DOI: 10.12131/20220134

文章编号: 2095-0780-(2023) 02-0142-08

不同交联剂对琼胶/海藻酸钠复合膜性能的影响

王 牌¹,杨少玲^{2,3},戚 勃^{2,3},杨贤庆²,李春生²,王 迪²,赵永强²,李来好²,胡 晓²,陈胜军²

1. 上海海洋大学 食品学院, 上海 201306

2. 中国水产科学研究院南海水产研究所/农业农村部水产品加工重点实验室,广东广州 510300

3. 大连工业大学/海洋食品精深加工关键技术省部共建协同创新中心, 辽宁 大连 116034

摘要:琼胶和海藻酸钠是从海藻中提取的亲水性胶体,具有良好的成膜性和生物降解性。为提高琼胶/海藻酸钠复合膜的应用性能,以琼胶、海藻酸钠为成膜基料,甘油为增塑剂,阿魏酸、单宁酸、柠檬酸和丁二酸为交联剂,采用溶液 浇筑法制备了琼胶/海藻酸钠复合膜,通过测定复合膜的机械性能、耐水性、阻湿性、不透明度、傅里叶变换红外光谱 (FT-IR)和微观结构,研究了4种交联剂对复合膜性能的影响。结果表明,4种交联剂均显著提高了复合膜的拉伸强度、耐水性和阻湿性 (P<0.05),但显著降低了膜的透明度 (P<0.05),且当阿魏酸和单宁酸添加量为5%、柠檬酸和丁二酸为 10%时,交联剂对复合膜的改善作用最好。4种交联剂中,柠檬酸交联膜的性能最好,当添加量为10%时,其拉伸强度 为46.98 MPa,断裂伸长率为17.87%,水溶性为24.17%,溶胀率为38%,水蒸气透过率为0.51 g·mm·(m²·h·kPa)⁻¹。FT-IR分析显示,柠檬酸和丁二酸通过与琼胶和海藻酸钠分子中的羟基 (-OH)发生酯化反应,改善复合膜的性能,阿魏酸 和单宁酸通过与琼胶和海藻酸钠形成分子间氢键实现交联。扫描电镜分析结果表明,琼胶和海藻酸钠包合膜的理化性能,为包装薄膜的制备及应用提供科学参考。

关键词: 琼胶; 海藻酸钠; 交联剂; 可食膜 中图分类号: TS 254.5⁺8

文献标志码: A

开放科学(资源服务)标识码(OSID):

Effects of different crosslinking agents on properties of agar/sodium alginate composite films

WANG Pai¹, YANG Shaoling^{2, 3}, QI Bo^{2, 3}, YANG Xianqing², LI Chunsheng², WANG Di², ZHAO Yongqiang², LI Laihao², HU Xiao², CHEN Shengjun²

1. College of Food Science and Technology, Shanghai Ocean University, Shanghai 201306, China

- 2. South China Sea Fisheries Research Institute, Chinese Academy of Fishery Sciences/Key Laboratory of Aquatic Product Processing, Guangzhou 510300, China
- 3. Dalian Polytechnic University/Collaborative Innovation Center of Seafood Deep Processing, Dalian 116034, China

Abstract: Agar and sodium alginate are hydrophilic colloids extracted from algae, with good film-forming and biodegradability. In order to improve the application performance of agar/sodium alginate composite membrane, we used agar and sodium al-

收稿日期:2022-05-11;修回日期:2022-09-14

基金项目:国家重点研发计划项目 (2019YFD0901905);国家现代农业产业技术体系 (CARS-50);农业农村部水产品加工重点实验室开放基金项目 (NYJG202108);中国水产科学研究院基本科研业务费专项资金 (2020TD69);中国水产科学研究院南海水产研究所中央级公益性科研院所 基本科研业务费专项资金资助 (2021SD06)

作者简介:王 牌(1997—),男,硕士研究生,研究方向为海藻加工与利用。E-mail:wp971106@163.com

通信作者: 戚 勃 (1978—), 男, 副研究员, 硕士, 研究方向为海藻加工与利用。E-mail: qibo780210@163.com

ginate as film-forming base material, glycerol as plasticizer, ferulic acid, tannin acid, citric acid and succinic acid as crosslinking agents to prepare the agar/sodium alginate composite films by solution casting method. Then we studied the effects of four crosslinking agents on the properties of the composite films based on the mechanical properties, water resistance, moisture resistance, opacity, fourier transform infrared spectroscopy (FT-IR) and microstructure of the composite films. The results show that the four crosslinking agents improved the tensile strength, water resistance and moisture resistance of the composite films significantly (P<0.05), but reduced the transparency significantly (P<0.05). The crosslinking agents had the best improvement effect on the composite films with additions of ferulic acid and tannin acid of 5%, citric acid and succinic acid of 10%. Among the four crosslinking agents, citric acid cross-linked film had the best performance, and when the addition of citric acid was 10%, each index reached the optimal value [The tensile strength was 46.98 MPa; the elongation at break was 17.87%; the water solubility was 24.17%; the swelling ratio was 38%; the water vapor permeability (WVP) was 0.51 g·mm·(m²·h·kPa)⁻¹]. FT-IR analysis shows that citric acid and succinic acid improved the properties of the composite films by esterifying with -OH of agar and sodium alginate, and ferulic acid or tannin acid achieved crosslinking by forming intermolecular hydrogen bonds with agar and sodium alginate. Scanning electron microscopy (SEM) analysis shows that agar and sodium alginate had good compatibility, and the cross section of composite film became denser and smoother with the addition of crosslinking agents. Therefore, moderate addition of crosslinking agent to agar/sodium alginate composite films can improve the physical and chemical properties of composite films at different degrees, which provides scientific references for the preparation and application of packaging films.

