

عنوان مقاله:

استفاده از نشانگرهای کربوهیدراتی و اسیدهای آمینه جهت شناسایی منشاء عسل

محل انتشار:

اولین همایش ملی پرورش زنبور عسل و اولین جایزه ملی کیفیت عسل ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

صبیحه جمالی - دانشجوی کارشناسی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر، دانشگاه تبریز،

کاظم علیرضالو - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر، دانشگاه تبریز،

خلاصه مقاله:

عسل از اجزای مختلفی تشکیل شده با این وجود استفاده از ترکیبات ویژه جهت شناسایی عسل های مختلف استفاده می شوند. این ترکیبات بیشتر مونوساکاریدها، دی ساکاریدها و آمینواسیدها هستند. از مهمترین مونوساکاریدهای عسل فروکتوز و گلوکز می باشند که در اکثر عسل ها وجود دارند. محققان گزارش کرده اند که غلظت فروکتوز و گلوکز و همچنین نسبت آنها، به عنوان شاخص مفیدی برای طبقه بندی عسل هایی که زنبور عسل برای تولید آن از یک گل استفاده کرده است، می باشد. اما این روش شناسایی عسل دشوار است. برخی از محققان پیشنهاد کرده اند که از نسبت کربوهیدرات های خاص، فعالیت آبی و هدایت الکتریکی به همراه مقدار کربوهیدرات برای تمایز عسل ها استفاده گردد. از ترکیبات دیگری که برای شناسایی منشا عسل مورد استفاده قرار می گیرد آمینواسیدها و پروتئین های هستند. پرولین آمینواسید اصلی موجود در عسل است که توسط زنبور عسل تولید می شود و مقدار آن بسته به منبع پوشش گیاهی متفاوت می باشد. اخیراً روش جدیدی برای تعیین منشا جغرافیایی و گیاه شناسی عسل پیشنهاد شده است که مبتنی بر ماتریس دفع یونیزاسیون لیزری با استفاده از فناوری طیف سنجی جرمی-زمان با استفاده از نشانه گذاری و بارکد کردن پروتئین عسل است.

کلمات کلیدی:

کربوهیدرات، آمینو اسید، فعالیت آبی، هدایت الکتریکی، یونیزاسیون لیزری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/973768>

