

تهیه فیلم بسته‌بندی زیست تخریب‌پذیر با استفاده از کیتوسان و ژلاتین

نیلوفر اصلاحی^{۱*}، فاطمه داداشیان^۲، ناهید همتی نژاد^۳

تاریخ دریافت مقاله: تیر ماه ۱۳۹۲

تاریخ پذیرش مقاله: دی ماه ۱۳۹۲

چکیده

سطح صاف و همگن فیلم‌های تهیه شده و در نتیجه سازگاری بین اجزاست. به علاوه برهم کنش بین کیتوسان و ژلاتین توسط نتایج طیف‌سنجری مادون قرمز و پراش اشعه ایکس تأیید شد.

واژه‌های کلیدی

بیوپلیمر^۱، کیتوسان^۲، ژلاتین^۳، زیست‌سازگار، زیست تخریب‌پذیر^۴ و فیلم کامپوزیتی^۵.

۱- مقدمه

هدف از بسته‌بندی مواد غذایی محافظت از کیفیت آن از زمان تولید تا زمان مصرف می‌باشد. در واقع بسته‌بندی از طریق کنترل انتقال جرم بین ماده غذایی، مواد بسته‌بندی و اتمسفر محیط از ایجاد آسیب‌های فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی^۶ بر روی محصولات جلوگیری می‌کند. قابل بازیافت نبودن مواد پلاستیکی بسته‌بندی برای محصولات غذایی، وابستگی پلی‌مرهای مصنوعی متوجه به سوخت‌های فسیلی^۷، افزایش قیمت نفت و در نتیجه مشکلات زیست محیطی ایجاد شده توسط این مواد، سبب افزایش تقاضا برای به کارگیری مواد طبیعی، تجدیدپذیر،

در سال‌های اخیر توسعه و پیشرفت در زمینه بسته‌بندی‌های نوین حاصل از منابع طبیعی تجدیدپذیر با رشد چشمگیری مواجه شده است. کیتوسان، پلی‌ساکاریدی طبیعی است که دارای خواص منحصر به فردی چون زیست‌سازگاری، زیست تخریب‌پذیری و ضد میکروبی می‌باشد و کاربردهای متنوعی در صنایع مختلف غذایی، دارویی، پزشکی و کشاورزی دارد. ژلاتین نیز نوعی پروتئین محلول در آب است که از کلارژن پوست و استخوان جانوران به دست می‌آید. در این پژوهش، کامپوزیت کیتوسان- ژلاتین در ترکیب درصدهای مختلف با هدف تولید فیلم بسته‌بندی دوستدار محیط زیست تهیه شد و خصوصیات فیزیکی، شیمیایی و مکانیکی فیلم‌ها مورد بررسی قرار گرفت. نتایج حاصل نشان داد که با افزایش مقدار ژلاتین، میزان حلالت، نفوذ‌پذیری بخار آب و درصد تخریب فیلم‌ها افزایش یافت. هم‌چنین خصوصیات مکانیکی کیتوسان بهبود یافته و فیلمی الاستیک و انعطاف‌پذیر به دست آمد. تصاویر میکروسکوپ الکترونی، نشان‌دهنده یکپارچگی ساختاری،

۱- فارغ التحصیل دکتری، دانشکده مهندسی نساجی، دانشگاه صنعتی امیرکبیر، تهران

(** نویسنده مسئول: eslahi_n@yahoo.com)

