

عنوان مقاله:

بررسی پیشرفتهای اخیر در تولید حسگرهای زیستی بر پایه اسید نوکلئیک عملکردی درشناسایی و آنالیز آلینده‌های مواد غذایی

محل انتشار:

نهمین کنگره بین‌المللی توسعه کشاورزی و محیط زیست با تأکید بر برنامه توسعه ملل (سال: 1403)

تعداد صفحات اصل مقاله: 20

نویسنده‌گان:

حانیه نشومی - دانشجوی کارشناسی پهداشت مواد غذایی، دانشگاه تخصصی فناوری‌های نوین آمل

نگین طالشی - دانشجوی کارشناسی پهداشت مواد غذایی، دانشگاه تخصصی فناوری‌های نوین آمل

سیده فائقه ساداتی - دانشجوی کارشناسی پهداشت مواد غذایی، دانشگاه تخصصی فناوری‌های نوین آمل

خلاصه مقاله:

هر در چند دهه گذشته جهان شاهد توسعه روزافرونه تحلیل سریع اینمی مواد غذایی بوده است. اخیراً حسگرهای زیستی مبتنی بر اسید نوکلئیک به دلیل قابلیت برنامه ریزی، ویژگی‌های پایین به بالا و سوئیچ‌های ساختاری مورد توجه قرار گرفته اند. در سال‌های اخیر، اسیدهای نوکلئیک کاربردی به طور گسترده برای توسعه حسگرهای زیستی مورد استفاده قرار گرفته اند. زیرا می‌توانند به عنوان عناصر تشخیص سیگنانالی، کاوشگر برای تقویت سیگنال یا چارچوب نانوساختار به دلیل خواص منحصر به فرد خود عمل کنند. حسگرهای زیستیادغام شده با اسید نوکلئیک عملکردی، به دلیل تنوع و ویژگی‌توالی، مزایای متعددی را نسبت به روش‌های مرسوم ارائه می‌کنند و استراتژی‌های جدیدی را برای افزایش عملکرد تشخیص ایجاد می‌کنند. در این مقاله، مفهوم، پیشرفت‌های اخیر و دیدگاه‌های حسگر زیستی کاربردی مبتنی بر اسید نوکلئیک برای استفاده از تشخیص اینمی مواد غذایی به طور جامع بررسی شود همچنین با استفاده از بروزترین منابع معتبر علمی سعی شده است که پژوهشی کاربردی صورت گیرد. ابتدا ساخت‌حسگرهای زیستی مبتنی بر اسید نوکلئیک عملکردی مبتنی بر اسید نوکلئیک مورد بررسی قرار گرفت. سپس روش‌های تشخیص مبتنی بر اینمی و اسید نوکلئیک و کاربرد حسگرهای زیستی مبتنی بر اسید نوکلئیک عملکردی در تجزیه و تحلیل مواد غذایی مورد بحث واقع شد. در نتیجه چشم اندازه های آینده این نوع حسگرها که در سه حوزه خلاصه شده است اشاره شده است و نتیجه گرفته شده است که این تکنولوژی وارد صنعت خواهد شد.

کلمات کلیدی:

اسید نوکلئیک، حسگرهای زیستی، اینمی مواد غذایی، آلینده‌ها، آپتمرها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2050632>

