

عنوان مقاله:

اساس عملکرد بیوسنسورها و کاربرد آنها در صنعت غذا

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

زهرا عین بیگی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

سیما تاجی - دانشجوی کارشناسی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

خلاصه مقاله:

بیوسنسور دستگاهی است شامل یک جز تشخیص مولکولی که در تماس با ایم مبدل فیزیکی که جز مورد شناسایی معینی را به یک سیگنال عموماً الکتریکی یا نوری متناسب با غلظت آن جز تبدیل می کند. صنایع غذایی و آشامیدنی برای تضمین کیفیت فرآورده و کنترل فرآوری به روشهای سریع و کم هزینه احتیاج دارد. کاربرد تکنیک بیوسنسورها در زمینه ی فرآوری غذا و کنترل کیفیت این اجازه را به تولید کنندگان می دهد که نیاز مشتری را بر آورده کنند. این مقاله مروری در مورد اساس عملکرد بیوسنسورها و کاربرد بالقوه تکنولوژی آن ها در صنایع غذا می باشد

کلمات کلیدی:

بیوسنسور، روشهای تثبیت، مبدل، بیوسنسور غذایی، کنترل کیفیت درون خطی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334397>

