

## عنوان مقاله:

اثر شرایط تولید بر بازده و ویژگی نیوزوم های حاوی رنگ کانتاگرانترین طبیعی

## محل انتشار:

مجله مهندسی بیوسیستم ایران، دوره 47، شماره 1 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

مریم رواقی - Ph.D. student, Department of Food Science and Technology, College of Agriculture, Tehran University

سید هادی رضوی - Professor, Department of Food Science and Technology, College of Agriculture, Tehran University, Karaj

سید محمد موسوی - Professor, Department of Food Science and Technology, College of Agriculture, Tehran University, Karaj, ۰۲۶۳۲۲۴۸۸۰۴, postal code

## خلاصه مقاله:

در این مقاله کانتاگرانترین توسط باکتری Dietzia natronolimnaea HS-۱ تولید و پس از استخراج توسط نیوزوم درون پوشانی شد. اثر دور روتاری اواپراتور (۱۰۰ و ۱۵۰ rpm)، غلظت رنگدانه (۰، ۱ و ۲ میکروگرم بر میلی لیتر)، مقدار پلی اتیلن گلیکول ۴۰۰ (۰، ۱٪ و ۲٪)، نوع حلال (اتانول و کلروفرم)، نوع سورفکتانت (توبین ۶۰ و ۸۰ و اسپن ۶۰ و ۸۰) و نسبت سورفکتانت به کلسترول بر حسب میکرومول (۱۰۰:۱۰۰، ۱۲۰:۸۰ و ۱۴۰:۶۰) بر بازده و ویژگی های نیوزوم تعیین شد. نتایج نشان داد دور ۱۵۰ rpm، غلظت ۲ میکروگرم بر میلی لیتر کانتاگرانترین، غلظت ۲٪ پلی اتیلن گلیکول ۴۰۰ و نسبت سورفکتانت به کلسترول ۱۰۰:۱۰۰ نیوزوم هایی با بازده بالاتر و اندازه کوچک تر ایجاد کرد. به کارگیری اسپن ۶۰ با بازده مشابه اسپن ۸۰ اما با اندازه ای کوچک تر و یکنواخت تر از آن و حلال اتانول به عنوان بهترین گزینه برای تولید نیوزوم های کانتاگرانترین پیشنهاد شد.

## کلمات کلیدی:

Canthaxanthin, Dietzia natronolimnaea HS1, Niosome, Surfactant

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1660546>

