

عنوان مقاله:

مروری بر انواع روش های دستگاهی در شناسایی تقلبات زعفران

محل انتشار:

ششمین همایش ملی زعفران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

مهتاب حیرانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد، بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

محمدتقی گلمکانی - استاد، بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

محمدرضا خالصی - استادیار، بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

محبوبه فضایی - استادیار، بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

زعفران یکی از مهم ترین گیاهان دارویی چندساله خانواده زنبق بوده که نقش مهمی در صادرات غیرنفتی ایران دارد. زعفران به دلیل عطر، طعم، رنگ و خواص دارویی بی نظیری که دارد محصولی شناخته شده بوده و به عنوان یک افزودنی مهم خوراکی مورد توجه است. با توجه به قیمت بالای زعفران نه تنها در ایران بلکه در تمام دنیا به شدت در معرض تقلب قرار دارد. از مهم ترین موارد تقلب در زعفران با منشا گیاهی، افزودن گلبرگهای گلرنگ به کلاله زعفران میباشد. به منظور تعیین خلوص و کیفیت زعفران صادراتی با روش های سنتی، بیوشیمیایی و میکروسکوپی با مشکلاتی از قبیل سرعت پایین و کم بودن سرعت در این روش ها مواجه می شویم. به همین دلیل، ارائه روشی دقیق و سریع برای تعیین خلوص زعفران لازم و ضروری است. امروزه از روش های مختلفی نظیر کروماتوگرافی لایه نازک، کروماتوگرافی مایع / طیف سنج جرمی، کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا، بینی الکترونیکی و رزونانس مغناطیسی هسته ای برای شناسایی ناخالصی های موجود در زعفران استفاده میشود.

کلمات کلیدی:

زعفران، گلرنگ، روش های متداول، روش های دستگاهی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1329222>

