سیویلیکا – ناشر تخصصی مقالات کنفرانس ها و ژورنال ها گواهی ثبت مقاله در سیویلیکا در سیویلیکا CIVILICA.com



تولید نانودیسپرسیون کورکومین با استفاده از دو روش آب مادون بحرانی و روش جایگزینی حلال و ارزیابی ویژگی های فیزیکی شیمیایی، رئولوژیکی، آنتی اکسیدانی و ضدباکتریایی آنها

محل انتشار:

پژوهش های صنایع غذایی, دوره 29, شماره 4 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

زهرا سیار - گروه مهندسی شیمی-صنایع غذایی ، دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند تبریز

هدا جعفریزاده مالمیری – گروه مهندسی شیمی–صنایع غذایی ، دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند تبریز

خلاصه مقاله:

زمینه مطالعاتی: کورکومین به عنوان رنگدانه طبیعی موجود در زردچوبه دارای خواص منحصر به فردی میباشد که قابلیت استفاده از آن در فرمولاسیونهای غذایی و دارویی را افزایش داده است. حلالیت پایین این ماده در سیستمهای آبی از محدودیتهای اصلی کاربرد کورکومین میباشد. هدف: هدف از تحقیق حاضر تولید نانودیسپرسیون کورکومین در آب برای افزایش حلالیت آن میباشد. روش کار: نانودیسپرسیون کورکومینتوسط روش نوین آب مادون بحرانی و روش متداول جایگزینی حلال بر پایه اتیل استفاده از امولسیفایر تویین۲۰ تولید و ویژگیهای فیزیکی شیمیایی، رئولوژیکی، پایداری فیزیکی، ضدمیکروبی و آنتی اکسیدانی نانودیسپرسیونهای تولیدی با هم مقایسه گردید. نتایج: نتایج آنالیز پراکندگی نور دینامیکی نشان داد که نانودیسپرسیون کورکومین تولیدی (۶۲/۰) و بیشترین قابلیت هدایت (۴۰۱/۰) و مقدار پتانسیل رتا (۱۸/۱ سال ۲۰ سال ۱۸ سال ۱۸

كلمات كليدي:

نانودیسپرسیون, کورکومین, آب مادون بحرانی, جایگزینی حلال, پایداری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

https://civilica.com/doc/1568604

