تعتبر البولي فوسفات مهمة في صناعة المواد الغذائية لممتلكاتها المحددة ، بما في ذلك احتباس الماء والملمس فإن التمييز بين الفوسفات الطبيعي ولا يزال البولي فوسفات المضاف عمدا يمثل تحديا تحليليا كبيرا ، لا سيما بالنظر إلى النمومخاوف بشأن الامتثال التنظيمي والاحتيال الغذائي والمخاطر الصحية المحتملة المرتبطة بالإفراط في تناول الطعام.مراجعة الأدبيات الشاملة تقيم بشكل نقدي التقنيات التحليلية الحالية المستخدمة للكشف والقياس الكميالبولي فوسفات في المنتجات الغذائية. بالاعتماد على مسح شامل للمجلات التي راجعها الأقران والمصادر الموثوقة,تقيم الدراسة التحليل الطيفي (على سبيل المثال ، الأشعة فوق البنفسجية) ، الكروماتوغرافيا (على سبيل المثال ، وطرق بديلة (على سبيل المثال ، خاصة عند الاقترانمع قياس الطيف الكتلي أو الكشف عن الموصلية المكبوتة ،تقنية. في المقابل ،حساسية. وتشمل العقبات التحليلية الرئيسية تدهور متعدد الفوسفات أثناء المعالجة ،المركبات المحتوية على الفوسفور ، النتائجتوفر المراجعة رؤى مهمة لتعزيز مراقبة جودة الأغذية,

Summarized by © lakhasly.com