



دانشگاه آزاد اسلامی واحد اهر
فصلنامه‌ی کاربرد شیمی در محیط زیست

ستز عاری از حلال استر نشاسته سیب زمینی در آب و تهیه نانوذرات آن برای کاربردهای زیستی

فرزانه فتحی

ایران، تبریز، دانشگاه تبریز، دانشکده شیمی، آزمایشگاه دندریمیر و کربوهیدرات‌های طبیعی
farzan-fathi2000@yahoo.com

۱. چکیده:

در این کار تحقیقاتی اصلاح دو نوع مختلف نشاسته سیب زمینی برای تهیه نشاسته اصلاح شده دو محیط دوست انجام گرفت. واکنش اصلاح با استفاده از استری کردن نشاسته توسط اسیدهای چرب با طول زنجیرهای مختلف بعد از کلراسيون آنها توسط تیونیل کلراید انجام پذیرفت. نشاسته اصلاح شده که دارای خاصیت آبدوستی کمتر نسبت به حالت اولیه است بدست آمد. بررسی‌های طیف سنجی FTIR و ¹HNMR نشاسته استری شده توسط اسیدهای چرب را با درجه جانشینی‌های مختلف اثبات کردند. نانوذرات نشاسته در حالت محلول به روش دیالیزی تهیه شدند. شکل ظاهری نانوذرات نشاسته توسط بررسی‌های میکروسکوپ الکترونی (SEM) مطالعه گردید. اندازه گیری‌های مربوط به نانوذرات تشکیل شده در حالت محلول توسط دستگاه پارتیکل سایز مطالعه گردید.

کلید واژه‌ها: نشاسته هیدروفوب، عاری از حلال، نانوذرات

۲. مقدمه:

طیعت آن را به شدت آبدوست کرده است که این یک محدودیت برای توسعه مواد بر پایه نشاسته می‌باشد. از این رو اصلاح آبگریزی در این پلیمر ضروری به نظر می‌رسد. بعد از اصلاح آبگریزی خاصیت دومحیط دوستی نشاسته افزایش می‌یابد و آن‌ها را دارای کاربردهای ویژه‌ای می‌کند [۳]. اصلاح نشاسته توسط واکنش‌های استری کردن با استفاده از واکنشگرهایی نظیر آنیدرید اسیدهای آلی، کلرو اسیدها و اسیدهای چرب امکان پذیر است. خصوصیت آبگریزی

نشاسته یکی از انواع پلی ساکاریدها می‌باشد که از واحدهای گلوکزی تشکیل شده است. ساختار نشاسته بصورت گرانولهایی در اندازه ۵ تا ۳۰ میکرومتر و مشکل از دو فرم آمیلوز و آمیلو پکتین می‌باشد. پلیمر طبیعی نشاسته با توجه به قیمت ارزان، فراوانی، تخریب پذیر بودن و تجدیدپذیری از نظر صنعتی دارای اهمیت ویژه‌ای می‌باشد [۱و۲]. با این حال گروههای هیدروکسیل موجود در واحدهای گلوکزی نشاسته

ذرات تهیه شده از اهداف این کار پژوهشی می‌باشد. هم‌چنین دلیل اصلی از طراحی نانو ذرات به عنوان سیستم‌های رهایش دارویی، کنترل رهایش عامل‌های فعال دارویی برای عمل کردن در یک محل ویژه می‌باشد.

۳. مواد و روش‌ها

۱-۳ مواد شیمیایی، دستگاه‌ها و تجهیزات بکار رفته
 اتانول، دی‌متیل سولفوکسید، اکтанویل کلراید، لاتوریل کلراید، پالمیتول کلراید، کلرید لیتیم، غشاء دیالیزی MWCO12000 (gr/mol)، نشاسته سیب زمینی که همگی آن‌ها از شرکت مرک خریداری شدند. کلیه طیف‌های FT-IR توسط دستگاه Bruker NMR توسط دستگاه 400 MHZ، عکس‌های پویش میکروسکوب الکترونی با دستگاه LEO 440i، اندازه گیری‌های پارتیکل Laser diffraction particle size (Freeze Drying analyzer، SA-2101

