

Détermination de l'activité invertase dans des échantillons de miel comme indicateur de l'authenticité du miel par méthode spectrophotométrique UV/VIS

Danijela Kostić¹, Biljana Arsić^{1*}, Jelena Mrmošanin¹, Snežana Spasić², Aneta Georgijev²

1- Université de Niš, Faculté des sciences naturelles et des mathématiques, Département de chimie, Višegradska 33, Niš, République de Serbie

2- Timomed d.o.o. Knjaževac, Kej Veljka Vlahovića 7, Knjaževac, République de Serbie

RÉSUMÉ

Le miel est un aliment consommé par des gens d'âge différent, de conditions médicales et d'orientations professionnelles différentes en raison de ses propriétés nutritionnelles et sanitaires élevées. À d'autres fins, le miel doit parfois être traité et ses valeurs ne doivent pas être perdues. L'adultération du miel se trouve fréquemment sur le marché de nos jours, des méthodes précises doivent donc être utilisées pour rechercher des produits similaires au miel. L'activité invertase est un bon indicateur de fraîcheur, de traitement thermique et d'authenticité du miel. Une méthode spectrophotométrique UV/VIS rapide a été développée pour être mise en œuvre dans l'industrie alimentaire pour la détermination rapide de l'activité invertase des échantillons de miel.

Mots-clés : invertase, miel, authenticité, étalon