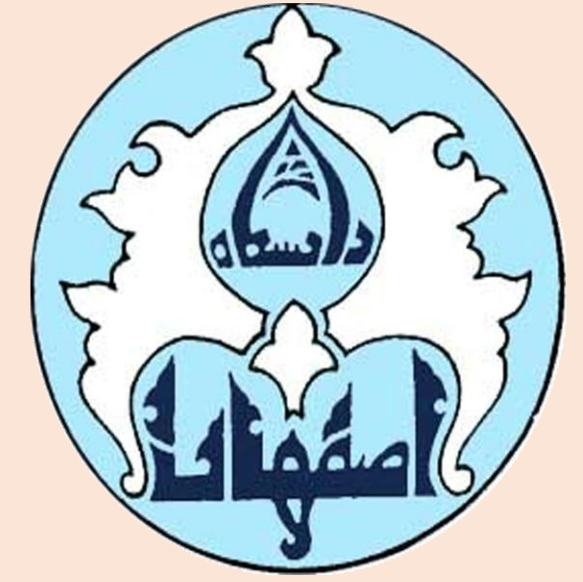




بررسی دیدگاه دانشجویان دانشکده علوم پزشکی گراش در مورد تشخیص عسل طبیعی



امیر منصوری^۱، زینب مشک بو^۲، فاطمه نیکویی^۳، محمدجواد زارعی^۴، مریم محمدی^۵

^۱مربی دانشکده علوم پزشکی گراش، گراش، ایران، mansouri@gerums.ac.ir

^{۲،۳،۴،۵} کمیته تحقیقات دانشجویی، دانشکده علوم پزشکی گراش، گراش، ایران

بیان مساله:

کاغذ یا دستمال کاغذی، آتش زدن کبریت آغشته به عسل، زمان حل شدن

در دهان، میزان و نحوه حلالیت عسل در آب، حفظ خصوصیات ظاهری و عدم

فساد بعد از مدت طولانی، وجود حباب، سالم ماندن حشرات در عسل، استفاده از

یدید پتاسیم.

نتیجه گیری:

این مطالعه نشان داد دانشجویان روش های متداول که بطور عام جهت

تشخیص عسل طبیعی استفاده می شود رویکرد داشتند. از این رو لازم است در

این زمینه آموزش و نظارت لازم از طرف مراجع ذیصلاح وجود داشته باشد.

کلید واژه ها: دیدگاه، دانشجویان، عسل، تشخیص

References:

- 1- Norazian Subari, Junita Mohamad Saleh Ali Yeon Md Shakaff, Ammar Zakaria, A Hybrid Sensing Approach for Pure and Adulterated Honey Classification, Sensors (Basel). 2012; 12(10): 14022–14040.
- 2- Rios-Corripio M.A., Rios-Leal E., Rojas-Lopez M., Delgado-Macuil R. FTIR characterization of Mexican honey and its adulteration with sugar syrups by using chemometric methods. J. Phys.: Conf. Ser. 2011;274:1–5.
- 3-Saeed Samarghandian, Tahereh Farkhondeh, Fariborz Samin, Honey and Health: A Review of Recent Clinical Research, Pharmacognosy Res. 2017 Apr-Jun; 9(2): 121–127.

آنچه که مشخص است تشخیص عسل طبیعی از تقلبی اهمیت فراوانی دارد.

راه های مختلف علمی و عامیانه جهت تشخیص عسل طبیعی وجود دارد اما هر

کدام نقص و مشکلاتی دارند.

هدف:

هدف از این مطالعه بررسی دیدگاه دانشجویان دانشکده علوم پزشکی گراش

در مورد تشخیص عسل طبیعی و تقلبی بوده است.

مواد و روش:

این یک مطالعه توصیفی است که ۱۵۰ دانشجو شرکت کردند. ابزار گردآوری

اطلاعات پرسشنامه بود. داده ها جمع آوری شده با استفاده از آزمونهای آماری

توصیفی و تحلیلی آنالیز شدند.

یافته ها:

جهت تشخیص عسل طبیعی به ترتیب روش آزمایشگاهی، نظر افراد باتجربه،

تجربه شخصی و نظر فروشنده بهترین مرجع بودند. بررسی طعم، رنگ، کشسانی،

شکرک، بو و یکدستی و حتی قیمت از معیارهای ظاهری تشخیص عسل طبیعی

بودند. معیارهای تجربی که افراد به آنها اشاره داشتند شامل این موارد بود: قرار

دادن در یخچال و بررسی شکرک، سرازیر کردن و مشاهده کشسانی، ریختن روی