



کد اختصاصی همایش
57181-211-3



رابطه با وزارت بهداشت



رابطه با وزارت کشاورزی



FANBAZAR



رابطه با وزارت بهداشت



رابطه با وزارت بهداشت

ارزیابی کیفی غیر مخرب در صنعت لبنیات به کمک حسگرهای الکتروشیمیایی

زهرا ایزدی

استادیار گروه مهندسی مکانیک بیوسیستم، دانشگاه شهرکرد

چکیده

امروزه واحدهای تولیدی صنایع غذایی و تکنولوژی تولید مواد غذایی به سرعت رشد یافته است. ا به منظور کاهش هزینه‌های 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 مزیت‌های 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.

واژگان کلیدی: کنترل کیفیت، زیست حسگر، روش غیر مخرب