

بکارگیری ورقه‌های پلیمری برای تشخیص میزان نیتريت در گوشت

۲۸ مهر ۱۴۰۲



گروهی از محققان دانشگاه بورگوس در اسپانیا، موفق به تولید ماده‌ای موسوم به Polysen شده‌اند که با تغییر رنگ، میزان نیتريت موجود در گوشت و فرآورده‌های آن را تشخیص می‌دهد. این ماده که یک نوع پلیمر (بَسپار) است، از مونومر (مولکول‌های جداگانه که با یکدیگر واکنش و زنجیره بزرگ‌تری را تشکیل می‌دهند) و اسید هیدروکلرویک تشکیل شده و به شکل ورقه‌های کوچک طراحی شده است. هنگامی که ورقه‌ها روی گوشت قرار می‌گیرند، مونومرها و اسید هیدروکلرویک با نیتريت واکنش نشان می‌دهند و ورقه‌ها به رنگ زرد درمی‌آیند که نشان از آلودگی گوشت دارد. محققان امیدوارند فناوری مذکور را به شکل یک کیت ارزان توسعه دهند تا برای آزمایش گوشت در منازل استفاده شود و افراد بتوانند از سلامت گوشت و فرآورده‌های آن اطمینان حاصل نمایند.