

عنوان مقاله:

کاربردها و ویژگی ها بيو سورفکتانت های میکروبی در صنایع غذایی

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

علی ذاکری - دانشجوی دکتری مهندسی شیمی - بیوتکنولوژی (پژوهشگاه مواد و انرژی)

محمد پازوکی - عضو هیات علمی و دانشیار پژوهشگاه مواد و انرژی

گلین تقوی تکیار - گروه پژوهشی بیوتکنولوژی صنعتی پژوهشکده توسعه صنایع شیمیایی ایران (جهاد دانشگاهی)

عباس جعفری جید - گروه پژوهشی بیوتکنولوژی صنعتی پژوهشکده توسعه صنایع شیمیایی ایران (جهاد دانشگاهی)

خلاصه مقاله:

مولکول های آمفیفیلیک توانایی حل شدن در محلول های قطبی و غیر قطبی را دارند و بسیاری از فعالیت های زیستی به حضور آمفیفیلیکها وابسته اند. این مواد در واقع بخش اصلی از غشاهای بیولوژیکیاند و حمل و انتقال و تبادل مواد را ضمانت میکنند. امروزه بيو سورفکتانتها با وزن مولکولی کم وزیاد، به دلیل خواص فیزیکیوشیمیایی و بیولوژیکی که از خود نشان میدهند، بسیار مورد توجه قرار گرفتهاند. ویژگیهای خاص آنها باعث شده که بيو -سورفکتانتها در صنایع غذایی، دارویی و بهداشتی و نفت به طورگسترده استفاده شوند. در سال های اخیر با توجه به تحقیقات گسترده بر رویآمفیفیلیک های میکروبی، ساختارهای جدیدی به لیست ترکیبات شناخته شده قبلی اضافه شده است. این ساختارهای جدید و کاربردی ناشی ازتحقیقات و آزمایشهای گسترده با استفاده از گونهها و شرایط جدید میباشد که منجر به دستاوردهای مثبتی در مطالعات پایه‌ای در چندین مورد شده است از جمله کاهش کشش سطحی آب $72\text{mN/m} \rightarrow 27\text{mN/m}$, $\text{cmc}:150$ mg/l ; rhamnose lipids from) (Pseudomonas تعیین اندازه میسل ها Iturin) $\text{A, a lipopeptide from Bacillus Subtilis}$ ، توانایی معلقسازی، فعالیتهای بیولوژیکی و همچنین تستهای کاربردی در بازسازی خاک. در این مقاله دستاوردهای حاصل از کاربرد بيو سورفکتانت های میکروبی در صنایع مختلف بخصوص صنعت غذا بررسی گردیده است.

کلمات کلیدی:

؛ آمفیفیلیک ها ، کشش سطحی آب ، بيو سورفکتانت های میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234326>

