخم مرغ	۳۳
۱-۶-۲ مواد تشکیل دهنده و ریزساختار پلاسما	۳۶
۱-۶-۳ مواد تشکیل دهنده و ریزساختار گرانول ها	۳۷
۱-۷ تولید مواد تشکیل دهنده زرده تخم مرغ و جداسازی زرده تخم مرغ	۳۹
۱-۸ خواص عملکردی زرده تخم مرغ	۴۰
۱-۸-۱ تاثیر غلظت زرده تخم مرغ بر روی رفتار حرارتی زرده تخم مرغ	۴۱
۱-۸-۲ تاثیر شرایط محیطی بر حلالیت زرده تخم مرغ در حالت بومی و رقیق شده	۵۰
۱-۸-۳ تاثیر تیمار حرارتی بر ویژگی های امولسیون کنندگی محلول های زرده تخم مرغ	۵۳
۱-۸-۴ اثر یک تیمار آنزیمی به وسیله PLA ₂ بر روی خصوصیات پروتئین های زرده تخم مرغ	۶۵
۱-۸-۵ اثر یک تیمار آنزیمی به وسیله PLA ₂ بر روی رفتار حرارتی پروتئین های زرده تخم مرغ	۶۷
۱-۸-۶ اثر تیمار PLA ₂ بر روی حلالیت پروتئین های زرده تخم مرغ	۶۸
۱-۸-۷ اثر تیمار PLA ₂ بر فعالیت امولسیون کنندگی پروتئین های زرده تخم مرغ	۷۰
۱-۹ نتیجه: زرده تخم مرغ	۷۷
۱-۱۰ وضعیت مقرراتی: پروتئین های تخم مرغ به عنوان آلرژن های غذایی	۸۰

فصل دوم: پروتئین های سویا

۲- پروتئین های سویا	۸۴
---------------------	----