در موارد خوراکی مصرف میشودند و یا از روش‌های گردش و تشخیص آنها

مقدمه: سعی باید که مواد غذایی یا بوسیله رنگ کردن خوش‌اینده و اشتهای‌ورساند از آن‌ها در جامعه آماده و حاضر باشد. در بسیاری از علاوه بر ن ورکرد مصرفی دست‌هایی از به‌جایی های طبیعی (عصاره‌های گیاهی) گسترده است. برای کنترل استفاده از رنگ‌هایی با کاراکترات (Caramel) نیز استعمال می‌شود. این رنگ‌ها از روش‌های سنتی برخی از بانک‌های کاری (1977) در صنایع مواد غذایی و پودر سیبیک استفاده می‌شود. در این بین، رنگهایی که در شرایط مناسبی استفاده می‌شوند، باید دارای ویژگی‌هایی باشند که نمونه‌سازی و تشخیص آنها باید به‌طور مطمئن صورت پذیرد.

بعدها اثر کاکائو در رنگهای ازته شاراک قرار (ارتوآپید از هوئولوژول) و سودان نمره 1 و سودان قهوهای RR و تری‌پان بلو (Trypan-blau) بانبات ریس. نتایج نشان داده وظیفه امران شک که در سال 1969 استفاده زون دوی که تا پیش از رنگ کردن چربی و روغن لایه‌ای به کار می‌رود. مراحل و روش‌های مختلفی برای رنگ کردن مواد غذایی ارائه‌های کردن محصولات به‌وسیله سرطان با تهیه کننده رنگ دارویی که برای رنگ برا دیکر رنگ کردن مواد غذایی ارائه‌های کردن محصولات به‌وسیله سرطان با تهیه کننده رنگ دارویی که برای رنگ برا دیکر رنگ کردن مواد غذایی ارائه‌های کردن محصولات به‌وسیله سرطان با تهیه کننده رنگ دارویی که برای رنگ برا دیکر رنگ کردن مواد غذایی ارائه‌
محصولاتی راکه در حین حرق تهیه بذرک و بدن شده‌اند (مریا - مارباحلاد - کشورها) 
و یا تراوردهایی که بالطبعی رنگ یک‌نواخت و مطلوبی ندارند (خاویاربندی و مشی ازاد 
بذرک فرنژروین) با استر فورمیت‌های غیرسالمانگوار ساخته شده‌اند. البته به‌طور اجرایی و یا اصلاح 
Saumon امر رنگ کردن مواد غذایی ممکن است است قابل توجه کمک و همکاری مصرف کننده نیز بی‌پیامه می‌باشد.

امر رنگ کردن مواد غذایی ممکن است است قابل توجه کمک و همکاری مصرف کننده نیز بی‌پیامه می‌باشد.

مصفر کننده باعث احتمالاً تغییر محصولاتی که زیاد رنگ شده است نماید هم‌طورکرده میدانیم 
چون رنگ‌های مواد غذایی با گذا توان‌آورشده و یا شاملیند و میشود آن‌ها با دمای گرماکود 
جزئی از گذا هستند و ممکن است به مواد غذایی میباشد واژن جهت درست کردن بود.

پسال از یگانه یا معدنی از دیرپرمیت بلسزمایی شناخته شده‌اند و آن جهت 
از سویان مصرف خارج شده‌اند ممکن است آرسینیت، ترکیبات سرب بنام (میز Pb2PbO4) 
کروم زرد و کروم‌روبیا کسمیترب (توسوسربوی و Pb3O4) که میتوان آن‌ها را الگویی 
که اولیه‌نهای میشود دانست. این تبیل یک‌نواخت باد شاید ناصلول بودن برای 
رنگ کردن مواد غذایی ما پنج (مانند شراب - آب میوه‌ای - آب میوه‌ای - لیموناده) و برای میاد غذایی رنگی جانس (مانند میوه‌ای چای - آب نبات - شکلات - مار تلنج) بکار نمی‌آید فقط 
بطریکه معمول بوده مناسب است برای خوش‌نمایدن یا زیبایی‌ها و آب نبات. و 
شکلات‌سیاه میشود از آژورل بلوه برای رنگ کردن ناقل قریزانتا میشود. اکسید‌این 
که هریگ‌سحور که نواست برای سخت‌کردن آن‌ها کافی می‌باشد. سیاهی طبیعی 
مانند زبیان (Safranin) و برونشمی از شیشه (Carcinia Morella) 
Schildlaus (Chrysophansiiure) و برونشمی از شیشه (Kermesbercen) 
coccusilicus 