۲-۳ ستز استرهای نشاسته بدون حضور حلال آلی
 واکنش استری کردن نشاسته در محیط آبی بازی نیز قابل انجام است. این روش به دلیل عدم استفاده از حلال آلی دارای اهمیت است. به این منظور حدود ۱ گرم از نشاسته مورد نظر رادر داخل ۱۵ میلی لیتر آبی که از قبل توسط ریختن سود قلیایی شده می‌ریزیم. واکنش با ریختن ۱ میلی لیتر از کلرو اسید مورد نظر به ظرف واکنش ادامه می‌یابد. این واکنش جزء واکنش‌های هتروژن به شمار می‌رود. با افزودن کلرو اسید به محلول قلیایی مورد نظر رسوبات جامد حاصل شدند. این رسوبات محصول واکنش می‌باشند که قابل حل در آب نمی‌باشند و به بصورت رسوب در می‌آینند. واکنش مورد نظر در عرض چندین دقیقه و در دمای اتاق براحتی قابل انجام است.

مقادیر بکار رفته در واکنش استری کردن به این روش در جدول ۱ آورده شده است. کلیه این واکنش‌ها برای درجه جانشینی ۱ انجام گرفتند یعنی به ازای هر ۳ گروه

وجود آمده در نشاسته اصلاح شده بسته به درجه جانشینی در این پلیمر متفاوت است [۷-۴]. توجه به پلیمرهای دوم محیط دوست که دارای هر دو بخش آبدوستی و آبگریزی باشند بدليل توانایی تشکیل نانو ذرات خود تجمع توجه تعداد زیادی از محققان را در سال‌های اخیر به خود جلب کرده است. نانو ذرات، ذرات کلئیدی و جامدی هستند که شامل اجزاء ماکرومولکولی با اندازه ۱۰۰۰-۱۰ نانومتر با شیمی سطح پیچیده می‌باشند. در کاربردهای دارویی اندازه ذراتی در حوزه تعریف نانو وارد می‌شوند به دلیل کاربرد فراوان و ویژه نانو ذرات گسترده‌تر می‌باشد و شامل ذرات زیر ۱۰۰ نانومتر نیز می‌گردد [۸]. نانو ذرات می‌توانند از مواد مختلفی مانند پروتئین‌ها، پلی ساکاریدها و پلیمرهای سنتزی تهیه شوند. تا کنون نانو ذرات پلی ساکاریدهای مختلفی مانند دکستران، کیتوسان و پولولان به روش‌های تبخیر حلال و دیالیزی به منظور استفاده در رهایش دارو تهیه شده است. اندازه نانو ذرات تهیه شده از این پلی ساکاریدها بعد از اصلاح آنها در مورد کیتوسان از ۱۵۰ تا ۴۰۰ نانومتر و در مورد دکستران از ۵۰ تا ۲۰۰ نانومتر گزارش شده است [۱۲-۹].

تهیه نانوذرات نشاسته با توجه به اهمیت این پلی ساکارید با ارزش همچون دیگر پلیمرهای طبیعی مورد مطالعه واقع نشده است. لذا در این کار تحقیقاتی ما سعی کردیم قابلیت تشکیل نانوذرات نشاسته را مورد بررسی قرار دهیم. برای این منظور در ابتدا با توجه به طبیعت آب‌دوستی نشاسته بایستی مورد اصلاح آبگریزی بصورت شیمیایی قرار گیرد. واکنش اصلاح با استری کردن گروههای هیدروکسیل موجود در نشاسته توسط کلرو اسیدهایی با طول زنجیرهای متفاوت قابل انجام است. پس از تهیه نشاسته آبگریز به دلیل بودن آمدن خاصیت دو محیط دوستی در آن تهیه نانو ذرات آن میسر می‌شود. بررسی نوع رفتار پلی ساکارید دو محیط دوست نشاسته در ایجاد ساختارهای میسل مانند در محیط‌های آبی و نیز بررسی تاثیر نوع نشاسته ذرت یا سیب زمینی بر اندازه نانو

محلول داخل کیسه دیالیزی حاوی نانو ذرات نشاسته می‌باشد که برای بررسی‌های بیشتر و انجام آنالیزهای مربوطه نگهداری می‌شود.

