

DANH MỤC VIẾT TẮT

Từ viết tắt	Thuật ngữ tiếng Anh	Thuật ngữ tiếng Việt
AAE	Ascorbic acid equivalents	Đương lượng Ascorbic acid
ABTS	Free radical scavenging of ABTS	Bắt gốc tự do ABTS
ATCC	American Type Culture Collection	Tổ chức lưu giữ chủng vi khuẩn Mỹ
CAS	Chemical Abstracts Service	Sổ đăng ký CAS
CHĐBM	Surfactant	Chất hoạt động bề mặt
CLSI	Clinical and Laboratory Standards Institute-2022	Viện tiêu chuẩn lâm sàng và phòng thí nghiệm-2022
DPPH	Free radical scavenging of DPPH	Bắt gốc tự do DPPH
EIP	Emulsion inversion point	Điểm đảo pha
GC/MS	Gas Chromatography/Mass Spectroscopy	Sắc ký khí - quang phổ khối
HLB	Hydrophilic-lipophilic balance	Cân bằng ưa nước - ưa béo
MHA	Muller Hintor Agar	
MHB	Muller Hinton Borth	
MIC	Minimum Inhibitory Concentration	Nồng độ ức chế tối thiểu
NE	Nanoemulsion	Nhũ tương nano
NLC	Nanostructured lipid carriers	Chất mang lipid cấu trúc nano
O/W	Oil/water	Dầu/nước
PdI	Polydispersity Index	Hệ số phân tán
PIT	Phasa inversion temperature	Nhiệt độ đảo pha
SEM	Scanning electron microscopy	Kính điện tử quét
SLN	Solid lipid nanoparticles	Chất béo rắn
SPSS	Statistical Product and Service Solutions	Giải pháp sản phẩm và dịch vụ thống kê
TCVN	Vietnam Standards	Tiêu chuẩn Việt Nam
TE	Trolox Equivalents	Đương lượng Trolox
UV-VIS	Ultraviolet-visible spectrometry	Quang phổ tử ngoại khả kiến
W/O	Water/oil	Nước/dầu
WHO	World Health Organization	Tổ chức Y tế Thế giới

DANH MỤC HÌNH

Hình 1.1. Thân cây, giải phẫu hoa và hoa Trà năm gân	3
Hình 1.2. Công thức phân tử của acid oleic	5
Hình 2.1. Sơ đồ nghiên cứu	15
Hình 2.2. Quy trình tạo hệ nhũ tương nano tinh dầu Trà bằng phương pháp EIP	16
Hình 2.3. Quy trình tạo hệ nhũ tương nano tinh dầu Trà gió bằng phương pháp PIT.....	17
Hình 2.4. Quá trình đánh giá khả năng kháng khuẩn	21
Hình 2.5. Kết quả chỉ tiêu MIC	22
Hình 3.1. Phần cận tinh dầu Trà năm gân.....	24
Hình 3.2. Biểu đồ khảo sát phương pháp tạo hệ nano	26
Hình 3.3. Biểu đồ thể hiện độ ổn định của hai phương pháp PIT và EIP	27
Hình 3.4. Biểu đồ ảnh hưởng của 60°C và 70°C lên hệ nano tinh dầu Trà	28
Hình 3.5. Biểu đồ ảnh hưởng của 80°C và 90°C lên hệ nano tinh dầu Trà	29
Hình 3.6. Biểu đồ ảnh hưởng loại chất hoạt động bề mặt.....	30
Hình 3.7. Biểu đồ ảnh hưởng của tỷ lệ thành phần đến hệ nano tinh dầu Trà ..	31
Hình 3.8. Ảnh hưởng tốc độ khuấy	32
Hình 3.9. Biểu đồ tỷ lệ thành phần trong pha dầu	33
Hình 3.10. Hình thái qua SEM của hệ nhũ tương nano tinh dầu Trà	33
Hình 3.11. Kết quả ảnh hưởng tác động ngoại lực	35
Hình 3.12. Độ bền của hệ nano tinh dầu Trà qua điều kiện bảo quản.....	36

DANH MỤC BẢNG

Bảng 1.1. Các tính chất đặc trưng của ba loại nhũ tương	6
Bảng 2.1. Dụng cụ sử dụng trong thực nghiệm	12
Bảng 2.2. Thiết bị sử dụng trong thực nghiệm	14
Bảng 3.1. Các tính chất của phân cận tinh dầu Trà năm gân.....	24
Bảng 3.2. Thành phần hóa học phân gốc tinh dầu Trà năm gân	25
Bảng 3.3. Khả năng kháng oxy hóa của tinh dầu Trà và nano tinh dầu Trà..	36
Bảng 3.4. Kết quả kháng khuẩn của phương pháp khuếch tán đĩa thạch.....	37
Bảng 3.5. Nồng độ ức chế tối thiểu của nano tinh dầu Trà	38