۲- دانشیار، دانشکده مهندسی نساجی، دانشگاه صنعتی امیرکبیر، تهران

۳- استادیار، دانشکده مهندسی نساجی، دانشگاه صنعتی امیرکبیر، تهران

4- Biopolymer

5- Chitosan

6- Gelatin

7- Biodegradable

8- Composite

9- Biological

10- Fossile fuels

فصلنامه علمی- ترویجی علم و فنون

بسته‌بندی

بیوپلیمرها به تنها یکی، استفاده از یک عامل شبکه‌ای ساز^۱ به منظور بهبود پایداری و خواص مکانیکی ضروری است. بر اساس تحقیقات انجام شده، با استفاده از اختلاط این دو پلیمر و تشکیل یک کمپلکس^{۱۱} پلی‌الکتروولیت پایدار می‌توان از ویژگی‌های منحصر به فرد هر یک از این مواد استفاده کرد و خواص محافظتی مطلوبی را برای بسته‌بندی مواد غذایی فراهم نمود. در حقیقت گروه‌های آنیونیک کربوکسیل^{۱۲} ژلاتین در محدوده اسیدیته^{۱۳} مناسب با گروه‌های کاتیونیک^{۱۴} آمین کیتوسان پیوند الکترواستاتیک^{۱۵} و هم‌چنین پیوندهای هیدروژنی برقرار کرده و شبکه‌ای پایدار حاصل می‌گردد. از مزایای این اختلاط می‌توان به بهبود خواص مکانیکی، فیزیکی و بیولوژیکی کامپوزیت حاصل در مقایسه با هر یک از این اجزا به تنها یک اشاره نمود^{[۵] و [۸]}. لذا در پژوهه حاضر، از ترکیب این دو پلیمر در نسبت‌های وزنی مختلف، فیلمی زیست‌سازگار تولید شده و در ادامه خواص فیزیکی، شیمیایی و مکانیکی کامپوزیت‌های تهیه شده مورد بررسی قرار می‌گیرد.

۲- مواد و روش‌ها

ابتدا محلول ۲٪ وزنی از کیتوسان (سیگما^{۱۶}، با وزن مولکولی متوسط) و ژلاتین (مرک^{۱۷} آلمان درجه میکروبیولوژی) به طور جداگانه به ترتیب در اسید استیک^{۱۸} و آب تهیه شدند تا محلول همگنی از هر یک به دست آید. در ادامه به منظور بهبود خاصیت انعطاف‌پذیری فیلم‌ها ۲۵٪ وزنی گلیسرول^{۱۹} (مرک، با درصد خلوص ۹۸٪) به عنوان ماده پلاستیسیته کننده^{۲۰} به

قابل بازیافت و زیست تخریب‌پذیر شده است^{[۱] و [۲]}. کیتوسان پلی‌ساقاریدی^۱ خطی، مت Shankل از واحدهای D-گلوکز آمین^۲ و N-استیل-D-گلوکز آمین می‌باشد که از استیل زدایی کیتین^۳ تهیه می‌گردد. منبع اصلی کیتین، منابع دریایی نظری سخت پوستان، میگو و خرچنگ می‌باشد. ساختار سخت و حضور پیوندهای هیدروژنی^۴ قوی در کیتین منجر به حلالیت ضعیف آن در حلال‌های آلی می‌گردد، در صورتی که کیتوسان به دلیل حضور گروه‌های آمین و تشکیل پلی‌الکتروولیت کاتیونی^۵ در حلال‌های اسیدی رقیق حل می‌شود. عوامل متعددی مانند دما، درجه استیل زدایی، اندازه ذرات و وزن مولکولی بر روی حلالیت کیتوسان تأثیرگذار است. از جمله خصوصیات این پلیمر می‌توان به هزینه کم، زیست‌سازگاری، زیست تخریب‌پذیری، چسبندگی، ضد میکروبی، غیرسمیت و توانایی تشکیل فیلم اشاره نمود^[۳]. ژلاتین نیز پروتئینی زیست‌سازگار است که از هیدرولیز^۶ اسیدی، قلیایی یا آنزیمی کلاژن^۷ موجود در پوست، بافت و استخوان حیوانات به دست می‌آید. ساختار کلاژن لیفی نامحلول در آب به فرم مارپیچ سه‌گانه می‌باشد که با پیوندهای هیدروژنی بین زنجیری و کووالانسی^۸ پایدار می‌گردد. و اسرشتگی^۹ حرارتی و یا تخریب فیزیکی / شیمیایی کلاژن سبب شکسته شدن این ساختار و تبدیل آن به فرم حلقه‌های تصادفی می‌گردد و در نتیجه ژلاتین محلول در آب به وجود می‌آید^[۴].