۴-۳ خشک کردن به طریق انجماد (Freeze Drying)

خشک کردن به طریق انجماد کاربردهای زیادی در تکنولوژی نانو ذرات دارد. هدف اصلی از خشک کردن به طریق انجماد پایداری بیشتر نانو ذرات می‌باشد. تبدیل نانوذرات تشکیل شده از حالت سوسپانس به حالت جامد که مانع از تجمع ذرات می‌شود بسیار ضروری می‌باشد. تمامی نمونه‌های تهیه شده نانوذرات به روش‌های ذکر شده در بخش قبلي توسط دستگاه Freeze Drying خشک گردید. خشک کردن به این طریق شامل ۲ مرحله است. در مرحله اول نمونه‌های سوسپانس به مدت ۴۸ ساعت در دمای $^{\circ}\text{C}$ ۷۵ منجمد می‌شوند. در مرحله بعدی که تحت خلا می‌باشد حلال از نمونه منجمد شده تصحیح می‌گردد. مواد جامد باقیمانده حاوی نانوذرات خشک شده در نمونه‌های مورد نظر ما می‌باشند که برای بررسی‌های بیشتر برای مشاهده شکل ظاهری آن‌ها در میکروسکوپ الکترونی بکار می‌روند.

۴. بحث و نتایج

۱-۴ واکنش استری کردن نشاسته در محیط آبی بازی

در این واکنش نشاسته بطور مستقیم توسط کلرو اسید در یک محیط بازی استری می‌شود. نشاسته استری شده که بصورت آبگریز تبدیل شده است به دلیل عدم حلایت در آب بصورت رسوب در می‌آید و به ضد حلال اتانول برای رسوب دادن محصول نیازی نیست. همچنین به دلیل اینکه مواد اولیه و محصول در یک فاز نیستند این واکنش جزء واکنش‌های هتروژن بشمار می‌رود.

هیدروکسیلی موجود بر روی واحدهای گلوکزی نشاسته تنها یک گروه هیدروکسیلی واکنش می‌دهد و این در صورتی است که واکنش مذکور بطور کامل ۱۰۰ درصد پیشرفته داشته باشد. اگر برای درجه جانشینی‌های بالاتر انجام پذیرد مثلاً ۲ یا ۳ مقدیر کلرو اسید بکار رفته باید ۲ و ۳ برابر شوند.

Starch [0.006 mol]	Acyl chain	Acid chloride [ml]	Yield, %	DS- value
*No reaction	C ₁	0.42	n.r.	-
	C ₃	0.53	n.r.	-
	C ₅	0.72	n.r.	-
Potato starch	C ₈	1.0	50	0.41
	C ₁₂	1.5	75	0.21
	C ₁₆	2.0	85	0.10

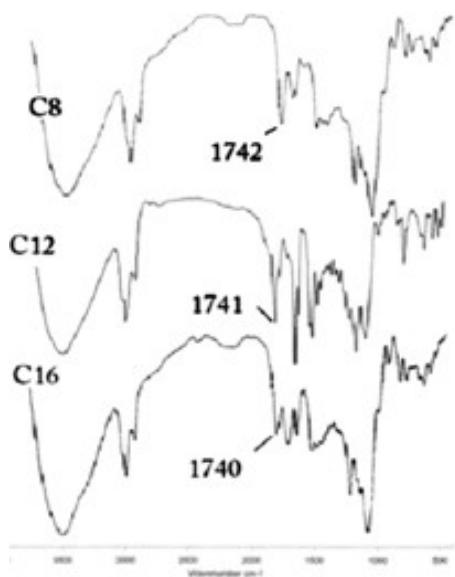
جدول ۱ - مقدادر بکار رفته کلرو اسید و نشاسته و بازده حاصل از واکنش

۳-۳ تهیه نانو ذرات نشاسته اصلاح شده بروش دیالیزی

در این کار تحقیقاتی نانو ذرات نشاسته از تمامی محصولات بدست آورده شده بروش دیالیزی تهیه می‌گردد.

از هر کدام از نشاسته‌های اصلاح شده با کلرو اسیدها در حدود ۳۰ میلی گرم در ۱۰ میلی لیتر دی متیل سولفونکسید DMSO حل می‌گردد که بسته به نوع نشاسته سیب زمینی و زنجیر آلکیلی موجود در آن حل شدن نیز متفاوت می‌باشد.

