

عنوان مقاله:

شناسایی تقلبات در زعفران با استفاده از روش های بر پایه حسگر: مقاله مروری

محل انتشار:

همایش بین المللی غذای طیب (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

زکبه بلوچ زهی - کمیته تحقیقات دانشجویی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران . گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران

محمدعلی تربتی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، مرکز تحقیقات تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران

شیوا راحتی - کمیته تحقیقات دانشجویی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران . گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران

محدثه بادپیما - کمیته تحقیقات دانشجویی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران. گروه تغذیه بالینی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

زعفران نام تجاری کلاله های خشک شده گل *Crocus sativus L*. است که به دلیل قیمت بالا، گاهی اوقات تقلب در بازار محلی رخ می دهد. زعفران (*Crocus Sativus L*). سابقه طولانی در مصارف درمانی و دارویی در کشورهای مختلف جهان دارد. زعفران با تقاضای روزافزون از ارزش بازار بالایی برخوردار است، اما به دلیل نیاز به شرایط خاص کشاورزی و اقلیمی برای رشد زعفران، مناطق تولید آن محدود است. هبنابراین، شیوه های متقلبانه اغلب توسط معامله گران به کار می رود تا خواسته های بازار را برآورده کند و همچنین منافع اقتصادی بالاتری را به دست آورد. هبه منظور تقلب در زعفران از روش های مختلفی استفاده می شود مانند تقلب در زعفران از گیاهان معمولی ارزان قیمت و در دسترس، قسمتهای کماهمیت گیاه زعفران، مواد معدنی، رنگهای مصنوعی، استفاده از مواد حیوانی و مواد مصنوعی. در سناریوی معاصر تجارت جهانی، احراز هویت کیفیت زعفران ضروری است که می تواند با ابزارها و تکنیک های مدرن و در دسترس برای تعیین کیفیت تقلبات انجام شود. در این بررسی، مروری مختصر بر تقلبات مختلف از جمله منشاء گیاهی و شیمیایی، همراه با بحث در مورد تکنیکهای مبتنی بر حسگر برای تعیین تقلب در زعفران در کشورهای مختلف ارائه شده است. تقلب با مواد اضافی، نه تنها کیفیت زعفران را کاهش میدهد، بلکه ممکن است منجر به عوارض شدید سلامتی در عموم شود. تکنیکهای مختلف دارای مزایای خاصی با محدودیتهایی در مورد حد تشخیص و مناسب بودن آنها برای تشخیص نوع خاصی از مواد تقلبی (طبیعی یا مصنوعی) هستند. هدر بین این روشها، روش های حسگر حساسترین روش برای بررسی تقلب در زعفران هستند.

کلمات کلیدی:

شناسایی، تقلبات، زعفران، حسگر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1578916>



