



Gıdalarda pestisit ve mikotoksin analizleri

Tarla, bahçe, ahırda ve tahılda olduğu gibi depolamada kullanılan her türlü zararlı mücadele ilaçlarına pestisit adı verilir.

- Pestisitler kullanım amaçlarına göre Őu Őekilde sınıflandırılırlar
- Böcekleri öldüren (insektisit)
- Akarları öldüren (akarisit)
- Yaprak bitlerini öldüren (afisit)
- Kemiricileri öldüren (rodentisit)
- KuŐları öldüren (avenisit)
- Yabancı otları öldüren (herbisit)
- Bakterileri öldüren (bakterisit)
- Kfleri öldüren (fungusit)

Pestisit analizleri için

- İnce tabaka kromatografisi,
 - HPLC,
 - Gaz sıvı kromatografileri
- kullanılır.

Bunların analiz edilebilmeleri için öncelikle gıdalardan ekstrakte edilmeleri yani analiz örneklerinin hazırlanması gerekir.



Duyusal analizler

- Duyusal analiz, gıda maddesinin görme, koku, tat, dokunma ve ses özelliklerinin panelistlerce ölçülmesi, analiz edilmesi ve bunların insan hissi ile değerlendirilmesi işlemlerine dayanmaktadır.

Panelistlerin özelliğine göre panel testi ikiye ayrılır.

1. Eğitilmiş panel testi : Laboratuvarında çeşitli yöntemlerle özel olarak seçilmiş ve eğitilmiş, 6-12 kişi tarafından yapılan duyusal analizler
2. Halk tipi panel testi: Analize alınan gıda hakkında herhangi bir ön bilgiye sahip olmayan 100 den fazla kişinin görüşünün sorulduğu duyusal analizler

Duyusal analizlerde kullanılan testler ,

1. Ayırıcı testler
 2. Tanımlayıcı testler
 3. Etkilenme testleri
- olarak üçe ayrılır.