

عنوان مقاله:

روش های نوین شناسایی تقلبات در صنایع غذایی

محل انتشار:

پنجمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

کیمیا درگی - دانشجوی صنایع غذایی دانشگاه آزاد قزوین

خلاصه مقاله:

امروزه یکی از موضوعات مهم و مورد بحث در صنعت غذا بروز تقلبات در مواد غذایی و شناسایی آن است. تقلبات در مواد غذایی علاوه بر کاهش کیفیت آن سلامتی انسان را نیز تهدید می کند، از این رو انسان همواره به دنبال روشهایی برای شناسایی مواد غذایی تقلبی است. در حال حاضر روشهای نوین شناسایی تقلبات در صنعت غذا به دلیل دقت بیشتر جایگزین روشهای سنتی شده است. هدف از این تحقیق آشنایی با عملکرد ۴ نمونه از این روش ها می باشد. روش الایزا یک روش ایمنولوژیکی است و در این روش مسئله ی اصلی اندازه گیری کمپلکس رنگی آنتی ژن و آنتی بادی است. از طریق این روش می توان تقلبات صورت گرفته در نوع شیرهای استفاده شده در تولید پنیر را شناسایی کرد. روش PCR با کمک استخراج DNA ژنومی صورت می گیرد از این روش نیز برای شناسایی شیرهای به کار برده شده در تولید پنیر استفاده می شود. بینایی کامپیوتر به وسیله ی یک دوربین دیجیتال و الگوریتم یادگیری با پردازش تصاویر به شناسایی تقلبات کمک می کند و از این روش می توان برای شناسایی تقلب در شیرهای انگور استفاده کرد. در ماشین بویایی با شبیه سازی حس بویایی انسان می توان تغییرات ایجاد شده را شناسایی کرد. این روش، برای شناسایی تقلب در فلفل سیاه مورد استفاده قرار گرفت.

کلمات کلیدی:

تشخیص تقلبات، واکنش ایمنولوژیکی، واکنش زنجیره ای پلی مراز، پردازش تصویر ماشین بویایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1276201>