Keywords: Agar; Sodium alginate; Crosslinking agent; Edible film

琼胶和海藻酸钠是从海藻中提取的亲水性胶 体,良好的成膜性和生物降解性使其成为可食性包 装膜材料的研究热点之一[1-3]。研究表明,单一成 膜基材制备的薄膜的应用性能通常具有一定的缺 陷,如海藻酸钠膜机械强度低、琼胶膜柔韧性低, 从而限制了其实际应用。而将不同的成膜基材复配 可改善其应用性能^[4]。Hou 等^[5]将琼胶与海藻酸钠 复合,并在硼酸的作用下制备了阻燃膜; Abdollahi 等⁶ 制备了羧甲基纤维素/琼胶复合膜,增强了膜的柔 韧性; Rukmanikrishnan 等^[7] 制备了黄原胶/琼胶复 合膜,提高了膜的热稳定性。笔者前期研究了琼 胶/海藻酸钠复合膜的制备工艺(未发表),发现当 琼胶与海藻酸钠质量比为1:1时,复合膜的断裂 伸长率、拉伸强度和水蒸气透过率分别为 28.73%、 32.76 MPa 和 0.661 2 g·mm·(m²·h·kPa)⁻¹,相较于琼 胶或海藻酸钠单一膜,复合膜的性能指标得到了很 好的改善,但其机械强度、阻湿性能与传统的高分 子塑料膜相比仍有较大差距。因此,在提高琼胶 /海藻酸钠复合膜应用性能方面还需要进一步研究。

交联改性可提高可食性膜材料的机械性能和阻湿性能等理化特性,因此成为膜改性的方法之一^[8]。目前,已有学者研究了单一交联剂对可食性复合膜的改性作用并取得了显著效果。如Uran-ga等^[9]用柠檬酸与琼胶/鱼明胶交联,提高了复合膜的阻湿性; 庄晓雯等^[10]以氯化铁-盐酸溶液 (Fe-Cl₃-HCl) 为交联体系,制备了防紫外线的海藻酸钠

纤维膜; Belay 等^[11] 以琥珀酸为交联剂,制备了高 强度的琼胶膜。可见,交联剂的种类是影响交联膜 性能的关键因素。

为提高琼胶/海藻酸钠复合膜的应用性能,本研究在前期研究的基础上,以琼胶和海藻酸钠为成 膜基料、以甘油为增塑剂,研究阿魏酸 (Ferulic acid, FA)、单宁酸 (Tannin acid, TA)、柠檬酸 (Citric acid, CA)和丁二酸 (Succinic acid, SA)4种食用 交联剂,对琼胶/海藻酸钠复合膜机械性能和阻湿 性等理化特性的影响,以期为琼胶/海藻酸钠可食 性复合膜的开发利用提供理论依据和科学参考。

1 材料与方法

1.1 材料与试剂

琼胶粉 (汕头市澄海区琼胶厂);海藻酸钠 [酷 尔化学 (北京) 科技有限公司];甘油、阿魏酸、柠 檬酸 [阿拉丁试剂 (上海) 有限公司];单宁酸 (天津 市北辰方正试剂厂);丁二酸 (西陇科学有限公 司);无水氯化钙 (天津市汇杭化工科技有限公 司)。试剂均为分析纯。

1.2 仪器与设备

电子拉力试验机(东莞东日仪器有限公司);数显磁力搅拌水浴锅(金坛区西城新瑞仪器厂); BS224S电子天平(美国 Sartorius公司);恒温干燥箱(重庆雅马拓科技有限公司);恒温恒湿培养箱(上海力辰邦西仪器科技有限公司);UV2550紫外- 可见分光光度计(上海美谱达仪器有限公司); IR-Affinity-1 红外光谱仪(日本岛津公司); 数显测厚 仪(浙江德清盛泰芯电子科技有限公司); Phenom Pro 台式扫描电镜(上海复纳科学仪器有限公司)。 其他均为实验室常用仪器。

