

عنوان مقاله:

جایگاه علم اندازه شناسی در ارزیابی ایمنی و کیفیت مواد غذایی طیب

محل انتشار:

همایش بین المللی غذای طیب (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

نازنین نیکخوی - دانشجوی کارشناسی صنایع غذایی (کنترل کیفی و بهداشتی). مرکز آموزش عالی علوم پزشکی وارستگان. مشهد. ایران

ریحانه شکبیا - دانشجوی کارشناسی صنایع غذایی (کنترل کیفی و بهداشتی). مرکز آموزش عالی علوم پزشکی وارستگان. مشهد. ایران

عاطفه صرافان صادقی - استادیار گروه صنایع غذایی (کنترل کیفی و بهداشتی). مرکز آموزش عالی علوم پزشکی وارستگان. مشهد. ایران

پرینان پزشکی - استادیار گروه صنایع غذایی (کنترل کیفی و بهداشتی). مرکز آموزش عالی علوم پزشکی وارستگان. مشهد. ایران

خلاصه مقاله:

مقدمه- ایمنی مواد غذایی تاثیر مستقیم بر سلامت فردی و اجتماعی دارد و با توجه به جهانی شدن زنجیره های تامین مواد غذایی از مزرعه تا سفره، استفاده از رویکرد جدید یکپارچگی مواد غذایی در تدوین استانداردهای ملی و بین المللی در حوزه مواد غذایی به عنوان مناسب ترین راهکار در ایجاد ایمنی و امنیت مواد غذایی پیشنهاد میشود. از آنجایی که ایمنی یکی از جنبه های غذای "طیب" است، الزم است محتوای آلاینده ها با حدود استاندارد در قوانین ملی و بین المللی مطابقت داشته باشد و اندازه گیری این آلاینده ها دقیق باشد. برای تایید این الزامات، الزم است مفاهیم اندازه شناسی در آنالیزهای مواد غذایی به منظور روشهای تحلیلی حساس، دقیق و استاندارد شده به کار گرفته شود و کاربرد آن روش ها در کلیه آزمایشگاه ها هماهنگ شود. مواد و روش ها - این مقاله مروری به بررسی نقش علم اندازه شناسی در رویکرد جدید یکپارچگی مواد غذایی اهمیت آن در ارزیابی ایمنی مواد غذایی پرداخته است و بدین منظور مقالات مرتبط از سال ۲۰۱۰ تا ۲۰۲۲ در پایگاه های داده Web of Science, PubMed, Scholar، جستجو شد که از بین ۷ مقاله یافته شده در این خصوص، ۴ مقاله مرتبط مورد بررسی قرار گرفت. نتیجه گیری- از دیدگاه برند طیب برای اطمینان از بی خطر بودن غذایی که می خوریم و انطباق ویژگی های آن با استانداردهای مربوطه، لازم است آزمایشاتی با استفاده از دستگاه های مختلف انجام شود و در صورتیکه این دستگاه ها دقت یا دقت را نداشته باشند و کالیبره نشده باشند، اعداد به دست آمده قابل اعتماد نخواهند بود و در نتیجه ممکن است "طیب" نباشد. بنابراین استفاده از متروлоژی برای اندازه گیری مخاطرات شیمیایی و میکروبی مواد غذایی مانند آلاینده ها، فلزات سنگین، باقیمانده های داروهای دامپزشکی، افزودنیهای غذایی، سموم میکروبی و غیره برای اعطای برند طیب به غذاها ضروری است.

کلمات کلیدی:

اندازه شناسی، ایمنی غذا، غذای طیب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1578843>