ماده‌ای است که اضافه کردن آن می‌تواند ویژه از آنجایی که بیشتر 
گوشته‌شده است برای که برای قند شیر و سیاهی رنگی که بیش از میدهد بیشتر 
از بایستی که بدان می‌بخشند و از اینجی مصرف آنها بطور نامحدود سمند است. بطریکه 

میدانیم رنگ‌کوبان (زرنژویه) فرمول زیر را دارند:

\[
\begin{align*}
\text{OCH}_3 & \quad \text{HO} \quad \text{CH} = CH - C \quad \text{O} \\
\text{HO} & \quad \text{CH} = CH - C \quad \text{O} \\
\text{OCH}_3 &
\end{align*}
\]
بررسی رنگهای ترکیبی یا مصنوعی

مقدمه

این سوال که آیا نگرها رنگی نوع کورکوما (Zingiberaceae) را برای رنگ تلقوی کنیم و یا آرای ادویه و مزه بدنیم و یا عنوان ماده مصرفی ماده غذایی بدان اطلاق کنیم هنوز مورد بحث است. بطوریکه میدانی در کشور ایران، تا چند بالعمر، مقرراتی خاصی درباره رنگهای مواد غذایی وجود ندارد. نتایجی که در اولین اخوانه‌های رنگهای جاز از طریق مطالعات دولتی مستند‌گذاری شده بودند به‌طور کلی از ۱۴ رنگ طبیعی آلو و گیلاس و ۴۰ رنگی سنتیک می‌باشد که چون تمام رنگهای مندرج در لیست مزورینیسکانه درست نبوده‌است که روند نوین‌های جدید از آن مطالعه شده و بر روی رنگ‌هایی که در آزمایش‌های گسترده‌تر بین‌ظاهر شرکت داشته و در رنگ‌های دیگر به نظر می‌رسد که انتخاب شده درباره سایر رنگ‌های صنعتی خوراکی نیز قابل جرا است.

این آزمایش‌ها از آن‌ها هستند و حفظ سالمیت مورد اهمیت بسیار دارد. در این پایگاه مواد رنگی که منشور آهنمنه شده و همچنین اجازه گرفته که بصورت داخلی در داروهای دارویی رنگ‌های شده و همراه مواد غذایی بدون مسند منظور است زمانی که به دارویی و مسوده‌های مزین بوجود آورد.

در مورد کنترل و تعیین ماهیت مواد رنگی که در مواد غذایی استعمال می‌شوند، مطالعات Porter و تحقیقات بسیاری به این اشاره کرده است. Jablonski در خصوص رنگ‌های مواد غذایی و Fouassin روندها کرده که بوسیله کرومانتوگرافی کاغذی دو بعدی و روندها کرده که با استفاده از داناینده و Jax و روندها کرده که با استفاده از داناینده محصول است که از آزمایش‌هایی که در آزمایش‌گاه مواد غذایی دانشگاه داروسازی روانی و غیره از رنگ‌های سنتیک محصول دراب‌انجام شده بر اساس زیر است:

۱- طریقه استخراج و استخراج کردن رنگ از مواد غذایی.

۲- کرومانتوگرافی روندها کردن کاغذ.

۳- آزمایش‌های اخلاقی روندها کردن کرومانتوگرام ها به مشخصیت بیان هر از رنگ‌های بخصوصی از رنگ‌های

۴- کرومانتوگرام‌های تولید کردن سون.

۵- تشخیص بوسیله انترادرافینلکترونیک.

ساختان و سنتور رنگ‌های ارگانیک و رابطه بین ساختان ملکولی ترکیب و رنگ

از این نظر، اضافه رنگ رنگ‌های بین ساخته‌های ترکیب ارگانیک و رنگ‌های موجود و جدید اهمیت فراوانی است که از لحاظ رنگ‌های در این‌صورت بطور روشنایی امکان زده‌اند بود و در این‌جا

در این مقاله نیز در کیست‌های مولکولی اختراعی حضور به‌صورت داده‌نامه و در تبادل نظر و انتخاذ تصمیمات

لازم است توصیه ماضی‌نامه نمود.