سپس نمونه در داخل کیسه دیالیزی gr/mol ۱۲۰۰۰ ریخته می‌شود و با بستن دهانه کیسه دیالیزی آن را در درون بشري که حاوی ۳۰۰ میلی لیتر آب مقطر است غوطه ور می‌کنیم و عمل دیالیزی صورت می‌پذیرد. آب مقطر داخل بشر در ۳ ساعت اول هر ۱ ساعت یکبار تعویض می‌گردد و سپس در طول ۲۴ ساعت هر ۵ ساعت یکبار تعویض می‌شود.



شکل ۱- طیف FT-IR مربوط به نشاسته اصلاح شده با سه نوع کلرو اسید با طول زنجیرهای مختلف

۳-۴ محاسبه بهره واکنش نشاسته ذرت و سیب زمینی با کلرو اسیدها

برای محاسبه بهره واکنش‌های استری کردن نشاسته از رابطه زیر استفاده می‌کنیم:

$$RY (\%) = \frac{m_{\text{ester}} \cdot 162}{m_i [DS_n (M_n - 1) + 162]} \cdot 100 \%$$

که در رابطه m_{ester} جرم محصول بدست آمده از کل واکنش استری کردن و M_n جرم مولی کلرو اسید بکار رفته و DS_n درجه جانشینی واکنش مربوطه و m جرم نشاسته بکار رفته می‌باشد.

عدد ۱۶۲ نیز مربوط به جرم مولکولی واحدهای گلوکزی در مولکول نشاسته می‌باشد. نمودار مربوط به بررسی طول زنجیر کلرو اسید بکار رفته در بهره واکنش در شکل ۲ آورده شده است. همان‌گونه که ملاحظه می‌گردد با افزایش طول زنجیر بکار رفته، بازده واکنش افزایش پیدا کرده است و دلیل آن به این خاطر است که با افزایش طول زنجیر آسیلی خصلت هیدروفوبی ایجاد شده در نشاسته اصلاح شده افزایش می‌یابد و مقدار بیشتری از آن می‌تواند در داخل محلول رسوی یابد.

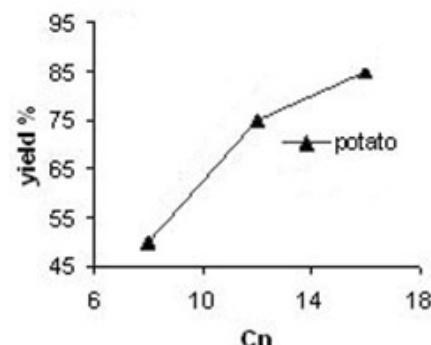
۴-۲ بررسی‌های طیف سنجی FT-IR

طیف‌های FT-IR مربوط به نشاسته اصلاح نشده و خالص و نیز طیف‌های مربوط به نشاسته سیب زمینی اصلاح شده با ۳ نوع آسیل کلرید مورد بررسی قرار گرفت. در طیف FT-IR مربوط به نشاسته اصلاح نشده یک پیک پهن بین ۹۸۰ cm^{-1} -۱۲۰۰ می‌باشد که شاخص مشخص در پلی ساکاریدها می‌باشد. این پیک در طیف نشاسته‌های استری شده نیز قابل رویت است که مربوط به ارتعاش کششی پیوند $\text{C}-\text{O}-\text{C}$ در نشاسته می‌باشد. پیک موجود در ناحیه ۱۶۴۰ cm^{-1} مربوط به حضور آب در نشاسته می‌باشد. پیک موجود در ناجه ۲۹۲۶ cm^{-1} مربوط به ارتعاش کششی پیوند $\text{C}-\text{H}$ گروه متینی موجود در حلقه‌های گلیکوزیدی می‌باشد. یک پیک فوق العاده پهن در ناحیه ۳۵۰۰ cm^{-1} مشاهده می‌شود که مربوط به گروه‌های هیدروکسیلی و ارتعاش پیوند $\text{O}-\text{H}$ می‌باشد. با توجه به اینکه در نشاسته گروه‌های $\text{O}-\text{H}$ الکلی در واکنش شرکت می‌کند کاهش شدت پیک در این ناحیه حاکی از شرکت کردن این گروه‌ها در واکنش استری کردن می‌باشد.