1.3 方法

1.3.1 复合膜的制备

根据笔者前期实验并参考 Hou 等^[5] 的方法制 备琼胶/海藻酸钠复合膜。分别称取 0.75 g 琼胶和 海藻酸钠于锥形瓶中,加入 100 mL 去离子水,加 热搅拌至完全溶解。然后加入不同质量分数 (以琼 胶和海藻酸钠为基准,下同)的交联剂 (阿魏酸、 单宁酸、柠檬酸、丁二酸),在 70 ℃ 下水浴搅拌 至完全溶解,再分别加入质量分数为 30% 的甘 油,继续搅拌 30 min。将所得的溶液抽真空脱除 气泡后,倒入 18 cm×18 cm×1 cm 的亚克力板槽 中,移入 50 ℃ 干燥箱恒温干燥 24 h,取出、揭 膜,再将膜放入 90 ℃ 干燥箱中干燥 12 h。最后放 入恒温恒湿培养箱中 (25 ℃,相对湿度 50%)。

1.3.2 复合膜性能指标测定

 1)厚度测定。采用数显测厚仪(精度为0.001 mm)对薄膜厚度进行测定。将薄膜铺平,在中心 和四角随机选取10个位置进行测定。薄膜厚度取 其平均值。

2) 机械性能测定。参照孙晗等^[12] 的方法,略 作修改。将膜裁成2 cm×8 cm 条状,用拉伸试验机 测定膜的拉伸强度 (Tensile strength, TS) 和断裂伸 长率 (Elongation at break percent, EB)。夹具起始间 距为 40 mm,拉伸速度为 50 mm·min⁻¹,每张膜测 3 个平行,结果取其平均值。计算公式为:

$$\sigma_{\rm TS} = \frac{F}{S} \times 10^{-6} \tag{1}$$

$$R_{\rm EB} = \frac{L}{L_0} \times 100\% \tag{2}$$

式中: σ_{TS} 表示拉伸强度 (MPa); *F* 表示试样断裂 时承受的最大拉力 (N); *S* 表示试样的横截面积 (m²); *R*_{EB} 表示断裂伸长率 (%); *L* 表示试样断裂 时的伸长量 (mm); *L*₀ 表示夹具起始间距 (mm)。

3) 溶胀率和水溶性测定。参考 Wang 等^[13] 的 方法,略作修改。将膜裁成 2 cm×2 cm 的方块, 在 105 ℃ 烘箱干燥至恒质量 (*m*₁)。将烘干后的薄 膜放入盛有 50 mL 蒸馏水的锥形瓶中,在 25 ℃ 下 浸泡 24 h,取出,用滤纸吸干其表面水分,测其质 量 (*m*₂),再用 105 ℃ 的烘箱干燥至恒质量,取 出,测其质量 (m_3) 。每个样品测 3 个平行,结果 取平均值。膜的溶胀率 (Swelling ratio, R_{SR} ,%) 和水 溶性 (Water solubility, R_{WS} ,%) 计算公式分别为:

$$R_{\rm SR} = \frac{m_2 - m_1}{m_1} \times 100\% \tag{3}$$

$$R_{\rm WS} = \frac{m_1 - m_3}{m_1} \times 100\% \tag{4}$$

4) 水蒸气透过率测定。参照 Kurt 和 Kahyaaglu^[14] 的方法,略作修改。将膜裁成直径为6 cm 的 圆片,覆盖在装有无水氯化钙的称量瓶 (50 mm×30 mm) 口上,并用石蜡封好瓶口,测其质量。然后 将称量瓶放入底部盛有蒸馏水的玻璃干燥器中 (提 前在 25 ℃ 下恒温 4 h),在 25 ℃ 下恒温静置,每 隔 2 h 取出称量瓶测其质量,连续测 6 次。每个样 品做 3 个平行,结果取平均值。复合膜水蒸气透过 率 (Water vapor permeability, WVP) 计算公式为:

$$R_{\rm WVP} = \frac{\nu_{\rm WVP} \times D}{\Delta P} \tag{5}$$

式中: R_{WVP} 表示水蒸气透过率; ν_{WVP} 表示水蒸气透过速率 [$g \cdot (m^2 \cdot h)^{-1}$]; D 表示膜的厚度 (mm); ΔP 表示膜两侧水蒸气压差 (3.167 1 kPa)。

5) 不透明度测定。用紫外-可见分光光度计对 膜的不透明度进行测定,参照 Sukhija 等^[15] 的方 法,略作修改。将膜裁成矩形,使其刚好紧贴 10 mm 比色皿内壁。以空白比色皿为对照,用分光光 度计在 600 nm 下测定吸光度值。每个样品做 3 个 平行,结果取平均值。膜的不透明度计算公式为:

$$O_{\rm p} = \frac{A_{600}}{X} \tag{6}$$

式中: *O*_p 表示不透明度; *A*₆₀₀ 表示 600 nm 下的吸 光度; *X* 表示膜的厚度 (mm)。

1.3.3 扫描电镜

参考庄晓雯等^[10]的方法,略作修改。将膜样 品在液氮中脆断并进行镀金处理,在10kV加速电 压下使用扫描电子显微镜进行微观结构分析。

1.3.4 红外光谱测定

参考 Belay 等^[11] 的方法,略作修改。采用傅里 叶变换红外光谱 (FT-IR) 对膜的化学结构进行分 析。将薄膜在 90 ℃ 下干燥后,以空气为背景,对 样品进行测定,扫描波数介于 400~4 000 cm⁻¹,扫 描 32 次,分辨率为 4 cm⁻¹,用 OMNIC 8.2 软件进 行数据分析。