**توجه:** در هر موقع حذف داده‌های وزارت بهداشت نمایندگی و رشته مواد غذایی دانشگاه
اصول و مبانی فیزیکی رنگ

رنگ به مفهوم و معنی و سیستم در صورتی وجود می‌آید که از انرژی تابیده شده به جسم قسمتی از جذب شده که آبسورپسیون سلکتیو خواهد شد. 

می‌توانید از رنگ‌های مختلف برای انتخاب رنگ مناسب استفاده کنید. 

<table>
<thead>
<tr>
<th>رنگ مناسب</th>
<th>مقدار</th>
<th>پنچه</th>
<th>الیاپ</th>
<th>سیبزماهی</th>
<th>بی‌رنگ</th>
<th>Purpur</th>
<th>Orange</th>
<th>Blau</th>
<th>Gelb</th>
<th>Blau grün</th>
<th>Blau</th>
<th>Gelb</th>
<th>Grün</th>
<th>Blau</th>
<th>Grün blue</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>450-430</td>
<td>Violett</td>
<td>بنفش</td>
<td>آبی</td>
<td>سیبزماهی</td>
<td>سبز</td>
<td>لاکنتی</td>
<td>قرمز</td>
<td>پارتن</td>
<td>تارنجی</td>
<td>بی‌رنگ</td>
<td>Blau</td>
<td>Gelb</td>
<td>Grün blue</td>
<td>باین</td>
<td>Blau</td>
</tr>
</tbody>
</table>
مباحث جذب نور

جذب نور максимальی به تاثیر سطح نور منطبق بین انرژی الکترومغناطیسی (کانس) تابیده شده و الکترون‌های این نور توسط جسم کوثری دیگر در جامدات قسمتی از انرژی الکترومغناطیسی جذب می‌شوند. در معرض تصویر ناحیه که دارای جذب ترجیحی است جذب نور به جسم منعکس شده به صورت مکمل رنگ‌آمیزی شده. 

انرژی که جذب شده توسط سپری‌سازی می‌کند است. موج‌چرخشی فورانه و افزایش انرژی صورت‌های فورانه و فروگر در این ناحیه. در پیشک از کانس تابیده شده و الکترون‌های منعکس به صورت مکمل رنگ‌آمیزی شده. 

 ישויות با امکان‌های باشند (Fluorescence).

بناهه تشریح کانسی، اپسیسیون‌سی بوسیله الکترون تنها در صورتی وجود می‌آید که فروکانس تابیده شده قابلیت ترجیح الکترون‌ها را داشته باشد. در صورت وجود نداشتن چنین فروکانسی در نورتابیده شده ترجیح الکترون‌های و بالاترین جذب سطح الکترون و موجود تنهایی آن جذب می‌شود. 

هردیتر انرژی تابیده شده ترجیح الکترون زیادتر باشد. به مناسبت این کوتاه نور کوتاه‌تر جذب می‌شود. الکترون‌هایی که موجب جذب نور می‌یکسیل بوسیله الکترونهای هستند که در اتصال دوگانه وجود دارند. درک اتصال دوگانه؛ الکترون‌ها بیشتر دیگر الکترون‌ها بهنر است. الکترونهایی که بطور متانگین درجه طبقات اتم‌های مربوط به تصویر تمام‌واحدهای شیده برای الکترونهای هستند اتم‌های الکترون‌هایی با آن‌ها دیگر که یکدیگر به‌پذیر انتقال الکترونهایی هستند. 

پس از پیوستن دیگر که آن‌ها بطور غیرمستقل تعیین شده و تمام‌واحدهای الکترونهای هستند.
اقتصادی راکه دارای گروه‌های کرومبوفور هستند که بر خواص

Witt

عواملی که بنام آکسوروم خوانده می‌شوند و مشتمل بر OH و COOH و مشقات استخوانی آنها و همچنین تا حدودی NH2 و SO3H و

(گروه‌های تشكل دهنده ملح) میباشد در جریان خوامی رنگ‌های مولف‌دهنده و از آن‌ها از یکطرف موجب سبیری رنگ میشود و از طرف دیگر رنگ خاصی تمایل نشان نمی‌دهد به جسم رنگ شونده

رآ می‌دهند به آن ترتیب است که اجسام خاصی رنگ کننده‌گی پیدا می‌کنند.

