

## Kako kontrolirati miris?

Stručnjaci zaduženi za proizvodnju i kontrolu stočne hrane kontroliraju kakvoću kukuruza, pšenice i sirovina za proizvodnju krmiva koristeći svoj nos tj. osjetilo njuha – mirisa. Uobičajeni zagađivači, kao što su plijesni, pesticidi, insekticidi, mazut, insekti, glodavci, užegla mast i drugi organski onečišćivači imaju izrazit miris. Koristeći osjetilo njuha možemo ih otkriti i u vrlo malim količinama.

**Prisutnost stranog mirisa** ukazuje na probleme kakvoće sirovina, a životinje reagiraju na sebi svojstven način – obrambeni mehanizam ih upućuje na  **smanjene ili odbijanje konzumiranja takve hrane.**

Zbog individualnih razlika čovjekovog osjetila njuha, ali i poteškoća u kvantificiranju tako dobivenih rezultata, industrija analitičkih instrumenata razvila je i **specijalne uređaje za testiranje mirisa** ili tzv. “**umjetne nosove**”. Ovi uređaji rade na bazi senzora za određivanje mirisnih karakteristika hlapljivog ili isparljivog uzorka u mjernom prostoru instrumenta (Instrument se baždari za otkrivanje različitih mirisa, kao što su pljesnivo, kiselo, voćno, cvjetno, užegla mast, itd.). **Ovim instrumentom otklanja se subjektivnost ljudskih osjetila i omogućava standardiziranje uzoraka uz pomoć kontrole.**