1.3.5 数据处理

采用 IBM SPSS Statistics 22.0 软件对实验数据 进行统计分析,使用 Origin 2018 软件绘图。每个 样品做 3 个平行实验,数据以"平均值±标准差 (X±SD)"表示。

2 结果与分析

2.1 交联剂对复合膜机械性能的影响

拉伸强度和断裂伸长率是评价薄膜机械性能的 重要指标,良好的机械性能有利于保持薄膜的力学 完整性和应用行为。由图 1-a 可见,随着交联剂添 加量的增加,4种交联膜的拉伸强度均呈先升后降 的变化趋势。阿魏酸和单宁酸在添加量为0%~5% 时, 拉伸强度随添加量的增加而直线上升, 当添加 量为 5% 时达最大值 (45.13 和 42.90 MPa),比对照 组 (32.05 MPa) 分别提高了 40.8% 和 33.9%; 当添 加量为 5%~15% 时, 拉伸强度随添加量的增加而 降低,在15%时达最低值(29.50和31.22 MPa), 相较于最高值分别降低了 34.6% 和 27.2%。当柠 檬酸和丁二酸添加量为0%~10%时,拉伸强度由 32.05 MPa 分别提高至 46.97 和 44.11 MPa, 提高了 46.6% 和 37.6%; 当添加量超过 10% 时, 拉伸强度 快速下降, 当添加量为 15% 时降至最低值 (40.91 和 39.56 MPa)。这与 Cao 等^[16] 制备的阿魏酸/明胶 交联膜拉伸强度的变化趋势一致,当阿魏酸添加量为 0~30 mg·g⁻¹时,交联膜的拉伸强度随添加量的增加而提高,但当添加量超过 30 mg·g⁻¹时,拉伸强度随添加量的增加而降低。适量添加交联剂可提高膜的拉伸强度,这是因为交联剂与琼胶和海藻酸钠分子链中的羟基(-OH)和羧基(-COOH)发生反应,形成分子间氢键和羰基,形成致密的三维网络结构,从而增加了膜的拉伸强度^[17]。但过量的交联剂会游离于薄膜中,降低分子链间的相互作用,导致薄膜结构紊乱,从而降低力停强度^[18]。 另外,过量的交联剂会使琼胶和海藻酸钠发生部分水解而降低薄膜的拉伸强度^[19]。

由图 1-b 可知,4 种交联剂降低了琼胶/海藻酸 钠复合膜的断裂伸长率,且呈先降后升的变化趋 势。当阿魏酸和单宁酸添加量介于0%~5%时,薄 膜断裂伸长率随添加量的增加而降低,当添加量 为5%时,达到最低值(19.49%和15.44%),比对 照组(29.21%)分别降低了33.3%和47.1%。当添加 量超过5%时,断裂伸长率又缓慢上升最后趋于平 衡,并在15%时达最大值(25.48%和17.36%)。而 柠檬酸和丁二酸在添加量为0%~10%时,薄膜断





Note: For the same crosslinking agent, different letters indicate significant differences (P<0.05).

裂伸长率随添加量的增加而下降,并在10%时达 到最低值 (17.87% 和 18.73%), 比对照组分别降低 了 38.8% 和 35.9%, 但当添加量超过 10% 时, 断 裂伸长率趋于上升,在15%时达最大值(23.07%和 22.56%)。添加交联剂使薄膜断裂伸长率降低,这 是因为交联剂与成膜物质反应形成了致密的网络结 构,提高了膜拉伸强度,但限制了大分子链的自由 运动,减小了成膜基质分子间的距离^[20]。而当添 加量继续增加,薄膜断裂伸长率又再上升,这是因 为交联剂的增塑作用[21]使过量的交联剂分子插入 到成膜物质的分子之间,减弱了分子间的作用力, 降低了膜的刚性。这与 Mathew 和 Abraham^[20] 对 阿魏酸交联淀粉/壳聚糖复合膜的研究结果相似, 该研究发现当阿魏酸添加量为 0~75 mg 时,复合 膜拉伸强度随添加量的增加逐渐提高,但复合膜的 断裂伸长率逐渐降低,当添加量超过75mg时,复 合膜拉伸强度下降,但复合膜断裂伸长率提高。

