医药与日化原料

壳聚糖/β-甘油磷酸钠混合比对溶液-凝胶转变性能的影响

姚勇波^{1,2},周志军^{3*},申屠宝卿^{1*},张军峰⁴,徐华伟⁴,祝玲玲² [1.浙江大学化学工程与生物工程学院,浙江杭州 310027;2.嘉兴学院材料与纺织工程学院,浙江 嘉兴 314001;3.浙江禾欣新材料有限公司,浙江嘉兴 314033;4.禾欣可乐丽超纤皮(嘉兴)有限公 司,浙江嘉兴 314033]

摘要:将质量分数为 2%壳聚糖溶液(以浓度为 0.1 mol/L 的稀盐酸为溶剂)与质量分数为 24%的 β-甘油磷酸钠 (β-GP)水溶液按不同体积比混合后配成壳聚糖/β-GP 溶液,再制成壳聚糖/β-GP 膜。通过动态流变实验测定壳 聚糖/β-GP 溶液的储能模量与损耗模量,用 SEM、XRD 表征壳聚糖/β-GP 膜的结构。结果发现,4 ℃时,壳聚 糖/β-GP 溶液保持稳定的溶液状态;25 ℃下壳聚糖/β-GP 溶液能保持溶液状态 700 s,体积比为 6:4 的壳聚糖/ β-GP 溶液(CP64)开始形成弱凝胶;温度>30 ℃后,壳聚糖/β-GP 溶液迅速发生溶液-凝胶的转变,β-GP 溶液 加入量的增加不仅能提高溶液-凝胶转变速率,还能使壳聚糖膜的结构更疏松。壳聚糖溶液/β-GP 溶液体积比变 化能影响溶液-凝胶转变过程,调控壳聚糖/β-GP 膜的结构。

关键词:壳聚糖; β-甘油磷酸钠;流变;热致溶液-凝胶转变;相互作用;医药原料 中图分类号:TQ152;TM53 **文献标识码**:A **文章编号**:1003-5214 (2022) 12-2527-07

Effect of chitosan-sodium β -glycerophosphate mixing ratio on the sol-gel transition properties

YAO Yongbo^{1,2}, ZHOU Zhijun^{3*}, SHENTU Baoqing^{1*}, ZHANG Junfeng⁴, XU Huawei⁴, ZHU Lingling²

[1. College of Chemical and Biological Engineering, Zhejiang University, Hangzhou 310027, Zhejiang, China; 2. School of Materials and Textile Engineering, Jiaxing University, Jiaxing 314001, Zhejiang, China; 3. Zhejiang Hexin New Material Co., Ltd., Jiaxing 314033, Zhejiang, China; 4. Hexin Kuraray Micro Fiber Leather (Jiaxing) Co., Ltd., Jiaxing 314033, Zhejiang, China; 4.

Abstract: Chitosan/sodium β -glycerophosphate (β -GP) solution was prepared by adding β -GP aqueous solution (mass fraction 24%) slowly in chitosan solution (mass fraction 2% with 0.1 mol/L hydrochloric acid solution as solvent) with different volume ratio, and then chitosan/ β -GP film was fabricated from the solution obtained above. The storage modulus and loss modulus of chitosan/ β -GP solution was analyzed by dynamic geology, and the structure of chitosan/ β -GP film was characterized by SEM and XRD. The results showed that the chitosan/ β -GP solution was stable at 4 °C, while could maintain the stable solution state for 700 s at 25 °C. The solution with volume ratio of chitosan solution to β -GP solution at 6 : 4 formed weak gel (CP64) at 25 °C. When the temperature was above 30 °C, sol-gel transition occurred quickly. With the amount of β -GP solution added increased, the solution-gel transformation rate was improved and the structure of chitosan film became looser. Therefore, the volume ratio of chitosan/ β -GP membrane.

