

عنوان مقاله:

بررسی اثر pH بر اندازه ذرات، پایداری و کارایی کپسولاسیون نانوکمپلکس بیوپلیمری کازئین- پکتین حاوی امگا سه

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

ساجده بحرانی - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز

زهره محمد حسنی - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز

بابک قنبرزاده - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه تبریز

حامد همیشه کار - استادیار مرکز تحقیقات دارویی دانشگاه علوم پزشکی تبریز

خلاصه مقاله:

یکی از کاربردهای نانوفناوری در زمینه علوم غذایی و دارویی، ریزپوشانی ترکیبات زیست فعال و تولید سیستم فعال و تولید سیستم های نانو حامل به منظور غنی سازی و تولید مواد غذایی فراسودمند می باشد. نانوحامل ها با استفاده از بیوپلیمرها (پروتئین ها و پلی ساکاریدها) و یا ترکیبات بر پایه لیپید تولید می شوند. در این تحقیق، تولید نانوکمپلکس های بیوپلیمری پکتین- کازئین به عنوان یک نانوحامل بالقوه برای انکپسولاسیون امگا سه مورد بررسی قرار گرفت. نتایج اندازه ذرات و پتانسیل زتا تشکیل دیسپرسیون پایدار با حداقل اندازه 86 نانومتر را در $pH=4/1$ ، کازئین 1% و پکتین 0/45% نشان دادند. نتایج کروماتوگرافی گازی، انکپسولاسیون امگا سه در کمپلکس کازئین- پکتین و کارایی کیسولاسیون 91% را برای این سیستم نشان داد.

کلمات کلیدی:

انکپسولاسیون امگا سه، کمپلکس بیوپلیمری کازئین- پکتین، زتا پتانسیل و کارایی کپسولاسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235021>