2.2 交联剂对复合膜水蒸气透过率的影响

膜的水蒸气透过率是评价包装材料阻隔性能的 重要指标。由图 1-c 可见, 4 种交联剂在一定添加 范围内均可降低复合膜的水蒸气透过率,且随添加 量的增加呈先下降后上升的趋势。当添加量为 0%~10%时,柠檬酸和丁二酸交联膜的水蒸气透过 率逐渐减小,在10%时分别达最低值[0.5073和 0.559 8 g·mm·(m²·h·kPa)⁻¹], 比对照组 [0.667 9 g·mm·(m²·h·kPa)⁻¹] 降低了 24.0% 和 16.2%。当添加 量超过10%时,水蒸气透过率又逐渐提高;而当 阿魏酸和单宁酸添加量为0%~5%时,薄膜水蒸气 透过率逐渐降低,并在 5% 时分别达最低值 [0.591 6 和 0.571 7 g·mm·(m²·h·kPa)⁻¹],比对照组分别降低 了 11.4% 和 14.4%。当添加量超过 5% 时,薄膜水 蒸气透过率又不断升高。这与阿魏酸对马铃薯淀粉 膜水蒸气透过率的影响^[18]结论相似,即当阿魏酸 添加量为0%~1%时,淀粉膜的水蒸气透过率逐渐 降低,在1%时达最低值[4.52g·mm·(m²·d·kPa)⁻¹], 而当添加量超过1%时,淀粉膜的水蒸气透过率又 随添加量的增加略微提高。交联剂可降低复合膜水 蒸气透过率、提高膜的阻隔性,这是因为交联反应 使聚合物的网络结构更加紧密,使大分子之间的间 隙减小,限制了水分子的渗透作用。而添加过量 时,多余的交联剂可减弱成膜物质间的相互作用, 增大聚合物的分子距离,增加膜的通透性,从而导

致水蒸气透过率升高^[22],降低膜的阻隔性能。

2.3 交联剂对复合膜水溶性和溶胀率的影响

耐水性是作为包装用途的薄膜材料非常重要的 指标,而水溶性和溶胀率则是评价薄膜耐水性的主 要指标。由图 1-d 可见, 4 种交联剂均显著降低了 薄膜的水溶性 (P<0.05),且随添加量的增加先降后 升。当阿魏酸和单宁酸添加量为5%时,水溶性降 至最低值 (29.88% 和 29.82%),比对照组 (48.51%) 分别降低了 38.4% 和 38.5%。当添加量超过 5% 时,水溶性随添加量的增加又缓慢上升,但仍显著 低于对照组 (P<0.05); 当柠檬酸和丁二酸添加量 为10%时,水溶性降至最低值(24.17%和23.08%), 比对照组分别降低了 50.2% 和 52.4%。当添加量 为10%~15%时,又随添加量的增加而上升。添加 交联剂可使膜的水溶性降至 30% 以下,与明胶可 食膜[23] 和大豆分离蛋白可食膜[24] 相比,该交联膜 具有更优异的耐水性。适量添加交联剂可使薄膜水 溶性降低,这是因为交联反应减少了琼胶和海藻酸 钠中的亲水性-OH 的数量,降低了成膜物质对水 分子的吸引力^[25]。而添加过量的交联剂会使琼胶 和海藻酸钠发生部分水解,破坏膜的网络结构,水 分子更加容易进入成膜物质分子内部,导致薄膜水 溶性升高[18]。

溶胀是指溶剂分子扩散进入高分子内部间隙 中, 宏观上表现出体积增大的现象^[26]。由图 1-e 可 见,随着交联剂添加量的增加,薄膜溶胀率先降后 升。在添加量为0%~5%时,阿魏酸和单宁酸交联 膜溶胀率分别由 400% 降至 207% 和 167%, 比对 照组降低了 48.3% 和 58.3%。当添加量超过 5% 时, 薄膜溶胀率又逐渐上升,但在实验剂量范围内显著 低于对照组 (P<0.05); 当柠檬酸和丁二酸添加量 为0%~10%时,薄膜溶胀率随添加量的增加而显 著降低 (P<0.05), 并在 10% 时达最低值 (38% 和 42%),比对照组分别降低了 91% 和 90%。当添加 量超过10%时,交联膜溶胀率又逐渐上升,这与 水溶性具有相似的变化趋势。适量添加交联剂可以 降低膜的溶胀率,如 Belay 等^[11] 以丁二酸为交联剂 制备琼胶膜,当丁二酸添加量为0%~15%时,琼 胶膜溶胀率从 804% 降至 108%。适量添加交联剂 会降低膜溶胀率,这是因为交联剂会使大分子间的 距离缩小,水分子难以渗透到成膜物质的分子间

隙中。但添加过量则会导致薄膜结构松散,水分 子更易进入成膜物质分子内部,使薄膜溶胀率 升高^[27]。

4 种交联剂均可显著降低膜的水溶性和溶胀率 (P<0.05),表明交联剂可显著提高复合膜的耐水 性。在相同添加量下,柠檬酸和丁二酸交联膜水溶 性和溶胀率均比阿魏酸和单宁酸交联膜低,这是因 为柠檬酸和丁二酸的反应活性更高,能与成膜物质 间形成更加稳定的网络结构,降低膜的亲水性,水 分子也难以进入交联膜的网络结构之中^[28-29]。