در طیف‌های FT-IR مربوط به نشاسته سیب زمینی واکنش داده شده با کلرو اسیدها پیک کاملاً مشخصی در ناحیه ۱۷۴۵-۱۷۴۰ cm^{-1} وجود دارد که این پیک در طیف FT-IR نشاسته خالص موجود نمی‌باشد. پیک مربوط به ارتعاش گروه کربوئیل در ناحیه بالاتر از ۱۷۳۰ cm^{-1} ظاهر می‌گردد. پیک‌های موجود در ناحیه ۲۸۳۷ cm^{-1} مربوط به ارتعاش کششی پیوند $\text{C}-\text{H}$ در گروه‌های آلیفاتیک زنجیر آسیلی می‌باشد. دو پیک با شدت قوی در ناحیه ۲۹۲۶ cm^{-1} -۲۸۶۰ cm^{-1} مربوط به ارتعاش پیوند $\text{C}-\text{H}$ در گروه متیل و متیلن می‌باشد (شکل ۱).

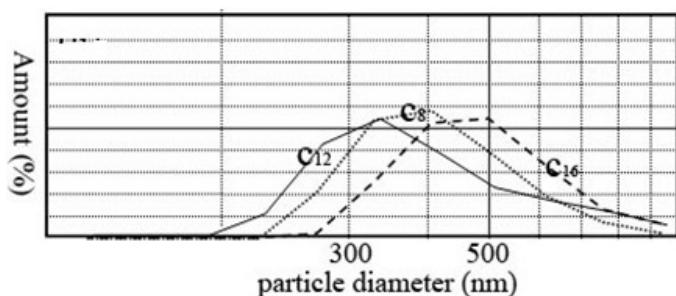
۴-۴ بررسی‌های پارتیکل سایز نانوذرات تهیه شده از نشاسته‌های اصلاح شده

در این کار تحقیقاتی نانوذرات به روش دیالیزی تهیه شدند. اندازه نانو ذرات نشاسته سیب زمینی اصلاح شده با کلرو اسیدها با دستگاه مربوطه اندازه گیری شد. این نتایج بصورت نمودارهای آورده شده است. این نمودارها اندازه نانو ذرات را بر حسب نانومترنسبت به فراوانی آن‌ها را نشان می‌دهد. همانطور که در شکل ملاحظه می‌گردد توزیع اندازه ذرات نشاسته اصلاح شده مابین ۳۰۰-۵۰۰ نانومتر می‌باشد.



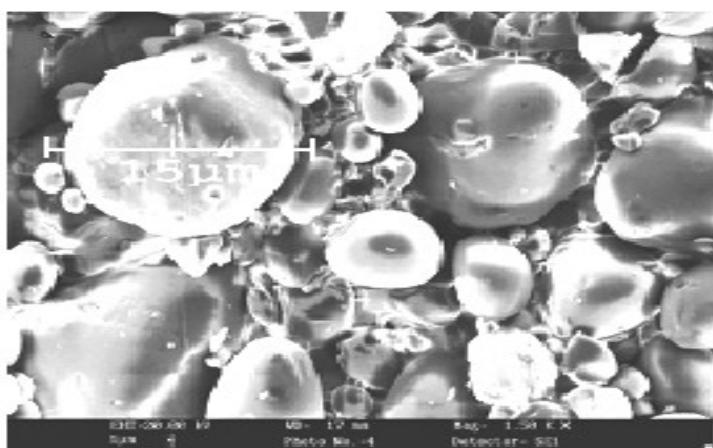
شکل ۲. نموداربررسی طول زنجیرآسیلی بکاررفته بر بازده واکنش

