

**Food Processing and Preservation Journal** 

Print ISSN: 2322 - 2069 Online ISSN: 2322 - 2794



## Kinetic, isotherm and thermodynamic studies of saffron crocin extraction using modified 3D graphene oxide-chitosan nanocomposite

Hamid Rajabi<sup>1</sup> | Seyed Mahdi Jafari<sup>2\*</sup> | Mohammad Ghorbani<sup>3</sup> | Javad Feizi<sup>4</sup> Seyed Ahmad Mohajeri<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Department of Food Materials and Process Design Engineering, Faculty of Food Science, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran.

<sup>2</sup> Department of Food Materials and Process Design Engineering, Faculty of Food Science, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran, Email :smjafari@gau.ac.ir

<sup>3</sup>Department of Food Chemistry, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Faculty of Food Science, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran.

<sup>4</sup> Department of Food Chemistry, Research Institute of Food Science and Technology, Mashhad, Iran.

<sup>5</sup> Pharmaceutical Research Center, School of Pharmacy, Mashhad University of Medical Sciences, Mashhad, Iran.

Article Info	ABSTRACT		
Article type: Research Full Paper	<b>Background and objectives:</b> saffron as the most expensive spice in the world contains compounds called crocins that grant it unique properties. Extraction and purification of this glycosidic compound is one of the major challenges in saffron processing. Graphene oxide $(GQ)$ is an excellent		
Article history: Received: 12.11.2019 Revised: 31.01.2020 Accepted: 26.02.2020	adsorbent due to its properties such as flat structure, high surface area, variety of oxygenated functional groups on the surface and the ease and cheapness of its production from graphite. Therefore, in this study, the extraction and purification of saffron crocins were evaluated using 3D nanostructure of GO modified with chitosan biopolymer.		
Keywords: Saffron Crocin Purification Graphene oxide Chitosan nanostructure Isotherm	<b>Materials and methods:</b> In order to remove picrocrocin and safranal, dried stigma of saffron was treated in two stages and then extraction was performed using distilled water. Graphene oxide synthesis was conducted through improved Hummers method followed by modification with chitosan. 10 ml of crocin solution with different concentration was mixed with 15mg of nanostructure and under controlled condition (temperature, pH and stiring rate). In certain intervals, the amount of crocin in solution was determined through reading its absorption at 440 nm. Kinetics, isotherms and thermodynamic study of process was investigated. The efficiency of nanostructure in crocin purification was assessed by HPLC.		
	<b>Results:</b> The best process conditions for crocin isolation were stirring speed = 300 rpm, temperature of 318 K, concentration of 100 mg/l and normal pH of saffron extract. Crocin adsorption followed the pseudo-second-order model and the Freundlich isotherm and the reaction was endothermic. HPLC results showed that the purity of the isolated crocin was high and very close to the standard sample.		
	<b>Conclusion:</b> Instrumental analysis confirmed the formation of nanostructures. The effect of process variables including pH, temperature, stirring speed and crocin solution concentration on the separation process efficiency was determined. The adsorption process of crocin on the nanostructures followed a pseudo-second-order model and the adsorption		

was physical. Thermodynamic analysis showed that the adsorption of crocin on the nanostructure is a endothermic process. The results of this study showed that synthesized nanostructures can be well used in the purification process of valuable compounds.

Cite this article: Rajabi, H., Jafari, S.M., Ghorbani, M., Feizi, J., Mohajeri, S.A. 2022. Kinetic, isotherm and thermodynamic studies of saffron crocin extraction using modified 3D graphene oxide-chitosan nanocomposite. *Food Processing and Preservation Journal*, 13 (3), 55-76.

© The Author(s).	DOI: 10.22069/EJFPP.2022.17359.1583
Publisher: Gorgan Univer	sity of Agricultural Sciences and Natural Resources



# فرآوری و نگهداری مواد غذایی



شــاپـا چـاپــى: 2024-221 شاپا الكترونيكى: 26.7-2427

# مطالعات سینتیکی، ایزوترم و ترمودینامیک استخراج کروسین زعفران با استفاده از نانوکامپوزیت سهبعدی اکسیدگرافن اصلاح شده با کیتوزان

حميد رجبي ' | سيدمهدي جعفري '\* | محمد قرباني " | جواد فيضي ؛ | سيداحمد مهاجري °

۱.گروه مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران. ۲.گروه مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران. رایانامه: smjafari@gau.ac.ir ۳.گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران،

۴.گروه شیمی مواد غذایی، مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران.

۵.گروه فارماکودینامی و سم شناسی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، مشهد. ایران.

چکیدہ	اطلاعات مقاله
<b>سابقه و هدف</b> : استخراج و خالص سازی کروسین که عامل ایجاد رنگ زعفران است،یکی از چالش های	نوع مقاله:
اصلی در زمینه فرآوری آن میباشد. ترکیبات گرافنی به واسطه خصوصیات بینظیرشان در مرکز توجـه	مقاله کامل علمی- پژوهشی
محققان در رشتههای مختلف قرار گرفتهاند. اکسیدگرافن (GO) بواسطه ویژگیهـایی همچـون سـاختار	
مسطح، مساحت سطحی بالا، تنوع گروههای عملکردی اکسیژندار در سطح و سهولت و ارزان بـودن	تاریخ دریافت: ۱۳۹۸/۰۸/۲۱
تولید آن از گرافیت، یک جاذب عالی برای جداسازی ترکیبات از محیط میباشد لـذا در ایـن پـژوهش،	تاریخ ویرایش: ۱۳۹۸/۱۱/۱۱
استخراج و خالص سازی کروسین زعفران با استفاده از نانوساختار سهبعدی GO اصلاح شده با بیوپلیمر	تاريخ پذيرش: ١٣٩٨/١٢/٠٧
کیتوزان مورد ارزیابی قرار گرفت.	واژەھاي كليدى:
<b>مواد و روشها</b> : سنتز اکسیدگرافن با روش هامرز بهبودیافته انجام شده و سپس با کیتوزان اصلاح گردید.	زعفران
نانوساختار ۳بعدی با روش خشک کردن انجمادی تولید گردید. آزمایشات بـرای تعیـین شـرایط بهینـه	كروسين
فراًیند با کروسین خالص انجام شد. مقدار ۱۵میلیلیتر از محلول کروسین با غلظتهای مختلف (۲۵، ۵۰،	خالص سازی
۱۰۰ و ۲۰۰ میلیگرم بر لیتر) با ۱۵میلیگرم از نانوساختار، مخلوط شده و در شـرایط کنتـرل شـده دمـا	نانوساختار اکسید کرافن کتریان
(۲۹۸، ۳۰۸ و ۳۱۸ کلوین)، سرعت همزدن (۱۰۰ rpm، ۲۰۰ و ۳۰۰) و pH (۵، ۷ و ۱۰) قرار داده شد.	ليوران ان و ت م
در بازههای زمانی مشخص، جذب محلول کروسین در طول موج ۴۴۰ نانومتر اندازهگیری شد. مطالعات	1555.
سینتیکی، ایزوترم و ترمودینامیک جذب کروسین انجام شد. به منظـور بررسـی توانـایی نانوسـاختار در	
خالص سازی کروسین، از عصاره زعفران استفاده شد. برای حذف ترکیبات مزاحم، کلاله خشک زعفران	
طی دو مرحله تیمار شده و سپس عصارهگیری با استفاده از آب مقطـر انجـام شـد. عصـاره حاصـل از	
واشویش نانوساختار به دستگاه HPLC تزریق شد.	
<b>یافتهها</b> : بهترین شرایط محیط برای جداسازی کروسین به صورت سرعت همزدن ۳۰۰۰=۳۰۰، دمـای K	
۳۱۸ غاظت http:// pH مارد محامل کورست مد جزیب کورست از مدان شده مته درمه	

، غلظت pH و I۰۰ mg/l طبیعی محلول کروسین بود. جذب کروسین از مـدل شـبه مرتبـه دوم و ایزوترم فروندلیچ پیروی کرده و واکنش ازنوع جـذب فیزیکـی گرمـاگیر بـود. نتـایج HPLC نشـان داد خلوص کروسین جداسازی شده بالا بوده و بسیار نزدیک به نمونه استاندارد میباشد.

