

## عنوان مقاله:

مروری بر تهیه، شناسایی و استفاده از نانوذرات نشاسته

## محل انتشار:

پنجمین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 28

## نویسندگان:

مهديه امرانی - کمیته تحقیقات دانشجویی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز

مریم محمودزاده - مرکز تحقیقات تغذیه و گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی تبریز

## خلاصه مقاله:

نشاسته یکی از فراوان ترین پلیمرهای زیستی در طبیعت است و معمولا به شکل دانه های در مقیاس میکرو از گیاهان جدا می شود. مطالعات اخیر گزارش داده است که ذرات نشاسته در مقیاس نانو را می توان به آسانی از دانه های نشاسته تهیه کرد که خواص فیزیکی منحصر به فردی دارند. از آنجایی که نشاسته سازگار با محیط زیست است، نانوذرات نشاسته به عنوان یکی از بیومواد امیدوارکننده برای استفاده جدید در غذاها، لوازم آرایشی، داروها و همچنین کامپوزیت های مختلف پیشنهاد می شود. مروری بر به روزترین اطلاعات در مورد نانوذرات نشاسته از جمله فرآیندهای آماده سازی و خصوصیات فیزیکیوشیمیایی در این بررسی ارائه خواهد شد. علاوه بر این، چشم انداز استفاده صنعتی از نانوذرات نشاسته مورد بحث قرار خواهد گرفت.

## کلمات کلیدی:

نانوذرات نشاسته، نانوبلورها، نانوکامپوزیت ها، کاربرد

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1565285>

