

عنوان مقاله:

بررسی استخراج موارد کاربردی کیتوزان در صنعت

محل انتشار:

هشتمین کنفرانس ملی نوآوری و فناوری علوم زیستی و شیمی ایران (سال: 1403)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

امیرحسین شعبانلو - دانشجوی کارشناسی شیمی محض دانشگاه بوعلی سینا

مریم ملک محمدی - دانشجوی کارشناسی شیمی کاربردی دانشگاه بوعلی سینا

خلاصه مقاله:

ماده کیتین از قارچ های خوراکی کشف شده و بعدها از منابع حیوانی مانند بی مهرگان دریایی استخراج شده است. از جمله اشکال اشتقاقی طبیعی ساکاریدها به فرم آمینه میباشد که به صورت یک فراورده جانبی تولید می شود. این فراورده کیتوزان نام دارد. کیتوزان مجموعه پلیمرهایی با نسبت های متفاوت گلوکز آمین و استیل گلوکز آمین است. کیتوزان دارای ویژگی های فیزیکی و شیمیایی مانند تجزیه پذیری زیستی کوتاه مدت، سازگاری زیستی با بافت های انسانی، فعالیت ضدباکتریایی و ضد قارچی و... بوده لذا پتانسیل بالایی در صنعت غذا دارد. همچنین کیتوزان دارای فعالیت بیولوژیکی بوده از جمله اثر هیپوکلسترولمی، اثر ضد میکروبی، تسریع جذب آهن و کلسیم در شرایط بدن و فعالیت آنتی اکسیدانی از کاربردهای کیتوزان میتوان به مواردی از جمله تیمار آب، پساب ها و تکنولوژی مواد غذایی و نوشیدنی ها اشاره کرد. همچنین به عنوان فیلم و پوشش خوراکی و نگهدارنده طبیعی مورد استفاده قرار می گیرد. در این مقاله با مرور منابع علمی بسیار به نحوه استخراج و موارد کاربردی این ماده پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

کیتین، کیتوزان، پلیمر، ساکارید.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2088326>