**نتیجهگیری**: آزمون های دستگاهی، شکل گیری نانوساختار را تائید کردند. تاثیر متغیرهای فرآینـد شـامل

pH، دما، سرعت همزدن و غلظت عصاره کروسین بر راندمان فرآیند جداسازی ارزیابی شده و بهترین شرایط فرآیند مشخص گردید. فرآیند جذب کروسین روی نانوساختار از مدل شـبه مرتب دوم پیروی کرده و جذب از نوع فیزیکی بود. نتایج این تحقیق نشان داد نانوساختار سنتزشده میتواند به خوبی در فرآیند خالص سازی ترکیبات ارزشمند بکار برده شود.

استناد: رجبی،ح.، جعفری، س.م.، قربانی، م.، فیضی، ج.، مهاجری، س.الف. (۱۴۰۰). مطالعات سینتیکی، ایزوترم و ترمودینامیک استخراج کروسین زعفران با استفاده از نانوکامپوزیت سه بعدی اکسیدگرافن اصلاح شده با کیتوزان. فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ۱۳ (۳)، ۵۵–۷۶.

> DOI: 10.22069/EJFPP.2022.17359.1583 ناشر: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان



© نويسندگان.

مقدمه

زعفران' با نام علمي .Crocus sativus L گياهي چندساله، متعلق به خانواده زنبقیان میباشد. ترکیبات موثره زعفران شامل پیکروکروسین (عامل طعم تلخ و پیش ساز سافرانال)، کروسین (عامل رنگ) و سافرانال (عامل عطر) میباشد (۲). در زمینه فرآوری زعفران تحقیقات زیادی در حوزههای غذایی و دارویی انجام شده است. عمده این تحقیقات در زمینه دارویی روی استخراج تركيبات زيستفعال (مخصوصا كروسين) و بررسی تاثیر آن بر بیماریهای مختلف از جمله چاقی، آلزايمر و ديابت بوده است (۲، ۱۴). عامل اصلى ايجاد قدرت رنگی زعفران ترکیبی به نام کروسین و مشتق آن کروستین میاشد. کروسین یکی از چند کاروتنوئید محدود موجود در طبیعت است که به آسانی در آب حل میشود. این حلالیت یکی از دلایل کاربرد وسیع آن بهعنوان رنگ دهنده در مواد غذایی و دارویی نسبت به سایر کاروتنوئیدها میباشد. تاکنون از روش های مختلفی برای استخراج و خالص سازی ترکیبات زعفران استفاده شده است. از این میان می توان به روش خیساندن (۱۹) ، سوکسله (۳۲)، فراصوت (۵)، دی اکسید کربن فوق بحرانی (۲۱)، استخراج فاز جامد پليمر نشاندار شده مولكولي (۱۴) و سیستمهای آبی دو فازی (۱۵) و تبلور (۶) اشاره کر د.

اکسیدگرافن (GO)، از اکسیداسیون گرافیت خالص بدست آمده و طی این واکنش، در اثر عمل عوامل اکسنده بر گرافیت، گروههای عملکردی اکسیژندار در سطح صفحات شکل گرفته و به موازات فاصله بین صفحات افزایش پیدا میکند. GO صفحه پایه گرافیت با عوامل آمیخته از گروههای اپوکسی و هیدروکسیل در سطح و گروههای کربونیل

و کربوکسیل در لبهها است. حضور این گروههای اکسیژندار همراه با مساحت سطحی بسیار بالا، این ترکیب را به جاذبی عالی برای ترکیبات مختلف مبدل نموده است. تحقیقات بسیار زیادی در زمینه استفاده از این ترکیب کربنی در جداسازی و حذف فلزات سنگین و رنگها و بهطور کلی بهعنـوان یـک سـامانه فيلتراسيون در جهت حذف ناخالصي ها گزارش شده است. شهزاد و همکاران (۲۰۱۷) به بررسی حذف فلزات سنگین (سرب، مس و آرسنیک) از آب با استفاده از نانو کامیوزیت اکسید گرافن /کیتوزان پرداختند (۲۲). یانگ و همکاران (۲۰۱۸) حذف اورانیــــوم بـــــا اســــــتفاده از نانوکامپوزیـــــت اکسیدگرافن/اکسیدمنگنز را مورد ارزیابی قرار دادند (۲۸). هانگ و همکاران (۲۰۱۸) از نانوکامیوزیت اکسیدگرافن/فریت منگنز برای حذف رنگ متیلن بلو و یون،های آرسنیک از محلول آبی استفاده کردند (۸). با توجه به اینکه صفحات اکسیدگرافن بـدلیل حضـور نیروهای بین صفحهای همچون π – π تمایل به قـرار گرفتن روی یکدیگر را دارند، لـذا بـهمنظـور افـزایش پایداری آن، از بیوپلیمرهای مختلف مانند کیتوزان استفاده میشود. براساس بررسی های انجام شده، تاکنون گزارشی مبنی بر استفاده از اکسیدگرافن در جهت استخراج و خالص سازی یک ترکیب ارزشمند ارائه نشده و همواره جنبه حذف تركيبات مضر موضوع فرآيند بوده است. لذا در اين تحقيق از نانوکامپوزیت ۳بعدی اصلاح شدہ اکسیدگرافن/ کیتوزان در جهت خالص سازی کروسین زعفران بهره گرفته شد. نانوساختار تولیدی با استفاده از روش های ميكروسكوپ الكتروني روبشي، طيف سنجي مادون قرمز تبديل فوريه و انكسار اشعه ايكس ارزيابي شده و خلوص کروسین تولیدی نیز با روش کروماتوگرافی مايع با كارايي بالا بررسي گرديد.

<sup>1.</sup> Saffron

<sup>2.</sup> Iridacea

مواد و روش ها مواد اولیه: گرافیت، متانول، اتانول، هگزان و اسید هیدروکلریدریک از شرکت مرک (آلمان) و کیتوزان، اسید فسفریک، اسید سولفوریک، پرمنگنات پتاسیم و آب اکسیژنه از شرکت سیگما آلدریچ (آمریکا) خریداری شد. زعفران از شرکت آریورادمهر ترشیز (میرمهنای) تهیه گردید.