هر چند کیتوسان و ژلاتین به دلیل قابلیت تشکیل فیلم، کاربرد گسترده‌ای در مصارف مختلف از جمله بسته‌بندی دارند، اما خصوصیت آبدوستی و جذب آب بالای این دو پلیمر محدودیت‌هایی را در برخی موارد فراهم آورده است. به نحوی که در صورت به کارگیری هر یک از این

-
- 10- Cross-linking agent
 - 11- Complex
 - 12- Carboxylic
 - 13- pH
 - 14- Cationic
 - 15- Electrostatic
 - 16- Sigma
 - 17- Merck
 - 18- Acetic acid
 - 19- Glycerol
 - 20- Plastisizer

فصلنامه علمی- ترویجی علوم و فنون

بسته‌بندی

- 1- Polysaccharide
- 2- Glucosamine
- 3- Chitin
- 4- Hydrogen bonds
- 5- Polyelectrolyte
- 6- Hydrolysis
- 7- Collagen
- 8- Covalent
- 9- Denaturation

هم چنین خواص مکانیکی (استحکام کششی و درصد از دیاد طول)، مورفولوژی^۷، ساختار شیمیایی و بلوری Instron نمونه‌ها به ترتیب با استفاده از دستگاه کشش (Intron 5566 Amerیکا)، میکروسکوپ الکترونی^۸ (Philips XL30)، طیفسنج مادون قرمز (Nicolet Nexus 670) و پراش اشعه ایکس (Equinox 3000) بررسی گردید.

۳- نتایج

۳-۱- ارزیابی خصوصیات فیزیکی

نتایج حاصل از ارزیابی خصوصیات فیزیکی فیلم‌ها در (جدول ۱) خلاصه گردیده است. لازم به ذکر است که ژلاتین محلول در آب بوده و با چند ساعت قرار دادن فیلم تهیه شده از ۱۰۰٪ ژلاتین در آب و بافر به شدت متورم و تضعیف شده و نمی‌توان درصد تورم و جذب آب آن را ارزیابی نمود. بر اساس نتایج به دست آمده، تشکیل کمپلکس پلی‌الکترولیت بین کیتوسان و ژلاتین وجود

هر یک از محلول‌ها اضافه شد. بعد از فیلتراسیون^۱ و اختلاط این دو محلول در ترکیب درصدهای وزنی مختلف (۵۰، ۲۵، ۵۰، ۷۵ و ۱۰۰٪ وزنی از ژلاتین)، اسیدیته کامپوزیت حاصل با محلول سود ۱ نرمال در محدوده ۵-۵-۵ تنظیم می‌گردد تا برهم‌کنش لازم بین کیتوسان و ژلاتین برقرار شود. پس از اختلاط دو پلی‌مر در دمای ۵۰°C به مدت ۲ ساعت توسط همزن الکتریکی (۳۰۰ دور بر ساعت)، مقدار یکسانی از هر یک از ترکیب‌ها درون پتربی دیش^۲ ریخته شده و به روش قالب‌گیری^۳ فیلم‌های مورد نظر تهیه شدند. پس از خشک شدن فیلم‌ها در دمای محیط، عملیات خشی‌سازی با اتانول^۴ ۸۰٪ انجام شد و سپس فیلم‌ها در آون خلاً به مدت ۲۰ دقیقه خشک شدند. میزان حلالیت در آب، نفوذپذیری بخار آب، تورم در بافر سالین فسفات^۵ (pH=7) و جذب آب فیلم‌های تهیه شده پس از ۲۴ ساعت و زیست تخریب‌پذیری در بافر سالین فسفات (pH=7) محتوی ۱۰^۴ U/ml^۶ لیزوژیم در دمای ۳۷°C پس از ۷۲ ساعت به روش وزن سنجی اندازه‌گیری شد.

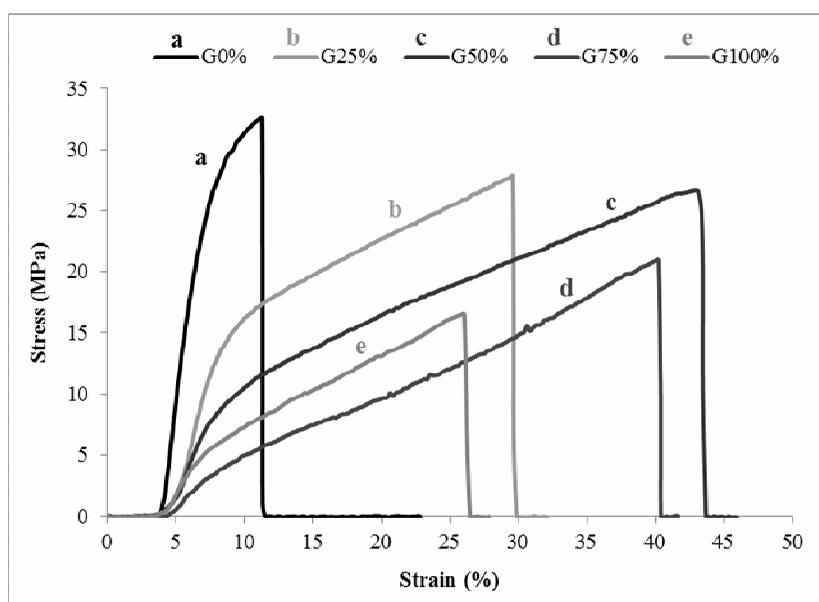
جدول ۱- نتایج حاصل از ارزیابی خصوصیات فیزیکی فیلم‌ها