وجود اتم‌های فرد که دی‌کرودیناتف غیراشباع را از جمله W. Dilthey و R. Wizinger

مختصات مشترک رنگین بوش‌جمه و سبب شونده و بارداری دی‌گروه‌ها رنگ میداند در اثر ترور گروه‌های

معیت که روی سیستم الکترنی اثر غالبی داشته باشد ات های کروبدیناتف غیراشباع بوضوح و

در آن‌ها بودینت‌ریزی صحت جذب نور را افزایش می‌یابد. این نظریه به خصوص در بورد رنگ‌های اصلی Malachitgrün در رنگ‌های اصلی کرودموناری واقع می‌شود و در این مورد سبیم‌الاکرات مثال می‌توان ذکر کرد.

Merchinoide (تتميز و تعلق وضعیت دزه‌هور رنگ‌تولید می‌کند) B. Eistert
بررسی رنگهای ترکیبی با مصنوعی

شماره پنجم

کیتیوئید به تمام ترکیب (را اصل عموی برای شدت و سیری رنگ میداند. این مدت که قابلیت‌های نسوزی سیلکر و تغییر وضعیت بلند بلند هزینه کیتیوئید و بالعکس، بوجود می‌شود که تمامی پیوند الکترونی با نیرو پذیرافته نزدیک بکرک، تغییر حالت میدان دنبال بردن بی خطر بطور متوسط به بی‌کن حلقه پنجم الکترون خواهد سید و همین امر بعنوان غیرکامب بودن گروه الکترونی تحریکی بدنی سیستم را آسان ساخته و جذب نورها در سطح سری و بنده نوری متقیت می‌نماید.

در ضمن حال باز دانسته به هیچکدام از ترکیبات موجود که از جای‌گیر کامپون این مساله را یان می‌کند توانسته‌اند رابطه بین ساختمان پیچ ترکیب آن‌ها از ترکیبات کیتیوئید (Nuance) یک کیت ترکیب آلی در الگوریتم‌های استخراج حالت می‌شود. گروه‌هایی که آب‌سوزشیون نور با هر روند اعمال بلندتر می‌شود و نمایه‌های نشانه‌های با طیف‌های هیپسوشیو Hypsochromic و گروه‌هایی که تغییراتی را درجه در می‌شود. تغییرات الگویی با طرف طرف و رنگ‌پردازی با توجه به تغییرات در طرح سیستم‌های الکتریکی و állاً خاصیت بازکردن دارند و بر عهده استیل کردن گروه‌های ایالسیدروکروم از خود نشان می‌دهند بزرگ کردن میلکول نیز عوامل اثر باتکریپی دارد.

طرز تهیه رنگ‌های از آتوت

با باید دانسته با الگونمایی اغلب رنگ‌های سنتیک می‌تواند عاطفی از آنتبه مستند رنگ‌های الکترونی در دام موج اما از آن‌ها در همین عادت یا باید، کردن اکثریت میشوند. املاح دی آرونیوم را بوسیله تاثیر اسید نیترات (تشیع می‌شود) جوهر کردن با جوهر کردن درا در مورد ترکیب میدهند زیرا اکثر اصل‌ ه عادت خاصیت بازکردن دارند و بر عهده استیل کردن گروه‌های ایالسیدروکروم از خود نشان می‌دهند بزرگ کردن میلکول نیز عوامل اثر باتکریپی دارد.
ایکسید کاربندی که بیش از دو مورد مشتقات آن با رنگ نیزیتواند باشد.

1- کمیکلس زلاته (تنامه) زلاته و اتصالات فیزیکی نیزیتواند نیشود. . ترمیماتی هستند که در آن
نک فلو که زادیک گالن و مهیزی زلاته که سربالاگی کین گیم
است که در آن اتم مرکزی نیکل داریم. میانی نیکل (ملکول دی-تیلگلی اکسیم) قرار دارد.

زالاتهای طبیعی که ازدیر باز شناخته شده‌اند عبارتند از: کلروفر و همرگلوبین.
ترکیب حاصله را با مقدار زیادی اسید سولفوریک دو کتنه حاوی SO₃⁄₂ % سولفونه میکس کنیم و سپس در آب ریخته با کربنات کلسیم بصورت ملح کلسیم دیآورده و حامل را بوسیله بی اکسید دی‌وی‌لیمب اسید سولفوریک اکسیده میکس کنیم پسین ترتیب مخلوطی که فرمول آن در بالا آورده شد بست می‌باشد.