تولید گرافن اکساید (GO): از روش هامرز بهبود یافته با کمی تغییرات برای تولید GO استفاده شد (۱۳). بطور خلاصه، اسيد سولفوريک و اسيد فسفریک (۹ به ۱) با یکدیگر مخلوط شده و نیم گرم یودر گرافیت به آن افزوده شد. سپس ۶ گرم پرمنگنات پتاسیم تحت حمام یخ به آن افزوده شد. درادامه، پس از افزودن ۶۷ میلی لیتر یخ و آب اکسیژنه ( ۳۰درصد وزنی)، مخلوط سانتریفوژ شده (rpm ۴۰۰۰، ۳۰ دقیقه) و روماند دور ریز گردیـد. رسـوب به صورت ۲ بار متوالی با یک لیتر HCl (۱:۱۰ حجمی/حجمی) و سپس ۵ بار با یک لیتر آب شستشو داده شد. دیالیز در برابر آب به مدت یک هفت انجام گرفت. نهایتا برای ۴ ساعت در دمای اتاق تحت امواج فراصوت (۸۰۰ وات) قرار گرفت. طبی این فرآيند ورقهورقه شدن گرافيت اكسيد انجام شده و GO توليد گرديد.

نانوساختار سهبعدی اکسید گرافن و کیتوزان: محلول کیتوزان (mg/ml)، با افزودن پرک کیتوزان به محلول اسید استیک ۱درصد (حجمی/حجمی) تهیه گردید. این محلول بصورت قطرهای وتحت همزدن به دیسپرسیون GO (mg/ml) افزوده شد و سپس در معرض حمام فراصوت به مدت ۶۰ دقیقه قرار داده شد. مخلوط هموژن بدست آمده به منظور تولید نانوساختار سهبعدی به خشک کن انجمادی انتقال داده شد.

آنالیز نانوساختارهای سهبعدی تولیدی: به منظور بررسی اتصال بیوپلیمرهای مورد استفاده در سطح اکسیدگرافن، از دستگاه طیف سنج مادون قرمز تبدیل فوریه ( FTIR, Perkin-Elmer Spectrum Two, مورد بیوپلیمرها بر (USA) استفاده شد. تاثیر افزودن بیوپلیمرها بر ریزساختار نانوساختارهای سنتز شده با استفاده از XRD, Unisantis, استفاده از دستگاه انکسار اشعه ایکس ( XRD, Unisantis, استفاده از دستگاه انکسار اشعه ایکس ( XRD, Unisantis, استفاده از ارزیابی شد. نانوساختار میکروسکوپ الکترونی روبشی گسیل میدانی (FESEM , MIRA3 TESCAN, Czech Republic) ارزیابی شد.

آزمون جذب كروسين توسط نانوساختار سهبعدي اکسیدگرافن اصلاح شده (GO-CS): مقدار ۱۵ میلیلیتر از محلول کروسین با غلظت های مختلف (۲۵، ۵۰، ۱۰۰ یا ۲۰۰ میلی گرم در لیتر) با ۱۵ میلی گرم از GO-CS مخلوط شده و در شرایط کنتـرل شده دمایی، در دماهای مختلف (۲۹۸–۲۹۸)، سرعت همزدن ۳۰۰ ۳۰۰ و Hmهای ۵، ۷ و ۱۰ قرار داده شد. در بازههای زمانی مشخص (• تـ ۲۰۰ دقیقه)، جـذب محلـول در طـول مـوج ۴۴۰ نـانومتر توسط اسپکتروفتومتر اندازهگیری شد. میزان کروسین جذب شده در جاذب در زمان t، با استفاده از رابطه ۱ اندازهگیری شد (۲۳) که در این رابطه q<sub>t</sub> مقدار کروسین جذب شده در نانوساختار (میلی گرم به گرم) در زمان V،t حجم عصاره زعفران بكار برده شده (ليتر)، C<sub>0</sub> و C<sub>t</sub> بهترتيب غلظت اوليه و غلظت کروسین در زمان t (میلی گرم بر لیتر) و W وزن نانوساختار سه بعدي (گرم) ميباشد.  $q_t = \frac{V(C_0 - C_t)}{W}$ رابطه ۱.

به منظور ارزیابی توانایی نانوساختار در جداسازی و خالص سازی کروسین، از عصاره زعفران استفاده شد. ابتدا بهمنظور كـاهش و حـذف پيكروكروسـين و سافرانال، دو مرحله پیش تیمار حرارتی و اسیدی انجام گرفت. برای تهیه عصاره زعفران، یودر آن با آب دوبار تقطیر مخلوط شده و به مدت یک ساعت و به دور از نور روی همزن مغناطیسی قـرار داده شـد. یس از گذشت این زمان، عصاره ابتدا سانتریفوژ شده و سپس از کاغذ صافی واتمین عبور داده شده و در معرض نانوساختار قرار داده شد. عصاره حاصل از شویش نانوساختار پس از اتمام فرآیند جـذب بـه (Waters, Milford, MA, USA) HPLC دستگاه تزریق شد. ارزیابی در ۳ طول موج ۲۵۰، ۳۱۰ و ۴۴۰ نانومتر بهترتيب مربوط به پيكروكروسين، سافرانال و كروسين صورت گرفت. از برنامه گراديان خطي بصورت زير استفاده شد. فرآيند ابتدا با مخلـوط آب-اتانول (۸۰–۲۰ درصد، حجمی/حجمی) آغاز شده و طی ۶۰ دقیقه و با سرعت تغییر اتانول به میزان ۱ درصد در دقیقه ادامه ییدا کرده و به (۲۰–۸۰ درصد، حجمی/حجمی) رسید. دبی جریان ۱ میلی لیتر بر دقیقه، دمای ستون ۳۰ درجه سانتی گراد و حجم تزريق ۲۰ ميكروليتر بود.

#### نتايج و بحث

طیف FTIR : در طیف GO (شکل ۱-الف) پیک <sup>-</sup>cm <sup>1</sup> <sup>1</sup> <sup>1</sup> <sup>1</sup> مربوط به ارتعاش کششی گروه هیدروکسیل <sup>1</sup> میباشد (۳۱). پیک در <sup>1</sup> <sup>-1</sup> ۱۲۳۰ مربوط به ارتعاش کششی O--D بوده که میتواند مربوط به گروههای کربوکسیل (۱۷) کربوکسیلیک اسید (۲۴)، گروههای هیدروکسیل (۱۷) یا گروههای اپوکسی (۱۸) باشد. حضور این پیکها نشاندهنده تشکیل GO میباشد (۱۰, ۱۲). در طیف intro of construction مربوط به ترکیبی از کشش گروه آمین کیتوزان و گروه

هیدروکسیل اکسید گرافن میباشد (۷). پیک موجود در طیف اکسیدگرافن در <sup>۱</sup>- ۱۷۱۸ میبایک مربوط به C=O (گروه کربونیل) در گروه کربوکسیلیک یا استر میباشد، در طیف مربوط به GO-CS حذف شده و میباشد، در طیف مربوط به I۶۳۳ cm<sup>-1</sup> یجاد شده است که مربوط به کشش 2NH- در کیتوزان است (۴). در نتیجه واکنش بین گروههای کربونیل و هیدروکسیل اکسیدگرافن و گروههای آمینو و هیدروکسیل در مربوط به ترکیب (N-C) با (CHN)δ (آمید I I) و نشاندهنده استرهای کاربامات یا آمیدهاست که در طول فرآیند اتصال CS به GO شکل گرفته است (۴). اتصال بین گروههای آمینو و هیدروکسیل میتواند از طریق تشکیل پیوند هیدروژنی باشد.

