

عنوان مقاله:

ارزیابی کیفی غیر مخرب در صنعت لبنیات به کمک حسگرهای الکتروشیمیایی

محل انتشار:

دومین کنفرانس بین المللی گیاهان دارویی، کشاورزی ارگانیک، مواد طبیعی و دارویی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

زهرا ایزدی - استادیار گروه مهندسی مکانیک بیوسیستم، دانشگاه شهرکرد

خلاصه مقاله:

امروزه واحدهای تولیدی صنایع غذایی و تکنولوژی تولید مواد غذایی به سرعت رشد یافته است. به منظور کاهش هزینه های مربوط به ضایعات محصول، عدم کفایت فرآیند CIP و افت کیفی در مواد غذایی، نیاز به استفاده از روش سریع، حساس و اختصاصی افزایش یافته است. زیست حسگرهای الکتروشیمیایی، به عنوان روشهای سریع و دقیق مورد استفاده قرار میگیرند. از سایر مزیت های زیست حسگر میتوان به پایداری مطلوب، تکثیر پذیری بالا، کاربری آسان و هزینه پائین اشاره نمود. بنابراین به دلیل سرعت بالا در ارزیابی کیفی محصولات لبنی، زمانی که نتایج سریع و دقیق نیاز است کاربرد دارند. در مطالعه حاضر، کاربرد و مزیت استفاده از زیست حسگرها در ارزیابی کیفی شیر و صنعت لبنیات مورد بررسی قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

کنترل کیفیت، زیست حسگر، روش غیر مخرب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/879107>