شکل ۳. نمودار اندازه نانو ذرات نشاسته اصلاح شده با ۳ نوع مختلف کلرو اسید

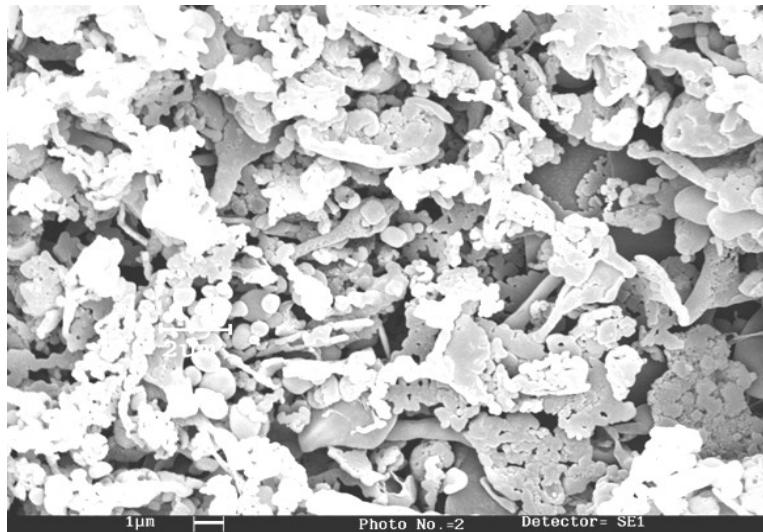


۴-۵ تصاویر SEM مربوط به نشاسته سیب‌زمینی و نانو ذرات آن

شکل ۴ اندازه ذرات نشاسته را در حالت خالص و اصلاح نشده نشان می‌دهد. نانوذرات نشاسته سیب زمینی بعد از



شکل ۴- تصویر SEM نشاسته سیب زمینی خالص

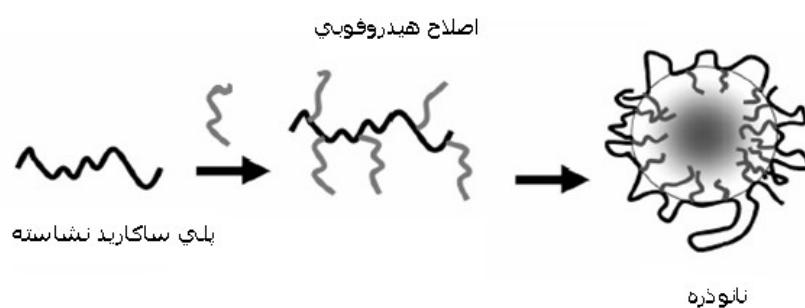


شکل ۵- تصویر SEM نانو ذرات نشاسته سیب زمینی اصلاح شده

می شود. در زمان تشکیل نانو ذرات این بخش های آب گریزی در بخش درونی ساختارهای ایجاد شده و دور از آب هدایت می شوند و بخش آب دوستی پلیمر قسمت بیرونی ساختار نانو ذرات را می سازد. با افزایش طول زنجیر در این ساختارها مسلماً قسمت درونی فضای بیشتری را به خود اختصاص می دهد و اندازه نانو ذرات افزایش می یابد. در شکل شماتیک ۶ توجیه این مساله آورده شده است. این نانو ذرات بدلیل اینکه دارای حفرات درونی هستند در سیستم های داوی می توانند بعنوان حامل های دارویی استفاده شوند و می توانند دارو را در داخل خود کپسوله کنند.

۴- بررسی مکانیسم تشکیل نانو ذرات

اندازه نانو ذرات تهیه شده به روش امولسیونی تقریباً نسبت به اندازه آنها در روش دیالیزی کوچکتر می باشد. اندازه نانو ذرات تهیه شده بروش شبه امولسیونی و دیالیزی تقریباً روند افزایشی با افزایش طول زنجیر از خود نشان می دهند. بطوريکه اندازه نانو ذرات در نشاسته اصلاح شده با زنجیرهای ۱۲ و ۸ کربنه نسبت به زنجیر ۱۶ کربنه کوچکتر می باشد. این روند احتمالاً بدلیل ایجاد ساختارهای میسل مانند در ساختار نانو ذرات می باشد. با اصلاح آبگریزی توسط زنجیرهای آلیافاتیکی در نشاسته خاصیت دو محیط دوستی در آن ایجاد