Key words: chitosan; sodium β -glycerophosphate; rheology; thermally induced solution-gel transition; interaction; drug materials

收稿日期: 2022-04-24; 定用日期: 2022-07-08; DOI: 10.13550/j.jxhg.20220391

基金项目:国家自然科学基金青年项目(21704034)

作者简介:姚勇波(1986—),男,副教授。**联系人:**周志军(1974—),男,高级工程师,E-mail: zhouzj@hexin-puleather.com; 申 屠宝卿(1965—),女,教授,E-mail: shentu@zju.edu.cn。

壳聚糖是甲壳素脱乙酰化产物,是分子结构中 含有氨基基团的天然碱性多糖^[1]。壳聚糖能够溶于 稀酸并形成壳聚糖溶液,用于食品、轻化、纺织等 领域^[2-3]。2000年,CHENITE等^[4-5]在温度约为4℃ 下将β-甘油磷酸钠(β-GP)溶液逐滴滴入壳聚糖溶 液,壳聚糖/β-GP溶液的pH逐渐升高至7,但仍保 持溶液状态,温度升高至37℃,壳聚糖/β-GP溶液 转变为凝胶。利用人体温度可使壳聚糖/β-GP发生溶 液-凝胶转变的特点,壳聚糖/β-GP被制成载药载体、 细胞支架与可注射凝胶等医用材料^[6]。例如,加拿 大BioSyntech公司开发的BST-GELTM可注射凝胶, 已实现商品化应用^[7]。

众多学者对壳聚糖/β-GP 热致溶液-凝胶转变的 机理进行了研究。壳聚糖分子链上氨基基团的解离 常数(pKa)为6.3。pH小于6时,壳聚糖分子链上 带正电荷的质子化氨基的相互排斥作用强于分子链 间氢键的相互作用。因此,壳聚糖质子化氨基的排 斥作用是壳聚糖溶解于稀酸的驱动力^[4]。向低温(如 温度为 4 ℃) 売聚糖溶液中逐渐滴入 β -GP, β -GP 的磷酸根与壳聚糖氨基发生静电相互作用。β-GP的 羟基与周围水分子形成分子间氢键并形成包围壳聚 糖分子链的水合层,水合层能够避免壳聚糖分子链 间的接触以及由此导致的絮凝。温度升高(如37 ℃) 使壳聚糖分子链上的质子传递到β-GP,壳聚糖/β-GP 从溶液状态转变为凝胶状态。由此可知,壳聚糖/ β -GP 发生热致溶液-凝胶转变过程, β -GP 的磷酸根 与羟基均发挥必不可少的作用。与β-GP结构类似的 物质,如α-甘油磷酸钠、D-葡萄糖-6-磷酸、4-吗啉 乙磺酸等多羟基磷酸盐都能使壳聚糖溶液发生热致 溶液-凝胶转变过程^[8]。进一步的研究发现,壳聚糖 浓度、β-GP 浓度、温度等均会影响溶液-凝胶转变 过程^[9]。CHO 等^[10]通过流变学研究表明,壳聚糖与 β-GP 的浓度越高,凝胶形成速度越快、力学性能越好。 AHMADI 等^[11]通过流变与低场核磁研究发现, 30 ℃ 是壳聚糖/β-GP 溶液-凝胶转变的阈值;低于 30 ℃ 时,凝胶形成速度慢,强度低;高于30℃后,凝胶 形成速度快,强度高。

壳聚糖/β-GP 溶液性质的影响因素还包括制备 工艺。壳聚糖/β-GP 溶液的制备是将 β-GP 溶液缓慢 加入搅拌中的壳聚糖溶液,避免壳聚糖溶液的絮凝。 混合溶液中壳聚糖浓度逐渐降低,β-GP 浓度增大。 壳聚糖/β-GP 溶液-凝胶转变已有大量研究,但是混 合过程中壳聚糖/β-GP 溶液混合比的变化对体系性 质的影响并不明确。本文通过动态流变方法研究混 合过程中两种溶液体积比对体系储能模量(G')、损 耗模量(G'')的影响,分析不同体积比壳聚糖/β-GP 溶液的热致溶液-凝胶转变过程。结合壳聚糖/β-GP 溶液制膜的结构与性能,研究混合过程壳聚糖与 β-GP 的相互作用关系。

