

## عنوان مقاله:

تأثیر تغییرات غلظت  $\text{Na}_2\text{SO}_4$  در فاز آبی روی دمای معکوس فاز نانوامولسیون های روغن لیمو در آب

## محل انتشار:

اولین همایش ملی علوم و فناوری نانو (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

## نویسندگان:

معصوم کونانی - دانشکده علوم، دانشگاه آزاد اسلامی واحد اراک، اراک، ایران

سمیه مشهدی - دانشکده علوم، دانشگاه آزاد اسلامی واحد اراک، اراک، ایران

علی محمد آسترکی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد دورود، درود، ایران

## خلاصه مقاله:

نانوامولسیون ها، با نام های دیگر نظیر مینی امولسیون ها، امولسیون های فوق نازک، میکروامولسیون های ناپایدار، امولسیون های زیرمیکرومتر و غیره نیز شناخته می شوند که دسته ای از امولسیون ها با اندازه قطرات در مقیاس نانومتری هستند. معمولا در محدوده ابعادی بین 50 تا 500 نانومتر قرار می گیرند. اندازه بسیار کوچک قطره ها و پایداری بالای سینتیکی نانوامولسیون ها را برای استفاده در ترکیبات غذایی و همچنین به خاطر خاصیت نفوذ بالا برای استفاده در لوازم آرایشی بهداشتی نظیر کرم ها مناسب می نماید. در این مطالعه، اثر غلظت  $\text{Na}_2\text{SO}_4$  در فاز آبی روی دمای معکوس فاز (PIT) در نانوامولسیون های سیستم آب/Tween40 روغن لیمو مطالعه شد. تغییرات هدایت با دما برای امولسیون با درصد وزنی 20% روغن، 7/5% سورفاکتانت و 72/5% محلول  $\text{Na}_2\text{SO}_4$  با غلظت های مختلف در فاز آبی توسط هدایت سنج اندازه گیری شد. نتایج نشان داد که با افزایش غلظت  $\text{Na}_2\text{SO}_4$  در فاز آبی، PIT، نانوامولسیون ها کاهش می یابد.

## کلمات کلیدی:

نانوامولسیون، دمای معکوس فاز، سورفاکتانت، روغن لیمو، روش PIT

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/188578>

