

عنوان مقاله:

فراصوت تشخیصی، روشی غیرمخرب در کیفیت سنجی محصولات کشتار و زری-غذایی

محل انتشار:

فناوری آزمونهای غیرمخرب، دوره 2، شماره 3 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

محمد رضا زارع زاده -

محمد ابونجمی -

خلاصه مقاله:

روشهای متعددی برای ارزیابی کیفیت و تعیین تقلب در مواد غذایی و محصولات کشتار و زری وجود دارد. این روشها میتواند به صورت مخرب و یا غیرمخرب باشد. مزیت سامانه های غیرمخرب، استفاده از نمونه پس از آزمون بوده همچنین میتواند تمام مواد را مورد آزمون قرار داد، درحالیکه در روش مخرب به علت تخریب ماده، با یستی آزمایشها بر روی نمونهها صورت گیرد. یکی از آزمونهای غیرمخرب روش فراصوتی است که میتواند در تعیین کیفیت محصولات کشتار و زری و دامی و فرآوردههای آنها مورد استفاده قرار گیرد. همچنین میتواند با فناوری فراصوت از ایمنی مواد غذایی همچون وجود مواد خارجی مثل سنگ، شیشه و.. اطلاع حاصل کرد. فراصوت یک روش تشخیصی غیر مخرب، سریع، کم هزینه، قابل حمل و دوستانه محیط زیست میباشد که به آسانی قابل استفاده توسط هر شخص بوده و استفاده از آن، نیاز به مهارت خاص و پیچیده ندارد. در این بررسی کاربردهای فراصوت تشخیصی به سه دسته تقسیم بندی شده و هرکدام به طور مجزا بحث شده است. این طبقه بندی شامل تشخیص تقلب و تعیین کیفیت محصولات کشتار و زری، محصولات دامی و طیور و روغن ها، آب میوه ها و مایعات می باشند. در انتها چالشها و مشکلات استفاده از روش فراصوتی بحث و جمع بندی شده و روشهای کاهش این مشکلات و بهینه کردن و افزایش را ندمان آورده شده است.

کلمات کلیدی:

فراصوت، غیرمخرب، مواد غذایی، کیفیت، تقلب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/877536>