1 实验部分

1.1 试剂与仪器

壳聚糖〔黏均相对分子质量(简称黏均分子量) 为 1.31×10^5 ,脱乙酰度为 90%〕,AR,上海阿拉丁 生化科技股份有限公司;五水合 β-甘油磷酸钠 ($C_3H_7Na_2O_6P•5H_2O$)、稀盐酸(质量分数 36.5%)、 NaOH,AR,国药集团化学试剂有限公司;去离子 水,自制。

Discovery HR2 型旋转流变仪,美国 TA 公司; Phenom Pro 型扫描电子显微镜 (SEM),荷兰飞纳 公司; D8 Advance SS 型 X 射线衍射仪 (XRD), 德国 Bruker 公司。

1.2 方法

1.2.1 壳聚糖/β-GP 混合溶液的制备

首先,将壳聚糖溶解在浓度为 0.1 mol/L 的稀盐 酸中配成质量分数为 2%的壳聚糖溶液;将五水合 β-甘油磷酸钠溶解在去离子水中配成质量分数为 24% 的 β-GP 水溶液。4 ℃下,将 β-GP 溶液逐滴滴入壳 聚糖溶液,得到总液量为 20 mL 的壳聚糖/β-GP 混 合溶液。其中,壳聚糖溶液与 β-GP 溶液的体积比分 别为 8:2、7:3、6:4,得到的混合溶液分别标记 为 CP82、CP73、CP64,未添加 β-GP 的纯壳聚糖溶 液标记为 CH。

1.2.2 膜的制备

纯壳聚糖膜: 将 20 mL 壳聚糖溶液倒入直径为 10 cm 玻璃表面皿,溶液流延并铺满玻璃表面皿底 部。将铺满壳聚糖溶液的玻璃表面皿浸没在质量分 数为 1%的 NaOH 溶液中并保持 5 h,均匀平铺的壳 聚糖溶液凝固成膜。将制成的膜用去离子水清洗 3 遍,放入 50 ℃真空烘箱干燥 3 h,制得干膜,标记 为 CH-M。

壳聚糖/β-GP 膜:4 ℃下,将 20 mL 壳聚糖/β-GP 混合溶液倒入直径为 10 cm 的玻璃表面皿,待壳聚 糖/β-GP 溶液流延并铺满表面皿底部,将玻璃表面皿 放入温度为 37 ℃的烘箱并保持 0.5 h,使壳聚糖/β-GP 溶液转变为凝胶。将壳聚糖/β-GP 凝胶浸没在质 量分数为 1%的 NaOH 溶液中并保持 5 h,继而用去离 子水清洗 3 遍,放入 50 ℃真空烘箱干燥 3 h,制得壳 聚糖/β-GP 干膜,根据壳聚糖溶液与 β-GP 溶液的体积 比,将干膜分别标记为 CP82-M、CP73-M、CP64-M。

1.3 结构表征与性能测试

1.3.1 结构表征

SEM:通过刀片切断得到壳聚糖膜的新鲜断面, 观测前对壳聚糖膜喷金处理,加速电压为 5 kV。 XRD:采用 Cu K_α射线,扫描速率为 2 (°)/min,扫 描范围为 5°~60°。吸水性能:采用丁琳等^[12]的方法 测定,将壳聚糖膜放入 50 ℃烘箱内干燥至恒重, 称量并记录壳聚糖膜初始质量为 m₀。将膜浸入去离 子水,24 h 后取出并用滤纸擦去膜表面的水分,称 重并记录质量为 m。膜的吸水率按下式计算:

$$S / \% = (m - m_0) / m_0 \times 100$$

式中: *S* 为吸水率, %; *m*₀ 为烘干壳聚糖膜的质量, g; *m* 为吸水后壳聚糖膜的质量, g。

1.3.2 动态流变性能测试

动态剪切频率扫描:采用直径为 60 mm 的平行板,间隙为 1 mm。剪切频率范围为 100~0.1 rad/s, 应变为 10%,温度为 25、37 ℃。

动态温度扫描:采用直径为 60 mm 的平行板, 间隙为 1 mm。温度范围为 4~60 ℃,升温速率为 1 ℃/min,频率为 0.1 rad/s,应变为 1%。

