

## عنوان مقاله:

مروری بر منابع، ترکیبات و کاربردهای موسیلاژ

## محل انتشار:

اولین همایش بین المللی و سومین همایش ملی گیاهان دارویی، طب سنتی و کشاورزی ارگانیک (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

فاطمه هادیان - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم کشاورزی، دانشگاه پیام نور

مهرآنا کوهی دهکردی - استادیار، گروه علوم کشاورزی، دانشگاه پیام نور.

## خلاصه مقاله:

موسیلاژ نوعی ماده ژلاتینی شبیه به صمغ است که اغلب در قسمت های مختلف گیاه از بذر تا ریشه دیده می شود. موسیلاژها فرآورده های طبیعی متابولیسم گیاه در داخل سلول هستند و از هیدرولیز آنها قندها و اسیدها بدست می آید. هر چند که نقش آنها در گیاه هنوز به درستی مشخص نیست و مطالعه در این زمینه ادامه دارد اما به عنوان ماده ذخیره ای، منبع ذخیره آب، دارای نقش حفاظتی در دانه های در حال جوانه زدن و عاملی برای مقاومت به خشکسالی گزارش شده اند. از موسیلاژهای معروف میتوان به موسیلاژ اسفرزه، به دانه ریشه ی ختمی اشاره کرد. موسیلاژها دارای ویژگی های ارزشمندی نظیر پایدارکنندگی، امولسیون کنندگی و سوسپانسیون کنندگی هستند و همین امر باعث شده که در صنایع داروسازی، نساجی، آرایشی، کاغذسازی، تهیه مرکب چاپ، ساخت واکس و صنایع دفاعی کاربرد گسترده ای داشته باشند. موسیلاژها علاوه بر موارد ذکر شده در صنعت نفت هم به عنوان روان کننده و همچنین برای کنترل نفت و گاز و پایداری و مهار حرکت آب جهت جلوگیری از طغیان چاه، مورد استفاده قرار می گیرند. در این مقاله به نحوه استخراج موسیلاژ، ترکیبات تشکیل دهنده آن، برخی منابع تهیه موسیلاژ و کاربرد هر یک از این منابع پرداخته می شود.

## کلمات کلیدی:

موسیلاژ، امولسیون، سوسپانسیون، ماکرومولکول بیولوژیکی، پلی ساکارید، تعلیق کنندگی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1447558>