2.4 交联剂对复合膜不透明度的影响

包裝膜的外观会影响消费者对产品的可接受程 度,不透明度是评价薄膜对光透过程度的重要指标。由表1可知,4种交联剂对复合膜的不透明度 影响显著(P<0.05)。随着添加量的增加,复合膜的 不透明度逐渐升高。4种交联剂添加量由0%增至 15%时,交联膜的不透明度分别由1.18增至1.59、 3.65、1.41和1.29。单宁酸对复合膜不透明度影 响最大,比对照组提高了2.5倍,这是因为单宁酸 为浅棕色,随添加量的增加,复合膜颜色逐渐变 黄^[16],导致膜不透明度增加;阿魏酸交联膜的不 透明度也高于柠檬酸和丁二酸交联膜,这是因为阿 魏酸在空气中被部分氧化,导致复合膜颜色变白, 从而增加了膜的不透明度;柠檬酸和丁二酸对复合 膜透明度的影响,是由于其交联作用使膜的结构变 得更加致密,从而降低了可见光的透过率,另外柠

₹ 	₹1 	小同交联剂对复合 膜 小透明度的影响	•.
Table 1	Eff	fect of different crosslinking agents on op	acity
		of composite films	

交联剂添加量	复合膜不透明度 Opacity of composite films				
addition/%	阿魏酸 FA	单宁酸 TA	柠檬酸 CA	丁二酸 SA	
0	$1.18{\pm}0.01^{\rm f}$	$1.18{\pm}0.01^{\rm f}$	$1.18{\pm}0.01^d$	1.18±0.01 ^e	
3	1.22±0.01 ^e	1.84±0.02 ^e	$1.20{\pm}0.02^d$	$1.20{\pm}0.01^{de}$	
5	$1.30{\pm}0.02^d$	$2.64{\pm}0.03^d$	$1.27{\pm}0.03^{\circ}$	1.23±0.01 ^{cd}	
7	1.39±0.01 ^c	$2.93{\pm}0.06^{\circ}$	$1.31{\pm}0.02^{b}$	$1.24{\pm}0.02^{bc}$	
10	$1.46{\pm}0.01^{\text{b}}$	$3.14{\pm}0.02^{b}$	$1.34{\pm}0.02^{b}$	$1.27{\pm}0.03^{ab}$	
15	$1.59{\pm}0.01^{a}$	3.65 ± 0.10^{a}	$1.41{\pm}0.03^{a}$	$1.29{\pm}0.01^{a}$	

注:同列不同字母表示差异显著 (P<0.05)。

Note: Different letters within the same column indicate significant differences (P<0.05).

檬酸在保温反应过程中会脱水,产生有色不饱和酸,导致复合膜颜色变黄^[30],这也增加了膜的不透明度。

2.5 交联膜扫描电镜分析

对4种琼胶/海藻酸钠交联膜(阿魏酸和单宁酸添加量5%,柠檬酸和丁二酸添加量10%)和未交 联膜进行扫描电镜分析(图2)。未交联膜与交联膜 表面均较光滑、平整,未出现孔隙、明显颗粒及相 分离现象,这说明成膜基质各组分之间的相容性良 好,这是因为琼胶与海藻酸钠中含有大量-OH,



(a) 未交联膜 Uncorosslinked film



(b) 阿魏酸交联膜 Film crosslinked with ferulic acid



(c) 单宁酸交联膜 Film crosslinked with tannin acid



(d) 柠檬酸交联膜 Film crosslinked with citric acid



(e) 丁二酸交联膜 Film crosslinked with succinic acid

- 图2 未交联膜与交联膜表面 (左1 000×) 及截面 (右800×) 扫描电镜图
- Fig. 2 SEM images of surfaces (Left 1 000×) and cross sections (Right 800×) of uncrosslinked and crosslinked films

通过形成分子间氢键提高其相容性。由交联膜和未 交联膜的截面可见,未交联膜截面粗糙且出现明显 的纵向裂纹,这与成膜基质干燥后呈纤维化取向有 关;而交联膜的截面更加光滑、致密且无裂纹出 现,这是因为交联剂通过与成膜基质之间形成氢键 和酯键,使各组分之间的连接更加紧密,从而改变 了其纤维化取向,因此无裂纹出现,截面更加光 滑。这与单宁酸和阿魏酸对明胶膜的影响相似,交 联剂的添加改变了明胶膜截面的微观结构,形成了 更多的网络结构^[16]。

2.6 红外光谱

对4种琼胶/海藻酸钠交联膜(阿魏酸和单宁酸 添加量 5%, 柠檬酸和丁二酸添加量 10%) 和对照 膜进行了 FT-IR 分析 (图 3)。复合膜在 3 379 cm⁻¹ 处的吸收带是琼胶和海藻酸钠分子中-OH 伸缩振 动的结果^[31], 1 599 和 1 417 cm⁻¹ 处的特征峰分别 对应-COOH的反对称和对称伸缩振动吸收峰^[32]。 2 929 cm⁻¹ 处 C-H 的对称伸缩振动吸收峰和 931 cm⁻¹ 处的 C-O-C 拉伸吸收峰均为典型的多糖特征 吸收峰[33]。柠檬酸和丁二酸交联膜分别在 1720 和 1717 cm⁻¹ 处出现新的吸收峰,表明分子 中形成了 C=O, 说明柠檬酸和丁二酸的羧基通 过与海藻酸钠和琼胶中的-OH 形成酯键实现交 联^[34-35]。然而, 阿魏酸和单宁酸交联膜在 1 720 cm⁻¹ 处未出现明显的吸收峰,表明在该反应条件下,阿 魏酸和单宁酸未能与海藻酸钠和琼胶发生酯化反 应,但在3379 cm⁻¹ 处吸收峰强度变大,这是因为 分子间形成了更多的氢键^[36],由此可推测阿魏酸 和单宁酸与琼胶和海藻酸钠通过分子间氢键而实现 交联。