شکل ۶- مکانیسم تشکیل نانو ذره

۶. منابع

- [1] Barikani,M., Mohammadi ,M., 2007.Synthesis and characterization of starch-modified polyurethane.*Carbohydrate Polymers*. 68: 773–780.
- [2] Wilpiszewska,K., Spychaj,T., 2007. Chemical modification of starch with hexamethylene diisocyanate derivatives. *Carbohydrate Polymers*. 70: 334–340.
- [3]Caldwell, C. G.; Wurzburg O. B., 1953 U.S. Patent 2,661,349.
- [4] Trubiano, P. C., 1986 Succinate and substituted succinate derivatives of starch. In *Modified Starches: Properties and Uses*; 131-147.
- [5] Chi a,H., Xu b,K., Xue,D., Song,C., Zhang,C., 2007. Synthesis of dodecetyl succinic anhydride (DDSA) corn starch .*Food Research International*. 40: 232–238.
- [6] Simi, C. K., Emilia,E., 2007. Hydrophobic grafted and cross-linked starch nanoparticles for drug delivery. *Bioprocess Biosyst Eng*. 30:173–180.
- [7] Kapusniak,J., Siemion,P., 2007. Thermal reactions of starch with long-chain unsaturated fatty acids. Part 2. Linoleic acid. *Journal of Food Engineering*, 78: 323–332.
- [8] C. Duclairoir, E. Nakache, 2002. Polymer nanoparticle characterization in aqueous suspensions, *Int. J. Polym. Anal. Charact.* 7:284–313.
- [9]Ahmed, B., Gerd, H., 2007. Hydrophobically Modified Hydroxyethyl Starch: Synthesis, Characterization, and Aqueous Self-Assembly into Nano-Sized Polymeric Micelles and Vesicles. *Biomacromolecules*, 8:359-367.
- [10] Young, J., Choon ,C., Chae, S., 2006. Doxorubicin Release from Core-Shell Type Nanoparticles of Poly(DL-lactide-co-glycolide)-RAFTed Dextran .*Arch Pharm Res*, 29: 712-719.
- [11] Jong, K., Jae, H., Kwangmeyung, K., Kuiwon, C., Hesson ,C., Seo ,Young, J., Rang, P., 2006.Hydrophobically modified glycol chitosan nanoparticles as carriers for paclitaxel *Journal of Controlled Release*. 111: 228–234.
- [12]A. Aumelas, A. Serrero, A. Durand, E. Dellacherie, M. Leonard. 2007.Nanoparticles of hydrophobically modified dextrans as potential drug carrier systems *Colloids and Surfaces*, 59. 74–80.

۵. نتیجه گیری

در این کار پژوهشی نشاسته سیب زمینی توسط کلرو اسید استری شد. بررسی های طیف های FT-IR و ^1H NMR ترکیبات مربوطه تشکیل پیوند استری را اثبات کرد. نشاسته سیب زمینی اصلاح شده با کلرو اسید به دلیل داشتن زنجیر آلفا تیکی در ساختار خود نسبت به نشاسته اولیه دارای خاصیت آبگریزی است. از نشاسته اصلاح شده به دلیل ایجاد شدن خاصیت دو محیط دوستی در آن، برای تهیه نانو ذرات استفاده شد. نانو ذرات به روش دیالیزی تهیه گردید. بررسی های اندازه نانو ذرات توسط دستگاه پارتیکل سایز انجام پذیرفت. این اندازه گیری ها تشکیل ذرات را در حد نانو تایید کردند. بلندتر شدن طول زنجیر آسیلی بکار رفته در برخی از موارد موجب افزایش اندازه ذرات ایجاد شده گردید. مکانیسم تشکیل نانو ذرات احتمالاً بدلیل ایجاد ساختارهای میسل مانند در ساختار نانو ذرات می باشد. در زمان تشکیل نانو ذرات بخش های آبگریزی در بخش درونی ساختارهای ایجاد شده و دور از آب هدایت می شوند و بخش آب دوستی پلیمر قسمت بیرونی نانو ذرات را می سازد.

بررسی های مورفولوژی توسط دستگاه میکروسکوپ الکترونی انجام پذیرفت. تصاویر بدست آمده در مورد نانوذرات بدست آمده به روش دیالیزی اندازه ذرات ایجاد شده را تایید کردند.