

عنوان مقاله:

مقایسه خصوصیات کیفی عسل تولیدی در استان های سیستان و بلوچستان و قزوین با تاکید بر کاربرد آنها در تشخیص تقلب عسل

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 19، شماره 130 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

Gholamhosein Haghaiegh - assistant professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, University of Zabol

seyedmohammad ahmadi - assistant professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, University of Zabol

Mohammad amin Miri - assistant professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, University of Zabol

خلاصه مقاله:

کیفیت عسل می تواند بسته به عواملی نظیر منشا گیاهی، منطقه جغرافیایی، روش تولید و نگهداری متفاوت باشد. با تعیین ویژگی های کیفی عسل می توان از سطح کیفی و همچنین وجود تقلب در آن اطمینان حاصل نمود. در این پژوهش برخی ویژگی های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و میکروبی ۱۴ نوع عسل استان های سیستان و بلوچستان و قزوین (شش نمونه عسل طبیعی و یک نمونه عسل تقلبی از هر استان) مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج نشان داد که میزان قند احیاء کننده نمونه های عسل طبیعی اختلاف معنی داری با هم ندارند. بالاترین میزان معنی دار ساکارز به نمونه های عسل تقلبی و کمترین میزان به نمونه های گون-یونجه دیال آباد قزوین و کنار چابهار تعلق داشت. میزان رطوبت نمونه های طبیعی عسل در محدوده ۵/۱۲ تا ۱۷/۲۱ درصد متغیر بود. فعالیت دیاستازی نمونه های عسل تقلبی صفر و کمترین آن در بین نمونه های عسل طبیعی برای گون-آویشن طارم قزوین با ۰۹/۸DN اندازه گیری شد. مقدار هیدروکسی متیل فورفورال در نمونه های طبیعی در محدوده ۹/۳ تا ۸۰/۷ و برای نمونه های تقلبی ۳۴۱ و ۲۸۰ میلی گرم در کیلوگرم (به ترتیب زابل و قزوین) اندازه گیری شد. بالاترین و کمترین نسبت فروکتوز به گلوکز بترتیب به نمونه عسل کنار چابهار (۲۲/۱) و خارشتر زابل (۶۹/۰) بدست آمد. بطور کلی عسل های استان سیستان و بلوچستان از ویسکوزیته بالاتری در مقایسه با نمونه های استان قزوین برخوردار بودند. بعلاوه، بیشترین میزان آلودگی مخمر اسموفیلیک و کپک به عسل های تقلبی تعلق داشت. بر اساس نتایج این تحقیق، کیفیت نمونه های عسل بسته به موقعیت جغرافیایی و منشا گیاهی می تواند بطور معنی داری متفاوت باشد. همچنین برخی از شاخص های کیفی عسل مخصوصا میزان ساکارز، فعالیت دیاستازی و محتوای هیدروکسی متیل فورفورال می توانند به عنوان ابزارهای مفید جهت تشخیص تقلب این محصول مورد استفاده قرار گیرد.

کلمات کلیدی:

Zabol, honey, moisture content, osmophilic yeasts, diastase activity, زابل, عسل, رطوبت, مخمرهای اسموفیلیک, فعالیت دیاستازی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828527>



