

عنوان مقاله:

صحهگذاری و عدم قطعیت اندازه گیری سدیم کلرید در سوسیس به روش موهر: تکرار پذیری، تجدید پذیری، استحکام

محل انتشار:

اولین همایش ملی پژوهش های کاربردی نوین در علوم پایه (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مسعود معمار - مرکز تحقیقات سلامت مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی هرمزگان، بندرعباس، ایران
پزشکی هرمزگان، بندرعباس، ایران

خدیجه معلمی - معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی هرمزگان، بندرعباس، ایران

عزیمه خضری - معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی هرمزگان، بندرعباس، ایران

خلاصه مقاله:

شاخص مورد نظر در نمک طعام یون کلرید میباشد، لذا برای اندازهگیری کمی نمک طعام از حضور یون کلرید در ماده غذایی استفاده میگردد. در این پروژه با استفاده از روش موهر که یکی از روشهای بارز اندازهگیری مقدار یون کلرید میباشد، جهت نمونه سوسیس مورد استفاده قرار گرفته است. سپس به منظور اطمینان از پاسخ آزمونهای تکرار پذیری، تجدید پذیری، صحت و استحکام نیز انجام گردیده است. انحراف استاندارد نسبی بدست آمده از آزمون استحکام کمتر از 2% و درصد خطانسیبی 0/19% بدست آمد. بنابراین، این پروژه نشان میدهد، روش موهر برای اندازهگیری میزان سدیم کلرید در نمونه سوسیس خطای کمی دارد

کلمات کلیدی:

سدیم کلرید، تکرار پذیری، تجدید پذیری، استحکام، سوسیس، روش موهر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/652457>

