

کمپلکس کواسرواسیون پروتئین‌ها با پلی‌ساکاریدها روشی برای بازیافت و کاربرد

جدید این پلیمرها

رضا قادرمزی^۱، اصغر خسروشاهی^۲، فردین تمجیدی^۳، محمدحسین عزیزی^۴

^۱ دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

^۲ استاد، گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

^۳ استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه کردستان

^۴ استاد، گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه تربیت مدرس

چکیده

کواسرواسیون یک فرایند جداسازی تجمعی فازی است که به شرایط محیط مانند pH، قدرت یونی و دما بستگی دارد. امروزه انکپسولاسیون با استفاده از روش کواسرواسیون پیچیده به علت انعطاف‌پذیری بالا و ضریب انکپسولاسیون بالا به‌طور فزاینده‌ای در صنایع غذایی استفاده می‌شود. بنابراین درک نحوه انجام انکپسولاسیون بسیار مهم است تا به نتیجه موردنظر بعد از انجام فرایند دست یافت. در این مطالعه مروری قصد داریم تا نحوه بهینه‌سازی کواسرواسیون پیچیده بین دو پلیمر با بار الکتریکی مخالف را توسط روش‌های رایج توضیح دهیم. همچنین نحوه انجام انکپسولاسیون با این روش را بررسی خواهیم کرد. کواسرواسیون بین پروتئین‌ها و پلی‌ساکاریدها می‌تواند کاربرد ضایعات محصولات کشاورزی را برای اهداف مختلف بخصوص غذا-دارو بهبود بخشد.

واژه‌های کلیدی: کواسرواسیون، انکپسولاسیون، پتانسیل زتا