

عنوان مقاله:

مقایسه روش اندازه گیری مقدار الکل در محصولات نوشیدنی تولید شده در ایران و نمونه‌های مشابه وارداتی

محل انتشار:

پژوهشنامه حلال، دوره 1، شماره 1 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

مأده نصر اصفهانی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرضا - شهرضا - ایران

اعظم اعرابی جشقانی - دانشکده فنی و مهندسی، گروه علوم و صنایع غذایی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرضا - شهرضا - ایران

خلاصه مقاله:

در پژوهش حاضر مقدار الکل ماءالشعیر (تولید داخلی و وارداتی)، دوغ کفیر، آب پرتقال و سرکه با استفاده از روش‌های تقطیر، اسپکتروفتومتر و کروماتوگرافی گازی در طی نگهداری به مدت 15 روز در دمای 4 درجه یخچال اندازه‌گیری و مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج نشان داد در روش تقطیر و اسپکتروفتومتر، با گذشت زمان، تفاوت معناداری در مقدار الکل نمونه‌های ماءالشعیر مشاهده گردید ($p < 0/05$). نتایج تزریق نمونه‌های ماءالشعیر به دستگاه جی سی نشان داد که مقادیر الکل در این نمونه‌ها بسیار کمتر از دو روش قبل گزارش شد و با گذشت زمان قابل اندازه‌گیری نبود. با مقایسه نتایج به دست آمده با روش‌های مختلف می‌توان نتیجه گرفت روش تقطیر که امروزه به عنوان تنها روش تشخیص الکل در نمونه‌های غذایی است، روش مناسبی برای اندازه‌گیری الکل نبوده و می‌تواند در حلال بودن محصول تردید ایجاد کند.

کلمات کلیدی:

الکل، تقطیر، کروماتوگرافی گازی، غذای حلال، اسپکتروفتومتر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1160762>

