

توسط محققان ایرانی؛

تشخیص عسل طبیعی از صنعتی ممکن شد/ تعیین میزان قند مصنوعی در عسل



شناسه خبر : ۶۸۹۵ چهارشنبه ۲۲ دی ۱۳۹۵ - ۰۹:۳۵

محققان کشور موفق به ساخت کیت عسل شدند تا مصرف کنندگان بتوانند عسل طبیعی از صنعتی را با کمترین هزینه تشخیص دهند.

به گزارش [سفیر افلاک](#) عباس ابراهیمی مجری طرح «کیت شیمیایی برای تشخیص عسل طبیعی از عسل صنعتی» با بیان اینکه امروزه مهم ترین دغدغه مصرف کنندگان عسل، اطمینان از کیفیت این ماده غذایی است، اظهار داشت: با توجه به اینکه عسل حاوی ترکیبات مختلفی است؛ تعیین کیفیت آن نیاز به یک آزمایشگاه دارد و با صرف هزینه زیادی همراه است

وی افزود: از این رو درصدد آمدم تا یک کیت طراحی کنیم تا این تشخیص به راحتی و در کمترین زمان ممکن اتفاق بیافتد.

ابراهیمی در خصوص این کیت عنوان کرد: کیت حاضر بر اساس ارزیابی دو آنزیم گلوکز اکسید دار و دیاستاز و ماده هیدروکسی متیل فورفورال در عسل طراحی شده است.

وی با بیان اینکه آنزیم های گلوکز اکسیداز و دیاستاز از طریق زنبور وارد عسل می شوند، گفت: عسل های صنعتی فاقد این آنزیم هستند؛ هیدورکسی متیل فورفورال نیز تحت حرارت یا شرایط اسیدی از فروکتوز حاصل می شود؛ عسل های تقلبی تهیه شده از طریق هیدرولیز مواد قندی حاوی مقادیر زیادی از این ترکیب هستند.

وی اظهار داشت: در عسل طبیعی نیز بر اثر حرارت یا نگهداری زیاد، این ترکیب به تدریج در مقادیر کم تشکیل می شود.

ابراهیمی با بیان اینکه این کیت ساده و کم هزینه را برای شناسایی این مواد در راستای تشخیص عسل سنتی از صنعتی طراحی کردیم، گفت: این کیت میزان فعالیت های آنزیم های موجود در عسل را تعیین می کند و می تواند درصد عسل خالص را از غیر خالص تشخیص دهد. همچنین به واسطه این کیت می توان میزان قند مصنوعی در عسل را تشخیص داد.

به گزارش مهر، این طرح که توسط سید حسین صفوی و عباس ابراهیمی انجام گرفته در هجدهمین جشنواره خوارزمی رتبه دوم شیمی را کسب کرده است.

منبع: مهر

انتهای پیام/