

عنوان مقاله:

تولید نانوامولسیون های حاوی ویتامین D(3) با استفاده از مخلوط سه سورفکتانت در روش کاتاستروفیک

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

سهیلا خالیدیان - دانشگاه تبریز، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشجوی کارشناسی ارشد

بابک قنبرزاده - دانشگاه تبریز، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشیار

حامد همیشه کار - دانشگاه علوم پزشکی تبریز، دانشکده داروسازی، استادیار

محمود صوتی - دانشگاه تبریز، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی، استادیار

خلاصه مقاله:

امروزه استفاده از نانوامولسیون های روغن در آب به منظور انکپسولاسیون ترکیبات فعال زیستی آگریز در نوشیدنی های خوراکی بسیار مورد توجه قرار گرفته است. از طرفی توجه روزافزونی در استفاده از روش های کم انرژی به منظور تولید نانوامولسیون های خوراکی وجود دارد. با توجه به اینکه در پژوهش های قبلی به استفاده از مخلوط سورفکتانت ها نسبت به استفاده از آنها به تنهایی تأکید شده است، در این پژوهش نانوامولسیون های حاوی ویتامین D(3) با استفاده از مخلوط سه سورفکتانت توبین 20-80-85 به روش نقطه معکوس شدن امولسیون تولید شدند. همچنین تولید نانوامولسیون های حاوی ویتامین D(3) در استفاده از توبین در SER 0/25 صورت گرفت و نتیجه حاصل با نانوامولسیون حاوی مخلوط سه سورفکتانت مورد مقایسه قرار گرفت.

کلمات کلیدی:

نانوامولسیون، ویتامین D(3)، سورفکتانت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234932>

