



## عرضه حسگر برای تشخیص ترکیبات رنگی سرطان زا در مواد غذایی

محققان واحد علوم تحقیقات مازندران نانوحسگرهایی برای آنالیز و تشخیص ترکیبات رنگی سرطان زا در نمونه‌های غذایی چون سس گوجه فرنگی تولید کردند.

محققان واحد علوم تحقیقات مازندران نانوحسگرهایی برای آنالیز و تشخیص ترکیبات رنگی سرطان زا در نمونه‌های غذایی چون سس گوجه فرنگی تولید کردند.

به گزارش خبرگزاری مهر، محققان واحد علوم تحقیقات مازندران در این تحقیق اقدام به طراحی یک حسگر الکتروشیمیایی حساس اصلاح شده با نانوکامپوزیت پلاتین/نانولوله کربنی برای آنالیز ترکیب سمی به نام سودان ۱ در نمونه‌های غذایی کردند. از آنجائی که سودان ۱ یک رنگ افزودنی غیر مجاز به مواد غذایی و عامل سرطان است لذا آنالیز و تشخیص سریع آن از اهمیت بالایی برخوردار است.

از طرف دیگر سیگنال ضعیف این ترکیب آنالیز مقادیر ناچیز آن را با مشکل مواجه ساخته است. لذا با به کارگیری نانو کامپوزیت پلاتین/نانولوله کربنی که با استفاده از روش پلیال سنتز شده این امکان را می‌دهد که سیگنال این نمونه را تقویت کرده و آنالیز آن را در نمونه‌های غذایی مانند سس گوجه فرنگی امکان‌پذیر کند.

استفاده از یک نانوکامپوزیت و تلفیق آن با مایع یونی برای آنالیز مقادیر بسیار کم سودان از ویژگی‌های مهم این تحقیقات است.

نانو حسگر تولید شده در صنایع غذایی و آزمایشگاه‌های استاندارد می‌تواند در آینده مورد استفاده قرار گیرد که در این راستا محققان این طرح به بررسی و رفع مشکلاتی که برخی نمونه‌های مزاحم در سطح حسگر ما ایجاد می‌کنند پرداخته‌اند.