

## عنوان مقاله:

معرفی و بررسی کاربرد پلیمر کیتوزان به عنوان افزودنی در صنعت غذا

## محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

حمیدرضا رحمانی

محمد احمدی

## خلاصه مقاله:

بعد از سلولز، کیتین فراوان ترین پلی ساکارید طبیعی در زمین است. کیتین دارای ساختاری مشابه سلولز بوده و تفاوت آن ها در جایگزینی عامل هیدروکسی با گروه استامید در کربن شماره 2 است. پلیمر کیتوزان دارای بار مثبت است لذا با غشاهای زیستی که دارای بار منفی می باشند، اندرکنش داده و ظرفیت انتقال مواد مغذی را افزایش می دهد، همچنین کیتوزان دارای خواص متفاوت و خاصی مانند غیر سمی بودن، زیست تخریب پذیری، زیست چسبندگی، زیست سازگاری و امولسیون کنندگی می باشد که خاصیت امولسیون کنندگی آن برای تبدیل کردن مواد مغذی روغنی و نامحلول در آب به فرم محلول در آب کاربرد دارد. تهیه و تولید مکمل های غذایی موثر و کارآمدتر یکی از اهداف علوم و صنایع غذایی است. کوچکتر شدن ذرات و مواد مغذی باعث تغییرات مثبت در اثرگذاری آنها باعث افزایش زیست دسترسی و جذب آنها می شود. تهیه امولسیون حاوی ریزذرات قابلیت های بالاتری نسبت به امولسیون های معمول با اندازه ذرات بالا را دارد، بنابراین این نوع از امولسیون توانایی استفاده در پزشکی، بیوتکنولوژی، کشاورزی، آرایشی، بهداشتی و علوم و صنایع غذایی را دارا می باشد. نانوذرات تهیه شده از کیتوزان، جزء نانوذرات پلیمری هستند که از آنها بعنوان سیستم های حامل در بخش های پزشکی و صنایع غذایی استفاده می شود .

## کلمات کلیدی:

کیتوزان ، نانوذرات، امولسیون

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647325>

