

CHẾ TẠO DỤNG CỤ PHÁT HIỆN HÀN THE

Nhóm nghiên cứu thuộc Viện Công nghệ hóa học TP.HCM đã chế tạo thành công dụng cụ phát hiện nhanh hàn the có trong thực phẩm. “Bộ kit thử hàn the” gồm các mảnh giấy thử có chứa curcumin (một chất chiết xuất từ nghệ) và một lọ nhỏ axit boric (c

Nhóm nghiên cứu thuộc Viện Công nghệ hóa học TP.HCM đã chế tạo thành công dụng cụ phát hiện nhanh hàn the có trong thực phẩm. “Bộ kit thử hàn the” gồm các mảnh giấy thử có chứa curcumin (một chất chiết xuất từ nghệ) và một lọ nhỏ axit boric (có kích thước bằng chai thuốc nhỏ mũi).

Khi dùng để kiểm tra hàn the, mảnh giấy thử sẽ được ép lên bề mặt thực phẩm để thấm dung dịch. Sau đó, dùng axit boric nhỏ lên giấy, tùy theo sự chuyển màu, người thử sẽ biết được thực phẩm có chứa hàn the hay không.

Thời gian từ lúc kiểm tra đến lúc cho kết quả chỉ mất tối đa khoảng 3 phút. Bộ kit có thể phát hiện hàn the trong thực phẩm với độ nhạy rất cao, 50 miligram/kg thực phẩm.

ThS Phùng Văn Trung, chủ nhiệm đề tài, cho biết giá dự kiến của bộ kit là 25.000 đồng/hộp (khoảng 100 kit thử).

THU THẢO