动态时间扫描:采用直径为 60 mm 的平行板, 间隙为 1 mm。频率为 0.1 rad/s,应变为 1%,时间 为 2400 s,测试温度为 4、25、37 ℃。样品初始温 度为 4 ℃,升高到测试温度时开始动态时间扫描。 从 4 ℃升高到 25 ℃用时约为 20 s,从 4 ℃升高 到 37 ℃用时约为 30 s。

2 结果与讨论

2.1 壳聚糖/β-GP 溶液体积比对溶液-凝胶转变的 影响

不同温度下壳聚糖/β-GP 溶液复数黏度随剪切 频率的变化如图 1 所示。

如图 1a 所示, 温度为 25 ℃时, 壳聚糖/β-GP 溶液复数黏度随剪切频率的增加而逐渐降低,呈现 出假塑型流体剪切变稀的特征^[13]。随着 β-GP 溶液 加入量的增加, 壳聚糖浓度降低, 溶液的黏度也 相应减小。图 1b 是温度为 37 ℃时壳聚糖/β-GP 溶液的复数黏度随剪切频率的变化曲线。样品 CH 为纯壳聚糖溶液, 其复数黏度变化规律与 25 ℃时 一致, 说明溶液性质未发生变化。样品 CP82、 CP73、CP64 中加入 β-GP 溶液, 低剪切频率时复 数黏度快速下降。黏度下降是物理交联点、缠结点、









范德华力、氢键等被破坏的体现。温度升高使壳聚 糖/β-GP 溶液中物质间相互作用发生变化,低剪切应 力即可改变体系的物理交联点。

高分子流体分为黏弹性流体、凝胶与黏性流体。 G'、G"、损耗角正切(tanδ=G"/G')等动态流变数 据可用于判断流体类型。当tanδ>1时主要表现为流 体性质;tanδ<1时主要表现为固体性质;当G'=G", 即tanδ=1时定义为凝胶点^[14-15]。不同温度下,壳聚 糖/β-GP 溶液 G'、G"、tanδ 随剪切频率的变化如图 2 所示。

图 2a、b 是 25 ℃时壳聚糖/β-GP 溶液 G'、G"、 tanδ 随剪切频率的变化曲线。当频率大于 0.2 rad/s 后, G'<G", tanδ>1, 溶液主要表现为黏性为主的流 体特性。





a, b−25 °C; c, d−37 °C

- 图 2 不同温度下,壳聚糖/β-GP 溶液 G'、G"、tanδ 随剪 切频率的变化(为了避免 G'、G"曲线的重叠,图 中 G'、G"数值×10^a)
- Fig. 2 G', G'' and $\tan \delta$ as a function of angular frequency of chitosan/ β -GP solution at different temperatures (In order to avoid overlap, the value of G', $G'' \times 10^a$)

图 2c、d 是 37 ℃时壳聚糖/β-GP 溶液 G'、G" 与 tan δ 随剪切频率的变化。纯壳聚糖溶液(CH)的 tan δ >1,依旧表现为黏性为主的流体特性。随 β -GP 溶液加入量的增加(样品 CP82、CP73、CP64),低 频率区间内 G'>G"、tan δ <1,G'、G"随着剪切频率 的增加而相交。温度从 25 ℃升高至 37 ℃,溶液性 质从以黏性为主流体特性转变为黏弹性固体特性。原 因在于,温度升高使壳聚糖/ β -GP 溶液发生了热致溶 液-凝胶转变。壳聚糖分子链间存在氢键作用并形成三 维网络结构^[15-16]。对比图 2d 中 tan δ =1 时不同样品 对应的剪切频率,发现 β -GP 溶液加入量的变化不改 变溶液-凝胶转变时的剪切频率,说明剪切应力不是溶 液-凝胶转变的核心因素。升温过程中壳聚糖/ β -GP 溶液 G'、G"的变化如图 3 所示。