3 结论

本研究比较了4种交联剂对琼胶/海藻酸钠复 合膜性能的影响。结果表明,适量添加交联剂可有 效改善琼胶/海藻酸钠复合膜的性能。当阿魏酸和 单宁酸添加量为5%、柠檬酸和丁二酸添加量为 10%时,各交联膜的性能指标均达到最优值;各 交联剂在最适添加量条件下,柠檬酸对复合膜的综 合性能指标改善最好,即当添加量为10%时,拉 伸强度比对照组提高了 46.6%, 水溶性和溶胀率分 别降低了 50.2% 和 91%, 水蒸气透过率降低了 24%;4种交联剂均增加了复合膜的不透明度,因 此琼胶/海藻酸钠交联改性膜较适宜阻光包装材 料:扫描电镜分析表明,成膜基质各组分相容性良 好, 交联剂使复合膜截面更加致密、光滑; FT-IR 分析表明,柠檬酸和丁二酸与琼胶和海藻酸钠 分子中的-OH 发生酯化反应而改善膜的性能,而 阿魏酸和单宁酸与琼胶和海藻酸钠通过形成分子间 氢键实现交联。综上,本研究的4种交联剂可不同 程度地改善琼胶/海藻酸钠复合膜的应用特性,在 生物可降解包装材料领域具有较好的应用前景,也 为海藻多糖可食性膜的研究和开发提供了理论基础。

参考文献:

- [1] 赵换英,李智超,曹志鹏,等.海藻酸钠复合膜的制备及性能研究[J].山东理工大学学报(自然科学版),2021,35(2):68-72.
- [2] 陈淑花, 岳丽春, 张晶, 等. 壳聚糖接枝物与琼脂复合膜的制备 及性能研究 [J]. 包装工程, 2021, 42(1): 77-82.
- [3] MOSTAFAVI F S, ZAEIM D. Agar-based edible films for food packaging applications: a review[J]. Int J Biol Macromol, 2020, 159: 1165-1176.
- [4] SEDAYU B B, CRAN M J, BIGGER S W. A review of property enhancement techniques for carrageenan-based films and coatings[J]. Carbohydr Polym, 2019, 216: 287-302.
- [5] HOU X B, XUE Z X, XIA Y Z. Preparation of a novel agar/sodium alginate fire-retardancy film[J]. Mater Lett, 2018, 233: 274-277.
- [6] ABDOLLAHI M, DAMIRCHI S, SHAFAFI M, et al. Carboxymethyl cellulose-agar biocomposite film activated with summer savory essential oil as an antimicrobial agent[J]. Int J Biol Macromol, 2019, 126: 561-568.
- [7] RUKMANIKRISHNAN B, RAJASEKHARAN S K, LEE J, et al. Biocompatible agar/xanthan gum composite films: thermal, mechanical, UV, and water barrier properties[J]. Polym Adv Technol, 2019, 30(11): 2750-2758.

