

عنوان مقاله:

فیلم های زیست تخریب پذیر با نانو کمپلکس های ژلاتین و آلژینات بهمنظور خواص فیزیکی و آنتی اکسیدانی در نگهداری روغن زیتون

محل انتشار:

سومین کنفرانس بین المللی پژوهش ها و دستاوردهای نو در علوم، مهندسی و فناوری های نوین (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

لیلا بهاء - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی صنایع غذایی گرایش فناوری مواد غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد چالوس، ایران

خلاصه مقاله:

با کاهش مشکل زباله های پلاستیکی، یکی از آنها فیلم خوراکی از آلژینات است. آلژینات جزء ی است پلی ساکارید به دست آمده از جلبک های قهوه ای آلژینات دارای ویژگی های تشکیل یک ژل، زیست تخریب پذیر، زیست سازگار و بدون سم به طوری که می توان از آن به عنوان یک ژل استفاده کرد. در (ACNs) با استفاده از (CHC) و (cmc) به عنوان فرمولاسیون پایه برای تهیه فیلمهای بسته بندی در فیلم ژلاتین به کار گرفته شدند. برای تعیین توانایی فیلم خوراکی مقاومت در برابر انتقال آب بر اساس نتایج حاصل از آزمون ANOVA نشان داد که تیمار غلظت آلژینات استفاده شده جواب نداد به طور قابل توجهی بر WVTR تاثیر می گذارد. شرایط محیطی مانند RH و دما هنگام ساخت فیلم های بر خواص بازدارنده فیلم، به ویژه طبیعت تاثیر بگذارد از نگه داشتن آب فیلم آلژینات می تواند آب را از محیط جذب کرده و آن را افزایش دهد انعطاف پذیری به طوری که آب راحت تر پخش شود. روشهای استفاده برای خشک کردن فیلم ACNs در ACNs بارگذاری شده cmc nanocomplexes ACNs بود. فیلمهای خشک شده در دمای ۲۵ درجه سانتی گراد و رطوبت نسبی ۵۰ درصد در آنالیز نگهداری شدند.

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، آلژینات، ژلاتین، خواص فیزیکی، زیتون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1875904>