如图 3a 所示,温度低于 25 ℃时,纯壳聚糖溶 液 G'、G"随温度升高而降低,溶液黏弹性的变化与 壳聚糖分子链热运动增强有关。当温度从 25 ℃升 至 60 ℃时,纯壳聚糖溶液的 G'随温度的升高而升 高。这可能是温度升高改变了壳聚糖氨基的解离常 数,影响了其溶解性能^[17]。





升温过程中壳聚糖/β-GP 溶液 G'、G"的变化如 图 3b~d 所示。当温度超过 25 ℃后,G'开始增加; 从 30 ℃开始,G'增加速度明显变快。用 lgG'随温 度变化的斜率表示G'的变化速率,结果如表1所示。 β-GP 溶液加入量越高,斜率越大,说明β-GP 溶液 加入量的增加能够提高溶液-凝胶转变速率。因为 β-GP 含量增加,壳聚糖分子链上的质子能够更快地 传递到 β-GP,溶液-凝胶转变速率加快。G'、G"相 交时的温度^[17],即溶液-凝胶转变温度为 32~35 ℃。 壳聚糖溶液/β-GP 溶液体积比的变化未明显改变溶 液-凝胶转变温度。

表 1 升温过程壳聚糖/β-GP 溶液-凝胶转变参数 Table 1 Parameters of sol-gel transition of chitosan/β-GP during heating process

样品名	G′上升的初 始温度/℃	溶液-凝胶转 变温度/℃	lgG′随温度 变化的斜率
СН	25	39	0.04
CP82	24	33	0.07
CP73	22	32	0.13
CP64	25	35	0.32

在研究温度对壳聚糖/β-GP 溶液溶液-凝胶转变 的影响基础上,进一步探讨不同温度下壳聚糖/β-GP 溶液溶液-凝胶转变时间。图 4a、b 是温度为 4 ℃时 纯壳聚糖溶液(样品 CH)与壳聚糖/β-GP 溶液(样 品 CP64)的 G'、G''随时间的变化。可以看出,纯 壳聚糖溶液与壳聚糖/β-GP 溶液的 G'、G''与时间不 存在依赖性,说明两种溶液都能够稳定保存。

图 4c、d 是温度为 25 ℃时纯壳聚糖溶液(样 品 CH)与壳聚糖/β-GP 溶液(样品 CP64)的 G'、G" 随时间的变化。可以看出,纯壳聚糖溶液的 G'、G" 随时间的增加略有提高,室温下长时间存放纯壳聚糖 溶液会影响其性质。壳聚糖/β-GP 溶液在 700 s 时 G'、 G"发生交叉,由黏性流体转变为黏弹性固体。说明 25 ℃时,壳聚糖/β-GP 溶液也会缓慢地形成弱凝胶。







图 4 不同温度下壳聚糖/β-GP 溶液 G'、G"随时间的变化 Fig. 4 Variation of G', G" of chitosan/β-GP solution with time at different temperatures

图 4e、f 是 37 ℃时纯壳聚糖溶液(样品 CH) 与壳聚糖/β-GP 溶液(样品 CP64)的 G'、G"随时间 的变化。可以看出,纯壳聚糖溶液 G'随时间缓慢 上升,800 s 后 G'大于 G"。此温度下纯壳聚糖溶液 向非均质化发展,可能与壳聚糖质子化氨基数量变化、 分子链断裂等因素有关^[18]。计时开始时,壳聚糖/β-GP 的 G'大于 G''。测试前溶液温度从 4 ℃升高至 25 ℃ 用时约为 20 s,从 4 ℃升高至 37 ℃用时约为 30 s, 说明温度超过 25 ℃后的 10 s 内发生了溶液-凝胶转 变。计时开始后 G'快速上升,凝胶结构进一步形成; 900 s 后壳聚糖/β-GP 体系的 G'、G''增速减慢; 1400 s 后体系 G'、G''变化较小,凝胶结构趋于稳定。