نفوذپذیری بخار آب (g/Pa s m × 10 ¹²)	تخرب ^۷ (%)	تورم (%)	جذب آب (%)	حالیت (%)	مقدار ژلاتین (%)
۰/۳۰۷۳	۱۸/۱۳	۹۵/۲۵	۱۵۰/۷۸	۸/۳۶	۰
۰/۴۵۷۷	۲۹/۴۴	۷۹/۸۱	۱۳۶/۴۳	۱۳/۴۲	۲۵
۰/۳۹۴۹	۳۱/۴۰	۶۲/۷۲	۱۲۱/۱۷	۱۷/۳۲	۵۰
۰/۶۱۲۱	۴۸/۶۷	۶۸/۱۳	۱۴۵/۵۶	۲۴/۶۷	۷۵
۰/۸۱۴۵	۱۰۰	-	-	۱۰۰	۱۰۰

پیوندهای هیدروژنی قوی بین اجزا سبب کاهش چشمگیر جذب آب و تورم هر یک از اجزاء به تنها یی شده است، به نحوی که کمترین مقادیر برای ترکیب محتوی ۵۰٪ ژلاتین به دست آمد. حالیت، مقاومت فیلم‌ها در برابر حل

- 1- Filtration
- 2- Petri dish
- 3- Casting
- 4- Ethanol
- 5- Phosphate buffer saline
- 6- Lysozyme

شدن در آب و یا به عبارتی آبدوستی فیلم‌ها را نشان می‌دهد. نتایج حاصل نشان‌دهنده افزایش میزان تخریب و حلالیت در آب فیلم‌های کامپوزیتی با افزایش مقدار ژلاتین آبدوست می‌باشد. هم‌چنین مشاهده می‌گردد که میزان نفوذپذیری بخار آب با افزایش مقدار ژلاتین به طور چشمگیری افزایش می‌یابد. ماهیت آبدوست بالای ژلاتین سبب نفوذ بیشتر بخار آب به این فیلم در مقایسه با فیلم کیتوسان گردیده است. در مورد فیلم‌های کامپوزیتی، کیتوسان می‌تواند سبب ایجاد پیوند عرضی در ژلاتین شده و در نتیجه حجم آزاد ماتریس^۱ پلی‌مری و نرخ نفوذ مولکول‌های آب را در فیلم کاهش دهد. وجود برهمکنش قوی بین کیتوسان و ژلاتین (از طریق پیوندهای الکترواستاتیکی و هیدروژنی) و در نتیجه ساختار متراکم‌تر کامپوزیت تهیه شده نسبت به ژلاتین می‌تواند سبب کاهش میزان نفوذپذیری بخار آب گردد. مشاهده می‌شود که کامپوزیت محتوی ۵۰٪ ژلاتین توانایی عبور بخار آب کمتری نسبت به سایر کامپوزیت‌ها دارد. به نظر می‌رسد دلیل این امر وجود برهمکنش بیشتر بین اجزا و ساختار به هم فشرده‌تر کامپوزیت حاصل باشد (شکل ۱).



شکل ۱- منحنی‌های تنش-کرنش فیلم‌های تهیه شده

اعمال شده در مصارف مختلف را تحمل کنند. نتایج حاصل حاکی از آن است که برهمکنش بین ژلاتین و

