

عنوان مقاله:

مروری بر روش های نوین اصالت سنجی زعفران (Crocus sativus L.)

محل انتشار:

ششمین همایش ملی زعفران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

الهام آذریژوه - استادیار پژوهشی، بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، مشهد، ایران

پروین شرایعی - دانشیار پژوهشی، بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، مشهد، ایران

حمیدرضا توکلی کاخکی - مربی پژوهشی، بخش تحقیقات علوم زراعی و باغی، مرکز تحقیقات آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

زعفران به عنوان یک گیاه دارویی با ارزش، یکی از قدیمی ترین و گرانترین ادویه های جهان است که علاوه بر کاربرد گسترده به عنوان ادویه ای گران قیمت، دارای کاربردهای ویژه ای در پزشکی سنتی و نوین است. زعفران از جایگاه ویژه ای در بین محصولات صنعتی و صادراتی ایران برخوردار است. خواص ویژه زعفران از جمله خواص دارویی ضد سرطانی و ضد افسردگی این محصول، به دسته ای از ترکیبات کارتنوئیدی به نام کروسینها نسبت داده شده اند. کروسین ها مهمترین عامل رنگدهی زعفران هستند. قیمت بالای این محصول موجب شده تا به شیوه های مختلف توسط افراد سودجو مورد تقلب قرار گیرد. این تقلبات بیشتر شامل افزودن مواد گیاهی و شیمیایی مشابه زعفران میباشد. افزودن اندام های مواد گیاهی مشابه با زعفران چون زریبر، گل کافشه (کاجیره یا گلرنگ)، کاسبرگ گل همیشه بهار، کاکل ذرت رنگ کرده، پرچم های زرد بعضی گل ها، زردچوبه، میخک، ریشه گندم رنگ زده، ریشه پیاز معمولی که با جوهر رنگ می شود، خاک سرخ و نیز رشته های پخته شده گوشت گاو و مرغ و غیره از جمله تقلبات در این محصول به شمار می روند. برای تعیین این تقلبات روشهای مختلفی گسترش یافته است که بیشتر آنها بر اساس مشخصات مورفولوژیکی، آناتومی و آزمون های شیمیایی است. در این بررسی مروری اجمالی بر انواع مختلف تکنیکها از جمله واکنش های رنگی، بررسی های میکروسکوپی، کروماتوگرافی لایه نازک (TLC) و کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا و (HPLC) تکنیکهای مبتنی بر حسگر و تکنیکهای مولکولی برای تعیین اصالت زعفران خواهد شد

کلمات کلیدی:

احراز هویت، تقلب، کیفیت زعفران

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1329197>

