

Theo yêu cầu của khách hàng, trong một năm qua, chúng tôi đã dịch qua 16 môn học, 34 cuốn sách, 43 bài báo, 5 sổ tay (chưa tính các tài liệu từ năm 2010 trở về trước) Xem ở đây

**DỊCH VỤ  
DỊCH  
TIẾNG  
ANH  
CHUYÊN  
NGÀNH  
NHANH  
NHẤT VÀ  
CHÍNH  
XÁC  
NHẤT**

Chỉ sau một lần liên lạc, việc dịch được tiến hành

Giá cả: có thể giảm đến 10 nghìn/1 trang

Chất lượng: Tao dựng niềm tin cho khách hàng bằng công nghệ 1. Bạn thấy được toàn bộ bản dịch; 2. Bạn đánh giá chất lượng. 3. Bạn quyết định thanh toán.

Tài liệu này được dịch sang tiếng việt bởi:

**[www.mientayvn.com](http://www.mientayvn.com)**

Tìm bản gốc tại thư mục này (copy link và dán hoặc nhấn Ctrl+Click):

<https://drive.google.com/folderview?id=0B4rAPqlxIMRDSFE2RXQ2N3FtdDA&usp=sharing>

Liên hệ để mua:

[thanhlam1910\\_2006@yahoo.com](mailto:thanhlam1910_2006@yahoo.com) hoặc [frbwrthes@gmail.com](mailto:frbwrthes@gmail.com) hoặc số 0168 8557 403 (gặp Lâm)

Giá tiền: 1 nghìn /trang đơn (trang không chia cột); 500 VND/trang song ngữ

Dịch tài liệu của bạn: [http://www.mientayvn.com/dich\\_tiang\\_anh\\_chuyen\\_nghanh.html](http://www.mientayvn.com/dich_tiang_anh_chuyen_nghanh.html)

Changes of isoflavone in soybean cotyledons soaked in different volumes of water

Soybean cotyledons, recently dehulled, were soaked at 50 °C for 12 h as a pretreatment to obtain defatted soy flour enriched in aglycones. Grains of cultivar BRS 213 from the crop years 2004 and 2005 were used and initially had 1.4 and 1.2 mg g<sup>-1</sup> of total isoflavones, respectively. The molar mass of malonyl and b-glycosides decreased after soaking (33% and 56.5%, in grains from the crop years 2004 and 2005, respectively), while the aglycones daidzein and genistein, that were previously undetectable, increased to 0.5 and 0.8 μmol g<sup>-1</sup> in grains from the crop years 2004 and 2005, respectively. Cotyledons treated with the reduced volume of water had a reduction of 4% of the total isoflavone molar mass while, for the cotyledons treated with higher volume of water, there was a reduction of 14%, due to the leaching of isoflavones to the soaking water.

### 1. Introduction

In Brazil, the search for soybean-derived food has increased in consequence of the health benefits attributed to the intake of this legume. Among the functional substances of soybean, the isoflavones are highlighted: a group of twelve compounds that consist of the aglycones daidzein, glycitein and genistein and their b-glycoside conjugates, malonyl and acetyl glucosides ( Tsukamoto et al., 1995).

Sự thay đổi isoflavone trong lá mầm đậu nành ngâm trong các thể tích nước khác nhau

Lá mầm đậu nành, mới bóc vỏ, được xử lý trước bằng cách ngâm ở 50°C trong 12 h để chế biến dạng bột đậu nành khử chất béo được làm giàu trong aglycone. Trong quá trình nghiên cứu, chúng tôi sử dụng các hạt giống BRS 213 từ các vụ mùa năm 2004 và 2005 ban đầu có tổng hàm lượng isoflavone tương ứng là 1,4 và 1,2 mg g<sup>-1</sup>. Khối lượng phân tử của malonyl và b-glycosides giảm sau khi ngâm (33% và 56,5%, trong các hạt từ các vụ mùa năm 2004 và 2005), trong khi các aglycones daidzein và genistein, những chất trước đó không thể phát hiện được, tăng lên đến 0,5 và 0,8 μmol g<sup>-1</sup> trong các hạt từ các vụ mùa năm 2004 và 2005. Các lá mầm được xử lý với nước có thể tích giảm cũng có khối lượng phân tử toàn phần isoflavone giảm 4%, trong khi các lá mầm được xử lý thể tích nước cao hơn có sự suy giảm đến 14% do sự tan rã isoflavones vào nước ngâm.

Leaching: trong hóa sinh từ này có nghĩa là “ngâm chiết sinh học”

### 1. Giới thiệu

Ở Brazil, tìm kiếm thức ăn có nguồn gốc từ đậu nành đã tăng lên do người ta thấy rằng việc ăn loại thực phẩm họ đậu này mang lợi nhiều lợi ích về mặt sức khỏe. Trong số các loại vật chất chức năng có trong đậu nành, isoflavones được quan tâm nhiều nhất: chúng là một nhóm mười hai hợp chất bao gồm aglycones daidzein, glycitein và genistein và các liên hợp b-glycoside của chúng, malonyl và acetyl glucosides

According to Setchell (1998) , the aglycones constitute a group of substances responsible for several biological activities, acting as anti-cancer compounds, decreasing cholesterol level and reducing loss of bone mass.

The bioavailability of isoflavones is influenced by the manner in which they are consumed. According to Izumi et al. (2000) , aglycones are absorbed more rapidly, with better utilisation, than are the malonyl and acetyl conjugates. When consumed, the b -glu-cosides can be hydrolysed to aglycones by enzymatic action with b -glucosidase activity associated with the intestinal microflora.

Nevertheless, according to Setchell (1998), the availability of the enzyme in the intestine is limited and the metabolism of isoflav-ones can vary among populations and as a function of the diet, medicine intake and time of food residence in the intestine. Due to these factors, the consumption of food with higher levels of aglycone is desirable. The aglycones are present in the soybean grains in small quantities, varying from 1% to 3% of the total isoflavones ( Góes-Favoni, 2002). According to Wang and Murphy (1996) the concentration of

(Tsukamoto và cộng sự, 1995.) . Theo Setchell (1998), aglycones tạo thành một nhóm các chất chịu trách nhiệm về một số hoạt động sinh học, đóng vai trò như các chất chống ung thư, hạ cholesterol và làm giảm sự suy hao khối lượng xương.

Giá trị về mặt sinh học của isoflavone chịu ảnh hưởng bởi cách thức tiêu thụ chúng. Theo Izumi và các cộng sự (2000), aglycones được hấp thu nhanh hơn, cùng với việc được sử dụng tốt hơn, so với các liên hợp malonyl và acetyl. Khi tiêu thụ, các b-Glu-cosides có thể bị thủy phân thành aglycones do tác động của enzym với hoạt tính b-glucosidase liên quan đến các hệ vi sinh đường ruột.

Tuy nhiên, theo Setchell (1998), số lượng enzyme có trong ruột rất hạn chế và quá trình chuyển hóa isoflav-ones có thể thay đổi giữa các nhóm dân số khác nhau và cũng như chức năng của chế độ ăn uống, tiêu thụ thuốc và thời gian cư trú thực phẩm trong ruột. Do những yếu tố này, người ta luôn mong muốn tiêu thụ thực phẩm với mức aglycone cao. Các aglycone có mặt trong các hạt đậu nành với số lượng nhỏ, thay đổi từ 1% đến 3% tổng hàm lượng isoflavones ( Góes-Favoni, 2002). Theo Wang và Murphy (1996) hàm lượng