

## عنوان مقاله:

افزایش خواص ضد میکروبی نایسین در ترکیب با فناوری نانو

## محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

## نویسندگان:

زینب جادری - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی گرایش میکروبیولوژی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

فریده طباطبایی یزدی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

سیدعلی مرتضوی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

## خلاصه مقاله:

نایسین یک پپتید ضد باکتری چند حلقه ای تولید شده توسط باکتری لاکتوکوکوس لاکتیس، به کلاس ا باکتریوسین ها به نام لانتی بیوتیک تعلق دارد که از نظر تجاری در نگهداری مواد غذایی استفاده می شود. این پپتید و دیگر مواد نگهدارنده مشابه با منشا طبیعی، افزایش قابل توجهی در بهره وری جهانی در سالهای اخیر داشته اند. مسایل قابل توجه استفاده از نایسین در بخش صنعت غذا، از جمله تعاملات کنترل نشده آن با اجزای مختلف مواد غذایی، مانند تخریب و دافعه الکترواستاتیک مطرح است، این موارد بطور بالقوه استفاده از این ترکیب را محدود می کند. فناوری نانو برای تنظیم و دستکاری نایسین جهت افزایش بیشتر کاربرد آن در بخش تغذیه و مواد غذایی در حال گسترش چشمگیری می باشد. استراتژی جایگزینی، از جمله ترکیب نایسین با نانو ذرات سیستم هایی مانند نانو امولسیون، نانو ذرات پلیمری و نانو الیاف به منظور افزایش بهره مندی از نایسین در صنایع غذایی روبه افزایش است. در این مقاله اثرات قابل توجه کارایی نایسین در ترکیب با فناوری نانو برای بهبود ایمنی مواد غذایی ذکر شده است

## کلمات کلیدی:

مواد نگهدارنده، فناوری نانو، نایسین، ایمنی مواد غذایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574133>

