

عنوان مقاله:

آشنایی با روش های ارزیابی سلامت غذا در آزمایشگاه ها

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

ساندرا علیمی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر

لیلا همتی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی

گیلدا فدایی زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی ، علوم دامی دانشگاه آزاد اسلامی واحد گلپایگان

خلاصه مقاله:

سلامت و ایمنی مواد غذایی از عوامل کلیدی و بسیار مهم جامعه بوده و در صورتی که درماده غذایی درهنگام توزیع و عرضه آن آلودگی ایجاد شود می تواند دستخوش تغییر شود و ماده غذایی غیر قابل مصرف گردد. از سالهای گذشته تاکنون، روش های بسیاری درجهت تعیین اثرات نامطلوب مواد شیمیایی ، سموم آفت کش ها بر روی ارگانیزم های زنده به وجود آمده است. سم شناسی علمی است چند جانبه که نیاز به تحقیق و مطالعه دقیق در همه ابعاد آن احساس می شود. روش های شناسایی و تعیین مقدار غلظت داروها و سموم درخون و مایعات بیولوژیک به تحول نیاز دارد. ارزیابی نهایی که توسط پژوهشگران اعمال می شود، شامل تعیین کشندگی حاد، کاهش وزن و سرطان زایی، تعیین اثرات سرکوب سیستم ایمنی، تغییرات رفتاری می باشد. با توجه به گستردگی این روش ها ، نیاز به روشی هدفمند برای سنجش تعیین سمیت غیر قابل اجتناب است. در این مقاله نگاهی بر روش آزمایش های سم شناسی از قبیل تجزیه و شناسایی مواد سمی، آزمون سمیت حادو آزمون سمیت تحت مزمن خواهیم داشت

کلمات کلیدی:

ایمنی مواد غذایی، غذای سالم ، روش های آزمایشگاهی ، سمیت مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303582>