پراش اشعه ایکس (XRD) اکسید گرافن و نانوساختارهای اکسید گرافن - کیتوزان: در طیف اکسیدگرافن، پیکی در ۱۱/۱= ۲۵ مشاهده شد که مربوط به فاصله بین لایهای معادل ۷۹/۰ نانومتر میباشد (شکل ۱-ب). افزایش فاصله بین لایهها در اکسیدگرافن نسبت به گرافیت مربوط به حضور گروههای عاملی اکسیژندار در فاصله بین لایههاست که سبب ایجاد ناهمواری در مقیاس اتمی شده و از سوی دیگر، موید اکسیداسیون موفق گرافیت و تشکیل اکسیدگرافن می باشد (۱۱، ۱۶، ۲۷). همانطور که مشخص است اتصال کیتوزان به اکسیدگرافن، سبب تشکیل پیک در زاویه کمتر (۲θ=۸/۴) شده که نشاندهنده فاصله بین صفحه ای ۱/۰۵ نانومتر است. می توان گفت قرار گرفتن کیتوزان در سطح صفحات اكسيدگرافن، منجر به افزایش فاصله بين صفحات آن شده است. نتایج مشابهی توسط کومار و کو (۲۰۱۴) و سبزواری و همکاران (۲۰۱۸) گزارش شده است (۹. ۲۰).

۱– ارتعاش خمشی



شکل ۱- الف: طیف FTIR اکسید گرافن (GO)، کیتوزان (CS) و نانوساختار اکسیدگرافن-کیتوزان (GO-CS) و ب: XRD مربوط به GO و نانوساختار GO-CS Figure 1- FTIR of GO, CS and GO-CS (A) and XRD of GO and GO-CS (B)

پیوند هیدروژنی و جذب الکترواستاتیکی شوند (۳۰). قرار گرفتن بیومولکولها در سطح صفحات اکسیدگرافن علاوه بر ایجاد تغییرات ظاهری در سطح صفحات از جمله ایجاد زبری، سبب افزایش ضخامت صفحات نیز می شود. این امر نشاندهنده قرار گرفتن تعداد زیادی از زنجیرههای پلیمری در سطح صفحات اکسیدگرافن می باشد (۱۰). مورفول وژی اکسید گرافن و نانوس اختار اکسیدگرافن - کیتوزان: همانطور که در شکل ۲ مشخص است ساختار پایه و سطح اکسیدگرافن دارای مورفولوژی بسیار صاف و هموار، تقریبا شفاف و نازک بوده و صفحات دارای چروکیدگی و انحنا هستند که از مشخصههای اکسیدگرافن به شمار می آید (۳، ۱۱). گروههای اکسیژندار و بار منفی سطح GO می تواند بطور موثری سبب اتصال با کیتوزان از طریق



شکل ۲- تصویر FESEM. سمت راست اکسید گرافن و سمت چپ نانوساختار اکسیدگرافن-کیتوزان Figure 2- FESEM of GO (right) and GO-CS (left)

بهطور معنی داری کمتر از نوع اصلاح شده بود (جدول ۱). دلیل این افزایش معنی دار جداسازی توسط نانوساختار اصلاح شده می تواند مربوط به جایگاه های فعالی باشد که کیتوزان در سطح نانوساختار ایجاد کرده و سبب شده است پیوندهای الکترواستاتیک بیشتری بین سطح صفحات و کروسین شکل گیرد. از اینرو فرآیند جذب با استفاده از نانوساختار اصلاح شده انجام شد. جداسازی کروسین با استفاده از نانوساختار: به منظور بررسی اثر اصلاح سطحی اکسیدگرافن با کیتوزان بر میزان جداسازی کروسین، ابتدا ۱۵ میلی گرم از هر یک از نانوساختارهای اکسید گرافن معمولی و اصلاح شده به مدت ۵۰ دقیقه در معرض ۱۵ میلی لیتر محلول آبی کروسین با غلظت ۵۰ میلی گرم بر لیتر قرار داده شد. میزان جداسازی کروسین توسط نانوساختار اکسیدگرافن معمولی

جدول ۱- مقایسه کارایی نانوساختار معمولی و اصلاح شده اکسیدگرافن در طول ۵۰ دقیقه در جداسازی کروسین (غلظت ۵۰ میلی گرم بر لیتر) Table 1. Comparison of the performance of normal and modified graphene oxide nanostructures over 50 minutes in crocin separation (concentration of 50 mg/L)

1	<u> </u>
ظرفیت جذب (میلیگرم بر گرم)	نانوساختار
Adsorption capacity (mg g-1)	Nanostructure
28 Qp	اكسيد گرافن
28.7	GO
18 6 <sup>a</sup>	اکسیدگرافن اصلاح شدہ
48.0	Modified-GO

میلی گرم از نانوساختار ترکیب شده و فرآیند جذب در دمای محیط و سرعت همزدن ۳۰۰ انجام شد. همانطور که در شکل ۳ نشان داده شده است، در مورد ۳ غلظت اول، نانوساختار توانسته است در نقطه تعادل

در ادامه، به منظور بررسی ظرفیت جداسازی کروسین توسط نانوساختار اصلاح شده، ۴ غلظت مختلف از کروسین شامل ۲۵، ۵۰، ۱۰۰ و ۲۰۰ میلی گرم بر لیتر تهیه، ۱۵ میلی لیتر از آن با ۱۵ اشباعشدن نانوساختار و عدم توانایی آن در جداسازی باقیمانده کروسین از محیط است. بنابراین از غلظت ۱۰۰ mg/l برای انجام آزمایشات بعدی استفاده شد. به ترتیب ۹۷/۶، ۹۷/۱ و ۹۶درصد از کروسین را جذب نماید اما در مورد غلظت ۲۰۰ mg/l، حدود ۷۸ درصد از کروسین جذب شده و نشان دهنده





به تعادل کاهشیافته و از سوی دیگر، میزان کروسین جذب شده در نقطه تعادل به میزان معنی داری افزایش پیدا کرده است (شکل ۵). بطوریک ه در سرعت rpm ۳۰۰ پس از ۳۰ دقیقه، ۹۶ درصد از کروسین، در سرعت ۲۰۰ rpm را ۵۰ دقیقه، ۹۳ درصد از کروسین و در سرعت ۱۰۰ rpm از ۱۰۰ دقیقه، ۸۹ درصد از کروسین جذب شد. به نظر میرسد با توجه به اینکه کروسین، مولکولی بزرگ است، با افزایش سرعت همزدن و افزایش تلاطم، احتمال دسترسی جایگاههای فعال نانوساختار به آن و در نتیجه جذب شدنش از محیط افزایش پیدا میکند. بنابراین سرعت ۳۰۰ rpm برای آزمایشات بعدی انتخاب شد. دما تاثیر مثبتی بر جداسازی کروسین از لحاظ میزان جذب در نقطه تعادل و همچنین زمان رسیدن به تعادل داشت (شکل ۴) بطوریکه با افزایش دما از ۲۵ تا ۴۵ درجه سانتی گراد میزان کروسین جذب شده در نقطه تعادل حدود ۲/۱درصد افزایش پیدا کرده (۵۰/۰۰ح) و زمان تعادل نیز ۱۰ دقیقه کاهش پیدا کرد نشاندهنده گرماگیر بودن واکنش میباشد. دما بهعنوان نشاندهنده گرماگیر بودن واکنش میباشد. دما بهعنوان مرزی نانوساختار عبور کرده و به قسمت داخلی و منافذ آن نفوذ کند و در نتیجه مقدار بیشتری از آن در زمان کمتری جذب میشود.