1- Matrix

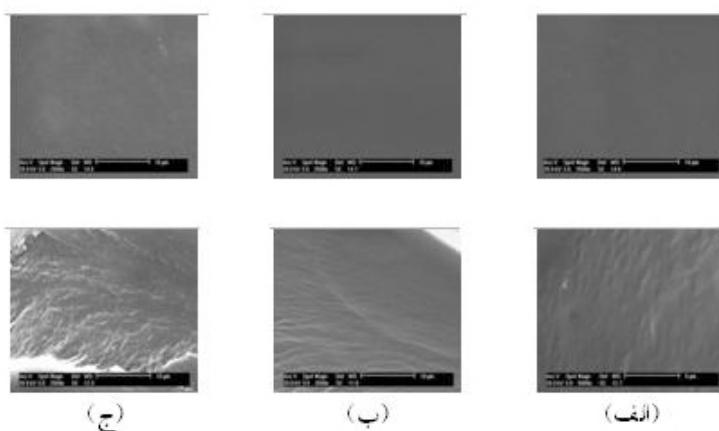
۳-۴- طیف سنجی مادون قرمز

طیف مادون قرمز فیلم‌های کیتوسان، ژلاتین و کامپوزیت ۵۰/۵۰ از آن‌ها در (شکل ۳) نشان داده شده است. طیف ^۳ FTIR کیتوسان یک پیک جذبی پهن در محدوده 3410 cm^{-1} - 3300 cm^{-1} دارای بیشینه در 3500 cm^{-1} را نشان می‌دهد که مربوط به هم‌پوشانی ارتعاشات کششی $\text{O}-\text{H}$ و $\text{N}-\text{H}$ گروه‌های عاملی شرکت‌کننده در پیوندهای هیدروژنی می‌باشد. پیک‌های جذبی 2925 cm^{-1} و 2860 cm^{-1} نمایانگر گروه‌های آلفاتیک CH_2 - و CH_3 - در حلقه کربوهیدرات ^۰ هستند. پیک بارز در 1410 cm^{-1} مد تغییر شکل CH_3 متقارن و ارتعاشات گروه‌های OH - و باندهای جذبی 1154 cm^{-1} ، 1087 cm^{-1} و 1029 cm^{-1} ارتعاشات کششی پل-(C-) را نشان می‌دهند. همچنانی باند جذبی در 1637 cm^{-1} به همراه یک شانه در 1564 cm^{-1} پیک‌های مشخصه آمید II و I یا به عبارتی حضور گروه استیل- $\text{CH}_3-\text{C=O}$ را نشان می‌دهد. شانه کوچک در 1637 cm^{-1} نمایانگر این مطلب است که کیتوسان دارای درجه استیل زدایی بالاست [۹].

کیتوسان از طریق پیوندهای هیدروژنی و الکترواستاتیکی و در نتیجه تشکیل کمپلکس پلی‌الکتروولیت بین گروه‌های آمین پروتونه ^۱ کیتوسان و گروه‌های کربوکسیل آنیونیک ژلاتین، در ترکیب درصد برابر از این دو ماده (۵۰٪ ژلاتین-۵۰٪ کیتوسان) به بیشترین مقدار خود رسیده است.

۳-۳- بررسی مورفولوژی سطحی

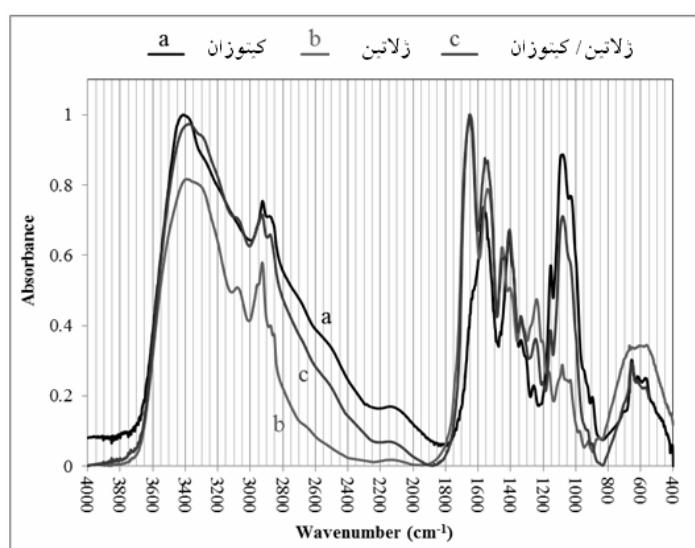
تصاویر میکروسکوپ الکترونی در (شکل ۲) سطح نسبتاً صافی را برای فیلم‌های کیتوسان، ژلاتین و کامپوزیت حاصل از این دو نمایش می‌دهند که بیانگر همگن بودن و یکپارچگی ساختاری فیلم‌های تهیه شده است. این ساختار پیوسته و همگن در سطح مقطع نیز مشاهده شده، به نحوی که هیچ گونه حفره‌ای در آن‌ها دیده نشد. به نظر می‌رسد سطح مقطع کامپوزیت کیتوسان/ژلاتین نسبت به فیلم‌های به دست آمده از هر یک از اجزا به تنها یابنده ناهموارتر باشد. دلیل این ساختار به هم فشرده و متراکم، وجود برهم‌کنش بین اجزاست. به علاوه، ساختار یکپارچه کامپوزیت حاصل، فصل مشترک ^۲ واضحی را بین اجزای تشکیل‌دهنده آن نشان نمی‌دهد که بیانگر سازگاری و اختلاط خوب کیتوسان و ژلاتین در سطح مولکولی است.