149

- [8] 王可,宋义虎.交联剂改性小麦醇溶蛋白/壳聚糖复合膜的制备 与性能 [J]. 材料科学与工程学报, 2013, 31(1): 78-83.
- [9] URANGA J, NGUYEN B T, SI T T, et al. The effect of cross-linking with citric acid on the properties of agar/fish gelatin films[J]. Polymers, 2020, 12(2): 291.
- [10] 庄晓雯,赵芸,陈春梅,等. Fe³⁺-H⁺交联型防紫外线海藻纤维膜 的性能研究及表征 [J]. 食品工业科技, 2021: 1-14.
- [11] BELAY M, TYEB S, RATHORE K, et al. Synergistic effect of bacterial cellulose reinforcement and succinic acid crosslinking on the properties of agar[J]. Int J Biol Macromol, 2020, 165: 3115-3122.
- [12] 孙晗,傅俊曦,谢春阳,等.秋葵多糖-壳聚糖复合可食膜制备及 其结构表征[J].吉林农业大学学报,2021:1-11.
- [13] WANG X J, GUO C F, HAO W H, et al. Development and characterization of agar-based edible films reinforced with nano-bacterial cellulose[J]. Int J Biol Macromol, 2018, 118(PtA): 722-730.
- [14] KURT A, KAHYAOGLU T. Characterization of a new biodegradable edible film made from salep glucomannan[J]. Carbohydr Polym, 2014, 104: 50-58.
- [15] SUKHIJA S, SINGH S, RIAR C S. Analyzing the effect of whey protein concentrate and psyllium husk on various characteristics of biodegradable film from lotus (*Nelumbo nucifera*) rhizome starch[J]. Food Hydrocoll, 2016, 60: 128-137.
- [16] CAO N, FU Y H, HE J H. Mechanical properties of gelatin films cross-linked, respectively, by ferulic acid and tannin acid[J]. Food Hydrocoll, 2007, 21(4): 575-584.
- [17] YERRAMATHI B B, KOLA M, MUNIRAJ B A, et al. Structural studies and bioactivity of sodium alginate edible films fabricated through ferulic acid crosslinking mechanism[J]. J Food Eng, 2021, 301: 11.
- [18] 贾超, 王利强, 卢立新, 等. 阿魏酸对马铃薯淀粉基复合膜性能 的影响 [J]. 食品工业科技, 2013, 34(07): 82-85.
- [19] AWADHIYA A, KUMAR D, VERMA V. Crosslinking of agarose bioplastic using citric acid[J]. Carbohydr Polym, 2016, 151: 60-67.
- [20] MATHEW S, ABRAHAM T E. Characterisation of ferulic acid incorporated starch-chitosan blend films[J]. Food Hydrocoll, 2008, 22(5): 826-835.
- [21] BELAY M, SONKER A K, NAGARALE R K, et al. Synergistic strengthening of composite films by crosslinking graphene oxide reinforcement and poly (vinyl alcohol) with dicarboxylic acids[J]. Polym Int, 2017, 66(12): 1737-1746.
- [22] ARAGHI M, MOSLEHI Z, MOHAMMADI NAFCHI A, et al. Cold water fish gelatin modification by a natural phenolic crosslinker (ferulic acid and caffeic acid)[J]. Food Sci Nutr, 2015, 3(5): 370-375.

- [23] 王跃猛, 刘安军, 李鑫, 等. 姜精油对明胶-CaCO₃ 可食膜理化及 抑菌特性影响的研究 [J]. 现代食品科技, 2015, 31(2): 57-62.
- [24] 孙嘉临,袁玉娇,李思琪,等.大豆分离蛋白基复合精油可食膜的制备及表征 [J]. 中国果菜, 2021, 41(12): 27-36.
- [25] INSAWARD A, DUANGMAL K, MAHAWANICH T. Mechanical, optical, and barrier properties of soy protein film as affected by phenolic acid addition[J]. J Agric Food Chem, 2015, 63(43): 9421-9426.
- [26] 俞杨销,宋功吉,张子凡,等.壳聚糖/明胶/茶多酚复合膜的溶胀 溶失性能[J].现代纺织技术,2022,30(1):70-77.
- [27] NASEF M M, EL-HEFIAN E A, SAALAH S, et al. Preparation and properties of non-crosslinked and ionically crosslinked chitosan/agar blended hydrogel films[J]. E-J Chem, 2011, 8: S409-S419.
- [28] NATARAJ D, SAKKARA S, MEENAKSHI H N, et al. Properties and applications of citric acid crosslinked banana fibre-wheat gluten films[J]. Ind Crop Prod, 2018, 124: 265-272.
- [29] THESSRIMUANG N, PRACHAYAWARAKORN J. Characterization and properties of high amylose mung bean starch biodegradable films cross-linked with malic acid or succinic acid[J]. J Polym Environ, 2019, 27(2): 234-244.
- [30] LIGUORI A, URANGA J, PANZAVOLTA S, et al. Electrospinning of fish gelatin solution containing citric acid: an environmentally friendly approach to prepare crosslinked gelatin fibers[J]. Materials, 2019, 12(17): 2808.
- [31] GUERRERO P, ETXABIDE A, LECETA I, et al. Extraction of agar from *Gelidium sesquipedale* (*Rhodopyta*) and surface characterization of agar based films[J]. Carbohydolym, 2014, 99: 491-498.
- [32] COSTA M J, MARQUES A M, PASTRANA L M, et al. Physicochemical properties of alginate-based films: effect of ionic crosslinking and mannuronic and guluronic acid ratio[J]. Food Hydrocoll, 2018, 81: 442-448.
- [33] SUN L J, SUN J J, CHEN L, et al. Preparation and characterization of chitosan film incorporated with thinned young apple polyphenols as an active packaging material[J]. Carbohydr Polym, 2017, 163: 81-91.
- [34] REDDY N, YANG Y Q. Citric acid cross-linking of starch films[J]. Food Chem, 2010, 118(3): 702-711.
- [35] SHI R, ZHANG Z Z, LIU Q Y, et al. Characterization of citric acid/glycerol co-plasticized thermoplastic starch prepared by melt blending[J]. Carbohydr Polym, 2007, 69(4): 748-755.
- [36] LI K J, ZHU J X, GUAN G L, et al. Preparation of chitosan-sodium alginate films through layer-by-layer assembly and ferulic acid crosslinking: film properties, characterization, and formation mechanism[J]. Int J Biol Macromol, 2019, 122: 485-492.