

عنوان مقاله:

درون پوشانی غذاها با تکنیک رسوب با ضد حلال

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم کشاورزی و صنایع غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

لیلا باقری - هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سروستان

اشکان مددلو - استادیار گروه صنایع غذایی و تبدیلی، پژوهشکده فناوریهای شیمیایی، سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران

محمدسعید یارمند - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران، کرج

سیدمحمد ابراهیم زاده موسوی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران، کرج

خلاصه مقاله:

تکنیک رسوب با ضد حلال روشی برای تولید نانوذرات است که مرحله اصلی آن شامل افزودن یک عامل ضدحلال مانند نم ک یا الکل به محلول پروتئین است. از مزایای تکنیک رسوب با ضد حلال م ی‌توان سادگی، آسانی، سریع و تک مرحله‌ای بودن آن را نام برد. در این روش، نانوذرات به صورت لحظ‌های تشکیل م ی‌شوند و این تکنیک فقط به دو حلال قابل اختلاط نیاز دارد. روش رسوب با ضد حلال، شامل هی چ یک از فرآیندهایی مانند آهنگ‌های برشی بالا (Extended shearing rate) دماهای بالا و فراصوت (Sonication) که به ساختار پروتئین آسیب می‌رساند، نمی‌شود و نیازمند سورفکتانت‌ها و حلال‌های سمی نیست. در مقاله حاضر مکانیسم تهیه نانوذرات با این تکنیک، مزایای آن و انواع نانوذرات تهیه شده با این تکنیک شرح داده م ی‌شود.

کلمات کلیدی:

نانوذرات، رسوب با ضد حلال، درون پوشانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/243400>