شکل ۲- تصاویر میکروسکوپ الکترونی (الف) کیتوسان، (ب) ژلاتین و (ج) کامپوزیت کیتوسان / ژلاتین .۵۰/۵۰

پیوند هیدروژنی با گروه‌های کربوکسیل ژلاتین سبب کاهش ارتعاشات کششی C=O در ساختار ساکاریدی کیتوسان گردیده است [۱۰]. در مجموع تغییرات ایجاد شده در عدد موج و شکل پیک‌ها، نشان‌دهنده وجود برهم‌کنش قوی بین گروه‌های آمین کیتوسان و کربوکسیل ژلاتین از طریق اتصالات الکترواستاتیکی می‌باشد که منجر به ایجاد شبکه پلی‌مری همگن بدون ایجاد تغییر بارز در خصوصیات و ساختار شیمیایی اجزا گردیده است.

در مورد ژلاتین نیز پیک‌های شاخص پروتئین در 1647 cm^{-1} مربوط به ارتعاشات کششی C=O (آمید I)، 1541 cm^{-1} مربوط به ارتعاشات خمشی N-H (آمید II) و 1240 cm^{-1} مربوط به ارتعاشات کششی C-N، خمشی درون-صفحه‌ای N-H (آمید III) و یا ارتعاشات گروه CH_2 - CH_2 گلایسین^۱ دیده می‌شود. پیک جذبی پهنه در محدوده $3200-3500\text{ cm}^{-1}$ در این پلی‌مر نیز به ارتعاشات کششی گروه‌های آمین و هیدروکسیل ارتباط دارد [۶].



شکل ۳- طیف مادون قرمز فیلم کیتوسان، ژلاتین و کامپوزیت کیتوسان/ ژلاتین .۵۰/۵۰.

۳-۵- پراش پرتو ایکس

از طیفسنج پراش پرتو ایکس به منظور بررسی میکروساختار و بلورینگی نمونه‌ها استفاده شد. شکل (۴) نتایج حاصل از این آزمون را برای فیلم‌های کیتوسان، ژلاتین و کامپوزیت ۵۰/۵۰ از آن‌ها نشان می‌دهد. در مورد فیلم تهیه شده از ۱۰۰٪ کیتوسان، ۴ پیک بلوری در زوایای ۲۰ برابر $18/9^{\circ}$ ، $16/6^{\circ}$ ، 12° و $8/9^{\circ}$ و همچنین یک پیک پهنه آمورف^۳ با زاویه ۲۰ در مرکز 23° مشاهده می‌گردد. پیک‌های مشاهده شده در $8/9^{\circ}$ و 12° مربوط به ساختار بلوری آبدار و پیک $16/6^{\circ}$ مربوط به ساختار بلوری بدون آب می‌باشد. همچنین پیک‌های 12° و 23° از پیک‌های

طیف مادون قرمز کامپوزیت تهیه شده از کیتوسان و ژلاتین نیز پیک‌های مشخصه هر یک از این دو جزء را همراه با تغییرات اندکی در برخی از نواحی طیف نشان می‌دهد. در واقع گروه‌های C=O ژلاتین با گروه‌های N-H کیتوسان واکنش داده (اتصال آمیدی) و باند جذبی مربوط به ارتعاشات کششی کربونیل^۲ در 1652 cm^{-1} و همچنین ارتعاشات خمشی N-H در 1553 cm^{-1} در نسبت به کیتوسان افزایش یافته است. در حالی که ارتعاشات کششی پل C-O در 1080 cm^{-1} و 1154 cm^{-1} کاهش پیدا کرده است. علاوه بر این، گروه‌های هیدروکسیل کیتوسان با برقراری

