

عنوان مقاله:

ارزیابی رهایش لوریل آرژنین اتیل استر مونو هیدرو کلراید و خواص باکتریایی فیلم زیست فعال زئین

محل انتشار:

مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دوره 7، شماره 2 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسنده:

محبوبه کشیری - عضو هیئت علمی

خلاصه مقاله:

سابقه و هدف: لوریل آرژنین اتیل استر مونو هیدرو کلراید (LAE) به عنوان یک ترکیب فعال دارای خواص ضد میکروبی برای نگهداری مواد غذایی مورد توجه قرار گرفته است. با توجه به نگرانی های زیست محیطی، افزودن ترکیبات نگهدارنده به فیلم های طبیعی در مقایسه با سایر فیلم های پلاستیکی می باشد. لذا هدف از این تحقیق تولید فیلم ضد میکروبی حاوی لوریل آرژنین اتیل استر در بستر پلی مر زیستی زئین ارزیابی رهایش لوریل آرژنین اتیل استر در محیط های مشابه مواد غذایی و خواص ضد میکروبی فیلم های تولید بود مواد و روش ها: فیلم زیست فعال زئین حاوی 10 درصد لوریل آرژنین اتیل استر به روش کاستینگ تولید گردید. سینتیک و مقدار انتقال لوریل آرژنین اتیل استر از فیلم زیست فعال زئین حاوی 10 درصد به دو مدل غذایی (اسید استیک 3 درصد و اتانول 10 درصد) با استفاده از کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا در دمای 4، 22 و 37 درجه سانتی گراد ارزیابی شدند. تاثیر مدل های غذایی بر ساختار فیلم با استفاده از میکروسکوپ الکترونی روبشی ارزیابی شد. فعالیت ضد میکروبی فیلم زئین حاوی 10 درصد LAE علیه لیستریا اینوکوا و اشرشیا کلای در دمای 4 و 37 درجه سانتی گراد مورد بررسی قرار گرفتند.

کلمات کلیدی:

رهایش، بسته بندی ضد میکروبی، زئین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/953024>