壳聚糖/β-GP 溶液体积比对溶液-凝胶转变影响 的示意图如图 5 所示。可以看出,温度显著影响壳 聚糖/β-GP 溶液的性质。4 ℃时, β-GP 的磷酸根与 壳聚糖存在离子相互作用。β-GP 的羟基与水分子形 成水合层,包裹壳聚糖分子链并避免壳聚糖分子链 间氢键的形成^[4-5]。β-GP 溶液加入量的增加使包裹 壳聚糖分子链的水合层更丰富。因此,壳聚糖分子 链不易聚集,溶液性质更稳定。温度升至 30 ℃后, 壳聚糖分子链上的质子传递至 β-GP。壳聚糖分子链 与 β-GP 的相互作用更多,传质过程能够更快发生。 也就是说, β-GP 溶液加入量的增加能够提高溶液-凝胶转变速率。





2.2 膜的结构分析

图 6a 是纯壳聚糖膜断面的 SEM 图。可以看出, 断面结构较致密。图 6b~d 是壳聚糖/β-GP 膜断面的 SEM 图。可以看出,断面粗糙且存在壳聚糖凝胶三 维孔隙结构。样品 CP73-M 和 CP64-M 断面孔隙结 构比 CP82-M 更均匀与疏松。由此说明,β-GP 溶液 加入量增加,壳聚糖浓度降低,使膜的结构更疏松。



a—CH-M; b—CP82-M; c—CP73-M; d—CP64-M 图 6 膜断面的 SEM 图 Fig. 6 SEM of cross section of chitosan membranes

壳聚糖膜的 XRD 图如图 7 所示。可以看出,在 2θ=11°、20°处出现的峰分别对应壳聚糖结晶结构的 (020)晶面与(100)晶面^[19]。所以,用纯壳聚糖 溶液,以 NaOH 为凝固浴制备的纯壳聚糖膜,具有 一定的结晶结构。



从壳聚糖/β-GP 膜的 XRD 图中可看出,壳聚糖 结晶峰不明显,主要表现为无定形结构。β-GP 溶液 加入量的增加使膜的结晶峰强度减弱。因为壳聚糖 聚集态结构形成于溶液-凝胶转变过程,保存了溶液 中无序分散的壳聚糖分子链状态。β-GP 溶液加入量 增多,壳聚糖浓度降低,导致分子链间相互作用弱 而无法形成有序结构。

壳聚糖膜的吸水性能如图 8 所示。可以看出,壳 聚糖/β-GP 膜的吸水率高于纯壳聚糖膜。因为凝胶制 备的膜内部的孔隙结构具有导水和储水功能。对比样 品 CP82-M、CP73-M 和 CP64-M 的吸水率可以发现, β-GP 溶液加入量越多,制成膜的吸水性能越好。这 是由于膜内孔隙结构多且均匀,能够存储更多的水。



3 结论

采用 β-GP 溶液(质量分数 24%)缓慢加入壳 聚糖溶液(质量分数 2%)的方法制备壳聚糖/β-GP 混合溶液。通过动态流变研究 β-GP 溶液加入量对溶 液黏弹性的影响。温度是壳聚糖/β-GP 溶液发生溶液-凝胶转变的决定因素。温度为 4 ℃时,壳聚糖/β-GP 溶液性质保持稳定;温度为 25 ℃时,700 s 后壳聚 糖/β-GP 溶液形成弱凝胶;温度为 37 ℃时,发生快 速的溶液-凝胶转变。增加 β-GP 溶液加入量可以提 高溶液-凝胶转变速率,因为 β-GP 浓度增加使壳聚 糖分子链上的质子更易传递到 β-GP。通过 XRD 与 SEM 观察壳聚糖凝胶制备的膜,发现膜具有孔隙结 构。制备过程 β-GP 溶液加入量越多,膜的孔隙越均 匀,吸水性能也越好。

参考文献:

- PILLAI C K S, PAUL W, SHARMA C P. Chitin and chitosan polymers: Chemistry, solubility and fiber formation[J]. Progress in Polymer Science, 2009, 34(7): 641-678.
- [2] WEN H Q (温华强), MA J Y (马家骅), WANG J (王静), et al. Preparation of hydrophobic chitosan and its hemostasis[J]. Fine Chemicals (精细化工), 2018, 35(8): 1368-1374.

