

عنوان مقاله:

بررسی امکان تشکیل سیستمهای میکروامولسیون با استفاده از اسانس روغنی زیره سبز با استفاده از کوسورفاکتانت پروپیونیک اسید

محل انتشار:

اولین کنگره ملی زیست شناسی و علوم طبیعی ایران (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

فاطمه ارمغانی - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد یاسوج، گروه علوم و صنایع غذایی، یاسوج، ایران

صدیقه امیری - عضو هیات علمی گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد یاسوج، باشگاه پژوهشگران جوان، یاسوج، ایران

خلاصه مقاله:

استفاده از سیستمهای میکروامولسیون حاوی ذرات با قطر 10-100 نانومتر، جهت استفاده به عنوان سامانه های رساننده، برای پوشش دهی مواد مغذی، ترکیبات ضد میکروبی و دارویی، یکی از شیوه های نوین میکروریزپوشانی در صنایع غذایی و داروسازی است. اسانس روغنی زیره سبز یک ترکیب طعم دهنده مطلوب و دارای خواص ضد میکروبی، دارویی و درمانی میباشد که این امر پتانسیل استفاده از آن را در صنایع غذایی افزایش داده است. در این مطالعه امکان تشکیل میکروامولسیون اسانس زیره سبز و تولید نانوکپسولهای آن به عنوان فاز روغنی، توئین 80 به عنوان سورفاکتانت و پروپیونیک اسید به عنوان کوسورفاکتانت به همراه آب مقطر و آب با pH چهار به عنوان فاز آبی، با نسبتهای مختلف بررسی گردید. نتایج تولید میکروامولسیون با استفاده از پروپیونیک اسید به عنوان کوسورفاکتانت نشان از تشکیل منطقه ی وسیع میکروامولسیونی، حتی در نسبتهای خیلی پایین از فاز سورفاکتانتی و یا با درصد بالا داشت، خصوصا در میکروامولسیونهایی که در فرمولاسیون آنها در نسبت 2 از توئین 80 و از پروپیلن گلیکول استفاده شده بود.

کلمات کلیدی:

میکروریزپوشانی، میکروامولسیون، اسانس زیره سبز، کوسورفاکتانت، پروپیونیک اسید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/333379>

