

## عنوان مقاله:

استفاده از روش الکتروریسی بمنظور تولید نانوالیاف در صنایع غذایی: مروری بر مقررات و ویژگی ها

## محل انتشار:

کنفرانس بین المللی مطالعات میان رشته ای نانو فناوری (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 32

## نویسندگان:

زهره حسن زاده - کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، واحد شهرضا، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان، ایران

مولود نورانی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اصفهان (خوراسگان)، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان، ایران

مهسا جعفرپور - کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اصفهان (خوراسگان)، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان، ایران

متینه قائدان - کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اصفهان (خوراسگان)، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان، ایران

یاسمن منجری پور - کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرکرد، ایران

## خلاصه مقاله:

زمینه و هدف: الکتروریسی روشی جدید برای تولید نانوفیبرها (NF) با کاربردهای غذایی می باشد. روش های گزارش شده شامل استفاده از ترکیبات غیر خوراکی یا تیمارهای حاوی حلال های سمی است که توسط آیین نامه ها و مقررات فعلی مربوط به مواد غذایی تایید نشده اند. دامنه و رویکرد: این بررسی بر تحقیقات انجام شده در مورد الزامات مربوط به ترکیبات خوراکی تمرکز کرده است. وضعیت صنعت در مورد استفاده از روش الکتروریسی، مزایای آن، راه حل ها و شرایط فرآیند و ویژگی های فراهم کردن شرایط مناسب برای تولید NF مورد بررسی قرار گرفته است. راندمان انکیسولاسیون NF با توجه به شرایط هضم آن برای انسان در محیط آزمایشگاهی مورد مطالعه قرار گرفته است. هنجارهای مربوط به فناوری نانو نیز در سراسر جهان مورد بررسی قرار گرفته است. یافته های کلیدی: کاربرد روش الکتروریسی برای مصارف غذایی به ترکیب آن بستگی دارد؛ تحقیقاتی مرتب ط با استفاده از حلال های سمی و تیمارهایی که توسط FDA تایید نشده، انجام شده است. این روش، روشی جدید در زمینه صنایع غذایی می باشد (تحقیقات کمی در مورد مواد غذایی انجام شده است) و شرایط عملیاتی آن، صنعت را به استفاده از آن ترغیب کرده است. برخی اصلاحات در مورد استفاده از این روش ارائه شده است. مدل های انتشار NF های استاتیک توضیح داده است؛ که آن ها می توانند شواهدی در مورد ایمن بودن این روش ارائه دهند. با این حال، مدل های انتشار پویا برای تدوین مقررات واضح تر در مورد ماتریس نانو ساختارهای ارائه شده برای مواد غذایی مورد نیاز است. اگرچه، با وجود هنجارهای موجود در این زمینه، بسیاری از کشورها پیشرفت هایی در استفاده از این روش داشته اند و در نهایت نیز، روندها، کاربردها و بیوپلیمرهای جدید مورد بحث قرار گرفته اند.

## کلمات کلیدی:

الکتروریسی، نانو الیاف، ترکیب غذا، مقررات

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1012390>



