

# كيمياء الحلوى

## الحلوى البلورية



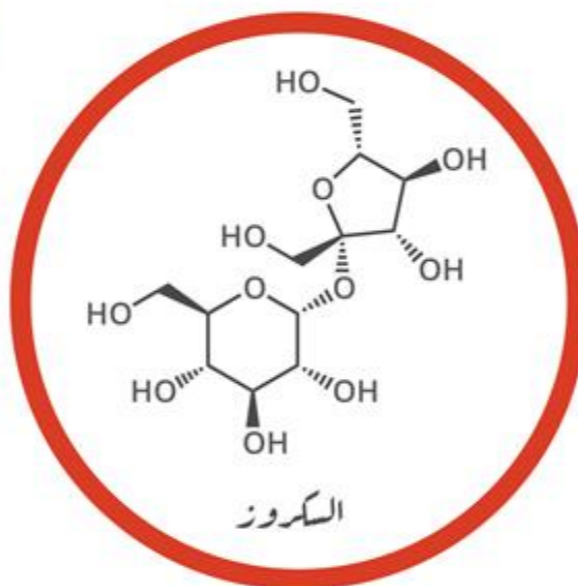
حلوى



نوفا



عجينة السكر



## الحلوى غير البلورية



الصاصات

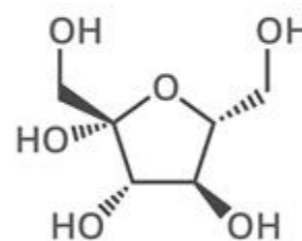
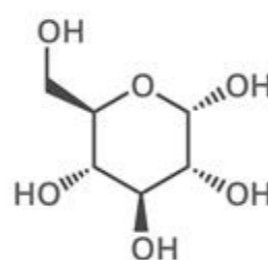


عصا الحلوى



كراميل

## عوامل التداخل



تركيز السكر فيها أقل من غير البلورية

تم حل السكر فيها غلياً على درجة حرارة منخفضة

تحتوي بضعه غرامات صغيرة من بلورات السكر

تركيز السكر فيها أعلى من البلورية

تم حل السكر فيها غلياً على درجة حرارة عالية

تحتوي على محلول مشبع جداً من السكر غير البلوري

بشكل عام ناعمة ورسمة، تحتوي الحلوى البلورية على بلورات من السكر في شكلها النهائي، ويمكن لجزيئات السكر أن تكون مترابطة وتشكل شبكات كبيرة. إن أفضل طريقة تشكيل عن طريق التبريد البطيء لمحلول السكر دون التحريك، يمكن أن يعطل تشكيل البلورات.

بشكل عام قاسية وهشة، تتشكل الحلوى غير البلورية أو غير المتبلورة؛ عندما يتم منع حدوث تبلور؛ ويمكن تحقيق ذلك عن طريق إضافة السكريات مثل الغلوكوز والفركتوز التي تتداخل في تطور البلورات. في كثير من الأحيان تكون مخالطها لزجة للغاية لكي تشكل البلورات.



© COMPOUND INTEREST 2014 - WWW.COMPOUNDCHEM.COM | Twitter: @compoundchem | Facebook: www.facebook.com/compoundchem  
SHARED UNDER A CREATIVE COMMONS ATTRIBUTION-NONCOMMERCIAL-NODERIVATIVES 4.0 INTERNATIONAL LICENCE



ترجمة الكيمياء العربي ٢٠١٨ - ترجمة: مها مجازي | تدقيق لغوي: عبد الله البرغاني | تعديل التصميم: هاني طحاوي

WWW.ARBAN-CHEMISTRY.COM | INFO@ARBAN-CHEMISTRY.COM

تمت الترجمة بعد موافقة COMPOUND INTEREST حقوق التصميم عادل

TRANSLATION HAS BEEN DONE AFTER THE APPROVAL OF COMPOUND INTEREST.

CREDIT: COMPOUND INTEREST

الكيمياء العربي

ARABIAN CHEMISTRY

