

عنوان مقاله:

معرفی الکتروریسی به عنوان تکنیکی جدید در صنعت غذا و غذا-دارو

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسنده:

بهروز قرآنی - عضو هیأت علمی گروه نانوفناوری مواد غذایی، پژوهشکده علوم و صنایع غذایی، مشهد

خلاصه مقاله:

الیاف پلیمری ساختار یافته با قطری در حدود چندین میکرومتر تا چند نانومتر، توجهات قابل ملاحظه ای را در علوم مختلف به خود جلب کرده اند. از میان روشهای مختلفی که برای تولید این الیاف بکار می روند روش الکتروریسی به عنوان یکی از جدیدترین این روشها مطرح می باشد. در این روش از طریق اعمال جریان برق بر محلول پلیمری و با تبخیر حلال موجود در آن، تولید ساختارهای بدون بافت صورت می گیرد. در روش الکتروپاشش (به عنوان شاخه ای از تکنیک الکتروریسی) فرایند تولید از مسیر تولید لیف به تولید کپسول منحرف شده و بدین ترتیب شرایط برای ارایه کاربردهای متنوع دیگری از این تکنیک نیز فراهم می شود. از این ساختارهای الکتروریسی شده در فرایندهایی مانند فیلتراسیون، مهندسی بافت، رسانش هدفمند دارو و غذا-دارو و همچنین به عنوان تقویت کننده سیستم های کامپوزیتی استفاده می شود. در این مقاله جامع با تکیه بر تجربیات نویسنده، به معرفی الکتروریسی، روش اجرای آن، کاربردها و قابلیت آن در صنعت غذا و همچنین چشم انداز این تکنیک در صنعت پرداخته می شود. بطور حتم ورود این روش جدید به صنعت غذا می تواند باعث بروز تحولی بزرگ در این صنعت گردد.

کلمات کلیدی:

الکتروریسی- الکتروپاشش- ریزپوشانی- حسگر- تثبیت آنزیم- فیلتراسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564522>

