

MİKOTOKSİN ANALİZLERİ

Mikotoksinler, farklı çeşitlerdeki küf mantarlarının oluşturduğu toksik bileşiklerdir. Bu mantarlar bölünerek koloniler oluşturur ve mikotoksin seviyeleri yükselebilir. Toksinler besin zincirine genellikle kirlenmiş gıda maddeleri veya tahıllar başta olmak üzere yem bitkilerinden geçiş yapar.

ALS Çek Cumhuriyeti, modern bir analiz laboratuvarı olarak, belirli mikotoksinlerin akredite analizlerini sunmakta ve 3 iş günü gibi kısa iş bitirme süreleri içerisinde raporlayabilmektedir.

Analizlenen ürünler

- Tahıl ve tahıl ürünleri
- Kabuklu yemişler
- Kurutulmuş meyveler
- Baharatlar
- Kakao
- Yemler



İlgili Yönetmelikler

- Aflatoksin olarak gıda maddelerinde izin verilen en yüksek kirletici sınırlarını belirleyen, (EC) No 1881/2006 yerine geçen (EU) No 165/2010 Avrupa Konseyi Yönetmeliği;
- Fusarium toksinlerin mısır ve mısır ürünlerinde izin verilen en yüksek kirletici sınırlarını belirleyen, (EC) No 1881/2006 yerine geçen (EC) No 1126/2007 Avrupa Konseyi Yönetmeliği;
- Gıda ürünlerinde mikotoksin seviyelerinin resmi olarak kontrolü için örnekleme ve analiz metodlarını içeren (EC) No 401/2006, numaralı Avrupa Konseyi Yönetmeliği.



Metodoloji

- PDA veya FLD detektörü olan HPLC metodu

Analiz için gerekli numune miktarları

- Örnekleme yöntemi tespit edilecek mikotoksin miktarını ciddi şekilde etkileyebilmektedir.
- 100 g
- 100 ml

Analizlenebilen parametreler

Parametre	LOQ ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	Metod
Aflatoksin B1, B2, G1, G2	0,3	ČSN EN 12955, ČSN EN 14123
Aflatoksinlerin Toplamı	1,2	ČSN EN 12955, ČSN EN 14123
Bebek mamalarında Aflatoksin B1, B2, G1, G2	0,1	ČSN EN 12955, ČSN EN 14123
Bebek mamalarında Aflatoksinlerin Toplamı	0,4	ČSN EN 12955, ČSN EN 14123
Aflatoksin M1	0,01	ČSN EN 14501
Okratoksin A	0,15	ČSN EN 14132, ČSN EN 14133
Deoksinivalon	50	ČSN EN 15791, ČSN EN 15891
Zearalenon	15	ČSN EN 15850
Patulin	5	ČSN EN 14177

Parametre	Sonuçların raporlanması	Saklama koşulları	Çalışılan Matrisler
Aflatoksinler B ve G	Aflatoksin B1	Karanlıkta saklayın!!	Düşük nem miktarına sahip gıdalar, içecekler, yemler
	Aflatoksin B2		
	Aflatoksin G1		
	Aflatoksin G2		
	Aflatoksinlerin Toplamı		
Aflatoksin M1	Aflatoksin M1 olarak		Süt, süt ürünleri, süttozu
Okratoksin A	Okratoksin A olarak		Düşük nem miktarına sahip gıdalar, içecekler, yemler
Zearalenon	Zearalenon olarak		Yemler, tahıl ürünleri
Deoksinivalon	Deoksinivalon olarak		Düşük nem miktarına sahip gıdalar, içecekler, yemler
Patulin	Patulin olarak		Yüksek nem miktarına sahip gıdalar, içecekler, gıda takviyeleri



Yeterliliklerimiz

- Laboratuvarımız ČSN EN ISO/IEC 17025'e göre akreditedir ve ILAC, IAF, EA, APLAC ve IAAC organizasyonları tarafından tanınması nedeniyle raporlarımızın uluslararası geçerliliği mevcuttur.
- Laboratuvarımız, uluslararası laboratuvarlar arası yeterlilik testlerine düzenli olarak katılmakta ve başarılı sonuçlar elde etmektedir.

Daha fazla bilgi için bizimle irtibata geçin

ALS TÜRKİYE

M.Akif Mah. Elalmış Cad. Tarık Buğra
Sok. No:15, Ümraniye İstanbul

email: info.tr@alsglobal.com

tel: +90 541 281 71 10

www.alsglobal.com.tr