بررسی تاثیر سرعت همزدن بر جداسازی کروسین نشان داد با افزایش سرعت، از یک سو زمـان رسـیدن



GO-CS شکل ٤- تاثیر دمای محیط بر میزان جداسازی کروسین توسط نانوساختار Figure 4- Effect of temperature on crocin separation efficiency by GO-CS





و با افزایش PH محیط به سمت قلیایی، زنجیرههای کیتوزان دپروتونه شده و درنتیجه ساختار کامپوزیت حالت تودهای به خود گرفته و از دسترس کروسین خارج می گردند. این امر بهواسطه کاهش تعداد جایگاههای فعال قابل واکنش با کروسین، سبب کاهش معنیدار میزان جذب می شود. با توجه به اینکه در PH پایین میزان جداسازی بیشتر بود و از طرف دیگر PH عصاره زعفران حدود ۵/۵ است، لذا بدون تغییر در PH، آزمایشات بعدی انجام شد. تغییرات pH محلول کروسین تاثیر محسوسی بر فرآیند جذب کروسین داشت (شکل ۶). با افزایش pH از ۵ تا ۱۰، میزان جذب کروسین در نقطه تعادل به طور معنیداری کاهش یافت بطوریکه در pHهای ۵، ۷ و ۱۰ به ترتیب ۱۹۶۱، ۹۹ و ۷۸درصد از کروسین جداسازی شد. در pH اسیدی گروه های آمینو در زنجیره های کیتوزان متصل به اکسیدگرافن پروتونه بوده و در نتیجه ساختار نانوکامپوزیت بط ور کامل باز شده و میتواند به راحتی با کروسین پیوند برقرار نموده و آنرا از محیط جداسازی نماید. متقابلا





کلوین در مدل شبه مرتبه اول بهترتیب ۹۱۹۹، ۹۰۷۴ و ۱۸۱۸، و در مورد شبه مرتبه دوم ۱۹۹۶، ۱۹۹۹۸ و ۱۹۹۹۹، بوده است که نشان میدهد جذب کروسین بوسیله نانوساختار از مدل شبه مرتبه دوم تبعیت مینماید (شکلهای ۷ و ۸).

تبعیت از این مدل به معنای جذب کروسین به صورت شیمیایی است اما آزمونهای ترمودینامیکی و ایزوترمها نشان داد جذب بصورت فیزیکی است. بطور کلی جذب یک فرآیند پیچیده چندمرحلهای است. مطالعات سینتیکی اطلاعات ارزشمندی را در خصوص مکانیسمهای جذب شامل انتقال جرم و پدیدههای انتشار و واکنش سطحی ارائه مینماید اما این مدلها بهتنهایی برای توصیف این فرآیند پیچیده کافی نیست. میتوان از مدلهای مختلف ایزوترم و ترمودینامیک برای کمک به درک فرآیند جذب استفاده کرد. آنالیز سینتیکی جذب: آنالیز سینتیک جذب کروسین با استفاده از مدلهای شبه مرتبه اول (رابطه ۲) و شبه مرتبه دوم (رابطه ۳) انجام شد. ا $\ln(q_e - q_t) = \ln q_e - k_1 t$ که ۹۲ مقدار رنگ جاذب شده در نانوساختار (mg of dye/g of nanostructure) mg of 3D-FGON) در زمان ای mg of 3D-FGON) در زمان مقدار رنگ جذب شده در تعادل (dye/g of میاشد. (min<sup>-1</sup>) میباشد.

رابطه ۳.  $\frac{t}{q} = \frac{1}{k_2 q_e^2} + \frac{t}{q_e}$  . در این رابطه  $k_2$  ثابت سرعت مدل شـبه مرتبه دوم (g mg<sup>-1</sup> min<sup>-1</sup>) میباشد.

آزمایش ها در دماهای ۲۹۵، ۳۰۸ و ۳۱۸ کلوین، pH=۵/۵ و سرعت همزدن ۳۰۰ rpm انجام شد. همانطور که در جدول ۲ نشان داده شده است، ضرایب همبستگی برای دماهای ۲۹۵، ۳۰۸ و ۳۱۸

جدول ۲- ضرایب مدل های شبه مرتبه اول و دوم برای جذب کروسین توسط نانوساختار ۳بعدی اکسیدگرافن-کیتوزان Table 2- Coefficients of pseudo second-order and pseudo first-order diffusion models for crocin adsorption on the GO-CS

R <sup>2</sup>	$K_1(min^{-1})$	$q_e$ ,cal (mg g <sup>-1</sup> )	$q_e, exp (mg g^{-1})$	دما (کلوین) Temperature (K)	مدل
0.9199	-0.051	76.75	93.0	298	مدل شبه مريبه اول
0.9074	-0.197	68.56	68.56 95.0 308		pseudo first-order
0.5118	-0.100	20.98	99.6	318	models
R <sup>2</sup>	$\begin{array}{c} K_2(g mg^{-1} \\ min^{-1}) \end{array}$	$q_e$ ,cal (mg g <sup>-1</sup> )	$q_e$ , exp (mg g <sup>-1</sup> )	دما (کلوین) Temperature (K)	مدل شبه مرتبه دوم
0.9996	0.019	93.3	93.0	298	pseudo second-
0.9998	0.026	94.7	95.0	308	order models
0 9999	0.034	98 7	99.6	318	



Figure 7- Pseudo first-order diffusion model for crocin adsorption on the GO-CS



Figure 8- Pseudo second-order diffusion model for crocin adsorption on the GO-CS

مدل بسیار متـداول بـرای توصـیف	ایزوترم D-R یک
سطوح يكنواخـت و غيريكنواخـت	پدیده جذب در ،
	است (رابطه ۷).
$\ln q_e = \ln q_{DR} - K_{DR} \times \varepsilon^2$	رابطه ۷.

 $E = \frac{1}{\sqrt{2K_{DR}}}$  .برابطه ۹ که در این رابطه  $q_{DR}$  ظرفیت جذب حداکثر تکلایه که در این رابطه  $g_{DR}$  نابیت میدل (mg/g)، g پتانسییل K<sub>DR</sub>، (mg/g)، g پلانی(KJ/mol<sup>2</sup>)، 3 تغییر انرژی آزاد (KJ/mol<sup>2</sup>) و R و T بهترتیب ثابت گازها و دمای کلوین میباشند (۴).

