



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

مروری بر روش های استخراج و تحلیل برای تعیین وجود تارترازین (E 102)
در مواد غذایی

عنوان انگلیسی مقاله :

A review of extraction and analytical methods for the
determination of Tartrazine (E 102) in foodstuffs



توجه !

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل
با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.



بخشی از ترجمه مقاله

7. Conclusion

The awareness of the adverse health effects of Tartrazine has developed the detection analytical method in food stuffs. Different countries have different regulation on the maximum permitted level of Tartrazine in food products. Diverse extraction methods are summarized for sample preparation such as liquid-liquid, solid-phase and filter membrane extraction, thus it is important to reduce and eliminate interference during the analysis in real samples. Appropriate extraction steps provide high sensitivity and selectivity in analytical methods. In this review paper has highlighted insight scenario on different extraction and analytical methods for determination of Tartrazine on healthy food among public interest on food safety and quality which can provide incalculable awareness to food industry and government bodies.

7 جمع بندی

آگاهی از اثرات منفی تارترازین بر روی سلامت انسان موجب شده است که روش های تحلیل و شناسایی این ماده در غذا ها، شکل بگیرد. کشور های مختلف قوانین مختلفی در مورد بیشترین مقدار مجاز برای این ماده در محصولات غذایی مشخص کرده اند. روش های استخراج مختلفی برای این ماده به صورت خلاصه، به صورت روش مایع - مایع ، فاز جامد، و استخراج به روش فیلتر غشایی میباشد. ازین رو کاهش و حذف تداخل ها در طول تحلیل نمونه های واقعی اهمیت زیادی دارد. استخراج به روش مناسب میتواند موجب افزایش حساسیت و گزینش در روش های تحلیل شود. در این مقاله مروری، ما دیدگاه هایی را نسبت به روش های مختلف استخراج و تحلیل برای تعیین تارترازین در مواد غذایی سالم در از نظر علاقه ی عمومی نسبت به امنیت غذایی و کیفیت آن ارائه کرده ایم که میتواند آگاهی مهمی را برای صنعت غذا و نهاد های دولتی، فراهم کند.



توجه !

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.

برای جستجوی جدیدترین مقالات ترجمه شده، [اینجا](#) کلیک نمایید.