

عنوان مقاله:

کاربرد بیوسنسورها در کنترل کیفیت و ایمنی مواد غذایی

محل انتشار:

نخستین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در علوم زیستی و کشاورزی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

مریم سردردیان - باشگا پ وهشگران جوان و نخبگان، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه از بیوسنسورها به عنوان روشی سریع و با حساسیت بالا به منظور تشخیص آلودگی های میکروبی های میکروبی و بیولوژیکی نظیر میکروارگانیسم ها، پاتوژن ها، توکسین ها و آفت کش ها در صنایع غذایی استفاده می گردد. بیوسنسورها سیستم های بیولوژیکی شناسایی و در واقع ابزارهای تجزیه ای هستند که با استفاده از مواد بیولوژیکی یا مشتقات آن ها که در یک مبدل تثبیت شده اند، میزان یک یا چند آنالیت را اندازه گیری می کنند و مزایای بیوسنسورها نسبت به روش های آنالینیکی متداول شامل اندازه، هزینه، اختصاصی بودن، پاسخ سریع، دقت و حساسیت می باشد و بنابراین با کاربری بیوسنسورها در فرآوری و کنترل کیفیت مواد غذایی می توان مواد غذایی را افزایش داد.

کلمات کلیدی:

ایمنی مواد غذایی، بیوسنسور، کنترل کیفیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/418066>