ضرایب مربوط به سه ایزوترم مورد بررسی در جدول ۲ آمده است. همانطور که مشخص است و در شکل ۹ نیز به وضوح قابل مشاهده است، میزان ضريب همبستگي در همه دماها براي ايزوترم فروندلیچ بالاتر از ایزوترم لانگمویر می باشد که نشان مىدهد فرآيند جذب از اين ايزوترم پيروى مىكنىد. پیروی از ایزوترم فروندلیچ موید جـذب چندلایـهای روی سطوح نامتجانس بوده و نشاندهنده مکانیسم جـذب فيزيكـي اسـت (٢٥). از ايزوتـرم دوبينـين-رادوشکویچ نیز به منظور بررسی مکانیسم جـذب استفاده می شود. در صورتیکه فاکتور E بین ۲۱ ا کیلوژول برمول باشد جـذب فیزیکـی، بـین ۸ تـا ۱۶ کیلوژول بر مول، تبادل یونی و بالاتر ازاین محدوده موید جذب شیمیایی است (۴). همانطور که در جدول ۲ آمده است، میزان این ضریب در همه دماها نشاندهنده جذب فيزيكي كروسين روى نانوساختار می باشد. از طرف دیگر، میزان R<sub>L</sub> (جدول ۳) در همه دماها بین صفر و یک بوده که نشان میدهد جذب مطلوب بوده است. **ایزوترمهای جذب**: در این مطالعه، از مدلهای ایزوترم جذب فروندلیچ، لانگمویر و دوبینین-رادوشکویچ<sup>۱</sup> (D-R) برای مدلسازی ریاضی فرآیند جذب کروسین استفاده شد. ایزوترم لانگمویر بر مبنای جذب تکلایهای و یکنواخت ماده جذب شونده با انرژی یکسان بر تمام سطوح روی جاذب است (رابطه ۴).

$$\frac{c_e}{q_e} = \frac{c_e}{q_{max}} + \frac{1}{b.q_{max}} \qquad .$$
 (بطه ۴)

 $q_{max}$  (L/mg) که در این معادله b ثابت لانگمیر (L/mg) مده ظرفیت جذب، mg/g) Ce بلطت نهایی ماده (mg/L) جذب شونده در محلول پس از برقراری تعادل (mg/g) (mg/g) مقدار ماده جذب شده در شرایط تعادل (mg/g) میباشد (سان و همکاران، ۲۰۱۵). می توان کارایی میباشد (سان و همکاران، ۲۰۱۵). می توان کارایی RL می نمود:  $R_{L} = \frac{1}{1+b.C_{0}}$ 

که در این رابطه C<sub>0</sub> غلظت اولیه (mg/L) میباشد. اگر ا<RL نامناسب، RL=۱ جذب خطی، <RL نامناسب، مناسب و مطلوب است و اگر <RL باشد، فرآیند مناسب و مطلوب است. ایزوترم فروندلیچ بر مبنای جذب برگشتناپذیر است. ایزوترم فروندلیچ بر مبنای جذب میباشد (رابطه ۶). مایم RL (رابطه ۶).

که در این رابطه، k<sub>f</sub> ثابت فروندلیچ نشاندهنده ظرفیت جاذب (<sup>n/n</sup> (L/g))، Ce غلظت نهایی ماده جذبشونده در محلول پس از برقراری تعادل (mg/L)، qp مقدار ماده جذب شده در شرایط تعادل (mg/g)، n ثابت فروندلیچ، نشاندهنده شدت جذب است.

<sup>1.</sup> Dubinin-Radushkevich isotherm



GO-CS شکل ۹-ایزوترم لانگمویر (الف)، فروندلیچ (ب) و ایزوترم دوبینین-رادوشکویچ (ج) برای جداسازی کروسین توسط نانوساختار Figure 9-Langmuir (A), freundlich (B) and Dubinin-Radushkevich (C) isotherms for crocin adsorption on the GO-CS

**GO-CS** جدول ۳- ضرایب ایزوترم های لانگمویر، فروندلیچ و دوبینین-رادوشکویچ برای جذب کروسین توسط نانوساختار Table 3- Coefficients Langmuir and Freundlich isotherms for crocin adsorption on the GO-CS

ىكويچ	دوبينين-رادوش	ايزوترم	ايزوترم فروندليچ		ايزوترم لانگموير			دما (K)	
Dubinin-R	adushkevio	ch isotherm	Freundlich isotherm		Langmuir isotherm			Temperat	
$R^2$	Е	K <sub>DR</sub>	$\mathbb{R}^2$	n	k <sub>f</sub>	$R^2$	b	q <sub>m</sub>	ure (K)
0.7695	1.58	2.e-7	0.9656	1.679	49.22	0.8674	0.319	99	298
0.785	2.35	9.e-8	0.9772	1.808	73.10	0.75	0.268	196	308
0.7885	3.53	4.e-8	0.984	1.903	102.57	0.182	0.142	833	318

مطالعات سینتیکی، ایزوترم و ترمودینامیک استخراج کروسین زعفران با... / حمید رجبی و همکاران

 $1 \cdot {}^{-77} J K^{-1}$  که در این رابطه  $K_b$  ثابت بولتزمن (۱

K<sub>2</sub> ،(۱/۳۸۱× ۱۰<sup>-۳۴</sup> J s)، ثابت بلانک (۱/۳۸۱× ۱۰

ثابت سرعت واکنش شبه مرتبه دوم (g mg<sup>-1</sup> min<sup>-1</sup>)،

R ثابت گازها (J K<sup>-1</sup> mol<sup>-1</sup>) و T دما (K) می باشد. با

استفاده از نمودار و معادله ۱۱، آنتالیی فعالسازی

معادل ۱۸/۷۳ kJ/mol بدست آمد. مثبت بودن مقدار

آنتالیی فعالسازی نشاندهنده گرماگیر بودن فرآیند

میباشد (۲۶). برای بدست آوردن میزان تغییر آنتروپی و انرژی آزاد گیبس از معادلههای ۱۲ و ۱۳ استفاده

 $K_a$  ، که در این رابطه  $\Delta G^{\circ}$  انرژی آزاد گیبس

ضريب تقسيم ( $K_d = qe/Ce$  و  $\Delta S^{++}$  فريب تقسيم (

است. همانطور که در جدول ۵ آمده است، فرآیند

جذب از نوع خودبخودی است زیرا مقدار انرژی آزاد

گيبس منفى است (۲۶). واكنش الكترواستاتيك بين

مولکول،های کروسین و نانوکامپوزیت بعنوان یک

نيروى محرك عمل نموده و سبب ارتقاء فرآيند جذب

می شود (۲۹). علاوه بر این، مثبت بودن مقدار ++Δ نشان می دهد فرآیند جاذب در سطح مشترک

جامد/مایع یک فرآیند کاملا تصادفی است (۱).

 $\Delta G^{\circ} = -RT \ln K_d$ 

 $lnk_d = \frac{\Delta S^{++}}{P} - \frac{\Delta H^{++}}{PT}$ 

جدول ٤- مقادیر عدد بدون بعد RL در غلظت های مختلف Table 4- Values of RL at different concentrations

	$R_L$	
C <sub>0</sub> =100 mg/L	C <sub>0</sub> =50 mg/L	C <sub>0</sub> =25 mg/L
0.030	0.058	0.111
0.039	0.069	0.129
0.065	0.123	0.219

شد.

رابطه ۱۳.

رابطه ۱۲.

