

عنوان مقاله:

روش های تعیین صحت و قابلیت ردیابی در مواد غذایی با تأکید بر فرآورده های شیلاتی

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

زهرا جاویدی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته فراوری محصولات شیلاتی، گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه تربیت مدرس

محمدعلی خانلر - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته فرآوری محصولات شیلاتی، گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه زابل

خلاصه مقاله:

تکنیک های شناخت تقلب در فرآورده های غذایی با افزایش آگاهی مصرف کننده از ایمنی مواد غذایی و صحت آن، همچنان رو به افزایش است. سلامت مواد غذایی اغلب برای شرکت های تولیدی که نمی خواهند در معرض یکقضات ناعادلانه در کنار شرکت های متقلب قرار گیرند، حائز اهمیت است. ارزیابی صحت و ردیابی مواد غذایی به وسیله تکنیک های خاص با تجزیه و تحلیل شیمی سنجی، طبقه بندی نمونه های مواد غذایی بر اساس ویژگی های کیفی در این بررسی گنجانده شده است. تکنیک های مورد بحث عبارتند از: طیف سنجی (UV, NMR, Raman, NIR, MIR, مرئی، VIS) تجزیه و تحلیل ایزوتوپی کروماتوگرافی (گازی و HPLC)، بینی الکترونیکی، واکنش های زنجیره های پلیمرز (فناوری مبتنی بر DNA)، تکنولوژی ایمونولوژیک، سنجش ایمنوسوربینت متصل به آنزیم و آنالیز حرارتی. تجزیه ی پروتئین و DNA مناسب ترین روش برای شناسایی گونه ها می باشد.

کلمات کلیدی:

ردیابی، تقلب، ماهی، DNA

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234800>

