

عنوان مقاله:

مروری بر بیومولسیفایرهای تولید شده توسط میکروارگانیسم ها

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

راضیه نشاط - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد تهران شمال، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

زهرا بیگ محمدی - استادیار، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد تهران شمال، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

امولسیفایرها دسته بزرگی از ترکیبات هستند که به عنوان عوامل فعال سطحی یا سورفاکتانت در نظر گرفته می شوند. یک امولسیون کننده با کاهش سرعت واکنش های شیمیایی و افزایش پایداری آن عمل میکند. ترکیبات فعال سطحی تولید شده توسط میکروارگانیسم ها به دلیل مزایای بالقوه آنها نسبت به نمونه های مصنوعی و همچنین به دلیل اینکه در بسیاری از کاربردهای زیست محیطی و صنعتی میتوانند جایگزین برخی از مواد شیمیایی شوند، توجه قابل توجهی را به خود جلب میکنند. بیومولسیفایرها به دلیل ویژگی های منحصر به فرد نسبت به انواع شیمیایی از جمله غیر سمی بودن، تجزیه بیولوژیکی، سازگاری زیستی، کارایی در غلظت های کم، مقاومت در برابر pH، دما و غلظت املاح مختلف به عنوان مواد زیست مولکولهای فعال شناخته می شوند. بیومولسیفایرها در منابع مختلف زیستی مانند باکتریها، قارچها و مخمر سنتز میشوند. به این دلیل که توانایی های عملکردی و خواص سازگار با محیط زیست دارند، امولسیون ها و عوامل فعال سطحی زیستی، به عنوان مولکولهای زیستی چند منظوره قرن بیست و یکم به ویژه در صنایع غذایی در نظر گرفته می شوند.

کلمات کلیدی:

بیومولسیفایر، امولسیون، منابع زیستی، صنایع غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156411>

