

## عنوان مقاله:

کاربرد پروتئومیکس و ژنومیکس در غذای طیب: ردیابی مواد غذایی شبیه سازی شده

## محل انتشار:

همایش بین المللی غذای طیب (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

منیرالسادات شاکری - استادیار، گروه پژوهشی زیست فناوری مواد غذایی، موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران

عطیه مهرزاد - دانشجوی دکتری، گروه پژوهشی زیست فناوری مواد غذایی، موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران

## خلاصه مقاله:

ایمنی مواد غذایی با توجه به ورود دانش زیست فناوری در عرصه تولید، ابعاد جدیدی یافته است، این موضوع با توجه به سهم ده درصدی مواد غذایی شبیه سازی شده در بازار مصرف دارای اهمیت ویژه‌ای می‌باشد. بعلاوه تقاضای جهانی برای استفاده از غذای با چهارچوب ویژگیهای غذای سالم و ایمن در حال رشد می‌باشد. غذای طیب با دارا بودن محتوای نزدیک به غذای حلال و فراتر از آن، دارای شاخصهای متعددی از جمله سالم بودن با مفهوم عاری بودن از هر گونه فرایندها، سموم و افزودنیهای مضر با اشاره به تفکیک غذاهای غیرارگانیک از این دسته می‌باشد. تکنیکهای تشخیص مبتنی بر پروتئین و اسیدنوکلئیک برای شناسایی و تعیین کمیت این ترکیبات برای اجرای مقررات برچسبگذاری ضروری است. بنابراین پروتئومیکس و ژنومیکس میتوانند به عنوان فنآوریهای جدید، راهکاری مناسب در جهت پاسخگویی به اینگونه دغدغه ها و حساسیتهای روحی و روانی جامعه محسوب گردد. در این مطالعه به بررسی پتانسیل پروتئومیکس و ژنومیکس در شناسایی محصولات مختلف شبیه سازی شده، ابزارهای موجود و چالشهای آن به منظور تحقق شاخص سلامت غذای طیب پرداخته شده است.

## کلمات کلیدی:

غذای شبیه سازی شده، ایمنی مواد غذایی، طیب، سلامت

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1578839>

