

عنوان مقاله:

مروری بر آنالیز الکتروشیمیایی رنگدانه های سنتزی مورد استفاده در مواد غذایی

محل انتشار:

اولین کنفرانس تحقیقات بنیادین در علوم کشاورزی و زیست محیطی (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

طاهره ذبیح پور - دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

پیمان ابراهیمی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

سیداحمد شهیدی - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

در این مقاله روشهای الکتروآنالیزی مورد استفاده برای اندازه گیری رنگدانه های سنتزی مانند سانست یلو، سودان، تارتارازین، کارموزین و ... در مواد غذایی مورد بررسی قرار گرفته است. این ترکیبات به عنوان رنگدانه های مصنوعی ممکن است اثرات زیانباری بر موجودات زنده داشته باشند، بنابراین مقدار آنها در مواد غذایی باید کنترل شود. علیرغم سایر روشهای آنالیزی برای اندازه گیری رنگهای مصنوعی، روشهای الکتروآنالیزی به خصوص روشهای ولتامتریک، مزایای زیادی را نظیر حساسیت بالا، گزینش پذیری، تکثیر پذیری، زمان کمتر برای آماده سازی نمونه، هزینه پایین، کیت پذیری الکترو، همچنین استفاده از مواد سازگار با محیط زیست و ... عرضه کرده است. هدف از این پروژه بررسی کوتاهی بر رنگهای مصنوعی پرکاربرد در صنعت غذا و ساخت و اصلاح سازی الکترودهای الکتروشیمیایی برای تعیین و تشخیص آنها در مواد غذایی است. نتایج روشهای به کارگرفته شده در آنالیز این مواد نشان دهنده ی موفقیت و رضایت بخشی آنالیز الکتروشیمیایی در حوزه ی رنگدانه های غذایی است.

کلمات کلیدی:

الکتروشیمی، حسگرهای الکتروشیمیایی، رنگدانه های غذایی، سانست یلو، تارتارازین، کارموزین، سودان، ایندیگوکارمین، نانومواد، نانوترکیب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/913018>

