

رتبه دوم شیمی



- عنوان طرح: کیت شیمیابی برای تشخیص عسل طبیعی از عسل صنعتی
- طراحان: سید حسین صفوی و عباس ابراهیمی
- استان: آذربایجان شرقی
- واحد آموزشی: دبیرستان دولتی شهردار ۲ منطقه صوفیان
- واحد همکار: پژوهش سرای رازی صوفیان
- استاد/دبیر راهنمای: محمد حاجی

چکیده:

امروزه مهم‌ترین دغدغه مصرف کنندگان عسل، اطمینان از کیفیت این ماده غذایی می‌باشد. با توجه به اینکه عسل حاوی ترکیبات مختلفی است، تعیین کیفیت آن نیاز به یک آزمایشگاه دارد و با صرف هزینه زیادی همراه است. کیت حاضر بر اساس ارزیابی دو آنزیم گلوکز اکسیداز و دیاستاز از طریق زنبور وارد عسل شده طراحی شده است. آنزیمهای گلوکز اکسیداز و دیاستاز از طریق زنبور تحت حرارت و عسل‌های صنعتی فاقد این آنزیم هستند. هیدروکسی متیل فورفورالیز تحریک اسیدی از فروکتوز حاصل می‌شود. عسل‌های تقلیلی تهیه شده از طریق هیدرولیز مواد قندی، حاوی مقادیر فراوانی از این ترکیب هستند. در عسل طبیعی نیز بر اثر حرارت یا نگهداری زیاد، این ترکیب به تدریج در مقادیر کم تشکیل می‌شود. در طرح حاضر کیت ساده و کم هزینه‌ای برای شناسایی مواد فوق الذکر ارائه شده است که می‌تواند به آسانی برای تشخیص میزان کیفیت عسل مورد استفاده قرار گیرد.



آزادی
بیانی
آزادی