

عنوان مقاله:

مقایسه و ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و تقلبات عسل های منطقه شیراز تولید شده در فصول مختلف

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 4، شماره 2 (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

حمیدرضا قیصری - دانشگاه شیراز

امیررضا حمیدیان شیرازی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد کارزون

خلاصه مقاله:

عسل همان شیرابه گیاهان است که بوسیله زنبور عسل جمع آوری شده و پس از تغییر ماهیت در کندو ذخیره می شود. خواص ظاهری عسل مانند رنگ، عطر، بو و غلظت به منطقه پرورش زنبور، آب و هوا و فصل برداشت بستگی دارد. به منظور بررسی کیفیت و تقلبات موجود در عسل های عرضه شده در شهرستان شیراز تعداد ۹۶ نمونه عسل در طی ۴ فصل سال ۱۳۸۶ جمع آوری گردید و مورد ارزیابی آزمایشگاهی با تستهایی چون جستجوی قند تجاری، فعالیت دیاستاز، هیدروکسی متیل فورفورال (HMF)، تعیین میزان قندهای احیاء کننده، ساکارز، نسبت فروکتوز به گلوکز، pH، اسیدیته آزاد، رطوبت، خاکستر، هدایت الکتریکی، مواد جامد نا محلول (S.SF) و انحراف نور پلاریزه قرار گرفتند. پس از آنالیز آماری نتایج مشخص گردید که در فصلهای بهار، تابستان، پاییز و زمستان به ترتیب در ۲۵٪، ۳۷٪/۵، ۱۶٪/۷ و ۴۵٪/۸۳ از نمونه های عسل و در مجموع ۳۱٪/۲۵ از کل عسلها تقلب صورت گرفته است. با توجه به نتایج این مطالعه استفاده از آزمایشات ساده، سریع، ارزان و مطمئن جهت بررسی تقلبات عسل بر روی عسل های ارائه شده (سنتی و بسته بندی های کارخانجات) در ارتباط با جلوگیری از انجام تقلبات و پیگرد متخلفان به طور گسترده توسط مرکز مرتبط با این امر پیشنهاد می گردد. کلید واژه ها: عسل، تقلب، فصل، خصوصیات فیزیکوشیمیایی.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1354991>