آنالیزهای ترمودینامیک: به منظور بررسی گرماده یا گرماگیربودن و همچنین تعیین مکانیسم غالب جـذب (شیمیایی یا فیزیکی) آنالیز ترمودینامیکی انجام شد. با استفاده از نتایج آنـالیز سینتیکی و پـس از مشـخص شدن مدل غالب جـذب، بـا اسـتفاده رابطـه آرنیـوس (رابطه ۱۰)، انرژی فعالسازی و ثابت آرنیـوس بـرای جذب کروسین مشخص شد.

$$\ln k_2 = \ln k_0 - \frac{E_a}{RT} \qquad (1 + \frac{E_a}{RT})$$

در این رابطه  $E_a$  انرژی فعالسازی (<sup>1</sup>-I mol<sup>-1</sup>) ی  $k_2$  ثابت سرعت جذب واکنش شبه مرتبه دوم (<sup>1</sup>-min<sup>-1</sup> g mg)، R ثابت گازها (<sup>1</sup>-mol<sup>-1</sup>) و T دمای محلول (K) میباشد. همانطور که در شکل نشان داده شده است، میزان انرژی فعالسازی برابر ۲۲/۸۹ kJ/mol بود که نشان میدهد فرآیند جذب کروسین روی نانوساختار سنتز شده از نوع فیزیکی میباشد. فرآیندهای جـذب فیزیکی دارای انـرژی فعـالسـازی افرژی فعـالسازی فرآیندهای جذب شیمیایی دارای انـرژی فعـالسازی بالاتر و در محدوده kJ/mol با استفاده از معادله ایرینگ آنتالپی فعالسازی (<sup>++</sup>HA) با استفاده از معادله ایرینگ بدست آمد:

$$\ln \frac{K_2}{T} = \ln \frac{K_b}{h} + \frac{\Delta S^{++}}{R} - \frac{\Delta H^{++}}{RT}$$
 . (بطه ۱۱) رابطه ۱۱

Table 5-Thermodynamic Parameters for for crocin adsorption on the GO-CS  $\Lambda S^{++}$ دما (K)  $\Delta H^{++}$  $\Delta G$ (J mol-1 K-1) (kJ mol-1) (kJ mol-1) Temperature (K) 93.64 -9.176 298 92.34 18.730 -9.711 308 93.67 -11.058 318

جدول ۵– پارامترهای ترمودینامیکی برای جذب کروسین رویGO-CS



**GO-CS** شکل ۱۰– نمودار آرنیوس (الف) و ایرینگ (ب) برای جذب کروسین روی نانوساختار Figure 10- Arrhenius plot (A) and Eyring plot (B) for crocin adsorption on the GO-CS





متقابلا جهت بررسی خلوص کروسین استخراج شده با استفاده از نانوساختار، با توجه به اینکه ۱۰درصد از زعفران را کروسین تشکیل میدهد، برای تهیه عصارهای با غلظت ۲۰۰ mg/l، عصاره گیری از پودر زعفران پس از اعمال تیمار حرارتی و اسیدی انجام شد. بررسی خلوص کروسین جداسازی شده: باتوجه به پیش تیمارهای انجام شده در جهت حذف پیکروکروسین و سافرانال، انتظار می رود تنها کروسین در سطح بستر جامد جذب شود. از این رو عصاره حاصل از واشویش نانوساختار به دستگاه HPLC تزریق گردید. ابتدا کروسین خالص با غلظت ۲۰۰ میلی گرم بر لیتر به دستگاه HPLC تزریق گردید.







شکل ۱۳– کروماتو گرام مربوط به استاندارد کروسین (الف) و عصاره حاصل از شویش نانوساختار (ب) در طول موج ٤٤٠ نانومتر Figure 13- Chromatogram of (A) pure crocin and (B) adsorbed crocin by GO-CS at 440 nm

مقـدار ۱۵ ساز عصاره زعفران با ۱۵ سا میلی گرم از نانوساختار ترکیب شده و به مدت ۳۰ دقیقه با سرعت ۲۰۳ همزده شد. سپس عصاره فیلتر شده و نانوساختار با استفاده از متانول شسته شده و عصاره بدست آمده به دستگاه HPLC تزریق شد. همانطور که در کروماتو گرامهای بدستآمده (شکل ۱۱، ۱۲ و ۱۳) در ۳ طول موج مشخص است، خلوص کروسین استخراج شده توسط نانوساختار بسیار نزدیک به نمونه استاندارد بوده است و می توان ادعا کرد نانوساختار ۳ بعدی اکسیدگرافن-کیتوزان توانسته است بطور موفقیت آمیزی کروسین زعفران را از محیط جداسازی و تخلیص نماید.

### نتيجه گيرى

در ایس پیژوهش نانوکامپوزیت اکسیدگرافن-کیتوزان جهت استخراج و خالص سازی کروسین

cleavage and retain collagenase activity. Scientific reports. 7: 1.1-13,

- Ferrara, L., Naviglio, D., and Gallo, M. 2014. Extraction of bioactive compounds of saffron (*Crocus sativus* L.) by ultrasound assisted extraction (UAE) and by rapid solid-liquid dynamic extraction (RSLDE). European Scientific Journal. 10:3.
- Hadizadeh, F., Mohajeri, S.A., and Seifi, M. 2010. Extraction and purification of crocin from saffron stigmas employing a simple and efficient crystallization method. Pakistan Journal of Biological Sciences. 13:14.691.
- Han, D., Yan, L., Chen, W., and Li, W. 2011. Preparation of chitosan/graphene oxide composite film with enhanced mechanical strength in the wet state. Carbohydrate Polymers 83:2.653-658.
- Huong, P.T.L., Tu, N., Lan, H., Van Quy, N., Tuan, P.A., Dinh, N.X., Phan, V.N., and Le, A.T. 2018. Functional manganese ferrite/graphene oxide nanocomposites: effects of graphene oxide on the adsorption mechanisms of

زعفران بکار برده شد. آزمون های FTIR ، XRD و FESEM شکل گیری نانوساختار را تائید کردند. تـاثیر متغیرهای فرآیند شامل pH، دما، سرعت همزدن و غلظت عصاره كروسين بر راندمان فرآيند جداسازي ارزیابی شده و مشخص گردیـد دمـای ۴۵، سـرعت هم: دن ۳۰۰ rpm، غلظت ا/mg ۱۰۰ و pH طبيعي عصاره زعفران بهترين شرايط مي باشد. فرآيند جـذب کروسین روی نانوساختار از مدل شبه مرتبه دوم پیروی کرده و جذب از نوع فیزیکی و چندلایـه بـود. آنالیزهای ترمودینامیک نشان دادند جـذب کروسـین روی نانوساختار فرآیندی گرماگیر با انرژی فعالسازی ۲۲/۸۹ kJ/mol می باشد. کروماتو گرامهای عصاره حاصل از شویش نانوساختار نشان داد فرآیند جداسازی و تخلیص به خوبی انجام شده و کروسین استخراج شده از لحاظ خلوص قابل مقايسه با نمونه استاندارد مى باشد.

