

عنوان مقاله:

مروری بر تکنیک الایزا و کاربرد آن در صنایع غذایی

محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

زینب امان اله نژاد - دانشجوی دکترا، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد ورامین، تهران

لیلا ناطقی - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد ورامین، تهران

خلاصه مقاله:

تعیین تقلبات و ترکیبات آلرژن به منظور ارزیابی ارزش فرآورده و اطمینان از سلامت مصرف کننده بسیار ضروری است. روشهای مرسوم مورد استفاده در صنعت مثل تجزیه و تحلیل سموم، آنتی بیوتیک ها و آلرژنها بسیار وقت گیر، پرهزینه هستند. الایزا روشی قابل اعتماد، حساس و اختصاصی است که در آن آنتی ژن روی یک سطح جامد تثبیت می شود، سپس به آنتی بادی ها متصل می شود تا یک کمپلکس پیوند آنتی ژن - آنتی بادی تشکیل شود، سیگنالهای تشخیص به شکل تغییر رنگ در اثر واکنش بین آنزیم و سوبسترا ایجاد می شود. این تکنیک کاربردهای گسترده ای در تجزیه و تحلیل غذا ن شان می دهد و آن را برای تشخیص اجزای خاص در ماده غذایی، از جمله اجزای طبیعی، آفت کش ها، عوامل درمانی، میکروارگانیسم های مفید و فاسد کننده و سموم مناسب می کند. همچنین این تکنیک ابزار تجزیه و تحلیل مناسب و قابل اعتماد برای تشخیص و تعیین کمیت اجزای مرتبط با تولید، فرآوری مواد غذایی، ایمنی مواد غذایی و همچنین تقلبات در ماده غذایی است و در نتیجه به مصرف کنندگان امکان انتخاب رژیم غذایی را می دهد. در تحقیق به ارائه مبانی تکنیک الایزا و کاربرد آن در تجزیه و تحلیل مواد غذایی پرداخته شده است. کاربرد آن می تواند به طور قابل توجهی به صنایع غذایی در تضمین کنترل کیفیت و ایمنی مواد غذایی کمک کند.

کلمات کلیدی:

الایزا، تقلبات غذایی، تجزیه و تحلیل مواد غذایی، واکنش های ایمنولوژیکی.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413512>

