

عنوان مقاله:

تقلب در غذاهای دریایی و روش های تشخیص آن (مقاله مروری)

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

سهند سروری نوری - دانشجوی کارشناسی ارشد فرآوری محصولات شیلاتی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

فاطمه پورملایی - دانشجوی کارشناسی ارشد فرآوری محصولات شیلاتی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

علی معتمدزادگان - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

با افزایش واردات غذاهای دریایی و کاهش نظارت بر آنها، تقلب و فریب در بازار غذاهای دریایی در حال گسترش است. گوشت بسیاری از گونه های ماهی در طعم و مزه و بافت مشابه است و به همین دلیل شناسایی گونه ها به شکل فیله، به ویژه پس از آماده سازی برای مصرف بسیار دشوار است، بنابراین، می توان به سادگی یک گونه ی ارزان قیمت را جایگزین گونه ی گران قیمت کرده و در بازار به فروش رساند. ارائه ی محصول کمتر از لحاظ وزن با تعداد در مقابل گرفتن پول بیشتر از مشتری نیز نوعی تقلب به حساب می آید. یخ پوشی بیش از اندازه و استفاده ی زیاد از پودر سوخاری باعث افزایش وزن محصول شده و باعث افزایش قیمت آن به صورت ناعادلانه می گردد. علاوه بر این، برخی از روش های جدید نگهداری غذاهای دریایی، مانند استفاده از مونوکسید کربن با دود بی مزه، باعث می ود محصول پتانسیل مغذی خود را از دست بدهد که نوعی فریب مشتری است. هدف از این مقاله آشنایی با انواع تقلب در غذاهای دریایی و راه های تشخیص آن است. در انتها روش های پیشگیرانه برای مقابله با تقلب ذکر شده است.

کلمات کلیدی:

غذاهای دریایی، تقلب، جایگزینی گونه، برچسب زنی نادرست، مونوکسیدکربن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235148>