#### Refrences

- 1. Ai, L., Li, M., and Li, L. 2011. Adsorption of methylene blue from aqueous solution with activated carbon/cobalt ferrite/alginate composite beads: kinetics, isotherms, and thermodynamics. Journal of Chemical & Engineering Data. 56:8.3475-3483.
- 2. Amin, B., and Hosseinzadeh, H. 2012. Evaluation of aqueous and ethanolic extracts of saffron, Crocus sativus L., and its constituents, safranal and crocin in allodynia and hyperalgesia induced by chronic constriction injury model of neuropathic pain in rats. Fitoterapia. 83:5.888-895.
- Chen, Z., Liu, Y., Fang, L., Jiang, P., and Huang, X. 2019. Role of reduced graphene oxide in dielectric enhancement of ferroelectric polymers composites. Applied Surface Science. 470:3.48-359.
- 4. Emadi, F., Amini, A., Gholami, A., and Ghasemi, Y. 2017. Functionalized graphene oxide with chitosan for protein nanocarriers to protect against enzymatic

organic MB dye and inorganic As (v) ions from aqueous solution. RSC advances. 8:22.12376-12389.

- Kumar, S., and Koh, J. 2014. Physiochemical and optical properties of chitosan based graphene oxide bionanocomposite. International journal of biological macromolecules. 70.559-564.
- 10.Li, P., Gao, Y., Sun, Z., Chang, D., Gao, G., and Dong, A. 2017. Synthesis, characterization, and bactericidal evaluation of chitosan/guanidine functionalized graphene oxide composites. Molecules. 22:1.12.
- 11. Majidi, H.J., Babaei, A., Bafrani, Z.A., Shahrampour, D., Zabihi, E., and Jafari, S.M. 2019. Investigating the best strategy to diminish the toxicity and enhance the antibacterial activity of graphene oxide by chitosan addition. Carbohydrate polymers. 225.115220.
- 12. Majidi, H.J., Mirzaee, A., Jafari, S.M., Amiri, M., Shahrousvand, M., and Babaei, A. 2019. Fabrication and characterization of graphene oxidechitosan-zinc oxide ternary nano-hybrids for the corrosion inhibition of mild steel. International journal of biological macromolecules. 148.1190-1200
- Marcano, D.C., Kosynkin, D.V., Berlin, J.M., Sinitskii, A., Sun, Z., Slesarev, A., Alemany, L.B., Lu, W., and Tour, J.M. 2010. Improved synthesis of graphene oxide. ACS nano. 4:8.4806-4814.
- 14. Mohajeri, S.A., Hosseinzadeh, H., Keyhanfar, F., and Aghamohammadian, J. 2010. Extraction of crocin from saffron (*Crocus sativus*) using molecularly imprinted polymer solid-phase extraction. Journal of separation science. 33:15:2302-2309.
- Montalvo-Hernández, B., Rito-Palomares, M., and Benavides, J. 2012. Recovery of crocins from saffron stigmas (*Crocus sativus*) in aqueous two-phase systems. Journal of Chromatography A. 1236.7-15.
- 16. Oribayo, O., Feng, X., Rempel, G.L., and Pan, Q. 2017. Synthesis of lignin-based polyurethane/graphene oxide foam and its application as an absorbent for oil spill

clean-ups and recovery. Chemical Engineering Journal. 323.191-202.

- 17. Pham, V.H., Dang, T.T., Hur, S.H., Kim,
  E.J., and Chung, J.S. 2012. Highly conductive poly (methyl methacrylate) (PMMA) -reduced graphene oxide composite prepared by self-assembly of PMMA latex and graphene oxide through electrostatic interaction. ACS applied materials & interfaces. 4:5.2630-2636.
- Posudievsky, O.Y., Khazieieva, O.A., Koshechko, V.G., and Pokhodenko, V.D. 2012. Preparation of graphene oxide by solvent-free mechanochemical oxidation of graphite. Journal of Materials Chemistry. 22:25.12465-12467.
- Rajabi, H., Ghorbani, M., Jafari, S.M., Mahoonak, A.S., and Rajabzadeh, G. 2015. Retention of saffron bioactive components by spray drying encapsulation using maltodextrin, gum Arabic and gelatin as wall materials. Food hydrocolloids. 51.327-337.
- 20. Sabzevari, M., Cree, D.E., and Wilson, L.D. 2018. Graphene oxide-chitosan composite material for treatment of a model dye effluent. ACS omega. 3:10.13045-13054.
- 21. Sarfarazi, M., Jafari, S.M., Rajabzadeh, G., and Feizi, J. 2019. Development of an environmentally-friendly solvent-free extraction of saffron bioactives using subcritical water. LWT. 114.108428.
- 22. Shahzad, A., Miran, W., Rasool, K., Nawaz, M., Jang, J., Lim, S.R., and Lee, D.S. 2017. Heavy metals removal by EDTA-functionalized chitosan graphene oxide nanocomposites. RSC advances. 7:16.9764-9771.
- 23. Sui, Z.Y., Cui, Y., Zhu, J.H. and Han, B.H., 2013. Preparation of threedimensional graphene oxide– polyethylenimine porous materials as dye and gas adsorbents. ACS applied materials & interfaces. 5:18.9172-9179.
- 24. Wang, C., Feng, L., Yang, H., Xin, G., Li, W., Zheng, J., Tian, W., and Li, X. 2012. Graphene oxide stabilized polyethylene glycol for heat storage. Physical Chemistry Chemical Physics. 14:38.13233-13238.
- 25. Wang, Q., Yang, L., Jia, F., Li, Y., and Song, S. 2018. Removal of Cd (II) from

فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دوره ۱۳، شماره ۳، ۱۴۰۰

water by using nano-scale molybdenum disulphide sheets as adsorbents. Journal of Molecular Liquids. 263.526-533.

- 26.Xu, J., Li, S., Wang, F., Yang, Z., and Liu, H. 2019. Efficient and enhanced adsorption of methylene blue on triethanolamine-modified graphene oxide. Journal of Chemical & Engineering Data. 64:4.1816-1825.
- 27. Yadav, M., and Ahmad, S. 2015. Montmorillonite/graphene oxide/chitosan composite: Synthesis, characterization and properties. International journal of biological macromolecules. 79.923-933.
- 28. Yang, A., Zhu, Y., and Huang, C.P. 2018. Facile preparation and adsorption performance of graphene oxidemanganese oxide composite for uranium. Scientific reports. 8:1.1-10.
- 29. Yang, S.T., Chen, S., Chang, Y., Cao, A., Liu, Y., and Wang, H. 2011. Removal of methylene blue from aqueous solution by

graphene oxide. Journal of colloid and interface science. 359:1.24-29.

- 30. Yang, X., Tu, Y., Li, L., Shang, S., and Tao, X.M. 2010. Well-dispersed chitosan/graphene oxide nanocomposites. ACS applied materials & interfaces. 2:6.1707-1713.
- 31.Zabihi, E., Babaei, A., Shahrampour, D., Arab-Bafrani, Z., Mirshahidi, K.S., and Majidi, H.J. 2019. Facile and rapid in-situ synthesis of chitosan-ZnO nano-hybrids applicable in medical purposes; a novel combination of biomineralization, ultrasound, and bio-safe morphologyconducting agent. International journal of biological macromolecules. 131.107-116.
- 32. Zhang, H., Zeng, Y., Yan, F., Chen, F., Zhang, X., Liu, M., and Liu, W. 2004. Semi-preparative isolation of crocins from saffron (*Crocus sativus* L.). Chromatographia. 59:11-12.691-696.