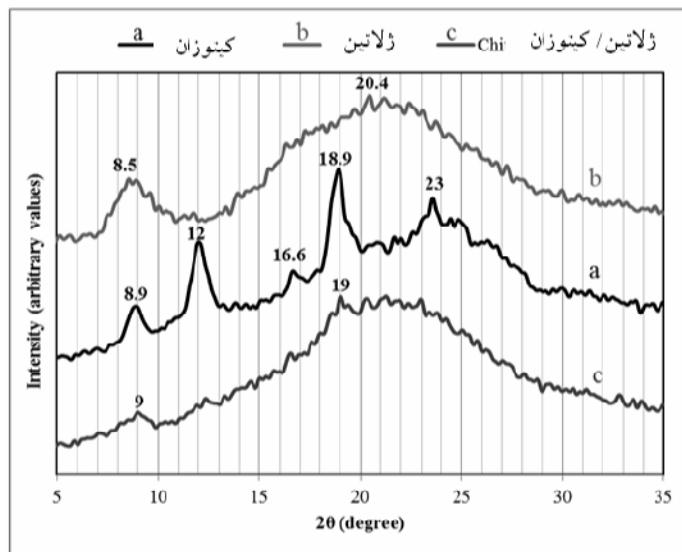
3- Amorphous

فصلنامه علمی- ترویجی علوم و فنون

بسته‌بندی

1- Glycine

2- Carbonyl



شکل ۴- پراش پرتو ایکس فیلم کیتوسان، ژلاتین و کیتوسان/ژلاتین ۵۰/۵۰

تقریباً ناپدید شده و شدت پیک‌های پراش در زوایای 9° و 19° به شدت کاهش یافته و پهن شده است. این مطلب بیانگر آن است که به کارگیری ژلاتین در کیتوسان سبب کاهش بلورینگی کیتوسان گردیده و لذا کامپوزیت حاصل دارای ساختار آمورف می‌باشد. نتایج به دست آمده وجود برهم‌کنش قوی بین اجزا و یا به عبارتی سازگاری خوب آنها را مشابه نتایج طیف‌سنجدی مادون قرمز تأیید می‌نماید [۵].

کاهش در بلورینگی کامپوزیت را می‌توان به علت شکسته شدن پیوندهای هیدروژنی در زنجیرهای مولکولی کیتوسان و ژلاتین دانست که سبب تخریب ساختار بلوری آنها گردیده است [۱۵]. به علاوه در هنگام تشکیل کمپلکس پلی‌الکتروولیت، گروههای آمین کیتوسان با گروههای کربوکسیل ژلاتین پیوند هیدروژنی برقرار کرده و لذا کامپوزیت کیتوسان/ژلاتین حاصل می‌گردد که دارای ساختار آمورف می‌باشد.

۴- نتیجه گیری

در این پژوهش، از ترکیب کیتوسان و ژلاتین به روش قالب‌گیری، فیلم بسته‌بندی زیست‌تخریب پذیر و زیست‌سازگار تولید شد. نتایج به دست آمده از تصاویر

مشخصه کیتوسان بوده که به ترتیب نشان‌دهنده صفحات پراش 110° و 20° می‌باشد [۱۱]. وجود پیک‌های جدید در فیلم کیتوسان محتوی ماده پلاستیسیته^۱ کننده (گلیسرول) مربوط به صفحه پراش 20° بلورهای کیتوسان بوده و به فرایند تولید فیلم (حل شدن کیتوسان در اسید استیک) ارتباط دارد [۱۲].

در فیلم ژلاتین نیز دو پیک پراش در زوایای $8/5^{\circ}$ و $20/4^{\circ}$ دیده می‌شود. بیگی^۲ پیک مشاهده شده در زاویه $8/5^{\circ}$ را به قطر مارپیچ سه‌گانه کلائز ارتباط داد، به نحوی که شدت این پیک میزان این ساختار را در ژلاتین نشان می‌دهد. هم‌چنین پیک پهن بزرگ در مرکز تقریبی 20° بیانگر فاز آمورف ژلاتین می‌باشد [۱۳]. برگو^۳ و همکاران ساختار آمورف فیلم‌های ژلاتینی محتوی گلیسرول را به دلیل فقدان بلورینه شدن و عدم تشکیل نواحی شبه بلوری در حین فرایند تشکیل فیلم می‌دانند [۱۴]. همانند طیف‌سنجدی مادون قرمز، در صورت عدم سازگاری بین اجزا، هر پلی‌مر ساختار بلوری خود را در اختلاط حفظ خواهد کرد، اما الگوی پراش کامپوزیت حاصل نشان داد که پیک‌های بلوری کیتوسان

