

MÁY CỘNG HƯỞNG TỪ KIỂM TRA TẠP CHẤT TRONG SỮA

Các nhà khoa học thuộc Đại học Công thương Chiết Giang

Các nhà khoa học thuộc Đại học Công thương Chiết Giang (Trung Quốc) vừa tìm ra phương pháp mới có thể kiểm tra nhanh tình trạng pha trộn tạp chất giả tạo trong sản phẩm sữa thông qua máy cộng hưởng từ hạt nhân.

Việc kiểm tra chất lượng sữa sẽ chính xác hơn với máy cộng hưởng từ hạt nhân. Ảnh minh họa.
(Nguồn: Internet)

Theo các nhà khoa học, các tạp chất giả tạo được pha trộn trong sản phẩm sữa gồm nước, muối ăn, urê và sữa hoàn nguyên...

Phương pháp kiểm tra truyền thống thường áp dụng biện pháp lý hóa, tuy nhiên nếu như cho thêm một số chất phụ gia lạ, biện pháp kiểm tra lý hóa cần phải tiến hành nhiều bước, như vậy vừa tốn thời gian vừa tốn sức lực. Hơn nữa, phương pháp kiểm tra lý hóa không phù hợp cho kiểm tra mẫu phẩm lớn với quy mô sản xuất công nghiệp.

Với máy cộng hưởng từ hạt nhân, các nhà khoa học có thể tiến hành kiểm tra các chất giả tạo có trong sản phẩm sữa với giá thành thấp, thao tác đơn giản và nhanh chóng. Đặc biệt phương pháp này có thể kiểm tra mẫu phẩm lớn với quy mô công nghiệp.

Theo các nhà khoa học, phương pháp mới này đã cung cấp tư duy nghiên cứu mới với biện pháp hiệu quả cho các doanh nghiệp sản xuất sữa và các cơ quan hữu quan trong việc kiểm tra, đánh giá, kiểm soát chất lượng sữa.

