

## عنوان مقاله:

بررسی استفاده از زیست حسگرها در صنعت گوشت

## محل انتشار:

پنجمین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

محمد رضا عقیفی - دانشجو دکتری مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی

پیمان اریایی - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد ایت الله املی

هانیه باقری کیا - دانشجو دکتری مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس

مهدی نادری نجف آبادی - دکتری مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه

کیوان آئینی - کارشناس ارشد کنترل کیفیت و بهداشت مواد غذایی

## خلاصه مقاله:

بیوسنسورها بعنوان روشی قابل اعتماد و سریع و یک ابزار تحلیلی جایگزین قابل اعتماد و امیدوار کننده برای روش های قدیمی و سنتی به حساب می آیند که در مقایسه با روش های کلاسیک به دلیل حساسیت و انتخاب پذیری بالا آنها، سادگی، سهولت استفاده، کم هزینه بودن، و در برخی موارد، کوچک و قابلیت حمل بودن و نیاز به نمونه کم مورد توجه قرار گرفته اند. با توجه به اهمیت گوشت و فرآورده های آن در رژیم غذایی و اثرات زیانبار اثبات شده ی باقیمانده توکسینها و همچنین توجهات گسترده به ارایه محصولی ایمن وجود ارایه روش های شناسایی کارآمد با هزینه ی کمتر و حساسیت بالاتر ضروری به نظر می رسد. به این ترتیب با توجه به پیشرفت های اخیر در زمینه نانو تکنولوژی، ارایه نسل تازه ای از بیوسنسورهای شیمیایی در شناسایی کارا و موثر توکسین با حساسیت بالا، سرعت زیاد و صرفه اقتصادی می تواند راه گشا باشد.

## کلمات کلیدی:

زیست حسگر، نانوتکنولوژی، توکسین، فرآورده های گوشتی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1544599>