- [3] WANY X C (王学川), QIANG T T (强涛涛), REN L F (任龙芳). Chitosan accelerates sustainable development of leather industry [J]. Fine Chemicals (精细化工), 2006, 23(6): 580-581.
- [4] CHENITE A, CHAPUT C, WANG D, et al. Novel injectable neutral solutions of chitosan form biodegradable gels in situ[J]. Biomaterials, 2000, 21(21): 2155-2161.
- [5] CHENITE A, BUSCHRMANN M, WANG D, et al. Rheological characterisation of thermogelling chitosan/glycerol-phosphate solutions[J]. Carbohydrate Polymers, 2001, 46(1): 39-47.
- [6] BAKSSHI P S, SELVAKUMAR D, KADIRVELU K, et al. Chitosan as an environment friendly biomaterial-A review on recent modifications and applications[J]. International Journal of Biological Macromolecules, 2020, 150(1): 72-83.
- [7] ILIESCU M, HOEMANN C, SHIVE M, et al. Ultrastructure of hybrid chitosan-glycerol phosphate blood clots by environmental scanning electron microscopy[J]. Microscopy Research & Technique, 2008, 71(3): 236-247.
- [8] ZHAO Q S, JI Q X, XING K, et al. Preparation and characteristics of novel porous hydrogel films based on chitosan and glycerophosphate[J]. Carbohydrate Polymers, 2009, 76(3): 410-416.
- [9] ABRAMI M, SIVIELLO C, GRASSI G, et al. Investigation on the thermal gelation of chitosan/β-glycerophosphate solutions[J]. Carbohydrate Polymers, 2019, 214: 110-116.
- [10] CHO J, HEUZEY M C, BEGIN A, et al. Chitosan and glycerophosphate concentration dependence of solution behaviour and gel point using small amplitude oscillatory rheometry[J]. Food Hydrocolloids, 2006, 20(6): 936-945.
- [11] AHMADI R, DE BRUJN J D. Biocompatibility and gelation of chitosan-glycerol phosphate hydrogels[J]. Journal of Biomedical Materials Research, Part A, 2008, 86(3): 824-832.
- [12] DING L (丁琳), YANG J J (杨建军), WU Q Y (吴庆云), et al. Synthesis and characterization of internal crosslinking waterborne polyurethane self-matting resin[J]. Fine Chemicals (精细化工), 2017, 34(12): 1334-1339.
- [13] WANG Y Z (汪宇泽), FENG Y N (冯阳宁), WU Y (吴宇), et al. Preparation and rheological properties of PVC liquid damping materials[J]. Fine Chemicals (精细化工), 2021, 38(6): 1109-1114.
- [14] WINTER H H, CHAMBON F. Analysis of linear viscoelasticity of a crosslinking polymer at the gel point[J]. Journal of Rheology, 1986, 30(2): 367-382.
- [15] ZHOU L, HE H, LI M, et al. Morphological influence of cellulose nanoparticles (CNs) from cottonseed hulls on rheological properties of polyvinyl alcohol/CN suspensions[J]. Carbohydrate Polymers, 2016, 153: 445-454.
- [16] ZHANG L M (张利铭), LIU Z L (刘战丽), WANG X Y (王相友), et al. Rheological properties of chitosan/zein blend solutions and thermal behavior of blend films[J]. Fine Chemicals (精细化工), 2019, 36(3): 374-379.
- [17] CLARK A, ROSS-MURPHY S. Structural and mechanical properties of biopolymer gels[J]. Advances in Polymer Science, 1987, 83: 157-192.
- [18] CHO J, HEUZEY M C, BEGIN A, et al. Viscoelastic properties of chitosan solutions: Effect of concentration and ionic strength[J]. Journal of Food Engineering, 2006, 74(4): 500-515.
- [19] CHEN C H, WAND F Y, MAO C F, et al. Studies of chitosan: II. Preparation and characterization of chitosan/poly (vinyl alcohol)/ gelatin ternary blend films[J]. International Journal of Biological Macromolecules, 2008, 43(1): 37-42.