رنگ دیگری که در کروه رنگ‌های مواد خوراکی برای رنگ‌کردن بعضی از مواد غذایی بخصوص لیلکون کردن کنده بکار می‌رود مشتقات سولفونه اندیکو است که دارایه طریقه صنعتی سنتز آنها بطور انتخابی با دی‌اوآور بی‌شیمایی بروز آمده است و این کربوه‌سپرایک را از اسید انتقال کرنش و سپس اکسید کرده‌است که این روش خاصی به شکل جدیدی از اکسید کردن است.
از دو عضو انتهایی فیل‌گلیسین اروتو اسید کربوکسیلیک در حضور تیلیوژن با بوره کوانتیناتیف اندوکسیل اسید کربوکسیلیک (4) حاصل می‌شود که در اثر حرارت دادن CO₂ از آن جدا شده و بصورت اندوکسیل در سایه‌ای اخیری مرتلا به قلم متعان کسیداسیون اندوکسیل است که بوسیله هوا در محلول قلیایی انجام می‌گیرد. بدین ترتیب اندیگو بدست می‌آید. (این طریقه در کارخانه فیل‌گلیسین اروتو اسید کربوکسیلیک)

\[
\text{COOH} \quad + \text{Cl}-
\begin{align*}
\text{NH}_2 \\
\text{COOH}
\end{align*}
\rightarrow
\text{HCl}
\text{H}
\]

اسید آنترازیلیک

\[
\text{COOH} \\
\text{N-CH}_2-\text{COOH}
\]

فیل‌گلیسین اروتو اسید کربوکسیلیک

\[
\text{CH}_2-\text{COOH}
\]

اندوکسیل اسید کربوکسیلیک (4)

اندیگو که بنام اندیگو آبی یا اندیگوی حوالی بهاره و سید، بوده است برنگ، آب، سیر

\[
\text{C}=\text{O} \quad \text{CO}_2
\]

\[
\text{CH}-\text{COOH}
\]

\[
\text{C}=\text{O} \quad \text{O}_2
\]

\[
\text{CH}_2
\]

اندیگو که در آگاهی‌الما با استفاده کلروفورم، نتروبنزن و آب یافته توسط نان محلول است. بدلیل نامحلول بودن آن در آب به‌افتخار بسیاری محلول در آب رند و این امر بوسیله احیاء با ناتورمی دی تیونیت Leukindigo در محلول قلیایی ضمن تشکیل لیوکوکسیدیگو Na₂S₂O₄ Natrumdictionit صورت پذیراست که دراینجا تریکوسیدوادمان CO اندیگو گرفتن 4 اتم مسیروز به گرم‌های احیاء می‌شود با اسراری در این مورد دیسایم

\[
\text{SO}_3\text{H}
\]

\[
\text{C} \quad \text{OH}
\]

دیسایم در مولکول اندیگو اندیگوژول که رنگ حل شوند در آب است بستمیاد. رنگ دیگر اینداترن‌بلو RS می‌باشد.

این دیت اینداترون 1901 بوسیله Bohn به‌عنوان اولین رنگ اینداترون بست آمد. این رنگ در بر ذوب کردن 2 ملکول گرم با آمونیاک کینون با هیدرو کسید، پتاسیم
در ۲۰۰–۲۰۵ درجه حرارت ضمن انزودن نیترات بناهیم (با استات بناهیم) باستیماید.

ایندانتنیلر

هنگام احیاء ایندانتنیلر Anthrachinonazin N'–N

کروپهای کربوئیدی ضمن وجود آدنن که رنگ آبی احیاء میشوند و این فرم احیاء شده RS

باستیم دو بار بهصورت سابق رنگ اکسیده میشود.

Bibliographie

1 - Ullmanns Encyklopädie 1960 Band 11
3 - Beilstein Handbuch der Organischen ahemie Vierte Auflage 1943
4 - Lehrbuch der Organischen Chemi Hans Beyer 1959
5 - Handbuch der Lebensmittelchemie esster Band 1965.
6 - Konstitution und Synthese der organischen Farb toffe H. Rath 257
7 - Deutsche Lebensmittel - Rundschau 1960.