1- Diffraction plane

2- Plasticized

3- Bigi

4- Bergo

- A. "Composite and bi-layer films based on gelatin and chitosan", Journal of food engineering, 90(4): 531-539, 2009.
9. Thein-Han, W. W., Saikhun, J., Pholpramoo, C., Misra, R. D. K., & Kitiyanant, Y. "Chitosan-gelatin scaffolds for tissue engineering: Physico-chemical properties and biological response of buffalo embryonic stem cells and transfectant of GFP-buffalo embryonic stem cells", Acta biomaterialia, 5(9): 3453-3466, 2009.
10. Kim, S., Nimni, M. E., Yang, Z., & Han, B. "Chitosan/gelatin-based films crosslinked by proanthocyanidin", Journal of biomedical materials research part B: applied biomaterials, 75(2): 442-450, 2005.
11. Pawlak, A., & Mucha, M. "Thermogravimetric and FTIR studies of chitosan blends", Thermochimica acta, 396(1-2) :153-166, 2003.
12. Sionkowska, A., Wisniewski, M., Skopinska, J., Kennedy, C. J., & Wess, T. J. "Molecular interactions in collagen and chitosan blends", biomaterials, 25(5): 795-801, 2004.
13. Bigi, A., Panzavolta, S., & Rubini, K. "Relationship between triple-helix content and mechanical properties of gelatin films", Biomaterials, 25(25) : 5675-5680, 2004.
14. Bergo, P., & Sobral, P. J. A. "Effects of plasticizer on physical properties of pigskin gelatin films", Food hydrocolloids, 21(8): 1285-1289, 2007.
15. Cheng, M., Deng, J., Yang, F., Gong, Y., Zhao, N., & Zhang, X. "Study on physical properties and nerve cell affinity of composite films from chitosan and gelatin solutions", Biomaterials, 24(17): 2871-2880, 2003.

آدرس نویسنده

دانشکده مهندسی نساجی - دانشگاه صنعتی
امیرکبیر - تهران.

میکروسکوپ الکترونی، آنالیز^۱ طیف‌سنجی مادون قرمز و پراش اشعه ایکس، سازگاری و ایجاد برهم‌کنش قوی بین اجزا را نشان داد. همچنین خصوصیات فیزیکی و مکانیکی کامپوزیت‌ها به مقدار ژلاتین به کار رفته بستگی دارد، به نحوی که بهترین ترکیب در حضور ۵۰٪ ژلاتین حاصل شد. به نظر می‌رسد پیوندهای تشکیل شده بین کیتوسان کاتیونی و ژلاتین آنیونی در این ترکیب به بیشترین مقدار خود رسیده است.

۵- منابع

1. Rhim, J.W., & Ng, P.K.W. "Natural biopolymer-based nanocomposite films for packaging applications", Critical reviews in food science and nutrition, 47(4): 411-433, 2007.
2. Azereedo, H.M.C. "Nanocomposites for food packaging applications", Food research international, 42(9): 1240-1253, 2009.
3. Dash, M., Chiellini, F., Ottenbrite, R.M., & Chiellini, E. "Chitosan—A versatile semi-synthetic polymer in biomedical applications", Progress in Polymer Science, 36(8): 981-1014, 2011.
4. Schrieber, R., & Gareis, H. Gelatine handbook: theory and industrial practice, New York: John Wiley & Sons, 2007.
5. Yin, Y.J., Yao, K.D., Cheng, G.X., & Ma, J.B. "Properties of polyelectrolyte complex films of chitosan and gelatin", Polymer international, 48(6): 429-432, 1999.
6. Pereda, M., Ponce, A.G., Marcovich, N.E., Ruseckaite, R.A., & Martucci, J.F. "Chitosan-gelatin composites and bi-layer films with potential antimicrobial activity", Food hydrocolloids, 25(5): 1372-1381, 2011.
7. Liu, Z., Ge, X., Lu, Y., Dong, S., Zhao, Y., & Zeng, M. "Effects of chitosan molecular weight and degree of deacetylation on the properties of gelatine-based films", Food hydrocolloids, 26(1): 311-317, 2012.
8. Rivero, S., García, M. A., & Pinotti,